

GASTROBACK®

P R E S S E M I T T E I L U N G

IFA

5-9 SEPT
2025

HALLE 4.1 - 116

WIR SEHEN UNS IN BERLIN!



Viele Neuheiten, Live-Cooking, Coffee Lounge

Hollenstedt im Juli 2025

IFA 2025: GASTROBACK präsentiert Genuss-Innovationen für moderne Küchen

Zur IFA 2025 in Berlin zeigt GASTROBACK®, wie sich Design, Funktionalität und Lebensfreude in der Küche vereinen lassen. Im Fokus stehen spannende Neuheiten, wie zum Beispiel der neue **Gourmet Multigrill BBQ Pro Smart** (Art.-Nr. 42423), dieser bietet dank smartem Temperaturmanagement, präziser Garkontrolle und großer Grillfläche nicht nur ein perfektes BBQ-Erlebnis, sondern auch dank praktischer Wechselplatten einen Panini- und Sandwichmaker sowie ein vollwertiges Waffeleisen in einem kompakten, smarten Design.

Mit der vielseitigen **Raclette Grill & Pancake Station** (Art.-Nr. 42563) gelingen nicht nur klassische Raclette-Gerichte, sondern auch Pancakes und gegrillte Leckereien – ideal für gesellige Runden. Für süße Genussmomente sorgt die **Mini Gelateria 2-in-1 Kompressor-Eismaschine** (Art.-Nr. 42901). Sie kühl aktiv, produziert cremiges Eis in nur 60 Minuten – ohne Vorkühlen – und passt dank ihres kompakten Designs in jede Küche.

Modern, innovativ & nachhaltig – wir freuen uns sehr, Sie an unserem neuen **GASTROBACK-Messestand** persönlich begrüßen zu dürfen. Freuen Sie sich auf spannende Produktneuheiten, unterhaltsame Kochshows, frisch gemixte Smoothies & Säfte sowie feinste Kaffeespezialitäten aus unserer Coffee-Area.

Live. Lecker. GASTROBACK – Wir sehen uns in Berlin!



GASTROBACK® GOURMET MULTIGRILL BBQ PRO SMART

*Maximaler Grillgenuss auf kleinstem Raum:
Der neue Alleskönner für drinnen und draußen*

Mit dem neuen GASTROBACK® Gourmet Multigrill BBQ Pro Smart zieht ein echtes Multitalent in die Küche ein. Das 6-in-1 Gerät kombiniert Kontaktgrill, BBQ- und Plancha-Grill, Panini- und Sandwichmaker sowie ein vollwertiges Waffeleisen in einem kompakten, smarten Design.

Dank **Smart-Grilltechnik** erkennt der Grill automatisch die Dicke des Grillguts und passt Temperatur und Grillzeit präzise an – für punktgenaue Ergebnisse von rare bis well-done. Mit **fünf Automatik-Programmen** für Steak, Fisch, Geflügel, Burger und Fleisch gelingt jedes Gericht auf Knopfdruck.

Der **BBQ-Boost** liefert bis zu 250 °C Extra-Hitze für intensives Aroma und perfekte Grillstreifen. Der Multigrill lässt sich **auf 180 ° aufklappen** und verwandelt sich so in einen großzügigen **Tischgrill mit 1.300 cm² Grillfläche** – ideal für gesellige Runden.

Vielseitige, **wechselbare Grillplatten** (glatt & geriffelt) sowie ein extra **Waffelplatten-Set mit 4 Programmen und 7 Bräunungsstufen** machen den Multigrill zur perfekten Lösung für jede Mahlzeit – von Spiegeleiern über Sandwiches bis zu Buttermilchwaffeln.

Die Temperatur lässt sich im **manuellen Modus** präzise (100–230 °C) und separat für Ober- und Unterhitze steuern. Mit 2.400 Watt, doppelten Heizelementen, **Low-Fett-Funktion** und **spülmaschinengeeigneten Platten** überzeugt der GASTROBACK® Gourmet Multigrill BBQ Pro Smart auch im Alltag.

Modern, leistungsstark und platzsparend – für alle, die mehr wollen als nur grillen.

