

FÜR ALLE

die mit Leidenschaft grillen!



ALL'GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN



Mit AIR SYSTEM revolutioniert ALL'GRILL den Gasgrill-Markt:

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. Ab sofort sind sämtliche ALL'GRILL Chef Varianten aus der Top-Line Serie mit dem neuen stufenlos regulierbarem Luftsystem AIRSYSTEM ausgestattet. Eine Innovation, die Grillen, Barbecue und Backen auf dem Gasgrill revolutioniert und für perfekte kulinarische Genüsse sorgt. Gutes Essen, im Freien zubereitet und in geselliger Runde verspeist – schöner kann die Grillsaison nicht beginnen. Seit 1990 als verlässlicher Partner immer dabei: Die schwäbische Markenwelt der B.M.S-Burger GmbH, die mit ALL'GRILL innovative Grillgeräte für jeden Anspruch und jeden Geldbeutel im Portfolio hat. Die neueste Entwicklung aus dem Hause ALL'GRILL ist das weltweit einzigartige Luftsystem AIRSYSTEM, mit dem der Hersteller exklusiv die ALL'GRILL Chef Gasgrills aus der hochwertigen Top-Line Serie ausgestattet hat. Dazu Martin Burger, Erfinder des Systems und einer der Geschäftsführer der B.M.S-Burger GmbH: „Das Grillen mit Gas ist eine äußerst komfortable Möglichkeit, um draußen für kulinarische Genüsse zu sorgen. Allerdings bringen Gasgrills schon produktionsbedingt und aus Sicherheitsgründen die Hitze nicht überall gleichmäßig auf den Rost. Ein Fakt, mit dem jeder Gasgrill-Hersteller zu kämpfen hat. Anders als beim Kohlegrill, kann der Grillmeister beim Gasgrill die Hitzeverteilung nicht selbst bestimmen, indem er die Anordnung der Holzkohle für seine Zwecke variiert – die Gasbrenner müssen sicherheitsbedingt fest eingebaut sein und dürfen auch nicht über die gesamte Tiefe des Garraums reichen. So kann es an einigen Stellen zu sogenannten Hot Spots kommen. Wer zu Hause einmal auf seinem Gasgrill den bewährten Toastbrottest ausprobiert hat, weiß wovon ich rede. Die Toastbrottscheiben bei diesem Test werden hinten im Garraum immer dunkler als vorne. Mit Brennerabdeckungen versucht man, dieses Problem anzugehen,

doch auch sie verteilen die Hitze nicht optimal. Nach 4-jähriger Entwicklungszeit ist es uns nun gelungen, mit Hilfe des ALL'GRILL AIRSYSTEM die Hitze gleichmäßig unter der Grillhaube und auf dem Grillrost zu verteilen. Dabei leitet das AIRSYSTEM 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.“ Neues Luftsystem für optimale Hitzeverteilung – made by ALL'GRILL Das neue ALL'GRILL AIR SYSTEM ist stufenlos regelbar, sorgt für eine bessere Hitzeverteilung und erzielt einen höheren Wirkungsgrad, als ein Standard-Gasgrill. Dadurch lassen sich auch größere Mengen zeitgleich optimal grillen oder backen und auch das Niedertemperaturgaren ist sehr gut und einfach möglich. Zudem wird nicht nur die Hitze gleichmäßig unter der Grillhaube verteilt, sondern auch die köstlichen Grillaromen. Perfekte Grill- und Backergebnisse sind die Folge, bei gleichzeitig verkürzten Garzeiten und geringerem Energieverbrauch. Das Grillgut ist von innen herrlich saftig und von außen schön knusprig. Für alle, die diesem Effekt mit ihrem herkömmlichen Gasgrill auf die Spur kommen wollen, hat Martin Burger noch einen Tipp: „Stellt euch mit einem Föhn an den Gasgrill und bläst die Luft von hinten durch die vorhandenen Lüftungsöffnungen. Die Wirkung auf das Grillgut ist einfach phänomenal. Probiert es aus!“

YouTube Video zum AIRSYSTEM:

<https://www.youtube.com/watch?v=g0ZnvM7vq0s>



Luftzufuhr des AIRSYSTEM's

Presse- und Unternehmenskontakt

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