

FÜR ALLE

die mit Leidenschaft grillen!



ALL'GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN



Der erste konfigurierbare Gasgrill Europas:

Konfigurierbare Autos, Kleiderschränke oder auch Außenküchen sind jedem bekannt. Doch jetzt bringt der schwäbische Gasgrillhersteller ALL'GRILL einen konfigurierbaren Gasgrill heraus. So eine Innovation gab es in der Grillbranche bisher noch nie. Die neuen Gasgrills aus der TOP-LINE: CHEF S, CHEF M, CHEF L und CHEF XL sind alle ab sofort nach den Wünschen aller BBQ-Begeisterten konfigurierbar. Zum Konfigurieren gibt es viele Features, die ebenso nur bei ALL'GRILL zu finden sind: das AIR SYSTEM, die Steakzone®-Keramikbrenner, Schubladen, Größenauswahl in S (2-flammig), M (3-flammig), L (4-flammig) sowie XL (6-flammig) und das klassische Edelstahl oder schwarz-oxidierte Design. Inklusiv ist das hochwertige Seitenkochfeld 3,2 kW, Backburner-Infrarot-Keramikbrenner 3,5 kW, Edelstahlröste und vieles weitere mehr. Alle Top-Line Modelle haben verstärkte Deckelseitenwände. Somit kann die Hitze des Backburners und der Brenner nicht aus dem Grill treten. Ihr Grillgut wird gleichmäßig gegrillt. Der Volledelstahl Grill besitzt ebenso doppelwandige Flammbleche und verspricht dadurch Langlebigkeit. Auf Haube, Unterbau, Brenner und Röste gibt es sogar 10 Jahre Garantie (siehe Garantiebestimmung).

Die Highlights:

Das innovative AIR SYSTEM*

Neues Luftsystem für ALL'GRILL Chef Gasgrills sorgt für perfekte Grill- und Backergebnisse. Zur Grillsaison stellt der schwäbische Hersteller ALL'GRILL die nächste Generation aus der Reihe der Top-Line Volledelstahl Gasgrills vor. Nach 4-jähriger Entwicklungszeit ist es ALL'GRILL nun gelungen, mit Hilfe des ALL'GRILL AIR SYSTEM die Hitze gleichmäßig unter der Grillhaube und auf dem Grillrost zu verteilen. Dabei leitet das AIR SYSTEM die kalte Luft zu den Gasbrennern, die diese erhitzen. Anschließend wird die so erwärmte Luft mittels eines stufenlos verstellbaren Gebläses, das sich an der Rückwand des Garraums befindet, unten im Garraum gleichmäßig verteilt. Vom Prinzip

her funktioniert das wie der Umluftbackofen inhouse. Niedertemperaturgaren und Smoken unter 50°C ist genauso wie heißes angrillen mit über 360°C möglich.

Die heiße Steakzone®- Keramikbrenner**

Ein weiteres Feature ist die Steakzone®-Keramikbrenner, das Hochleistungs-Hitzesystem von ALL'GRILL. Sie verleiht, mit 4 kW Ihrem Steak das perfekte Branding bei optimaler Hitze. Fleisch und Fisch lassen sich mühelos auf 750°C und mehr grillen. Ebenso kann die Steakzone® im geschlossenen Zustand als praktische Seitenablage für Ihr Grillgut dienen. Beide Seitenteile können abgeklappt werden.

Das Schubladensystem (Chef L & XL)***

Jedes Chef Modell ob S oder XL bietet viel Stauraummöglichkeiten sowie Platz für eine 11 kg Gasflasche. Wer seine Grillutensilien etwas geordneter verstauen möchte, kann sich das Schubladensystem dazu wählen. Alle Türen und Schubladen verfügen über ein leises Soft-Close System.

Mit solchen Gasgrill-Features wird das Grillen zum Kinderspiel. Wir wünschen Ihnen eine schmackhafte Grillsaison. ALL'GRILL- Für alle, die mit Leidenschaft grillen. Mehr Infos unter: allgrill.de



Presse- und Unternehmenskontakt

B.M.S-Burger GmbH • Bahnhofstr. 20 + 40 • 75249 Kieselbronn • Tel.: 07231 -76 57 52 • info@allgrill.de • www.allgrill.de