

 Catler®

800 SERIES

PREMIUM GRADE TOOLS

Návod k obsluze
KONTAKTNÍ
GRIL

Návod na obsluhu
KONTAKTNÝ
GRIL

Használati útmutató
GRILLSÜTŐ

CONTACT GRILL



GR 8011

KONTAKTNÍ GRIL

2	Gratulujeme
3	Váš kontaktní gril GR 8011
4	Vaše bezpečnost na prvním místě
5	Seznamte se se svým kontaktním grilem GR 8011
7	Použití vašeho kontaktního grilu GR 8011
7	Použití ke grilování
8	Použití k přípravě sendvičů
9	Vyjmutí grilovacích desek
10	Nastavitelná výška horní grilovací desky
11	Nastavení teploty
12	Tipy pro dosažení nejlepších výsledků při grilování masa
13	Původce grilováním
15	Péče a čištění
R1	Recepty



Gratulujeme

vám k zakoupení vašeho nového kontaktního grilu GR 8011.

Při vytváření tohoto návodu bylo naším cílem poskytnout vám co nejvíce informací o výhodách vašeho nového kontaktního grilu GR 8011. Doufáme, že každá stránka tohoto návodu k obsluze vám přinese jedinečné potěšení z přípravy grilovaných specialit.

S kontaktním grilem GR 8011 budou Vaše sendviče vždy správně zapečené, zelenina křehká a steaky tak šťavnaté ...

Rádi bychom vám poděkovali a popřáli...

mnoho příjemných zážitků s vaším novým kontaktním grilem.



VAŠE BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ

Uvědomujeme si, jak důležitá je bezpečnost, a proto již od počátečního konceptu až po samotnou výrobu myslíme především na vaši bezpečnost. Přesto vás ale prosíme, abyste při použití elektrických zařízení byli opatrní a dodržovali následující pokyny:

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY TÝKAJÍCÍ SE VAŠEHO KONTAKTNÍHO GRILU GR 8011

VAROVÁNÍ!

PO UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO PROVOZU DOCHÁZÍ K ZAHŘÍVÁNÍ HORNÍHO KRYTU. NEDOTÝKEJTE SE ZAHŘÁTÉHO POVRCHU. KE ZVEDNUTÍ HORNÍ DESKY POUŽÍVEJTE VÝHRADNĚ MADLO! PO VYPNUTÍ PŘÍSTROJE ZŮSTANE HORNÍ KRYT JEŠTĚ URČITOU DOBU ZAHŘÁTÝ. PŘED JAKOUKOLI DALŠÍ MANIPULACÍ NECHTE PŘÍSTROJ ZCHLADNOUT. POKUD BY SE DOSTALA VAŠE POKOŽKA DO KONTAKTU SE ZAHŘÁTÝM POVRCHEM, HROZÍ POPÁLENÍ!

- Před uvedením do provozu si přečtěte všechny pokyny a uložte si je pro případné další použití.
- Před prvním použitím odstraňte z grilu veškeré obaly, reklamní štítky/etikety.
- Kontaktní gril nestavte na okraj pracovní desky nebo stolu. Ujistěte se, že je povrch, na který gril umístíte, rovný, čistý a suchý.
- Nestavte kontaktní gril na horký plynový nebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti, případně do míst, kde by se dotýkal horké trouby. Zajistěte dostatečný prostor pro cirkulaci vzduchu po všech jeho stranách.
- Kontaktní gril nepoužívejte v blízkosti stěn, polic, záclon a jiných vznětlivých materiálů, nebo pod nimi.
- Kontaktní gril nepoužívejte na povrchu, který by se mohl teplem poškodit. V případě,

že jej budete používat na takovém povrchu, umístěte pod něj teplovzdornou podložku. Před použitím se vždy přesvědčte, že je gril správně sestaven.

- Při nastavování výšky horní desky kontaktního grilu buďte opatrní. Před vyjmutím grilovacích desek nechte gril zcela vychladnout. Nemanipulujte s deskami, pokud je gril v provozu. Před vyjmutím grilovacích desek vždy nejprve odpojte napájecí kabel ze zásuvky.
- Během provozu nenechávejte kontaktní gril bez dozoru. Pokud je gril uzavřený nebo v provozu nebo jen uložen, neodkládejte na něj žádné předměty.
- Pokud nebudete kontaktní gril používat či chystáte-li se ho vyčistit, přesunout, uložit na jeho místo, vždy ho nejdříve odpojte od zdroje energie.
- Udržujte gril, včetně vyjímatelných grilovacích desek, v čistotě. Dodržujte pokyny pro čištění uvedené v tomto návodu k obsluze.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby byl ovládán časovým spínačem nebo dálkovým ovladačem. Před použitím zcela odviňte napájecí kabel.
- Neponořujte napájecí kabel, zástrčku ani přístroj do vody nebo jiné tekutiny.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat se horkého povrchu ani se zamotat.
- Tento přístroj není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo

mentální schopností nebo osoby s omezenými zkušenostmi a znalostmi, pokud nad nimi není veden odborný dohled nebo podány instrukce zahrnující použití tohoto přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.

- Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si s přístrojem nebudou hrát.
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zástrčku a celý přístroj, zda nejsou poškozené. Pokud by došlo k poškození, okamžitě přestaňte přístroj používat a odevzdejte ho do nejbližšího autorizovaného servisu k prozkoumání, opravě nebo výměně poškozených částí, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Jakákoliv jiná údržba, než je čištění, by měla být prováděna pouze autorizovaným servisem.
- Nepoužívejte tento přístroj k jinému účelu, než k němuž je určen. Nepoužívejte ho v pohyblivém se vozidle ani na lodi. Nepoužívejte ho venku.
- K čištění nepoužívejte žádné hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo přípravky na čištění trouby.
- V zájmu zvýšení bezpečnosti při použití elektrických zařízení doporučujeme instalaci proudového chrániče (ochranný vypínač). Je vhodné nainstalovat do elektrického obvodu, ke kterému je zařízení připojen, ochranný vypínač s kapacitou nepřekračující 30 mA reziduálního proudu. Kontaktujte svého elektrikáře.

