

DAS

CHAR-BROIL

MAGAZIN

by Char-Broil 

TRU-Infrared™

Patentiertes Grillsystem
für bis zu 50% saftigeres
Grillgut

Neue Highlights

Unsere Performance PRO &
Performance CORE Line

Pimp your Grill

Entdecke MADE2MATCH &
Gear Trax®

 Char-Broil

www.charbroil.de



—LASS—
•einfach•
GRILLEN!



HOT OHNE
DOG
IST WIE
GRILLEN OHNE
TRU-INFRARED™
GRILLSYSTEM

Die neue
Performance PRO S Line.

Mit TRU-Infrared™ Grillsystem für bis
zu 50% saftigeres Grillgut.



Char-Broil

FEUER & FLAMME

Lass einfach grillen

Was gibt es Besseres, als sich den ganzen Tag mit Grillen zu beschäftigen? Richtig: Gar nichts! In unserem neuen Magalog kannst Du alles Wissenswerte zum Thema Grillen erfahren – und noch viel mehr! Unsere Char-Broil BBQ Brothers nehmen Euch mit in ein kulinarisches Abenteuer: Leckere Rezepte und Insider-Tipps findet Ihr ab Seite 48. Mach Dir das erstklassige BBQ-Know-How der Beiden zunutze und werde ganz leicht zum Grillprofi, frei nach dem Motto: „Lass einfach Grillen“. Mit dem Char-Broil BBQ Guide als praktische App kannst Du jetzt noch schneller losgrillen: Hier findest Du einfache Tipps rund um das Thema Aufbau und Reinigung Deines Grills inklusive leckerer Grillrezepte – alles, was das Char-Bro Herz begehrt! Du willst mehr?

Du bekommst mehr! Der Magalog 2022 bietet jede Menge Mehrwert für alle Char-Bros. Von Räuchern bis Wetterschutzhaube findest Du ab Seite 54 alles in unserem vielseitigen Zubehör. Die perfekte Grillwelle catcht Du mit unseren leckeren Surf & Turf Rezepten ab Seite 18. Du warst noch niemals in New York? Dann nehmen wir dich auf Seite 20 mit und zeigen Dir, wie Du den Hot Dog neu erfinden kannst. Nun hast Du viele Rezeptinspirationen gesammelt und willst mit dem passenden Wissen zum Thema Beef glänzen? Kein Problem, denn ab Seite 14 findest Du einen Überblick der beliebtesten Beef Cuts. Wir machen Dich zum absoluten Fleischkenner! Bereit für das ultimative Grill Know-How? Wir wünschen viel Spaß beim Lesen und Nachgrillen.



Mit unseren Char-Broil
BBQ Brothers

#THEHEATISON



INHALT

HOT DOGS

Wir zeigen Dir verschiedene Hot Dog Variationen aus der ganzen Welt – es gilt: Hauptsache saftig!



20



BEEF CUTS

Welches Stück Fleisch kommt eigentlich woher? Die Antwort findest Du ab Seite 14



14



TRU-INFRARED™ GRILLSYSTEM



8

CHAR-BROIL TECHNOLOGIE

So funktioniert unser patentiertes Grillsystem



ABOUT US

Real American BBQ – dafür stehen wir, das sind wir

6

TRU-INFRARED™

Noch saftigeres Grillgut mit unserem patentierten Grillsystem

8

TRU-INFRARED™

Alle Grills auf einen Blick

10

FINDE DEINEN GRILL

Unsere Gasgrills im Vergleich

12

BEEF CUTS

Steaks jeder Art

14

BEEF CUTS

Die leckersten Cuts im Überblick

16

FOR THE OCEAN LOVERS

Surf & Turf mal anders

18

HOT DOGS

Vom Chili Dog bis zur Wildwurst – für jeden was dabei!

20

COMMUNITY

Unsere Char-Bro Community – werde auch Du ein Teil!

22

HYBRID

Gas oder Kohle? Hybrid!

24

UNSERE GRILLS

Alle Lines, alle Grills, alle Infos, die Ihr braucht

26

ULTIMATE OUTDOOR KITCHEN

Der Social Space für Deinen Garten

28

PROFESSIONAL PRO LINE

Dein Profi-Gasgrill der Premiumklasse

30



PIMP YOUR GRILL

Mit unserem passenden Char-Broil Zubehör bist Du bestens ausgestattet!

