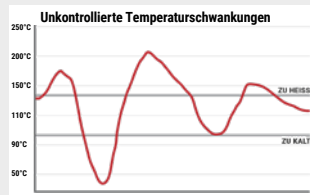


LOW & SLOW – DER PERFEKTE LONGJOB

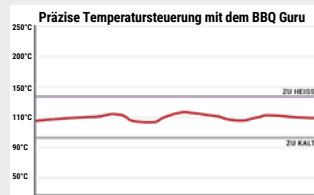
Zart, saftig, lecker: Um diese Perfektion zu erreichen, müssen Garzeit und Temperatur perfekt aufeinander abgestimmt sein. Ob Anfänger oder erfahrener Grillmeister – diese zwei Faktoren sind bis heute die größten Herausforderungen beim Grillen.

Das Problem ist, dass sich das Steuern der Temperaturen bei den meisten Grills und Smokern als ziemlich schwierig gestaltet. Hier ein Beispiel für unkontrollierte Temperaturschwankungen auf einem normalen Grill und dem BBQ Guru:

NORMALER GRILL:



MIT BBQ GURU:



Es ist beinahe unmöglich, mit solchen Temperaturschwankungen das perfekte Grillergebnis zu erzielen. Unsere BBQ Gurus helfen dir, das Maximum aus deinem Holzkohlegrill zu holen.

Befestige den BBQ Guru einfach an deinem Grill, stelle deine Wunschtemperatur ein und beobachte, wie er ganz auf Autopilot deine Zieltemperatur erreicht und hält.

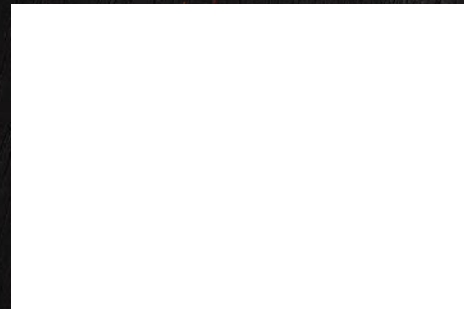


SCAN MICH!
FÜR MEHR INFOS

BEREIT FÜR DEINEN BBQ GURU?

Egal, ob du das Grillen gerade erst zu deinem Hobby machst oder bereits ein Meister der Glut bist, durch die innovative Technologie des BBQ Guru ist das nächste Level schon zum Greifen nahe.

Den BBQ Guru gibt es in jedem gut sortierten Grill-Fachhandel. Wir empfehlen bei einem unserer Partner anzufragen oder in einem zertifizierten Webshop zu bestellen.



DE 2021



THE BBQ GURU
Frida-Schröder-Straße 56
49076 Osnabrück
bbq-guru.eu



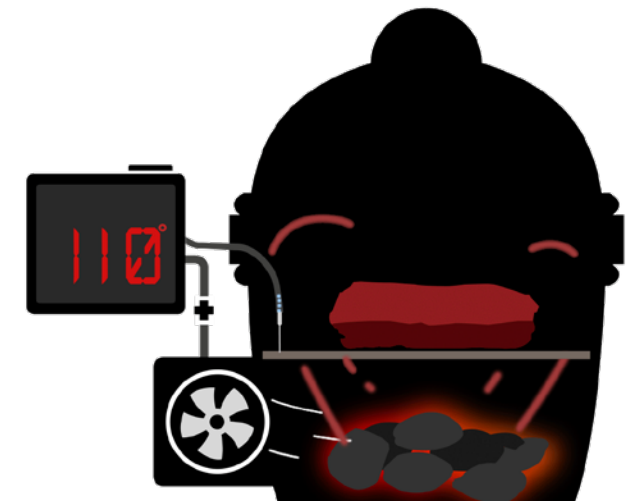
DAS PERFEKTE DUO
**DER BBQ GURU
& DEIN GRILL**

DAS BBQ GURU FUNKTIONS PRINZIP

KONTROLLIERTER LUFTSTROM FÜR PRÄZISE TEMPERATUREN:

1. Stelle Deine Wunschtemperatur ein
2. Die Fühler messen konstant und präzise die Temperatur
3. Die Schaltung des Lüfters sorgt für die perfekte Luftzufuhr

Die Arbeit des BBQ Guru beginnt bei dem Temperaturfühler, der im Inneren des Grills angebracht wird. Dieser Fühler sendet seine Messwerte zur Steuereinheit des BBQ Guru, welche schon kleine Temperaturschwankungen erkennt und dementsprechend die Glut mit der exakt richtigen Menge an Sauerstoff versorgt. Dadurch wird die Hitze der Glut genauestens an deine Wunschtemperatur angepasst.



