



ГРИЛИ

Целевая аудитория



Любители готовить –
дополнительные функции



Люди за правильное
питание



Люди не умеющие
готовить



Семьям, которым не
хватает времени на
готовку

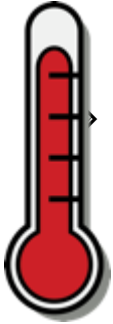
Зачем нужен гриль?



- **Высокая скорость приготовления блюд.** Обед или ужин всего за 10 минут
- **Это полезно** – блюда готовятся без масла или с минимальным его количеством. Лишний жир стекает в поддон
- **Это вкусно.** Аппетитная хрустящая корочка снаружи, и нежная, сочная мякоть внутри
- **Нет дыма** – нет дискомфорта и вреда для здоровья (при готовке на открытом огне выделяются канцерогены, провоцирующие онкологические заболевания)
- **Эстетика.** Гриль-эффект позволяет сделать ваше блюдо аппетитным благодаря традиционному рисунку
- **Высокое разнообразие.** На гриле можно готовить любое мясо, рыбу, морепродукты, птицу, овощи, фрукты, грибы, сэндвичи, делать тосты... А благодаря специальным насадкам гриль может заменить еще и вафельницу, и даже духовку
- **Легко ухаживать.** Во всех грилях Tefal пластины можно мыть в посудомоечной машине
- **Это модно!** Грили – это настоящий тренд, спрос на категорию значительно возрос за последние 3 года



На что смотрим, выбирая гриль?



➤ **Максимальная температура.** Важно, чтобы гриль имел высокую максимальную температуру **от 255 °C** - это является важнейшим фактором в образовании корочки и запечатывания сока у стейка, любого мяса, рыбы, птицы.

Пластины:

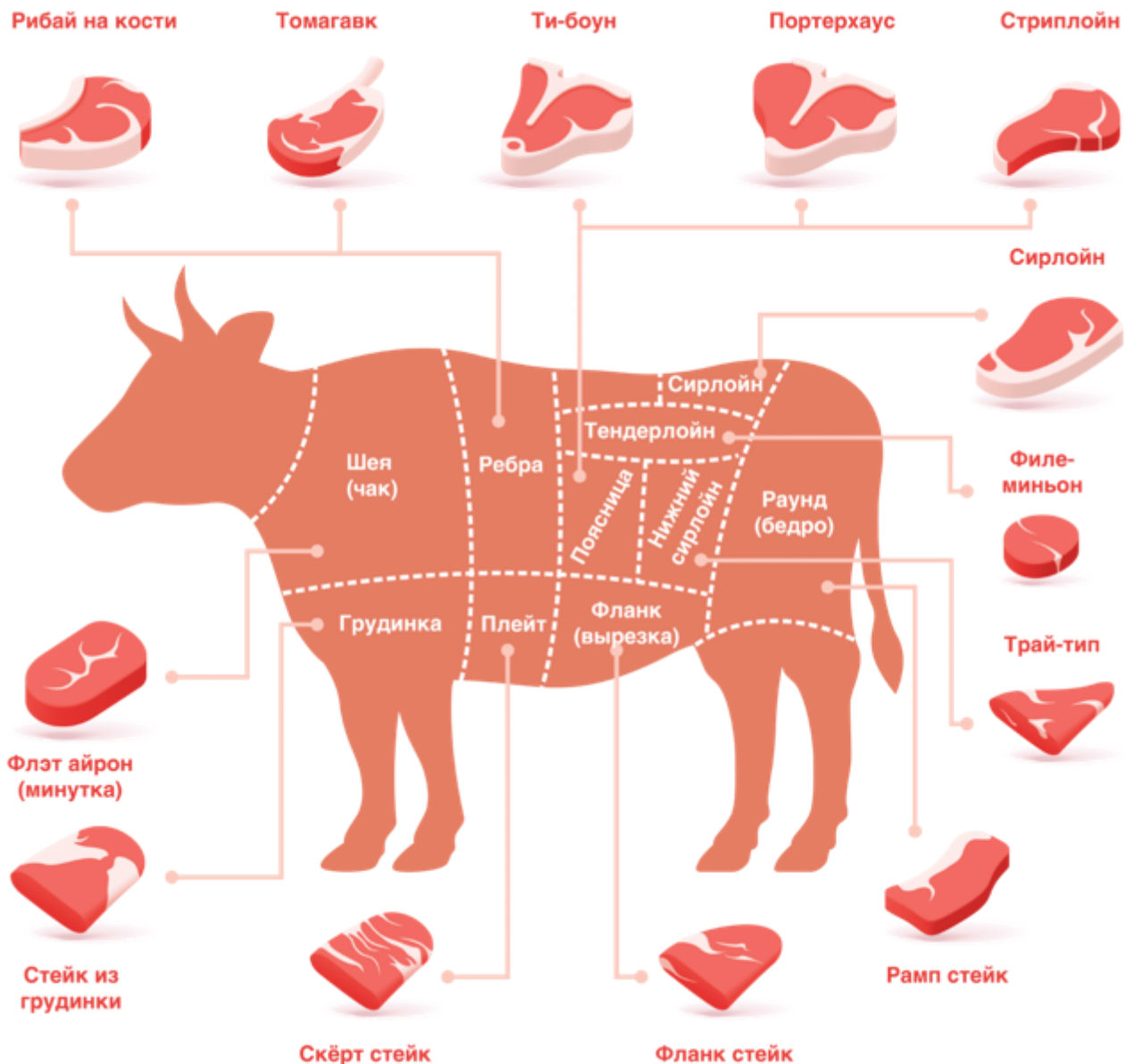
- Съёмные. Легкая очистка
 - Возможность мыть в посудомоечной машине.
 - Высококачественное антипригарное покрытие (не керамика, т.к. она быстро утратит антипригарные свойства), безопасное и долговечное
 - Материал – литой алюминий, для равномерного и быстрого нагрева пластин
-
- **Наклон пластин и большой поддон.** Важнейший фактор для приготовления стейка, колбасок, мяса и т.д. Если сок и жир, выделяющийся с продуктов не уходят в поддон, а остаются на пластинах, они начинают испаряться – продукт тушится, а не жарится



Как приготовить идеальный стейк?



Идеальный стейк



 **Мясо:** мраморная говядина!
 Имеет характерный мраморный рисунок, образованный прожилками жира. Встречается у особых пород коров (обычно Angus) и получается путем особых условий питания - «зернового откорма».

 **Классический стейк**
 Рибай, рибай на кости, стриплойн, филе миньон (тендерлойн)

- Высокая стоимость. Премиальная часть туши
- Много жира, мало жестких волокон
- Любая степень прожарки

 **Альтернативный стейк**
 Денвер, чак, Топ Блейд, Пиканья, Раунд, Скерт, Хенгер

- Разные части туши
- Более доступная цена
- Меньше мраморность, больше жестких волокон
- Рекомендуется прожарка Medium

Идеальный стейк



КАК УГАДАТЬ С ПРОЖАРКОЙ?

RARE 52°C

В разрезе мясо холодное и красное
Время приготовления: по 1-2 минуты с каждой стороны

MEDIUM RARE 57°C

Внутри мясо теплое с красным или розовым оттенком
Время приготовления: по 1-3 минуты с каждой стороны

MEDIUM 63°C

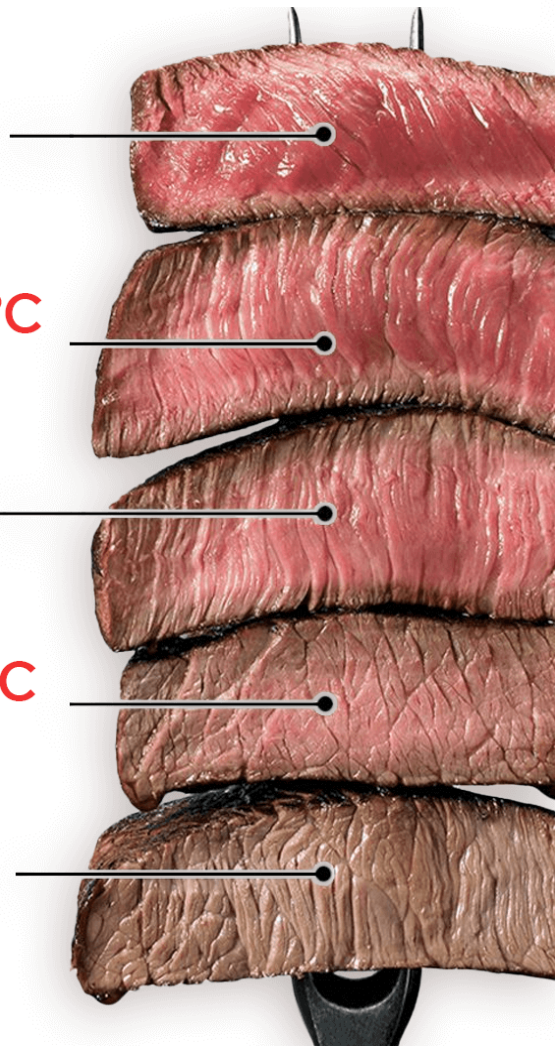
Мясо теплое и розовое внутри
Время приготовления: по 3-4 минуты с каждой стороны

MEDIUM WELL 66°C

Цвет мяса в разрезе едва розовый, переходящий в серый
Время приготовления: по 4-5 минут с каждой стороны

WELL DONE 71°C

В разрезе мясо имеет серый цвет
Время приготовления: по 6-7 минут с каждой стороны



Профессиональные повара обычно определяют степень прожарки исходя из многолетнего опыта.

Если вы не профессиональный повар, можно отследить температуру мяса внутри термощупом. Но при этом нарушается целостность куска.



В любом случае процесс приготовления идеального стейка – искусство.

Требует тщательного контроля над процессом, знаний и подготовки.



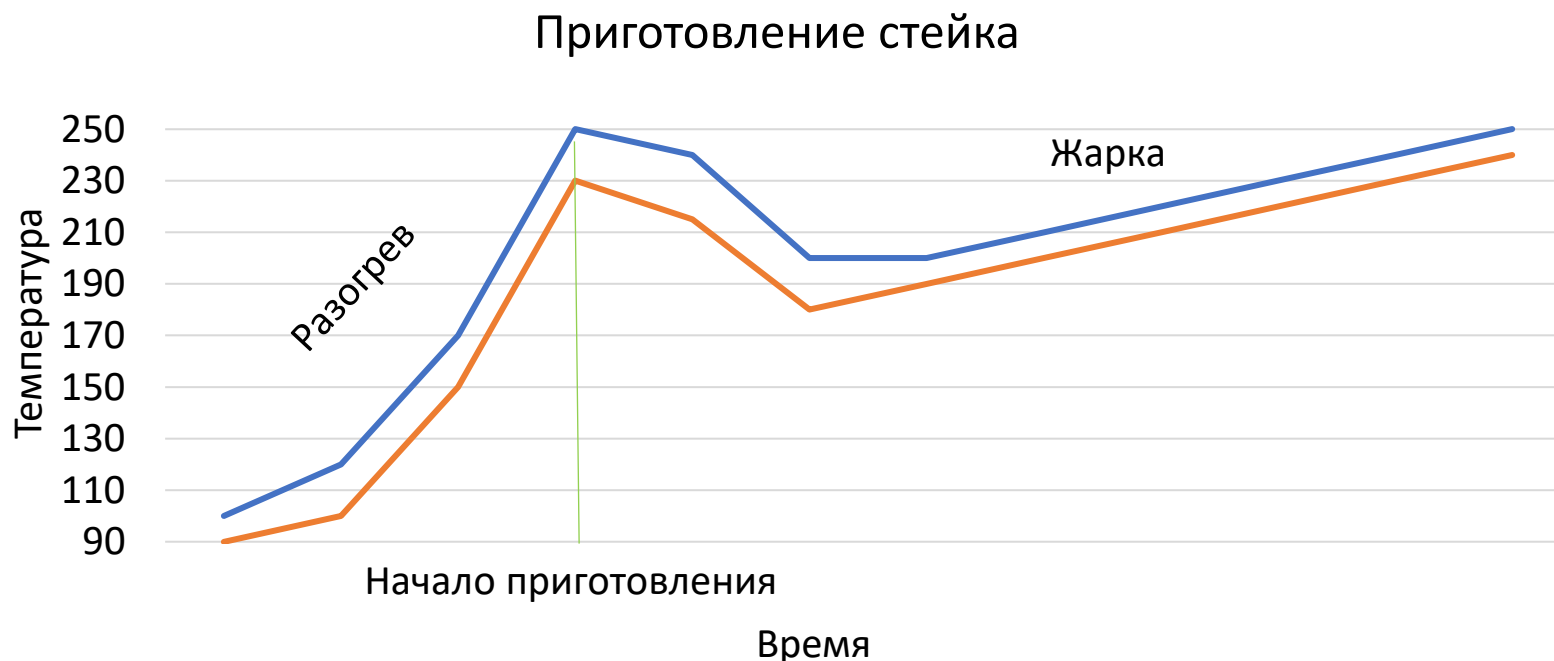
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Процесс состоит из нескольких этапов:

- Разогрев рабочей поверхности
- Начало приготовления. В этот момент стейк попадает на поверхности и температура падает. Если температура упала ниже 230 °C, продукт не «запечатается», сок начнет вытекать, а мясо тушиться. Именно поэтому **очень важно начинать процесс готовки на макс температуре от 250 °C.**, особенно когда готовится сразу несколько стейков.

Все грили Tefal имеют макс температуру от 250 °C.

