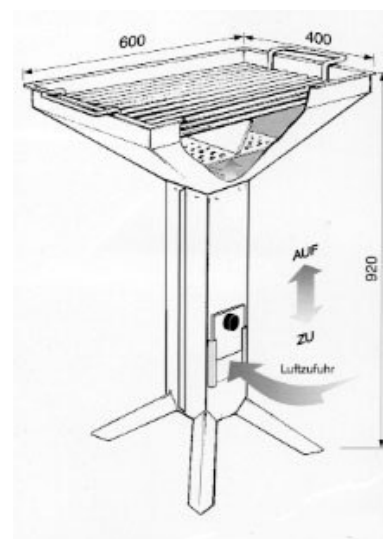




Vorzüge der THÜROS® - Holzkohle – Kaminzuggrills aus Edelstahl :

- THÜROS® – ist ein bis ins Detail gut durchdachtes und umfangreiches Grillsystem
- THÜROS® – Konstruktion und Bauweise sorgt für optimale Funktion bei minimalem Holzkohleverbrauch
- THÜROS® – der integrierte **Kaminzugeffekt** – Garantie für **schnelles Anheizen ohne Hilfsmittel** wie Fön, Blasebalg oder zusätzliche Anzündhilfen
- THÜROS® – Grilltemperatur mit verstellbarem Lüftungsschieber regelbar
- THÜROS® – moderne Fertigung u.a. auf Laseranlagen und **Endmontage im Schweiß - u. Punktschweißverfahren – die Basis für große Stabilität**
- THÜROS® – langlebig und fast unverwüstlich durch die Verarbeitung **hochwertigen Edelstahls V2A / 4301** (antimagnetisch) und Materialstärken ab 1mm
- THÜROS® – bei allen Edelstahlmodellen **Rostauflagen auch aus Edelstahl elektropoliert** und dadurch lebensmittelecht
- THÜROS® – **komplett oder in Baugruppen endgefertigt, d. h. kein oder geringer Montageaufwand**
- THÜROS® – **erweiterungsfähig** bis zur Grillstation, durch **viel sinnvolles Zubehör**
- THÜROS® – **unbegrenzte Nachkaufgarantie** für Zubehör und Ersatzteile
- THÜROS® – **große Modellvielfalt:** vom Tischgrill, Campinggrill, Party - und Barbecue-Grill, über fahrbare Grillstationen bis zum Profi - und Spanferkelgrill;
alles aus einer Hand und in bewährter Thüros® - Qualität

Thüros® - Kaminzug - Prinzip



THÜROS GmbH, Bahnhofstraße 55–57,
99887 Georgenthal
Tel. 036253 / 3660 Fax.../ 366 19
Internet: <http://www.thueros.de> ,
E-Mail : thueros@t-online.de

Warum ein Grill aus richtigem Edelstahl – genügt nicht einer aus Blech, Guss oder ...?

Im kalten Zustand ist diese Art der Kaufentscheidung für einen Grill eine rein farbliche Geschmackssache.

Wollen Sie Ihren Grill auch benutzen und nur dieser Fall soll uns hier auch interessieren, wird auch die betriebswirtschaftliche Betrachtung relevant.

Der ursprünglichen, farblichen Gestaltung eines Blechgrills ist nach wenigen Grilleinsätzen eine untergeordnete Bedeutung beizumessen.

In aller Regel ist dann der Lack verbrannt oder abgeplatzt. Zum Vorschein kommt dann das rohe Eisenblech, welches nach kürzester Zeit unter freiem Himmel rostet.

Auf der rauen Oberfläche des Rosts haftet jegliche Form von Fett, welches beim Grillen unweigerlich freigesetzt wird. Nach einigen Nutzungen verkrustet die Oberfläche des Grills mit diesem Fett/-Rostgemisch derart, dass von Hygiene und Ästhetik keine Rede mehr sein kann. Sie können sich dann überlegen, ob Sie diesen Grill sofort wegwerfen oder sich noch ein paar Monate länger über den Anblick ärgern wollen.

Sie gehen also wieder los und sehen sich nach einem Grill um. Lassen Sie jetzt bei Ihrer Kaufentscheidung betriebswirtschaftliche Gesichtspunkte mit einfließen und entscheiden sich für einen „echten“ Edelstahlgrill?

Provokant sei an dieser Stelle darauf hingewiesen, dass Grills einer anderen Produktinnovation unterliegen, als beispielsweise Computersoftware. Daher lohnt bei einem Grill eine Betriebsdauer von 10 und mehr Jahren anzustreben, aber auch zu fordern.

wie wahr:

Es gibt kaum etwas auf der Welt, das nicht irgend jemand ein wenig schlechter machen kann und etwas billiger verkaufen könnte, und die Menschen, die sich nur am Preis orientieren, werden die gerechte Beute solcher Machenschaften.

