

BEEF!

DAS SIND 800°C



Gestatten, BEEF!-Beef: einzigartiger Hightech-Hochtemperaturgrill, zu 100% made in Germany

Sie haben schon immer davon geträumt, Ihr Steak in New Yorker Steakhouse-Qualität zu grillen? Dann schlägt jetzt Ihre Stunde – mit dem BEEF!-Beef, einem Grill, der anders ist als alle anderen. Wir stellen Ihnen das neue Hochtemperaturwunderding im Detail vor und die Männer, die es gebaut haben. Und dann legen Sie selber los!

Fotos: ANDREAS TEICHMANN, KRÖGER & GROSS Text: STEPHAN KNIEPS

Wer will schon in den Himmel, wenn es das hier gibt! Das perfekt gegarte Steak aus dem höllisch guten Grill von BEEF!

800°C

Die Geschichte dieser Sensation ist drei Männern aus dem Rheinland zu verdanken. Erzählen lässt sie sich mit zwei Zahlen: 800 und 45. Auf 800 Grad Celsius wird der kleine Gasgrill erhitzt, den die drei Freunde Frank Hecker, Marc Kirwald und Frantz Konzen ertüfelt haben. Er hat etwa die Maße eines PC-Towers und steht bei Frank Hecker auf der Terrasse in Königswinter. Sobald er das Dry-Age-Steak auf den Rost gelegt und den Rost in den Grill geschoben hat, eine Daumenbreite unterhalb der rot glühenden Brennerplatte, fängt Hecker an, laut zu zählen. Flammen züngeln hervor, es raucht, und aus dem Inneren des Grills klingt es so, als würden Knallfrösche auf dem Rost explodieren. Als er bei 45 angekommen ist, holt er den Rost wieder raus, dreht das Stück Fleisch um und schiebt es wieder in den Grill. Er zählt erneut bis 45. Dann ist es rare. Dann ist es gebeeft, wie sie hier jetzt sagen.

Bevor Frank Hecker auf die Idee mit dem heißesten Grill Deutschlands kam, aß er in New York das Steak seines Lebens. Es war im Sommer 2011. Mit seiner Frau Susanne machte er Urlaub an der Ostküste der USA. Hecker ist kein Großstädter. Er ist in Königswinter aufgewachsen und 44 Jahre alt. Seit 20 Jahren arbeitet er im TV-Geschäft. Anfangs im Bildschnitt, später als Regisseur. Weil ihn Essen interessiert, macht er seit 2010 vermehrt Kochsendungen: „Lafer, Lichter, Lecker“, „Topfgeldjäger“, „Kocharena“, „Küchenschlacht“. Dank dieser Sendungen hat Hecker gute Kontakte zu prominenten Köchen aufgebaut, was später noch von Bedeutung sein wird. Er sei kein Gourmet, aber er habe schon genauso viele Steaks im Restaurant wieder zurückgehen lassen, wie er gegessen habe.

400 Grad sind einfach nicht genug für ein gutes Steak!

400 Grad, das schafft ein guter Gasgrill, der Beefer aber das Doppelte! Lange haben die drei Freunde aus Königswinter davon geträumt – bis sie ihn einfach selbst entwickelt haben

Es gibt ein Foto, auf dem sieht man Hecker auf seiner Terrasse am Grill stehen, im tiefsten Winter. Durch den knöchel hohen Schnee ist eine Schneise von der Tür bis zum Grill geschaufelt. Hecker ist ein Typ, der sich im Internet Reifebeutel mit semi-permeabler Membran bestellt, um darin Rib-Eye-Steaks nach dem Dry-Age-Verfahren kontrolliert schimmeln zu lassen, bei 0 bis 4 Grad im heimischen Kühlschrank. Man kann sagen, er ist ein leidenschaftlicher und ein anspruchsvoller Esser.

