

„Campingaz“

Angriff auf die Oberklasse



Von Elmar Fetscher



Die fünf Edelstahlbrenner machen einen hochwertigen Eindruck – die vier Hauptbrenner sind gleichmäßig über die gesamte Grillfläche verteilt, der zweite Brenner von links gehört zur „Searing Boost Station“ und wird nur beim Bedarf von hoher Hitze zugeschaltet

Beim Culinary Modular System kann der kreisrunde Gussrost mit Zubehör für Paella, Pizza & Co. ausgetauscht werden (Mitte). Der zweigeteilte Warmhalterost (unten).

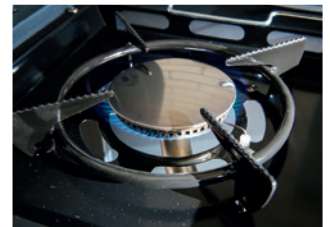


Aufbau

Der Aufbau sollte nach Empfehlung des Herstellers von zwei Leuten bewerkstelligt werden – bei uns muss das auch einer alleine können. Als Erstes werden die Seitenwände auf der Bodenplatte befestigt und die Räder montiert. Die Brenneinheit mit Regler und Gasleitungen ist bereits ab Werk vormontiert, jetzt werden Rückwand und Türen eingesetzt, dann die Brenneinheit arretiert und die Seitenablagen plus Sidebrenner angeschlossen – was sich im bunten Kabelgewirr etwas schlecht macht, ist die Anleitung in schwarz-weiß. Doch nach zwei Stunden (Auspacken und Aufbau) steht das gute Stück stabil auf seinen Schwerlastrollen – die allerdings etwas hakelig beim Rollen des Gerätes sind. Doch das stört nicht den wertigen Gesamteindruck. Was hier im Lieferumfang fehlte, war das Bluetooth-Thermometer, das gratis jedem Master 4 Series Classic SBS Grill beiliegen sollte.



Auf die Edelstahlbrenner sowie die Gussroste gibt der Hersteller fünf Jahre Garantie



Betrieb

Beim verbauten Material wurde nicht gespart: Die fünf Brenner mit einer Gesamtleistung von 16,7 kW sowie der Brenner des Seitenkochers mit 3 kW sind aus Edelstahl gefertigt, ebenso der doppelwandige Deckel mit großem Thermometer sowie die doppelwandigen Schranktüren hinter denen auch eine 11 kg Gasflasche Platz hat. Vier Brenner sorgen im Betrieb für eine gleichmäßige Hitzeverteilung im Garraum, zum Steakgrillen nutzen wir den fünften Brenner der Searing Boost Station (SBS). Zusammen mit dem gusseisernen Rost kommt hier ordentlich Hitze ans Fleisch, eine Leistung, mit der sich Campingaz auch vor der Konkurrenz nicht verstecken muss. Was uns im Praxistest sehr gelegen kam, war der zweigeteilte Warmhalterost. Es ist praktisch, wenn man bei größeren Bratenstücken oder beispielsweise beim Beer-Can-Chicken mit Wegklappen der einen Hälfte des Rostes den Garraum nach oben hin vergrößern kann und einem trotzdem noch etwas Platz zum Warmhalten zur Verfügung steht. Weiterer Pluspunkt: Der Grill lässt sich leicht reinigen, die Fettauffangpfannen sind seitlich entnehmbar, ohne dass man den Grill dafür erst von der Wand abrücken muss.

Fazit:

Campingaz ist mit diesem Gerät der Einstieg in die Premiumklasse durchaus gelungen, die verwendeten Materialien sind wirklich hochwertig und die beleuchteten Kontrollknöpfe sowie die einfach mit einer Hand zu bedienende elektrische Zündung „InstaStart“ runden das Bild eines komfortablen Grillgerätes ab. Der Grill macht nicht „auf dicke Hose“ und bringt seine inneren Werte äußerst diszipliniert an den Start.

■ „Die Premiumklasse für Schlaugriller“ nennt Campingaz die neuen Grillgeräte, die unter der Bezeichnung „Master Series“ die Grillsaison 2017 etwas durcheinander rütteln soll. Denn das auffälligste Merkmal ist zunächst der Preis: Ein UVP von 1.149,99 Euro für den Master 4 Series Classic SBS ist normalerweise nicht das Preissegment, das man von Campingaz gewohnt ist. Grund genug, dass sich der Grill bei uns in der Redaktion im Praxiseinsatz bewähren muss. Geliefert wurde das Testmodell im großen Karton und auf den ersten Blick wird klar, dass der Aufbau eine etwas puzzelige Angelegenheit werden wird.