Grillson®

Jetzt mit iOS* App Control

Bob Grillson® 2014

Jedes Mahl perfekt!

Erhältlich im App Store

* Android in Vorbereitung

JW MARRIOTT
MARQUIS
DUBAI

Genießen Sie ihr Barbecue mit Bob Grillson im höchsten Hotel der Welt, dem JW Marriott Marquis Dubai.

INDUSTRIE PREIS 2012
BEST OF

Bob Grillson gehört zu den „Best of 2012“ beim deutschen INDUSTRIEPREIS

A'DESIGN AWARD
WINNER 2012

Bob Grillson gewinnt Silber beim italienischen A' Design Award in der Designkategorie Haushaltsgeräte

INT. BARBECUE AWARD
FIRE&FOOD
Das Barbecue-Magazin
2011
BRONZE
GRILLGERÄTE

Bob Grillson erhält für innovative Leistungen in der Kategorie Grillgeräte die Auszeichnung in Bronze.

Neuigkeiten 2014

App-Steuerung aller wesentlichen Grill-Funktionen (Premium)

Zwei Fleischthermometer inkl. Ramping (Premium)

Preissenkung von 5.490 € auf 2.990 € (Basic) und 3.690 € (Premium)

Weiter vereinfachtes Bedienkonzept

Buy or Try - Bob in unseren BobSpots testen

Mehr Leistung

Besteckhalter (Premium)

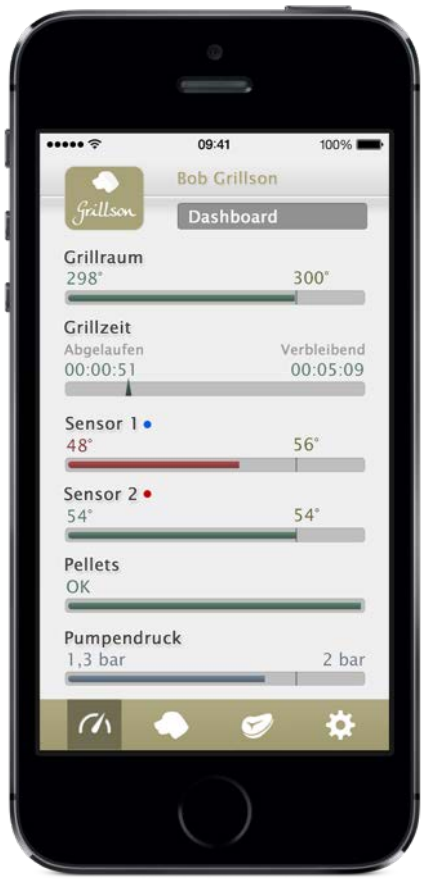
Neue Pelletsorten: Hickory, Mesquite, Pecan, Apfel, Kirsche,…

Erweitertes Zubehörprogramm

Leistung & Vorteile

Laden im App Store

App-Steuerung: Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser!



Bob Grillson ist der erste Grill der Welt, den du mit deinem iPhone fernsteuern kannst - ein echter Smart-Grill. Verbinde dein Smartphone per Wifi mit Bob Grillson. Auf dem Dashboard hast du übersichtlich alle Soll- und Ist-Werte auf einen Blick.

Mit der App kannst Du die Kontrolle übernehmen und damit die Grillraumtemperatur, die Sollwerte für die beiden Fleischthermometer, den Grill-Timer und die Selbstreinigungsfunktion steuern.

Kein Babysitting mehr! Die App alarmiert dich bei Erreichen der eingestellten Sollwerte und warnt dich, wenn alle Pellets verbraucht sind. Somit hast du besonders beim Smoken, Barbecuen oder Wintergrillen alles unter Kontrolle - für dein perfektes Grill-Ergebnis. Selbstverständlich kannst du Bob auch konventionell am Grill bedienen. Du entscheidest! An der App für die Androiden unter Euch arbeiten wir mit Hochdruck!

Fleischthermometer: Doppelt hält besser!

