



Global Innovations Germany GmbH & Co. KG
Präsentation Rauch- und geruchloser Infrarotgrill
- Weltneuheit -

Produktbeschreibung

Optimale Alternative zum Kohle-, Gas- oder Elektrogrill

Gemütliches Beisammensein -
ganz ohne Geruchs- und Rauchbelästigung.

UVP: 199,00 €

Die Infrarotstrahlen dringen tief in das Grillgut ein und garen es von innen. Gleichzeitig wird die Oberfläche sanft gebräunt.

Da Ihr Grillgut gleichmäßig gegart wird und dennoch saftig bleibt, ist dieser Grill hervorragend für Geflügel, Fisch, Gemüse, Fleisch,... geeignet.

Grillbereich für optimales Grillen: ca. 34 x 24 cm

Erhitzung des Grillgutes auf ca. 300 Grad über Umgebungstemperatur. Trotz dieser hohen Hitze wird das Grillrost nur handwarm und auch die Umgebung im Vergleich zu anderen Grills nur gering aufgeheizt!

Abtropfendes Fett sammelt sich in einer Fettauffangschale und wird durch einen Abfluss in ein darunter zu stellendes Gefäß geleitet. Somit verbrennt das Fett nicht in der Glut oder auf den Heizspiralen und es entsteht keine Geruchs- und Rauchbelästigung!

Produktbeschreibung

Die Speisen können durch Regulierung der Leistung und verschiedene Positionierung auf dem Rost hervorragend warm gehalten werden ohne zu verbrennen.

Einfacher Auf- und Abbau. Einfache Bedienung durch digitalen 99-Minuten Timer mit 2 verschiedenen Grillstufen.

Umweltfreundlich, kein Ausstoß von CO, SO, NO sowie Karzinogen (krebserregender Stoff), keine UVA-Strahlung

Alleinvertriebsrecht für Deutschland

Mit 5 verschiedenen Patenten geschützt!

Entspricht dem ab 01.07.06 nötigen ROHS Standard

Größe: ca. 68 x 38 x 31 cm

Beschreibung

Material:

Oberteil an den Seiten: PBT Kunststoff

Oberteil mittig: pulverbeschichteter Stahl

innen: u. a. 2 Karbon Glasfaser Röhren, reflektierender Überzug aus Aluminium, Grillrost aus Edelstahl, Aluminiumschale, Gestell aus pulverbeschichtetem Stahl, Seitenablage und Grillbesteck aus Edelstahl

Leistung: 1.600 W Carbon Röhreneinsatz /220V-240 V, 50/60 HZ

27 % bessere Energienutzung als übliche Elektrogrills

Zubehör: Grillrost, Aluminiumschale, Fettauffangbehälter, Seitenablage und Grillbesteck

Zertifikate: CE (inkl. LVD & EMF), SGS (GS) Auszeichnung des TÜV Saarland
Schutzklasse 1, IP X4 (Wasserschutz)

5 verschiedene Qualitätskontrollen bei der Produktion, um höchste Qualität zu garantieren.

Auf Anfrage kann auch ein Standset für die Nutzung im Garten angeboten werden.

3 sprachige Anleitung (Deutsch, Englisch, Französisch)

Einzel verpackt im 4-farbig gestalteten Karton

Vorteile im Überblick

- ❖ Grillen ohne Rauch und unangenehmen Geruch
- ❖ Optimale Alternative zum Kohle-, Gas- oder Elektrogrill
- ❖ Geeignet zum Grillen, Gratinieren, Überbacken und Warmhalten
- ❖ Gesundheitsbewusstes Kochen
- ❖ Zerstört keine wichtigen Nährstoffe
- ❖ Saftiges und leckeres Essen
- ❖ Frei von gesundheitsgefährdenden Strahlen
- ❖ Keine schädlichen Flammen
- ❖ Nicht krebserregend
- ❖ Schnelles und einfaches Säubern
- ❖ Umweltfreundlich
- ❖ Neu entwickelte Infrarot Technologie
- ❖ Digitaler Sicherheits Countdown Timer
- ❖ Grillen in der Wohnung möglich
- ❖ Exklusives Design

Referenz Vorgängermodell

Grillen, überbacken, warmhalten: mit der Technik der Profi-Gastronomie.
Ohne Qualm und Fettspritzer.

Anders als herkömmliche Gas-, Elektro- oder Holzkohlegrills arbeitet dieser Tischgrill mit Infrarot-Strahlen. Die kontaktfreie Strahlungs- hitze dringt tief in das Grillgut ein und gart es von innen. Gleichzeitig wird die Oberfläche saft gebräunt. Zwar werden Sie Ihre Steaks auch in Zukunft herkömmlich mit Hitze von außen rosarot braten oder grillen. Doch für alles, was gleichmäßig durchgegart und dennoch saftig sein soll, ist dieser Grill einfach ideal: für Geflügel, Fisch, Gemüse, Fleisch, ...

