

PRESSEMITTEILUNG

Heiße Grilltrends von ALL'GRILL:

## **Gasgrills auf dem Vormarsch**

**Der Beginn der Grillsaison bringt es an den Tag: In den Gärten, auf den Balkonen und Terrassen erobern immer mehr Gasgrills das Terrain. Die Gründe dafür sind vielfältig. Zum einen gilt der Brennstoff Holzkohle aus Umweltsicht für einen wachsenden Verbraucherkreis nicht mehr als die erste Wahl, zum anderen ist das Grillen mit Gas herrlich spontan und unkompliziert und oftmals auch dann erlaubt, wenn Holzkohlegrills aus Gründen des Brandschutzes sowie eventueller Rauch- und Geruchsbelästigung das Nachsehen haben.**

Kieselbronn, 27. März 2019. Sobald das erste störungsfreie Hochdruckgebiet angesagt ist, freuen wir uns auf entspanntes Grillen mit Familie und Freunden. Ob am Wochenende oder zum Feierabend. Ganz spontan nach Lust und Laune und einfach auf Knopfdruck. Denn Grillen mit Gas ist die komfortabelste Art, das Grillgut mit köstlichen Röstaromen zu veredeln – und mit den hochwertigen Gasgrills von ALL'GRILL dauert es nur wenige Minuten, bis die gewünschte Grilltemperatur erreicht ist. Der schwäbische Grillhersteller überzeugt zudem mit einer Produktrange für jeden Anspruch zum fairen Preis.

### **Einfach glänzend: Die Top-Line Volledelstahl Gasgrills von ALL'GRILL**

ALL'GRILL – mit Leidenschaft grillen, so lautet die Marke und das Motto der mobilen Outdoor-Fans und BBQ-Spezialisten Martin Burger und Thomas Müller, die seit 1990 in dem kleinen Ort Kieselbronn, westlich von Stuttgart, Grillgeräte und -zubehör für alle Einsatzbereiche entwickeln, bei denen man sich auf sein Equipment verlassen können möchte. Sie setzen auf hochwertige Materialien und einfach zu handhabende Bedienelemente – und das alles zu einem attraktiven Preisniveau.

Dieser hohe Anspruch wird auch von den Top-Line Volledelstahl Gasgrills des Herstellers eindrucksvoll unterstrichen. Dazu Martin Burger, einer der Geschäftsführer der B.M.S Burger und Müller GmbH: „Sämtliche Grillgeräte der Top-Line Serie sind komplett aus Edelstahl gefertigt, wenn man die gusseisernen Grillroste, die Räder und den Gasschlauch mal außer Acht lässt. Sie besitzen zudem eine 11-kg-Gasflaschenzulassung, d. h. die Flaschen

dürfen auch während des Grillens im Stauschrank verbleiben. Ein Anspruch, den längst nicht alle Hersteller erfüllen können. Zudem bieten wir eine erweiterte Gerätegarantie – ein sachgemäßer Umgang natürlich vorausgesetzt – von fünf, auf Haube, Unterbau, Brenner und Roste sogar von zehn Jahren.“

### **Allrounder mit vielen Talenten**

Zu der Top-Line Serie gehören Grillgeräte mit unterschiedlicher Brenneranzahl, damit auch auf kleinen Balkonen nicht auf einen Volledelstahl-Grill verzichtet werden muss. Wer etwas mehr Stellfläche zur Verfügung hat, wird jedoch vom Top-Line ALL'GRILL Allrounder IV (UVP 999 Euro) absolut begeistert sein. Denn er besticht mit seinen sprichwörtlichen „Allround“-Talenten, die er schon in der Grundausstattung mitbringt:

- Stolze 25 kW Gesamtleistung
- Großzügig dimensionierte Grillfläche von 71 x 46 cm, ausgestattet mit 2-geteiltem Gusseisen-Grillrost, 4 getrennt (und stufenlos) regelbare Brenner mit je 3,5 kW für eine gleichmäßige Hitzeverteilung sowie direktes und indirektes Grillen
- 2 Seitenkocher, 1 davon mit einem 4 kW Steakzone®-Keramikbrenner für extreme Hitze bis zu 750 °C ausgestattet, der aber Dank höhenverstellbarem Rost auch als zweiter Saucen- bzw. Beilagen-, Wok-, Pfannen- oder Dutch Oven-Kocher zum Einsatz kommen kann
- 1 Backburner mit 3,5 kW, der beispielsweise beim Drehspießgrillen (der passende Spieß ist optional als Zubehör erhältlich) für indirekte Hitze von hinten sorgt
- Praktischer Warmhalterost, der gleichzeitig die Grillfläche erweitert
- Mechanische Druckknopfzündung – einfach und zuverlässig
- Easy-Cleaning-System: Damit auch das spätere Säubern machen den kulinarischen Genuss nicht trüben kann. Die praktische Fettschublade wird nach hinten herausgezogen und kann dann einfach gereinigt werden
- Grillunterschrank mit Aufnahmefach für eine Gasflasche bis zu 11 kg und praktischem Regal für die griffbereite Aufbewahrung von Pfanne, Wok und Co.
- 4 praktische Lenkrollen, davon 2 feststellbar, um den Standort wechseln zu können

Weitere Informationen zu dem vorgestellten Grill aus der Top-Line Serie sowie über die gesamte Produktrange des Herstellers unter [www.gas-grill.de](http://www.gas-grill.de).

## Auswahl Bildmaterial:

Bild 1



Bild 2



Bild 3



## Bildunterschrift:

*Der Volledelstahl Gasgrill Allrounder IV von ALL'GRILL überzeugt mit hervorragender Qualität zum fairen Preis und lässt als Allround-Talent keine Grill-, Back- und Kochwünsche offen.*

## 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 Werbung und Design GmbH  
Altdorfer Str. 11  
88276 Berg  
Stephanie Prenzler  
Telefon: 03322-4233618  
E-Mail: [stephanie.prenzler@vitamin-be.de](mailto:stephanie.prenzler@vitamin-be.de)

### **Unternehmenskontakt:**

B.M.S. Burger und Müller GmbH  
Bahnholzstraße 20  
75249 Kieselbronn  
Martin Burger  
Telefon: 07231/765759  
E-Mail: [info@gas-grill.de](mailto:info@gas-grill.de)