Warum zwei Fleischthermometer? Medium & medium-rare gleichzeitig oder zwei unterschiedlich große Roastbeefs auf den Punkt, das ist kein Problem! Die beiden Fleischthermometer zeigen dir gradgenau den Garzustand deines Fleisches an. Beim Erreichen der Sollwerte alarmiert dich die App umgehend. Bei beiden Fleischthermometern kannst du einzeln unser Ramping aktiveren. Bei aktiviertem Ramping wird kurz vor Erreichen der Sollwerte die Heizleistung des Grills reduziert. Somit erreichst du ein perfektes Garergebnis gerade bei sensiblem Fleisch noch genauer.

Besteckhalter: Alles im Griff!

Mit dem neuen Besteckhalter finden dein wichtigstes Werkzeug seinen Platz in Griffweite.

Drei Geräte in einem: Smoker, Grill, Pizzaofen

Du kannst wie mit einem amerikanischen Smoker warmräuchern bei 80° bis 120° C oder barbecuen bei 120° bis 180° C. Grillen wie mit einem guten Gasgrill von 180° bis 320° C ist kein Problem. Sogar Pizza backen wie in einem italienischen Steinofen bei 400° C ist für Bob keine Herausforderung.

Perfekte Kontrolle durch automatische Temperaturregelung

Die automatische Temperaturregelung mit einem Thermostat macht es möglich. Bob hält die von dir vorgegebene Temperatur. Damit erzielst Du immer perfekte Grillergebnisse. Mit dem vereinfachten Bedienkonzept heißt es einfach nur noch: Einschalten, Temperatur einstellen, los geht's!

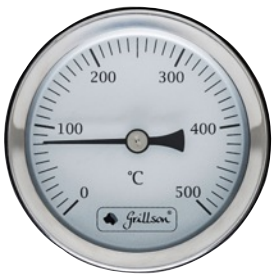
Buy or Try: Bob Grillson bei Grillson kaufen oder in unseren BobSpots testen!

Ab sofort sind alle Grills, unser Zubehör und die Pellets auf www.grillson.com in unserem Shop erhältlich. Wenn du Bob vorher auf Herz und Nieren testen möchtest, kannst du dies in unseren Partner-Kochschulen, den BobSpots, tun. Einfach einen Grillson-Grillkurs buchen und Bob ausprobieren!

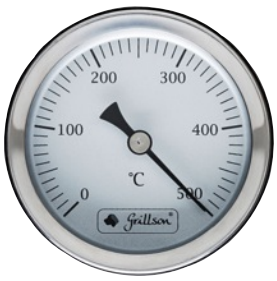
Kein Grillrostschrubben mehr: echte Selbstreinigung durch Pyrolyse

Klebrige Grillroste sind Geschichte. Bob Grillson reinigt sich durch hohe Temperaturen von selbst. Einfach nach dem Grillen am Grill oder per App den Clean-Modus aktivieren, Bob heizt bis auf 500˚ C hoch. Fett und Reste verbrennen zu Asche, die sich leicht abbürsten lässt. In der Grillwanne behindern keine Bleche, Schrauben oder Kanten die einfache Reinigung.

Temperaturen von 80˚ bis 500˚ C



Der bis zu 18 kW starke, patentierte Holzpelletbrenner pumpt bis zu 18 Liter 1.300˚ C heiße Luft in den isolierten Grillraum. Dies ermöglicht Bobs extremes Temperaturspektrum von 80˚ bis 500 ˚C.



Gesund grillen ohne Fettbrand

Durch unser besonderes Diffusor-System grillt Bob bei allen Temperaturen immer indirekt. Bei diesem Prinzip liegen etwa 3/4 der Grillfläche nicht über der Heizquelle. Dennoch wird sie vollständig mit 100 % Leistung beheizt. Steaks und anderes Kurzgegrilltes werden so knusprig-medium gegart - ohne ungesunden Fettbrand und mit dem Geschmack des Grillens über echtem Holz!

Typischer Barbecue-Geschmack durch naturreine Holzpellets - jetzt mit neuen Sorten!