UPOZORNĚNÍ: PŘED POUŽITÍM ZCELA ODVIŇTE NAPÁJECÍ KABEL.

SEZNAMTE SE SE SVÝM KONTAKTNÍM GRILEM GR 8011

Stylový nerezový design

Horní deska s nastavitelnou výškou

Kontrolky zapnutí „Power“
a připravenosti „Ready“

Rukojeť z nerezové oceli

Příkon 2200 wattů

Nepřilnavá povrchová
úprava Quantanium odolná
proti poškrábání

Grilovací deska s nastavitelným
sklonem pro odvádění tuku do
odkapávací misky

Vyjímatelná miska
na odkapávání šťávy a tuku

Tlačítka pro uvolnění grilovacích
desek k jejich snadnému vyjmutí

Ovladač nastavení sklonu
spodní grilovací desky

Nastavení teploty
180 - 220 °C



Přídavná vyměnitelná
plochá deska

Nastavení výšky
horní grilovací desky

Vyklápěcí protiskluzové
nožky k nastavení sklonu
spodní desky

Prostor pro uložení
napájecího kabelu

Použití

POUŽITÍ VAŠEHO KONTAKTNÍHO GRILU GR 8011

Před použitím odstraňte z kontaktního grilu veškeré reklamní štítky/etikety a obalové materiály. Zkontrolujte, že jsou grilovací desky kontaktního grilu čisté. V případě potřeby je otřete vlhkou utěrkou.

Při prvním použití vašeho kontaktního grilu můžete zaznamenat nepatrný kouř. To je způsobeno prvním zahřátím některých součástí. Nemusíte se znepokojovat.



POUŽITÍ KE GRILOVÁNÍ

1. Zástrčku napájecího kabelu zapojte do elektrické zásuvky 230/240 V. Rozsvítí se červená kontrolka zapnutí indukujícím, že je přístroj připojen ke zdroji energie.
2. Zkontrolujte, že je správně umístěna vyjímatelná miska na odkapávání šťávy a tuku (Viz obr. 1).
3. Zkontrolujte, že je horní a spodní deska pevně usazena na svém místě (Viz obr. 2).

4. Zkontrolujte, že je horní deska přiklopená, aby bylo předehřívání efektivnější.
5. V případě potřeby nastavte ovladač sklonu spodní desky do polohy "Angle", aby bylo zajištěno lepší odkapávání tuku do odkapávací misky.
6. K rychlejšímu zahřátí grilovacích desek otočte ovladač teploty do polohy „Sear“.
7. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti „Ready“, můžete začít s grilováním.

8. Na spodní grilovací desku položte maso nebo jiné potraviny vhodné ke grilování. Můžete se inspirovat recepty uvedenými v tomto návodu k obsluze.

POZNÁMKA:

Je důležité, aby byly grilovací desky řádně usazeny, pokud je gril v provozu.

UPOZORNĚNÍ: PŘED POUŽITÍM ZCELA ODVIŇTE NAPÁJECÍ KABEL.

9. Pomocí držadla horní desku zavřete. Unikátní systém zavěšení horní desky umožňuje rovnoměrné přitisknutí horní desky na potraviny. Ovladač nastavení výšky na pravé straně kontaktního grilu slouží k uzpůsobení výšky horní desky kontaktního grilu dle tloušťky potravin. Pokud chcete dosáhnout žebrovaného vzoru na grilovaném pokrmu, ovladač nastavení výšky horní desky musí být nastaven v pozici LOW (nízké). Horní deska tak bude spočívat na mase či jiné potravíně, kterou grilujete.
10. Jakmile je pokrm hotový, horní desku zdvihnete pomocí rukojeti. Sejměte hotový pokrm z grilovací desky pomocí plastové obrabečky.

POUŽITÍ K PŘÍPRAVĚ SENDVIČŮ

1. Zástrčku napájecího kabelu zapojte do elektrické zásuvky 230/240 V. Rozsvítí se červená kontrolka zapnutí indukující, že je přístroj připojen ke zdroji energie.
2. Zkontrolujte, že je vyjímatelná miska na odkapávání šťávy a tuku řádně usazena v přístroji.
3. Zkontrolujte, že je horní a spodní deska správně připevněna.
4. Zkontrolujte, že je horní deska přiklopená, aby bylo předehřívání efektivnější.
5. Spodní desku nastavte do rovné polohy.
6. Ovladač teploty nastavte do polohy „Sandwich“.
7. Nechte grilovací desky předehřát, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka připravenosti „Ready“.
8. Mezitím si připravte sendvič(e). Sendvič(e) vždy pokládejte do zadní části spodní desky.
9. Pomocí držadla horní desku přiklopte. Unikátní systém zavěšení horní desky umožňuje rovnoměrné přitisknutí horní desky na sendvič(e). Pomocí ovladače výšky na pravé straně kontaktního grilu můžete přizpůsobit výšku horní desky tloušťce sendviče(ů).

10. Zapékání sendvičů trvá asi 5 až 8 minut. Přesný čas zapékání závisí na vaší chuti, na typu použitého chleba a náplně.

POZNÁMKA:

Zelená kontrolka připravenosti „Ready“ se bude během zapékání sendvičů střídavě rozsvěcovat a zhasínat, což indikuje udržování nastavené teploty.

11. Jakmile je sendvič hotový, pomocí držadla otevřete horní desku. Sendvič sundejte z grilovací desky pomocí plastové obrabečky. Nepoužívejte kovové kleště, obrabečky, nůž nebo jiné ostré kovové kuchyňské náčiní, mohly by poškodit nepřilnavý povrch grilovacích desek.

