

GLUH GUT[®]

QUALITÄTSHOLZKOHLE MIT ZÜNDBESCHICHTUNG

WELT NEUHEIT
GRILLKOHLE + ANZÜNDER

ORIGINAL GRILLFEELING
OHNE AUFWAND UND SCHNICKSCHNACK

MIT



SMART START COVER[®]

IN DEN MEDIEN

Bild

OHNE ANZÜNDER, KEINE SCHMUTZIGEN HÄNDE

Diese Kohle ist eine Grill-Revolution

Eine neue Grillkohle will Grillanzünder überflüssig machen – BILD-Grillmeister Michael Quandt (54) hat's ausprobiert

Frau im Trend

DIE WICHTIGSTE HALBE STUNDE DES TAGES!
17:30 SAT.1 BAYERN



mdr

EINFACH GENIAL.

SAT.1



genial?!
gedacht?!

Der Tüftlercheck

VOX

R T L +

OVB
HEIMATZEITUNGEN

rfo
nah statt fernsehen

ALLES ÜBER FAHRZEUGE, AUSSTATTUNG UND TECHNIK

CAMPING & REISE MAGAZIN

CAMPING RATGEBER

Kleine von A bis Z

Sag die WAHRHEIT
DIE SWR RATESHOW

Wolfgang Leikmoser

„Eure Kohle, SENSATIONELL.. ein Riesen-Schritt für die grillende Menschheit!“

antenne bayern

ALLES DRIN AUSRÜSTUNG

Ihr Weg zum Traumobil

ntv WISSEN



GLUH GUT®

QUALITÄTSHOLZKOHLE MIT ZÜNDBESCHICHTUNG

WELT NEUHEIT
GRILLKOHLE + ANZÜNDER

ORIGINAL GRILLFEELING
OHNE AUFWAND UND SCHNICKSCHNACK

MIT



SMART START COVER®

VON GRILLPROFIS GETESTET



man_with_the_burning_hand_bbq
1.059 Beiträge 13.000 Follower
Blogger/in
Hier berichte ich von meinen Abenteuern Grill & BBQ
Broil King Baron 490S
The Bastard large
@meator.de Pelletsmoker



Ich muss sagen ich bin hellauf begeistert von der Kohle, die lässt sich super entzünden und brennt flotsuper die gewt, bildet und hält ünschte Temperatur, einfach TOP!!!

man_with_the_burning_hand_bbq
Erkelenz
man_with_the_burning_hand_bbq Bestes Grillwetter, bestes Wetter den #thebastard anzuschmeissen.
Heute durfte ich die neue #holzkohle von @gluehgut testen.
Muss sagen bin schwer begeistert von dieser #kohle, sie ließ sich problemlos entzünden und war echt verdammt schnell auf Temperatur.
Gegrillt haben wir dann 2 leckere #schweinefilet die gerubt waren mit bestem von @royal_spice_premium_taste, dazu gab es dann verdammt leckerer #fächerkartoffeln mit Käse und Kräuterfüllung.
Dazu noch nen einfacher #Salat, einfach herrlich

Nach dem ersten Test war ich direkt überzeugt von dieser Holzkohle. 350°C waren überhaupt kein Problem und die Kohle brannte gleichmäßig durch. Nach dem Anzünden war sie in binnen kürzester Zeit einsatzbereit. Klarer Vorteil ist, dass man keinen zusätzlichen Kohleanzünder oder Kohlekamin benötigt. Ich kann sie nur weiter empfehlen.

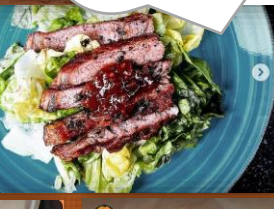
"DIE DINGER" SIND DER LETZTE WAHNSINN!
NACH 12 MINUTEN...
"ICH BIN WIRKLICH SPRACHLOS!"

Getestet und für wirklich gut befunden. Klasse Idee, gefällt mir sehr gut, keine schwarzen Finger, Zündung klappt super, Hitze perfekt.

Ich muss sagen das ich der ganzen Sache schon skeptisch gegenüber da die Holzkohle mit einer natürlichen, geschmacksneutralen Zündbeschichtung hervorragend ohne irgendwelche Hilfsmittel wie einen Anzündkamin oder elektrischen Lighter. Innerhalb kurzer Zeit war die Kohle gleichmäßig durchgeglüht so das ich mit meinem Grillerchen starten konnte. Mein Fazit ist, das sie den ersten Test, ganz ohne einen Nebengeschmack, mit guter Hitzeentwicklung und langer Brenndauer bravurös bestanden hat.

Fazit: Ich kann mit ruhigen Gewissen Eure Kohle empfehlen. Das diese schön gleichmäßig durchgeglüht ist richtig gut.

Waldemar - Chopstick BBQ
1.540 Beiträge 17.900 Follower 307 Gefolgt
Asian BBQ Matters
Food Lover, BBQ Addict, #teamfiresquad
Check out @asiatisch_grillen
200 Rezepte auf dem Blog
Links, Links, Links
msha.ke/chopstick_bbq



michaelderbothfelder
670 Beiträge 7.847 Follower
bbq grill . Michael Uerckwitz
Hobbygriller Chef at home
Täglich frisch zubereitet auf #ka
Zubereitet mit Leidenschaft

