



Kolarik

**GTM:** Man kann es drehen und wenden, wie man will: Die Technik des Indoor-Holzkohlegrillens ist nicht erst seit des vor einigen Jahren aufkeimenden Grill-Booms, der vor allem Endkunden erfasst hat, in der Gastronomie populär. Aus den meisten Steakhäusern und vielen Luxusrestaurants ist ein Indoor-Holzkohlegrill nicht mehr wegzudenken. Der spezielle Geschmack, die Aromen sind es, auf die immer mehr Profis schwören. Die Anforderungen, die an einen Indoor-Holzkohlegrill gestellt werden, sind aber vielfältig. Zunächst einmal muss das Gerät für den Betrieb in der Restaurantküche zugelassen und sicher im Betrieb sein und vor allem darf kein Kohlerauch austreten. Moderne Gastro-Geräte wie etwa der X-Oven, den die Firma GTM auf der „Gast“ vorgestellt hat (im Bild: Geschäftsführer Alexander Mayr) erfüllen all diese Anforderungen und garantieren maximale Sicherheit. Der X-Oven Holzkohlegrill für indoor hat darüber hinaus drei Grilletagen und bietet dieses spezielle Geschmackserlebnis vom offenen Feuer. Muss man probiert haben!