- Приготовление





Идеальный стейк

ОТДЫХ

Важная часть процесса

После приготовления стейк должен
постоять на тарелке под фольгой 1-5
минут, чтобы сок распределился
равномерно внутри куска

Ассортимент OPTIGRILL



S&B
ACCESSORY



XA722870
5 999 p

WAFFLE
ACCESSORY



XA723812
6 999 p

Преимущества OPTIGRILL



Как определить степень готовности того или иного продукта? Или когда стейк достигнет нужной степени прожарки? Профессиональные шеф-повара учатся этому годами, и все равно иногда совершают ошибки.

С **OPTIGRILL** вам больше не нужно беспокоиться что продукт пересохнет, или недожарится. **OPTIGRILL** сделает все за вас!



Преимущества OPTIGRILL



- Автоматическое определение степени прожарки в зависимости от толщины куска, температуры и количества продуктов
- Индивидуальные программы под каждый продукт + разморозка и ручной режим
- Возможность купить дополнительные насадки – насадку для запекания и бельгийских вафель



Всегда идеальный результат приготовления любого продукта:

- идеальный стейк вашей любимой степени прожарки
- бифштекс
- птица
- рыба
- морепродукты и много другое.

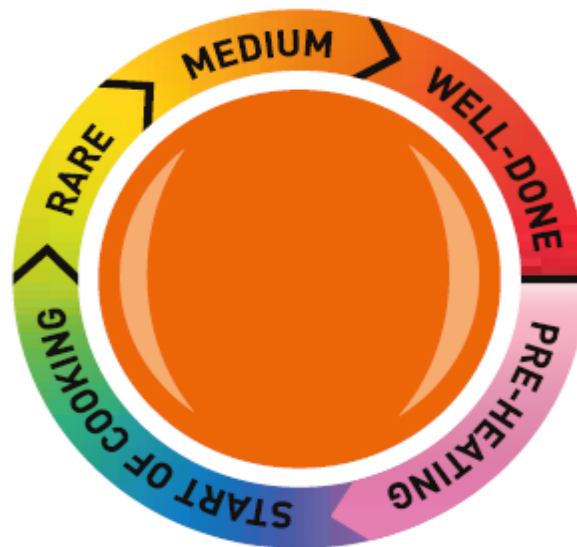
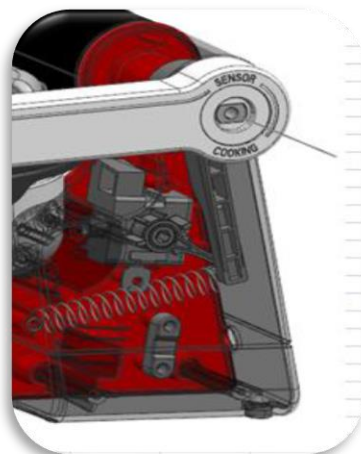
**Продукт не пересохнет, и при этом не останется сырым.
Хрустящая корочка снаружи, сочная мякоть внутри.**

Готовьте как шеф у себя дома, удивляйте своих близких!

Что объединяет все OPTIGRILL?



УНИКАЛЬНЫЕ ПАТЕНТЫ

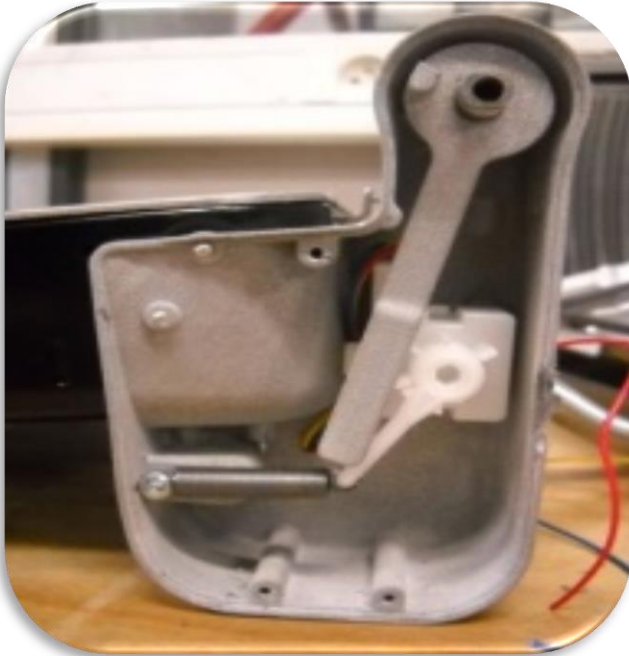


**ИЗМЕРЕНИЕ ТОЛЩИНЫ
КУСКА МЯСА**

**ЦВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР
УРОВНЯ ПРОЖАРКИ**

**ИЗМЕРЕНИЕ
ТЕМПЕРАТУРЫ НА
ВЕРХНЕЙ ПАНЕЛИ***

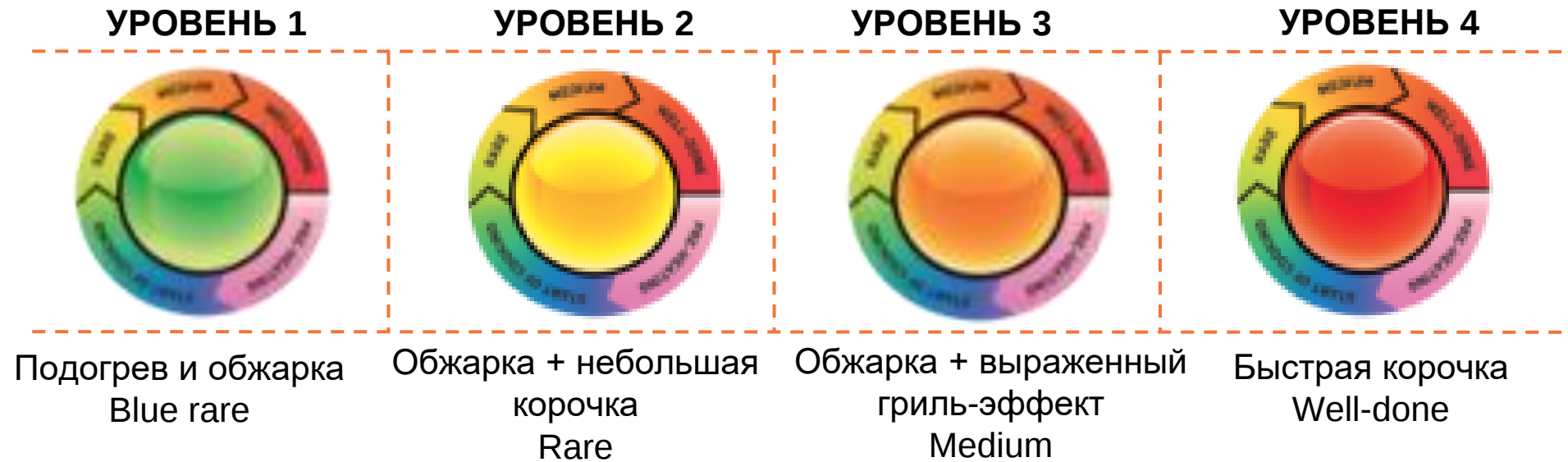
Датчик для измерения толщины и регулировки t°



- Автоматический сенсор регулирует температуру в зависимости от величины и толщины куска мяса
- Прибор автоматически адаптирует цикл работы в зависимости от толщины куска мяса

Идеальная прожарка любого стейка

Цветовой и звуковой индикатор степени прожарки

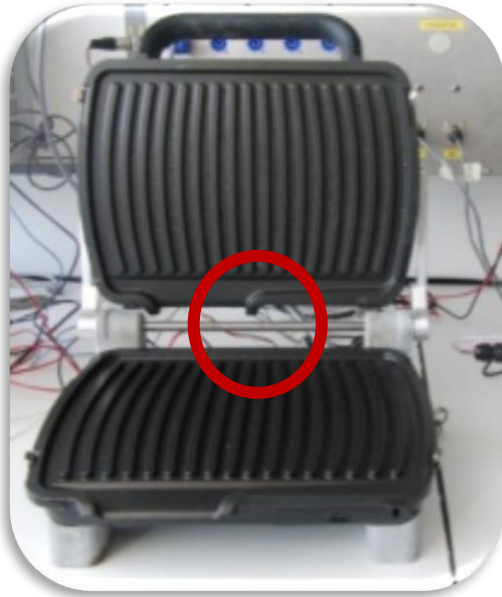


ЗВУКОВОЙ И ВИЗУАЛЬНЫЙ СИГНАЛЫ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ УРОВНЯ ПРОЖАРКИ



Вы сможете радовать гостей и родных индивидуальным подходом

Датчик регулировки цикла приготовления



- Датчик температуры находится под верхней нагревательной панелью, касаясь ее. Когда гриль нагрет максимально, соответственно выставленному режиму, датчик реагирует на изменение t° от соприкосновения нагретых пластин и сырого продукта комнатной температуры (стейк, рыба, бургер и пр.)
 - 1 кусок стейка $\downarrow t$ на 3°
 - 2 куса стейка $\downarrow t$ на 7°
 - 3 куса стейка $\downarrow t$ на 10°
- Согласно анализу покрытия рабочей поверхности и выставляется время приготовления и t°

Всегда идеальный результат: прибор автоматически адаптирует цикл работы в зависимости от количества продукта в гриле



9 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ:

- Бургер - для приготовления котлет, бифштексов из любого фарша
- Стейк - говядина и оленина
- Панини - хлеб, сэндвичи, шаурма
- Сосиски - купаты, колбаски
- Птица
- Рыба - кусковая или целая рыба,
- Морепродукты - креветки
- Свинина
- Бекон

Выгода: Любой продукт получается необходимой степени прожарки, сочный внутри, и с хрустящей корочкой снаружи. Теперь не нужно следить за процессом и думать о том, что ваши мясо, курица, рыба недожарятся или пересохнут.

OPTIGRILL СДЕЛАЕТ ВСЕ ЗА ВАС!

+

- **Выделенная программа разморозки.**

Уникальная функция для приготовления продуктов глубокой заморозки.

Беспрерывный цикл разморозки и приготовления



Готовьте замороженные или свежие продукты – OPTIGRILL под силу всё!

Рекомендации по приготовлению

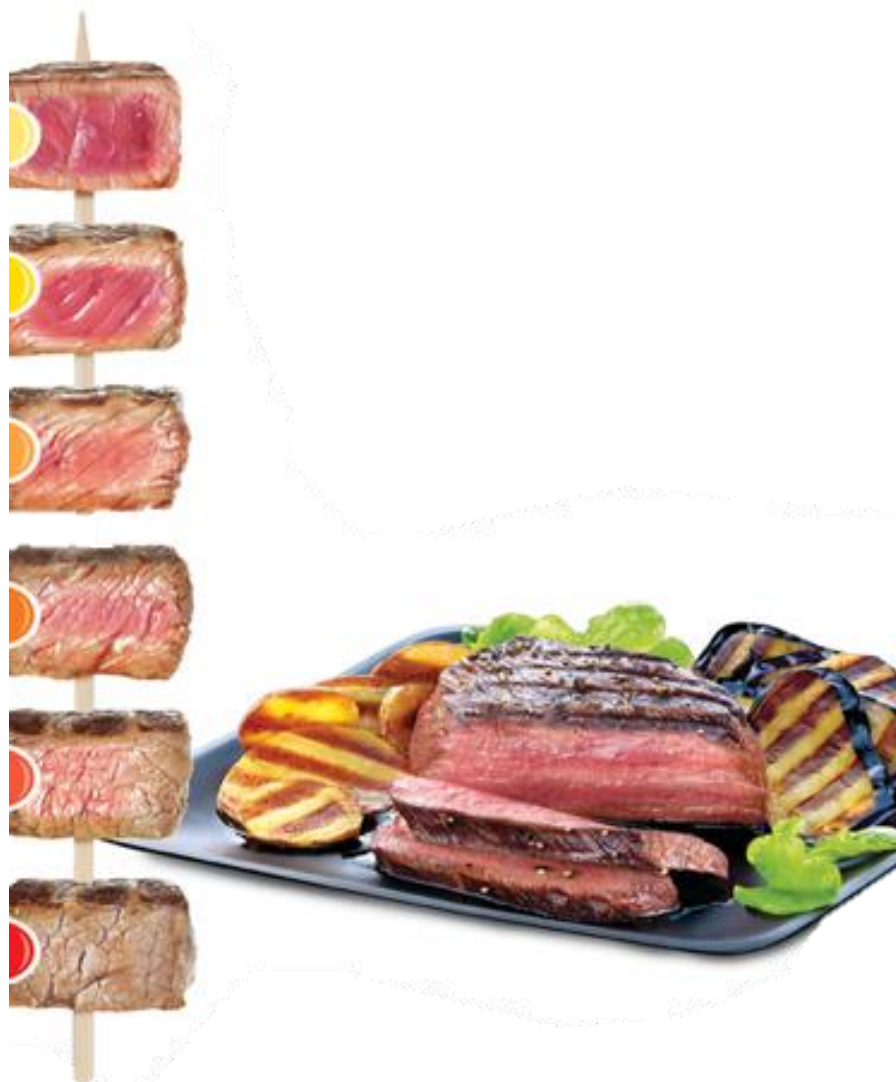


Назначение программы	Цветной индикатор уровня приготовления		
			
 Стейк	С кровью	Средняя прожарка	Полная прожарка
 Бургер	С кровью	Средняя прожарка	Полная прожарка
 Панини / сэндвичи	Слегка обжаренный	Румяный	Хрустящий
 Рыба	Слегка обжаренная	Средняя прожарка	Полная прожарка
 Птица			Полная прожарка
 Сосиски			Полная прожарка
 Свинина			Полная прожарка
 Бекон	Слегка обжаренный	Полная прожарка	
 Морепродукты		Средняя прожарка	Полная прожарка

