

## **Beim Grillen und Kochen Fett reduzieren und Nährstoffe schonen**

**Lebensmittelskandale und Volkskrankheiten machen uns immer sensibler für das, was wir zu uns nehmen. So hält der Trend zur gesunden und figurbewussten Ernährung weiter an. Wir wollen nicht nur uns selbst, sondern auch unseren Familien Gutes tun und Ihnen die bestmögliche Ernährung bieten. Russell Hobbs unterstützt die fettarme und nährstoffreiche Ernährung in den eigenen vier Wänden mit den neuen Fitgenuss Geräten.**

Als größter Hersteller von Fitnessgrills mit über 100 Millionen verkauften Grills weltweit ist Russell Hobbs auch Produzent der berühmten George Foreman Fitnessgrills<sup>1</sup>. Jetzt präsentiert das Unternehmen drei neue Fitnessgrills sowie einen Dampfgarer unter dem Begriff „Fitgenuss“. Damit wird die britische Marke ab September neue Maßstäbe auf dem Markt für elektrisches Kochen setzen.

Denn die drei Fitnessgrills Entertaining, Family und Compact reduzieren aufgrund ihrer speziellen Eigenschaften den Fettgehalt von Gegrilltem um bis zu 42% <sup>2</sup>. Der patentierte Aufstellwinkel der Grillplatten lässt das Fett schnell und einfach in eine separate Auffangschale abfließen. Durch den leichten Druck, den die Grillplatten von oben ausüben, wird überschüssiges Fett während des Erhitzens aus dem Grillgut befördert. Die antihafbeschichteten Grillplatten lassen das Fett aus dem gegrillten Fleisch leichter in die Fettaufschale abfließen. Ein weiterer Pluspunkt: Öl und Butter sind weitestgehend überflüssig, dank der antihafbeschichteten Grillplatten.

Alle drei neuen Fitnessgrills der Serie Fitgenuss sind vielfältig einsetzbar, ob für die Zubereitung von Paninis und Sandwiches oder für das Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse.

Der Entertaining Multifunktionsgrill bietet sogar noch eine Funktion mehr: Mit der Teppan-Yaki Grillfläche bringt er die japanische Küche ins Haus. Die asiatische Zubereitungsart ist gerade bei Anhängern der gesunden Küche sehr beliebt, denn viele Lebensmittel sind sehr hitzeempfindlich. Wird mit zu hohen Temperaturen gegart, gehen viele wertvolle Vitamine

---

<sup>1</sup> Quelle: kombinierte Abverkäufe in Europa, UK und USA (GfK 2011 14CTR WE / 8CTR EE & NPD 2011 USA)

<sup>2</sup> Getestet an Rindfleischburgern (113 g) mit 20 % Fettgehalt



# Russell Hobbs

At the heart of your home

verloren. Die gewünschte Grilltemperatur kann daher beim Entertaining Multifunktionsgrill flexibel ausgewählt werden, so dass die Speisen ohne Qualitätsverlust gegrillt werden. Dabei ist die Grilltemperatur der klassischen geriffelten Kontaktgrillfläche und der Teppan-Yaki Grillfläche separat jeweils zwischen 160°C und 220°C regelbar.

Das vierte der Fitgenuss Geräte ist der Cook@Home Dampfgarer – auch ein echtes Allround-Talent, das sogar den kompletten Verzicht auf Fett bei der Zubereitung von Speisen möglich macht und dabei gleichzeitig Vitamine, Nährstoffe und Omega-3-Fettsäuren erhält. Mit einem Fassungsvermögen von insgesamt neun Litern in drei Dampfgarbehältern, sechs Eierhaltern pro Behälter sowie einer zusätzlichen Reisschale ist er auf vielfältige Weise einsetzbar.

Fotos und weitere Informationen zu den Produkten sowie zu Russell Hobbs können Sie anfordern unter [RussellHobbs@haebmau.de](mailto:RussellHobbs@haebmau.de).

### **Über Russell Hobbs**

Die Marke Russell Hobbs geht auf die britischen Erfinder Bill Russell und Peter Hobbs zurück, die 1952 den ersten elektrischen Kaffeebereiter mit Warmhaltefunktion und 1955 den ersten elektrischen Wasserkocher entwickelten. In den folgenden Jahren erweiterte Russell Hobbs sein Sortiment dann konsequent auf den gesamten Haushaltsbereich. Die Produkte von Russell Hobbs sind nicht nur hochwertig, modern und innovativ, sie sorgen auch für die schönen Momente im Leben. Eine erste frisch aufgebrühte Tasse Kaffee am Morgen, das frisch gebügelte Hemd, eine gemeinsame Mahlzeit mit der ganzen Familie – das sind die Dinge, die wirklich wichtig sind. Seit November 2010 gehört Russell Hobbs zur weltweit agierenden Spectrum Brands Gruppe.

