



everdure
by heston blumenthal





INHALT



| | |
|------------------------------|----|
| Einführung | 04 |
| Holzkohlegrills | 08 |
| - 4K | 12 |
| - HUB | 18 |
| - HUB II | 24 |
| - FUSION | 28 |
| - CUBE | 34 |
| - Zubehör | 40 |

| | |
|--|----|
| Gasgrills | 44 |
| - FURNACE | 48 |
| - FORCE | 54 |
| - Zubehör | 60 |
| Outdoor | |
| - Outdoor-Küche | 62 |
| Zubehör | 66 |
| Grill-Tipps von Heston Blumenthal | 80 |

Heston Blumenthal

Die Verwendung von flüssigem Stickstoff in der Küche.
Die Erforschung des Essens als multisensorisches Erlebnis.
Die Erfindung der dreifach gegarten Pommes Frites. Es gibt kaum einen Koch, der aktuell mehr Einfluss auf die Art und Weise hat, wie die gehobene Küche heute Speisen zubereitet, als Heston Blumenthal. Der verrückte britische Professor mit der Kochschürze hat über die letzten 20 Jahre unzählige innovative Techniken entwickelt. Die bahnbrechenden Forschungsergebnisse und Methoden von Heston und seinem Entwicklungsteam werden heute von den besten Restaurants der Welt genutzt.

Aber Blumenthals Einfluss reicht weiter als nur in die obersten Ränge der kulinarischen Restaurant-Welt. Was ihn von der Mehrheit seiner Drei-Sterne-Kollegen unterscheidet ist, dass er in der Lage ist, seine komplexen Ideen und Rezepte jedermann zugänglich zu machen. Heston hat Dutzend erfolgreiche TV-Shows gemacht, die auf der ganzen Welt ausgestrahlt wurden. Zudem hat er noch mehrere Kochbücher veröffentlicht, in denen er seine Techniken vereinfacht und jedem ambitionierten Hobbykoch zugänglich macht.

The Fat Duck

Weltruhm hat Heston Blumenthal durch sein in 2004 eröffnetes Restaurant The Fat Duck in Bray bei London erlangt. Mit nur 42 Sitzplätzen ausgestattet, bleibt es eine große Herausforderung für jeden Gourmet, dort eine Reservierung zu bekommen. The Fat Duck wurde von der Akademie „The world´s 50 best Restaurants“ unzählige Male mit Preisen und Ehrungen ausgezeichnet. Das renommierte Institut gilt unter Fachleuten auch als der OSCAR der Gastronomie. Im Jahr 2005 wurde The Fat Duck dann offiziell zum besten Restaurant der Welt gekürt! In den folgenden Jahren schaffte es Heston weitere fünfmal auf den zweiten Platz.



Wer könnte das Grillen besser neu interpretieren als ein Koch, der Millionen Menschen begeistert?

Heston Blumenthal ist einer der besten Köche der Welt. Sein Restaurant „The Fat Duck“ in Bray hat mehrfach internationale Auszeichnungen gewonnen. Heston und sein Team haben sich drei Michelin-Sterne erkocht und halten dieses Höchstniveau seit über 14 Jahren. Heston selbst hat für seine Dienste in der britischen Gastronomie von der Majestät der Queen persönlich einen Ritterorden des British Empires verliehen bekommen.

Heston ist stetig auf der Suche nach neuen Ansätzen und hat eine ganze Generation dazu inspiriert, den Genuss der Speisen um den Aspekt der Unterhaltung zu bereichern. So sprengt er die Grenzen der traditionellen Küche und erweckt bei seinen Gästen das Gefühl eines kindlichen Wunders, fast so fantasievoll wie bei Alice im Wunderland. Nun bringt Heston diese Magie auch in unseren Garten. Er ermöglicht es jedem, der gerne grillt, sein ganz persönliches Fest für den Gaumen, aber auch für das Auge zu zelebrieren.

„In über 20 Jahren intensiver Forschung in der Küche habe ich gelernt, das Beste aus allen Zutaten herauszuholen. Meine allerbesten Methoden haben wir in das Design dieser Grills einfließen lassen. Das Resultat ist ein Sortiment, das man sich einer wohl einen 3-Michelin-Sterne Grill nennen würde.“



Vollenden Sie
die Kunst,
im Freien zu
kochen.





everdure by heston blumenthal bietet eine Auswahl unvergleichbarer Grills. In enger Zusammenarbeit mit mit den australischen Designern und Ingenieuren hat es sich Heston zur Aufgabe gemacht, den perfekten modernen Grill zu entwickeln. Dabei werden neueste Technologie und ästhetisches Design meisterhaft kombiniert. Es wurde großen Wert auf eine besonders leichte Handhabung gelegt. Dies erkennt man an den vielen praktischen und gut durchdachten Details. Ein everdure by heston blumenthal Grill schafft es, Sie auf eine kulinarische Entdeckungsreise zu schicken. Genießen Sie es!

Egal, ob Sie den Komfort eines Gasgrills bevorzugen oder sich an der Ursprünglichkeit des Holzkohlegrills erfreuen – zu Hause oder unterwegs – mit den Grills von everdure by heston blumenthal können Sie Ihre Kreativität entfalten und die allerbesten Grillgerichte zaubern.

„Ein gutes Design ist heutzutage alles. Ich wollte ein bisschen von der unglaublichen Technologie und dem Glanz, den wir aus Luxusküchen kennen, nach draußen in den Garten bringen.“

Grillen über Holzkohle.
Erwecke Deinen Urinstinkt.



FUSION™

CUBE™

„Grillen auf Holzkohle hat etwas sehr Spezielles. Etwas Ursprüngliches. Die perfekte Verschmelzung von Hitze und Rauch, verbunden mit einer großartigen Marinade, kann wirklich unverwechselbare Aromen hervorbringen.“

Die Evolution der Menschheit ist größtenteils der Entdeckung des Feuers zu verdanken. Das Kochen auf offenem Feuer war einst Teil des täglichen Lebens und ist es in manchen Teilen der Welt noch immer. Mehr als nur ein sichtbares Theater oder eine traditionelle „back to basic“-Einstellung fügt authentisches Grillen über Holzkohle dem Essen einen unverwechselbaren rauchigen Geschmack bei. Doch die Beherrschung der Hitze und des Feuers machen das perfekte Grillergebnis zu einer echten Herausforderung für alle Grillfreunde – bis jetzt!

Vier Holzkohlegrills modern interpretiert.



HUB™ / HUB™ II



Echtes Holzkohle-Grillerlebnis mit dem großen Komfort eines Gasgrills!

Indem er erforscht hat, was das Grillen auf Holzkohle so besonders macht und worin die tatsächlichen Herausforderungen liegen, war Heston in der Lage, ein Design zu entwickeln, das allen Ansprüchen gerecht wird. Alle everdure by heston blumenthal Grills ermöglichen die mühelose Zubereitung von Speisen mit authentischem Holzkohlegesmack. Und so einfach geht's:

Einsatzbereit in 10 Minuten

Kein Abmühen mehr beim Versuch, die Holzkohle anzuzünden. Verabschieden Sie sich von flüssigen und chemischen Grillanzündern, die meist streng riechen und den Geschmack des Grillgutes beeinflussen. Wie bei einem Gasgrill brauchen Sie nur noch einen Knopf zu drücken. Dank des Fast Flame Ignition System™, welches mit einer elektrischen Heizspirale arbeitet, können Sie Ihre Holzkohle in nur 10 Minuten auf die richtige Temperatur bringen. Die perfekte, glühende Grillkohle auf Knopfdruck!

Integriertes Rotisserie-System

Die Modelle FUSION™ und HUB™ bergen ein ästhetisches Geheimnis: Beide verfügen über eine integrierte und ausfahrbare Rotisserie. Dank der patentierten Rotiscope Technology™ lassen sich die beiden Rotisserie-Säulen sehr komfortabel und im Handumdrehen ausfahren. Anschließend lassen sie sich in drei verschiedenen Höhen arretieren. Beim Modell HUB II erfolgt die Verstellung der Rotisserie-Säulen elektrisch und stufenlos. Was immer Sie also grillen, Sie können stets die optimale Distanz zur Glut wählen. Der massive Spieß bei den HUB Modellen hat eine Tragkraft von bis zu 40 kg. Die klauenartigen Cliplock Forks™ aus Aluminium stellen sicher, dass jede Art von Grillgut, vom Hähnchen bis zum Spanferkel, während der Rotation am Spieß spielend leicht fixiert werden kann. Angetrieben wird die Rotisserie von einem im Grillgehäuse integrierten, leistungsstarken 230V-Elektromotor.