Совет: если необходимо, чтобы мясо было лишь немного прожаренным, можно использовать



Рекомендации по приготовлению



Продукты питания		Программа приготовления	Уровень прожарки		
			 с кровью	 средняя прожарка	 полная прожарка
Хлеб	Ломтики хлеба, тосты				
	Бургер: (после предварительного разогрева мяса)				
Мясо и птица	Баранина (без костей)				
	Ломтик ветчины				
	Замороженные куриные наггетсы 				
	Маринованные куриные грудки				
	Свиное филе (без костей), свиная грудинка				
	Утиная грудка				
	Целая форель				
Рыба	Стейк из тунца				
	Королевские креветки (очищенные и нет)				
	Очищенные креветки				
	Гамбас				
	Ручной режим См. специальные инструкции в кратком руководстве пользователя.		4 различные настройки температуры		

Для замороженной пищи нажмите  , прежде чем выбирать программу приготовления

Возможность выбора температуры на ручном режиме



Согласно цветному индикатору можно установить четыре уровня температуры:

OPTIGRILL+

GC7128; GC712D; GC730D

Зеленый: 110°C
Желтый: 190°C
Оранжевый: 225°C
Красный: 275°C

OPTIGRILL+ XL

GC722D; GC724D

Зеленый: 110°C
Желтый: 190°C
Оранжевый: 225°C
Красный: 285°C

OPTIGRILL ELITE

GC750D; GC760D

Зеленый: 110°C
Желтый: 190°C
Оранжевый: 225°C
Красный: 270°C



Создавай сам, благодаря ручному режиму, придумывай и используй любые рецепты

Расположение пластин под углом 7°



Приготовления мяса

- При приготовлении на гриле мяса происходит моментальное вытапливание жира, что уменьшает его калорийность и канцерогенность. Такая пища более полезная, чем просто жареная.
- Высокие температуры пластин гриля приводят к моментальному закупориванию пор у готовящихся продуктов, что препятствует выделению излишнего сока. Благодаря этому еда получается внутри сочной и нежной, а снаружи поджаристой, хрустящей и аппетитной.
- Расположение пластин под углом 7° позволяет стекать лишнему жиру и соку в поддон, а не гореть на пластинах гриля.



Приготовление здоровой еды

Съемные пластины и лоток



- Легкость ухода и возможность мыть в посудомоечной машине (в т.ч. доп. насадок)
- Возможность замены пластин (89 сервисных центров). Стоимость одной пластины 3400₽



Простота и удобство эксплуатации

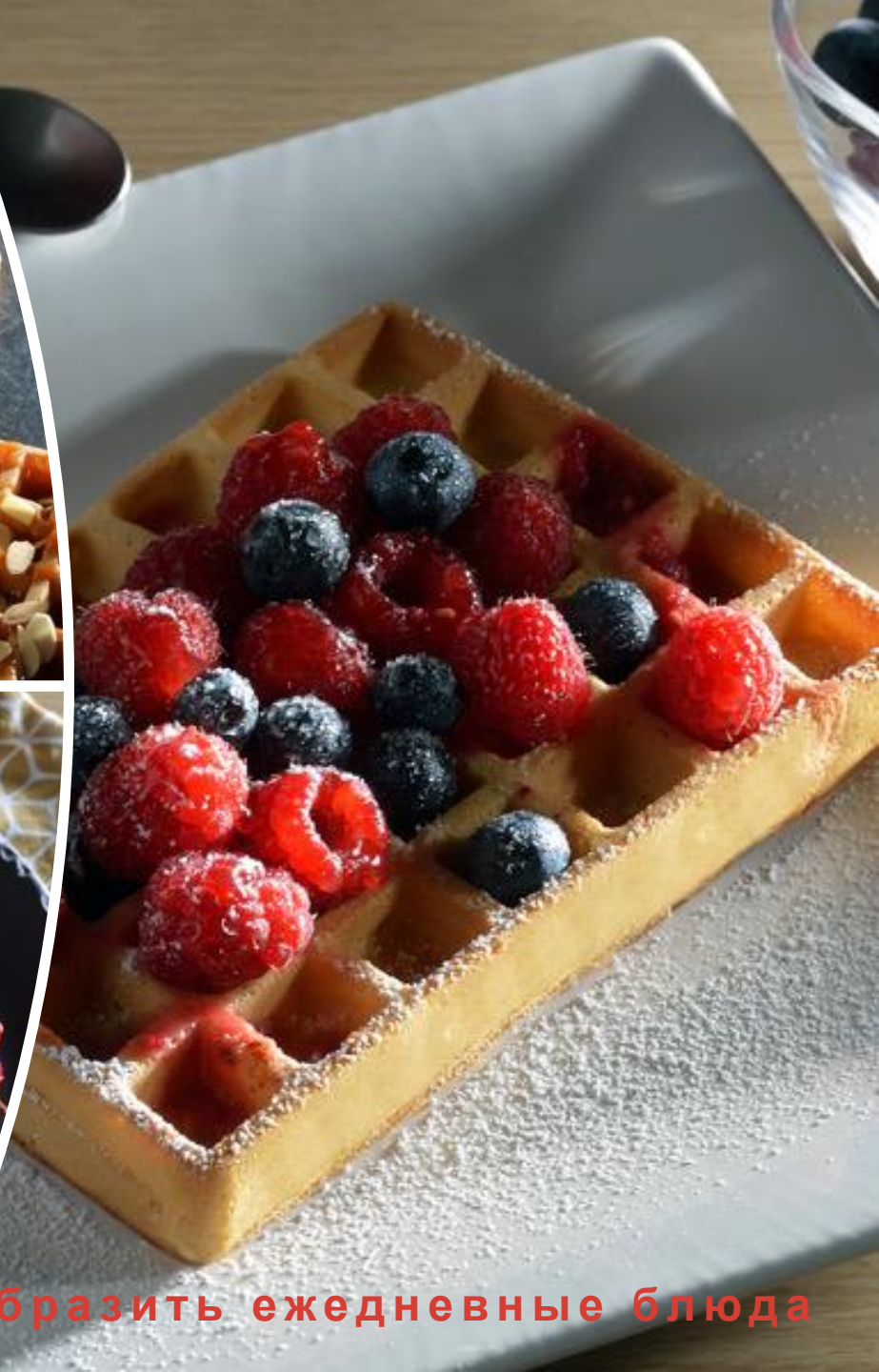
Насадка противень



Возможность выбора
температуры на
ручном режиме

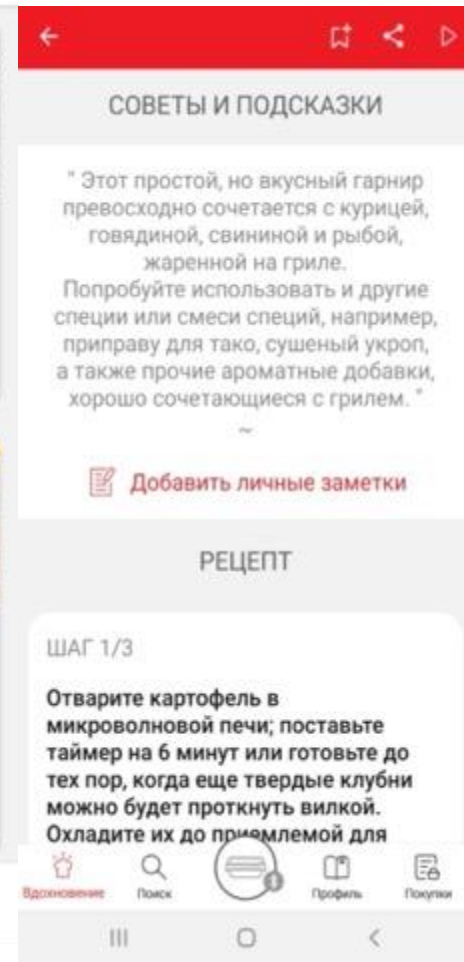
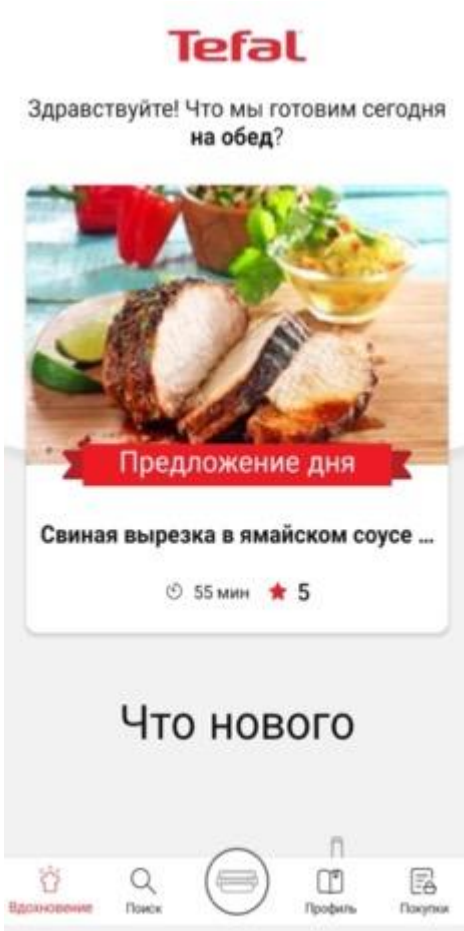


Насадка вафельница



Можно использовать гриль каждый день и разнообразить ежедневные блюда

Мобильное приложение: более 50 рецептов



Новые идеи для приготовления - каждый день в



Optigrill от Tefal
Готовим на гриле
★★★★☆ 95

OPTIGRILL ELITE первый гриль с интеллектом



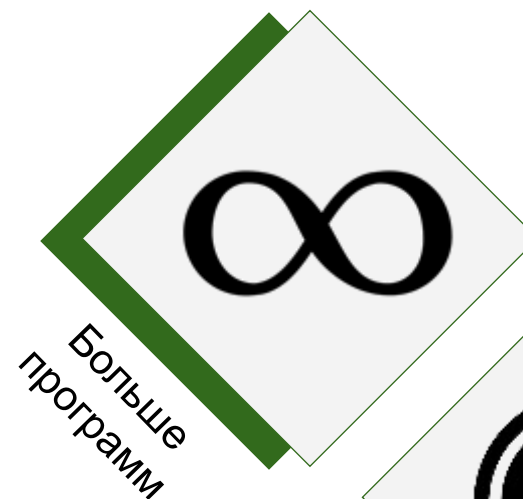
OPTIGRILL ELITE первый гриль с интеллектом



Tefal[®]

OptiGrill Elite

 INTELLIGENT GRILL



Отображение времени
 до каждой прожарки

Готовьте любые блюда как шеф-повар



Что добавилось в OPTIGRILL ELITE:



- Современная сенсорная панель управления

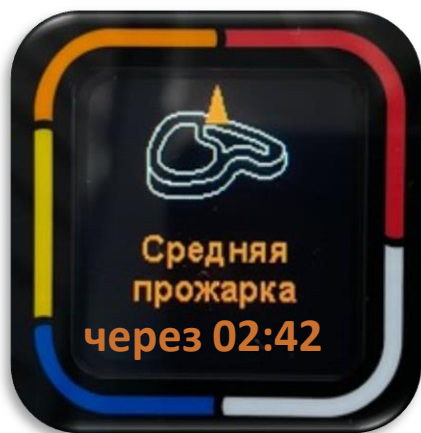


Начните готовить одним легким касанием

Что добавилось в OPTIGRILL ELITE:



- Таймер с обратным отсчетом времени (с точностью до секунды) будет шаг за шагом предупреждать вас о достижении новой степени прожарки



Наслаждайтесь безупречными блюдами-гриль

Что добавилось в OPTIGRILL ELITE:



- Обновленный интерфейс с интуитивным помощником отобразит каждый шаг приготовления на экране

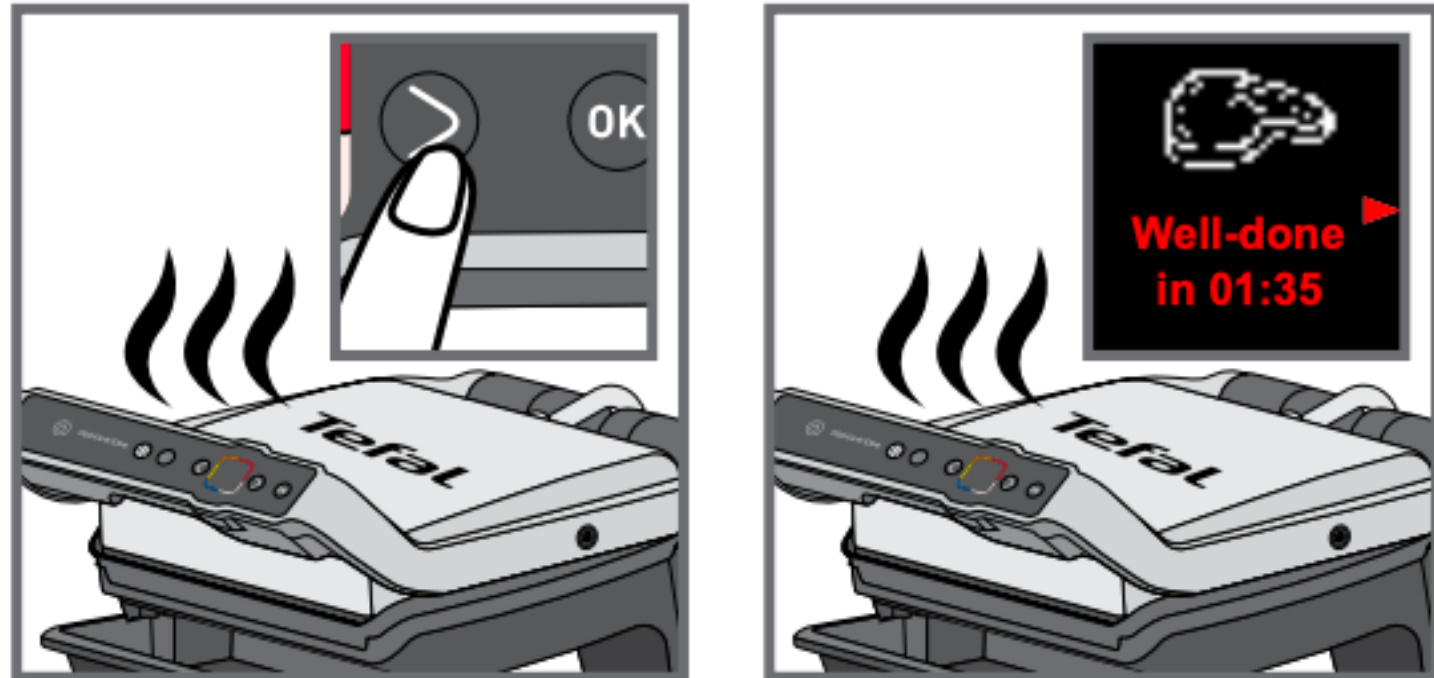


Готовить на гриле еще никогда не было так просто

Что добавилось в OPTIGRILL ELITE:



- В любой момент можно посмотреть время, оставшееся до достижения различных уровней приготовления:



Нажмите на стрелку вправо, если хотите посмотреть, сколько времени осталось до следующего уровня приготовления. Обратите внимание, что при этом не происходит выбор уровня приготовления.

