

## TRU-INFRARED™

### TECHNOLOGY

ALLES IMMER 50% SAFTIGER

denn Grillsaft wird ans Grillgut zurückgegeben.

ALLES IMMER AUF DEN PUNKT

denn der Rost ist überall gleich heiß.

ALLES SCHNELL SAUBER

denn die Emitterpatte schützt die Brennkammer und ist leicht zu reinigen.

ALLES EIN BISSCHEN EFFIZIENTER

denn die direkte Umwandlung von Umluft in Strahlungshitze reduziert den Verbrauch.

## ALLES EINE FRAGE DER TECHNIK



Du willst sehen, was passiert,  
wenn TRU-Infrared™ Hitze entsteht?  
Hier geht's zum Video.



SAFTIGE  
**20%**  
ZUR SAISONERÖFFNUNG  
SICHERN

MACH DICH BEREIT FÜR DIE GRILLSAISON  
MIT EINEM TRU-INFRARED GRILL.

Schick uns eine Mail mit Deinem TRU-Infrared Wunschgrill – dazu Vor- und Nachname, Adresse, Telefonnummer. **Wir reduzieren den Preis um 20% zum UVP**, Du zahlst und der Grill kommt direkt zu Dir nach Hause. Einsendeschluss: 31.03.2025.



promotion-cbeu@charbroil.com

Alle Grills findest du auf  
[www.charbroil.de](http://www.charbroil.de)



WENN'S SAFTIG  
WIRD, IST  
ES VON UNS.

**TRU**  
*STORY*

DIE TECHNIK FÜR IMMER SAFTIGE ERGEBNISSE

## TRU-INFRARED™

### TECHNOLOGY

**Char-Broil®**

# WIR HABEN UNS HITZE PATENTIEREN LASSEN. **TRU**STORY



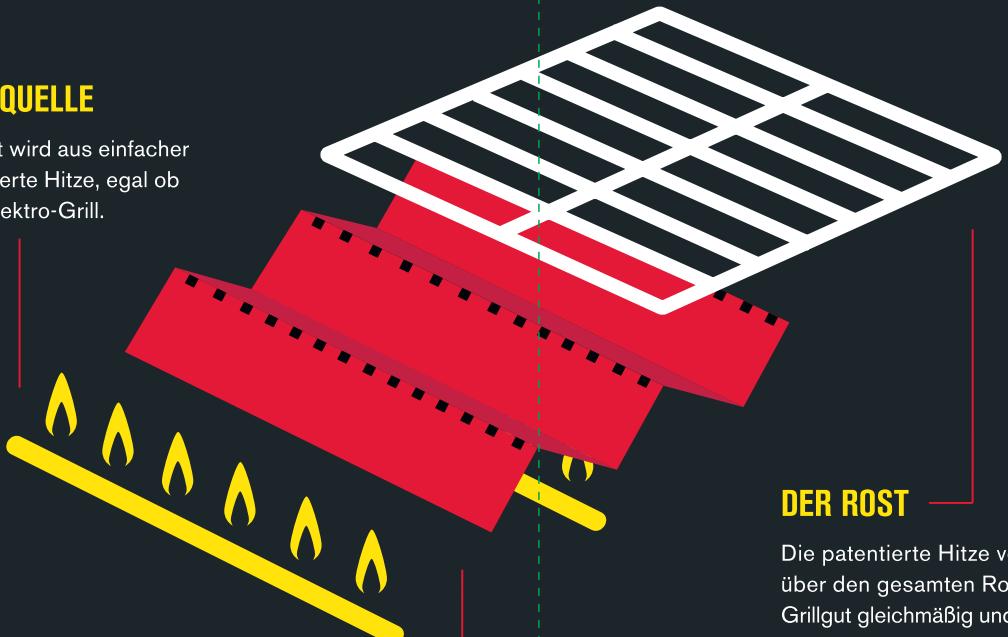
**TRU-INFRARED™**

— TECHNOLOGY —

MIT UNSERER EINZIGARTIGEN TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY  
WIRD GRILLGUT BIS ZU 50 % SAFTIGER. UND DAS GEHT SO:

## DIE HITZEQUELLE

Grill an! Jetzt wird aus einfacher Hitze patentierte Hitze, egal ob Gas- oder Elektro-Grill.



## DIE EMITTERPLATTE

Die einzigartige Emitterplatte nimmt Hitze von unten auf, wandelt sie in TRU-Infrared™ Hitze um und gibt sie gleichmäßig an den Rost ab. Fett und Saft tropfen auf die Emitterplatte, so dass die Brennkammer sauber bleibt. Grillsaft verdunstet auf der Emitterplatte und wird direkt an das Grillgut zurückgegeben.

## DER ROST

Die patentierte Hitze verteilt sich über den gesamten Rost, erhitzt das Grillgut gleichmäßig und sorgt für ein bis zu 50 % saftigeres Ergebnis.

## DIE VORTEILE

Saftigeres Grillgut ist nicht das einzige Plus, das Du mit TRU-Infrared™ genießt:



Durch kontrollierte Flammen und gleichmäßige Hitzeverteilung grillst Du noch präziser.



Freu Dich über bis zu 30 % weniger Gasverbrauch.



Die Emitterplatte fängt Fett und Schmutz auf und ist ganz easy zu reinigen.