Funktion und Form

Ausgehend vom minimalistischen dänischen Design ist everdure by heston blumenthal eine elegante Mischung aus zeitgenössisch und retro. Von glatten, konischen Sockeln über weiche, stylische Chromgriffe und die voll integrierte Rotisserie bis hin zum ausziehbaren Kabel befindet sich alles in einer perfekten Balance zwischen Funktion und Form.

Unkompliziert - im Handumdrehen sauber

Alles von everdure by heston blumenthal ist so designed, dass es leicht zu handhaben und zu pflegen ist. Die dreifach porzellanemailliert Grillwanne und die entnehmbare Kohleschale sind nach dem Grillen mindestens so einfach zu reinigen, wie ein Gasgrill. Sie brauchen nur die Asche heraus zu bürsten und noch einmal kurz nachzuwischen. Fertig!

„Vom schnellen Mittagessen bis zum herausragenden Festmahl ermögliche ich jedem, die Magie des Holzkohlegrillens mit einem nie dagewesenen Komfort zu genießen.“





4K Die Fortsetzung eines Erbes

Bis zu 4000 Jahre alte archäologische Funde von Kochgefäßen aus Ton und Keramik belegen den Ursprung des Kochens nach Kamado-Art. Diese Methode wurde von zahlreichen Kulturen auf der ganzen Welt geschätzt und hat sich im Laufe der Jahrhunderte immer weiterentwickelt.



Mit dem 4K von everdure by heston blumenthal ist jetzt die Zeit für einen weiteren Evolutionssprung gekommen. Denn nur der 4K verbindet die lange Tradition der Kamado-Küche mit einem ultramodernen Design und präziser Technologie. So gelingen anspruchsvolle Gerichte mit authentischem Holzkohle-Aroma effizienter als je zuvor!





Graphite
HBC4KG



Mint
HBC4KM



Orange
HBC4KO



Stone
HBC4KS



Red
HBC4KR

UVP 2.395,- €

“Ob Schongaren,
Garen, Backen, Grillen
oder Rösten, der 4K
bringt praktisch die
gesamte Küche in
den Garten.“

Die nächste Stufe des Outdoor-Kochens!

Der 4K Kamado vereint die besten Technologien:

- / Perfekt für alle Kocharten von „low & slow“ (+ 110°C) bis „searing“ (+ 400°C)
- / Unzählige Zubereitungsmethoden für direktes und indirektes Grillen möglich
- / Digitales Display mit Timer-Funktion, Countdown-Funktion und fünf Temperaturanzeigen für den Garraum und das Grillgut
- / Bluetooth-Verbindung (für iOS und Android): Kochen wie Heston dank ehb-App für präzise Kontrolle, Tipps, Rezepte, uvm.
- / Vier voll integrierte Fleisch- und zwei Garraumthermometer für optimale Messwerte
- / Fast Flame Ignition System™ mit Touchdisplay zur Aktivierung des Zündvorgangs
- / Cool-Touch: Hitzeisolierter, doppelwandiger Korpus, Aluminium-Druckguss
- / Umfangreiches Zubehör inklusive: 46 cm Grillroste aus rostfreiem Edelstahl, Grillflächen-Erhöhung, Grillroste aus Gusseisen, Hochtemperatur-Pizzastein, Kohlezange, Grillrost-Heber und vier Fleischthermometer
- / Seitliche Öffnung zum Nachfüllen von Kohle oder Räucherchips
- / Verwendbar mit oder ohne Standfüße
- / Zusätzlicher Flüssigkeitsbehälter zur Regulierung der Luftfeuchtigkeit
- / Farben: Graphite, Stone, Mint, Orange, Red



4K

HOLZKOHLE KAMADO GRILL DIE NÄCHSTE STUFE DES OUTDOOR-KOCHENS!



- 1 Fast Flame Ignition System™ mit Glas-Touchdisplay zur Aktivierung des Zündvorgangs



- 2 Steuerung der Luftzirkulation durch Lüftungsöffnungen mit detaillierter Abstufungsskala



- 3 Automatischer Verschlussmechanismus für mehr Sicherheit



- 4 Bluetooth™ Verbindung zur App für die Übermittlung der Messdaten



- 5 Digitale LED-Anzeige mit Timer-Funktion für Grillgut und Countdown-Zünder für Holzkohle



- 6 Extra hoher Deckel zum Braten und Backen



- 7 Seitliche Öffnung mit Drehverschluss zum Nachfüllen der Kohle (ohne die innere Temperatur zu beeinträchtigen)



- 8 4 x abnehmbare Fleischthermometer



- 9 2 x eingebaute Garraumthermometer sowie eine integrierte Garraumbeleuchtung





HUB™ & HUB™ II

Sehen, riechen, schmecken – Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem multisensorischen Grillerlebnis!

Ob Sie mit dem HUB nur ein paar einfache Nackensteaks befeuern wollen oder aber ein ganzes 3-Gänge Menü zaubern, bei der offenen Grillmethode werden stets alle Sinne Ihrer Gäste verwöhnt. So machen Sie jedes Gericht in Ihrem Garten zum Festmahl! Übrigens, das patentierte Rotisserie-System hat genug Tragkraft für ein ganzes Spanferkel. Der HUB ist einfach das perfekte Gerät für alle Outdoor Entertainer.

Mit dem HUB II genießen Sie noch mehr Komfort, denn die Rotisserie fährt automatisch per Knopfdruck hoch und wieder runter. Einfacher kann Grillen nicht sein!







UVP 1.695,- €

„Bei der Entwicklung des HUBs lag das Augenmerk ganz besonders auf dem praktischen Einsatz. So bietet er beim Zünden der Holzkohle, wie auch beim anschließenden Reinigen des Grills, mindestens denselben Komfort wie eine herkömmliche Gas-Grillstation. Das ist in dieser Form einzigartig und hebt das authentische Gefühl des offenen Grillens auf eine neue Ebene. Sie werden begeistert sein!“

Das ultimative Holzkohle-Erlebnis

- / Beste Gourmet-Holzkohle-Grill-Ergebnisse für direkte und indirekte Garmethoden
- / Mehrfach international ausgezeichnetes, elegantes Design
- / Feuer auf Knopfdruck: Automatisch abschaltende, elektrische 1400 W Heizspirale
- / Einsatzbereit in 10 Minuten dank Fast Flame Ignition System™
- / Patentierte Rotisserie Technology™ mit dreifach höhenverstellbaren Rotisserie-Säulen
- / Integrierte Rotisserie mit einer Tragfähigkeit von 40 kg
- / Im Handumdrehen zu reinigen: Entnehmbarer Kohleinsatz und dreifach porzellanemaillierte Grillwanne
- / Grillrostdeckel dient beim Grillen als Windschutz
- / 1,5 m Stromkabel (ausziehbar)
- / Große Verstaumöglichkeiten hinter Flügeltüren
- / Warmhaltemöglichkeiten von Speisen und Tellern im Unterschrank
- / Grillrost aus versiegeltem Stahl mit hitzeisolierten Griffen, Grillrostfläche 77x 41 cm

HUB™

DIE MAGIE DES HOLZKOHLEGRILLENS MIT NIE DAGEWESENEM KOMFORT



1 Patentierte Rotiscope Technology™ mit 40 kg Tragkraft



2 Ausziehbare und dreifach höhenverstellbare Rotisserie-Säulen mit integriertem Motor



3 Rotisseriespieß aus versiegeltem Stahl und Cliplock Forks™



4 Integriertes Stromkabel, ausziehbar auf eine Länge von 1,5 m



5 Feuer auf Knopfdruck: Automatisch abschaltende 1.400 W Heizspirale



6 Komplet geschlossener Unterschrank mit Regalböden und Flügeltüren zur Aufbewahrung



7 Grillrostdeckel dient beim Grillen als Windschutz



8 Im Handumdrehen zu reinigen: Entnehmbarer Kohleinsatz und dreifach porzellanemaillierte Grillwanne



9 Integriertes Staufach für den Rotisseriespieß aus versiegeltem Stahl und die Cliplock Forks™



HUB™ II





UVP 1.995,- €

„Der HUB™ II ist die logische Weiterentwicklung des beliebten HUB™. Die Rotisserie mit mittelalterlichem Charm, die dem neuesten Stand der Technik entspricht, wurde zusätzlich mit einer Automatik versehen. Nun können Sie den Abstand zur Hitzequelle ganz bequem und stufenlos per Knopfdruck regulieren.“

Das ultimative Holzkohle-Erlebnis

- / Beste Gourmet-Holzkohle-Grill-Ergebnisse für direkte und indirekte Garmethoden
- / Mehrfach international ausgezeichnetes, elegantes Design
- / Feuer auf Knopfdruck: Automatisch abschaltende, elektrische 1.400 W Heizspirale
- / Einsatzbereit in 10 Minuten dank Fast Flame Ignition System™
- / Patentierte Rotiscope Technology™ mit 40kg Tragkraft
- / Im Handumdrehen zu reinigen: Entnehmbarer Kohleinsatz und dreifach porzellanemaillierte Grillwanne
- / **Die automatischen Rotisseriesäulen sind stufenlos verstellbar und voll versenkbar**
- / Grillrostdeckel dient beim Grillen als Windschutz
- / 1,5 m Stromkabel (ausziehbar)
- / **Herausziehbare Schublade mit Teleskopschienen**
- / Große Verstaumöglichkeiten hinter Flügeltüren
- / Warmhaltemöglichkeiten von Speisen und Tellern im Unterschrank
- / Grillroste mit hitzeisolierten Griffen
- / **Titan-versiegelte Metallkomponenten**
- / Grillrostfläche 77x 41 cm





Bei der Entwicklung des HUB™ II standen insbesondere die Wünsche von anspruchsvollen Grillern und die Anforderungen bei großen Events im Fokus. So kann der Grillmeister seine Fähigkeiten immer wieder beeindruckend unter Beweis stellen. Die XXL Grillfläche ermöglicht das Einrichten verschiedener Grillzonen und verschafft Ihnen, im Zusammenspiel mit den elektrisch verstellbaren Rotisserie-Säulen, die perfekte Kontrolle über Grillgut und Hitze.