GASTROBACK®

P R E S S E M I T T E I L U N G

Über GASTROBACK®:

GASTROBACK® ist Hersteller von Haushalts- und Küchengeräten im Premiumsegment für private Konsumenten und professionelle Anwender. Neben Espresso-Siebträgermaschinen umfasst das umfangreiche Sortiment des Unternehmens praktische Küchenhelfer wie Entsafter, Kaffeemaschinen, Teekocher, Standmixer oder Kontakt- und Tischgrills. Ansprechendes Design und hohe Qualitätsansprüche verbinden sich bei allen Produkten von **GASTROBACK®** auf raffinierte Weise. Viele Geräte erhielten bereits mehrfach Auszeichnungen und schneiden in Testmagazinen regelmäßig mit sehr guten oder guten Ergebnissen ab. Das Sortiment von **GASTROBACK®** ist bundesweit im führenden Fachhandel sowie in Großverbrauchermärkten erhältlich. Das Unternehmen vereint über 30 Jahre Erfahrung im Bereich professioneller Küchenkleingeräte und hat sich mit innovativen und hochwertigen Produkten fest im Premiumsegment etabliert. Für jedes Gerät gilt der Anspruch, professionelle Technik für den Einsatz im Haushalt nutzbar zu machen.

Mehr Informationen auf unserer Website: www.gastroback.de/produkte/grillen-raclette-vakuumierer/kontakt-elektro-tischgrill/1849/design-gourmet-multigrill-bbq-pro-smart?utm_medium=qrcodevk&utm_source=qr42423

Ansprechpartner für die Presse:

Torsten Schmitt
torsten.schmitt@gastroback.de | www.gastroback.de
Tel. +49 (0) 4165 2225-104
GASTROBACK GmbH
Gewerbestr. 20 | 21279 Hollenstedt / Germany

Das hier veröffentlichte Bild- und Textmaterial darf unter Angabe "Quelle: GASTROBACK GmbH" frei verwendet werden.
Weiteres Bild- und Textmaterial sowie andere Dateiformate und -größen auf Anfrage.

© GASTROBACK GmbH





GASTROBACK® RACLETTE GRILL & PANCAKE STATION GENUSSVOLLES ERLEBNIS FÜR DIE GANZE RUNDE

Mit der neuen Raclette Grill & Pancake Station (Art.-Nr. 42563) bringt GASTROBACK® geselligen Genuss auf ein neues Level. Das vielseitige 2-in-1-Gerät ist perfekt für gemütliche Abende mit Familie und Freunden – egal ob herhaft oder süß. Die innovative Wendeplatte bietet eine glatte Grillfläche für Fleisch, Fisch und Gemüse sowie Vertiefungen für Mini-Pancakes, Crêpes oder herzhafte Eier-Spezialitäten.

Dank der **stufenlosen Temperaturregelung (140 – 250 °C)** lässt sich die Hitze individuell anpassen – für optimale Ergebnisse bei jedem Gericht. Besonders praktisch: Die **4 XXL-Doppelpfännchen und 8 extratiefen Einzelpfännchen** bieten reichlich Platz für kreative Kombinationen und große Portionen. Mit leistungsstarken **1.700 Watt** und hochwertigen Edelstahl-Heizelementen ist das Gerät in nur fünf Minuten einsatzbereit und sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung.

Das formschöne Edelstahlgehäuse, ein integriertes Thermostat sowie die intuitive Bedienung über den Drehregler machen die **Raclette Grill & Pancake Station** zu einem langlebigen, komfortablen Highlight auf jedem Tisch. Im praktischen **21-teiligen Zubehörset** sind neben der Wendeplatte 12 Pfännchen und 8 Schaber enthalten – für maximalen Genuss und kreative Vielfalt bei jedem Einsatz.

GASTROBACK®

P R E S S E M I T T E I L U N G

Über GASTROBACK®:

GASTROBACK® ist Hersteller von Haushalts- und Küchengeräten im Premiumsegment für private Konsumenten und professionelle Anwender. Neben Espresso Siebträgermaschinen umfasst das umfangreiche Sortiment des Unternehmens praktische Küchenhelfer wie Entsafter, Kaffeemaschinen, Teekocher, Standmixer oder Kontakt- und Tischgrills. Ansprechendes Design und hohe Qualitätsansprüche verbinden sich bei allen Produkten von **GASTROBACK®** auf raffinierte Weise. Viele Geräte erhielten bereits mehrfach Auszeichnungen und schneiden in Testmagazinen regelmäßig mit sehr guten oder guten Ergebnissen ab. Das Sortiment von **GASTROBACK®** ist bundesweit im führenden Fachhandel sowie in Großverbrauchermärkten erhältlich. Das Unternehmen vereint über 30 Jahre Erfahrung im Bereich professioneller Küchenkleingeräte und hat sich mit innovativen und hochwertigen Produkten fest im Premiumsegment etabliert. Für jedes Gerät gilt der Anspruch, professionelle Technik für den Einsatz im Haushalt nutzbar zu machen.