Bob verbrennt natürliche und umweltfreundliche Holzpellets. Dadurch erhält dein Grillgut den typischen Barbecue-Geschmack. Die Pellets sind aus Harthölzern und enthalten keine Zusatzstoffe. 100 % Natur! Ab sofort haben wir unser Sortiment erweitert. Folgende Sorten sind nun ständig verfügbar: Eiche, Buche, Kirsche, Apfel, Ahorn, Hickory, Mesquite, Pecan und unsere Mischungen aus Eiche/Hickory/Kirsche sowie Ahorn/Hickory/Kirsche. Somit kannst du das Raucharoma deinem Grillgut und deinen Vorlieben anpassen.

Gleichmäßige Temperaturen durch Konvektion und Strahlungshitze

Bobs Diffusor im Grillraum erzeugt sowohl Strahlungshitze als auch Konvektion wie ein Umluftbackofen. Dadurch wird das Grillgut sehr gleichmäßig von allen Seiten gegart. Damit bleibt dein Grillgut – auch Kurzgegartes – sehr saftig.

Ganzjahresgrill durch isolierten Grillraum & Cover

Starker Wind oder Minustemperaturen machen Bob nichts aus! Durch den isolierten Grillraum kannst du auch noch im Winter perfekt grillen. Sogar die Selbstreinigung funktioniert bei kaltem Wetter. Wie wäre es mit einer Weihnachtsgans von Bob Grillson? Mit dem atmungsaktiven und wetterbeständigen Cover kannst du Bob auch bei jedem Wetter draußen stehen lassen.

Zubereitung vor den Augen der Gäste durch Design und Mobilität

Auch mit einem Gewicht von 110 kg lässt sich Bob über seine großen Räder einfach an deinen Lieblingsplatz bewegen. Durch den optionalen Betrieb mit einer Autobatterie kannst du bis zu 10 Stunden unabhängig vom Stromnetz grillen.

Einfache Bedienung

Einschalten und die Leistung einstellen. Nur zwei Drehknöpfe machen die Bedienung von Bob zu einem Kinderspiel. Und durch den Einsatz der automatischen Temperaturregelung gelingt dir jedes Gericht immer wieder.

Top-Verarbeitung & erlesene Materialien

Bob ist kein Konsumartikel, Bob ist eine Investition! Verzinktes, pulverbeschichtetes Stahlblech, glasperlgestrahlter und elektro-polierter Edelstahl (V2A), massives, geöltes Bambus, porzellan-emaillierte Gussroste und dazu viel durchdachte Handarbeit machen Bob zu einem beständigen Erlebnis.

Familienfreundlich & sicher

Bobs isolierter Deckel mindert die Verbrennungsgefahr erheblich. Sein kindersicherer Deckel und seine Standfestigkeit erlauben dir entspanntes Grillen mit der ganzen Familie. Der sichere und saubere Brennstoff Holzpellets ist ebenfalls sehr kinderfreundlich.

Besondere Vorteile für den gastronomischen Einsatz

- Räuchern, grillen und Pizza oder Flammkuchen backen mit einem Gerät - das macht weitere Anschaffungen überflüssig.
- Training für Köche ist nur an einem Gerät nötig. Dies spart Arbeitszeit.
- Einfachste Bedienung durch Temperaturregelung verbessert Qualität und Reproduzierbarkeit der Grillergebnisse
- Selbstreinigung spart Arbeitszeit und verbessert Grillresultate durch optimale Hygiene
- Mobilität und Design von Bob Grillson ermöglichen einzigartige Frontcooking-Experience am Tisch deiner Gäste.
- App-Control reduziert Anwesenheitspflicht bei low & slow. Dies reduziert ebenfalls die Arbeitskosten.

Pelletgrillen ein Trend?

Hier ein paar kurze Facts, warum nach den Gasgrills der Trend zu Pelletgrills geht:

Amerikanische Profis grillen bereits mit Pellets

Beim weltgrößten BBQ Wettbewerb, dem American Royal in Kansas City, treten bereits 30 % der über 500 Teams mit Pelletgeräten an. In den letzten 3 Jahren wurden die meisten Titel mit Pelletgeräten gewonnen. Der Grund: Komfort eines Gasgrills + rauchiger Holzgeschmack + automatische Temperaturregelung = Pelletgrill.

