

Рецепты для вас на гриле

БАРБЕКЮ АССОРТИМЕНТ | 2019/20



Masport[®]

Под впечатлением от возможностей

Независимо от того, хотите ли вы, чтобы барбекю было центральным элементом вашей развлекательной зоны на открытом воздухе, или вам просто нужно что-то для гриля, Masport имеет подходящую модель, чтобы удовлетворить ваши потребности, образ жизни и бюджет. Все барбекю в обширном ассортименте Masport могут похвастаться множеством дополнительных функций, разработанных, чтобы максимально использовать ваш кулинарный талант на открытом воздухе. Так что будьте частью великого австралийского образа жизни этим летом с барбекю Masport.

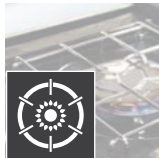


4 ГОРЕЛКИ



6 ГОРЕЛОК

Шесть первоклассных горелок из нержавеющей стали 304 готовы улучшить распределение тепла по всей поверхности.



БОКОВАЯ ГОРЕЛКА

Боковая горелка обеспечивает опцию типа нагревательной панели, когда требуется.



ТЕМПЕРАТУРА

ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ

Датчик температуры держит все под контролем, когда становится жарко.



СТЕКЛЯННЫЙ КОЛПАК

В колпак встроено безопасное стекло, обеспечивающее полный обзор приготовления внутри барбекю, без необходимости открывать печь, и поддерживает целостность тепла.



ЧЕХОЛ ДЛЯ БАРБЕКЮ

Включает устойчивое к ультрафиолетовому излучению оксфордское покрытие.



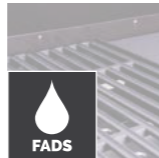
ШАМПУР

На шампур идет прямой нагрев от задней инфракрасной горелки и дополнительное тепло от основных горелок.



ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМАЯ СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Система приготовления со сменными насадками расширяет ваши возможности за счет решетки для приготовления различных блюд.



СИСТЕМА ВЫВЕДЕНИЯ ЖИРОВ

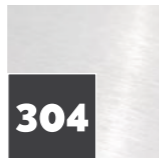
Система выведения жиров (СВЖ) помогает эффективно удалять лишние жиры, масла и ненужные соки по специально разработанным каналам в емкость для сбора жиров.



КЕБАБ

РЕШЕТКИ И ШАМПУРЫ

Решетки и шампуры из нержавеющей стали обеспечивают простой способ перевернуть еду на гриле без прилипания.



304

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

Нержавеющая сталь 304 обеспечит современную и стильную отделку с надежной защитой.



ТАЙМЕР

Таймер приготовления позволяет вам установить желаемое время, а будильник напоминает вам, когда время истекло.



ПОДСВЕТКА РУЧЕК И ПЕЧИ

На ручках или на приборной панели располагаются яркие светодиоды, которые улучшат видимость ночью и смотрятся очень стильно.



НАСАДКА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

Копчение является очень популярным вариантом приготовления пищи. Встроенный поднос для копчения легко используется и извлекается.



USB-ПОРТ

USB-порты позволяют заряжать ваши гаджеты во время использования барбекю. Особенно удобны, если для приготовления пищи Вы используете аксессуары, требующие питания.



ЗАДНЯЯ ГОРЕЛКА

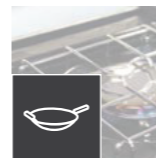
Задние инфракрасные горелки отлично подходят для шампуров, но также полезны для приготовления хрустящей корочки и придание более темного оттенка барбекю.



ПРИРОДНЫЙ ГАЗ

КОНВЕРСИЯ

Набор для преобразования природного газа доступен в комплекте.



ВОК ГОРЕЛКА

Горелка в стиле Вок обеспечивает универсальность

*Некоторые печи снабжены не всеми опциями



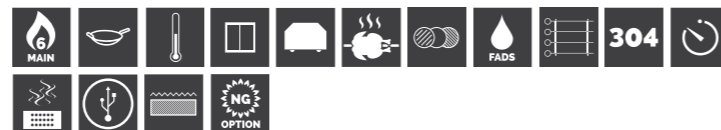
S/S4

Если вам нужны долговечность и надежные материалы, а также бескомпромиссное качество приготовления пищи, то это ваш лучший выбор. Это изысканное барбекю изготовлено из высококачественной нержавеющей стали 304. И отлично подойдет, чтобы приготовить гриль как для больших компаний, так и для узкого круга близких друзей. Будет надежно служить вам долгие годы.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Нержавеющая сталь 304
- 4 премиум горелки из нержавеющей стали марки 304
- Компактный откидной колпак помогает обжаривать и удерживать тепло
- Надежное встроенное зажигание
- Датчик температуры для контроля приготовления
- Стекловидная эмаль, чугунный гриль и конфорка
- Стекловидное окно для контроля гриля
- Полный шкаф с двумя дверцами для хранения
- Боковая горелка для универсального приготовления
- Двухслойный закрывающийся колпак с окном
- Светодиодная подсветка на всех ручках управления
- Стеллаж для жарки обеспечивает дополнительное пространство и позволяет готовить пищу при любой температуре
- Поставляется с защитой от ультрафиолета
- 5-летняя гарантия
- Вертел для птицы входит в комплект



MB4000

Это великолепное барбекю отлично подойдет, чтобы повеселиться на природе. Модель выполнена в изысканных глянцевых тонах с отделкой из качественной нержавеющей стали. Она обязательно должна быть у любого, кто любит ужинать на свежем воздухе!



