



## **Der große Unterschied beim BBQ Grillen**

*BBQ Grillgeräte bei [www.grillfuerst.de](http://www.grillfuerst.de)*

Zwar glauben viele noch immer, dass Barbecue oder kurz auch BBQ, im Grunde das Gleiche ist, wie das gewöhnliche Grillen und damit nur ein anderes Wort dafür, jedoch nicht das nicht ganz. BBQ Grillen unterscheidet sich vom herkömmlichen Grillen in vielerlei Hinsicht, wie zum Beispiel in der Grilltemperatur, in der Temperaturzufuhr im BBQ Grill und dem Grill-Gut selbst.

Es kommt beim BBQ nicht unbedingt darauf an, welches Modell des Grills man nun auswählt. Sei es ein BBQ Gasgrill, ein BBQ Smoker Grill, ein BBQ Pellet Grill oder ein BBQ Holzkohlegrill, wichtig ist, dass eine Temperatur, im bis mittleren Bereich von 90-160 Grad, konstant gehalten wird. Auch werden hier nicht, wie beim Grillen sonst üblich, kleine Fleischstücke gegart, sondern wirklich große, bis hin zu ganzen Tieren. Daher kann es durchaus vorkommen, dass ein BBQ bis zu 20 Stunden dauert, bevor man mit dem Essen beginnen kann.

Um die Temperatur wirklich dauerhaft konstant zu halten, sollte man sich hierbei einen Grill zulegen, der dies auch recht einfach gewährleistet. Unser Unternehmen, Kamin und Grill Shop GmbH, kann da Grillmodelle empfehlen, wie zum Beispiel einen BBQ Gas Grill oder einen BBQ Smoker Grill, sowie einem BBQ Pellet Grill, der selbstständig den Brennstoff reguliert. Wichtig ist auch, dass man das notwendige Zubehör besitzt und das natürlich auch in allerbesten Markenqualität.

Informationen über passende Grillmodelle für ein ausgedehntes und genussvolles BBQ, finden Interessenten auf unserer Webseite unter [www.grillfuerst.de](http://www.grillfuerst.de), ebenso wie natürlich auch andere Grillmodelle und passendes Zubehör, Grillseminare und verschiedene Kontaktmöglichkeiten zu unserem Service Team.

## **Pressekontakt**

Kamin und Grill Shop GmbH

Herr Joachim Weber  
Brückenmühle 93  
36100 Petersberg

[grillfuerst.de/](http://grillfuerst.de/)  
[shop@kamin.de](mailto:shop@kamin.de)

## **Firmenkontakt**

Kamin und Grill Shop GmbH

Herr Joachim Weber  
Brückenmühle 93  
36100 Petersberg

[grillfuerst.de/](http://grillfuerst.de/)  
[shop@kamin.de](mailto:shop@kamin.de)

Die Kamine und Kaminöfen aus unserem Shop entsprechen dem technisch neuesten Stand, sind formschön, attraktiv und von einem hohen Nutzwert. So holen Sie sich mit einem Kamin oder Kaminofen aus unserem Angebot nicht nur ein Stück Behaglichkeit ins Haus, sondern vor allem auch ein hohes Maß an stilvoller Inneneinrichtung. Die Möglichkeit, Kamine, Kaminöfen oder auch einen Pelletofen online bestellen zu können erspart Ihnen nicht nur jede Menge Zeit und Lauferei, sondern vor allem auch die Überlegungen zum Transport. So kommt Ihr bestellter Kamin schnell und komfortabel zu Ihnen und Sie müssen sich nur noch um die Aufstellung und den Anschluss kümmern.