



High-End Grillen mit höchsten Ansprüchen an Hightech, Design und perfekten Grillergebnissen

Die neuen Holzpelletgrills Bob Grillson 2014 und Bob Grillson 2014 Premium vereinen High-End Grillen mit viel Komfort und dem Grill- und Barbecue-typischen rauchigen Geschmack.

Mehr Leistung, mehr Komfort und eine beeindruckend einfache Bedienung: Mit den neuen Holzpelletgrills Bob Grillson 2014 und Bob Grillson 2014 Premium bringt der Grillhersteller Grillson aus Hannover, passend zum Start der Grillsaison, zwei High-End Produkte Made in Germany auf den Markt. Die neuen Modelle überzeugen nicht nur durch innovatives Design, herausragende Technik und erlesene Materialien, sondern vor allem durch eine einfache Handhabung mit Geling-Garantie. Einfach einschalten, gewünschte Temperatur auswählen und perfekte Grillergebnisse genießen. Dank der automatische Temperaturregelung mit einem Thermostat wird die ausgewählte Temperatur konstant und vor allem gradgenau im Grillraum eingehalten. Ein zu heißer oder zu kalter Grill gehört damit der Vergangenheit an. Für smartes Grillen mit App-Intelligenz sorgt ab sofort der Bob Grillson 2014 Premium: Er ist der erste Grill der Welt, der sich ganz einfach per App über das iPhone steuern lässt. Statt stundenlangem Grill-Babysitting lässt sich der Grill bequem über die Grillson App kontrollieren. Über das Dashboard sind zudem alle Informationen auf einem Blick verständlich einzusehen. Durch die zwei integrierten Fleischthermometer informiert die App über einen kurzen Alarm, wenn die eingestellte Kerntemperatur des Fleisches erreicht ist. Ob welldone, medium, medium rare oder rare – perfekte Garergebnisse werden so noch genauer erreicht.

Holzpellets für typischen Barbecue-Geschmack

Das Herzstück der Bob Grillson 2014 Grills ist der patentierte Holzpelletbrenner, der durch seine besondere Konstruktion extrem leistungsstark und wartungsarm ist. Die natürlichen und umweltfreundlichen Holzpellets werden beim Einschalten des Grills durch eine hochwertige Glühkerze automatisch entzündet und sorgen für den ganz typischen Barbecue-Geschmack. Mit den verschiedenen Pelletsorten wie Eiche, Buche, Kirsche, Apfel, Ahorn, Hickory, Mesquite, Pecan sowie den speziellen Mischungen aus Eiche/Hickory/Kirsche oder Ahorn/Hickory/Kirsche lässt sich das Raucharoma dem Grillgut und den persönlichen Vorlieben ganz leicht anpassen. Die Holzpelletgrills von Grillson überzeugen zudem durch ihre einzigartige Brennertechnologie, bei der etwa 2/3 der Grillfläche neben der Heizquelle liegt. Dennoch wird die ganze Grillfläche mit 100 Prozent Leistung beheizt. Der Vorteil: Durch das indirekte Grillen bei voller Temperatur gelingen Steaks und anderes Kurzgegrilltes perfekt – ohne ungesunden Fettbrand und mit dem Geschmack des Grillens über echtem Holz.

Drei Geräte in einem: Smoker, Grill, Pizzaofen

Mit 10 kW (Bob Grillson 2014) bzw. 13 kW (Bob Grillson 2014 Premium) Heizleistung bietet die neue Generation der Grillson Holzpelletgrills ein voll automatisch geregeltes Temperaturspektrum von 80 °C bis 500 °C. Der Diffusor im Grillraum erzeugt zudem



sowohl Strahlungshitze als auch Konvektion wie ein Umluftbackofen, wodurch das Grillgut von allen Seiten gleichmäßig gart. Ob Smoken, Grillen oder Pizzabacken wie in einem italienischen Steinofen – mit den neuen Bob Grillson Geräten sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Für noch mehr Vielfalt sorgt das spezielle Zubehör wie zum Beispiel der Pizzastein, der Smokediffusor und demnächst auch eine Gussplatte, ein Bierdosenhähnchenhalter sowie ein Rippchenhalter. Und der Clou: Bob Grillson 2014 reinigt sich durch die von modernen Backöfen bekannte Pyrolyse fast wie von selbst. Einfach nach dem Grillen den Clean-Modus aktivieren. Der Holzpelletgrill heizt dann bis auf 500 °C hoch, Fett und Reste verbrennen zu Asche und können leicht abgebürstet werden.

Erlesene Materialien für hochwertiges Design

Eine klare Design-Struktur und hochwertige Materialien wie verzinktes, pulverbeschichtetes Stahlblech, glasperlgestrahlter Edelstahl sowie massives, geöltes Bambus geben dem Bob Grillson 2014 ein elegantes und robustes Äußeres und machen ihn zu einem stilvollen Begleiter durch alle Jahreszeiten. Ob elegant in reinweiß/lindgrün oder klassisch in tiefschwarz/anthrazit – Bob Grillson 2014 macht auf der Terrasse immer eine gute Figur und fügt sich harmonisch in seine individuell gestaltete Umgebung ein. Bob Grillson 2014 ist zudem ein Allrounder für jedes Wetter: Starker Wind oder Minustemperaturen machen ihm nichts aus. Durch den isolierten Grillraum erreicht er auch im Winter stets die eingestellte Temperatur. Und mit dem atmungsaktiven und wetterbeständigen Cover steht er bei jedem Wetter für den nächsten Einsatz bereit.

Produkt	Technische Fakten	Farben	UVP
Bob Grillson 2014 Premium	<ul style="list-style-type: none"> • 13 kW • Strom oder Batteriebetrieb • Wifi • App-Control (iOS) • 2 Fleischthermometer • Deckelthermometer • Selfclean-Modus • Automatische Temperaturregelung • Automatische Zündung • Besteckhalter 	<ul style="list-style-type: none"> • Reinweiß/ Lindgrün • Tiefschwarz/ Anthrazit 	3.690 Euro
Bob Grillson 2014	<ul style="list-style-type: none"> • 10 kW • Strombetrieb • Deckelthermometer • Selfclean-Modus • Automatische Temperaturregelung • Automatische Zündung 	<ul style="list-style-type: none"> • Reinweiß/ Lindgrün • Tiefschwarz/ Anthrazit 	2.990 Euro



Über die Grillson GmbH

High End Grillen mit viel Komfort und dem Grill- und Barbecue-typischen rauchigen Geschmack – das ist die Passion des Grill Herstellers Grillson aus Hannover. Die Grillson GmbH wurde 2009 durch Dirk Luttermann gegründet und steht für hohe Qualitätsansprüche, Nachhaltigkeit und exklusive BBQ-Produkte. Mit dem Holzpelletgrill Bob Grillson hat das Start Up 2010 ein High-End-Produkt der Barbecue-Elite auf Basis eines patentierten Holzpelletbrenners sowie passendes Zubehör entwickelt. Ab sofort können alle Grills, Zubehör und die Holzpellets auf www.grillson.com über den Online-Shop bezogen werden.

Weitere Informationen über den Holzpelletgrill Bob Grillson Premium und die Grillson GmbH finden Sie auch im Internet unter www.grillson.com.

Für weitere Informationen und Bildmaterial kontaktieren Sie bitte:

segmenta pr, Feldbrunnenstraße 52, 20148 Hamburg

Inga Bergmeier, Tel. 040-44 11 30-34, E-Mail: bergmeier@segmenta.de

Claudia Rienhoff, Tel. 040-44 11 30-38, E-Mail: rienhoff@segmenta.de