Höhenverstellung der Rotisserie-Säulen per Knopfdruck (max. 40 kg Tragkraft)



Herausziehbare Schublade zum Lagern oder Warmhalten von Speisen und Tellern

Hochwertig verarbeitete, Titan-versiegelte Metallkomponenten





FUSION™

Ob Sie das Grillen auf Holzkohle erst für sich entdecken oder bereits ein geübter Profi im Umgang mit der Glut sind, Sie werden die Vorzüge und Bauweise des FUSION™ lieben. Benannt nach der Verschmelzung der Vorteile von Holzkohle- und Gasgrills, bietet der FUSION das Beste aus beiden Welten.

Genießen Sie einen unschlagbaren Grillkomfort beim Zünden der Holzkohle wie auch beim Reinigen des Gerätes. Das offene, authentische Grillen auf Holzkohle ist dabei ein zusätzlicher Benefit, welchen Sie nie wieder missen wollen!





everdure
by heston blumenthal





Die stabilen und stylischen Füße gehören ebenso zum Lieferumfang des Fusions wie auch der separate Tisch. Dieser bietet neben der perfekten Arbeitshöhe eine außergewöhnlich elegante Optik. Mit dem Fusion haben Sie ein echtes Designobjekt auf Ihrer Terrasse.

UVP 895,- €

„Kohle auflegen und Startknopf für die Heizspirale drücken, 10 Minuten warten und los geht's mit dem perfekten Grillvergnügen! Das lästige Anfeuern mit einem Fön oder gar mit Brennspritus gehört mit dem Fusion ein für alle Mal der Vergangenheit an.“

Holzkohlegrillen leicht gemacht

- / Beste Gourmet-Holzkohle-Grill-Ergebnisse für direkte und indirekte Garmethoden
- / Mehrfach international ausgezeichnetes, elegantes Design
- / Feuer auf Knopfdruck: Automatisch abschaltende, elektrische 1.400 W Heizspirale
- / Einsatzbereit in 10 Minuten dank Fast Flame Ignition System™
- / Im Handumdrehen zu reinigen: Entnehmbarer Kohleeinsatz und dreifach porzellanemaillierte Grillwanne
- / Patentierte Rotisserie Technology™ mit dreifach höhenverstellbaren Rotisserie-Säulen
- / Integrierte Rotisserie mit 15 kg Tragkraft
- / Grillrostdeckel dient beim Grillen als Windschutz
- / 1,5 m Stromkabel (ausziehbar)
- / Aufklappbarer Grillrost aus versiegeltem Stahl zum Nachfüllen der Kohle
- / Grillrostfläche 44 x 33,5 cm

FUSION™

DIE MAGIE DES HOLZKOHLEGRILLENS MIT NIE DAGEWESENEM KOMFORT



1 Patentierte Rotiscope Technology™ mit 15 kg Tragkraft



2 Rotisseriespieß aus versiegeltem Stahl und Cliplock Forks™



3 Ausziehbare und dreifach höhenverstellbare Rotisserie-Säulen mit integriertem Motor



4 Integrierte 1.400 W Heizspirale zum komfortablen Anzünden



5 Integriertes Stromkabel, ausziehbar auf eine Länge von 1,5 m



6 Grillrostdeckel dient beim Grillen als Windschutz



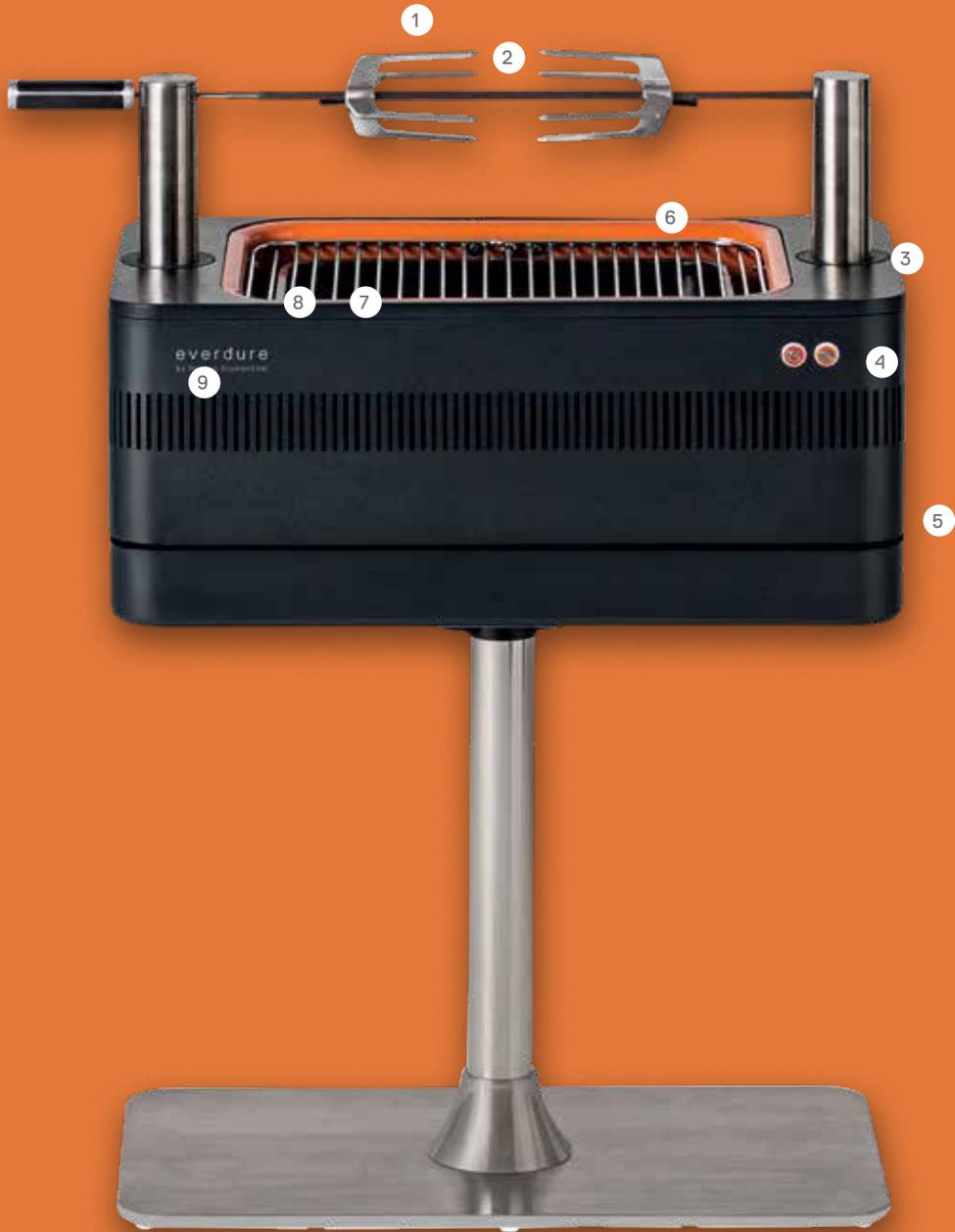
7 Aufklappbarer Grillrost zum leichten Nachfüllen der Kohle



8 Im Handumdrehen zu reinigen: Entnehmbarer Kohleinsatz und dreifach porzellanemaillierte Grillwanne



9 Integriertes Staufach für den Rotisseriespieß aus versiegeltem Stahl und die Cliplock Forks™





CUBE™

Mit dem portablen CUBE™ genießen Sie jetzt auch unterwegs ein authentisches Holzkohle Grillerlebnis. Dank der perfekt durchdachten, superkompakten Bauweise haben Sie stets alles dabei, was Sie für ein spontanes Picknick benötigen: Eine integrierte, hohe Aufbewahrungsschale, eine stylische Bambusplatte zum Schneiden und Servieren und natürlich den Grill selbst mit porzellanemaillierter, doppelwandiger Grillwanne. Mit dem CUBE™ können Sie aufbewahren, vorbereiten, grillen und servieren. Die Griffe aus gebürstetem Edelstahl sind von der Hitze isoliert, so lässt sich Ihr CUBE™ auch während des Grillens anfassen und bewegen.







