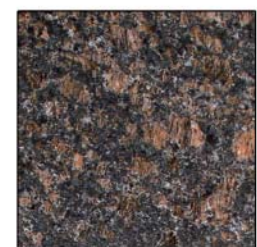
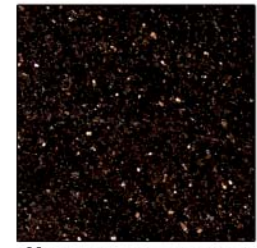




«Янтарный ливень»



«Красная полночь»



«Черная галактика»

Onyx Black Grill

стол из тика на колесах;
столешница из гранита
"Черная галактика"



Габбариты

деревянного столика, см

Длина Ширина Высота

Столешница (дерево или гранит)	141,6	75,5	83,8
--------------------------------	-------	------	------

Если Вы сами захотите установить гриль Saffire в столешницу или столик другого производителя, следуйте следующим инструкциям:
Устанавливайте поверхность гриля не ближе 1,5 см от любых горючих веществ. Если гриль установлен на поверхности из горючего материала, то следует использовать керамические подставки и защитную тепловую панель (входят в комплект к SG22NC).

Новорижское ш., 10 км от МКАД, ТВЦ "Балтик Бриз"
тел.: 8(495) 739-76-52, 792-34-97



Искусство приготовления барбекю
Керамические грили



Откройте

новый уровень совершенства в приготовлении барбекю.

Керамический гриль-копильня на древесном угле от компании Saffire обладает самыми лучшими характеристиками в своем классе. Точнейшая регулировка уровня огня позволит добиваться непревзойденного вкуса продуктов каждый раз, когда Вы используете Saffire Grill. Являетесь ли Вы профессиональным шеф-поваром или новичком в кулинарии с Saffire Grill Вы всегда сможете добиваться самых лучших результатов, которые только возможны.

Плотно прилегающие изолирующие прокладки и особая керамическая конструкция гриля позволяют Saffire Grill удерживать тепло и контролировать температуру на уровне, не доступном для других типов грилей. При этом потребление угля будет не большим, чем у любого стандартного гриля. Желаете ли Вы приготовить идеально прожаренный стейк или морепродукты на сильном огне или хотите добиться того самого оригинального вкуса барбекю при медленном копчении, Saffire Grill – это то, что Вам нужно! Вы даже можете использовать этот гриль вместо дровяных печей для приготовления пиццы, домашнего хлеба и еще многих других блюд. Термостойкая керамика прослужит Вам всю жизнь. А металлические конструкции из нержавеющей стали гарантируют отсутствие коррозии и ржавчины на протяжении многих лет при минимальных требованиях по содержанию. И все это выполнено в стильном и компактном дизайне.

Долговечность копильни-гриль Saffire позволим Вам наслаждаться вкусом отличного барбекю и оттачивать свое мастерство долгие и долгие годы!

Jasper Red NC Grill

керамические ножки,
датчик температуры



Jasper Red Grill

стол из акации
на колесах



Onyx Black Grill

ножки из нержавеющей
стали, полки из бамбука

Onyx Black Grill

стол из тика на колесах;
столешница из гранита
"Янтарный ливень"



Saffire Grill

преимущества и характеристики



Onyx Black Grill

стол из тика на колесах



Керамика

Невыгорающий керамический блеск.

Удерживает тепло

Специальная конструкция керамического купола вместе с плотно прилегающими изолирующими прокладками обеспечивают Saffire Grill высокую энергоэффективность. Это позволяет грилю готовить еду на протяжении многих часов при минимальном потреблении угля. Такие свойства делают Saffire Grill идеальным для применения даже в условиях холодной зимы.

Сохраняет вкусовые качества продуктов

Продуманная конструкция Saffire Grill требует минимального количества воздуха для поддержания высокой температуры внутри купола. Меньшее потребление кислорода позволяет сохранить Ваши стейки сочными и аппетитными при любом уровне прожарки.

Регулировка температуры

Минимальное количество кислорода, необходимое для работы, препятствует появлению открытого огня. Поскольку колебания температуры минимальны, Вы сможете поддерживать желаемый температурный режим, сколько потребуется.

Широкий диапазон температур

Легко поддерживает температуру внутри купола от 90 до более 370 градусов Цельсия.

Безопасность

Температура внешней поверхности гриля значительно ниже его внутренней поверхности.

Насыщенный вкус

Конструкция с плотно прилегающей крышкой обеспечивает равномерную прожарку и усиливает вкус продуктов. Вы не поверите, пока не попробуете!

Предотвращает появление открытого огня

При закрытой крышке и правильной вентиляции минимальное количество кислорода, которое попадает внутрь, не позволяет появиться открытому огню. При такой системе вентиляции даже сухие щепки не будут сгорать слишком быстро.

3 устройства в 1:

- Высокие температурные режимы для глубокой прожарки
- Температурные режимы для длительного копчения
- Идеальное распределение жара позволяет использовать гриль Saffire для домашней выпечки

Да, Saffire Grill делает все это...только лучше!