POZNÁMKA:

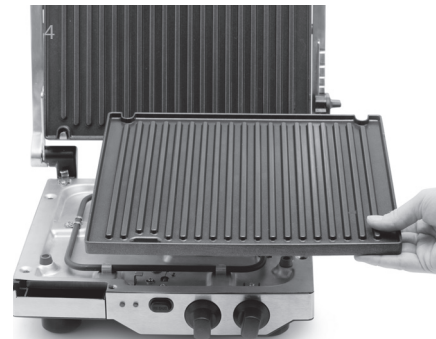
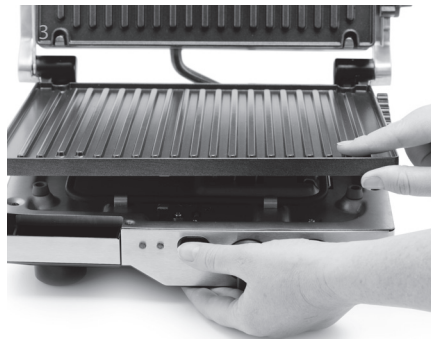
Grilovací desky kontaktního grilu nechte vždy předehřát, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka připravenosti „Ready“.

UPOZORNĚNÍ:

PŘED VYJMUTÍM GRILOVACÍCH DESEK NECHTE GRIL VŽDY ZCELA VYCHLADNOUT.

VYJMUTÍ GRILOVACÍCH DESEK

Váš kontaktní gril je vybaven dvěma tlačítky „Release“, která slouží k uvolnění grilovacích desek pro jejich snadné vyjmutí. Tento způsob vám umožňuje desky bezpečně vyjmout a pohodlně je umýt.



1. Po ukončení přípravy pokrmu odpojte kontaktní gril od síťové zásuvky a nechte jej zcela vychladnout.
2. Desky vyjměte postupně. Abyste mohli spodní grilovací desku vyjmout pro čištění, stiskněte tlačítko „Release“ umístěné na spodním panelu grilu. Desku uchopte za přední část a pak ji můžete vyjmout. (Viz obr. 3 a obr. 4).
3. Jednou rukou stiskněte tlačítko pro uvolnění horní desky, druhou rukou desku přidržte, aby nespadla a nedošlo k jejímu poškození, a pak ji vyjměte.

UPOZORNĚNÍ:

**PŘED VYJMUTÍM GRILOVACÍCH DESEK NECHTE GRIL ZCELA VYCHLADNOUT.
PŘED POUŽITÍM ZCELA ODVIŇTE NAPÁJECÍ KABEL.**

NASTAVITELNÁ VÝŠKA HORNÍ GRILOVACÍ DESKY

Váš kontaktní gril je vybaven funkcí, která umožňuje zajistit horní desku v určité výšce nad spodní deskou.

Můžete tedy svůj gril použít jako otevřený toaster, ideální pro rozpékání jednostranných sendvičů. Díky této funkci lze použít váš kontaktní gril také ke grilování křehkých potravin jako např. ryb nebo pečiva na hamburgery, aniž by na ně byla horní deska přitisknuta.



POZNÁMKA:

Polohu horní desky kontaktního grilu lze přizpůsobit silným nebo tenkým potravinám pomocí posuvného ovladače nastavení výšky.

1. Nechte gril předeheřt, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka připravenosti „Ready“.
2. Vybrané potraviny položte na spodní desku.
3. Pomocí posuvného ovladače nastavení výšky nastavte horní desku do požadované výšky (viz obr. 5).
4. Pomalu přiklopte horní desku tak, až bude spočívat v požadované výšce nad sendviči.
5. Teplo vyzařované horní deskou rozpustí použité přísady, např. sýr anebo je lehce opeče.
6. Zapékání trvá asi 3-4 minuty. Přesný čas zapékání záleží na vaší chuti, na typu použitého chleba a náplně. Také bude záležet na nastavení výšky horní grilovací desky.

UPOZORNĚNÍ:

PŘED VYJMUTÍM GRILOVACÍCH DESEK NECHTE GRIL ZCELA VYCHLADNOUT. PŘED POUŽITÍM ZCELA ODVIŇTE NAPÁJECÍ KABEL.



NASTAVENÍ TEPLoty

Kontaktní gril GR 8011 je vybaven variabilním ovládním teploty, které umožňuje přípravu různých druhů pokrmů. Stačí zvolit teplotu vhodnou pro vámi zvolený pokrm.

Nastavení ovladače do polohy „Sear“ (220 °C), je vhodné pro grilování masa a jiných potravin. (Viz obr. 6)



Nastavení ovladače do polohy „Sandwich“ (180 °C), je vhodné pro zapékání sendvičů. (Viz obr. 7)



UPOZORNĚNÍ: PŘED POUŽITÍM ZCELA ODVIŇTE NAPÁJECÍ KABEL.

TIPY PRO DOSAŽENÍ NEJLEPŠÍCH VÝSLEDKŮ PŘI GRILOVÁNÍ MASA

Pro dosažení nejlepších výsledků grilování použijte plátky masa tak silné, aby na nich horní deska spočívala, když je kontaktní gril zavřený.

DOPORUČENÉ DRUHY MASA

Hovězí roštěná, zadní, vysoký roštěnec, řízek

Skopové steaky z jehněčí kýty, řízek, plátky nebo kostky

Vepřové panenka, žebírka, steak z kýty, řízky, kostky

- Můžete použít také tužší maso jako hovězí plec, steak z horního šálu nebo krkovičí. Pokud chcete maso zjemnit, nechte ho pár hodin nebo přes noc marinovat ve víně nebo octu.
- Před grilováním maso nesoďte. Sůl by vysušila šťávu a maso by bylo tužší.
- Než začnete s grilováním marinovaného masa, nejdříve ho zbavte přebytečné marinády a otřete kuchyňským papírem. Některé marinády obsahují vysoké množství cukru, který by se při pečení mohl připéct na desky kontaktního grilu.
- Nevysušujte maso příliš dlouhým grilováním, zvláště vepřové je lepší podávat uvnitř růžové a šťavnaté.
- Nepropichujte maso vidličkou během grilování. Způsobíte tím vytékání šťávy a maso pak bude tužší a sušší.
- K sundání rybího masa použijte plochou a teplou odolnou umělohmotnou obracečku.
- Pokud budou párky předvařené, nemusíte je před grilováním propichovat.

