

SPOGA, 5. - 7. September 2010 in Köln

P R E S S E - I N F O R M A T I O N

Handgefertigte Keramikgrills aus den USA

Vielseitige Alleskönner sorgen für saftiges Grillgut

Mit den PRIMO-Keramikgrills präsentiert die BBQ-Scout GmbH auf der SPOGA 2010 handgefertigte Alleskönner, mit denen man nicht nur Grillen, sondern auch räuchern, braten und backen kann. Seit die Barbecue- und Outdoorspezialisten aus dem ostwestfälischen Lage exklusiv für den Deutschlandvertrieb zuständig sind, haben sich die High-End-Grills aus den USA auch in Deutschland erfolgreich auf dem Markt etabliert.

Anders als bei herkömmlichen Modellen, besteht die Außenhülle der PRIMO-Grills aus hochwertiger Keramik mit einer Porzellanbeschichtung. Auch die Grillroste sind porzellanbeschichtet. „Weil die dicken Keramikwände weitaus weniger Hitze abgeben als Metall, sind sie nicht nur um bis zu 60 Prozent effizienter als herkömmliche Grills, sondern lassen das Grillgut außerdem deutlich weniger austrocknen“, erläutert Thomas Brinkmann, amtierender Grill-Weltmeister und Geschäftsführer der BBQ-Scout GmbH. Mit seinem Grillteam am „TB & The BBQ Scouts“ hat er die PRIMO-Grills schon bei zahlreichen internationalen Profi-Wettbewerben erfolgreich eingesetzt. „Gerade bei längeren Garzeiten ist die Regelbarkeit und die konstante Temperatur dieser Keramik-Grills unvergleichlich.“

Die patentierte, ovale Form mit Zuluftregler im Boden und Schornstein im Deckel ermöglicht sowohl direktes als auch indirektes Grillen. Dabei lässt sich die Grillfläche einfach erweitern – oder auch teilen. Weil PRIMO-Grills allen Kochtemperaturen und Wetterverhältnissen bestens widerstehen, gibt es auf die Keramikteile 20 Jahre Garantie.

In Deutschland hat BBQ-Scout derzeit zwei Modelle im Programm: den PRIMO Oval XL, auf dem sich bis zu sechs Braten gleichzeitig grillen lassen, und den kleineren PRIMO Oval Junior. Außerdem gibt es ein umfangreiches Zubehörprogramm mit exklusiven Untertischen aus Zypressenholz, praktischen Metalluntergestellen, Grillrosterweiterungen oder Pizza-Backsteinen. Infos und Kontakt unter www.bbq-scout.de.

Köln/Lage, im September 2010

Informationen: BBQ-Scout GmbH
Eichenallee 5
D-32791 Lage
Tel: +49 (0) 52 32 / 97 331 – 0
eMail: info@bbq-scout.de
www.bbq-scout.de

Pressekontakt: Patrick Schröder, +49 (0) 52 32 / 9 73 31-16
eMail: ps@bbq-scout.de,