

Neue Teile erweitern den ersten steckbaren Gasgrill der Welt um vielfältige Funktionen

- Räucher- und Backeinsatz für den Grill: **SKOTTI SMAK**
- Aromatische Räucher-Chips: **SKOTTI HACK**
- Funktionale Grillspieße extra für SKOTTI: **PIKES**
- Erweiterung für die Grillzange: **SKOTTI FLIP**

Meerbusch, 6. Dezember 2021. SKOTTI, der erste steckbare Gasgrill der Welt, kann jetzt noch viel mehr: Ob praktische Spieße, Garen im heißen Rauch, braten oder backen – vier neue Zubehörteile erweitern ab sofort die kulinarischen Möglichkeiten beinahe ins Unendliche. Mit der neuen Räucherschale **SKOTTI SMAK** lässt sich das Grillgut bei niedriger Temperatur im Rauch gegart oder geräuchert werden. Sie wird direkt über dem Brennerrohr anstelle des Abstrahlblechs in den Korpus des Grills eingelegt und mit Räucherchips befüllt, z.B. mit **SKOTTI HACK**, einer Mischung aus Buchen- und Wacholderholzspänen. Grillrost und Deckel auflegen und schon erhalten Fisch und Fleisch, aber auch Gemüse, Tofu und Käse ein feines Aroma.

Ohne Räucher-Chips kann SKOTTI SMAK außerdem zum Backen genutzt werden. Die Einlegeschale leitet die Hitze an die Ränder des Korpus, dadurch verteilt sie sich gleichmäßiger im Inneren des Grills, ähnlich eines Umluftofens. So gelingen auch Brote oder kleine Kuchen auf SKOTTI. Als Backform eignet sich dazu z.B. die 2,5 Liter-SKOTTI BOKS aus Edelstahl. Der Deckel der BOKS dient dabei als Hitzeschutz und wird umgekehrt und ohne ihre Silikondichtung untergelegt.

„Garen und Grillen im heißen Rauch ist beim amerikanischen BBQ schon lange sehr beliebt und findet auch bei uns immer mehr Fans. Wir sind daher sehr glücklich, mit dem SKOTTI SMAK ein Zubehörteil anzubieten, das SKOTTI- und Smoker-Fans ganz neue Möglichkeiten bei der Zubereitung von leckeren Rezepten auf ihrem Grill schafft. SMAK kommt aus dem Schwedischen und heißt Geschmack. Und neue Geschmacksrichtungen eröffnen sich mit unserem Räucher- und Backeinsatz auf jeden Fall reichlich“, freut sich **SKOTTI-Erfinder Christian Battel** über das neue Produkt. „Einen frischen Laib Brot oder ein Käsekuchen zum Dessert – kein Problem beim nächsten Grillabend! Auch einen exotischen Smoked Lemon Pie bekommt SKOTTI mit dem SMAK-Einsatz problemlos hin.“ Auch auf die anderen Zubehörteile ist der Vennskap-Gründer stolz: „Wie bei unserer gesamten Produkt-Range haben wir auch bei den Pikes unseren Anspruch erfüllt, ein cleveres Teil zu entwickeln, das sich vom Wettbewerb durch besondere Funktionalität abhebt“, so Christian Battel, Erfinder des SKOTTI Grills. „Alle Teile haben ein minimales Packmaß und passen jeweils noch mit in die SKOTTI-Transporttasche.“

Die Grillspieße **SKOTTI PIKES** lassen sich nicht nur wie herkömmliche Spieße auf den Grillrost legen, sondern auch gleich anstelle des Rosts auf den Seitenteilen des SKOTTI aufstecken. So hängen sie, vor der direkten Flamme durch das Abstrahlblech geschützt, unmittelbar über der Hitzequelle und sind im Handumdrehen fertig. Die PIKES, die jeweils zwei parallele, 17 cm lange Spieße haben, können so aufgesteckt auch bequem gedreht werden: Durch das clevere Design der Griffelemente stecken sie auch nach einer 180 Grad-Drehung fest auf den Seitenteilen. Die Doppelspieße halten das Grillgut besonders zuverlässig fest, so dass sich die Fleisch- oder Gemüsestücke beim Wenden nicht verdrehen oder abrutschen.

Noch im Dezember wird die Produkt-Range um ein weiteres praktisches Teil ergänzt, den **SKOTTI FLIP**. Dieser Wender aus Edelstahl ist eine kleine, aber feine Ergänzung der steckbaren Grillzange SKOTTI Tongs. Dazu wird einer der beiden Holzspatel der Zange mit dem FLIP zusammengesteckt – und schon hat man unterwegs einen praktischen Wender für Burger Patties, Spiegeleier oder Gemüsestücke und alles weitere, was sich mit einer Zange nicht gut greifen lässt.

SKOTTI SMAK ist aus 1 mm starkem Edelstahl gefertigt und ab sofort im Shop auf www.skotti-grill.eu und im ausgewählten Einzelhandel für € 29,- (UVP) erhältlich. Der Einsatz kann unterwegs einfach zum Grill in die Transporttasche gelegt werden.

SKOTTI HACK besteht aus 90% Buchen- und 10% Wacholderholzspänen. Sie sind „made in Germany“ und kein Produktionsabfall, sondern lebensmittelecht, und ab sofort zum Preis von € 10,- (UVP, 550gr-Tüte) im Shop auf www.skotti-grill.eu erhältlich.

Die **SKOTTI PIKES** sind aus langlebigem Edelstahl gefertigt und im Shop auf www.skotti-grill.eu und im ausgewählten Einzelhandel an einem outdoor-tauglichen Karabinerhaken mit 6 Spießen für € 39,- (UVP) erhältlich. Sie können unterwegs einfach zum SKOTTI in die Transporttasche gelegt werden. Inkl. Griffelement sind die Spieße 28,5 cm lang.

SKOTTI FLIP besteht ebenfalls aus Edelstahl (Maße 10x14 cm, Gewicht: 100 Gramm, Materialstärke 1mm) und ist ab Mitte Dezember erhältlich.

Pressekontakt:

Eva Schulenburg, T: 0179 / 2 968 112, eva@vennskap.eu