



SANTOS
PREMIUM ★ GRILLS



Популярность газовых грилей на сегодняшний день стремительно растет. Все больше россиян понимают преимущества газовых грилей, заключающееся в их надежности и функциональности. Уже давно развеяны мифы о том, что газовые грили уступают дровяным по вкусу и качеству приготавливаемых блюд. Готовя на газовом гриле любому блюду можно придать запах «дымка», заложив под крышку гриля, предварительно замоченную в воде и завернутую в фольгу, ароматную щепу. Таким способом приготовленное мясо по запаху не возможно отличить, от приготовленного на настоящих углях.

На газовых грилях, точно так же как и на дровяных, можно готовить мясо с румяной корочкой, которое внутри остается мягким и сочным. Время приготовления блюд на газовом и дровяном гриле примерно одинаковое. Однако время подготовки, требуемое для приведения газового гриля в «рабочее состояние», очень отличается от дровяных собратьев. Благодаря системе пьеза-включения газовые горелки разжигаются мгновенно и спустя несколько минут на гриле уже можно готовить.

К следующим преимуществам газовых грилей относятся точная, 100% регулировка температуры и их экономичность. В среднем пяти-конфорочный газовый гриль, работающий со всеми включенными горелками, расходует около 800 грамм газа в час. Если сравнить стоимость балонного газа и стоимость хороших, качественных углей, то экономия в течении нескольких месяцев не очень интенсивного использования гриля, составляет 8-12 тысяч рублей. Таким образом, за несколько лет, газовый гриль себя полностью окупает.

Так же газовый гриль экономит Ваше время, так как уход за ним более простой и менее трудоемкий. В них не образуется зола, отсутствует сажа, весь уход заключается в периодической очистке его поверхности от капелек жира.

Словом, преимуществ масса, остается только выбрать подходящий по площади рабочей поверхности и количеству газовых горелок.

Для тех, кто ищет оптимальное сочетание цены и качества и не хочет переплачивать за разрекламированную марку, рекомендуем остановить свой выбор на профессиональных газовых грилях немецкой компании Santos. Все модели грилей Santos выполнены в лаконичном Hi-tech дизайне, мощны, эргономичны и что очень важно для профессионального кухонного оборудования, полностью изготовлены из нержавеющей стали (430 AISI). Техническое оснащение и сама конструкция грилей Santos - безупречны. Это инфракрасная горелка используемая для приготовления блюд на вертеле, дополнительная горелка, вмонтированная в боковой столик, для обжарки и приготовления на сковороде ВОК, большая рабочая поверхность, чугунные гриль-решетки и двустенная откидная крышка со встроенным термометром.

Грили Santos дают возможность использовать их как классический гриль, барбекю и коптильню. Создайте свою собственную, изысканную кухню под открытым небом и наслаждайтесь деликатесами, приготовленными в профессиональных газовых грилях немецкой компании Santos, как от лучших Шеф-поваров.