

DREI SCHRITTE ZUR TRU-INFRARED™ HITZE



1.

Die **Emitterplatte** ist das Kernstück der TRU-Infrared™ Technology. Damit sie die gesamte Hitze aufnehmen kann, muss sie **bündig** über den Brennelementen sitzen.



2.

Der **Grillrost** ist so gebaut, dass er exakt auf die Form der Emitterplatte passt. Achte darauf, dass der Grillrost **direkt über** den kleinen Löchern in den **Emitterplatten** platziert wird. So wird die Hitze optimal verteilt.



3.

Nachdem Du alles platziert hast, streichst Du den Grillrost dünn mit Speiseöl ein. Nur **10-15 Min** auf **höchster Stufe einbrennen** lassen und schon ist dein TRU-Infrared™ Grill einsatzbereit.

ENDLICH GRILLEN –

SAFTIG WIE NIE!

TRU-INFRARED™
TECHNOLOGY

GLÜCKWUNSCH ZUM NEUEN GRILL!

Du hast eine hervorragende Wahl getroffen und Dich für einen Grill mit TRU-Infrared™ Technology entschieden. Damit gehört verbranntes Grillgut der Vergangenheit an. In Zukunft servierst Du Deinen Gästen und Dir bis zu 50% saftigeres Fleisch.

Wie unsere innovative Technologie funktioniert, erklären wir Dir hier in wenigen Schritten und ausführlich auf unserer Website. Da kannst Du Deinen Grill auch direkt registrieren: charbroil.de

LEG DIREKT LOS. WIR WÜNSCHEN VIEL SPASS.



#smartbbq #truinfrared

Folge uns auf Social Media
und schreib uns eine Bewertung.

**Char-Broil**™

DEIN NEUES DING: PATENTIERTE HITZE!

Das Herzstück der patentierten TRU-Infrared™ Technology ist die einzigartige Emittierplatte. Sie verteilt die Hitze gleichmäßig über den gesamten Rost und sorgt für bis zu 50% saftigeres Grillgut.



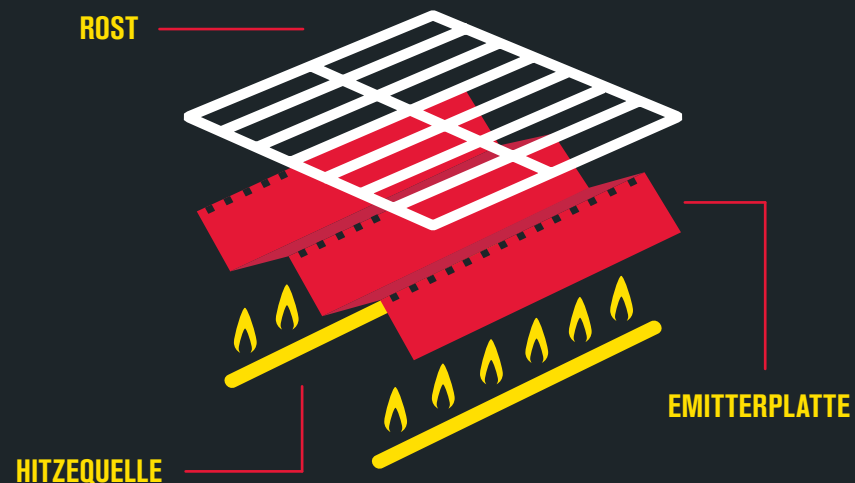
NOCH FRAGEN?



Unsere TRU-Infrared™ Grills stehen für hohe Qualität – dazu gehört auch der Service nach dem Kauf. Egal ob es um Fragen zum Aufbau, zur Garantie oder um allgemeine Anliegen geht:

WIR SIND GERN FÜR DICH DA!

TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY



BIS ZU 50% SAFTIGER

DEINE VORTEILE



KONTROLLIERTE FLAMMEN UND
GLEICHMÄSSIGE HITZEVERTEILUNG
FÜR SAFTIGERES GRILLGUT.



EFFIZIENTE GRILLS MIT BIS ZU
30% WENIGER VERBRAUCH.



DIE EMITTERPLATTE, DIE FETT UND
SCHMUTZ AUFFÄNGT UND, WIE DER
GESAMTE GRILL, LEICHT ZU REINIGEN IST.

HOL DAS BESTE AUS DEINEM GRILL!

Ab jetzt wird smarter gegrillt. Bevor Du loslegst, kannst Du Dir auf unserer Website noch Anregungen holen und Rezepte entdecken.

Oder Du startest direkt mit den Zutaten Deiner Wahl. Wir empfehlen übrigens Hähnchenbrust, denn die wird auf dem TRU-Infrared™ Grill besonders saftig.

**HIER GEHT'S ZU SPANNENDEN REZEPTEN
UND PASSENDEM ZUBEHÖR:**