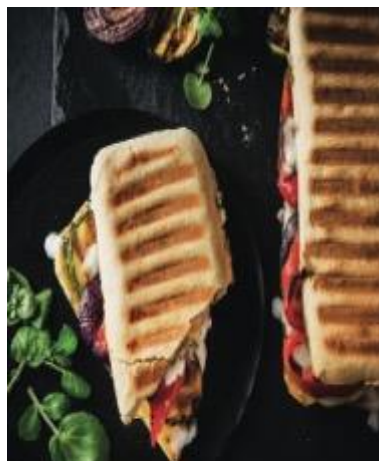
12 автоматических программ в OPTIGRILL ELITE:



СТЕЙК



БУРГЕР-СТЕЙКИ



ПАНИНИ



КОЛБАСКИ



КУРИЦА



РЫБА



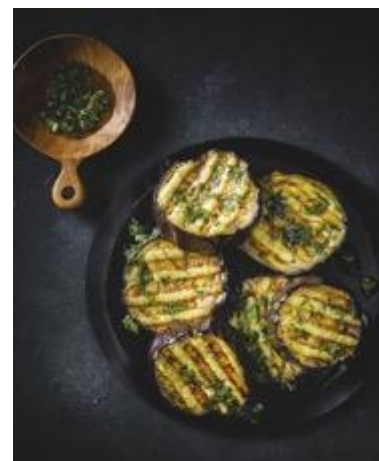
БЕКОН



МОРЕПРОДУКТЫ



КАРТОФЕЛЬ



БАКЛАЖАНЫ



ТОМАТЫ



ПЕРЕЦ



РУЧНОЙ РЕЖИМ

Примеры приготовления овощей в автоматическом режиме:



Радуйте себя и своих близких разнообразием приготовленных блюд!

Ручной режим в OPTIGRILL ELITE



Особенности ручного режима:

- Возможность выбора температуры от 120 до 270 градусов с шагом в 10 градусов.
- Возможность выставить таймер от 1 до 59 минут с шагом в 1 минуту.



Выберите ручной режим и нажмите «ОК» для подтверждения



С помощью кнопок регулировки выберите требуемый уровень температуры



Дождитесь окончания прогрева.

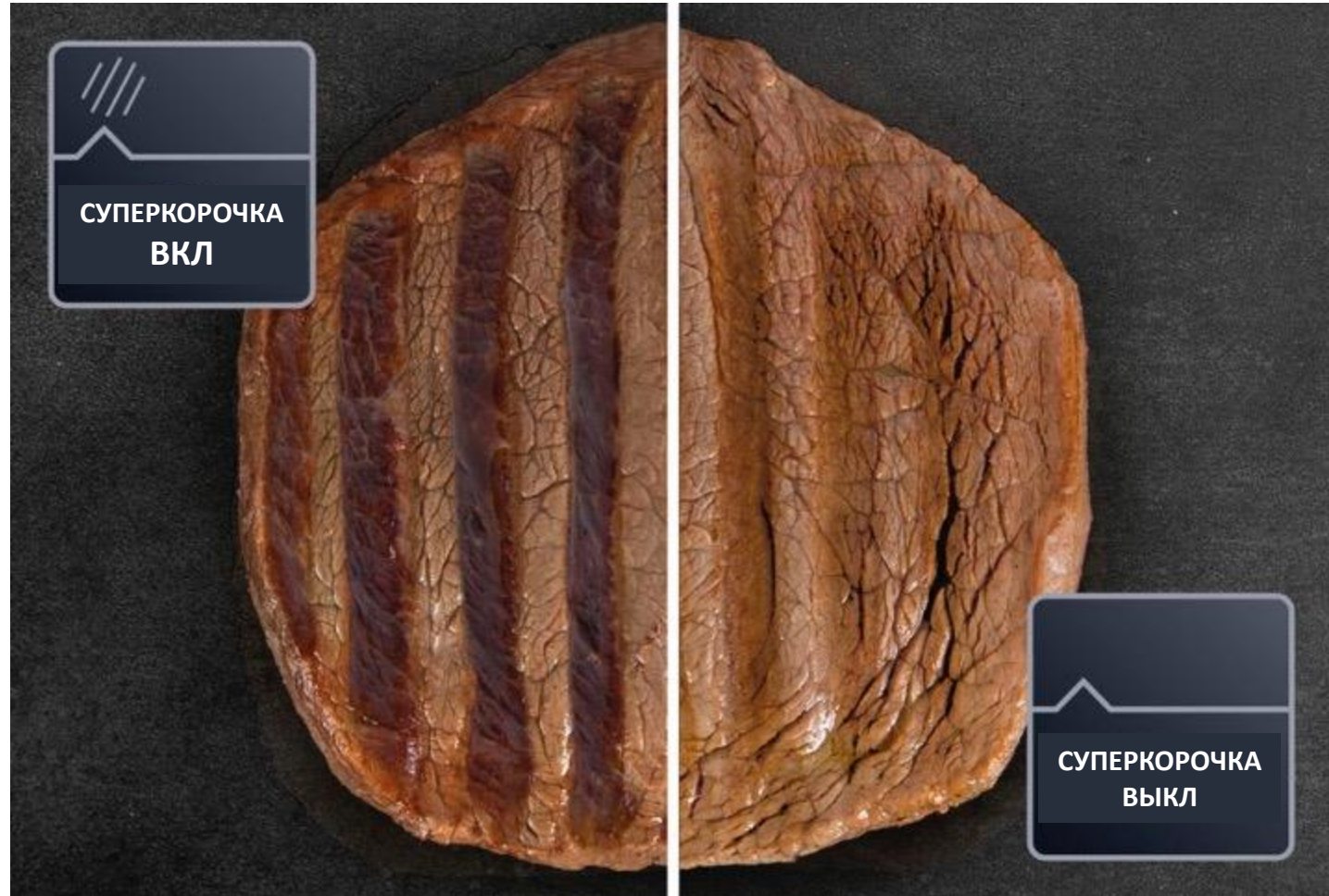


После завершения прогрева нажмите «ОК» для запуска таймера

Режим Экстра-обжарки



- Если вы хотите приготовить продукт с более румяной корочкой, включите функцию супер-корочки до начала прогрева при выборе автоматического режима.
- Эта функция доступна только в автоматических программах (но не в ручном режиме).



Придайте стейку аппетитную превосходную корочку снаружи, сохранив нежное мясо внутри

Опция перезапуска

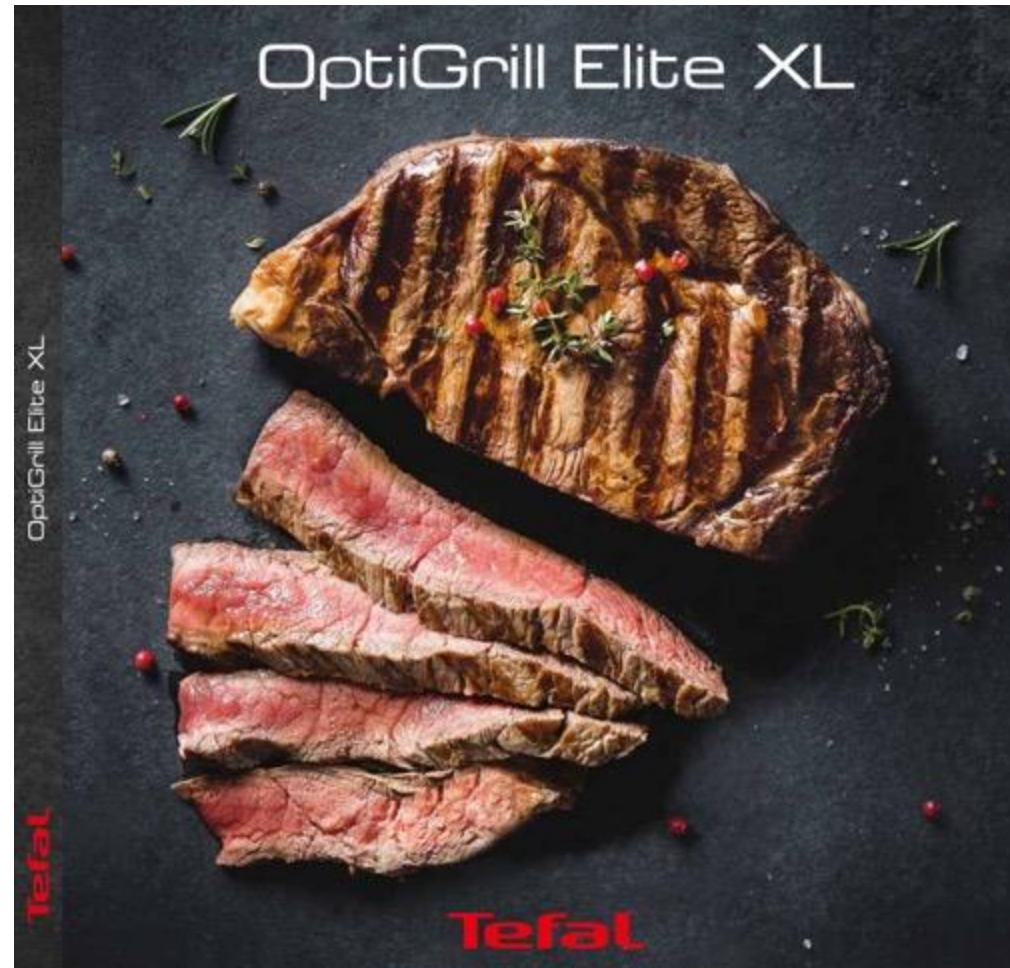


Готовьте несколько партий одну за другой легко, благодаря новой опции перезапуска после приготовления

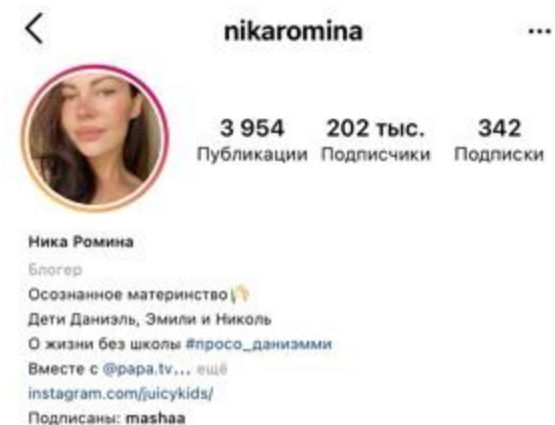
Книга рецептов



- Книга с 26 рецептами в комплекте. Вдохновляйтесь новыми идеями каждый день.



Вдохновение рядом с вами



ПОДДЕРЖКА OPTIGRILL ELITE:

Блогеры:

Охват: более 1,5 миллиона фолловеров

ЦА: семейная аудитория активных и молодых городских жителей.

Поддержка OPTIGRILL ELITE:



Новый лендинг и рецепты с Ивлевым



Определяет
толщину
мяса



Функция
«Суперкорочка»



Компактный -
уместится
на вашей кухне



Сенсорное
управление



Съемные пластины
с антипригарным
покрытием



360°



Индикатор покажет
точную степень
готовности стейка



Стейк не варится
в собственном соку

Как сформировать потребность на GC750?



- Жарить на гриле еще никогда не было так просто, и все это благодаря интуитивному помощнику на экране и сенсорному управлению.
- Только представьте, в этом гриле у вас будет в 2 раза больше автоматических программ!
- Не нужно гадать, сколько времени осталось до необходимой степени прожарки, таймер обратного отсчета покажет вам время.
- Вы бы хотели готовить стейки как в ресторане? Ваш стейк будет с такой же аппетитной зажаристой корочкой снаружи и желаемой степени прожарки внутри. Функция «Суперкорочка» – маст хев нового гриля!
- Индикатор степени прожарки укажет на точную степень готовности, не нужно больше гадать по цвету кружка.
- Благодаря новым возможностям и современным решениям, вы сможете повторно пожарить следующую партию мяса без выключения и лишних действий.