Graphite

Khaki

Stone

Orange

UVP 149,50 €

“Der perfekte Grill-To-Go, wo immer Sie Ihr Weg hinführt. Die Idee beim CUBE™ ist es, das everdure by heston blumenthal Holzkohlegrillen ganz bequem mobil zu machen. Stylish und durchdacht ist der CUBE™ in vier Farben erhältlich. Für dieses Konzept wurde der CUBE™ bereits mit zahlreichen, internationalen Awards ausgezeichnet.”

Authentisches Holzkohle-Grill Erlebnis für unterwegs

- / Leicht zu transportieren
- / Dreifach porzellanemaillierte Grillwanne
- / Sichere Bedienung dank hitzeisolierter Griffe und Deflektor-Bodenplatte
- / Im Handumdrehen zu reinigen: Entnehmbarer Kohleeinsatz
- / Integrierte, lebensmittelechte Aufbewahrungsschale
- / Superkompakte Bauweise mit Zubehör
- / Zwei Sicherheitsverriegelungen
- / Mehrfach ausgezeichnetes Design in 4 modernen Farben erhältlich
- / Bambusbrett 29 x 29 cm
- / Grillrostfläche 25,5 x 25,5 cm
- / Tragetasche optional erhältlich (s. S. 40)

CUBE™

DAS AUTHENTISCHE GRILLERLEBNIS FÜR IHR PICKNICK IM PARK,
AM SEE ODER EINFACH ZU HAUSE AUF DER TERRASSE



1 Integriertes Bambus
Schneide- und Servierbrett



2 2 Sicherheitsverriegelungen



3 Abnehmbarer Grillrost aus
versiegeltem Stahl



4 Porzellanemaillierte Grill-
wanne und leicht entnehmbarer
Kohlekorb



5 2 hitzeisolierte
Tragegriffe



6 Integrierte
Aufbewahrungsschale



7 Eingebautes
Hitzeschutzschild



8 Leicht zu reinigende
Innenräume



Zubehör **HOLZKOHLEGRILLS**



UVP 74,50 €

4K Premium Abdeckhaube

- / Hochwertige Abdeckung über die gesamte Länge
- / Geeignet für 4K Holzkohlegrills
- / Strapazierfähiges 500 g UV-beständiges Material
- / Wasserfeste Beschichtung
- / Zugband
- / Schwarz



UVP 104,50 €

HUB™ & HUB™ II Premium Abdeckhaube

- / Hochwertige Abdeckung über die gesamte Länge
- / Geeignet für alle HUB Grills
- / Strapazierfähiges 425 g UV-beständiges Material
- / Wasserfeste Beschichtung
- / Klettverschlüsse, Schwarz



UVP 74,50 €

FUSION™ Premium Abdeckhaube

- / Hochwertige Abdeckung, lange Variante
- / Geeignet für FUSION mit Tisch
- / Strapazierfähiges 425 g UV-beständiges Material
- / Wasserfeste Beschichtung
- / Schwarz



UVP 99,50 €

CUBE™ Transporttasche

- / Designed für alle CUBE Grills
- / Modisches schwarzes Segeltuch
- / Mit braunen PU Lederriemen
- / Vielseitige Transportmöglichkeiten
- / Klettverschlüsse zum optimalen Fixieren des CUBE
- / Vielseitig verwendbares Aufbewahrungsfach
- / Beinhaltet Zugbeutel, um benutztes Geschirr unterzubringen



UVP 79,50 €

Bambustischplatte

- / Hochwertige Bambustischplatte
- / Lebensmittelecht
- / Verwendbar mit dem Tisch des FUSION



UVP 22,50 €

Holzkohlezange Ti-Serie

- / Titan-versiegelte Zange für Holzkohle und Räucherchips
- / 46,6 x 6,6 x 9,4 cm



UVP 27,50 €

Aschebehälter mit Deckel

- / Verzinktes Metall
- / Tragegriffe mit Holzelement
- / Deckel mit Griff



UVP 34,50 €

Kohleneimer

- / Für bis zu 10 kg kalte Holzkohle
- / Seitlicher Griff zum bequemeren Ausschütten der Kohle
- / Schicker brauner PU Ledergriff
- / Graphitoptik
- / Empfohlen für 4K, HUB, HUB II, FUSION und CUBE sowie alle anderen Holzkohlegrills



UVP 39,50 €

Handfeger-Set

- / Hochwertiges Set aus Handfeger und Kehrblech inkl. Aufbewahrungstasche
- / Modernes Design
- / Abgewinkeltes, breites Kehrblech mit extra hohen Kanten
- / Ergonomisch abgeschrägte Bürste mit hitzebeständigen Borsten
- / L x B x H (mm): 300 x 165 x 120



UVP 10,95 €

Heston Räucherchips "Roter Eukalyptus" oder "Eberesche"

- / 100% natürliche Räucherchips aus Australien
- / HACCP zertifiziert lebensmittelecht
- / 100% nachhaltig
- / Restaurant-Qualität
- / Frei von Chemikalien, Zusatzstoffen oder künstlichen Aromen
- / In den Sorten "Roter Eukalyptus" oder "Eberesche"

Weitere Accessoires ab Seite 66

- / Zubehör für Schutz & Reinigung
- / QUANTUM Grill-Accessoires
- / Ti Serie Zubehör
- / Exklusive Messerserie

Zubehör **HOLZKOHLEGRILLS**



Rotisseries trommel

- / Rotisseries trommel geeignet für HUB, HUB II, Fusion oder andere Grills mit einem 8 x 8 mm oder 16 x 16 mm Grillspieß, inkl. Adapter
- / Großartig für die Zubereitung von Gemüse, Garnelen, Popcorn uvm.
- / In Lebensmittelqualität, Antihaf- und PVD-versiegeltes Gehäuse



Rotisserieskorb

- / Konstruiert für HUB, HUB II, Fusion oder andere Grills mit einem 8 x 8 mm oder 16 x 16 mm Grillspieß, inkl. Adapter
- / Perfekt geeignet für Spare-Ribs, Fisch, große Fleischstücke, Gemüse etc.
- / 4-fache Höhenverstellung
- / In Lebensmittelqualität, Antihaf- und PVD-versiegeltes Gehäuse, Rost aus versiegeltem Stahl



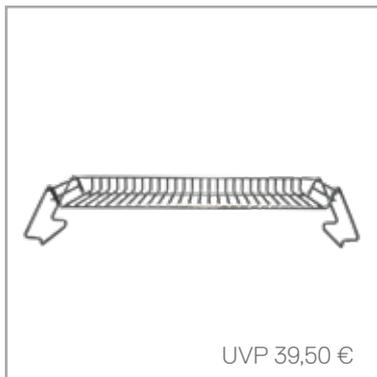
2 x ClipLock Forks für FUSION™

- / Geeignet für FUSION oder für andere Grills mit einem 8 x 8 mm Spieß

ODER

2 x ClipLock Forks für HUB™

- / Geeignet für HUB oder für andere Grills mit einem 16 mm Spieß



Warmhalterost - FUSION™

- / Speziell für FUSION Grilloberfläche
- / Großartig für Gemüse und Fleisch
- / Zum Warmhalten des Grillguts
- / Rost aus versiegeltem Stahl



Warmhalterost - HUB™

- / Speziell für HUB Grilloberfläche
- / Großartig für Gemüse und Fleisch
- / Zum Warmhalten des Grillguts
- / Rost aus versiegeltem Stahl



Kordierit Pizzastein

- / Geeignet für 4K, HUB, HUB II, FUSION, FORCE oder FURNACE (oder andere Gas-/Kohlegrills)
- / Stein mit gefrästem everdure-Logo



UVP 32,50 €

Kohlenschaufel

- / Zum bequemen Nachfüllen und Platzieren der Kohle
- / Edelstahl
- / Inkl. Aufhängung aus braunem Leder
- / 40,6 x 15,7 x 7,1 cm



UVP (1) 99,50 / (2) 119,50 €

Gourmet Räucher-Grillpfanne*

- / Geeignet für 4K, HUB, HUB II, FUSION, FORCE oder FURNACE (oder andere Gas-/Kohlegrills)
- / Mit 0,8 mm Mikro-Diffusions-Bohrungen
- / Edelstahl SUS 304
- / Größe 1: Ø 25 cm oder Größe 2: Ø 30 cm



UVP 195,- €

4K Grillflächen-Erweiterungsset

- / Beinhaltet:
 - 1x Erhöhung aus Chrom
 - 1x Platte aus Gusseisen
 - 1x Edelstahl Grillplatte 304°
 - 1x Edelstahl Grillrost 304°
- / Aus versiegelttem Stahl



UVP 54,50 €

Gourmet Räucher-Grillplatte*

- / Geeignet für 4K, HUB, HUB II, FUSION, FORCE oder FURNACE (oder für andere Gas-/Kohlegrills)
- / mit 0,8 mm Mikro-Diffusions-Bohrungen
- / Edelstahl SUS 430
- / Größe: 362 x 308 x 28 mm



Weitere Accessoires ab Seite 66

- / Zubehör für Schutz & Reinigung
- / QUANTUM Grill-Accessoires
- / Ti Serie Zubehör
- / Exklusive Messerserie

GASGRILLS

Grillen auf Gas. Jederzeit auf Knopfdruck verfügbar und stets perfekt zu beherrschen.

