

GRILLSON: IL GRILL CHE SI ACCENDE ANCHE A DISTANZA CON LO SMARTPHONE

Basta un tocco per programmare anche a distanza di chilometri il proprio grill: Bob Grillson è infatti un grill a combustione a pellet che può essere gestito con il proprio smartphone. È sufficiente scaricare l'apposita app e il telefono sarà collegato, tramite wifi, al grill del quale potranno essere controllati valori, temperature, pulizia, quantità dei pallet. La più avanzata tecnologia si mette così al servizio della più tradizionale tecnica di cottura per dar vita in un grill dal design essenziale in cui l'acciaio si fonde al legno.

La programmazione a distanza con un semplicissimo touch è solo una delle innovazioni tecnologiche alla base dei grill del brand Grillson, distribuito in Italia dall'azienda Punto De, che attraverso un particolare sistema di diffusione del calore permette di grigliare i cibi in modo sano e a tutte le temperature. Il calore si diffonde infatti in maniera indiretta, evitando qualsiasi contatto con il fuoco. Il design moderno e pulito si unisce così alla più alta tecnologia per un grill totalmente pensato e realizzato in Germania che permette di ottenere cibi sani e gustosi che ricordano il sapore del legno naturale, scelto in base alla varietà di pellet che meglio risponde alle proprie esigenze.

La collezione prevede tre grill dalle diverse funzionalità: Leif Grillson, Bob Grillson e Bob Grillson Premium. Quest'ultimo racchiude in sé tre differenti usi: grill, cottura affumicata, forno per la pizza ed è quindi ideale per accompagnare qualsiasi tipo di pranzo o di cena in famiglia o con gli amici. Grazie ad un controllo perfetto della temperatura, ottenuto tramite l'installazione di due avanzati termometri collegati all'applicazione, è possibile cuocere cibi in maniera affumicata, a 100 o 120 gradi centigradi, ottenere la potenza del barbecue e del grill, spaziando dai 180 ai 320 gradi, e raggiungere infine i 400 gradi che permettono alla pizza di cuocersi. Facile da impostare e da utilizzare, Bob Grillson Premium è dotato di un programma autopulente che, grazie alle elevatissime temperature che toccano i 500 gradi, brucia grassi e residui di cottura che vengono poi facilmente rimossi.

La tecnologia più all'avanguardia ma anche il gusto della tradizione: l'ulteriore valore aggiunto infatti è nella selezione dei pellet affumicati e ottenuti da legno duro, aromatizzato e di diverse essenze, dal rovere all'acero, dalla nocciola aromatizzata alla mela, e nella possibilità di scegliere i vari accessori coordinati da abbinare al grill.