Сравнительная таблица



МОДЕЛЬ	 OptiGrill+ GC706	 OptiGrill Smart GC730	 OptiGrill+ GC712D / 7128	 OptiGrill+ XL GC722	 OptiGrill+ XL GC724	 OptiGrill Elite GC750	 OptiGrill Elite XL GC760
Мощность	2000 Вт			2400 Вт		2000 Вт	2200 Вт
Размер пластин	600 cm²			800 cm²		600 cm²	800 cm²
Управление		Кнопки и цветной индикатор				Сенсорная панель и экран	
Обратный отсчет	нет					да	
Панели	Литой алюминий						
Автопрограммы	6			9		12	16
Ручной режим	4 настройки режима					16 настроек режима от 120°C - 270°C	
Суперкорочка	нет					да	
Разморозка	да						
Приготовление 2-й партии	нет					да	
Мыть в ПМ	Пластины и лоток для жира						
Особенности		соединение через Bluetooth Новые рецепты, индивидуальные настройки			В комплекте насадка для запекания	Интуитивный помощник, отображение времени приготовления	Интуитивный помощник, отображение времени приготовления Кнопка «назад»

Первый гриль с технологией BLUETOOTH



OptiGrill[™] Smart 

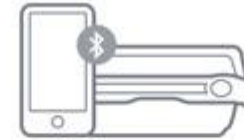
Чем отличается от других OPTIGRILL?



- Можно управлять грилем через специальное приложение:



Optigrill от Tefal
 Готовим на гриле
 ★★★★★ 95



Наслаждайтесь режимом
 подключения, чтобы готовить на
 своем OptiGrill удаленно!

Подключить мой OptiGrill

OptiGrill Smart


 Отключено



Зачем использовать приложение?



Удобство
использования



Собственные
настройки прожарки



Новые
программы



Новые
рецепты

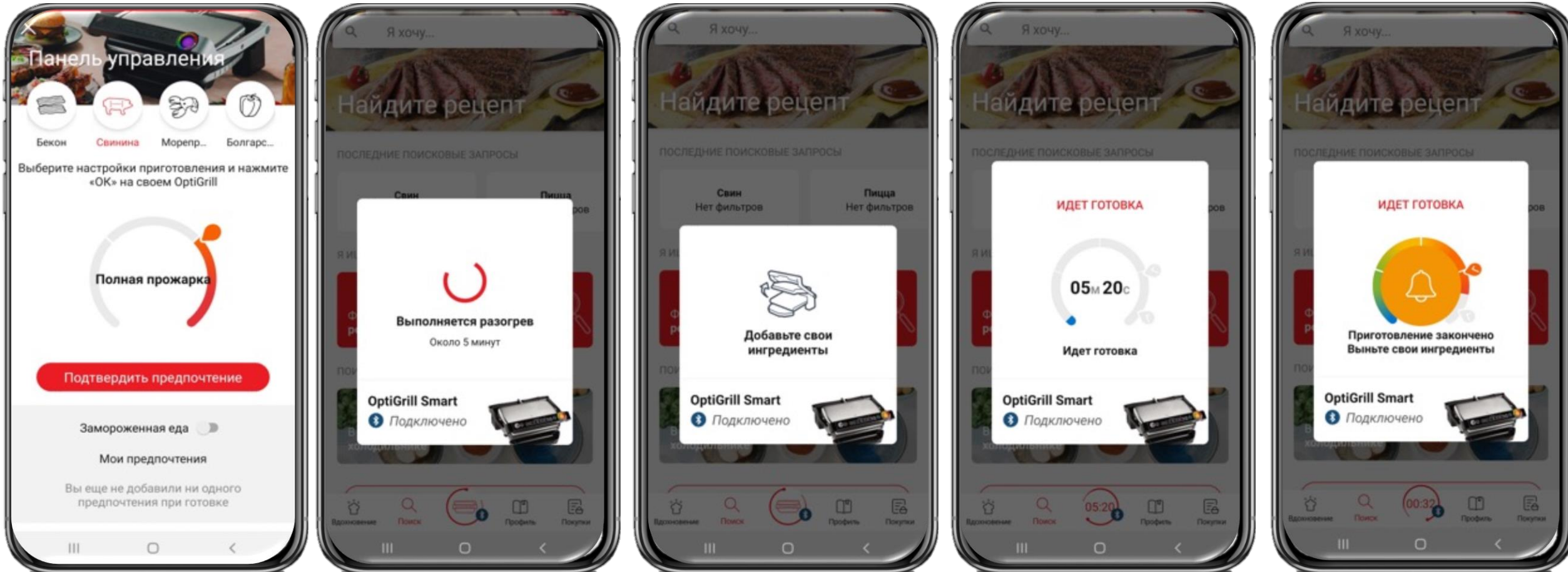


Новости
мира грилей

Удобное дистанционное управление



- Удобное дистанционное управление и отслеживание процесса жарки



Будьте в курсе даже на расстоянии

TEFAL OPTIGRILL SMART GC730



Технические характеристики:

- 2000 Вт
- 600 см² рабочей поверхности
- Съёмные пластины из литого алюминия с антипригарным покрытием Tefal
- Угол наклона пластин гриля - 7° (для стекания жира и легкой очистки)
- Пластины и лоток можно мыть в посудомоечной машине

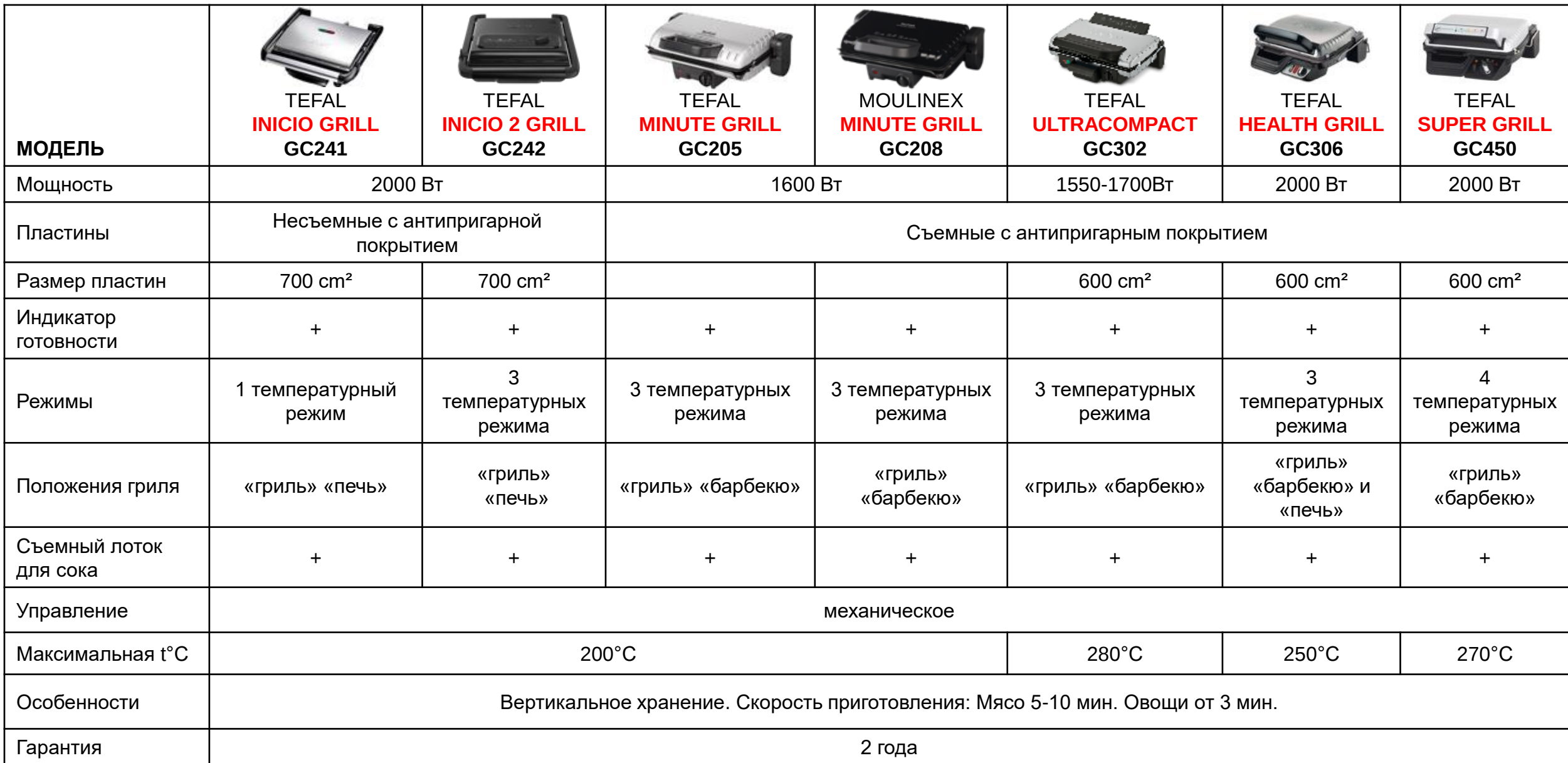
Конкурентные преимущества:

- **Уникальные запатентованные технологии:**
- Автоматический сенсор: регулирует температуру в зависимости от величины и толщины куска мяса
- Индикатор степени прожарки с отображением процесса приготовления на сенсорном экране (этап, время)
- **6 стандартных автоматических программ + обновляемые из приложения**
- **Индивидуальные настройки прожарки для каждого**
- **Ручной режим: 4 уровня температуры**
- **Программа разморозки**
- **Дополнительный кулинарный контент:** рецепты, лайфхаки и т.д.
- Возможность использования противня-насадки и насадки-вафельницы



Ассортимент грилей







«Optigrill плохо прожаривает мясо из-за не достаточной толщины пластин»

- Tefal - бренд посуды №1 по производству посуды во всем мире
- Экспертное качество с 1960 года!
- Алюминий имеет высокие свойства теплопроводности:
 - пластины быстро и равномерно прогреваются и гриль готов к работе за считанные минуты
 - пластины быстро остывают, их легко снять и помыть при помощи проточной воды или в посудомоечной машине
- Нагревательные элементы расположены как сверху так и снизу, что позволяет равномерно прогревать пластины для качественного приготовления.
- Температура максимального нагрева = 270°C



Тот факт, что пластины гриля не имеют встроенного нагревательного элемента, никак не влияет на качество приготовления!!!

Мифы конкурентов:



«Из-за наклона пластин продукт скатывается с пластин гриля!»



- Выступы(стопоры) на пластинах гриля фиксируют положенный для приготовления продукт
- Наклон необходим для стекания лишнего жира и пригорания сока к пластинам



◆ BORK G800



BORK

Сравнение с конкурентами



Возможные возражения и контраргументы:

Нижняя пластина гриля BORK плоская

Угол нижней поверхности гриля BORK можно отрегулировать



Контраргумент в пользу OPTIGRILL:

◆ Нижняя поверхность не ребристая, а плоская

- Гриль превращается в сковороду, так как пища, приготовленная на нижней пластине жарится в собственном жире без контакта с воздухом или тушится
- На одной стороне обрабатываемого продукта не будет красивого рисунка
- Для приготовления стейка хорошего качества, следует приобретать дополнительную рифленую пластину

◆ Регулятор наклона нижней поверхности гриля имеет два положения:

1. ANGLE (прибор используется в качестве закрытого гриля)
 2. FLAT (для яичницы и пр).
- В этом положении при приготовлении не весь излишний сок и жир стекают в поддон, что делает пищу менее полезной. Пища не жарится, а тушится

- ◆ Обе пластины ребристые, что обеспечивает качественное приготовление блюда гриль
- ◆ Продукт имеет красивый рисунок на своей поверхности
- ◆ Пластины находятся под таким углом, чтобы весь излишний сок и жир стекали в контейнер, но при этом блюдо оставалось сочным внутри и с равномерной зажаристой корочкой
- ◆ При желании использовать гриль для запекания и выпечки, можно приобрести специальную насадку, тем самым расширив функционал прибора и не потеряв в качестве. В ней же можно приготовить яшницу, омлет и пр.

Сравнение с конкурентами



Возможные возражения и контраргументы:

Гриль BORK можно использовать как барбекю (в раскрытом положении)



- ◆ Гриль BORK можно использовать как барбекю (в раскрытом положении)
- ◆ Приготовление в режиме «барбекю» требует вовлечения в процесс приготовления, так как за продуктами необходимо следить и своевременно их переворачивать



Контраргумент в пользу OPTIGRILL:

- ◆ В закрытом положении можно приготовить все тоже самое, что и в положении "барбекю"
- ◆ За счет пресса верхней панели и термической обработки с двух сторон пища получится более сочная, готовится быстрее с сохранением большего количества витаминов
- ◆ Не требуется следить за процессом приготовления
- ◆ При желании использовать гриль для запекания и выпечки, можно **приобрести специальную насадку**, тем самым расширив функционал прибора и не потеряв в качестве. В ней же можно приготовить яичницу, омлет и пр.

* У Tefal обычные грили GC306; GC450; GC600 имеют положение барбекю.

