

So lecker ist Wintergrillen: mit dem Braun MultiGrill und den Tipps von Sebastian Lege und Saskia Fröhlich

- Der TV-Koch und die Stand-up-Comedian testen exklusiv den Braun MultiGrill
- Drei Grillplatten und drei Kochpositionen lassen keine Grillwünsche offen
- Von Waffeln bis Flammlachs: Der Braun MultiGrill überzeugt auch den Profi-Koch



Stand-up-Comedian Saskia Fröhlich und TV-Koch Sebastian Lege testen den Braun MultiGrill. (© Braun)

(Neu-Isenburg, 11. Januar 2024) Warum auf den Sommer warten, wenn man auch im Winter Köstlichkeiten auf dem Grill zubereiten kann? Der Braun MultiGrill macht's möglich – ganz bequem in der heimischen Küche. TV-Koch Sebastian Lege und die vegan lebende Stand-Up-Comedian Saskia Fröhlich haben ihn für Braun getestet und mit seiner Hilfe vielfältige Gerichte zubereitet. Ihr Fazit: Der Alleskönner trägt seinen Namen zurecht – und macht Vegetarier:innen, Veganer:innen und Fleischesser:innen gleichermaßen glücklich.

Drei mal drei Möglichkeiten

Was haben vegane Quesadillas und überbackene Mettbrötchen gemeinsam? Falafel-Waffel und Flammlachs? Entenbrust und Schokobanane? All diese Köstlichkeiten haben Hobbyköchin Saskia Fröhlich und Profi Sebastian Lege mit dem Braun MultiGrill zubereitet. Das Allroundtalent war der Star in der Kochshow der beiden. Denn er bietet abwechslungsreiche Zubereitungsmöglichkeiten – nicht zuletzt durch seine großen Grillplatten in drei verschiedenen Ausführungen: glatt, geriffelt und für Waffeln. Die dort integrierten Heizstäbe haben eine Leistung von 2.000 bis 2.200 Watt. „Das Coole ist, dass man die Platten parallel nutzen und oben und unten separat steuern kann“, erklärt Lege, während er die Mettbrötchen zubereitet.

Darüber hinaus hat der MultiGrill drei flexible Positionen für die unterschiedlichen Verwendungsweisen. Komplett geöffnet fungiert er als Tischgrill, als Kontaktgrill berührt er das Grillgut von beiden Seiten und als Ofen sorgt er für die Erwärmung empfindlicher Speisen von beiden Seiten – ohne, dass die obere Platte berührt wird.

Clevere Funktionen und integriertes Grillthermometer

Für Fleischgourmets ist die Boost-Funktion des Braun MultiGrills ein absolutes Highlight. Temperiert auf bis zu 265 °C, verschließen sich die Poren des Fleisches, sodass es innen zart und saftig bleibt. „Meine persönliche Lieblingsfunktion ist das integrierte Grillthermometer, denn das haben die meisten anderen Kontaktgrills nicht. Ich finde das persönlich mega, weil man damit kein Profi sein muss und trotzdem kontrolliert medium braten kann“, schwärmt Lege. Ein integrierter, digitaler Timer und das LED-Display machen die Bedienung einfach und intuitiv. Drei Automatikfunktionen erleichtern die Zubereitung von Burgerpatties und Paninis oder das Warmhalten von Gerichten.

Grill schrubben? War gestern!

Den MultiGrill zu reinigen ist denkbar einfach – und zwar ganz ohne hartnäckige Scheuermittel. Auch wenn – wie bei Saskias köstlichen Quesadillas – mal was daneben geht. Alle Platten sind für die Spülmaschine geeignet. Eine integrierte Fettauffangschale erleichtert zusätzlich die Reinigung.

Leckere Rezepte – spannender Livestream

TV-Koch Sebastian Lege und Stand-up-Comedian Saskia Fröhlich haben es sich nicht nehmen lassen, exklusive Gerichte für den Braun MultiGrill zu kreieren. Die Rezepte und weitere Informationen finden Sie im [De'Longhi Newsroom](#).

Ein besonderer Tipp für alle, die den Braun MultiGrill und die beiden Stars in Aktion erleben möchten: Die MultiGrill Challenge "Grilling Impossible", bei der Lege und Fröhlich den Alleskönner auf die Probe stellen gibt es hier im [Livestream auf YouTube](#).

Die Braun MultiGrills passen in nahezu jedes Budget, denn sie sind in drei Ausstattungsserien – Braun MultiGrill 7, Braun MultiGrill 9 und Braun MultiGrill 9 Pro – und mit einer UVP von 115 Euro bis 369 Euro erhältlich.



Über die De'Longhi Group:

Die italienische De'Longhi Group gehört zu den führenden Unternehmen in der Branche der Elektro-Haushalt-Kleingeräte. Mehr als 9.000 Mitarbeiter:innen erwirtschafteten im Jahr 2020 einen Umsatz von 2,4 Milliarden Euro. Seit 2001 an der italienischen Börse MTA notiert, vertreibt die De'Longhi Group Produkte unter den Marken De'Longhi, Kenwood, Braun, Ariete, nutribullet und magic bullet in mehr als 120 Märkten weltweit. Die britische Kenwood Group gehört seit 2001 vollständig zu De'Longhi und 2012 erwarb De'Longhi von Procter & Gamble die Markenrechte an den Haushaltsgeräten der Traditionsmarke Braun. Jüngst, im Dezember 2020, übernahm das Unternehmen die in den USA ansässige Capital Brand Holding, Inhaberin der Marken nutribullet und magic bullet.

Die De'Longhi Deutschland GmbH beschäftigt in Neu-Isenburg bei Frankfurt am Main rund 130 Mitarbeiter:innen. Mit führenden Marken in den Geschäftsbereichen Kaffee, Food-Preparation, Klimageräte und Luftbehandlung sowie Bügeln konnte das Unternehmen seinen Umsatz in den letzten Jahren kontinuierlich und 2020 deutlich über Marktniveau steigern. Das Unternehmen vertreibt Premiummarkenprodukte von De'Longhi, Kenwood, Braun und nutribullet und setzt im deutschen Markt auf eine Viermarkenstrategie aus einer Hand.

Informationen über die Unternehmen der De'Longhi Group sind auf den Websites www.delonghi.com, www.kenwoodworld.com, www.braunhousehold.com und www.nutribullet.com abrufbar.

PR-Agentur

Achtung! GmbH
Straßenbahnring 3
20251 Hamburg

Tel.: +49 40 45 02 10-514
delonghi@achtung.de

Kontakt De'Longhi

De'Longhi Deutschland GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg

pressoffice.germany@delonghi.com