PRŮVODCE GRILOVÁNÍM

Grilování je zdravý a efektivní způsob vaření. Uvedené doby přípravy jsou přibližné a budou se lišit v závislosti na tloušťce jednotlivých potravin. Nedoporučujeme používat tento kontaktní gril ke grilování masa se silnými kostmi, například kotlety s kostí.

POZNÁMKA:

Uvedené doby příprav odpovídají přípravě pokrmů v zavřeném grilu v kontaktní poloze.

POTRAVINY	DOBA PŘÍPRAVY
Hovězí <ul style="list-style-type: none"> • roštěnec • steak jako minutka • hamburgery 	3 minuty (středně propečený) 5-6 minut (dobře propečený) 1-2 minuty 4-6 minut
Vepřové <ul style="list-style-type: none"> • steaky z panenky • plátky (na řízky) 	4-6 minut
Jehněčí <ul style="list-style-type: none"> • panenka • plátky • steaky z kýty 	3 minuty 4 minuty 4 minuty
Kuřecí <ul style="list-style-type: none"> • prsní řízky • stehenní řízky 	6 minut, nebo až budou propečené 4-5 minut, nebo až budou propečené
Klobásy / párky <ul style="list-style-type: none"> • tenké • silnější 	3-4 minuty 6-7 minut
Sendvič nebo focaccia	3-5 minut, nebo dozlatova
Zelenina nakrájená na plátky o síle 1 cm <ul style="list-style-type: none"> • lilek • cuketa • sladké brambory 	3-5 minut
Mořské plody <ul style="list-style-type: none"> • rybí filety • plátek z ryby • chobotnice (očistěné) • krevety • mušle 	2-4 minuty 3-5 minut 3 minuty 2 minuty 1 minuta

Čištění

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

Před čištěním kontaktní gril odpojte od zdroje energie a nechte jej vychladnout. Grilovací desky se vám budou lépe čistit, pokud budou ještě mírně vlažné.

Po každém použití grilovací desky důkladně vyčistěte, abyste zabránili vrstvení připečených zbytků jídla na jejich povrchu.

Desky vyčistěte navlhčenou měkkou textilií.

V případě, že na povrchu grilovací desky zůstaly připečené zbytky potravin, stiskněte tlačítko pro uvolnění grilovací desky a vyjměte ji. Stejným způsobem vyjměte i druhou desku. Grilovací desky omyjte v horké vodě s kuchyňským saponátem. K odstranění zbytků můžete také použít měkkou čisticí houbičku. Grilovací desky opláchněte a řádně je vysušte čistou měkkou utěrkou. Vložte desky zpět na své místo.

POZNÁMKA:

Desky mají nepřilnavou povrchovou úpravu, proto k jejich čištění nepoužívejte ostré předměty nebo brusné čisticí prostředky. Nepoužívejte nátěry ve spreji pro vytvoření další vrstvy nepřilnavého povrchu na deskách, znehodnotíte tím originální nepřilnavý povrch desek kontaktního grilu.

ČIŠTĚNÍ MISKY NA ODKAPÁVÁNÍ ŠŤÁVY A TUKU

Po každém použití misku vyjměte a umyjte v teplé vodě s kuchyňským saponátem. Nepoužívejte hrubé houbičky nebo brusné čisticí prostředky, protože by mohly poškodit její povrch.

Potom ji opláchněte a osušte čistou, suchou utěrkou a nasadte zpět.

NEPŘILNAVÝ POVRCH QUANTANIUM ODOLNÝ PROTI POŠKRÁBÁNÍ

Váš kontaktní gril GR 8011 je opatřen speciálním nepřilnavým povrchem odolným proti poškrábání, který umožňuje použití i kovového kuchyňského náčiní (vyjma ostrých kovových předmětů) během grilování.

Bez ohledu na tento fakt doporučujeme, aby jste byli opatrní při používání kovového kuchyňského náčiní.

Nepoužívejte ostré předměty ani nekrájejte potraviny přímo na grilovací desce. Neodpovídáme za poškození povrchové úpravy způsobené nesprávným používáním kovového kuchyňského náčiní.

Příprava pokrmů na nepřilnavém povrchu minimalizuje potřebu oleje, potraviny se nepřichytávají a čištění je snadnější.

Jakákoliv změna barevnosti povrchu grilovacích desek, ke které může dojít, má vliv pouze na vzhled, nikoli na funkčnost.

K čištění povrchu grilovacích desek nepoužívejte drátěnky (nebo jiné brusné houbičky). Grilovací desky otřete jemnou textilií navlhčenou v teplé vodě s kuchyňským saponátem. Připečené zbytky potravin odstraňte jemnou houbičkou nebo nylonovým kartáčem.



ULOŽENÍ

Uložení vašeho kontaktního grilu GR 8011.

1. Ujistěte se, že jste kontaktní gril odpojili od zdroje energie.
2. Jsou-li grilovací desky již vychladlé, vyčistěte je dle výše uvedených pokynů pro péči a čištění.
3. Horní desku přiklopte na spodní desku grilu a ovladač nastavení výšky posuňte směrem k držadlu do UZAMČENÉ polohy (LOCK), aby kontaktní gril zůstal uzavřený. Nyní nelze horní desku samostatně zdvihnout.
4. Vyjímatelnou misku na odkapávání šťávy a tuku vraťte zpět na místo.
5. Do prostoru pro ukládání napájecího kabelu smotejte kabel
6. Váš kontaktní gril skladujte na rovném a suchém povrchu.

POZNÁMKA:

Komfort uložení můžete zvýšit tím, že kontaktní gril uložíte ve vertikální poloze.



POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnice EU, které se na něj vztahují.

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na jejich změnu.

