



Nejprodávanější gril v Japonsku dorazil do Česka. Představujeme jedinečný „teppanyaki“ ABIEN Magic

Na první pohled může tento gril působit jako jeden z mnoha elektrických grilů, které se na českém trhu prodávají. Zdání však klame. Revoluční technologie polymerových fólií zajišťuje bezkonkurenční rovnoměrnou přípravu jídel, se kterou se běžné elektrické grily nemohou vůbec porovnávat.

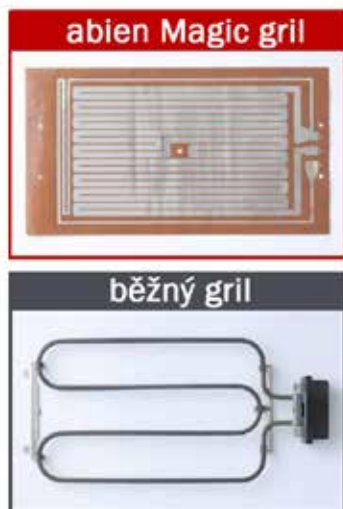
Gril ABIEN Magic je s 200 tisíci prodanými kusy a s pozicí jedničky na japonské obchodní platformě Rakuten zcela mimořádným produktem, který nyní můžete nabídnout i svým zákazníkům v Česku.

Univerzální pomocník

Grily ABIEN Magic nahradí díky svým jedinečným vlastnostem běžnou pánev i varnou desku, ale také toustovač a další přístroje pro přípravu jídel. A přestože nejde o gril kontaktní, můžete při přípravě použít jakoukoliv vyšší poklici a použít přístroj i k zapékání. Obrovskou výhodou také je, že gril neprská a lze použít přímo pro servírování jídla na stole, takže vše zůstává dlouho horké.

Dokonale rovnoměrný ohřev

Klíčovým prvkem grilu ABIEN Magic je již v úvodu zmiňovaná konstrukce grilovací desky, která neobsahuje tradiční spirálu topného tělesa – u té nelze zajistit zcela rovnoměrný ohřev grilovací plochy. Rozdíly vznikají jednoduše mezi ohříváními a neohříváními částmi desky. ABIEN místo toho volí ohřívací okruh s vysokou hustotou, takže je teplo distribuováno zcela rovnoměrně po celé ploše. Tepelný zdroj a grilovací deska jsou navíc vzájemně propojeny a tvoří jeden celek tvořený několika spojenými vrstvami. Důležité je zdůraznit i to, že celé topné těleso funguje jako teplotní čidlo, takže dokáže detekovat změny teploty na celém povrchu grilovací desky. Nejenže je ohřev díky tomu rovnoměrný, ale probíhá také efektivněji, což ve výsledku snižuje spotřebu energie. A to až o 40 % ve srovnání s běžnými elektrickými grily.



Nepřilnavý povrch nejvyšší kvality

Příprava jídel na grilu ABIEN Magic nevyžaduje žádný olej nebo jiný přidaný tuk. Povrchová úprava zabraňuje přilnutí potravin, vzniku nadbytečného kouře či odkapávání velkého množství tuku. Olej ale samozřejmě použít můžete.

Jednoduché ovládání

Nastavení grilu ABIEN Magic trvá pouhých 10 vteřin, přičemž regulace teploty je opravdu přesná. Na výběr má uživatel 4 stupně teploty: 100 °C, 150 °C, 190 °C a 250 °C.

Snadná údržba a skladování

K běžnému čištění si vystačíte s obyčejnou papírovou utěrkou. Povrch grilu jen otřete. Pro důkladnější údržbu lze grilovací desku odejmout a umýt ve dřezu a následně ji uskladnit ve vertikální poloze. Jelikož samotné podstavce zabírají minimum místa, můžete mít gril neustále na kuchyňské lince.



Design a získaná ocenění

Se svým jednoduchým, štíhlým a inteligentním japonským designem ve stylu teppanyaki získal gril ABIEN Magic v Japonsku ocenění „GOOD DESIGN AWARD“ a Gold Award v kategorii kuchyňského náčiní.

Gril ABIEN Magic v černém nebo bílém provedení objednávejte u firmy Traminal, která zajišťuje jeho distribuci na českém trhu.