In New York, so hatte Hecker gehört, soll es fantastische Steaks geben. Er wollte ursprünglich ins „Wolfgang’s“ oder zu „Gallagher’s“, beides exzellente Steakhäuser, aber amerikanische Freunde rieten ihm zu „Peter Luger“ in Brooklyn. Sie gingen mittags hin, nur so bekamen sie ohne Reservierung einen Tisch. Als dann der Kellner mit dem riesigen Porzellanteller an ihren Tisch trat, auf dem das 900-Gramm-Rib-Eye in der brodelnden Butter lag, war Hecker sprachlos. Das Fleisch war in dünne Streifen geschnitten, quer zur Faser. In einem Stück steckte eine kleine rosafarbene Plastikkuh, die den Gargrad anzeigte: „m. rare“. „Das war die Offenbarung“, sagt Hecker. Und er wusste auch den Grund, er hatte dazu mal eine TV-Dokumentation gesehen: Neben der hervorragenden Fleischqualität ist vor allem das Garen mit 800 Grad Oberhitze verantwortlich für den fantastischen Geschmack. Die ungewöhnlich hohe Temperatur brennt eine karamellierte Kruste ins Fleisch, mit leicht nussigem Röstaroma. Zudem verhindert die Oberhitze, dass Fleischsäfte in die Glut tropfen können. Noch auf dem Nachhauseweg, so erinnert sich seine Frau, wuchs bei Hecker der Ehrgeiz. Das kann doch nicht sein, dass ich mein Fleisch nicht so hinbekomme! Er beschließt, einen 800-Grad-Grill zu bauen.

Nun ist das Entstehen von Kruste auf Fleisch keine Zauberei. Schon gar keine, die nur bei 800 Grad funktioniert. Die sogenannte Maillard-Reaktion, wie das Karamellisieren auf der Fleischoberfläche genannt wird, wird schon bei Temperaturen um 140 Grad in Gang gesetzt. Gute Gasgrills schaffen bis zu 400 Grad. Warum also unbedingt 800 Grad? „Weil es einfach ein riesiger Geschmacksunterschied ist, ob die Reaktion mit 800 Grad stattfindet oder mit einer niedrigeren Temperatur“, erklärt Hecker. „Je kürzer das Fleisch der Hitze ausgesetzt ist, desto weniger Garrand gibt es nachher im Fleisch.“ Der graue Garrand zwischen Kruste und Fleisch sei vergleichbar mit einem Schmorbraten und überlagere den eigentlichen Fleischgeschmack – und das will man ja nun wirklich nicht. Normalerweise brauchen Steaks mehrere Minuten. Auch deshalb sind die 45 Sekunden ein so wichtiges Versprechen. »



1 Die drei Macher und ihr Baby (von links): Frantz Konzen, Marc Kirwald und Frank Hecker
2 An der Schleifmaschine werden die Kanten des Griffs entgratet
3 + 4 Ein Mitarbeiter bedient den Hebel der Standbohrmaschine, so fährt der Bohrer nach unten ins Werkstück





Mit dem Lamellenschleifer entgratet ein Mitarbeiter den Grillrost für den Beefer



Es gibt hierzulande schon einige Restaurants und Steakhäuser, die mit ihren 800-Grad-Grills werben, in Hamburg, Berlin und in Dortmund etwa oder in Basel. Aber für den privaten Gebrauch, sagt Hecker, ist bislang einfach noch niemand auf die Idee gekommen.

Zurück von der USA-Reise braucht Frank Hecker Helfer für sein Projekt. Er ist zwar selbst ein Tüftler; der Nachbar von gegenüber sagt, es gibt nix, was der Hecker nicht kann. Aber alleine einen Grill konstruieren, das traut er sich nicht zu. Hier beginnt jener Teil der Geschichte, der arg inszeniert wirkt. Würde man einen Film darüber drehen, würde der Regisseur die nächste Sequenz streichen oder umschreiben lassen – zu unglaubwürdig, zu kitschig. Aber so ist die Realität: Wie zufällig finden sich in Heckers Freundeskreis genau die Leute, die man

für ein Projekt wie einen selbst gebauten Grill braucht. Sie schaffen das alles ohne fremde Hilfe. Susanne Hecker, die auch noch eine Rolle übernehmen wird, sagt, hätten sie sich ein Team zusammenstellen müssen, sie hätten nach exakt jenen Leuten mit denselben Fähigkeiten und Kontakten suchen müssen, die sie dann tatsächlich auch an Bord holten.