Receipty

R3	Pokrmy z hovězího masa
R5	Pokrmy z jehněčího masa
R6	Pokrmy z kuřecího masa
R8	Pokrmy z ryb a mořských plodů
R10	Pokrmy ze zeleniny
R11	Sendviče

POKRMY Z HOVĚZÍHO MASA

AUSTRALSKÝ BURGER (4 porce)

- 50 g mletého hovězího masa
- 1 šálek čerstvé strouhanky
- 1 malá cibule, oloupaná a nakrájená nejmenno
- 1 lžička rozmačkaného česneku
- 1 lžíce sušené petrželové natě
- 1 vejce, rozklepnuté

Opečte a podávejte s:

- 4 plátky slaniny
- 4 ks pečiva na hamburgery nebo celozrnné žemle
- 1 ks 250 g konzervy plátků červené řepy, slité
- 2 zralá rajčata, nakrájená na tenké plátky
- kečup
- 4 plátky čedaru
- 1/4 nakrájeného ledového salátu

1. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka "Ready", můžete začít s grilováním.
2. Ve větší míse smíchejte všechny přísady a dobře promíchejte. Z mletého masa vytvarujte 4 placičky.
3. Placičky položte na spodní desku grilu a horní desku přiklopte. Nastavte výšku grilu dle síly placiček. Grilujte je 4-5 minut.
4. Na spodní desku položte slaninu. Rozpůlené žemle lehce potřete máslem nebo margarínem.

5. Na půlku žemle položte opečenou placičku, na ni slaninu, řepu, rajče, sýr a pokapte kečupem. Pak přidejte ledový salát a přiklopte druhou půlkou žemle.

Okamžitě podávejte.

MARINOVANÝ STEAK NEW YORK (4 porce)

- 4 steaky z roštěné - 3 cm vysoké
- 1 šálek červeného vína
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce hořčice (Dijon)
- 1 lžička drceného česneku

1. V nádobě, která je opatřena uzavíratelným víčkem, smíchejte víno, olej, hořčici a česnek. Nádobu uzavřete a dobře protřepejte. Vložte steaky do mělké mísy, nedoporučujeme z plastu nebo hliníku, a zalijte marinádou.
2. Nechte marinovat při pokojové teplotě 30 až 60 minut.
3. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka "Ready", můžete začít s grilováním.
4. Steaky vyjměte z marinády a položte na spodní desku grilu a horní desku přiklopte.
5. Grilujte 3 minuty, aby byly středně propečené.
6. Podávejte s bramborovou kaší a čerstvým křupavým salátem.

SALÁT S HOVĚZÍM NA CHILLI A S KEŠU OŘÍŠKY (4 porce)

500g rump steaku nebo steaku ze svíčkové
3 jemné červené chilli papričky, nakrájené
2 lžíce sójové omáčky
1 lžička drceného zázvoru
1/2 lžičky drceného česneku
zelený salát

Podávejte s:

1/2 šálku nasekaných oříšků kešu a sójovou omáčkou

1. Steak nakrájejte na tenké proužky a smíchejte s nakrájenými chilli papričkami, sójovou omáčkou, zázvorem a česnekem. Nechte 20 minut marinovat.
2. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka "Ready", můžete začít s grilováním.
3. Do servírovacích misek vložte zelený salát.
4. Pomocí ovladače sklonu nastavte spodní desku do rovné polohy. Otevřete gril a hovězí grilujte 1–2 minuty z každé strany.
5. Grilované maso položte na salát, posypejte kešu oříšky a zalijte sójovou omáčkou.

POKRMY Z JEHNĚČÍHO MASA

JEHNĚČÍ KEBAB S OREGANEM (4 porce)

500g vykostěného jehněčího masa, nakrájejte na 3 cm kostky

- 1 lžíce olivového oleje
 - 1 lžíce citronové šťávy
 - 1 lžíce sušeného oregana
 - 1 lžička drceného česneku
- čerstvě mletý černý pepř

1. Ve větší míse smíchejte olej s citronovou šťávou a česnekem. Do směsi vložte jehněčí maso a nechte 30 minut marinovat.
2. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka "Ready", můžete začít s grilováním.
3. Marinované maso napíchněte na špejle. Z 500 g jehněčího masa připravíte celkem 4 kebaby. Každý kebab dobře opepřete a položte na spodní desku grilu a horní desku přiklopte tak, aby se masa jen zlehka dotýkala.
4. Grilujte 4-5 minut.
5. Podávejte s opečeným chlebem a řeckým salátem ze zeleného salátu, oliv a sýru feta.

JEHNĚČÍ STEAKY NA ČERVENÉM VÍNĚ A ROZMARÝNU (8 porcí)

- 8 ks 125g jehněčích steaků
- 2 lžíce rozmarýny
- 1/3 šálku červeného vína
- čerstvě mletý černý pepř
- 1/4 lžičky drceného česneku

Podávejte se:
zelenými fazolkami vařenými v páře

1. Steaky vložte do mělké nádoby. Smíchejte rozmarýn, víno, pepř a česnek a směsí zalijte steaky. Nechte marinovat minimálně 20 minut.
2. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka "Ready", můžete začít s grilováním.
3. Pomocí ovladače sklonu nastavte spodní desku do rovné polohy. Připravené steaky položte na žebrovanou desku a grilujte z každé strany 3 minuty, anebo podle vaší chuti. Podávejte se zelenými fazolkami vařenými v páře.

JEHNĚČÍ KOTLETY S THAJSKÝM ZELENÝM KARI (4 porce)

- 1 lžíce thajské zelené kari pasty
- 3 lžíce kokosové pasty
- 1 lžíce nasekaného koriandru
- 12 jehněčích kotlet, vykostěných

Podávejte se:
vařenou rýží a listovou zeleninou

1. Smíchejte kari pastu, kokosovou pastu a koriandr. Směsí potřete kotlety a nechte je 20 minut marinovat.
2. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka "Ready", můžete začít s grilováním.
3. Pomocí ovladače sklonu nastavte spodní desku do rovné polohy. Kotlety položte na žebrovanou desku a grilujte 3 minuty z každé strany, anebo dle vaší chuti.