Сравнение с конкурентами



Возможные возражения и контраргументы:

Наличие таймера в гриле BORK



◆ Наличие таймера в гриле BORK

- Продукты в гриле готовятся 5-20 минут (таймер в гриле BORK на 15 минут)
- В зависимости от типа и толщины продукта покупатель должен будет сам выставить время приготовления
- Степень прожарки определяется на глаз или термощупом (нет в комплекте). Термощуп нарушает целостность стейка и провоцирует излишнее вытекание сока
- Таймер есть, но он лишь подает звуковой сигнал и после окончания заданного времени гриль не отключится

Контраргумент в пользу OPTIGRILL:



- ◆ Вы выбираете нужный вам режим для различных продуктов или можете воспользоваться ручными настройками (в зависимости от модели)
- ◆ OPTIGRILL сам определит время приготовления блюда, а вы лишь решаете, какую степень прожарки выбрать



Сравнение с конкурентами



Возможные возражения и контраргументы:

Встроенный нагревательный элемент в гриле BORK



◆ Встроенный нагревательный элемент в гриле BORK

- Наличие встроенного нагревательного элемента не влияет на качество приготовления продуктов
- Такие пластины, а точнее контакты меньше прослужат, так как будут постоянно намокать. Чтобы продлить срок службы таких пластин их необходимо постоянно тщательно очищать и просушивать.
- Замена таких пластин будет достаточно дорогостоящей (комплект 12000Р)



Контраргумент в пользу OPTIGRILL:



- ◆ Благодаря литым пластинам, нагревательному элементу, а также датчику регулировки цикла приготовления вы получите равномерно нагретые до нужной температуры пластины, что обеспечит идеальное приготовление любого продукта.
- ◆ Стоимость **комплекта** новых пластин 4 500 руб (в СЦ Tefal)
- ◆ Можете приобрести одну пластину (2 250 руб.)





Минусы гриля BORK:



◆ Температурный регулятор плавный

- Максимум SEAR - для мяса
- Минимум SANDWICH - для сэндвичей
- Никаких цифр (температур) производитель не заявляет, промежуточные положения непонятны.
- Отдельной книги рецептов нет, нужно пользоваться инструкцией, рецептов значительно меньше, чем в гриле OPTIGRILL

Контраргумент в пользу OPTIGRILL:



- ◆ Вы можете выбрать нужный вам режим для различных продуктов или воспользоваться ручными настройками (в зависимости от модели)
- ◆ OPTIGRILL сам определяет время приготовления блюда, а вы лишь решаете, какую степень прожарки выбрать



◆ BORK G802



Сравнение с конкурентами



Возможные возражения и контраргументы:

В гриле BORK можно выбрать 5 видов мяса



- ◆ В гриле BORK можно выбрать 5 видов мяса (говядина, баранина, свинина, дичь, рыба)
- Дисплей гриля на английском языке



Контраргумент в пользу OPTIGRILL:

- ◆ НАСТОЯЩИЙ СТЕЙК ЭТО ТОЛЬКО ГОВЯДИНА
- ◆ Все остальное это просто качественно прожаренное и не пересушенное мясо: отбивная, эскалоп и тд.
- ◆ В OPTIGRILL GC750 – 12 режимов, GC760 – 16 режимов, GC722 и GC724 мы можем выбирать из 9 режимов, разработанных индивидуально под каждый продукт или воспользоваться ручными режимами, в GC706 и GC712 грилях автоматических режимов 6 + ручные

Сравнение с конкурентами



Возможные возражения и контраргументы:

В гриле BORK можно выбрать 4 степени прожарки



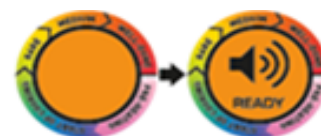
Контраргумент в пользу OPTIGRILL:

- ◆ В гриле BORK можно выбрать 4 степени прожарки
 - В гриле BORK ярко выражен режим RARE. Это практически сырое мясо, которое не едят российские покупатели. Эта степень прожарки стейка из говядины требует всего около полутора минут. На мясе появляется румяная корочка, а внутри сырой «кровавый» стейк. Мясо из которого его готовят должно быть наисвежайшим и не вызывать подозрений, так как такой стейк проходит минимальную термическую обработку.
 - Дисплей гриля на английском языке (**Rare, Medium Rare, Medium, Well Done**)

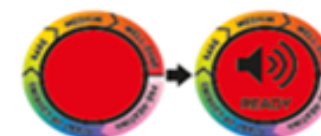
- ◆ OPTIGRILL сам определяет время приготовления блюда, а вы лишь решаете, какую степень прожарки желаете, ориентируясь на цвет индикатора или на звуковой сигнал к каждой степени прожарки.
- ◆ В GC706 и GC750/760 – 5 степеней прожарки



стейк с кровью



стейк средней прожарки

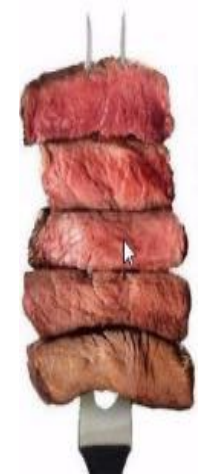


стейк сильной прожарки

Medium Rare - такой стейк будет с чуть румяной корочкой, но очень сочный внутри. Сока будет много, мясо будет красно-розового цвета.

Medium - самая популярная степень прожарки. Её выбирают порядка 80% потребителей. При разрезании можно увидеть, что сок в кусочке практически отсутствует, но мясо при этом остается сочным.

Well done - это уже полностью прожаренный стейк из говядины.





Возможные возражения и контраргументы:

Встроенный термощуп в гриле BORK



Контраргумент в пользу OPTIGRILL:



❖ Встроенный термощуп в гриле BORK

- Использование термощупа нарушает целостность продукта и способствует вытеканию сока, что приводит к приготовлению излишне сухого блюда
- Требуется навыки применения термощупа. Для того, чтобы термощуп верно определил температуру, необходимо ввести его в середину продукта, что сделать очень сложно из-за разной плотности продукта и возможном наличии кости.
- Зачастую, термощуп отклоняется к одной из пластин и показатель температуры получается завышенным, соответственно, прожарка определяется некорректно
- Требуется вовлечение потребителя в процесс приготовления продукта.

❖ Уникальные запатентованные технологии:

- Автоматический сенсор: регулирует температуру в зависимости от величины и толщины куска мяса
- Индикатор степени прожарки для визуализации процесса приготовления

INNOVATION



THICKNESS
MEASUREMENT



COOKING LEVEL
INDICATOR

Сравнение с конкурентами



Гриль Bork G802 - Результаты исследований

Для оценки результатов использовались показания датчика у Tefal GC722 и сигналу (по показаниям термощупа) у Bork G802

BORK



Medium
(средняя
прожарка)

OPTIGRILL



Well-Done
(полная
прожарка)



Не соответствует!

Средняя – по факту слабая

Полная – по факту средняя

Вывод: Bork G802 недожаривает

Соответствует!

Средняя - ОК

Полная - ОК

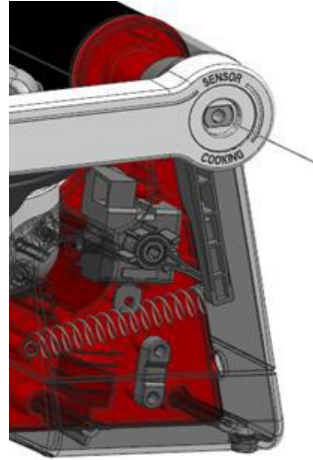
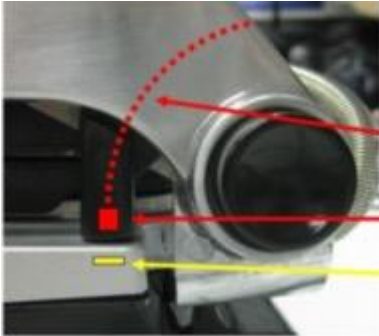


◆ Redmond RGM-M805





Возможные возражения и контраргументы: Автоприготовление и измерение толщины куска



Контраргумент в пользу OPTIGRILL:

- ◆ Недорогой магнитный датчик толщины невысокого качества недостаточно точно адаптирует работу гриля под толщину куска
 - Время приготовления меняется только если кусок мяса:
 - От 0 до 20 мм – тонкий 1 время
 - От 21 до 31 мм - средний 2 время
 - От 32 до 45 мм - толстый 3 время
 - Шаг измерения 10-20 мм слишком большой и не дает точного определения степени прожарки
 - Разное количество кусков не влияет на время приготовления, прожарка не всегда корректно отображается!

- ◆ Качественный и недешевый датчик толщины
 - У Tefal меняется время приготовления блюда КАЖДЫЙ мм. Шаг измерения – 1 мм. Корректное определение степени прожарки стейков любой толщины (до 4 см)
 - Разное количество кусков готовится в течение разного количества времени. 1 или 6 стейков будут идеально прожарены

Сравнение с конкурентами



Контактный гриль SteakMaster REDMOND RGM-M805 Результаты исследований

REDMOND

	Rare	Medium	Well-Done
1 кусок	1:30	3:10	4:00
3 куска	1:30	3:10	4:00
6 кусков	1:30	3:10	4:00

OPTIGRILL

	Rare	Medium	Well-Done
1 кусок	1:00	1:54	4:10
3 куска	1:10	2:02	4:30
6 кусков	1:17	2:20	4:40

Исследования производились на говяжьих бифштексах по 1,3,6 кусков. Время приготовления указано в таблице. **Как видно, у Redmond количество кусков не влияет на время приготовления.**

ВЫВОД:

Нет адаптации цикла приготовления в зависимости от количества продуктов.

Адаптация цикла приготовления в зависимости от количества продуктов. Всегда идеальный результат приготовления

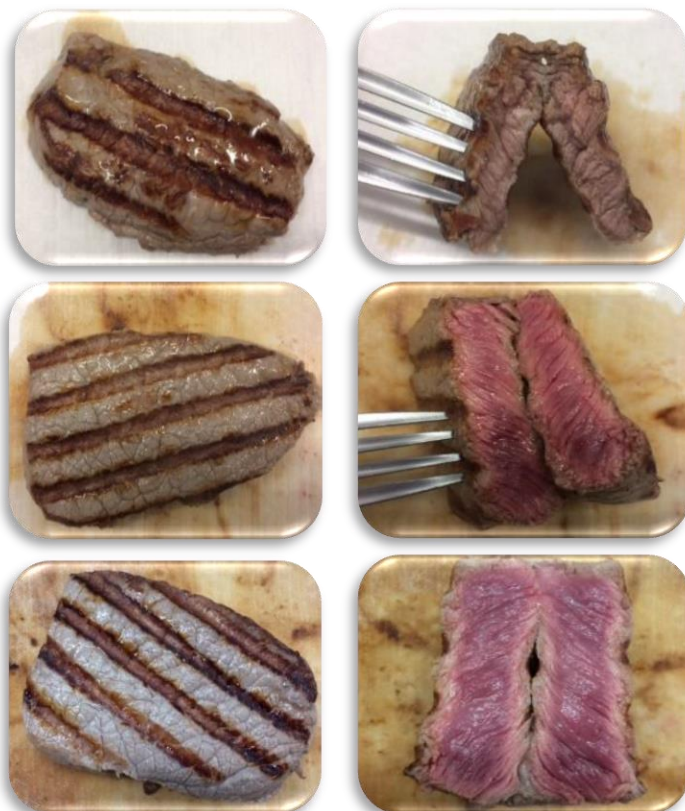
Сравнение с конкурентами



Контактный гриль SteakMaster REDMOND RGM-M805

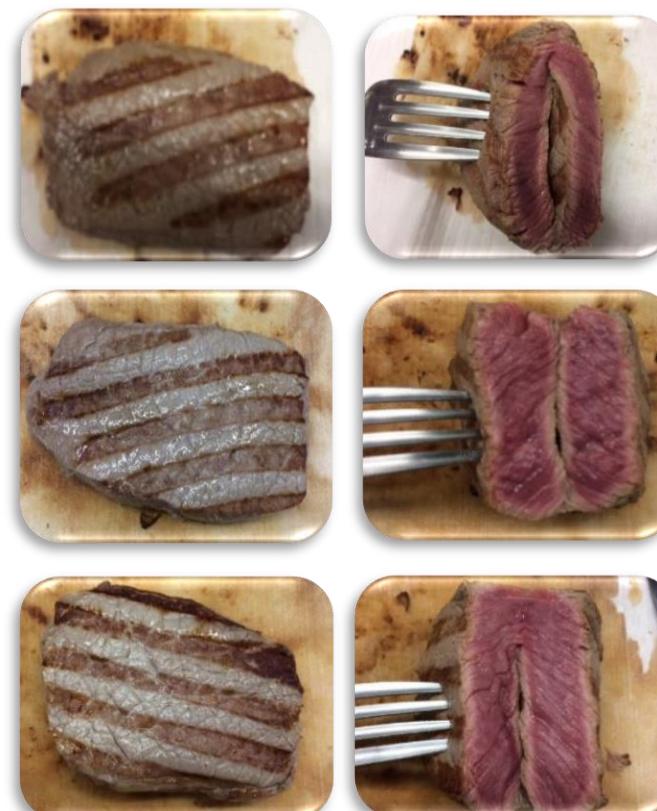
Результаты исследований
 Степень прожарки: Rare (с кровью)

REDMOND



15 мм – Well-Done
 25 мм – Medium\Medium-Rare
 30 мм - Rare

OPTIGRILL



При любой толщине куска
 прожарка Rare!