Da ist zunächst Marc Kirwald. Er ging mit Hecker schon in die Grundschule. Kirwald ist 44 Jahre alt und sieht ein bisschen aus wie der Schauspieler Russell Crowe. Er hat auch die Statur: groß und kräftig. Kirwald aber, in Königswinter aufgewachsen, ist Werkzeugmacher und Meister. Er fährt jeden Morgen nach Köln, wo er bei einem Hallenheizungsbauer als Betriebsleiter arbeitet. Die Firma verkauft patentierte Gasinfrarotstrahler. Sie ist spezialisiert darauf, große Hallen punktuell zu beheizen. Dafür stellt sie spezielle Brennpfatten aus Keramik her, die sehr heiß werden können. Frank Hecker also sagte zu seinem Freund Marc Kirwald: „Wenn du das Stadion von Real Madrid warm kriegst, dann kannst du doch auch ein Steak grillen.“ Kirwalds Frau und Töchter sind Vegetarier.

Hecker hat in seinem Dachgeschoss einen Hobbywerkraum eingerichtet. Mit der Bandsäge, die dort auf einem Holztisch

steht, sägt er schon mal überstehende Wirbelknochen von Fleischbrocken ab. Hier oben bauen er und Kirwald ein erstes Grillmodell, mit Höhenverstellung. Sie nennen es „Evo1“, Evo wie Evolution. Heckers Konstruktionszeichnung hängt noch heute in der Werkstatt an einem Schrank. Er schweißte das Gerät zusammen, Kirwald besorgt das Kernstück: die passgenaue Keramikbrennerplatte. Sie ist kaum größer als ein Taschenbuch und hat eine Wabenstruktur. „Dadurch hat sie insgesamt mehr Oberfläche, und das bedeutet mehr Infrarotstrahlung“, erklärt Kirwald. Sie konstruieren die Platte in den Deckel des Grills und befestigen von hinten eine Gasflasche. Von der Rückseite durchströmt nun ein Gas-Luft-Gemisch die Platte. Wenn man ein Streichholz von der anderen Seite dranhält, verbrennt das Gemisch an der Oberfläche und die Platte fängt an zu glühen. „Dank der Wabenstruktur kommen wir immer entspannt über die 800 Grad“, erklärt Kirwald. Hecker will den Grill sofort ausprobieren, er legt eine Scheibe Bacon auf den Rost. Die 800 Grad zeigen Wirkung: „Der Bacon hat sofort sein Leben ausgehaucht.“ Hecker und Kirwald sind angespitzt.

Auf Heckers 43. Geburtstag im Juni 2012 (da schenkten ihm seine Freunde sein erstes BEEF!-Abo) stehen sie gemeinsam bei Gulaschsuppe und Bier auf Heckers Terrasse und reden über ihren Grill und die nächste Evolutionsstufe. Dann stellt sich Frantz Konzen dazu.

Konzen kam in der 10. Klasse auf Heckers Schule in Königswinter. Er ist 45 Jahre alt. Er trägt ein kariertes Hemd, Dreitagebart und drei Ringe im linken Ohr. Seine Mutter ist Fleischereifachverkäuferin. In der Schule aß er immer Brote mit selbst gemachter Wurst. Zu Hause hielten sie sich Kaninchen, die sie zu Weihnachten aßen. Konzen ist gelernter Goldschmied und Maschinenbaumechaniker, und gemeinsam mit einem befreundeten Tischler hat er im Örtchen Rheinbreitbach, 15 Kilometer südlich von Bonn, eine Werkstatt gegründet, in der sie fast alles bauen: „Zumindest alles, was man aus Holz und Metall herstellen kann.“ Er zeigt Fotos auf seinem Handy von einer selbst gebauten Grubenlore. Er baut Treppen, er baut Geländer, er baut Tische, fast immer sind es Unikate. Auch die Terrasse im Hause Hecker hat Konzen gebaut. Auch er isst sehr gerne. Konzen sagt: „Gutes Fleisch ist das eine, die Zubereitung ist das andere. Du brauchst ja richtig Musik.“ Er sagt es mit schnellem „s“ und mit „ck“ am Ende: „Mussick“. Konzens Rolle beim Grillprojekt ist klar: Er könnte eine professionelle Konstruktionszeichnung entwerfen, könnte Edelstahl zuschneiden, könnte schweißen und löten und auch das Material besorgen. Er könnte, und er kann.