VERGLEICHE DIE DREI MODELLE



STEUERUNG	DIGIQ	DYNAQ	ULTRAQ
Temperatur-Regelung	Ja	Ja	Ja
Anzahl der Sonden	1 + 1	1 + 1	1 + max. 3
Open Lid Erkennung	Ja	Ja	Ja
Ramp Modus	Ja	Ja	Ja
Status Q Leuchtring	Nein	Ja	Ja
LED Display	Ja	Nein	Ja
Timer	Nein	Ja (in der App)	Ja
Food-Ready-Alarm	Ja	Ja (in der App)	Ja
IOS & Android Bluetooth App	Nein	Ja	Ja
WLAN & ShareMyCook	Nein	Nein	Ja
5-in-1 Guru Sockel	Nein	Ja	Ja
°F oder °C	Ja	Ja	Ja
Anzeige der Lüfter- Aktivität	Ja	Ja	Ja

DIGIQ® DX3

ZARTE UND SAFTIGE SPEISEN – JEDES EINZELNE MAL

Der DigiQ ist ein High-Tech-Instrument, welches automatisch die Temperatur der Glut im Grill misst und mit höchster Präzision regelt. Darüber hinaus zeigt der DigiQ stets die Kerntemperatur deines Grillguts an. Dies alles führt zu zarten, saftigen und köstlichen Speisen – und das jedes einzelne mal.



ANSTECKEN, EINSTECKEN, LOSGRILLEN

Überwache deinen Grill direkt am Controller.

Egal, ob du ein blutiger Anfänger oder bereits Grillmeister bist: Dank des DigiQ wird dein nächstes Outdoor-BBQ einfacher denn je. Die optimale Hitze sollte keine Glückssache sein – klemme einfach den DigiQ an und stelle die Temperatur für Glut und Grillgut mit den Pfeiltasten auf das Grad genau ein.

Der DigiQ gleicht die Temperaturen aneinander an, sodass selbst Longjobs einfach und bequem von der Hand gehen. Lehne dich zurück, übergib dem DigiQ die Kontrolle und genieße das Mahl deines Lebens.

DYNAQ

TEMPERATURSTEUERUNG DER NEUEN GENERATION

Eine neue Generation von Temperaturreglern, die schon jetzt der neue Standard ist: Erschaffe mit dem DynaQ als Einsteigermodell den perfekten Longjob – mit dem einzigartigen Status Q Leuchtring und App-Steuerung per Bluetooth.



DEIN PERSÖNLICHER GRILL-ASSISTENT

Entdecke den Anfang einer neuen Ära.

Großartiges Grillen besteht daraus, den richtigen Mix aus Zeit und Temperatur zu kennen. Unkontrollierte Temperaturschwankungen im Grill führen zu trockenen oder verbrannten Speisen, sodass du zu jedem Zeitpunkt ein Auge auf den Grill haben und die Luftzufuhr immer und immer wieder anpassen musst.

Mit dem BBQ Guru DynaQ sind diese Probleme für immer verschwunden. Der Controller überwacht und kontrolliert die Temperatur der Glut in Echtzeit, sodass du zu jedem Zeitpunkt bestens informiert bist. Zusätzlich kannst du die Kerntemperatur deines Grillguts messen, um es im perfekten Moment vom Rost zu nehmen. Denn nur du bist der Meister über deinen eigenen Grill – also überlasse nichts dem Zufall.

ULTRAQ

DER IDEALE BEGLEITER FÜR JEDEN GRILLMEISTER

Der BBQ Guru UltraQ ist der ideale Begleiter für jeden Grillmeister, der seine Kochkünste auf das höchste Level bringen will. Die Steuerung ist per Cloud von überall aus abrufbar und der Status Q Leuchtring sorgt für klare Verhältnisse.



DIE REVOLUTION DER TEMPERATUR STEUERUNG

Genieße ofengleiche Präzision und das perfekt gegarte Gericht.

Grillen über Holzkohle ist ein einzigartiges Erlebnis. Keine andere Grilltechnik verleiht deinem Fleisch diesen unvergleichlich köstlichen und saftigen Geschmack. Allerdings können unstetige Temperaturen auch dazu führen, dass dein Fleisch trocken wird oder anbrennt, was die gesamte Mahlzeit ruinieren kann.

Der hochmoderne BBQ Guru UltraQ lässt dich zurücklehnen und gibt dir zeitgleich die volle Kontrolle über deinen Grill – mit ofengleicher Präzision und revolutionärer Technologie.