



HLS[®]
GANZ MEIN GESCHMACK



**HLS Innovation et
technologie brevetée**



**LA NOUVELLE
RÉFÉRENCE POUR
LES AMATEURS DE GRILLADES
SOUCIEUX DE LEUR ALIMENTATION.**



HLS®

Tous nos produits permettent d'obtenir des grillades uniques et parfaites avec des saveurs exceptionnelles.

+HLS – J'Y PRENDS GOÛT!

De nombreuses raisons plaident en faveur d'un gril électrique HLS®.

«Les amateurs de grillades soucieux de leur alimentation estiment que les brûleurs infrarouges permettent une cuisson à faible teneur en graisse, voire sans graisse».

Le nouveau gril de table se distingue par sa petite taille et sa conception compacte. Mais le gril électrique HLS® garantit d'excellentes expériences en matière de grillades. Parce que la nouvelle technologie de brûleur infrarouge permet de griller avec la même chaleur et la même précision qu'avec un gril à gaz.



En option +HLS
chariot disponible

HLS® INFRABEAM

Performance d'un gril à gaz

- Commande de numérique précise jusqu'à 270 °C
- Système de régulation de chaleur breveté avec deux zones de gril réglables séparément
- Pratiquement aucun dégagement de fumée
- Facile à nettoyer
- Facile à transporter et peu encombrant
- Pas de bouteille de gaz encombrante à transporter



Soulager le portemonnaie.

Aucune dépense de gaz
ou de charbon de bois



Brancher et c'est parti.

Facilité d'utilisation,
rapidité de fonctionnement



Disponible toute l'année.

Le plaisir de faire des grillades
à l'intérieur tout comme à l'extérieur

Deux zones de grill commandées individuellement

4 brûleurs infrarouges d'une puissance totale de 2 200 watts sont situés dans le bac du grill et dissipent la chaleur vers le haut.

Des écrans thermiques situés en dessous reflètent en outre le rayonnement thermique de telle sorte que le grill électrique HLS® atteint en très peu de temps la température de grillade de 270 °C.

Grâce aux deux zones de grill, le grill électrique HLS® offre la flexibilité permettant de préparer en même temps un menu complet.



1

Commande numérique précise jusqu'à 270 °C

4 brûleurs infrarouges d'une puissance totale de 2 200 watts sont situés dans le bac du grill et dissipent la chaleur vers le haut.

2

4 brûleurs / 2 zones de grillade

Deux zones de température sont commandées chacune par un régulateur de température en face avant.

3

Surface du grill 39x43 cm, 1677 cm²

Le couvercle est particulièrement haut, ce qui permet d'avoir suffisamment d'espace pour griller de grandes pièces.

4

Petit et compact

D'un poids de 16 kg, mesurant 47 x 57 cm il peut être utilisé n'importe où.

**LE GRIL
ÉLECTRIQUE HLS®
AVEC BRÛLEURS
INFRAROUGES INNOVANTS
ET BREVETÉS.**

HLS – J'Y PRENDS GOÛT!



Notre gril électrique HLS® constitue une alternative sans fumée pour le balcon, le jardin d'hiver et tout autre endroit à l'intérieur disponible toute l'année.

Grâce au contrôle thermique unique du HLS® vous pouvez réaliser des grillades de grande qualité très tendres et dont la cuisson est optimale.

Une grande polyvalence



Griller

Les grillades habituelles se font presque sans dégagement de fumée. Grâce aux brûleurs infrarouges en bordure, l'égouttement des graisses ne peut pas provoquer de jets de flammes.



Cuisiner

Il n'est pas nécessaire que ce soient toujours des saucisses. Il est également possible de préparer d'excellents légumes, des poissons et des fruits de mer sur le gril.



Cuire

Oui, cuire sur le gril! Il ne s'agit pas seulement du pain que l'on pose sur le gril pour la cuisson. Les pizzas et les gâteaux peuvent également être cuits de manière parfaite sur le gril électrique.

S'agit-il d'une nouvelle génération de grils électriques?

Oui, les développeurs du gril électrique HLS® ont établi un nouveau standard en matière de grils électriques.

Puis-je préparer avec le gril électrique HLS la même chose qu'avec un gril au charbon de bois ou au gaz?

Oui, il est possible de préparer de manière électrique la même chose que sur n'importe quel autre gril.

Obtient-on le même goût avec le nouveau gril électrique HLS qu'avec un gril au charbon de bois?

Absolument - Il est en outre possible de fumer ou de cuire à feu doux comme avec n'importe quel gril.

Puis-je également griller avec un gril électrique dans une cuisine ou dans un jardin d'hiver?

Oui, avec le gril électrique HLS® il est possible de faire des grillades toute l'année, en été dans le jardin et en hiver à l'intérieur.

Combien de temps faut-il pour mettre le gril électrique HLS en service?

Déjà 2 à 3 minutes après avoir allumé le gril, les premières grillades peuvent être posées sur le gril.

Le montage est-il compliqué?

Le gril est pré-assemblé à 99 % et immédiatement prêt à l'emploi.

Puis-je également cuisiner ou cuire avec le gril?

C'est facile avec l'exceptionnelle régulation thermique qui permet à n'importe qui de cuisiner ou de cuire instantanément.

À qui s'adresse idéalement le nouveau gril électrique?

Aux amateurs de grillades qui ne veulent plus transporter de bouteilles de gaz, qui ont peur du gaz ou des projections de braises des grils au charbon de bois ou qui veulent simplement déguster sans restriction des grillades préparées rapidement et spontanément avec le grill électrique.

Accessoires astucieux

- Soubassement en option
- Du gril de table au gril sur pieds
- Pieds pour une hauteur de gril optimale
- Tablettes latérales rabattables
- Rangement des accessoires dans le tiroir de rangement



**En option +HLS
chariot disponible**



Prêt pour la nouvelle génération de grils électriques?



www.hls-grill.com

Sommerliving AG, Obere Allmend 9, CH-6345 Beckenried
info@sommerliving.com



HLS[®]
INFRABEAM