Das perfekte Gerät für alle, die Sous-Vide lieben

Unbedingt ausprobieren: das Fleisch erst im Vakuum im Wasserbad garen und danach kurz im Beefer finishen, so bekommt es die perfekte Kruste!

Noch auf der Party einigen sie sich auf den Namen „Beefer“ und sichern sich die Internetdomain. Jeder der drei zahlt einen symbolischen Euro. Kurz danach treten sie in einen Wettstreit: Hecker und Kirwald gegen Konzen. Beide Teams entwerfen einen neuen 800-Grad-Grill: Hecker und Kirwald bauen „Evo2-NRW“, wieder in Heckers Dachgeschosswerkstatt, Konzen baut in seiner Werkstatt „Evo2-RLP“, weil Rheinbreitbach schon in Rheinland-Pfalz liegt. „Battle“ nennen sie das. Der Wettstreit tut ihrem Grill ganz gut, denn aus beiden Modellen fließen Eigenheiten in den serienmäßigen Beefer ein: Hecker und Kirwald perfektionieren ihre Idee eines eingebauten, höhenverstellbaren Grillrostes, von Konzens Modell kommt die höhere, rechteckige Form, das doppelwandige System, der Edelstahl, aus dem auch Kochtöpfe hergestellt werden. Mit beiden „Evo2“-Modellen treffen sich die drei erneut, um zu beefen, wie sie ihr Hochleistungsgrillen nun immer nennen. „Wir hatten zwei Credos“, sagt Konzen, „erstens: Wir wollten keine Schulden machen, und jeder sollte einen Beefer zu Hause stehen haben. Und zweitens: Wir wollen beefen im Duden stehen haben.“ In normalen Restaurants bestellen sie zu dem Zeitpunkt schon kein Steak mehr. Denn obwohl ihre „Evo“-Modelle noch nicht perfekt sind, sind sie schon überzeugt: Steaks kriegen sie zu Hause besser hin.

Schließlich steht der Entwurf für den Beefer: das Vorserienmodell, die höchste Evolutionsstufe. Marc Kirwald übernimmt die Logistik für alles, was mit dem Brenner zu tun hat: Gasteile, Druckminderer, Schläuche, Thermoelemente, Ventil. Frantz Konzen ruft seine Händler an, lässt die Edelstahleinzelteile lasern, in seiner Werkstatt montiert er alles zusammen. Die Werkstatt ist so »

groß, dass dort bequem drei LKW Platz fänden. Es riecht aufdringlich nach Farbe wie in einer Autolackiererei. In der Mitte der Werkstatt steht ein gelber Kran, davor lagern Metallstangen, parkt ein roter Gabelstapler. Einige Beefer stehen, verpackt in Holzkisten, auf Paletten. So stellt man sich das Paradies für Daniel Düsentrieb vor.


Bevor der Grill jedoch in Serienreife gewerblich verkauft werden darf, braucht er noch das CE-Zertifikat, Nummer 0085. Dafür musste Konzen den Grill nach den Vorgaben der deutschen Industrienorm EN 498 konstruieren: „Festlegungen für Flüssiggasgeräte – Grillgeräte zur Verwendung im Freien“. Dem Beefer steht der bislang härteste Test bevor: die EG-Baumusterprüfung. Ein Gasprüfinstitut stellt eine Reihe von Dauertests an, jedes einzelne Teil der Gasvorrichtung braucht ein eigenes CE-Zertifikat. Da ist zum Beispiel der Höhenversteller. Ein kleines schwarzes Kunststoffrädchen vorne rechts am Beefer, mit dem man den Grillrost hoch- und runterdrehen kann. Da der Beefer vorne offen ist, kommt auch ein Teil der 800 Grad dort an. Man merkt das leicht, wenn man seine Hand hinhält. Laut EG-Baumusterprüfung darf die Temperatur am Rädchen maximal 60 Grad mehr als die Umgebungstemperatur betragen. In den Tests kommt heraus, dass das Rädchen 58 Grad heiß werden kann. Super, sagt Hecker, wir sind unter der Grenze. Aber der Prüfungsleiter will lieber vier bis fünf Grad Toleranz haben; 58 Grad scheinen ihm zu riskant. Also entwirft Konzen extra noch ein kleines Schutzblech um das Rädchen herum. Das ist sehr aufwendig und zudem sehr teuer. Aber auch verdammt effektiv: Die Temperatur am Rädchen sinkt deutlich, das Institut ist zufrieden. Der Prüfer spricht

