



Der erste Grill der Welt, der über eine App steuerbar ist

Holzpelletgrill Bob Grillson 2014 Premium – Weltneuheit Made in Germany

Smart Grillen mit App-Intelligenz: Zum Start der Grillsaison 2014 bringt Grillson eine absolute Technikneuheit Made in Germany auf den Markt, die Hightech, hochwertiges Design und perfekte Grillergebnisse vereint. Der Holzpelletgrill Bob Grillson 2014 Premium ist der erste Grill der Welt, der sich ganz einfach über eine integrierte W-Lan Antenne mit dem iPhone verbinden und über die Bob Grillson App fernsteuern 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. Die einfache Bedienung und die einzigartige App-Steuerung sorgen so für Grillen mit Geling-Garantie. Ob welldone, medium, medium rare oder rare – durch die zwei integrierten Fleischthermometer informiert die App einfach über einen kurzen Alarm, wenn die eingestellte Kerntemperatur des Fleisches erreicht und das Grillgut auf den Punkt gar ist.

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser

Auch die Grillraumtemperatur, die Sollwerte für die beiden integrierten Fleischthermometer, der Grill-Timer und die Selbstreinigungsfunktion lassen sich über das Dashboard einstellen, überwachen und kontrollieren. Sind die Holzpellets verbraucht, informiert die App einfach über einen kurzen Alarm, was besonders beim Smoken, Barbecuen oder Wintergrillen von Vorteil ist. Das einzigartige Design und die erlesenen Materialien wie verzinktes, pulverbeschichtetes Stahlblech, glasperlgestrahlter Edelstahl (V2A) sowie massives, geöltes Bambus machen den Bob Grillson 2014 Premium auf der Terrasse zu einem echten Hingucker. Eben ein wahrer Smart-Grill.

Einer für alles

Der Holzpelletgrill Bob Grillson 2014 Premium vereint auf Grund seines extremen Temperaturspektrums von 80 °C bis 500 °C drei Geräte in einem: Smoker, Grill und Pizzaofen. Je nach gewünschter Funktion lässt sich der Grill durch die automatische Temperaturregelung mit einem Thermostat auf die perfekte Temperatur einstellen. Dank der einzigartigen Brennertechnologie liegen etwa 2/3 der Grillfläche nicht direkt über der Heizquelle, werden jedoch vollständig mit 100 Prozent Leistung beheizt. Dadurch wird bei allen Temperaturen immer indirekt ohne ungesunden Fettbrand gegrillt. Und das Beste kommt zum Schluss: Bob Grillson 2014 Premium reinigt sich durch hohe Temperaturen von selbst. Einfach nach dem Grillen am Grill oder per App den Clean-Modus aktivieren, wodurch sich der Grill bis auf 500° C aufheizt. Durch die Pyrolyse verbrennen Fett und Reste zu Asche, die sich leicht abbürsten lässt.



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

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