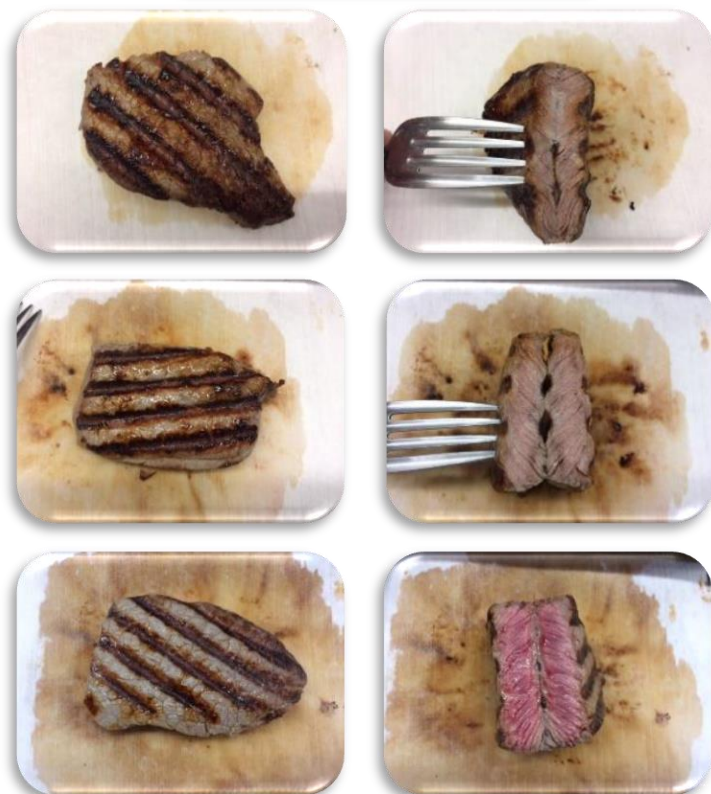
Сравнение с конкурентами



Контактный гриль SteakMaster REDMOND RGM-M805

Результаты исследований
 Степень прожарки: Medium (средняя)

REDMOND

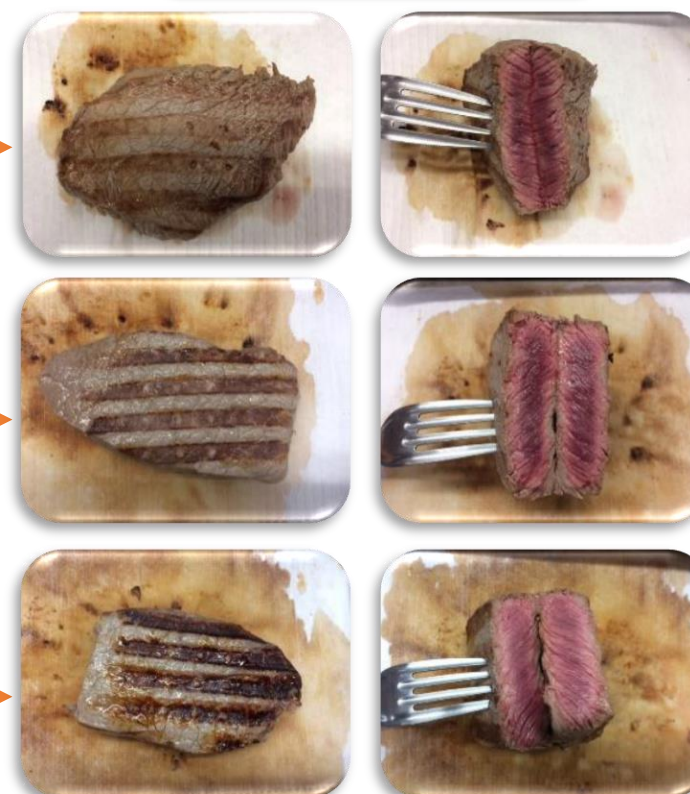


15 мм – Пережаренное сухое мясо

25 мм – Well-Done

30 мм - Medium

OPTIGRILL



При любой толщине куска
 прожарка Medium!

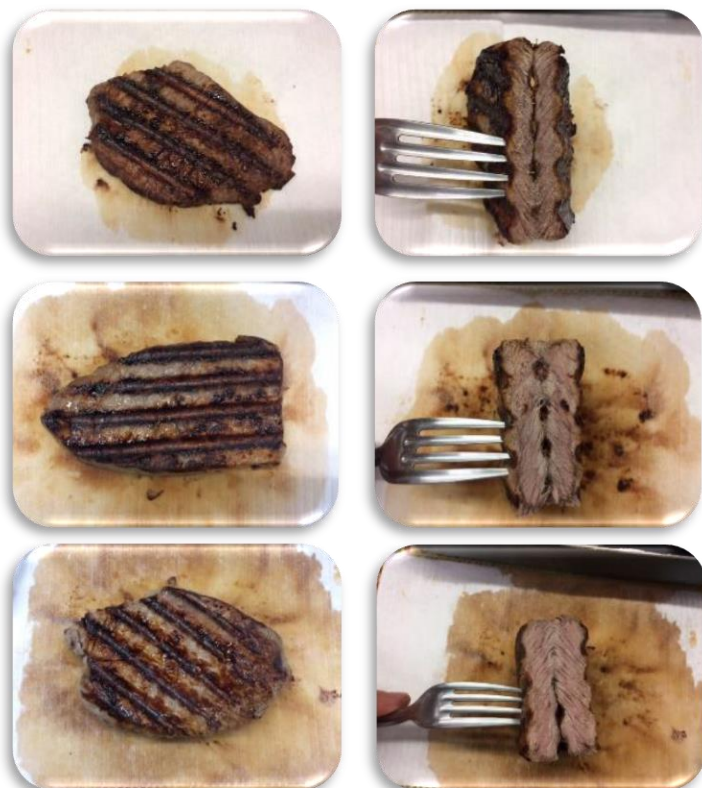
Сравнение с конкурентами



Контактный гриль SteakMaster REDMOND RGM-M805

Результаты исследований
 Степень прожарки: Well-Done (полная)

REDMOND



15 и 25 мм – Пережаренное сухое мясо
 30 мм – Well-Done

OPTIGRILL



При любой толщине куска
 прожарка Well-Done

Сравнение с конкурентами



Минусы гриля REDMOND RGM-M805:



Контраргумент в пользу OPTIGRILL:

- ◆ Жир стекает в поддон, который находится сзади гриля: неудобный уход за прибором
- ◆ На переднюю панель управления попадают брызги от приготовления, панель требует постоянной очистки, что в дальнейшем может привести к порче внешнего вида прибора
- ◆ Нагревательный элемент встроен в пластины: Наличие встроенного нагревательного элемента не влияет на качество приготовления продуктов
- ◆ Такие пластины, а точнее контакты меньше прослужат, так как будут постоянно намокать. Чтобы продлить срок службы таких пластин их необходимо постоянно тщательно очищать и просушивать.
- ◆ На ручном режиме одна температура, она не регулируется
- ◆ Толщина определяется за счет недорогого магнитного датчика, с шагом измерения 10 мм!
- ◆ Цикл приготовления не адаптируется в зависимости от разного количества кусков
- ◆ Максимальный нагрев 240°C, у OPTIGRILL 255°C (на ручном режиме 275°C)

- ◆ Смотри все преимущества OPTIGRILL (ранее написано в презентации)

Сравнение с конкурентами



Возможные возражения и контраргументы:

Сравнение дополнительного функционала



Форма одноразовая
алюминиевая набор 5 шт...

199 РУБ.



- В гриле Redmond можно готовить различные печеные блюда, используя одноразовые тонкие формы из фольги.
- Стоимость 5 таких форм: 199Р, в форму помещается примерно две порции еды.
- Готовите еду в одноразовой посуде.



Контраргумент в пользу OPTIGRILL:



- При желании можно использовать гриль для запекания, выпечки и приготовления вафель
- Нужно приобрести специальные насадки, тем самым расширив функционал прибора и не потеряв в качестве. В них же можно приготовить десерты: брауни, шарлотку, творожную запеканку, основное блюдо: лазанью, мясо по-французски и пр.
- Формы выполнены из литого алюминия, что обеспечивает равномерный нагрев и качественный результат.
- Есть видео-поддержка на ресурсе YouTube (см в конце презентации).
- Стоимость форм 5990Р и 6990Р, что соответствует стоимости качественной посуды, при этом заменяет духовку.



◆ DELONGHI CGH1012D



DeLonghi

Сравнение с конкурентами



Минусы гриля DELONGHI CGH1012D:



◆ Полуавтоматические программы:

- Настройка температуры пластин
- Установка времени
- ◆ Максимальная температура пластин 230° °, то есть сок сперва испаряется и только после этого начинается зарумяниваться корочка.
- ◆ За счет того, что на пластинах активно испаряется сок из продукта, происходит его пригорание и как следствие выделения продуктов горения – дыма.
- ◆ Не известна природа происхождения антипригарного покрытия



Контраргумент в пользу OPTIGRILL:

- ◆ Смотри все преимущества OPTIGRILL (ранее написано в презентации)

Сравнение с конкурентами



Минусы гриля DELONGHI CGH1012D:



- ◆ Только ручная настройка температуры
- ◆ Нет автоматических программ
- ◆ Нет автоматического измерения толщины

Контраргумент в пользу OPTIGRILL:



- 6 автоматических программ (стандарт)
- 9 автоматических программ (XL)
- 12 автоматических программ (Elite)
- 16 автоматических программ (Elite XL)
- Режим разморозки для всех программ
- Ручной режим с 4 температурами (стандарт), 16 температурами (Elite)
- **Индикатор уровня готовности**
- **Автоматическое измерение толщины**



CGH1012D
14990Р



GC450B
9990Р



Сравнение с конкурентами



Тест равномерности нагрева пластин

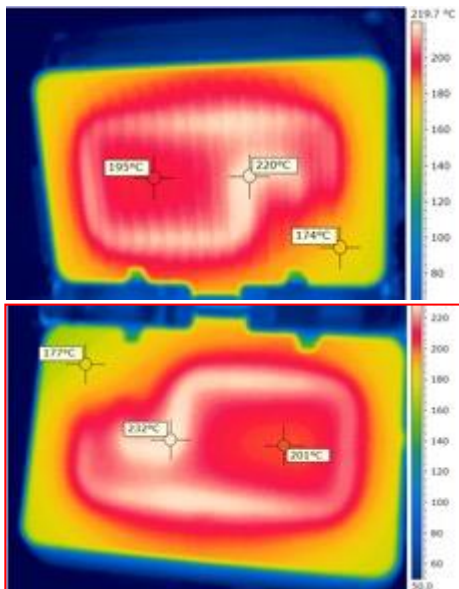


Верхние и нижние пластины нагреваются по-разному и неравномерно
Приготовление не однородно:
жар исходит большей части от нагревательных элементов



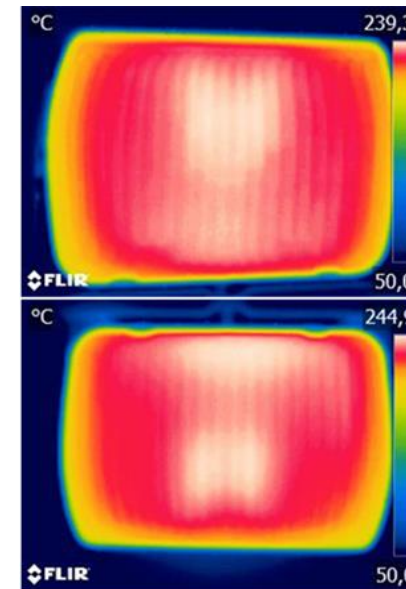
Приготовление однородно
Тепло равномерно распределяется от края до края
Более высокие температуры на обеих пластинах гарантируют лучшую прожарку

Средняя температура
верхней пластины:
219°C



Более высокая
температура
прожарки

Более
однородная



Средняя температура
верхней пластины:
239°C

Сравнение с конкурентами



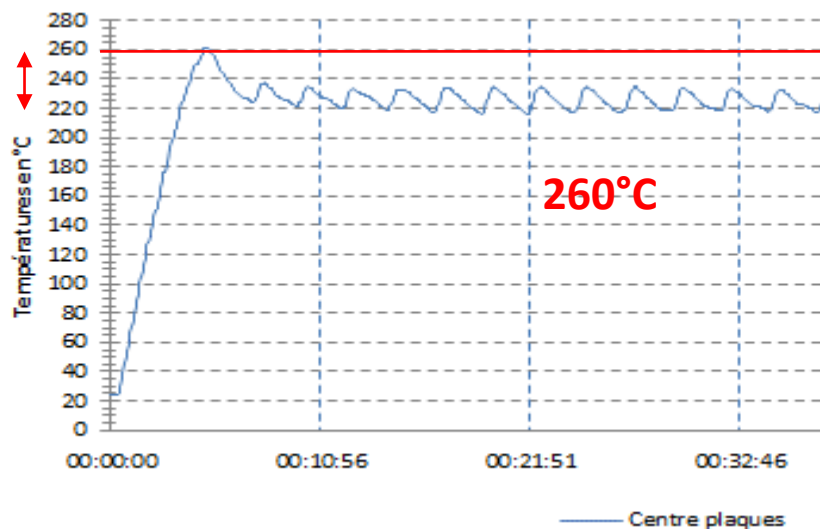
Тест равномерности нагрева пластин



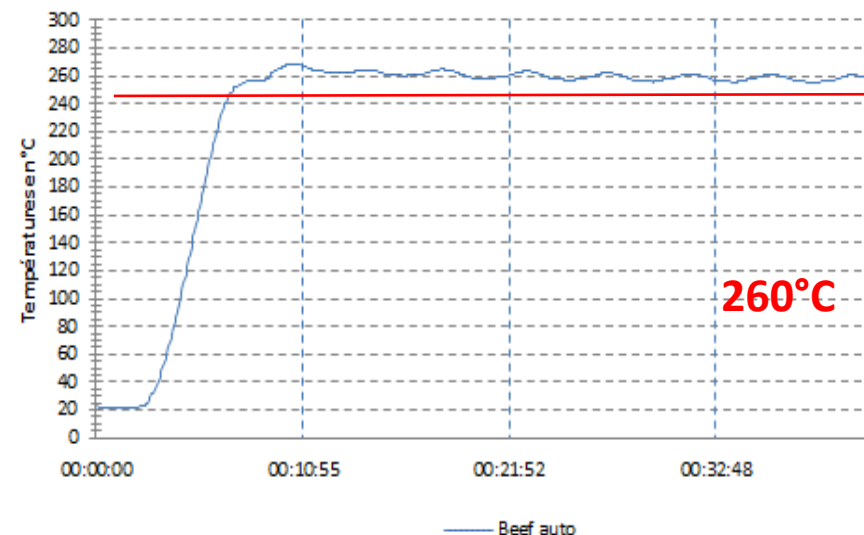
- Температура ниже
- Температура нестабильна
- Температура колеблется между 220°C и 240°C = 20°C разницы