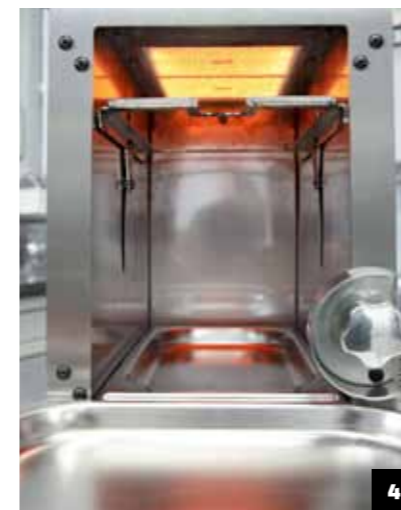
Perfekte Steaks und noch vieles Schönes mehr

Auch Thunfisch, Jakobsmuscheln, Lachs, und Krustentiere wie Langusten oder Garnelen gelingen im Beefer perfekt! Und sogar Ihre Crème brûlée können Sie darin karamellisieren ...

von einer Hitzeschutzmanschette. Die drei Männer nennen es schlicht das „Sissi-Blech“. Für Weicheier.

Am 30. April 2013 gründen sie ihre GmbH. „Dann wurde es ernst“, sagt Kirwald, „bis dahin war’s ja nur ein Spaß.“ Der Grill ist nun fertig – aber wie vermarktet und verkauft man ihn? Frank Hecker fragt einfach seine Frau. Susanne Hecker ist gelernte Industriekauffrau, aber seit fünf Jahren selbstständige Print- und Webdesignerin. In ihrer Wohnung sind einige Kunstwerke von ihr zu sehen, in der Küche etwa hängt eine zwei mal drei Meter große Lichtinstallation aus Holz an der Wand, mit Fundstücken vom Rheinufer. Susanne Hecker entwirft die komplette Corporate Identity von Beefer, sogar eigene Streichhölzer, und sie programmiert die Webseite mit dem Shop. Sie organisiert den Vertrieb, den Versand und macht die Buchführung. Seit Dezember vergangenen Jahres hat der Grill auch einen eigenen Facebook-Auftritt. Geld für Werbung ist zwar nicht vorhanden, und der Stückpreis von 699 Euro ist auch nicht gerade niedrig. Dennoch verkaufte die Beefer Grillgeräte GmbH bis Weihnachten 2013 schon über 80 Exemplare. Denn Frank Hecker nutzt seine Beziehungen zu TV-Köchen: Johann Lafer und Steffen Henssler kauften einen Beefer, der Hamburger Sternekoch Ali Güngörmüş ebenfalls. Tim Mälzer nimmt ihnen gleich mehrere Exemplare ab. „Das ist natürlich ‘ne Mordsreferenz“, sagt Hecker, der sich mit seinen beiden Kompagnons wenig später dann die bisher höchste Eskalationsstufe einfallen lässt: Eine Luxusvariante des Beefers wollen sie bauen. Aus noch hochwertigerem Material, mit noch massiver verarbeitetem Edelstahl, über eine Gravur sogar persönlich individualisierbar. Dann geht alles ganz schnell – und noch vor Weihnachten ist die Idee der BEEF!-Sonderedition geboren (siehe die folgenden Seiten).

Zu Hause in seiner Wohnung hat Hecker noch den ersten Beefer stehen, auf der Granitarbeitsplatte. Nach dem Beefen legt Hecker das Steak in der Schale noch für ein paar Minuten auf die sogenannte Nase des Beefers, auf die vorstehende Stahlfläche, wo das Fleisch bei geringerer Temperatur weitergart. In eine zweite Schale wirft er ein Stück Butter, dazu Salbei, Thymian und Rosmarin, und legt sie in den Beefer, genau unterhalb des heißen Brenners. Binnen Sekunden brodelt die duftende Sauce. Das Fleisch schneidet Hecker derweil in ganz dünne Streifen, immer quer zur Faser, und streut grobes Meersalz darüber. Ein Garrand ist kaum auszumachen. Dann gießt er die flüssige Butter an den Rand und schaut auf sein Werk – wie ein Kind, dem man ein großes Geschenk gegeben hat. Er sagt nichts. So wie damals in Brooklyn. 



