

Grillspaß für alle

Neuheit von Barbecook: Am tragbaren Tischgrill Joya wird jeder zum Chefkoch



Kortrijk-Heule, 21. März 2014. Großer Grillspaß, kleiner Aufwand: Der neue Tischgrill Joya von Barbecook ist der Hingucker jeder Gartenparty. Denn Gäste werden zu Köchen und legen ihr Grillgut selbst auf den Rost. Der kompakte Tischgrill von Barbecook ist mit einem Gewicht von gerade einmal 4,5 Kilogramm bequem zu transportieren und wird damit zum idealen Begleiter auf dem Campingplatz, im Park, am Strand oder auf der eigenen Terrasse. Mit einem Durchmesser von 26cm bietet der Rost ausreichend Grillfläche für kleine Partys und gemütliche Familiendinner und brät gleichzeitig sechs Würstchen oder drei Steaks.

Besonders praktisch ist der Holzdrehtisch von Barbecook mit passenden Keramikschälchen. Hierauf kann der Joya abgestellt und Dips oder Snacks in den Schälchen unter den Gästen verteilt werden, ohne sich über den Grill zu lehnen. Oder: einfach Fleisch und Gemüsestücke in die Schälchen füllen und Gäste animieren, kreative Grillspieße anzurichten. So beginnt der Genuss schon bei der Zubereitung.

Praktisch, sicher, sauber

Einzigartig ist das Anzündsystem mit Briketts, die mit Holzwolle entzündet werden. Diese mit dem Umweltsiegel FSC zertifizierten Grilltabs werden in einer Schale geliefert und lassen sich unkompliziert anzünden, ohne sich die Finger staubig zu machen. Der TÜV-geprüfte Joya eignet sich auch bestens, um mit Kindern zu grillen. Denn die isolierte



Außenwanne schützt vor Hitzebildung oder der Gefahr sich zu verbrennen. Damit garantiert Barbecook ein sicheres, umweltfreundliches Grillerlebnis und authentisches Holzkohle-Aroma.

Fotoquelle: Barbecook®

Pressekontakt:

vom stein. agentur für public relations gmbh

Sarah Hinderer

Hufergasse 13 | 45239 Essen | Germany

Fon. +49(0)201 29 88 120 | Fax. +49(0)201 29 88 118 | Mail. barbecook@vom-stein-pr.de

Mit dem Joya können BBQ-Fans noch häufiger und spontaner grillen. Denn der Tischgrill ist schnell aufgebaut, nach nur 40 Minuten einsatzbereit und er lässt sich unkompliziert reinigen. Der Grillrost und die Edelstahl-Innenwanne kommen in den Geschirrspüler, die Keramikwanne wird mit einem weichen, feuchten Tuch ausgewischt. Übrigens: Die Asche eignet sich bestens als Pflanzendünger.

Der Joya ist in schwarzer oder weißer Hochglanzoptik erhältlich. Als Starter-Set mit Grilltabs, Holzwolle und vier Bambuszangen eignet sich der Tischgrill auch bestens als Geschenk.

Mehr Informationen zum Unternehmen und den Produkten sowie praktische Tipps und Rezepte unter www.barbecue.com

2.210 Zeichen (inkl. Leerzeichen ohne Überschrift)

Bildmaterial:

Alle Fotos sind in Druckauflösung in der Bilddatenbank von Barbecue hinterlegt.

<http://www.barbecue.com/imagebank> (Passwort: barbecue)

Joya: <http://www.barbecue.com/imagebank/v4/imagebank/search.asp?zk=joya>

Unverbindliche Preisempfehlung:

Joya Starter-Set (Schwarz / Weiß; inkl. Grilltabs und vier Zangen:	99,90 Euro
Grilltabs (3er-Pack)	19,99 Euro
Drehtisch mit sechs Schalen:	54,95 Euro

Über Barbecue

Barbecue ist eine Marke des belgischen Unternehmens SAEY Home & Garden, das sich auf die Entwicklung und Fertigung hochwertiger Öfen, Innenkamine sowie Grills spezialisiert hat. Getreu des Claims „The Inventors of BBQ Pleasure“ setzt Barbecue ganz auf Genuss und Geselligkeit beim Grillen. Zudem bietet das Unternehmen bereits seit dem Markteintritt 1985 eine besonders sichere und einfache Handhabung der Geräte. Aus dieser Leitidee resultiert unter anderem auch das patentierte Anzündsystem QuickStart. Mit nur drei Bögen Zeitungspapier und ohne gefährliche oder ungesunde Anzündprodukte zu verwenden, ist ein Holzkohlegrill so in maximal 15 Minuten einsatzbereit. Heute bietet Barbecue nicht nur 31 unterschiedliche Grillmodelle für die Bereiche Holzkohle, Gas, Induktion und Räuchern an, sondern positioniert sich darüber hinaus mit einem der umfassendsten Accessoire-Angebote auf dem Markt: Von Schutzhandschuhen, Grillbesteck bis hin zu Räucherspänen und Anzündern. Die Barbecue-Produkte, die sich allesamt durch ihr modernes Design auszeichnen, werden vor allem in den Zielmärkten Deutschland, Frankreich, Belgien und den Niederlanden vertrieben.

Fotoquelle: Barbecue®

Pressekontakt:

vom stein. agentur für public relations gmbh

Sarah Hinderer

Hufergasse 13 | 45239 Essen | Germany

Fon. +49(0)201 29 88 120 | Fax. +49(0)201 29 88 118 | Mail. barbecue@vom-stein-pr.de