

Lusini.de bringt Premium-Grill für Ihre Außen- und Erlebnisgastronomie Premium-Pelletgrill Bob Grillson bei Lusini.de zum Einführungspreis

München. Lusini.de, der Online-Marktplatz für Hotellerie- und Gastronomiebedarf, gewinnt mit der Grillson GmbH einen weiteren starken Partner und baut somit sein Sortiment im Bereich der Außengastronomie um ein erstklassiges Premiumprodukt aus. Die stetig wachsende Kundschaft von Lusini wählt inzwischen bereits aus rund 100.000 Artikeln für Gastronomie und Hotellerie.

Gastronomie unter freiem Himmel liegt seit einigen Jahren voll im Trend. „Das Angebot eines Außenbereichs ist sehr wichtig. Das spielt für den Umsatz eine große Rolle“, hebt der Münchner Gastronom Thomas Zwink hervor. Es ist jedoch nicht nur das gute Wetter, das Gäste auf die Terrassen der Restaurants lockt – auch die Ausstattung spielt in der Außengastronomie eine große Rolle. An dieser Stelle kommt der ausgezeichnete Holzpelletgrill Bob Grillson ins Spiel.

„Für viele Gäste ist es ein besonderes Erlebnis, wenn ihre BBQ-Spezialität direkt vor ihren Augen am Tisch gegrillt wird“ weiß Dirk Luttermann, Geschäftsführer von der Grillson GmbH. Sicherlich mit ein Grund warum auch Sternekoch Karlheinz Hauser den Bob Grillson bereits begeistert einsetzt. Doch nicht nur wegen seines innovativen Designs in höchster Qualität, sondern insbesondere durch seine unschlagbare Funktionsvielfalt überzeugt der Bob Grillson neben der Fachpresse auch Karsten Aschenbrandt, den dreifachen Sieger bei den offiziellen deutschen Grillmeisterschaften.

Einzigartige Technologie für die Erlebnisgastronomie

Mit der einzigartigen Heat- und Health-Diffusor-Technologie (HHD) verfügt der Grill über eine Technik, die ihresgleichen sucht. Beim HHD-Prinzip liegen etwa 2/3 der Grillfläche nicht über der Heizquelle. Dennoch wird die ganze Grillfläche mit 100% Leistung beheizt. Der Vorteil: Steaks und anderes Kurzgegrilltes werden so knusprig-medium gegart, ohne ungesunden Fettbrand und mit dem Geschmack des Grillens über echtem Holz.

Und das Beste: Er reinigt sich durch die von modernen Backöfen bekannte Pyrolyse fast von selbst und überzeugt durch einfachste Handhabung.

Bob Grillson versteht sich aber nicht nur auf Smoken und Barbecue, sondern beherrscht dank seines enormen Temperaturspektrums anders als herkömmliche Pelletsmoker alle Grilltechniken und Zubereitungsarten. Das innovative HHD-System von Bob Grillson arbeitet von 80° bis 470° Celsius. Den typische Barbecue-Geschmack erhält das Grillgut durch die Verbrennung von sortenreinen Holzpellets aus Eichen-, Buchen- oder Kirschenholz.

Egal ob Fisch, Fleisch, Roastbeef, Hähnchen oder Steinofenpizza, Bob Grillson liefert durch die punktgenau steuerbare Hitzezufuhr stets Grillergebnisse auf Spitzenniveau.

Unter <http://www.lusini.de> gibt es dieses Premium-Produkt von Bob Grillson derzeit zu einem Lusini-Aktionspreis, 20% ermäßigt gegenüber dem Normalpreis.

Über Lusini

Lusini ist ein Online-Marktplatz für Gastronomie- und Hotelleriebedarf, der unter www.lusini.de die Produkte zahlreicher Hersteller und Händler auf einem Marktplatz vereint. Das Angebot richtet sich an gewerbliche Nachfrager aus Gastronomie, Hotellerie, Catering, Gemeinschaftsverpflegung, etc. Es umfasst alles, was man für Ausstattung und Betrieb im Gastgewerbe benötigt. Lusini bietet die einfache und schnelle Vergleichbarkeit von Artikeln, eine außergewöhnlich große Auswahl und professionellen Service bei Bestellung und Zahlungsabwicklung. Die Zahlung ist bequem und sicher

auf Rechnung, per Lastschrift, Vorkasse oder Kreditkarte möglich. Die Lusini GmbH hat ihren Sitz in München. Geschäftsführer ist Markus Bohl.

Kontakt: Lusini GmbH
Adams-Lehmann-Straße 109
80797 München

Peter Höschl, Marketing & Sales
Telefon +49 89 416 170 180
E-Mail: presse@lusini.de