Начинает работать мгновенно

При использовании натурального угля Ваш гриль разогреется до необходимой температуры всего за 10 минут! А положив немного растопки или взяв механический фен для угля, Вы будете поражены тем, как быстро огонь, поддерживаемый мощным потоком воздуха из под решетки раскалит угли.

Минимальное потребление угля

Saffire потребляет от ¼ до ½ угля, необходимого обычным грилям. На минимальном огне одна порция угля будет гореть в течение нескольких часов. Закончив приготовление пищи, просто закройте задвижки для воздуха, и Вы сможете использовать оставшийся уголь в следующий раз.

Минимальные требования по содержанию

Толстые керамические стенки пропускают меньше тепла, чем аналоги из стали. Это позволяет поддерживать более высокий уровень температуры внутри, не используя дополнительно теплостойкие смазки, которые требуют чистки гриля после завершения работы. Saffire Grill практически сам очищает



себя благодаря высоким температурам внутри. Вам только остается счистить щеткой остатки пищи с решетки, и гриль снова готов к работе!

Натуральный древесный уголь Saffire

Уголь Saffire на 100% натурален и сделан из твердых пород древесины из самого сердца Америки. Поскольку уголь натуральный: не обогащен, не спрессован и не содержит добавок, - он легко возгорается и дает приятный естественный аромат при горении. Отлично подходит как для низких, так и для высоких температурных режимов.





Уникальные Особенности

Ручка, соединения, пружины и скобяные изделия из нержавеющей стали.

Нержавеющая сталь высшего качества обеспечит защиту от коррозии и долгую жизнь Вашему грилю.

Разбирающаяся подставка на колесиках из нержавеющей стали.

Крепкая конструкция подставки обеспечивает устойчивость и сделает Ваш гриль более мобильным. Собирается за мгновение. В комплект входят боковые полки со стальными держателями для посуды и столовых приборов.

Задвижки из нержавеющей стали в нижней и верхней частях гриля. Позволяют с максимальной точностью регулировать поступление воздуха и температуру внутри.

Решетка для приготовления пищи из нержавеющей стали.

Используйте любые лопатки, щетки или скребки, не боясь образования сколов на решетке, даже если Вы уроните ее на твердую поверхность.

Откидная решетка для доступа к огню.

Обеспечивает доступ к огню без необходимости снимать основную решетку, на которой готовится еда. Используйте ее, если захотите добавить немного угля и щепок или перемешать их.

Время сборки.

От 1/4 до 1/2 времени, которое Вы затратите на сборку другого керамического гриля, - и у Вас уже стоит гриль с боковыми полочками, готовый к работе!

Легко встраивается.

Гриль Saffire можно легко установить в кирпичную кладку на вашей кухне на открытом воздухе. Решетка гриля располагается на уровне столешницы, что очень удобно и гармонично смотрится.

Большинство других грилей подобного типа устанавливаются на 10 - 15 см выше уровня столешницы, чтобы оставить пространство для ручки, которая направлена вниз.

Дополнительные Опции

1-Специальный фидер для угля

- Снимает необходимость открывать крышку для подачи угля во время приготовления пищи
- Быстрый доступ к огню без необходимости снимать решетку
- Помогает держать угольную пыль и щепки подальше от еды, а Ваши руки - от огня

2-Вторая рабочая поверхность

- Большая столешница площадью 0,5 кв.м
- Увеличивает общую рабочую поверхность до 1,2 кв.м

3-Подъемник для решетки из нержавеющей стали

- Позволит легче поднять решетку и специальный камень для приготовления пиццы к самому верху крышки гриля
- Обеспечивает более удобный доступ к пище
- Позволяет использовать пекарскую лопатку для пиццы

4-Камень для приготовления пиццы (диаметр 36 см)

С помощью Saffire Grill Вы сможете приготовить отличную пиццу как в дровяной печи.

5-Керамический дефлектор тепла

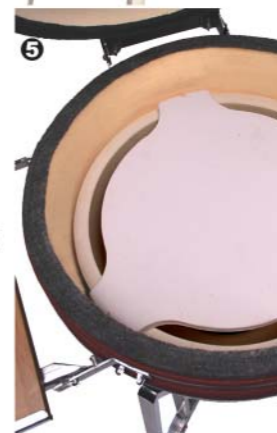
- Обеспечивает непрямое воздействие жара на приготавливаемую пищу, что позволяет идеально прожариваться даже большим кускам мяса, не пригорая
- Превращает Saffire Grill в высокоэффективную коптильню

6а-Стильный столик на колесиках

- Столик из твердых пород древесины, с ручками
- Большие колесики диаметром 10 см с возможностью полной блокировки передней оси. Максимальная нагрузка на каждое колесико 115 кг

6б-Гранитная столешница

Гранит будет отлично смотреться в сочетании со столиком из розжового дерева на протяжении многих десятилетий.



Jasper Red Grill

столик из акации на колесиках; столешница из гранита "Красная полночь"