GLEICHMÄSSIGE HITZEVERTEILUNG

WEIL WIR LIEBER BEI DEN GÄSTEN SIND STATT NUR AM GRILL ZU STEHEN

- Rundum gleichmässig gegartes Grillgut, Saft bleibt erhalten
- Kein Wenden des Grillguts notwendig
- Mehr Zeit für die Gäste

ABSCHIRMUNG DER BRENNER

WEIL WIR LIEBER GESCHMACK WOLLEN STATT VERBRANNTES

- Kein schädlicher Fettbrand, kein verbranntes Grillgut
- Verminderte Rauchentwicklung und Geruchsbelästigung
- Voller Grillgeschmack

AUFFANGSYSTEM

WEIL WIR LIEBER GRILLEN STATT ZU REINIGEN

- Fett läuft am Trichter entlang in Auffangschale
- Grill-Innenraum bleibt beim Grillen sauber
- Aufheizen, Rost und Trichter abbürsten, Auffangschale reinigen – fertig

GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)*

- Durchgehender, lückenloser Temperaturbereich von 80–360 Grad
- Niedergaren und Warmhalten von Speisen bei 80 Grad möglich
- Perfekt für Low & Slow BBQ im Temperaturbereich 110–130 Grad
- Grillen, Kochen und Backen, max. Hitze bis 360 Grad

***PATENT PENDING**

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)*

Flame Guard

- Gezündete Brenner sind vor Witterungseinflüssen optimal geschützt und entzünden sich immer wieder von selbst, sollten diese durch starken Wind erlöschen
- Grillen bei sehr niedrigen Temperaturen möglich, auch bei Wind
- Vorbeugen gegen auslaufendes, nicht entzündetes Gas

Safety Light

- Bewährte Sicherheit, die leuchtet
- Das Safety Light zeigt an, dass das Ventil offen ist und Gas fließt

***PATENT PENDING**