POKRMY Z KUŘECÍHO MASA

KUŘECÍ ŘÍZKY TERIYAKI (4 porce)

4 půlky kuřecích prsou
1 lžice ochucovadla Mirin
2 lžice sójové omáčky
2 lžičky cukru krupice
2 lžičky saké na vaření

Podávejte s:

měsíčky citronu
rýží vařenou v páře
zelenými listy salátu

1. Smíchejte ochucovadlo Mirin, sójovou omáčku, cukr a saké. Kuřecí prsa vložte do nerezové mísy a zalijte připravenou marinádou. Nechte 30 minut marinovat.
2. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka "Ready", můžete začít s grilováním.
3. Kuřecí prsa položte na spodní desku grilu a horní desku přiklopte. Nastavte výšku grilu tak, aby horní deska spočívala na grilovaném masu.
4. Grilujte 4-5 minut, dokud nebudou kuřecí prsa řádně propečená.
5. Kuřecí prsa sundejte z grilu a nechte před podáváním 5 minut odstát než je budete podávat s porcí rýže. Ozdobte měsíčky citronu a zelenými listy salátu.

KUŘECÍ ŠPÍZY V CITRONU A MEDU (4 porce)

500 g řízků z kuřecích prsou
2 lžice citronové šťávy
2 lžice medu
2 lžičky sezamových semínek
1 lžička strouhaného zázvoru
dřevěné špejle, namočené ve vodě

Podávejte s:

vařenou rýží basmati
listovou zeleninou vařenou v páře

1. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka "Ready", můžete začít s grilováním.
2. Kuře nakrájejte na tenké proužky a napíchejte na 8 špejlí. Špízy položte na spodní desku grilu a přiklopte horní desku. Grilujte 3 minuty, nebo dokud nebude maso řádně propečené.
3. Zatímco se špízy grilují, smíchejte citronovou šťávu, med, sezam a zázvor. Špízy podávejte na vařené rýži basmati, zalité omáčkou z citronu a medu a s listovou zeleninou vařenou v páře.

GRILOVANÉ KUŘE NA CITRONOVÉM TYMIÁNU (4 porce)

4 plátky kuřecích prsou
2 lžičky olivového oleje
2 lžičky drceného česneku
2 lžice listků citronového tymiánu
1 lžička strouhané citronové kůry
2 lžice citronové šťávy
drcený černý pepř

Podávejte s:

měsíčky citronu
salátem z křupavé listové zeleniny

1. Kuřecí prsa vložte do větší mělké nádoby. Smíchejte olej, česnek, citronový tymián, citronovou kůru a šťávu, pepř a dobře promíchejte. Připravenou směsí zalijte kuřecí prsa. Nechte 15 minut marinovat.
2. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka "Ready", můžete začít s grilováním.
3. Pomocí ovladače sklonu nastavte spodní desku do rovné polohy. Kuřecí plátky položte na žebrovanou desku a grilujte 3 minuty z každé strany, anebo dle vaší chuti. Prsa diagonálně nakrájejte na plátky a podávejte s měsíčky citronu a salátem z listové zeleniny.

ROLKY S PEČENÝM KUŘETEM, RAJČATY A ROKETOU (4 porce)

4 plátky chleba pita

6 lžic majonézy

250 g na plátky nakrájeného nebo nasekaného
pečeného kuřete

1 šálek polosušených rajčat, nakrájených
nahrubo

1 svazek listů rukoly (nebo rukoly), natrhaných
čerstvě mletý černý pepř a mořská sůl

1. Grilovací desky nechte předehřát (nastavení – Sandwich). Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka "Ready", můžete začít s grilováním.
2. Chléb pita položte na rovnou pracovní desku. Potřete majonézou (všechny přísady položte na jeden konec plátku), rozdělte kuřecí maso mezi jednotlivé plátky pita chleba a ozdobte rajčetem a raketou.
3. Dochutěte pepřem a solí. Potom chléb pevně srolujte, ale příliš neutahujte. Položte rolky na gril a jemně na ně přiklopte horní desku.
4. Opékejte do zlatova.
5. Rolky sundejte z grilu a ihned podávejte, nebo je rozkrojte napůl a každou z půlek zabalte do ubrousku a podávejte.

POKRMY Z RYB A MOŘSKÝCH PLODŮ

CHOBOTNIČKY NA CHILLI A ČESNEKU (4 porce)

750 g malých chobotniček, očištěných
2 lžice olivového oleje
1 lžice thajské sladké chilli omáčky
šťáva a kůra z jedné limetky
1 lžička rozmačkaného česneku

Ozdobte:

měsíčky limetky
svazek koriandru

Podávejte s:

vařené nudle vermicelli

1. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka "Ready", můžete začít s grilováním.
2. Ve větší míse smíchejte chobotničky s olejem, chilli omáčkou, kůrou a šťávou z limetky a česnekem. Dobře promíchejte a dochuťte pepřem.
3. Chobotničky položte na předehřátou spodní desku grilu a přiklopte horní desku.
4. Grilujte 3 minuty.
5. Chobotničky sundejte z grilu a podávejte v míse na nudlích vermicelli, ozdobte limetkou a koriandrem.

STEAKY Z ATLANTSKÉHO LOSOSA V OBALU Z ESTRAGONU A PEPŘE (4 porce)

4 steaky z atlantského lososa - váha každého
steaku přibližně 180 g
2 lžice olivového oleje
2 lžice sušeného estragonu
čerstvě mletý černý pepř

Ozdobte:

měsíčky limetky nebo citronu

Podávejte s:

hranolky nebo bramborami vařenými v páře

1. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka "Ready", můžete začít s grilováním.
2. Smíchejte olej s estragonem a větším množstvím hrubého namletého černého pepře.
3. Lososa potřete z obou stran připravenou směsí a položte na spodní desku kontaktního grilu.
4. Výšku horní desky grilu upravte tak, aby se ryby jen zlehka dotýkala.
5. Grilujte 2 minuty nebo déle, pokud máte raději rybu více propečenou.
6. Steaky sundejte z grilu a ihned podávejte.

