

Produktfeatures:

Erkunde den Master-Touch GBS Premium E-5775 Holzkohlegrill



3-in-1-Funktionalität

Grille ein paar Burger, brate ein Hähnchen oder räuchere Pulled Pork – mit nur einem Grill. Mit diesem 3-in-1-Holzkohlegrill kannst du grillen, braten und langsam bei niedrigen Temperaturen räuchern. Dafür musst du lediglich ein paar Einstellungen vornehmen.



Holzkohlering & Diffusor-Platte

Lege die Holzkohle in den Holzkohlering, damit sie beim Räuchern effizient genutzt wird. Die Diffusor-Platte wird auf den Holzkohlering gelegt und leitet die Hitze vom Grillgut weg – für gleichmäßig niedrige Temperaturen bei langen Gar- und Räucherzeiten.



iGrill-Halterung

Montiere dein iGrill (separat erhältlich) ganz einfach am Kesselgriff. Hol dir das mit der iGrill-App kompatible Thermometer und komm in den Genuss von perfekt gegrilltem und geräuchertem Grillgut – jedes Mal.



Deckel mit Scharnier

Der Deckel mit Scharnier sorgt für noch mehr Komfort. Wenn du einen Drehspieß verwenden möchtest, kannst du den Deckel aber auch abnehmen.



Grillroste mit Gourmet BBQ System

Nimm den runden Einsatz heraus und ersetze ihn durch eine Grillplatte, einen Geflügelbräter oder einen Pizzastein – oder nutze einen der vielen anderen Einsätze des Gourmet BBQ Systems. Dank des klappbaren Grillrosts kannst du auch während des Grillens einfach Holzkohle nachlegen.



Hervorragende Wärmespeicherung

Deckel und Kessel aus Porzellanemalle speichern die Wärme für eine gleichbleibende Temperatur und gleichmäßige Garergebnisse. Die Beschichtung schützt vor Durchrosten, Rissbildung und Abblättern und hält zudem hohen Grilltemperaturen stand.