Herstelleranzahl steigt von 3 (2008) auf 16 (2013)

Bei den Herstellern von Pelletgeräten ist ein explosives Wachstum festzustellen. Außer Grillson sind dies ausschließlich amerikanische Hersteller, die alle mit dem klassischen, aus Heizungen bekannten Systemen heizen. Grillson hat mit dem patentierten Brenner ein wesentlich umfangreicheres Temperaturspektrum (80˚ - 500˚ C statt 80˚ C bis ø 300˚ C)und ermöglicht dir so ein viel größeres Einsatzgebiet.

Explosives Wachstum an Haushalten mit Pelletheizungen in Deutschland

Seit 2000 steigt die Anzahl an Haushalten, die mit Holzpellets heizen, um durchschnittlich 50 % pro Jahr. Das bedeutet, dass immer mehr Menschen den sicheren und umweltfreundlichen Heizstoff Holzpellets favorisieren.

Resonanz

"Geniales Gerät! Wird auf unserer Grillterrasse eingesetzt!"
Karlheinz Hauser - Sternekoch Seven Seas, Hamburg

Testnote "sehr gut", 14 Geräte im Test
DER FEINSCHMECKER - Bookazine Nr. 24: Grillen für Genießer

"Ein Bentley mit Hybridantrieb - edel & fortschrittlich!"
Andreas Rummel - Culinary Infotainment

"Ein sehr innovativer Pelletgrill!"
Stephan Otto - Geschäftsführer Otto Gourmet

"Design & Funktion in Vollendung. Ein Grill der Superlative!"
Fire & Food - Das Grill- & Barbecue-Magazin, 2/2010

"Würde Apple einen Grill bauen, so würde er wahrscheinlich aussehen."
arktis.de, 06/2011

"Ich liebe diesen Grill. Es ist schon fast eine Sünde, auf so einem wunderschönen Gerät zu grillen."
Patrick Leverty - MN, USA, 09/2011

"... er ist der BMW unter den Grills."
gearpatrol.com, 02/2011

"Ein großer Spaß an solch perfekten Grills zu arbeiten."
Tobias Sudhoff - Kabarettist und Kochbuchautor, 04/2011

"Der Grill war sehr beeindruckend...“
Jude K M Hopkins, Senior Director, Marriott International, Inc.

„Wenn Apple und Ikea sich zusammen tun würden, um einen Grill zu bauen, dann glauben wir, dass dies dabei rauskommt.... Bob verbindet bestes Design und Funktion in einem eindrucksvollen Grill.“
gadgetfeast.com

„Ein Grill für ein außergewöhnliches Grill-Erlebnis.“
stupidDOPE.com

„Ich liebe euren Grill...“
Jeff Nelson - Saint James / USA

„Das ist der coolste Pelletgrill, den ich je gesehen habe.“
Kevin Kirk - Klamath Falls / USA

„Was für ein grandios aussehender Grill, endlich mal kein Gas!“
David Giezekamp - Director Callagher Real Estate Agent, Australia

Features & Technische Daten

Produkt	Bob Grillson 2014	Bob Grillson 2014 Premium
PREISE		
Unverb. Preisempfehlung (inkl. USt.)	2.990,- €	3.690,- €
FEATURES		
Leistung	10 kW	13 kW
Batteriebetrieb	Nein*	Ja
Besteckhalter	Nein*	Ja
Wifi	Nein*	Ja (Adhoc / Client)
App-Control (iOS**)	Nein*	Ja
Anzeige (Dashboard)	Nein*	Ja Grillraum (Ist/Soll) 2x Fleischthermom. (Ist/Soll) Timer (Ist/Soll) Pumpendrehzahl (Ist) Druck (Ist) Grill-Status (Ist) Pelletfüllstand (Ok/Leer) Clean-Modus (Ist) Rampingstatus
Steuerung	Nein*	Ja Grillaumtemperatur (Soll) 2x Fleischtemperatur (Soll) Fleischtemperatur Ramping (On/Off) Timer (Set/Start/Pause) Clean-Modus (On/Off)
Fleischthermometer	Nein*	Ja (2 x)