- Температура выше
- Температура остаётся стабильной (Электронное регулирование)



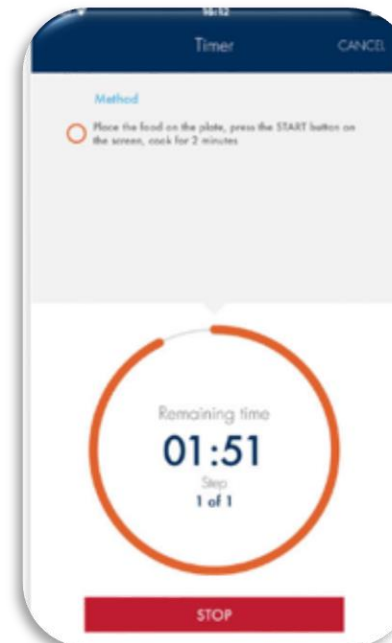
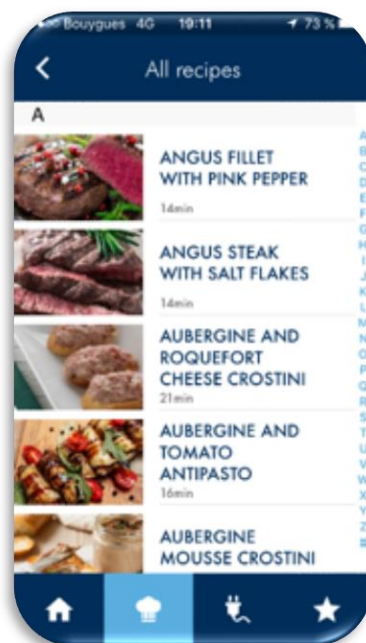
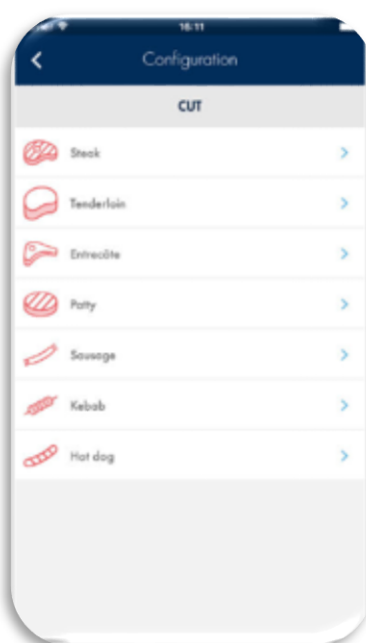
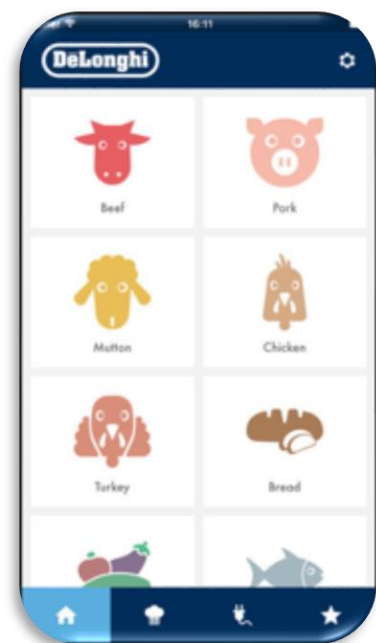
Температурное колебание





MULTI GRILL от DeLonghi не может управляться удалённо! DeLonghi « Приложение » это просто книга с цифровыми рецептами

- ◆ В зависимости от мяса, которое вы выбираете, вы ограничены в выборе уровня приготовления.
 - Например: Стейк должен быть хорошей прожарки.
- ◆ Метод:
 - Вы должны сделать всё сами.
 - Нет автоматических настроек.
 - Приложение это просто цифровая книга.



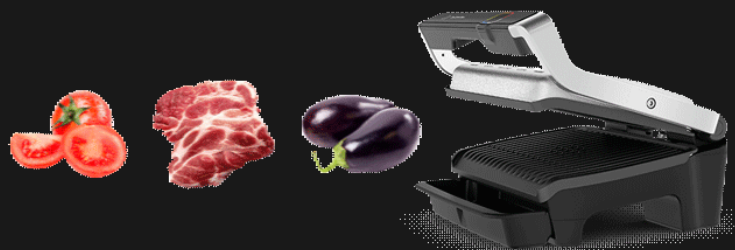
Сравнение с конкурентами



МОДЕЛЬ	TEFAL GC712	TEFAL GC750	BORK G800	BORK G802	DELONGHI CGH1030D	REDMOND RGM-M805
Автопрограммы	6 (измеряет толщину, количество кусков)	12 автоматических программ (измеряет толщину, количество кусков)	-	5 (термощуп)	-	6 (недорогой магнитный датчик толщины)
Регулируемый термостат	4 температуры для ручного режима (110 - 165 - 205 - 255°C)	16 температур для ручного режима (от 120 до 270°C с шагом в 10°)	7 (без указания температур) + таймер	3 режима (Low, Panini, Sear) с возможностью регулировать температуру от 160 до 230°C	таймер	1
Максимальная температура нагрева	255°C	270°C	230°C	230°C	230°C	240°C
Пластины	Съемные, не встроенный нагреватель (служит дольше, но и не влияет на качество приготовления!)	Съемные, не встроенный нагреватель (служит дольше, но и не влияет на качество приготовления!)	Несъемные встроенный нагреватель	Съемные встроенный нагреватель	Съемные встроенный нагреватель	Съемные встроенный нагреватель
Основные пластины	2 рифленные	2 рифленные	1 рифленная, 1 плоская	1 рифленная, 1 плоская	2 рифленные	2 рифленные
Доп. насадки	Можно купить насадку-противень, насадку для бельгийских вафель	Можно купить насадку-противень	-	-	+ 2 плоские пластины + вафли	Можно купить одноразовую алюминиевую форму
Угол наклона пластин	7 градусов	7 градусов	регулируется	регулируется	регулируется	3 градуса
Особенности	Всегда идеальная прожарка	Всегда идеальная прожарка	Несъемные пластины Нет автоприготовления	Сложность работы с термощупом	Отдельно регулируется t верхней и нижней панелей Нет автоприготовления	Тонкие пластины Датчик некорректно срабатывает
Рецепты	Книга рецептов+приложение	Книга рецептов+приложение	-	-	Приложение: цифровая книга рецептов	Книга рецептов
Цена	19990Р	24990Р	22000Р	49000Р	30990Р	10990Р



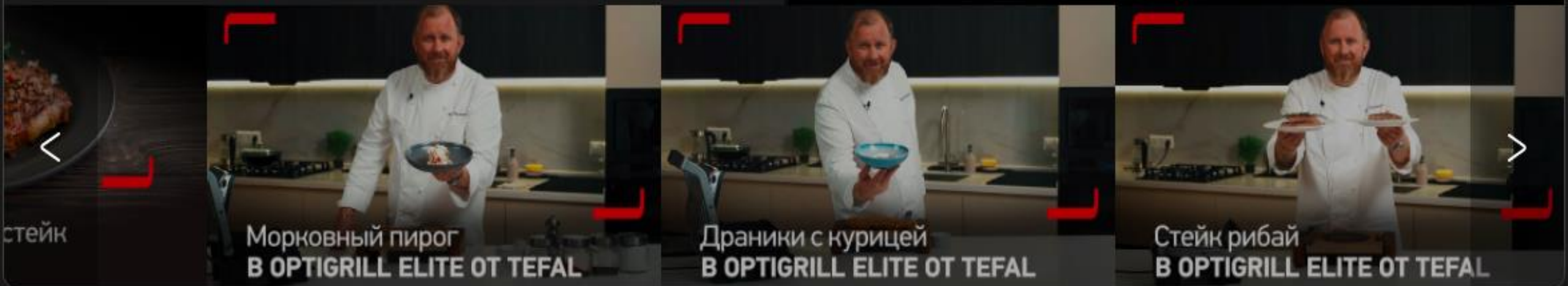
ПРОДУКТОВЫЙ МИНИ-САЙТ WWW.OPTIGRILL.RU



Известный шеф-повар и телеведущий делится рецептами ресторанных блюд, которые можно приготовить на Optigrill.



Константин Ивлев
О TEFAL OPTIGRILL GC702



стейк

Морковный пирог
В OPTIGRILL ELITE ОТ TEFAL

Драники с курицей
В OPTIGRILL ELITE ОТ TEFAL

Стейк рибай
В OPTIGRILL ELITE ОТ TEFAL



АДСКАЯ КУХНЯ НА ПЯТНИЦЕ!

ГРЯДЕТ ВЕЛИКОЕ КУЛИНАРНОЕ ПРОТИВОСТОЯНИЕ:

- 18 ПОВАРОВ СОРЕВНУЮТСЯ ЗА ЗВАНИЕ САМОГО ЛУЧШЕГО ПОД РУКОВОДСТВОМ ШЕФ-ПОВАРА
- ШЕФ УСТРАИВАЕТ УЧАСТНИКАМ НАСТОЯЩИЙ АД – ТРЕБУЕТ ИДЕАЛЬНОГО КАЧЕСТВА В ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД, ДОВОДИТ ДО ИСТЕРИК И С ЛЕГКОСТЬЮ РАССТАЕТСЯ СО СЛАБАКАМИ
- ГЛАВНЫЙ ПРИЗ ДОСТАНЕТСЯ ТОМУ, КТО СМОЖЕТ ВЫНЕСТИ ЖАР АДСКОЙ КУХНИ!



ПОЛЕЗНЫЕ ЛАЙФХАКИ



Как выбрать мясо?



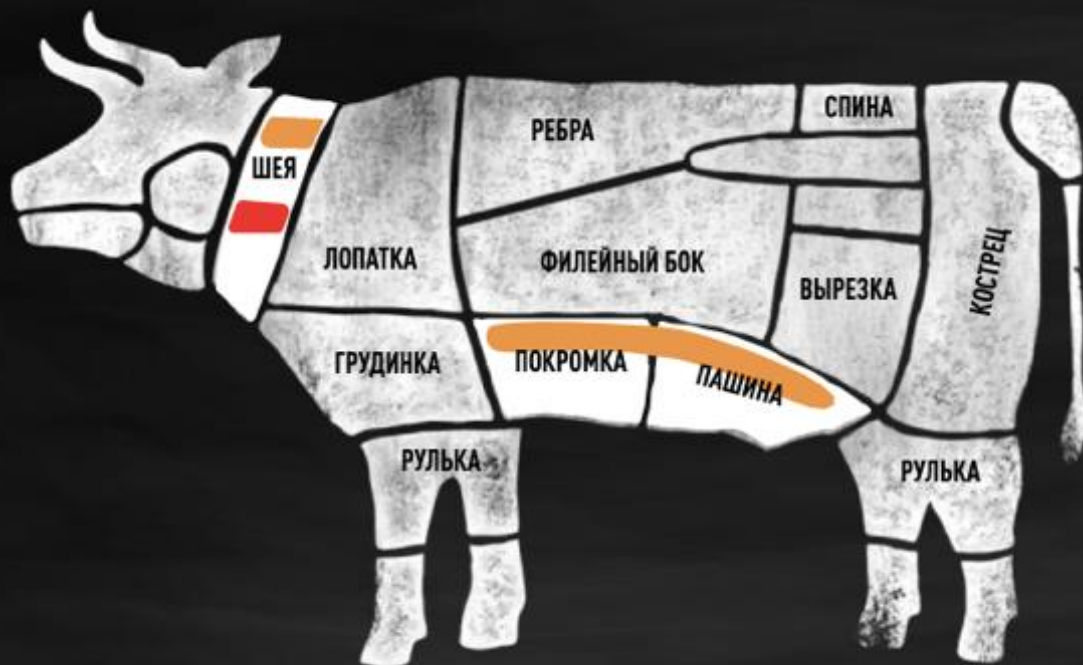
Как приготовить
идеальный стейк?



Когда солить мясо?



Как замариновать
мясо?



Альтернативный стейк

Денвер •

Стейк из зубчатой вентральной мышцы, расположенной во внутренней части лопатки мраморного бычка. Из-за повышенной мраморности он очень сочен, в мясе идеально сочетаются выраженный вкус и нежность.

[Смотреть в разделе рецепты →](#)

Альтернативный стейк

Чакролл •

Часть длиннейшей мышцы спины, которая выделяется вдоль шейных позвонков до пятого ребра. По структуре чакролл является продолжением знаменитого «Рибая» и близок к более дорогим аналогам по вкусовым качествам.



0:06 / 12:42





Жарких Продаж!