LOSOS MARINOVANÝ V CITRONU A SÓJOVÉ OMÁČCE (4 porce, podávejte jako předkrm)

300 g porce lososa, bez kůže
2 lžice sójové omáčky
1 lžička pasty wasabi
2 lžice citronové šťávy
2 lžičky sezamového oleje

Podávejte s:

naloženým zázvorem
orestovaným špenátem

1. Lososa nakrájejte na 1 cm silné plátky. Smíchejte sójovou omáčku, pastu wasabi, citronovou šťávu a sezamový olej. Lososa směsí zalijte a nechte 20 minut marinovat.
2. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka "Ready", můžete začít s grilováním.
3. Pomocí ovladače sklonu nastavte spodní desku do rovné polohy. Lososa položte na žebrovanou desku a grilujte 20 až 30 sekund z každé strany, nebo dokud nebude správně opečený. Lososa podávejte se špenátem a zázvorem.

OSTRÉ ZÁZVOROVÉ KREVETY (4 porce)

1 kg zelených královských krevet, vyloupaných s ocásky
1 lžička drceného česneku
1/4 šálku sójové omáčky
1/4 šálku suchého bílého vína
1 lžíce najemno nastrouhaného zázvoru
350 ml thajské sladké chilli omáčky
dřevěné špejle, namočené ve vodě

Podávejte s:

vařenou jasmínovou rýží
orestovanou čínskou brokolicí

1. Grilovací desky nechte předeřhát. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka "Ready", můžete začít s grilováním.
2. Napíchejte krevety na namočené dřevěné špejle – vždy asi 4 krevety na jednu špejli.
3. Smíchejte zbývající přísady, dobře je promíchejte a zalijte jimi krevety. Krevetové špizy položte na předeřhátou spodní desku grilu a přiklopte vrchní desku. Grilujte po dobu 1 minuty, nebo do růžova a do měkka. Podávejte s vařenou rýží a brokolicí.

POKRMY ZE ZELENINY

GRILOVANÉ MLADÉ ČÍNSKÉ ZELÍ BOK CHOY S ÚSTŘICOVOU OMÁČKOU

4 mladá čínská zelí bok choy (každé 50 g)

2 lžíce sójové omáčky

1 lžíce ústřicové omáčky

2 lžíce citronové šťávy

2 lžičky hnědého cukru

1. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka "Ready", můžete začít s grilováním.
2. Odstraňte vnější listy zelí bok choy, hlávkou rozpulte a dobře omyjte. Grilovací desky předehřejte na střední teplotu.
3. Pomocí ovladače sklonu nastavte spodní desku do rovné polohy. Otevřete gril a položte zelí rozříznutou stranou dolů na spodní desku a grilujte 2 minuty, anebo do měkka.
4. Ústřicovou omáčku připravíte smícháním sójové a ústřicové omáčky, citronové šťávy a cukru. Zelí podávejte pokapané připravenou omáčkou.

SENDVIČE

BAGEL S UZENÝM LOSOSEM A CAPARI

(4 porce)

4 bagely – rozkrojené
4 lžice krémového sýru
8 plátků uzeného lososa
6 šalotek, oloupaných a podélně nakrájených na tenké plátky
1 lžice capari, slitých a nasekaných
1 citron
čerstvě mletý černý pepř

1. Grilovací desky nechte přehřát (nastavení – Sandwich). Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka "Ready", můžete začít se zapékáním bagelů.
2. Rozříznutou stranu jedné půlky bagelu potřete sýrem. Položte na ni plátky lososa, šalotku, posypejte capari a pokapejte citronovou šťávou. Opepřete a navrch položte druhou půlku bagelu. Stejným postupem připravte ostatní bagely.
3. Takto připravené bagely položte na spodní desku grilu a jemně přiklopte horní desku, výšku horní desky upravte pomocí posuvného ovladače na pravé straně kontaktního grilu.
4. Nechte zapékat asi 1 a 1/2 minuty, nebo dle vaší osobní chuti. Zapečené bagely sejměte z grilu a ihned podávejte.

BAGEL S UZENÝM KRŮTÍM MASEM, BRUSINKAMI A CAMEMBERTEM (4 porce)

4 bagely – rozkrojené
máslu nebo margarín
4 plátky uzených krůtích prsou – rozpůlených
3 lžice brusinkové omáčky
1 šálek hrachových klíčků
1 malý camembert, nakrájený na tenké plátky
čerstvě mletý černý pepř

1. Grilovací desky nechte přehřát (nastavení – Sandwich). Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka "Ready", můžete začít se zapékáním bagelů.
2. Rozříznutou stranu jedné půlky bagelu potřete máslem nebo margarínem. Na ni položte půlku krůtího plátku. Potřete jej brusinkovou omáčkou. Posypejte hrachovými klíčky, přidejte plátek camembertu a navrch přidejte druhou půlku krůtího plátku. Opepřete a navrch položte druhou půlku bagelu. Stejným postupem připravte ostatní bagely.
3. Takto připravené bagely položte na spodní desku grilu a jemně přiklopte horní desku, výšku horní desky upravte pomocí posuvného ovladače na pravé straně kontaktního grilu.
4. Nechte zapékat asi 1 a 1/2 minuty, nebo dle vaší osobní chuti. Zapečené bagely sejměte z grilu a ihned podávejte

SENDVIČ SE ŠUNKOU Z KÝTY A HOŘČICE (4 porce)

8 velkých krajců celozrnného chleba
máslu nebo margarín
4 plátky šunky z kýty
3 lžice hořčice
1 avokádo, oloupané a nakrájené na tenké plátky, pokapané citronovou šťávou
1 zralé rajské jablko, nakrájené na plátky
6 až 8 vnitřních listů hlávkového salátu, natrhaných

1. Grilovací desky nechte přehřát (nastavení – Sandwich). Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka "Ready", můžete začít se zapékáním sendvičů.
2. Krajec chleba lehce potřete máslem nebo margarínem. Položte na něj šunku a potřete ji hořčicí. Navrch položte plátky avokáda, rajského jablka a nakonec salátové listy. Přiklopte dalším krajcem chleba. Stejným postupem připravte ostatní sendviče.
3. Sendviče položte na spodní desku, lehce přiklopte horní desku a opečte do zlatova.
4. Kontaktní gril otevřete, sendviče z něj sejměte a rozkrojte na půlky. Ihned podávejte.