## ENTERTAINING Multifunktionsgrill 18603-56



### Ausstattung

- Klassische geriffelte Grillfläche entfernt bis zu 42% Fett<sup>3</sup>: Fett und Öl werden in einer separaten Auffangschale gesammelt
- Zwei Funktionen: Kontaktgrill und Teppan-Yaki Grill
- 160° - 220°C separat regelbare Grilltemperatur für Kontakt- und Teppan-Yaki-Grillfläche
- Für bis zu 10 Portionen (19x24 cm geriffelte Grillfläche, 26x24 cm Teppan-Yaki-Grillfläche)
- Antihafbeschichtete Grillplatten für eine einfache Reinigung
- Bewegliche obere Grillplatte ermöglicht das beidseitige Grillen auch dickerer Speisen
- Kunststoffgehäuse für mehr Sicherheit
- 2.150 Watt

UVP (inkl. MwSt.) 79,99 €



<sup>3</sup> Getestet an Rindfleischburgern (113 g) mit 20 % Fettgehalt

## FAMILY Fitnessgrill 18870-56



### Ausstattung

- Entfernt bis zu 42 % Fett<sup>4</sup>: Fett und Öl werden in einer separaten Auffangschale gesammelt
- Zwei Funktionen:
  - Mit aufgestelltem Fuß für das Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse – so laufen Fett, Öl und überschüssige Flüssigkeit schnell und zuverlässig ab
  - Flach als Panini- und Sandwichgrill
- Bis 220° C Grilltemperatur
- Für bis zu 5 Portionen (28x20 cm Grillfläche)
- Antihafbeschichtete Grillplatten für eine einfache Reinigung
- Bewegliche obere Grillplatte ermöglicht das beidseitige Grillen auch dickerer Speisen
- Kunststoffgehäuse für mehr Sicherheit
- Kabelaufwicklung und vertikale Aufstellmöglichkeit für platzsparendes Verstauen
- 1.630 Watt

UVP (inkl. MwSt.): 49,99 €



<sup>4</sup> Getestet an Rindfleischburgern (113 g) mit 20 % Fettgehalt

## COMPACT Fitnessgrill 18850-56



### Ausstattung

- Entfernt bis zu 42 % Fett<sup>5</sup>: Fett und Öl werden in einer separaten Auffangschale gesammelt
- Zwei Funktionen:
  - Mit aufgestelltem Fuß für das Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse – so laufen Fett, Öl und überschüssige Flüssigkeit schnell und zuverlässig ab
  - Flach als Panini- und Sandwichgrill
- Bis 220° C Grilltemperatur
- Für bis zu 3 Portionen (20x20 cm Grillfläche)
- Antihafbeschichtete Grillplatten für eine einfache Reinigung
- Bewegliche obere Grillplatte ermöglicht das beidseitige Grillen auch dickerer Speisen
- Kunststoffgehäuse für mehr Sicherheit
- Kabelaufwicklung und vertikale Aufstellmöglichkeit für platzsparendes Verstauen
- 1.100 Watt

UVP (inkl. MwSt.): 39,99 €



<sup>5</sup> Getestet an Rindfleischburgern (113 g) mit 20 % Fettgehalt

## COOK@HOME Dampfgarer 19270-56



### Ausstattung

- 3 Dampfgarbehälter (insgesamt 9 l Fassungsvermögen)
- 60 Minuten Zeitschaltuhr mit automatischer Abschaltung
- Dampfgarbehälter ineinander stapelbar für platzsparendes Verstauen
- 6 Eierhalter pro Dampfgarbehälter
- Reisschale (1 l Fassungsvermögen)
- 2 seitliche Wassereinfüllöffnungen für einfaches Befüllen während des Betriebs
- Frontale Wasserstandsanzeige
- Separate Tropfschale für Kondenswasser & Säfte
- Trockengehschutz
- Oberfläche aus gebürstetem Edelstahl
- 800 Watt

UVP (inkl. MwSt.) 39,99 €