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Премиум горелки из нержавеющей стали марки 304
- Компактный откидной колпак помогает обжаривать и удерживать тепло
- Съёмная разделочная доска и ящик из нержавеющей стали 100 мм
- Надежное встроенное зажигание
- Датчик температуры для контроля приготовления
- Стекло, чугунный профиль и конфорка
- Стекловидное окно колпака позволяет контролировать приготовление
- Шкаф с двумя дверцами для хранения
- Глянцевая отделка из нержавеющей стали
- Боковая горелка обеспечивает универсальный вариант приготовления
- Двухслойный колпак с окном
- Стеллаж для жарки обеспечивает дополнительное пространство и позволяет готовить пищу при любой температуре
- Поставляется со встроенным открывалкой для бутылок
- 5-летняя гарантия
- Вертел для птицы входит в комплект



Maestro

Барбекю с современным дизайном предназначено не только для создания атмосферы на вашей открытой площадке, но и для развлечения, и создания мастерских праздников для семьи и друзей.

MAESTRO



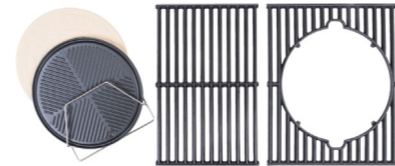
ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 4 премиум горелки из нержавеющей стали 304
- Компактный откидной эмалированный колпак способствует жарке и сохранению тепла
- Надежное встроенное зажигание
- Датчик температуры для контролируемого приготовления
- Фронтальная отделка из нержавеющей стали
- Включает инфракрасную заднюю горелку
- Стеллаж для жарки обеспечивает дополнительное пространство и позволяет готовить пищу с разогревом
- Эмалированный колпак с двойной стенкой и прочными торцевыми крышками из сплава
- Боковая горелка обеспечивает универсальность
- Стильный полностью закрытый шкаф с двумя дверями и 4 колесами
- Поставляется с защитой от ультрафиолетовых лучей и встроенной открывалкой для бутылок.



Аксессуары

Masport предлагает широкий ассортимент принадлежностей для барбекю, которые помогут вам получить максимум от вашего опыта приготовления барбекю.



СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СО СМЕННЫМИ ВСТАВКАМИ

- В комплект входит камень для пиццы, набор для барбекю, вкладыши, подставка для решетки и инструмент для удаления вкладышей



СМЕННЫЙ КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

- Набор содержит камень для пиццы, вкладыши для гриля и конфорки, держатель для вкладышей для гриля, инструмент для удаления вкладышей и стойки для кебаба
- Ш 385 мм x Д 480 мм
- Подходит для данных барбекю



НАСАДКА ДЛЯ ГРИЛЯ — МНОГОКОМПОНЕНТНЫЙ ШАМПУР ДЛЯ УНИВЕРСАЛЬНОГО ПРИМЕНЕНИЯ.

- Подходит для всех MAESTRO, MB4000 или S / S4, имеет 2 зажима для идеального положения гриля и поставляется в комплекте со всем необходимым крепежом



НАБОР ДЛЯ БАРБЕКЮ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ DELUXE (18 ПРЕДМЕТОВ)

- Изготовлен из нержавеющей стали
- Прочный алюминиевый кейс для переноски
- В комплекте: нож, вилка, щипцы, лопаточка, щетка, скребок для гриля / дополнительная щетка, 4 шампура и 8 держателей для кукурузных початков
- Петли из нержавеющей стали для удобного хранения во время приготовления



ЧЕХОЛ ДЛЯ БАРБЕКЮ

- Включает устойчивое к ультрафиолетовому излучению оксфордское покрытие

Вкус, твоя награда

Стейки с соусом чимичурри

Добавьте новый вкус в ваш любимый стейк с этим ароматным соусом чимичурри.

ДЕТАЛИ

Время приготовления: 15 минут

Порция для 4-х персон 🍴🍴🍴🍴

Ингредиенты:

- 4 x 200 г стейков из филе
- Зелень
- Масло

Соус чимичурри:

- 3 зубчика чеснока, очищенные
- 1 перец халапеньо, нарезанный
- 1 очень большая горстка плоских листьев петрушки
- 1 очень большая горсть листьев кинзы
- 1 небольшая горсть листьев кориандр
- 100 мл яблочного уксуса
- 150 мл оливкового масла
- Щепотка молотого тмина
- Свежемолотый черный перец
- Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Для приготовления соуса положите чеснок и немного соли в ступку и раздавите. Добавьте перец чили, петрушку, кинзу и кориандр и разотрите в пасту. Размешайте уксус, тмин и оливковое масло, затем добавьте соль и перец. Отложите на время.
2. Выньте стейки из холодильника не менее чем за 15 минут до приготовления, чтобы они были комнатной температуры.
3. Разогрейте барбекю до высокой температуры.
4. Смажьте стейки небольшим количеством масла и приправьте морской солью и свежемолотым черным перцем. Положите мясо на гриль и готовьте на одной стороне в течение 2 минут или до золотистого цвета, затем переверните мясо и варите еще 2 минуты, пока оно не станет золотистым (для средней степени прожарки).
5. Снимите с огня и поместите мясо на поднос или тарелку, покрытую алюминиевой фольгой. Дайте стейкам отдохнуть 4–6 минут и сохраняйте тепло.
6. После этого быстро разогрейте стейки, поместив их обратно на гриль на 1 минуту и обжарьте с каждой стороны.
7. Перед подачей налейте немного соуса чимичурри на стейк и подавайте со свежим сезонным салатом на ваш выбор.

Крылышки в соусе BBQ

Эти ароматные и насыщенные вкусом крылышки настолько аппетитны, что вы не сможете остановиться на одном.

ДЕТАЛИ

Время приготовления: 10–20 минут

Порция для 4-х персон 🍴🍴🍴🍴

Ингредиенты:

- 1 кг куриных крылышек
- 40 мл соевого соуса
- 100 мл соуса хойсин
- 50 мл сливового джема
- 10 мл рыбного соуса
- 10 мл чили соус
- 1 столовая ложка паприки
- 1/2 лимона, сока
- оливковое масло
- поваренная соль
- перец

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Разогрейте барбекю до 200 градусов, затем поверните горелки на низкий уровень
2. Смажьте маслом курицу, добавьте соусы, положите на гриль и запекайте 10–20 минут (или пока сок не станет прозрачным после нарезки).
3. Смешайте оставшиеся ингредиенты в миске.
4. После приготовления, выложите на посуду и смажьте соусом. Подавайте горячими.





Лосось с кускусом

Этот рецепт лосося — идеальное блюдо в середине недели.

ДЕТАЛИ

Время приготовления: 6–10 минут

Порция для 4-х персон 🍴🍴🍴🍴

Ингредиенты:

- 4 x 180 г филе лосося, с кожей и косточкой
- 2 чашки кускуса
- 2 стакана воды
- 12 помидоров черри, нарезанных пополам
- 4 луковицы, нарезанные тонкими ломтиками
- 2 красных перца чили, тонко нарезанных
- 2 красные луковицы, нарезанные тонкими ломтиками
- поваренная соль
- перец
- масло
- 1 стакан простого йогурта
- 1 лимон, сок

Советы:

На полпути к успеху, поставьте огонь на 90 градусов, чтобы оставить на лососе след гриля в виде крестиков.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Разогрейте горелку барбекю до 200 градусов, затем выключите боковую горелку, которая не используется.
2. Добавьте кипящую воду к кус-кусу и оставьте на 2-3 минуты. Как только вода будет поглощена кускусом, взбейте вилкой и добавьте немного масла, чтобы он не прилипал.
3. Как только кус-кус остынет, добавьте помидоры, зеленый лук, перец чили и красный лук. Приправить солью, перцем и перемешайте.
4. Слегка смажьте решетку маслом для предотвращения прилипания. Смажьте маслом лосося и поставьте на горячий гриль, запекайте 3 минуты. Переверните и готовьте еще 3 минуты.
5. Смешайте йогурт и лимонный сок вместе в кускус.
6. Положите приготовленный лосось сверху.

Блины

Нежные и вкусные блины можно подавать сладкими или солеными. Это классическое сочетание является любимым десертом или попробуйте его с ветчиной и сыром на завтрак.

ДЕТАЛИ

Время приготовления: 10 минут

Время подготовки: 35 минут

Порция для 4-х персон 🍴🍴🍴🍴

Ингредиенты:

- 150 г обычной муки
- 240 мл молока
- 1 чайная ложка сахара
- 10 г сливочного масла
- 2 яйца
- 1 лимон
- Щепотка соли
- Сахарная пудра

Советы:

Используйте антипригарный спрей между приготовлением блинов для плавного переворачивания!

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Смешайте яйца, муку, молоко, соль и сахар в миске до получения однородной массы.
2. Перелейте в кувшин, накройте крышкой и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.
3. Поместите камень для пиццы на гриль и разогрейте барбекю с вытяжкой до 200 градусов.
4. В горячем состоянии слегка обрызгайте антипригарным маслом и вылейте жидкое тесто на камень и с помощью кухонной лопаточки распределите смесь, чтобы получить тонкий блин.
5. Жарьте около 2 минут с каждой стороны или до золотистого цвета.
6. Положите на тарелку и сложите пополам. Сложите пополам снова.
7. Повторяйте, пока тесто не закончится.
8. Выжмите сверху несколько капель лимона и посыпьте сахаром.



Вкусные десерты

Приветное
анимента!