SENDVIČ S UZENÝM KUŘETEM, BAZALKOU A ČERSTVÝM MANGEM (4 porce)

8 velkých krajíců celozrnného chleba
máslo nebo margarín
250 g plátků uzeneho kuřete
1 středně velké zralé mango, oloupané
a nakrájené na plátky
3–4 lžičice vaječné majonézy
1 a 1/2 šálku lístků bazalky, natrhaných
čerstvě mletý černý pepř

1. Grilovací desky nechte předehřát (nastavení – Sandwich). Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka "Ready", můžete začít se zapékáním sendvičů.
2. Jeden krajíc chleba lehce potřete máslem nebo margarínem. Na krajíc položte kuřecí plátky, na ně plátek manga. Navrch přidejte majonézu a ozdobte lístky bazalky. Opepřete.
3. Přiklopte druhým krajícem chleba. Stejným postupem připravte ostatní sendviče.
4. Sendviče položte na spodní desku, lehce přiklopte horní deskou a opečte do zlatova.
5. Kontaktní gril otevřete, sendviče z něj sejměte a rozkrojte na půlky. Ihned podávejte.

ARMÉNSKÝ CHLÉB S KREVTAMI, LIMETKOU A MAJONÉZOU (4 porce)

4 plátky arménského chleba
6 lžic majonézy
500 g středně velkých královských krevet,
vyloupaných, s odstraněnou hřbetní tepnou
a nahrubo nakrájených
1 košík výhonků vojtěšky
6–8 vnitřních listů hlávkového salátu,
nakrájených na proužky
šťáva z 1 limetky
čerstvě mletý černý pepř

1. Grilovací desky nechte předehřát (nastavení – Sandwich). Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka "Ready", můžete začít se zapékáním sendvičů.
2. Chléb položte na rovnou pracovní desku. Potřete majonézou (všechny přísady položte na jeden konec plátku) a rozdělte krevety mezi jednotlivé plátky chleba, ozdobte vojtěškou a salátem. Pokapejte citronovou šťávou a opepřete.
3. Chléb pevně srolujte, ale příliš ho neutahujte. Položte rolky na gril a jemně na ně přiklopte horní desku.
4. Opečteje do zlatova.
5. Rolky sundejte z grilu a ihned podávejte, nebo je rozkrojte napůl a každou z půlek zabalte do ubrousku a podávejte.

PASTRAMI NA TURECKÝ ZPŮSOB S HOŘČIČNOU MAJONÉZOU (6 porcí)

1 turecký chléb nakrájený na 6 stejných dílů
máslo nebo margarín
18 plátků pastrami*
6 lžic hořčičné majonézy
2 zralá rajská jablka, nakrájená na plátky
2 šálky mladých špenátových listů
12 plátků švýcarského sýra
čerstvě mletý černý pepř

1. Grilovací desky nechte předehřát (nastavení – Sandwich). Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka "Ready", můžete začít se zapékáním sendvičů.
2. Každý díl tureckého chleba rozkrojte uprostřed a půlku každého dílu odložte stranou. Jednu půlku chleba lehce potřete máslem nebo margarínem. Potom na něj položte plátky pastrami a potřete je hořčičnou majonézou.
3. Navrch položte plátky rajčat, špenátové listy a plátky sýra. Přiklopte druhou půlkou chleba. Stejným postupem připravte ostatní sendviče.
4. Sendviče položte na gril a jemně na ně přiklopte horní desku.
5. Sendviče zapékejte, dokud nebude mít chléb světle hnědou barvu a nezačne se roztékat sýr. Sendviče sundejte z grilu a ihned podávejte.

* Pastrami jsou plátky hovězího hrudí naložené ve směsi soli a koření, česneku a pepře, které se vyudí a nakonec uvají na páře.

TURECKÝ CHLÉB SE SALÁMEM, KOSTKAMI MASA A PESTEM (6 porcí)

1 turecký chléb nakrájený na 6 stejných dílů
máslo nebo margarín
18 plátků italského nebo španělského salámu
6 kousků masa z guláše, nakrájených na plátky
1 košík cherry rajčat, rozpulených
1 šálek pesta

1. Grilovací desky nechte předeřhát (nastavení – Sandwich). Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka "Ready", můžete začít se zapékáním sendvičů.
2. Každý díl tureckého chleba rozkrojte uprostřed a půlku každého dílu odložte stranou. Jednu půlku chleba lehce potřete máslem nebo margarínem. Na něj položte plátky salámu, maso z guláše a nakrájená cherry rajčátka. Navrch přidejte lžičku pesta a přiklopte druhou půlkou chleba. Stejným postupem připravte ostatní sendviče.
3. Sendviče položte na gril a jemně na ně přiklopte horní desku.
4. Grilujte, dokud chléb nezezlátne. Sendviče sundejte z grilu a ihned podávejte.

 Catler®

800 SERIES

PREMIUM GRADE TOOLS

CONTACT GRILL

Z dôvodu neustáleho zdokonaľovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vami zakúpený výrobok mierne líšiť od výrobku uvedeného na obrázkoch v tomto návode.

Z dôvodu neustáleho zdokonaľovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vami zakúpený výrobok mierne líšiť od výrobku uvedeného na obrázkoch v tomto návode.

A kivétel és más jellemzők folytonos fejlesztése miatt az Ön által megvásárolt termék kissé eltérhet e útmutató képein ábrázolt terméktől.



W W W . C A T L E R . E U

ZÁKAZNICKÝ SERVIS • ZÁKAZNICKÝ SERVIS • ÜGYFÉLSZOLGÁLAT
I N F O @ C A T L E R . E U