

GRILL DELUXE BOB GRILLSON

Alle, die ihren Gästen in diesem Sommer ein Grillerlebnis der besonderen Art bieten möchten, sollten bei dem Namen Bob Grillson genauer hinhören.

Der High-Tech-Holzpelletgrill aus Deutschland ist der neue Herausforderer der Grillschergewichte und schickt sich an, ganz souverän den Weltmeistertitel zu erringen. Schon in der ersten Runde punktet er mit seiner weltweit einzigartigen Technik, die in mehr als 20 Monaten von den Hannoveraner Grillexperten umgesetzt wurde. Die Heat- und Health-Diffusor-Technologie beheizt 2/3 der Grillfläche nur indirekt, bei allerdings nach wie vor 100% Hitze. So werden Steaks

und anderes Kurzgegrilltes knusprig-medium gegart, ganz ohne ungesunden Fettbrand und mit dem Grill- und Barbecue-typischen, rauchigen Geschmack.

In Runde zwei überzeugt er mit seinem Talent: Smoken? Grillen? Pizza backen? Kein Problem für den Alleskönner. Möglich macht dies das frei regulierbare Temperaturspektrum mit punktgenauer Hitzezufuhr. Zwischen 80 und 480 Grad ist das typische Grillen nur eine von vielen Möglichkeiten. Egal ob Fisch, Fleisch, Roastbeef, Hähnchen oder Steinofenpizza – mit Bob Grillson startet jede Grillparty von der Pole-Position.

Aber nicht nur in Sachen Geschmackserlebnis macht Bob Grillson so schnell keiner etwas vor. Sein klares Design und seine formvollendete Ästhetik sind ein Augenschmaus für Gourmets. Mit der „custom line“ ist Bob Grillson sogar individuell konfigurierbar: Egal ob im Carbonlook, mit schwarzem Ebenholz oder in der Lackfarbe des eigenen Porsche – alles ist möglich.

Und der Clou: Auch einfallsreiche Tricks hat Bob Grillson auf Lager. Am Ende des Wettkampfes reinigt sich das gute Stück per Pyrolyse einfach selbst.



Foto: custom line von Bob Grillson

Weitere Informationen: www.grillson.com, www.grillson.com/custom

