

Presseinformation

Snacking ist mehr als ein Trend. Mit dem richtigen Equipment wird es sogar zum Erlebnis, das mit hochwertigen Produkten, raffinierten Rezepten und fachlichem Können beim Gast ordentlich Eindruck machen kann. Neu im Programm von Saro Gastro-Products sind die Mini Wow-Grills für den Einsatz im Snacking-Bereich.

Saro Gastro-Products GmbH

Snacking leicht gemacht mit den Mini Wow-Grills von Saro

Vor einigen Jahren feierte Saro bereits große Erfolge mit den Wow-Grills, auf denen gleichzeitig in unterschiedlichen Temperaturzonen gegrillt wird. Jetzt ergänzt das Unternehmen das Angebot durch die neuen Mini Wow-Grills, die noch platzsparender, aber genau so effizient nutzbar sind. Praktischer Zusatz ist der Deckel, der vor Hitzeverlust schützt.

Komfort und Präzision in einem Gerät

Die Wow-Grills von Saro Gastro-Products vereinen den Komfort bequemer Bedienbarkeit und präziser Temperaturregulierung eines Elektro-Grills mit der Freiheit, gleichzeitig in verschiedenen Heizzonen grillen zu können. Möglich machen das voneinander unabhängig regulierbare Heizzonen. Der Wow-Grill 1200 verfügt beispielsweise über drei Heizzonen, für die die Grillprofis die Temperatur je nach Grillgut einstellen können.

„Die kleinere Version des Wow-Grills ist im Grunde vergleichbar mit einer Bratplatte, nur deutlich platzsparender und deshalb besser geeignet für die Herstellung von Snacks, sowohl im Bistro, als auch in der Bar oder für das schnelle Take-away Geschäft im modernen Restaurant“, weiß Walter Spangenberg, Geschäftsführer des Küchenausstatters aus Emmerich am Rhein. Die Mini Wow-Grills kommen vor allem beim Frühstück zum Einsatz. Für den Mittagstisch lassen sich darauf aber ebenfalls Fleisch, Fisch und Gemüse vor den Augen der Gäste zubereiten.

Die meisten Wow-Grills im Saro-Sortiment verfügen außerdem über einen großen Fettauffangbehälter unter den Heizstäben. Dieser lässt sich einfach nach der Benutzung des Gerätes herausnehmen und bequem reinigen. Als zusätzliches Hilfsmittel dienen die mitgelieferten Schaber. Grobe Grillreste werden einfach abgeschabt, die Feinarbeit erledigt ein Schwamm. Und schon kann der extra flach gebaute Grill wieder platzsparend verstaut werden.

Saro Gastro-Products GmbH

Sandbahn 6, 46446 Emmerich | T: +49 2822 9258 0 | F: +49 2822 1819 2 | E: info@saro.de

Maximale Flexibilität, schnell einsatzbereit und leicht zu reinigen

Die Heizzonen des Wow-Grills bestehen jeweils aus 3 x 6 quadratisch geformten Edelstahl-Heizstäben. In jedem einzelnen Heizstab befindet sich ein Heizelement, wodurch eine gleichmäßige Hitzeverteilung auf der kompletten Grillfläche möglich ist. Das Prinzip der einzelnen Heizzonen erleichtert auch die Reparatur, sollte diese einmal nötig werden. Denn nur die betroffene Gruppe von sechs Heizstäben fällt aus und muss ersetzt werden. Die restlichen Heizzonen bleiben weiter betriebsbereit.

Durch die Unterteilung in verschiedene Heizzonen verbraucht das Gerät nur für diejenigen Bereiche Energie, in denen gegrillt wird. Die Wow-Grills von Saro sind also nicht nur schnell, sondern wahre Energiesparer. Um auf Temperatur zu kommen, brauchen sie gerade einmal 5 Minuten, dann kann bei bis zu 320 Grad Celsius gegrillt werden.

Erhältlich sind die Wow-Grills über den Online-Shop von Saro Gastro-Products oder über den Fachhandel.

Weitere Informationen gibt es bei direkt bei der Saro Gastro-Products GmbH unter www.saro.de oder per Telefon +49 2822/9258-0

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten

Bildmaterial:



*Mini Wow-Grill Modell Home S, Art.-Nr. 444-2000,
Abmessungen: 280 cm x 550 cm x 150 cm*



*Mini Wow-Grill Modell Home M, Art.-Nr. 444-2005,
Abmessungen: 780 cm x 280 cm x 150 cm*

Pressekontakt:

Gröön Schnack – Nachhaltige Kommunikation

Carina Alves

Wilhelmstraße 21, 26197 Huntlosen

Mobil: 0174 / 99 65 22 6

E-Mail: post@gs-kommunikation.de