

Mit AIR SYSTEM revolutioniert ALL'GRILL den Gasgrill-Markt:

Neues Luftsystem für ALL'GRILL CHEF Gasgrills sorgt für perfekte Grill- und Backergebnisse

Zur Grillsaison 2019 stellt der schwäbische Hersteller ALL'GRILL die nächste Generation aus der Reihe der Top-Line Volledelstahl Gasgrills vor. Ab sofort sind sämtliche ALL'GRILL Chef Varianten aus der Top-Line Serie mit dem neuen stufenlos regulierbarem Luftsystem AIR SYSTEM ausgestattet. Eine Innovation, die Grillen, Barbecue und Backen auf dem Gasgrill revolutioniert und für perfekte kulinarische Genüsse sorgt.

Kieselbronn, 27. März 2019. Gutes Essen, im Freien zubereitet und in geselliger Runde verspeist – schöner kann die Grillsaison nicht beginnen. Seit 1990 als verlässlicher Partner immer dabei: Die schwäbische Markenwelt der B. M. S. GmbH, die mit ALL'GRILL innovative Grillgeräte für jeden Anspruch und jeden Geldbeutel im Portfolio hat. Die neueste Entwicklung aus dem Hause ALL'GRILL ist das weltweit einzigartige Luftsystem AIR SYSTEM, mit dem der Hersteller exklusiv die ALL'GRILL Chef Gasgrills aus der hochwertigen Top-Line Serie ausgestattet hat. Dazu Martin Burger, Erfinder des Systems und einer der Geschäftsführer der B. M. S. GmbH: „Das Grillen mit Gas ist eine äußerst komfortable Möglichkeit, um draußen für kulinarische Genüsse zu sorgen. Allerdings bringen Gasgrills schon produktionsbedingt und aus Sicherheitsgründen die Hitze nicht überall gleichmäßig auf den Rost. Ein Fakt, mit dem jeder Gasgrill-Hersteller zu kämpfen hat. Anders als beim Kohlegrill, kann der Grillmeister beim Gasgrill die Hitzeverteilung nicht selbst bestimmen, indem er die Anordnung der Holzkohle für seine Zwecke variiert – die Gasbrenner müssen sicherheitsbedingt fest eingebaut sein und dürfen auch nicht über die gesamte Tiefe des Garraums reichen. So kann es an einigen Stellen zu sogenannten Hot Spots kommen. Wer zu Hause einmal seinen Gasgrill den bewährten Toastbrottest unterzogen hat, weiß, wovon ich rede. Die Toastbrottscheiben bei diesem Test werden hinten im Garraum immer dunkler als vorne. Mit Brennerabdeckungen versucht man, dieses Problem anzugehen, doch auch sie verteilen die Hitze nicht optimal. Nach 4-jähriger Entwicklungszeit ist es uns nun gelungen, mit Hilfe des ALL'GRILL AIR SYSTEM die Hitze gleichmäßig unter der Grillhaube und auf dem Grillrost zu verteilen. Dabei leitet das AIR SYSTEM die kalte Luft zu den Gasbrennern, die diese erhitzen. Anschließend wird die so erwärmte Luft mittels eines stufenlos verstellbaren Gebläses, das sich an der Rückwand des Garraums befindet,

im Garraum gleichmäßig verteilt. Vom Prinzip her funktioniert das wie der Umluftbackofen inhouse.“

Neues Luftsystem für optimale Hitzeverteilung – made by ALL'GRILL

Das neue ALL'GRILL AIR SYSTEM ist stufenlos regelbar, sorgt für eine bessere Hitzeverteilung und erzielt einen höheren Wirkungsgrad, als ein Standard-Gasgrill. Dadurch lassen sich auch größere Mengen zeitgleich optimal grillen oder backen und auch das Niedertemperaturgaren ist sehr gut und einfach möglich. Zudem wird nicht nur die Hitze gleichmäßig unter der Grillhaube verteilt, sondern auch die köstlichen Grillaromen. Perfekte Grill- und Backergebnisse sind die Folge, bei gleichzeitig verkürzten Garzeiten und geringerem Energieverbrauch. Das Grillgut ist von innen herrlich saftig und von außen schön knusprig. Für alle, die diesem Effekt mit ihrem herkömmlichen Gasgrill auf die Spur kommen wollen, hat Martin Burger noch einen Tipp: „Stellt euch mit einem Fön an den Gasgrill und blast die Luft von hinten durch die vorhandenen Lüftungsöffnungen. Die Wirkung auf das Grillgut ist einfach phänomenal. Probiert es aus!“

Auswahl Bildmaterial:



Das neue ALL'GRILL AIR SYSTEM optimiert direktes und indirektes Grillen sowie Niedertemperaturgaren und Backen in allen ALL'GRILL Chef Grillgeräten aus der Top Line Serie des Herstellers



Der neue ALL'GRILL Chef M der Top Line Serie aus Volledelstahl ist mit dem AIR SYSTEM ausgestattet



Durch das stufenlos regelbare Luftsystem wird die Hitze gleichmäßig im Garraum verteilt

Über B.M.S Burger und Müller GmbH:

1990 von Martin Burger und Thomas Müller im baden-württembergischem Kieselbronn mit dem Ziel gegründet, mobile sowie stationäre und professionelle Koch- und Grillsysteme zu entwickeln, herzustellen und zu vermarkten. Sie sind seit über 25 Jahren mit der Marke Paella-World-International weltweit vertreten, jüngster Markenzuwachs des Unternehmens ist die Produktlinie Allgrill®Gasgrills.

Pressekontakt:

vitaminBe
GmbH
Werbung und Design GmbH
Altdorfer Str. 11
88276 Berg

Ansprechpartner:
Stephanie Prenzler
Telefon: 03322-4233618
E-Mail: stephanie.prenzler@vitamin-be.de

Unternehmenskontakt:

B.M.S. Burger und Müller
Bahnholzstraße 20
75249 Kieselbronn

Martin Burger
Telefon: 07231/765759
E-Mail: info@gas-grill.de