



Philips Avance Collection
Tischgrill

Raucharm

Infrarotwärmetechnologie
Schwarz, 1660 W,
Druckgussmetall-Gitter



HD6371/90

Nahezu rauchfreie Zubereitung leckerer Grillspeisen

Dank der fortschrittlichen Infrarotheiztechnologie

Der raucharme Tischgrill von Philips bietet den einzigartigen Vorteil, dass Sie das ganze Jahr über leckere, gleichmäßig gegrillte Speisen genießen können. Dank der fortschrittlichen Infrarotheiztechnologie entsteht bis zu 80 % weniger Rauch und eine geringe Spritzerentwicklung.

Macht das Grillen in Innenräumen zum komfortablen Erlebnis

- Halten Sie Ihre Speisen mit der Warmhaltefunktion warm
- Die abnehmbaren Teile sind leicht zu reinigen und spülmaschinenfest
- Fortschrittliche Infrarotwärmetechnologie für bis zu 80 % weniger Rauchentwicklung
- Dank einfachem Aufstellen können Sie mit dem Grillen innerhalb von 1 Min beginnen

Delicious, evenly grilled food. Guaranteed.

- Das antihafbeschichtete Aluminiumgitter verleiht dem Fleisch die authentischen Grillstreifen
- Durch die leistungsstarke Infrarotwärme wird das Fleisch bei hoher Temperatur gegrillt, bleibt jedoch trotzdem zart
- Konstante Wärmeleistung für perfekt gegrilltes Fleisch ohne Anbrennen
- Alle Seiten werden dank der speziellen Hitzereflektoren gleichmäßig gegrillt

Variety of healthy grilled food

- Mageres Grillen – überschüssiges Fett sammelt sich in der XL-Fettauffangkammer
- Kostenloses Rezeptbuch mit inspirierenden Grillrezepten

PHILIPS

Besonderheiten

Einfache Vorbereitung

Einfach zu verwenden, leicht aufzustellen. Der raucharme Tischgrill von Philips besteht aus zwei Teilen – dem Gitter und der Fettauffangkammer –, die in weniger als einer Minute zusammengesetzt werden können. So verbringen Sie weniger Zeit mit dem Aufstellen und haben mehr Zeit dafür, Ihr leckeres, gegrilltes Essen zu genießen.

Leichte Reinigung

Grill- und BBQ-Geräte sind schwer zu reinigen. Doch dank dem antihafbeschichteten Gitter nimmt die Reinigung weniger als eine Minute in Anspruch. Die abnehmbaren Teile sind außerdem spülmaschinenfest. Es war noch nie so einfach, einen Grill zu reinigen.

Mageres Grillen



Speisen werden mager zubereitet, indem das eigene Fett in einer Fettauffangkammer gesammelt wird.

Antihafbeschichtetes Aluminiumgitter

Das robuste und widerstandsfähige Aluminiumgitter sorgt für perfekt gegrillte Speisen

Perfekte gebräunt, gleichmäßig gegrillt

Für ein perfekt gegrilltes Stück Fleisch müssen Sie dieses bei einer Temperatur von über 149 °C grillen. Das Fleisch kann bei Temperaturen von 260 °C oder mehr anbrennen (jedoch auch, wenn Sie es zu lange grillen). Der raucharme Tischgrill von Philips erreicht Temperaturen von 232 °C und das ohne die gelegentlichen Temperaturabfälle, die bei herkömmlichen Grills üblich sind. Zusätzlich verleiht

das Aluminiumgitter dem Fleisch die authentischen Grillstreifen.

Saftig und zart gegrillte Speisen

Durch die leistungsstarke Infrarotwärme wird das Fleisch bei hoher Temperatur gegrillt, während es innen zart und saftig bleibt.

Raucharme Infrarottechnologie

Die fortschrittliche Infrarottechnologie und die speziellen Reflektoren leiten die Hitze zum Gitter und sorgen so für leckere, gleichmäßig gegrillte Speisen. Gleichzeitig bleibt die Fettauffangkammer ausreichend kühl, um unangenehme Rauchentwicklung und Spritzer durch verbrennendes Fett zu vermeiden. Da sich Fett- und Wassergehalt der einzelnen Lebensmittel unterscheiden, entsteht beim Grillen bestimmter Zutaten (z. B. Rind und Hähnchen) nahezu kein Rauch, während sich bei anderen Zutaten (z. B. Schwein oder Lamm) mehr Rauch entwickelt, allerdings merklich weniger als dies bei herkömmlichen Grills der Fall ist.

Kostenloses Rezeptbuch

Dieses kostenlose Rezeptbuch enthält leckere Rezepte sowie praktische Tipps und Tricks.

Spezielles Design der Reflektoren

Bei der Verwendung von herkömmlichen Grills kommt es zu Temperaturschwankungen, wodurch die eingestellte Temperatur überschritten werden kann und Ihre Speisen anbrennen. Mit dem raucharmen Tischgrill von Philips muss die Temperatur nicht angepasst werden. Der Grill erhitzt sich auf konstante 230 °C – die perfekte Temperatur für das Grillen von Fleisch – und behält diese Temperatur während des gesamten Grillprozesses bei. Mit dieser perfekten Temperatur können verschiedene Speisen gleichzeitig gegrillt werden, und Sie erhalten mit minimalem Aufwand ein leckeres, saftiges und gleichmäßig gebräuntes Gericht.

Speisen warm halten

Wenn Sie den Grillvorgang beendet haben, können Sie Ihre Speisen warm halten, indem Sie die Warmhaltefunktion des Grills einschalten.

Daten

Technische Daten

- Stromspannung: 120 V
- Leistung: 1660 W

Design

- Farbe: Schwarz

Gewicht und Abmessungen

- Gewicht (inkl. Verpackung): 7,05 kg
- Produktgewicht: 5,6 kg

Allgemeine Spezifikationen

- Produktmerkmale: Kabelaufwicklung, Spülmaschinenfest, Infrarotwärmetechnologie, Anti-Rutsch-Füße, Ein-/Ausschalter



Ausstellungsdatum
2023-08-21

Version: 2.2.1

EAN: 87 10103 86266 6

© 2023 Koninklijke Philips N.V.
Alle Rechte vorbehalten.

Technische Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Die Marken sind Eigentum von Koninklijke Philips N.V. oder der jeweiligen Firmen.

www.philips.com