„In der Küche unseres 3 Sterne Michelin Restaurants „The Fat Duck“ ist die perfekte Kontrolle über die Gasflamme essentiell. Der optimale Garpunkt macht den Unterschied. Diese feine Dosierungsmöglichkeit bieten wir auch in unseren Gasgrills.“

Für immer mehr Menschen sind Gasgrills die erste Wahl. Sie sind einfach in der Bedienung und schnell einsatzbereit. Oftmals bilden sie sogar den Mittelpunkt bei jeder Feier. Doch wenn wir ehrlich sind, hatten die meisten Modelle bisher höchstens technische Vorzüge, daher haben wir uns gefragt: Warum darf ein Gasgrill eigentlich kein Design-Objekt sein?

Bei den Modellen FORCE™ und FURNACE™ wurden neuste Technologien und ästhetisches Design meisterhaft kombiniert.







everdure
by heston blumenthal

Beste Performance ganz ohne Drama

Wenn Sie die Annehmlichkeiten des Grillens auf Gas bevorzugen, werden Sie die Modelle FORCE™ und FURNACE™ lieben! Sie bringen das minimalistische Design von Luxusküchen nach draußen in Ihren Garten. Sie sind stylish und kompakt und einfach das absolute Highlight in jedem Garten.

Kraft und Anmut

Grillbereit in nur 5 Minuten. Profitieren Sie von der kurzen Aufheizzeit und der gleichmäßigen Hitzeverteilung. Dank der modernen Bedienelemente können Sie jeden Brenner individuell und praktisch mit den Fingerspitzen regulieren.

Nahtloses Design

Bestehend aus einem leicht zu reinigenden, rostfreien Aluminium-Druckguss-Körper wird das durchgängige, fließende Design durch eine Auswahl moderner Farben abgerundet.

Indirektes Grillen leicht gemacht

Die spezielle Formgebung der Haube in Verbindung mit der aufsteigenden Hitze begünstigt die 360 Grad Luftzirkulation im Garraum. Das Gargut bleibt saftig und liefert wundervolle Aromen. So meistern auch ambitionierte Hobby-Griller spielend die Kunst des indirekten Grillens.

Flexibler Einsatz beim Grillen

Die Grillroste lassen sich im Handumdrehen gegen solide gusseiserne Grillplatten austauschen. So können Sie den Aufbau Ihres Grills ganz einfach an die Speisen anpassen, die Sie zubereiten möchten. Die Grillroste sind zudem so konzipiert, dass sie ein Hochschlagen von Flammen weitestgehend vermeiden.

FURNACE™



FORCE™



FURNACE™

Ein großartiger Gasgrill mit der perfekten Symbiose aus Strahlkraft und Charme. Wollen Sie lieber etwas Bodenständiges wie Würstchen oder Nackensteaks grillen oder sich an Jakobsmuscheln und Hummer versuchen? Dank seiner Drei-Brenner-Technologie verfügt der FURNACE™ über die nötige Brennleistung und Multifunktionalität, jedes noch so anspruchsvolle Gericht gelingen zu lassen.









UVP 885,- €

„Die Wände des Aluminium-Deckels sind bis zu 10 mm stark. Wie ein Hitzetresor speichert der massive Deckel so eine enorme Temperatur im Inneren des Garraums. Durch die Öffnung an der Rückseite in Kombination mit den abgerundeten 90-Grad Ecken des Deckels zirkuliert eine Konvektionshitze stetig um Ihr Gargut. Ihre Speisen werden dabei gleichmäßig mit besonders feinen Aromen durchzogen. Einen vergleichbaren Effekt erzielt man sonst nur in einem kraftvollen Umluftofen. Das ist optimal zum Rösten und schafft sehr gute Voraussetzungen für leckere Ergebnisse beim direkten und indirekten Grillen.“

Der ultimative Gasgrill

- / Präzise steuerbar: 3 Hochleistungs-Gasbrenner im O-Design
- / Schnelle und konstante Hitzeentwicklung - Grillbereit in 5 Minuten
- / 8 KW Gesamtbrennleistung
- / Ergonomisch geformte Bedienelemente mit Drehzündknopf
- / Speziell geformter Aluminium-Druckguss-Deckel für eine perfekte Hitzeverteilung
- / Im Handumdrehen zu reinigen dank der klaren Formen
- / Emaille-versiegelte Gusseisen-Roste mit integriertem Flammenschutz
- / Deckel, Korpus und Seitenablagen aus massivem, rostfreiem Aluminium gefertigt
- / Integrierte Zusatzfüße für den mobilen Einsatz ohne Untergestell
- / Verfügbar in 5 modernen Farben
- / Grillrostfläche 73 x 41 cm

FURNACE™

DIE ELEGANZ VON LUXUSKÜCHEN IN IHREM GARTEN



- 1 Im Handumdrehen zu reinigen dank der klaren Formen



- 2 Präzise Temperaturanzeige



- 3 Speziell geformter Aluminium-Druckguss-Deckel für eine perfekte Hitzeverteilung



- 4 Schnelle und konstante Hitzeentwicklung - Grillbereit in 5 Minuten



- 5 Ergonomisch geformte Bedienelemente mit Drehzündknopf und variabler Temperaturregulierung



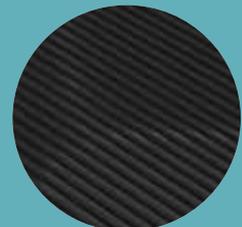
- 6 2 arretierbare Rollen für eine komfortable und sichere Handhabung



- 7 Rostfreie Bauweise (Grillwanne, Deckel und Seitenablagen aus massivem Aludruckguss)



- 8 Platzsparend – linke Ablage ist abklappbar



- 9 Emaill-versiegelte Gusseisen-Roste mit integriertem Flammenschutz





FORCE™

Ein vielseitiger Gasgrill, der durch seine sehr kompakte Bauweise in jeden Garten oder auch auf den Balkon passt. Der FORCE™ hat zwei Brenner und ist zum größten Teil aus massivem Aluminiumdruckguss gefertigt und hat somit entscheidende Vorteile: Schnelle und gleichmäßige Hitzeentwicklung, leicht zu reinigen und absolut rostfrei. Der FORCE™ ist einfach in der Bedienung und liefert stets köstliche Ergebnisse.







UVP 695,- €

„Wir können nicht über Stil reden, ohne die Magie der Farben zu beachten. Der FORCE™ ist in 5 modernen Farbtönen erhältlich. Wählen Sie Ihren Designer Grill in der passenden Farbe für Ihr Zuhause“

Der stilvolle Gasgrill in kompakter Bauweise

- / Präzise steuerbar: 2 Hochleistungs-Gasbrenner im O-Design
- / Schnelle und konstante Hitzeentwicklung - Grillbereit in 5 Minuten
- / 6,4 KW Brennleistung
- / Ergonomisch geformte Bedienelemente mit Drehzündknopf
- / Speziell geformter Aluminium-Druckguss-Deckel für eine perfekte Hitzeverteilung
- / Im Handumdrehen zu reinigen dank der klaren Formen
- / Emaille-versiegelte Gusseisen-Roste mit integriertem Flammenschutz
- / Deckel, Korpus und Seitenablagen aus massivem, rostfreiem Aluminium gefertigt
- / Integrierte Zusatzfüße für den mobilen Einsatz ohne Untergestell
- / Verfügbar in 5 modernen Farben
- / Grillrostfläche 59 x 41 cm

FORCE™

DIE ELEGANZ VON LUXUSKÜCHEN IN IHREM GARTEN



- 1 Im Handumdrehen zu reinigen dank der klaren Formen



- 2 Präzise Temperaturanzeige



- 3 Speziell geformter Aluminium-Druckguss-Deckel für eine perfekte Hitzeverteilung



