



Da bin ich mir sicher.



## Steaks und Pizza in Rekordzeit: Hochtemperaturgrill Beef Maker von HOFER befeuert Grillgut mit 800 Grad Celsius

**Perfekt gegrillte Steaks und Pizza wie vom Italiener können ab jetzt auch in der heimischen Küche, am Balkon oder im Garten gezaubert werden. Möglich macht das der Beef Maker von HOFER. Mit 800 Grad Oberhitze gelingt innen zartes Grillgut mit besonders krosser Kruste im Handumdrehen. Der Hochtemperaturgrill ist ab 8. April zum HOFER-Preis von 169 Euro per Stück erhältlich.**

(Sattledt, 3. April 2019; HOFER) Grillen ist eine der liebsten Freizeitbeschäftigungen der Österreicher. Die Königsklasse dieser Disziplin: die Zubereitung des perfekten Steaks. Mit den ersten lauen Sommerabenden stellt sich automatisch wieder die Gretchenfrage nach der richtigen Herangehensweise - direkte oder indirekte Hitze, mit oder ohne Deckel? Zudem entscheiden oft nur wenige Sekunden auf dem Grillrost darüber, ob ein Stück Fleisch noch zu roh oder schon zu durch ist. Außen kross und knusprig, innen aber noch zart rosa und saftig - so sollte ein ideales Steak aussehen. Mit dem Beef Maker ist dieses Kunststück für HOFER-Kunden künftig kein Problem mehr.

### „Heiße Ware“ in Rekordzeit dank Keramikbrenner

Um Grillgut jeder Art mit einer aromatischen, knusprigen Kruste zu versehen ohne den inneren Bereich auszutrocknen, bedarf es großer Hitze. Beim Beef Maker kommt diese vom „über Kopf“ montierten Keramikbrenner, der eine Temperatur von bis zu 800 Grad Celsius erreichen kann. Durch die enorme Oberhitze schließen sich beim Fleisch schnell die Poren - die Kruste wird kross, der Saft bleibt im Grillgut. So gelingt das perfekte Steak quasi im Handumdrehen und auch noch in Rekordzeit. Entgegen seinem Namen sind für den Beef Maker aber auch Meeresfrüchte, wie Garnelen, oder Fisch kein Problem. Mit dem mitgelieferten Pizzastein lassen sich zudem auch perfekte Pizzen zaubern. Der in drei Stufen höhenverstellbare und ausziehbare Grillrost sorgt stets für den idealen Abstand zwischen Grillgut und Flamme. Die herausnehmbare Fettauffangschale macht die anschließende Reinigung zu einem Kinderspiel. Der gasbetriebene Hochtemperaturgrill ist ab 8. April - und damit pünktlich zur Grillsaison - zum Preis von 169 Euro per Stück in allen HOFER-Filialen erhältlich.

### Produktinformationen im Überblick

#### **BEEF MAKER Hochtemperaturgrill**

- Temperatur von bis zu max. 800°C sorgt in kürzester Zeit für eine knusprige Kruste und köstliche Röstaromen
- höhenverstellbarer Grillrost
- verschiedene Garstufen durch stufenlos regelbaren Gaszufluss
- entnehmbare Fettauffangschale zur leichten Reinigung - der Bratensaft wird aufgefangen und kann z.B. für köstliche Saucen verwendet werden
- gasbetriebener Keramikbrenner (Leistung 3,5 kW)
- integrierter Piezozünder für das einfache und sichere Entzünden
- praktische Tragegriffe an den Seiten des Grills
- Abmessungen: ca. 53,3 x 49,2 x 31,8 cm



**Da bin ich mir sicher.**



## Produktinformation

- inkl. Pizzastein aus hitzebeständigem Cordierit, ausziehbarer Grillschublade mit Grillrost, Fettauffangschale, Druckminderer und Gasschlauch
- 169 Euro per Stück

### Über HOFER

Die HOFER KG zählt mit über 500 Filialen und mehr als 12.000 motivierten Mitarbeitern zu den erfolgreichsten österreichischen Lebensmitteleinzelhändlern. Dies bestätigt auch Platz 1 bei der Konsumentenumfrage „Best Retailer“ von CASH und Kantar TNS Austria. Das Unternehmen mit Sitz in Sattledt garantiert unter dem Motto „Da bin ich mir sicher.“ höchste Qualität zum günstigen HOFER-Preis. Das Standardsortiment umfasst rund 1.400 Produkte des täglichen Bedarfs, ergänzt durch wöchentlich wechselnde Aktionsartikel. HOFER setzt sich aktiv für Klimaschutz ein, arbeitet seit Jänner 2016 zu 100 % CO<sub>2</sub>-neutral und wurde dafür mit dem Energy Globe World Award ausgezeichnet. 2018 feiert der Lebensmittelhändler bereits sein 50-jähriges Bestehen. Zu HOFER S/E zählen neben HOFER Österreich die Schweiz, Slowenien, Ungarn und Italien.

### Rückfragehinweis

Cathleen Völkel & Johanna Tautschnig – ROSAM.GRÜNBERGER | Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-214 und -228

E-Mail: [cathleen.voelkel@rosam-gruenberger.at](mailto:cathleen.voelkel@rosam-gruenberger.at); [johanna.tautschnig@rosam-gruenberger.at](mailto:johanna.tautschnig@rosam-gruenberger.at)

### Bildbeschriftung

Mit dem Beef Maker zaubern HOFER-Kunden ab 8. April das perfekte Steak im Handumdrehen.

### Fotocredit

HOFER; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.