

TRICHTERSYSTEM. einzigartig.

Das einzigartige Trichtersystem sorgt für eine **gleichmässige Hitzeverteilung** innerhalb der Kugel...



...und verhindert schädlichen Fettbrand, da die **Brenner komplett geschützt** sind.



Herabtropfendes Fett entzündet nicht, sondern wird durch den Trichter in die Auffangschale unter der Kugel geleitet – das **Grillgut verbrennt nicht** und der **Grill-Innenraum bleibt sauber**.

Ein Teil des auf den Trichter treffenden Fetts und Fleischsafts verdunstet und verleiht dem Grillgut den **typisch intensiven Grillgeschmack**.

WEIL WIR LIEBER BEI DEN GÄSTEN SIND STATT NUR AM GRILL ZU STEHEN

Gleichmässige Hitzeverteilung

- Rundum gleichmässig gegartes Grillgut, Saft bleibt erhalten
- Kein Wenden des Grillguts notwendig
- Mehr Zeit für die Gäste

WEIL WIR LIEBER GESCHMACK WOLLEN STATT VERBRANNTES

Abschirmung der Brenner

- Kein schädlicher Fettbrand, kein verbranntes Grillgut
- Verminderte Rauchentwicklung und Geruchsbelästigung
- Voller Grillgeschmack

WEIL WIR LIEBER GRILLIEREN STATT ZU REINIGEN

Auffangsystem

- Fett läuft am Trichter entlang in Auffangschale
- Grill-Innenraum bleibt beim Grillieren sauber
- Aufheizen, Rost und Trichter abbürsten, Auffangschale ausspülen – fertig

- ✓ Von 0 auf 360 Grad in 10 Minuten
- ✓ Gleichmässige Hitzeverteilung
- ✓ Kein schädlicher Fettbrand
- ✓ Einfache Reinigung



OUTDOORCHEF
SWISS GRILL INNOVATION