

## **PRESSEMITTEILUNG**

### **Erfolgsmodell geht in Serie: Willhelm Technologies zeigt erstmals smarten Grill „Futuro“**

- Holzkohlegrill & Appsteuerung werden eins
- Nach Starterfolg wird zweites Modell in Serie gefertigt
- Streng limitierte Auflage ab Sommer 2020 erhältlich

**Kabelsketal, 04.09.2019 – Erfolgreicher Launch: Mathias Dögel hat auf der spoga & gafa 2019 in Köln gemeinsam mit Willhelm Technologies das zweite Modell des Willhelm Grills, den „Futuro“ vorgestellt. Zahlreiche Interessenten überzeugten sich am Messestand von den Vorteilen des smarten Grills. Dank zahlreicher technologischer Features revolutioniert er das Grillen, ohne dass dabei das Wesentliche in den Hintergrund rückt: ein leckeres Grillergebnis.**

„Mit dem „Futuro“ sind wir an allen Messetagen auf eine große Resonanz gestoßen“, zieht Matthias Dögel eine positive Bilanz des Auftritts auf der spoga & gafa in Köln. Bereits im Jahr 2018 präsentierte er gemeinsam mit Geschäftspartner Michael Schunke den ersten App-gesteuerten Holzkohlegrill der Welt. Ziel war es, die wesentlichen Nachteile eines herkömmlichen Grills auszumerzen, um das Grillen auf ein neues Niveau zu heben. „Der große Erfolg des handgefertigten Premium Modells hat uns bestätigt und war ein Ansporn, den Start der Serienproduktion voranzutreiben“, erklärt Michael Schunke, Geschäftsführer der Willhelm Technologies GmbH.

#### **Smarte Technologie für größtmöglichen Grillgenuss**

Ebenso wie das Ausgangsmodell ist der „Futuro“ in der Lage, mit Holzkohle und Lüftungssystem einen Kamineffekt zu erzeugen und innerhalb von zehn Minuten auf bis zu 600°C aufzuheizen. Mithilfe der "Willhelm Grill App" können die höhenverstellbare Glutwanne sowie die Lüftung gesteuert werden, um so die Wunschtemperatur komfortabel und präzise zu bestimmen und dauerhaft zu halten.

Der Einstellbereich liegt dabei zwischen 150 und 600 °C. Der Wilhelm Grill verfügt über vier Anschlüsse für Garthermometer sowie einen Temperatursensor direkt am Rost. Mithilfe dieser Komponenten gelingen auch anspruchsvolle Grillgerichte. Energie bezieht der Wilhelm Grill wahlweise per Akku oder direkt aus der Steckdose. Der smarte Grill verfügt über eine ausgesuchte Pulverbeschichtung, die ihm eine optimale Widerstandsfähigkeit verleiht.

Der in Europa gefertigte „Futuro“ steht dem Premium Modell hinsichtlich seiner Funktionen in nichts nach und kommt für einen Preis von 1.599 Euro (UVP) auf den Markt. „Die Digitalisierung analoger Geräte ist ein Zukunftstrend, dem wir mit der Serienproduktion des Wilhelm Grills Rechnung tragen“, erläutert Matthias Dögel.

### **Kontakt für Rückfragen**

Michael Schunke

Telefon: +49 – 172 8935876

Michael.schunke@willhelmgrill.com