Mehr Informationen auf unserer Website:

www.gastroback.de/produkte/grillen-raclette-vakuumierer/raclette-fondue/2032/raclette-grill-pancake-station

Ansprechpartner für die Presse:

Torsten Schmitt
torsten.schmitt@gastroback.de | www.gastroback.de
Tel. +49 (0) 4165 2225-104
GASTROBACK GmbH
Gewerbestr. 20 | 21279 Hollenstedt / Germany

Das hier veröffentlichte Bild- und Textmaterial darf unter Angabe "Quelle: GASTROBACK GmbH" frei verwendet werden.
Weiteres Bild- und Textmaterial sowie andere Dateiformate und -größen auf Anfrage.

© GASTROBACK GmbH



GASTROBACK®

PRESSEMITTEILUNG



EISGENUSS NEU GEDACHT: **DIE NEUE MINI GELATERIA 2-IN-1 VON GASTROBACK®**

Pünktlich zur warmen Jahreszeit bringt GASTROBACK® mit der neuen Mini Gelateria 2-in-1 Kompressor-Eismaschine (Art.-Nr. 42901) ein Multitalent in die heimische Küche. Ob cremiges Eis, frischer Joghurt oder vegane Sorbets – das kompakte Gerät mit integriertem Kompressor ist sofort einsatzbereit und liefert köstliche Ergebnisse ganz ohne Vorkühlen.

Dank leistungsstarkem 100-Watt-Kompressor gelingt bis zu 1 Liter Eis in nur 60 Minuten – viele Sorten sogar in 30–40 Minuten. Der Gleichstrommotor mit Rotationssensoren sorgt für gleichmäßige Rührbewegung und ideale Konsistenz. Eine automatische Kühlfunktion hält das Eis bis zu 60 Minuten auf Serviertemperatur – perfekt für spontanen Genuss.

Das intuitive LED-Display mit Direktwahltasten für Eis, Sorbet, Frozen Yogurt, Joghurt und Kühlung macht die Bedienung einfach. Umweltfreundliches Kühlmittel R600a, langlebige Materialien wie gehärtetes Glas und Edelstahl sowie ein spülmaschinenfester Behälter unterstreichen die Nachhaltigkeit.

Mit kompakten Maßen (35,5 × 26 × 22,8 cm), leisem Betrieb und vielseitigen Einsatzmöglichkeiten ist die Mini Gelateria der perfekte Begleiter für heiße Tage – nicht nur für Eisliebhaber, sondern auch für ernährungsbewusste Genießer mit speziellen Anforderungen wie vegan, zuckerreduziert oder laktosefrei.

Sommer kann kommen – mit der Mini Gelateria von GASTROBACK®.

GASTROBACK®

P R E S S E M I T T E I L U N G

Über GASTROBACK®:

GASTROBACK® ist Hersteller von Haushalts- und Küchengeräten im Premiumsegment für private Konsumenten und professionelle Anwender. Neben Espresso Siebträgermaschinen umfasst das umfangreiche Sortiment des Unternehmens praktische Küchenhelfer wie Entsafter, Kaffeemaschinen, Teekocher, Standmixer oder Kontakt- und Tischgrills. Ansprechendes Design und hohe Qualitätsansprüche verbinden sich bei allen Produkten von **GASTROBACK®** auf raffinierte Weise. Viele Geräte erhielten bereits mehrfach Auszeichnungen und schneiden in Testmagazinen regelmäßig mit sehr guten oder guten Ergebnissen ab. Das Sortiment von **GASTROBACK®** ist bundesweit im führenden Fachhandel sowie in Großverbrauchermärkten erhältlich. Das Unternehmen vereint über 30 Jahre Erfahrung im Bereich professioneller Küchenkleingeräte und hat sich mit innovativen und hochwertigen Produkten fest im Premiumsegment etabliert. Für jedes Gerät gilt der Anspruch, professionelle Technik für den Einsatz im Haushalt nutzbar zu machen.

Mehr Informationen auf unserer Website: www.gastroback.de/neuheiten/1958/minigelateria-2-in-1-kompressor-eismaschine-1-l?c=288

Anprechpartner für die Presse:

Torsten Schmitt
torsten.schmitt@gastroback.de | www.gastroback.de
Tel. +49 (0) 4165 2225-104
GASTROBACK GmbH
Gewerbestr. 20 | 21279 Hollenstedt / Germany

Das hier veröffentlichte Bild- und Textmaterial darf unter Angabe "Quelle: GASTROBACK GmbH" frei verwendet werden.
Weiteres Bild- und Textmaterial sowie andere Dateiformate und -größen auf Anfrage.

© GASTROBACK GmbH

