

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 Emitterspatte 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](mailto:promotion-cbeu@charbroil.com)

Alle Grills findest du auf
www.charbroil.de



**WENNS SAFTIG
WIRD, IST
ES VON UNS.**

TRU
STORY

DIE TECHNIK FÜR IMMER SAFTIGE ERGEBNISSE

TRU-INFRARED™

— TECHNOLOGY —

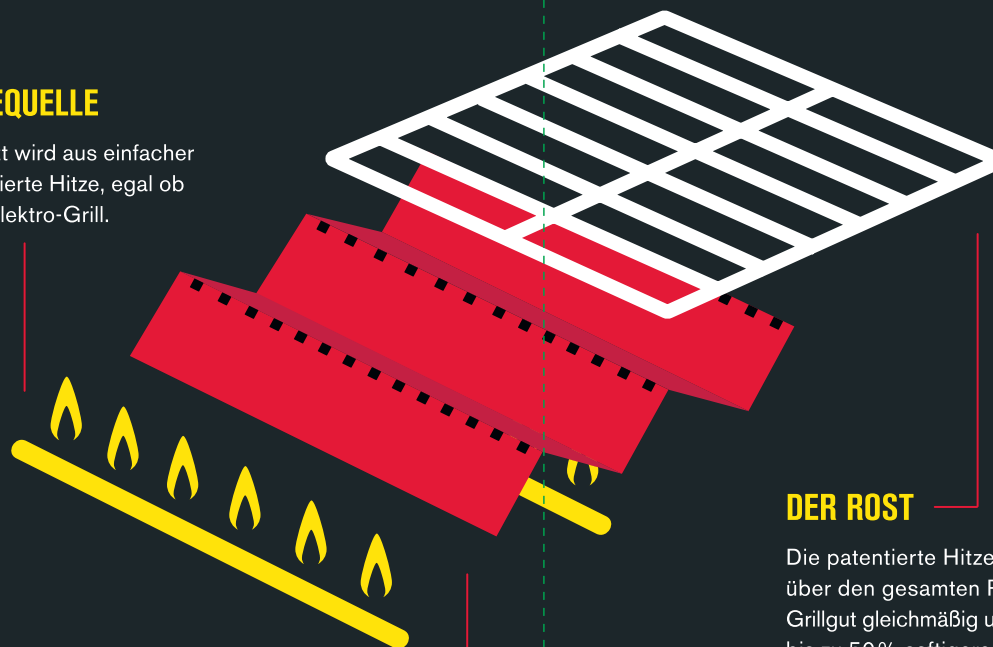
Char-Broil®

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

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.



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 EMITTERPLATTE

Die einzigartige Emitterschicht 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 Emitterschicht, so dass die Brennkammer sauber bleibt. Grillsaft verdunstet auf der Emitterschicht und wird direkt an das Grillgut zurückgegeben.

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 Emitterschicht fängt Fett und Schmutz auf und ist ganz easy zu reinigen.

TRU-INFRARED™
TECHNOLOGY