- 4 Schnelle und konstante Hitzeentwicklung - Grillbereit in 5 Minuten



- 5 Ergonomisch geformte Bedienelemente mit Drehzündknopf und variabler Temperaturregulierung



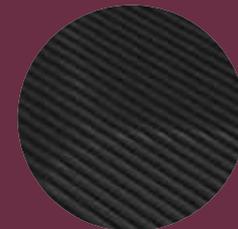
- 6 2 arretierbare Rollen für eine komfortable und sichere Handhabung



- 7 Rostfreie Bauweise (Grillwanne, Deckel und Seitenablagen aus massivem Aludruckguss)



- 8 Platzsparend – linke Ablage ist abklappbar



- 9 Emaillie-versiegelte Gusseisen-Roste mit integriertem Flammenschutz



Zubehör **GASGRILLS FORCE & FURNACE**



UVP 89,50 €

FORCE™ Premium Abdeckhaube

- / Hochwertige Abdeckung über die gesamte Länge
- / Geeignet für FORCE Gasgrills
- / Strapazierfähiges 425 g UV-beständiges Material
- / Wasserfeste Beschichtung
- / Klettverschlüsse
- / Schwarz



UVP 94,50 €

FURNACE™ Premium Abdeckhaube

- / Hochwertige Abdeckung über die gesamte Länge
- / Geeignet für FURNACE Gasgrills
- / Strapazierfähiges 425 g UV-beständiges Material
- / Wasserfeste Beschichtung
- / Klettverschlüsse
- / Schwarz



UVP 179,50 €

FURNACE™ Teppanyaki Platte

- / 304er Edelstahl Teppanyaki Platte
- / Inkl. 2 Teppanyaki Spachteln
- / Geeignet für FURNACE Gasgrills, nur in der Mitte einbaubar
- / Griff zum leichten Entnehmen
- / Besonders geeignet für Fisch, Fleisch und Gemüse



UVP 64,50 €

FORCE™ Grillplatte – außen

- / Emaille-versiegeltes Gusseisen
- / Geeignet für FORCE Grills – links oder rechts einbaubar
- / Einkerbung für einen leichten Austausch



UVP 64,50 €

FURNACE™ Grillplatte – außen

- / Emaille-versiegeltes Gusseisen
- / Geeignet für FURNACE Grills – links oder rechts einbaubar
- / Einkerbung für einen leichten Austausch



UVP 59,50 €

FURNACE™ Grillplatte – Mitte

- / Emaille-versiegeltes Gusseisen
- / Geeignet für FURNACE Grills – nur in der Mitte einbaubar
- / Einkerbung für einen leichten Austausch

GASGRILLS UNIVERSAL



Rotisserie-System, 15 kg Tragkraft*

- / Für die Modelle Force¹ + Furnace²
- / Inkl. Clip-Lock Forks + Beleuchtung
- / 1,5 m Stromkabel, 220 - 240 V
- / Schwarzes Gehäuse aus 8 mm starkem Stahl mit Speziallackierung
- / Zum Verstauen zusammenlegbar
- / Großes Sichtfenster
- / Passend für ehb Rotisseriekorb und -trommel



Bratrost

- / Aus versiegeltem Stahl
- / Geeignet für FORCE und FURNACE Gasgrills
- / Perfekt geeignet für indirektes Grillen



Abtropfschale

- / Abtropfschale aus Aluminium
- / Verpackungseinheit 10 Stück
- / Geeignet für FORCE und FURNACE Gasgrills
- / Mit everdure by heston blumenthal Logoprägung



Warmhalterost

- / Freistehender Warmhalterost
- / Aus versiegeltem Stahl
- / Geeignet für FORCE und FURNACE Gasgrills



Weitere Accessoires ab Seite 66

- / Zubehör für Schutz & Reinigung
- / QUANTUM Grill-Accessoires
- / Ti Serie Zubehör
- / Exklusive Messerserie



MOBILE OUTDOOR KÜCHE

Die mobile Outdoor Küche ist die perfekte Lösung für alle, die nicht erst zum Grillen in den Garten wollen.

Mit ihr können Sie die Vorbereitung der Speisen nach draußen verlegen. Dank der zahlreichen Einsätze und Ablagemöglichkeiten können Sie den gesamten Zubereitungsprozess perfekt durchorganisieren. Genießen Sie schon beim Zubereiten die Zeit mit Ihren Gästen.



everdure
by heid/erik blomhoff





HBPK

UVP 995,- €

DIE OUTDOOR KÜCHE – EINFACH MEHR ZEIT IM GARTEN GENIEßEN!

Stylisches Design und hohe Funktionalität

- / Perfekt organisiert für alle Zubereitungsarbeiten beim Grillen
- / Lebensmittelechte Schneid- und Arbeitsfläche aus Akazienholz
- / Spülmaschinengeeignete Aufbewahrungsboxen für Lebensmittel und Gewürze
- / Zwei seitlich herausziehbare Abfalleimer zur Mülltrennung
- / Abnehmbares Schneidebrett mit integriertem Abfall-Stempel zur praktischen Schnittresteentsorgung
- / Großer Aufbewahrungsschrank mit polierten Edelstahl-Haken und Halterungen
- / Herausziehbare Schublade mit Teleskopschienen
- / 4 feststellbare Transporträder für komfortable Mobilität und sicheren Stand
- / Haltegriffe und Füße aus gebürstetem Edelstahl
- / Premium-Abdeckhaube als Zubehör erhältlich (> Seite 68)



GRILL-ZUBEHÖR



Zubehör **SCHUTZ & REINIGUNG**



UVP 34,50 €

Grillschürze

- / Hochwertige, schwarze Grillschürze
- / 100% Baumwolle
- / Abnehmbare braune PU-Lederriemen
- / Verstärkte Nähte und Messingösen
- / Einstellbare Nacken- und Hüftriemen
- / Aufgesetzte Tasche, geteilte Vordertasche
- / Einheitsgröße, maschinenwaschbar



UVP 19,50 €

Hitzebeständiger Silikonhandschuh

- / Hitzebeständig bis 230°C
- / Einheitsgröße
- / Links oder Rechts



UVP 104,50 €

Premium Abdeckhaube Mobile Outdoor Küche

- / Hochwertige Abdeckung über die gesamte Länge
- / Strapazierfähiges 500 g UV-beständiges Material
- / Wasserfeste Beschichtung
- / Zugband
- / Schwarz



UVP 22,50 €

Handschuhe (S/M)

- / Hitzeisolierende Handschuhe
- / Hochwertige Lederverarbeitung
- / Schwarzer Leder-Klettverschluss
- / Größen: S / M



UVP 22,50 €

Handschuhe (L/XL)

- / Hitzeisolierende Handschuhe
- / Hochwertige Lederverarbeitung
- / Schwarzer Leder-Klettverschluss
- / Größen: L / XL



UVP 49,50 €

Rolltasche für Grillzubehör*

- / Zur sicheren und sauberen Aufbewahrung Ihrer Grill-Accessoires
- / Unterschiedlich große Fächer
- / Segeltuch + PU Lederriemen
- / 675 x 520 mm (675 x 860 inkl. Lasche)



UVP 16,50 €

Reinigungsspray in Bio-Qualität

- / Reiniger für alle everdure-Produkte
- / Auf Pflanzenbasis
- / 100% natürlich
- / Praktische Sprühflasche
- / Äußerst ergiebig
- / 500 ml Inhalt



UVP 16,50 €

Reinigungspulver in Bio-Qualität

- / Reiniger für alle everdure-Produkte
- / Auf Pflanzenbasis
- / 100% natürlich
- / Dose mit Schraubverschluss
- / Äußerst ergiebig
- / 300 g Inhalt