1 Peng, da ist er, Ihr BEEF!-Beefer! Komplett mit Grillrost und -griff sowie Gastrochale angeliefert. Es kann losgehen!
2 + 3 Gasschlauch anschließen und den roten Ventilknopf runterdrücken. Dann den Grill anzünden, etwa mit den Streichhölzern, die im Paket mitgeliefert wurden
4 So goldig sieht der Brenner aus, wenn er nach 5–7 Minuten die Betriebstemperatur von über 800 Grad erreicht hat. Wichtig: immer ohne Grillrost vorheizen! Das Fleisch würde auf dem heißen Rost vorgaren
5 Das Fleisch, hier ein US-Rib-Eye, sollte Zimmertemperatur haben. Legen Sie es auf den Grillrost
6 Feuer frei, Grillrost so hoch wie möglich in den heißen Beefer schieben, und das Inferno beginnt!
7 Wenn Sie Ihr Steak am liebsten rare mögen, grillen Sie es 45 Sekunden von jeder Seite und legen es zum Ruhen auf das Dach des Beefers. Wenn es weitergaren soll, kommt es auf den Boden des Beefers, aber außerhalb, vor dem Gerät. Dort zieht es weiter
8 In der Gastrochale können Sie eine Nussbutter herstellen: dafür Butter mit Thymian und Rosmarin schmelzen und köcheln, bis sie goldbraun wird
9 Fleisch nach dem Grillen etwa 10 Minuten ruhen lassen. Meersalz drauf, anschneiden und (wer mag) mit Nussbutter angießen – fertig ist das beste Steak, das Sie je gegrillt haben

Ja, ich will die 800°C!

Wir machen das Unmögliche möglich, nur für Sie. Denn bei uns können Sie den 800-Grad-Grill erwerben. In einer einmaligen Sonderedition nur für die BEEF!-Leser. Mit extradicken Edelstahlwänden, Designergillrost und 15 Kilo Gewicht. Erfüllen Sie sich den Traum vom New-York-Steak auf Ihrer eigenen Terrasse, und ordern Sie den BEEF!-Beefer. Und danken Sie mit uns den drei Erfindern Frantz Konzen, Marc Kirwald und Frank Hecker dafür, dass unser Leben nun einen neuen Sinn bekommt. Hier ist unser BEEF!-Beefer im Überblick:

1 Die Plakette

Die Frontplatte aus reinem Edelstahl ist 4 Millimeter dick (das ist 1 Millimeter mehr als bei der Standardversion). Und damit jeder gleich erkennt, worum es geht, thront oben ein dickes BEEF!-B! (auch aus Edelstahl, wird mit der Platte verschraubt, nicht genietet). Wenn es Ihnen aber wichtiger ist, dass jeder gleich erkennt, um wen es geht, dann tauschen wir für Sie das schlichte Logo gegen eine Plakette mit Ihrem Namen aus. Alles Weitere zur Individualisierung Ihres Beefers auf der nächsten Seite.

4 Die Belüftung

Durch die Schlitze in den Stahlblechen an den Seiten und oben auf dem Beefer zieht die Gasflamme eine gewaltige Menge Sauerstoff ins Innere. Vorne auf der Bodenplatte und vorne auf dem Deckel des Beefers können Sie Ihr Steak in der mitgelieferten Gastroschale weitergaren oder ruhen lassen.

2 Der Rost und Griff

Um den Rost zu bewegen, haken Sie den Griff in den Rost ein. Rost und Griff sind aus Edelstahl, 3 Millimeter dick und in unserer Edition mit dem BEEF!-„B!“ und einer aufwendigen Fräsung im Design von 78 Rindern versehen. Alle losen Teile kommen in die Spülmaschine, an den Rest dürfen herkömmliche Haushaltsreiniger.

