

DAS RADIANT-BURNER-SYSTEM (RBS®)

Vor mehr als 10 Jahren führte Campinggaz® die Geräte der Linie RBS® (Radiant Brenner System) auf dem europäischen Markt ein. Heute sind sie aus dem Angebot nicht mehr wegzudenken. Der Verbraucher kennt den "Grill mit den seitlichen Brennern", und für viele ist er der heimliche Star unter den Gasgrills.

RBS® - KOMFORT BEIM GRILLIEREN



Die beiden Keramikbrenner sind vertikal in der Grillwanne angebracht. Deshalb gibt es kein Verbrennen des herabtropfenden Bratfettes, keine Flammen und kein Rauch.



Durch den Hitzereflektor (oder die Keramiksteine) wird die Hitze gleichmässig ans Grillgut verteilt.



Zur einfachen Reinigung wird das heruntertropfende Fett in den herausziehbaren Fettauffangbehälter geleitet. Beim C-Line empfiehlt sich der Einsatz von Aluschalen für eine einfache und saubere Entsorgung des Fettes.

Das Geheimnis dieser exklusiven, von Campinggaz® patentierten Brennertechnik ist einfach und clever: die zwei getrennt regelbaren Keramik-Brenner sind vertikal an den gegenüberliegenden Seiten der Grillwanne positioniert, so dass Fett und Fleischsaft direkt in die Grillwanne und nicht auf die heissen Brenner tropfen. Rauch und vor allem Stichflammen können so nicht mehr entstehen. Die Lebensdauer der Brenner wird erheblich erhöht und die Reinigung erleichtert.

Die neuen Grills der Linien Delano/Ardento RBS® ersetzen die bewährte RBS®-Linie in neuem Design und mit hohem Deckel. Diese Grills sind durch ihr Preis-/Leistungsverhältnis und die einfache Bedienbarkeit die Top-Seller im Campinggaz®-Sortiment.



Die C-Line von Campinggaz® verbindet raffinierte RBS®-Technologie mit elegantem Design. Erstmals sorgt dabei ein Hitzereflektor für eine gleichmässige Hitzeverteilung auf den Grillrost und macht den Einsatz von Lava- oder Keramiksteinen hinfällig.