UVP 18,50 €

Reinigungsbürste Kokosfaser

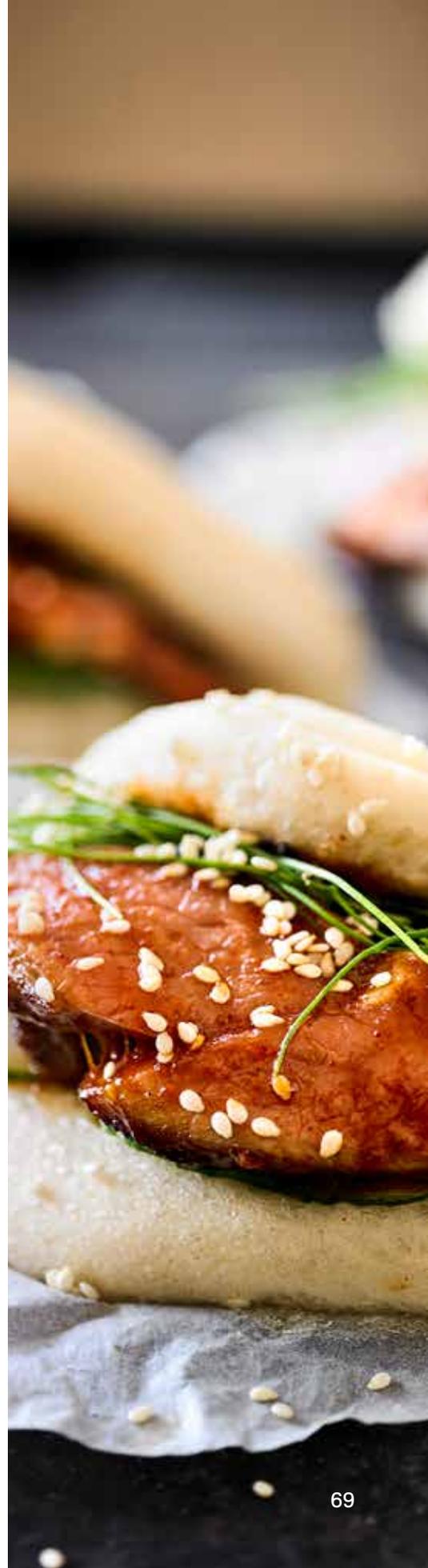
- / Einfache Reinigung
- / Borsten aus Kokosfasern
- / Stabiler Griff für sicheres Arbeiten
- / Edelstahl SUS 430 + PP
- / 483 x 110 x 100 mm



UVP 39,50 €

Handfeger-Set

- / Hochwertiges Set aus Handfeger und Kehrblech inkl. Aufbewahrungstasche
- / Modernes Design
- / Abgewinkeltes, breites Kehrblech mit extra hohen Kanten
- / Ergonomisch abgeschrägte Bürste mit hitzebeständigen Borsten
- / L x B x H (mm): 300 x 165 x 120



QUANTUM™

Das Premium-Zubehör von everdure by heston blumenthal vereint innovatives Design mit widerstandsfähigen Materialien. Sie sind garantiert langlebig und stets exzellent in der Handhabung. Ob Sie gerade besonders empfindliche oder sehr schwere Zutaten verarbeiten möchten, mit einem Quantum Zubehör halten Sie immer ein Meisterstück in Ihrer Hand.

Für die Ewigkeit gefertigt aus extra starkem und gebürstetem Edelstahl. Mit gut durchdachten Griffen für ein ausbalanciertes Handling ausgestattet und teilweise durch Titanversiegelung veredelt. Bei der Quantum Zubehör-Serie macht die Liebe zur Präzision den Unterschied.





Zubehör **PREMIUM SERIE QUANTUM (L)**



Premiumzange mit Softgriff
 / Rostfreier, gebürsteter Edelstahl
 / Hochwertiger Softtouch-Griff
 / Patenterter Verschlussmechanismus mit Aufhänger
 / 44,4 x 5,1 x 4,7 cm



Premiumpinzette mit Softgriff
 / Rostfreier, gebürsteter Edelstahl
 / Hochwertiger Softtouch-Griff
 / 39,7 x 3,1 x 4,7 cm



Premiumwender mit Softgriff
 / Rostfreier, gebürsteter Edelstahl
 / Hochwertiger Softtouch-Griff
 / Integrierter Aufhänger
 / 44,8 x 9,9 x 4,2 cm



Premiumgabel mit Softgriff
 / Rostfreier, gebürsteter Edelstahl
 / Hochwertiger Softtouch-Griff
 / Integrierter Aufhänger
 / 41,6 x 4,2 x 3,6 cm



Premiumgrillwender lang, mit Softgriff
 / Rostfreier, gebürsteter Edelstahl
 / Hochwertiger Softtouch-Griff
 / Integrierter Aufhänger
 / 35,9 x 8,5 x 2,3 cm



Premiumgrillbesteck SET
 / 3-teiliges Set bestehend aus
 · Premiumzange
 · Premiumwender
 · Premiumgabel
 / Rostfreier, gebürsteter Edelstahl
 / Hochwertige Softtouch-Griffe
 / Integrierte Aufhänger

Zubehör **PREMIUM SERIE QUANTUM (M)**



Premiumzange mit Softgriff

- / Rostfreier, gebürsteter Edelstahl
- / Hochwertiger Softtouch-Griff
- / Patentierter Verschlussmechanismus mit Aufhänger
- / 26,3 x 3,9 x 3,8 cm



Premiumpinzette mit Softgriff

- / Rostfreier, gebürsteter Edelstahl
- / Hochwertiger Softtouch-Griff
- / 26,3 x 3,9 x 3,8 cm



Premiumwender mit Softgriff

- / Rostfreier, gebürsteter Edelstahl
- / Hochwertiger Softtouch-Griff
- / Integrierter Aufhänger
- / 23 x 7 x 2,4 cm



Premiumgrillbesteck SET

- / 2-teiliges Set bestehend aus
 - Premiumzange
 - Premiumwender
- / Rostfreier, gebürsteter Edelstahl
- / Hochwertige Softtouch-Griffe
- / Integrierte Aufhänger

PIZZA-ZUBEHÖR QUANTUM STEEL SERIE



Pizza-Schieber

- / Edelstahl
- / Mit 45° & 90° Mechanismus
- / Inkl. Aufhänger aus braunem Leder
- / 56,9 x 25 x 9,9 cm



Pizza-Schneider

- / XXL Durchmesser
- / Edelstahl
- / Inkl. Aufhänger aus braunem Leder
- / 29,2 x 12 x 2,2 cm



UVP 32,50 €

Gourmet Universal-Halterung für Gemüse, Muffins, Austern, Muscheln uvm.*

/ Edelstahl
/ Stärke: 1,5 mm
/ Drahtstärke: 3,0 / 6,0 mm
/ 37,7 x 26,1 x 7,7 cm



UVP 44,50 €

Universal-Grillgitter für Fisch, Gemüse uvm.*

/ Edelstahl
/ Stärke: 1,0 / 1,5 mm
/ Drahtstärke: 2,0 / 5,0 mm
/ 37 x 28 x 9,7 cm



UVP 29,50 €

Kebab/Schaschlik Spieße, 6er SET*

/ Für Gourmet Universal-Halterung
/ Edelstahl
/ Stärke: 1,5 mm
/ Drahtstärke: 5,0 mm
/ 38,4 x 2,1 x 0,5 cm



UVP 34,50 €

Gourmet Universal-Halterung für Spare-Ribs und Kebab/Schaschlik-Spieße*

/ Ohne Spieße, ein 6er Set Spieße ist separat erhältlich
/ Edelstahl
/ Stärke: 1,5 mm
/ Drahtstärke: 6,0 mm
/ 32 x 30,3 x 10,4 cm



UVP (1) 32,50 € (2) 42,50 €

Halterung für 1 oder 2 Geflügel*

/ Passend für den 4K
/ Halterung für ein Geflügel (1) oder für zwei Geflügel (2)
/ Edelstahl
/ Stärke: 1,5 mm
/ Drahtstärke: 5,0 / 6,0 mm
/ 43,7 x 26 x 8,8 cm



UVP (1) 99,50 / (2) 119,50 €

Gourmet Räucher-Grillpfanne*

/ Geeignet für 4K, HUB, HUB II, FUSION, FORCE oder FURNACE (oder für andere Gas-/Kohlegrills)
/ Mit 0,8 mm Mikro-Diffusions-Bohrungen
/ Edelstahl SUS 304
/ Größe 1: Ø 25 cm oder Größe 2: Ø 30 cm



UVP 54,50 €

Gourmet Räucher-Grillplatte*

- / Mit 0,8 mm Mikro-Diffusions-Bohrungen
- / Edelstahl
- / 36,2 x 30,8 x 2,8 cm



UVP 32,50 €

Kohlenschaufel

- / Edelstahl
- / Inkl. Aufhängung aus braunem Leder
- / 40,6 x 15,7 x 7,1 cm



UVP 26,50 €

Silikonpinsel

- / Edelstahl + Silikon
- / Mit Softtouch Griff
- / Inkl. Aufhängung
- / 28,4 x 4,4 x 1,8 cm



UVP 22,50 €

Grillwender*

- / Edelstahl
- / Inkl. Aufhänger aus braunem Leder
- / 35,5 x 8,6 x 4,5 cm



UVP 22,50 €

Grillzange*

- / Edelstahl
- / Inkl. Aufhänger aus braunem Leder
- / 35,5 x 4,3 x 3,1 cm



UVP 19,50 €

Fleischgabel*

- / Edelstahl
- / Inkl. Aufhänger aus braunem Leder
- / 35,5 x 4,1 x 4,6 cm



Zubehör **TI SERIE**



UVP 22,50 €

Holzkohlezange

/ Titan-versiegelte Zange
für Holzkohle und Räucherchips
/ 46,6 x 6,6 x 9,4 cm



UVP 28,50 €

Geflügelschere

/ Titan-versiegelt
/ Mit einzigartigem Verschluss-
mechanismus
/ 25,3 x 4,4 x 11,5 cm