Produkt	Bob Grillson 2014	Bob Grillson 2014 Premium
Deckelthermometer	Ja	Ja
Grillrost	Gusseisen. emailliert mit Deltaprofil	
Selfclean-Modus	Ja (500° C)	
Temperaturregelung	Automatisch (80 - 430° C)	
Automatischer Zündung	Ja	
TECHNISCHE DATEN		
Größe der Grillfläche	2415 cm	
Arbeitshöhe	95 cm	
Stromanschluss	230 V AC 50-60 Hz / 1 A	
Stromverbrauch	ø 30 - 50 W	
Höhe Grillrost - Deckel	21 cm	
Material	V2A Edelstahl glasperlgestrahlt / verzinktes Stahlblech pulverbeschichtet	
Grillraum	Doppelwandig und isoliert	
Farben (Gehäuse)	reinweiß / lindgrün oder tiefschwarz / anthrazit	
Abmessungen (H x B x T)	118,0 x 105,5 x 53,5 cm (bei geschlossenem Deckel, ohne Ablagefläche) / 149,0 x 134,0 x 58,5 cm (bei geöffnetem Deckel, mit Ablagefläche)	
Gewicht	110 kg	
Packmaß (H x B x T)	120 x 113 x 80 cm	
Packgewicht	ca. 160 kg (inkl. Pellets)	
Lieferumfang	Pelletbehälter: 2 kg Füllmenge / Grillcover, atmungsaktiv, wetterfest / Holztisch / 20 kg Grillson Premium Barbecue Pellets - Eiche	

* Upgrade nachträglich möglich.
** Android-App in Planung / alternativ: Web-App ohne Alarmfunktion

Optionales Zubehör (Modelle 2010 – 2014)

Produkt	Artikel -Nr.	UVP (inkl. USt.)	Beschreibung
Pellet Container Pro	2004	399,00 €	Zusatzbehälter mit 7 kg Fassungsvermögen (ca. 7 h Grillen bzw. 20 h Räuchern).
Powerdiffusor	2005	129,00 €	Diffusor für bis zu 50° C höhere Temperaturen am Grillrost.
Smokediffusor	2006	79,00 €	Diffusor für maximale indirekte Grillfläche. Ideal zum Smoken.
Pizzaset	2007	229,00 €	Pizzastein aus hochwertigem Cordierit mit maximaler Fläche (49 x 35 cm). Inkl. Pizzaschaufel.
Warmhalterost	2008	199,00 €	Zweite Grillrostebene aus hochwertigem Edelstahl zum Warmhalten oder sanften Grillen.
Pelleteimer + -schaufel	2009	29,90 €	Eimer mit Deckel aus Zinkblech mit einem Fassungsvermögen für 10 kg Holzpellets.
Edelstahlpflege-Spray, 400 ml	2011	14,90 €	Nach der Grundreinigung mit unserem Grillreiniger das perfekte Finish.
Grillreiniger-Spray, 1 l	2012	9,90 €	Grundreiniger. Entfernt selbst heftig eingebrannte Fettreste oder Rauchspuren.
Grillson-Schürze	2013	29,90 €	Perfektes Outfit für einen aufregenden Grillabend.
Premium Barbecue Pellets	2101	14,90 €	Eiche (10 kg)
	2102		Apfel (9 kg)
	2103		Ahorn (9 kg)
	2104		Hickory (9 kg)
	2105		Kirsche (9 kg)
	2106		Mesquite (9 kg)
	2107		Pecan (9 kg)
	2108		Buche (9 kg)
	2109		Ahorn/Hickory/Kirsche (9 kg)
	2110		Eiche/Hickory/Kirsche (9 kg)

Grillson GmbH
Leinhäuser Weg 41b
30419 Hannover
Deutschland

Telefon +49 (0)511 97936555
Fax +49 (0)511 97936556
E-Mail info@grillson.com
www.grillson.com

facebook.com/grillson
twitter.com/grillson
youtube.com/bobgrillson