

WIE MIT
TRU-INFRARED™
— TECHNOLOGY —
GRILLGUT NOCH
SAFTIGER WIRD



Char-Broil®

WAS HEISST HIER PATENTIERTE HITZE?



PATENTIERTE HITZE HEISST VOR ALLEM BIS ZU 50 % SAFTIGERES GRILLGUT.

Kernstück der TRU-Infrared™ Technology ist die einzigartige Emittersplatte:

- Sie wandelt die Umlufthitze aus der Brennkammer in TRU-Infrared™ Strahlungshitze um.
- Sie verteilt die patentierte Hitze gleichmäßig über den gesamten Rost.
- Sie fängt den Bratensaft auf, der verdunstet und gibt die Feuchtigkeit direkt an das Grillgut zurück, wodurch es saftig bleibt.

Unsere einzigartige TRU-Infrared™ Technology macht Dein BBQ einfach und erfolgreich. Du erkennst die smarten Grills an diesem Label:

TRU-INFRARED

Du willst sehen, was passiert,
wenn TRU-Infrared™ Hitze entsteht?
Hier geht's zum Video.



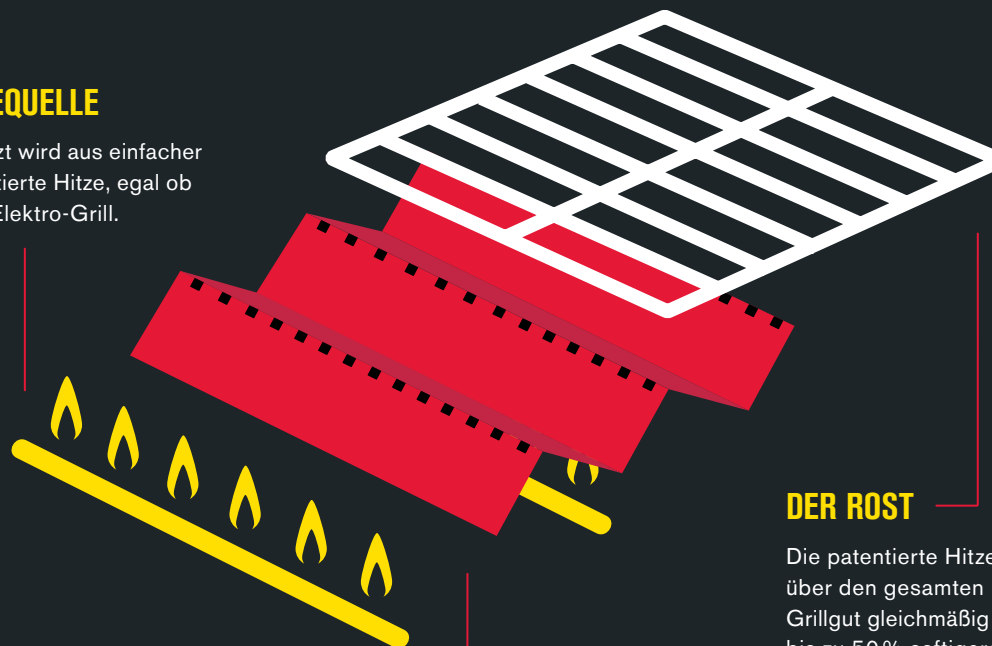
WAS HEISST HIER PATENTIERTE HITZE?



MIT UNSERER EINZIGARTIGEN TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY
WIRD GRILLGUT BIS ZU 50 % SAFTIGER. UND DAS GEHT SO:

DIE HITZEQUELLE

Grill an! Jetzt wird aus einfacher Hitze patentierte Hitze, egal ob Gas- oder Elektro-Grill.



DER ROST

Die patentierte Hitze verteilt sich über den gesamten Rost, erhitzt das Grillgut gleichmäßig und sorgt für ein bis zu 50 % saftigeres Ergebnis.

DIE EMITTERPLATTE

Die einzigartige Emmitterplatte nimmt Hitze von unten auf, wandelt sie in TRU-Infrared™ Hitze um und gibt sie gleichmäßig an den Rost ab. Fett und Saft tropfen auf die Emmitterplatte, so dass die Brennkammer sauber bleibt. Grillsaft verdunstet auf der Emmitterplatte und wird direkt an das Grillgut zurückgegeben.

DIE VORTEILE

Saftigeres Grillgut ist nicht das einzige Plus, das Du mit TRU-Infrared™ genießt:



Durch kontrollierte Flammen und gleichmäßige Hitzeverteilung grillst Du noch präziser.



Freu Dich über bis zu 30 % weniger Gasverbrauch.



Die Emmitterplatte fängt Fett und Schmutz auf und ist ganz easy zu reinigen.

ENTDECKE DIE GRILLS MIT TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY



FINDE DEN PASSENDEN GRILL FÜR DICH



Char-Broil®