5 Der Stahl

Der Beefer steht auf einer massiven, 4 Millimeter dicken Bodenplatte aus Edelstahl (Standardversion: nur 1,5 Millimeter). An den Seiten ist die Platte zum U-Profil gekantet, daran schließen sich die vier Füße an. So steht der Beefer leicht erhöht, und man kann schon auf den ersten Blick von vorne erkennen, was für ein Kraftprotz das Ding eigentlich ist. Der massive Sockel macht unseren Beefer übrigens auch etwa 50 Prozent schwerer als die Standardversion, er wiegt nun 15 Kilo. Da wackelt nix. Versprochen.

3 Der Drehknopf

Die Hitze, die von oben aufs Steak brennt, können Sie natürlich regulieren – über den roten Gasschalter. Aber auch die Höhe des Grillrosts ist variabel. Um den Rost hoch- oder runterzufahren, drehen Sie am Knopf am rechten unteren Ende der Frontplatte. Auch den haben die Beefer-Jungs für Sie gepimpt: Das Stellrad besteht komplett aus Aluminium (statt Kunststoff). Und die Manschette, die den Griff gegen die Hitze der Gasflamme abschirmt, ist sogar ganz neu.

6 Der Brenner

800 Grad Hitze, wie entsteht die eigentlich? Das Geheimnis liegt in der Keramikplatte, die den Innenraum des Beefers nach oben hin abschließt. Mithilfe der Wabenstruktur der Platte verwandeln sich die Flammen (aus einer handelsüblichen Baumarkt-Propangasflasche) nämlich in Infrarotstrahlen – und erst die brutzeln Ihnen dann in Sekundenschnelle Ihr Wundersteak.

Der Preis:
849 Euro



Bestellen Sie den Grill des Lebens

849 Euro



BEEF!-Beefers



+ 19 Euro

BEEF!-Plakette (auf Bestellung)

Ihr neuer Grill

Der BEEF!-Beefers mit dem B!-Logo: Das könnte Ihr Grill sein. Die Front- und Bodenplatte sind extra verstärkt worden, sie sind jetzt 4 mm dick. Das Aluminiumstellrad und die Hitzeschutzmanschette haben ein edles Design bekommen. Das Gewicht des BEEF!-Beefers beträgt nun ca. 15 Kilo, die richtige Hülle also für ein mehr als 800 Grad heißes Grillabenteuer. **Preis: 849 Euro**



Das Rindermotiv für Rost und Griff stammt aus dem Art Department der BEEF!-Redaktion

Ihr cooler Grillrost

Der BEEF!-Beefers mit 78 Rindern: In den Grillrost haben wir für Sie 78 Rinder geätzt, und in den Griff ein dickes BEEF!-B! gelasert. Ein Designentwurf des Art Directors von BEEF! – es soll ja nicht nur gut schmecken, es muss auch cool aussehen. Ohne Aufpreis.

Ihr Name am Grill

Der personalisierte BEEF!-Beefers: Ihr Name oder der Ihres besten Freundes auf dem heißesten Grill Deutschlands – nicht so schlecht, oder? Geht mit bis zu zehn Buchstaben, mehr passt nicht drauf – aber wofür gibt's Spitznamen? Wer so eine Privatplakette auf seinen Beefers schrauben möchte, füllt einfach die Postkarte aus, die der Beefers-Lieferung beiliegt. **Preis: 19 Euro**

Ihre Bestellung

So bekommen Sie den BEEF!-Beefers: Ordern Sie den 800-Grad-Grill für die besten Steaks Ihres Lebens über <http://shop.beef.beefers.de>. So geht's:

1. Ordern Sie den BEEF!-Beefers
2. Zahlen Sie per Paypal oder per Vorabüberweisung
3. Packen Sie nach 4 bis 5 Werktagen
Lieferzeit Ihren neuen Grill aus.
4. Grillen Sie los, werden Sie glücklich!

Produkt: Beefers – Edition BEEF!, Breite: 248 mm, Höhe: 410 mm, Tiefe: 472 mm, Edelstahl, emaillierter Stahl (Außengehäuse), geprüft nach Gasgeräte-richtlinie 2009/142/EG I. Gasgrillgerät zur Verwendung im Freien.