UVP 24,50 €

Zange zum Öffnen von Krustentieren

/ Titan-versiegelt
/ 17 x 4,2 x 2 cm



UVP 19,50 €

Austernmesser

/ Titan-versiegelt
/ New Haven Blade
mit Fingerschutz
/ 18,5 x 3,9 x 4,1 cm



UVP 9,50 €

Fischgrätenzange

/ Titan-versiegelt
/ 13 x 4 x 2 cm



UVP 57,50 €

KOCHMESSER C1

/ Titan-versiegelte
Stahlklinge
/ 127 mm



UVP 68,50 €

KOCHMESSER C2

/ Titan-versiegelte
Stahlklinge
/ 152 mm



UVP 84,50 €

KOCHMESSER C3

/ Titan-versiegelte
Stahlklinge
/ 203 mm



UVP 89,50 €

KOCHMESSER C4

/ Titan-versiegelte
Stahlklinge
/ 254 mm



UVP 69,50 €

SANTOKU S1

/ Titan-versiegelte
Stahlklinge
/ 159 mm



UVP 84,50 €

SANTOKU S2

/ Titan-versiegelte
Stahlklinge
/ 222 mm



UVP 94,50 €

SANTOKU S3

/ Titan-versiegelte
Stahlklinge
/ 268 mm



UVP 87,50 €

MESSERSCHÄRFER DS

/ Stahl
/ 268 mm



UVP 67,50 €

UNIVERSALMESSER UT

/ Titan-versiegelte
Stahlklinge
/ 152 mm



UVP 54,50 €

STEAKMESSER ST

/ Titan-versiegelte
Stahlklinge
/ 102 mm



UVP 56,50 €

SCHÄLMESSER PA

/ Titan-versiegelte
Stahlklinge
/ 75 mm



UVP 59,50 €

AUSBEINMESSER BO

/ Titan-versiegelte
Stahlklinge
/ 152 mm



UVP 79,50 €

BROTMESSER BR

/ Titan-versiegelte
Stahlklinge
/ 268 mm

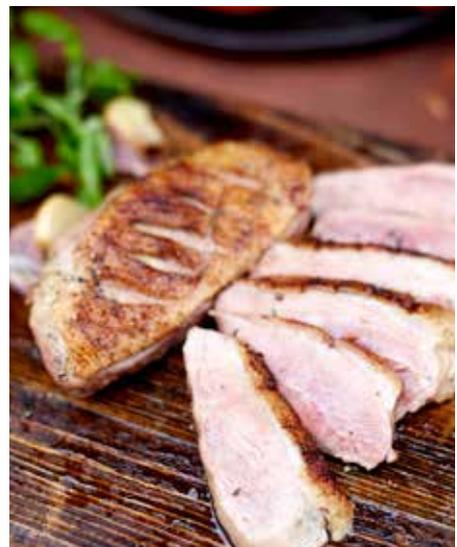


UVP 119,50 €

HACKMESSER CL

/ Titan-versiegelte
Stahlklinge
/ 197 mm





“Was ich am Kochen liebe, ist, dass man nie aufhört dazuzulernen. Bei der Zubereitung der Speisen zu experimentieren und neue Dinge zu erforschen, ist dabei der größte Spaß. Ich werde ein paar Grill-Tipps mit Ihnen teilen, damit Sie beim nächsten Grillen ein bisschen was vom magischen Knistern zufügen können.“

Ein paar Grill-Tipps von Heston.

Wie man beim Holzkohlegrillen mehr Aroma zufügt

„Hier sind ein paar Tipps, wie Sie beim Grillen noch raffiniertere, rauchige Aromen zufügen. Schmeißen Sie einfach während des Grillens ein paar frische Kräuter direkt auf die Kohle. Ein Rosmarinweig ist perfekt für Lamm, ebenso wie Salbei. Diese Kräuter sind so robust, dass sie lange genug in der Glut schmoren und dabei allmählich ihr Aroma abgeben. Leichtere Kräuter, z.B. Basilikum, würden zu schnell verbrennen. Ein Spritzer Wasser kann die Einwirkung der Aromen verlängern.“

Wissen, wann die Holzkohle fertig ist

„Holzkohle kann eine Temperatur von mehr als 800 Grad Celsius erreichen. Die Hitze beginnt sich zu setzen, wenn sich auf den Kohlestückchen eine Kruste aus Asche bildet. Dies verhindert nicht nur, dass die Kohle zu schnell abbrennt, sondern gewährleistet auch die perfekte Grilltemperatur. D.h., wenn Sie diese Ablagerung von Asche auf Ihren Kohlen sehen, wissen Sie, dass Sie gleich starten können.“

Die idealen Grillhöhen finden

„Der “perfekte Abstand” zwischen der Glut und dem Grillgut ist die Distanz, bei der das Grillgut optimal gart und die Hitze konstant bleibt. Die dreifach verstellbaren Rotisserie-Säulen der Holzkohlegrill-Modelle HUB™ und FUSION™ sind perfekt geeignet, um die optimale Distanz zur Hitze zu justieren. Nutzen Sie dazu, abhängig vom Grillgut, die Rotisserie-Trommel, den Rotisserie-Korb oder die ClipLock Forks.“

Hochschlagen von Flammen

“Ein Hochschlagen der Flamme wird meist durch eine Kombination aus extremer Hitze und einer Anstauung von Fett hervorgerufen. Wenn dies hin und wieder einmal vorkommt, ist es sicher kein Grund zur Beunruhigung. Bei Holzkohlegrills können Sie z.B. eine Aluschale mit Wasser direkt auf die Kohle legen und das fettige Grillgut darüber positionieren. Außerdem können Sie dem Hochschlagen von Flammen auch vorbeugen, indem Sie Ihren Grill regelmäßig und gründlich reinigen.“

Dinge sauber halten

„Es ist wirklich wichtig, dass Sie Ihren Grill pflegen und Fett- und Ölrückstände nach dem Grillen entfernen, um das oben beschriebene Hochschlagen von Flammen zu verhindern. Ein guter Ratschlag, um eine klebrige Ansammlung im Grill zu verhindern, ist, den Grillrost vor und nach dem Grillen mit einem Tuch mit Speiseöl getränkt abzureiben. So ist der Grill immer bereit für das nächste Mal.“

Indirektes Grillen

„Wenn Sie einen klassischen Braten, eine Lammkeule oder vielleicht ein ganzes Hähnchen zubereiten wollen, ist das indirekte Grillen sicher die beste Wahl. Legen Sie das Gargut in eine angemessene Entfernung zur Mitte, um ein Wärmenest zu finden, ohne es direkt der vollen Hitze auszusetzen.“

Grillfleisch: Empfohlene Kerntemperaturen.

Platzieren Sie das Thermometer immer in der dicksten Stelle des Fleisches. Achten Sie bei Steaks darauf, dass das Thermometer so weit von der Seite hereingesteckt wird, bis der Messfühler ungefähr in der Mitte ist. Bei Geflügel ist es ganz wichtig, dass man die Temperatur sowohl in den Schenkeln als auch in der Brust misst.

Bedenken Sie immer, dass Restwärme auftreten kann, sobald das Fleisch von der Hitzequelle genommen wird. Bei einem Steak kann die Temperatur um ca. 5°C ansteigen. Wie schnell die Kerntemperatur erreicht wird kann man beeinflussen, indem man die Kohle im Grill so verschiebt, dass sie unter den Teilen liegt, die eine längere Garzeit haben. Nachstehend finden Sie einige von Heston empfohlene Gartemperaturen.

Für Rindfleisch und Kalbfleisch

Rare - 50°C
Medium rare - 55°C
Medium - 60°C
Medium well - 65°C
Well done - 70°C

Für Rinderhack/Burger Paddys

Medium rare - 55°C
Medium - 60°C
Medium well - 65°C
Well done - 70°C

Für Lamm

60°C

Für Schweinefleisch oder Schinken

60°C

Für Fisch

50°C

Für Geflügel

Geflügelschenkel - 75°C
Hühnerbrust - 65°C



Ihr montargo Fachhändler

Produkt- und Farbänderungen vorbehalten. Farbabweichungen sind produktionsbedingt. Alle Angaben ohne Gewähr. Preisänderungen und Lieferfähigkeit einzelner Produkte vorbehalten.



montargo GmbH
Dörnbergstraße 27-29
34233 Fulda

Fon: +49 (0) 561 / 9 81 86 - 0
Fax: +49 (0) 561 / 9 81 86 - 26

Mail: info@montargo.de
Web: www.montargo.de