Keine Fettspritzer wie beim scharfen Anbraten in der Pfanne oder auf der heißen Grillplatte. Perfekt am Tisch.

Verheizen nicht nötig. Die unschädlichen Infrarot-Strahlen werden von oben (ähnlich wie beim Backofengrill) direkt in die Speisen gelenkt – ideal auch zum Grillieren und Überbacken. Obwohl die Gar- temperatur bis zu 280 °C erreicht, wird der Grillrost nur lauwarm. Und auch die Umgebung wird viel weniger aufgeheizt als bei üblichen Grills. Abtropfendes Fett sammelt sich sauber in der wassergefüllten Auffangschale und kann nicht qualmend in der Glas- oder auf einer glühenden Heizspirale verbrennen. Kein Rauch stört Sie oder Ihre Gäste.

Hält am Buffet Speisen appetitlich warm.

Wählen Sie mit dem 3-Stufen- Regler: 500-600 W fürs Warm- halten, 1.000-1.100 W zum Garen und Über- backen von

Gemüse, 1.500-1.600 W zum Grillen von Fleisch. Mit dem eingebau- ten 60-Minuten-Timer legen Sie die Garzeit punktgenau fest. Rost 3fach höhenverstellbar. Korpus aus ABS-Kunststoff, Fi- berglas und pulverbeschichtetem Stahl. Zwei Infrarotstäbe aus leistungsstarkem Carbon mit reflektierendem Aluminium-Überzug. 135-cm-Anschluss für 230 V/1.600 W. Misst 60 x 40 x 39,5 cm (B x H x T). Wiegt 5,7 kg. TÜVGS-geprüft. Pro-Idee Garantie 3 Jahre.

- Infrarotgrill
Nr. 131-037-91



Katalogausschnitt Pro Idee

Grillvorschlag



Fleisch- und Gemüsespieße, Hackbällchen, Frühlingsrollen, Chicken McNuggets, Kroketten, Gratin, Fisch, Shrimps, Steaks, Würstchen uvm.

Referenz Vorgängermodell



Lassen Sie Ihren Grillwünschen freien Lauf. Es sind fast alle Gerichte möglich.

*Auf dieser Seite ist das Vorgängermodell abgebildet.

Verpackung

rauch- und geruchloser Infrarotgrill





BBQ-502

- *Weltneuheit
- *Umweltfreundlich & energiesparend
- *Saftiges & leckeres Essen
- *Neu entwickelte Infrarot Technologie
- *Einfach zu reinigen

- *Digitale Zeiteinstellung
- *2 Heizstufen zur optimalen Regulierung
- *Grillen in der Wohnung möglich
- *Ideal zum Grillen, Gratinieren, Überbacken und Warmhalten

inklusive Edelstahl-Grillzangenbesteck

4-farbig gestalteter
Karton



rauch- und geruchloser Infrarotgrill

BBQ-502

- * Weltneuheit
- * Umweltfreundlich
- * Saftiges & leckeres Essen
- * Neu entwickelte Infrarot Technologie
- * Einfach zu reinigen
- * Digitale Zeiteinstellung
- * 2 Heizstufen zur optimalen Regulierung
- * Grillen in der Wohnung möglich
- * Ideal zum Grillen, Gratinieren, Überbacken und Warmhalten



www.infrarotgrill.de

Qualitäts-
Gesamtpack
inklusive



Infrarotgrill

BBQ-502

- * Gesundes Kochen
- * Zerstört keine wichtigen Nährstoffe
- * Ohne Geruchs- oder Rauchbelastigung
- * Frei von schädlichen Strahlen
- * Keine schädlichen Flammen
- * Nicht krebserregend

©Global Innovations Germany

Made in China

Volt	230V	Leistung	1600 Watt
Frequenz	50 Hz	G.W.	8.1kg
Größe	69×28×38cm	N.W.	5.9kg



ROHS konform





Global Innovations
Germany

Die Anpassung unserer Produkte an Ihre individuellen Bedürfnisse ist unter Beibehaltung des Patentschutzes möglich. Darüber hinaus freuen wir uns auf Ihre eigenen Ideen und individuellen Anfragen.

Global Innovations Germany GmbH & Co. KG

Im Paesch 11

D-54340 Longuich

Tel + 49 (0) 6502 – 930 86 – 0

Fax + 49 (0) 6502 – 930 86 – 29

info@globalinnovations.de

www.globalinnovations.de

* Alle Logos und Markennamen auf den Bildern in dieser Präsentation dienen lediglich der Veranschaulichung.

Es besteht nicht zwingend eine Kooperation zwischen uns und dem jeweiligen Unternehmen.