Es ist unklug, zuviel zu bezahlen, aber es ist noch schlechter, zu wenig zu bezahlen. Wenn Sie zuviel bezahlen, verlieren Sie etwas Geld, das ist alles. Wenn Sie dagegen zu wenig bezahlen, verlieren Sie manchmal alles, da der gekaufte Gegenstand die ihm gedachte Aufgabe nicht erfüllen kann.

Das Gesetz der Wirtschaft verbietet es, für wenig Geld viel Wert zu erhalten. Nehmen Sie das niedrigste Angebot an, müssen Sie für das Risiko, das Sie eingehen etwas hinzurechnen. Wenn Sie dies tun, dann haben Sie auch genug Geld, um für etwas Besseres mehr zu bezahlen.

**John Ruskin
englischer Sozialreformer**

1819-1908

Worauf sollte man beim Kauf eines Edelstahlgrills achten?

Als Kunde verbindet man mit dem Begriff „Edelstahl“, Langlebigkeit durch Rostfreiheit, Pflegeleichtigkeit, Eleganz und Exklusivität. Diese Erwartungshaltung veranlasst ihn, die Geldbörse weiter als üblich zu öffnen. An dieser Stelle lohnt es, persönliche Erwartungen und Beschaffenheit der angebotenen Ware miteinander abzugleichen, damit man preiswert und nicht billig einkauft. Im letzteren Falle gewinnt man ohnehin erst nach einiger Zeit die Erkenntnis, dass auch bei der Grillproduktion preislich nicht gezaubert werden kann.

Qualität hat halt ihren Preis. Wer billig kauft, kauft letztendlich teuer.

Die Verwendung von hochglanzpolierten Edelstahlblechen bei der Grillherstellung dürften mit hoher Wahrscheinlichkeit einzig dem Showeffekt im Verkaufsraum dienen. Scheuen Sie sich also nicht, einen Magneten als Kaufentscheidung zur Hilfe zu nehmen: Eisen oder minderwertiger Edelstahl ist magnetisch; hochvergüteter Edelstahl nicht. Durch die hohe Hitzeeinwirkung, schon nach wenigen Grilleinsätzen, nimmt der Edelstahl die typischen, metallischen Anlauffarben an und vom Hochglanz ist so schnell nichts mehr zu sehen. Die Entscheidung für einen Grill aus naturbelassenem Edelstahl lässt die Anlauffarben dezenter wirken und das ganze Grillgerät gepflegter erscheinen.

Überlegen Sie sich, ob Sie sich mit Materialstärken von unter 1 mm zufrieden geben wollen. Die hohe Hitzeeinwirkung lässt zu dünne Edelstahlbleche stark beulen und nach kurzer Zeit wie eine zertretene Konservendose aussehen.

Die Verwendung von Eisenschrauben im Edelstahlbereich gilt als eine der Todsünden im Stahlbau. Die eintretende Rostentwicklung an den (wenn auch veredelten) Eisenschrauben beschädigt das Edelstahlmaterial gleich mit. Sie sollten also den angebotenen „Edel“stahlgrill genauestens auf solche Tücken überprüfen.

Durch die große Hitzeentwicklung treten Spannungen und Dehnungskräfte an einem Grill auf. Solide Verbindungen sind also wichtig. Zu vollständigen und den Regeln der Handwerkskunst entsprechenden Verbindungen, gehören nicht nur Schrauben und Muttern, sondern auch eine Unterlegscheibe. Fehlt diese, sollte sich Ihr Vertrauen in Grenzen halten. Materialeinsparungen an dieser Stelle, können unliebsame Überraschungen hervorrufen, mit denen Sie sich in aller Regel nach Ablauf der Garantiezeit herumärgern.

Besser und stabiler sind natürlich Grillgeräte, die komplett verschweißt sind oder bei denen nur 2- 3 Bauteile verschraubt werden müssen, bei denen also der Einsatz von Schraubverbindungen auf ein Minimum reduziert wird.

Beachten Sie bitte auch, dass Schraubverbindungen aus Stahl veredelt schnell rosten und dann oft nicht mehr nachgezogen werden können. Ein „Wackelgrill“ wird so vorprogrammiert.

Sie wollen einen Edelstahlgrill erwerben und geben sich mit einem Grillrost aus verchromten Eisen zufrieden? Die Aufsichtsbehörden für die „gewerbliche“ Lebensmittelherstellung lassen gewöhnlich nur Material aus V2A-Edelstahl zu. Der Grund ist einfach – nur Edelstahl ist lebensmittelecht und birgt keine gesundheitlichen Risiken. Daher sei an dieser Stelle die Frage erlaubt: „Für die Optik und Bequemlichkeit wollen Sie Geld ausgeben – für die Gesundheit nicht?“ **Bestehen Sie deshalb beim wichtigsten Teil Ihres Grills auch auf Edelstahl!**