

BEREIT FÜR DIE NÄCHSTE GRILL-DIMENSION?



Der erste Holzkohle-Kugelgrill
mit **Hot-SEAR Zone!**



Mach's heiss! Dreh **ROT**
und kontrolliere die Hitze!



Der neue Massstab ist gesetzt
Zeit für dein Grill-Upgrade!



SCAN
ME 

Kohle war noch nie so cool

sunset **BBQ**[®]

GRILLFRUST STATT GRILLGENUSS?

Herkömmliche Kugelgrills haben entscheidende Schwächen:

- ✗ Unkontrollierte Hitze – Keine präzise Steuerung, Temperatur schwankt stark
- ✗ Keine Sear Zone– Scharfes Anbraten mit intensiver Strahlungshitze nicht möglich
- ✗ Uneffiziente Wärmeleitung – Nur ca. 50 % der Hitze erreicht das Grillgut
- ✗ Hoher Kohleverbrauch – Viel Brennstoff nötig, um konstante Temperaturen zu halten
- ✗ Kein echtes 2-Zonen-Grillen – Direktes & indirektes Grillen oft nur improvisiert möglich
- ✗ Hitzestau & ungleichmässige Ergebnisse – Glut nicht optimal steuerbar

Es ist Zeit für mehr Effizienz, mehr Kontrolle, mehr Power – Zeit für den BlazeChef 570.

Edelstahl Grillr

Bis zu 200°C horizontaler Temperatur-Unterschied

Höhenverstellbare Holzkohlewanne

Bis zu 100°C vertikaler Temperatur-Unterschied

HLS- Drehknopf



BLAZECHEF 570 SETZT DEN NEUEN STANDARD!

sunset **BBQ**

- ✓ Präzise Temperaturkontrolle – Perfekte Kontrolle über die Hitze für punktgenaues Garen, egal ob Steak, Fisch oder Gemüse.
- ✓ Sear Zone für perfekte Brandings – Sorgt für erstklassige Röstaromen und ein saftiges Inneres – wie im Steakhouse.
- ✓ Effiziente Hitzenutzung – Mehr Leistung mit weniger Kohle – spart Brennstoff und reduziert die Wartezeit.
- ✓ Sparsam im Verbrauch – Längere Grilldauer mit weniger Holzkohle – ideal für lange BBQ-Sessions.
- ✓ Flexibles 2-Zonen-Grillen – Mehr Möglichkeiten: direktes Anbraten, sanftes Garen oder Räuchern – alles in einem Grill.
- ✓ Konstante Hitze, zuverlässige Ergebnisse – Kein Nachregulieren nötig – gleichmäßige Glut für stressfreies Grillen



HOLZKOHLE, ABER CLEVER

Mythen, Fakten und der BlazeChef 570



MYTHS

Holzkohlegrills sind nur etwas für Fleischfans



FACTS

Der BlazeChef 570 zeigt, wie vielseitig Holzkohle sein kann: Dank 2-Zonen-System gelingen Fisch und Gemüse punktgenau, die Sear Zone liefert perfekte Brandings auf Grillkäse, Auberginen & Co. Indirektes Grillen ermöglicht kreative Gerichte wie Pizza oder Räucherfisch. Und durch die Kombination aus direkter und indirekter Hitze wird selbst Gemüse auf den Punkt gegrillt.



MYTHS

Holzkohlegrills sind zeitaufwendig



FACTS

Der BlazeChef 570 macht Holzkohlegrillen schnell und unkompliziert. Dank cleverer Details wie Kohletrennwand, Sear-Zone und HLS®-System ist der BlazeChef 570 in nur zehn Minuten grillbereit. Die Hitze lässt sich bequem per Drehknopf regulieren – ganz ohne ständiges Nachlegen oder Umschichten. So wird Holzkohlegrillen zum smarten Erlebnis: weniger Aufwand, mehr Kontrolle, schneller zum Genuss.



MYTHS

Holzkohlegrills sind ineffizient



FACTS

Der BlazeChef 570 holt mehr aus jeder Kohleladung heraus. Dank optimierter Glutführung, gezielter Kohleverteilerung und höhenverstellbarer Kohlewanne nutzt der BlazeChef 570 die Hitze besonders effizient – bis zu 80 % der Energie landen direkt am Grillgut. So sparen Sie Brennstoff, vermeiden Wärmeverluste und grillen mit spürbar weniger Aufwand.