

Let's BBQ: Ninja launcht ersten Outdoorgrill mit Smokerfunktion – den Ninja Woodfire

- » Starke Marktpremiere im Outdoorgrillsegment für Ninja
- » Authentisches Raucharoma dank der Verbrennung von 100 % echten Holzpellets
- » Absolutes Allroundtalent für die Outdoorküche mit sieben Funktionen, von Grillen und Smoken über Heißluftfrittieren bis hin zu Dörren

(Frankfurt, Mai 2023) Saftiges T-Bone-Steak, würzige Thüringer Bratwurst oder mit Rosmarin gespickte Bachforelle – nichts lieben die Deutschen mehr, als im Frühling offiziell die Grillsaison zu eröffnen. Pünktlich zum Start der Saison im April bringt Ninja, die führende Marke für Haushalts- und Elektrokleingeräte in den USA, den Ninja Woodfire Elektrischer Outdoor Grill & Smoker (OG701DE) auf den Markt. 2.400 Watt stark, in mattschwarzem Design ist der innovative Elektrogrill der perfekte „Partner in Crime“ für hervorragende Grillergebnisse und besondere Geschmackserlebnisse – ohne Kohle, Flammen und Gas, dafür super einfach auf dem Campingplatz, im Garten oder auf dem Balkon. Highlight des neuen Woodfire ist die integrierte Smokerfunktion: Signature-Pellets aus 100 % hochwertigem Hartholz werden in der Räucherkammer verbrannt und verleihen dem Grillgut ein authentisches Raucharoma. Doch der Woodfire kann nicht nur grillen und smoken. Mit fünf weiteren Funktionen – Heißluftfrittieren, Braten, Backen, Aufwärmen und Dörren – ist er ein echtes Allroundtalent für ein fantasievolles Outdoorcooking-Erlebnis.

7-faches Must-have für den Sommer

Outdoorcooking liegt voll im Trend – ob grillen, braten, heißluftfrittieren oder backen, der neue Outdoorgrill von Ninja zeigt, wie all das ohne große Küche im Garten funktioniert. Er verbindet sieben Kochfunktionen in einem Gerät. Gegrillt werden kann mit einer Höchsttemperatur von 260 Grad und auf zwei Arten: Grillen mit offenem Deckel sorgt für ein besonders duftend-authentisches BBQ-Erlebnis, mit geschlossenem Deckel werden vor allem größere Steaks nach dem scharfen Anbraten butterzart. So werden auch Burgerpatties saftig-lecker und Halloumikäse wird außen kross und innen weich. Als Grillbeilage Pommes und Baguette? Kein Problem, der Woodfire heißluftfrittiert Pommes oder andere Beilagen mit bis zu 75 % weniger Fett¹ auf den Punkt und backt Knoblauchbaguette

NINJA®

[Download Bildmaterial](#)



Ninja launcht ersten Outdoorgrill mit Smokerfunktion – den Ninja Woodfire.



Absolutes Allroundtalent für die Outdoorküche mit sieben Funktionen.



Authentisches Raucharoma dank der Verbrennung von 100 % echten Holzpellets

mehr >>

Presseinformation

frisch auf. Selbst süße Dessertspezialitäten sind mit dem Grill einfach zubereitet. Wie wäre es zum Beispiel mit karamellisierter Ananas oder gegrillten Pfirsichen?

All smokey Eyes on Woodfire

Grillgenießer:innen schwören auf den aromatisch-würzigen Geschmack von geräuchertem Fleisch, Fisch oder Gemüse. Mit der modernen Woodfire-Technologie des neuen Outdoorgrills gelingt das selbst Hobbygriller:innen spielend leicht: Die Echtholzpellets werden in die integrierte Räucherbox gegeben, dort direkt verbrannt und der Rauch wird dem Grillgut zugeführt. Dank des eingebauten Umluftventilators zirkulieren Hitze und Rauch gleichmäßig innerhalb des Grills und entwickeln so das beliebte Holzfeueraroma. Während viele Smoker eine große Menge an Holzpellets benötigen, um ein authentisches Raucharoma zu erzeugen, benötigt der Ninja Woodfire nur einen Messlöffel Pellets, um ohne viel Aufwand das unvergleichliche Holzfeueraroma zu erhalten. Das Beste: Die Woodfire-Technologie kann mit fast allen Garfunktionen kombiniert werden. So entsteht viel Raum für Experimentierfreudige, denn jedes Gericht kann mit einem Hauch Rauch veredelt werden: rauchige Süßkartoffelpommes, selbst gemachter smoked Tofu oder asiatisch inspiriertes Röstgemüse mit Raucharoma.

Der Ninja Woodfire Elektrischer Outdoor Grill & Smoker (OG701DE) ist zum Preis von 399,99 Euro erhältlich. Zum Lieferumfang gehören ein Pelletstarterpack, eine Pelletschaufel, ein Heißluftfrittierkorb für Frittiergut und ein passendes Rezeptheft.

Weitere Informationen finden Sie unter <https://www.ninjakitchen.de/> sowie auf den Social-Media-Kanälen des Unternehmens. Rezeptideen gibt es für alle Produkte von Ninja unter <https://ninjatestkitchen.eu/de/>.



¹ Getestet im Vergleich zu herkömmlich frittierten, handgeschnittenen Pommes.

Über SharkNinja Germany GmbH:

SharkNinja hat sich der Entwicklung und dem Vertrieb von 5-Sterne-Produkten verschrieben, die das Leben im Haushalt einfacher machen. Das Unternehmen ist seit 2020 in Deutschland aktiv und vereint 2 starke Marken: Shark steht für leistungsstarke Bodenreinigungsprodukte, während Ninja innovative Küchengeräte anbietet, mit denen sich schnell und einfach köstliche Speisen und Getränke zubereiten lassen. Als Pionier für fortschrittliche Bodenreinigungslösungen und revolutionäre Haushaltsgeräte bietet SharkNinja Verbraucher:innen einen unübertroffenen Standard an hochwertigen Produkten, die den Alltag erleichtern. www.sharkninja.com/

Über SharkNinja:

SharkNinja ist ein globales Produktdesign- und Technologieunternehmen, das mit innovativen Produkten für Verbraucher:innen auf der ganzen Welt moderne Lifestyle-Lösungen mit 5-Sterne-Bewertung schafft. SharkNinja hat 2 milliarden schwere Marken aufgebaut, Shark und Ninja, die beide nachweislich eine führende Position einnehmen, indem sie für zahlreiche Produktkategorien innovative Haushaltsgeräte, wie z. B. Staubsauger und Dampfreiniger, Luftreiniger, Beauty- und Küchengeräte, entwickeln. Die Produkte werden bei den wichtigsten Einzelhändlern, online und offline, sowie über Lieferanten auf der ganzen Welt verkauft. Ninja und Shark sind eingetragene Marken der SharkNinja Operating LLC. SharkNinja ist eine Tochtergesellschaft von JS Global Lifestyle Company Limited (Hongkong: 1691), einem führenden Unternehmen im Bereich innovative Haushaltskleingeräte.

NINJA®



Das Allroundtalent für ein fantasievolles Outdoorcooking-Erlebnis



Das beiliegende Rezeptheft beinhaltet tolle Ideen für den Woodfire.

Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®
Bierstadter Straße 9 a
65189 Wiesbaden
www.deutscher-pressestern.de

Leona Pawlik

E-Mail: l.pawlik@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-17

Svenja Karolczak

E-Mail: s.karolczak@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-16



DEUTSCHER PRESSESTERN