54



NEU



66

SO GEHT RÄUCHERN

Wir zeigen Dir wie Du Deinem Grillgut die gewisse Rauchnote verleihst



56

MADE2MATCH

Individuelles Zubehör für Deinen Grill und Deine Bedürfnisse



32

Entdecke unsere neue Performance PRO und CORE Line

NEU

PERFORMANCE PRO LINE **32**

Einer für Alles

PERFORMANCE CORE LINE **34**

Dein perfekter BBQ Einstieg

CONVECTIVE LINE **36**

Solide und robust:
Der klassische Gasgrill

GRILL SPECIALS **38**

Rauch & Glut?
Oder doch mobiler Genuss?

ALL-STAR **40**

Unser Universalgrill

GAS2COAL 2.0 **42**

Der eine Grill, der beides kann

SMOKER **44**

So einfach geht Räuchern!

REZEPTE **46**

BBQ-Rezepte für Deine nächste Grillsession

APP **52**

Unser Char-Broil BBQ Guide hilft wo er kann

ZUBEHÖR **54**

Alles, was das Char-Bro Herz begehrt

INDEX **74**

Alle Produkte auf einen Blick

ABOUT US

A GRILLION years of innovation

Grillen ist unsere Leidenschaft – und das bereits seit 1948! Inspiriert von einem kleinen Schritt für die Menschheit haben wir es uns auf die Fahne geschrieben, die BBQ-Revolution in Gang zu bringen: Mit unserem innovativen **TRU-Infrared™ Grillsystem** haben wir eine Möglichkeit gefunden ganz ohne Aufflammen zu grillen und die Temperatur genau zu kontrollieren.

Heute werden unsere Char-Broil-Grills von einem Kernteam in den USA und weltweitem Support mit insgesamt mehr als 425 Jahren Branchenerfahrung

entworfen und entwickelt: Wir können also nicht nur mit Erfahrung glänzen, sondern durch ständige Tests beste Qualität garantieren: In unserem Char-Broil Engineering Test Lab werden alle Produkte auf Herz und Nieren getestet. Dank dieser ausgiebigen Qualitätskontrolle können wir einige der fortschrittlichsten Grills auf den Markt bringen und diese seit neuestem mit einer noch umweltfreundlicheren Verpackung! Dabei eliminieren wir bis zu 100 % Styropor und nutzen ausschließlich FSC zertifizierte Kartonage. Cool, oder?

1948

The heat is on

Der erste gusseiserne Char-Broil Holzkohlegrill ist bereits in den 1940er-Jahren ein echter Erfolg.

2006

Goodbye Aufflammen

Nach genug verbranntem oder trockenem Grillgut brachte Char-Broil das innovative **TRU-Infrared™ Grillsystem** auf den Markt. Das Grillgut wird hierdurch bis zu 50 % saftiger und der Gasverbrauch um bis zu 30 % gesenkt.

2021

Heißes Branding

Die neue **Professional PRO Line** überzeugt mit unserem heißesten Sear-Brenner mit Temperaturen bis zu 900°C für perfekt gebrandetes Steak.

2016

Char-Broil BBQ Guide App

Grill aufbauen? Keine Sorge, mit der Char-Broil BBQ Guide App wird der Aufbau dank Schritt-für-Schritt Anleitung zum Kinderspiel.

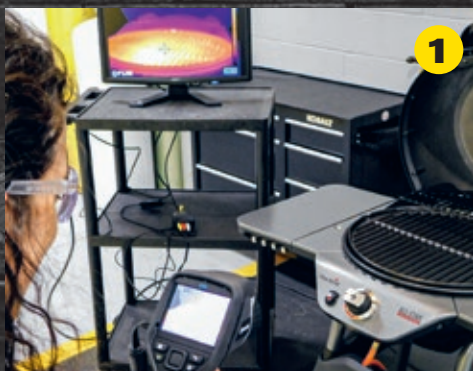


Garantierte Grillfreude



Durch Erfahrung und Tests können wir Qualität garantieren – auf Deine neuen Edelstahlbrenner bekommst Du zum Beispiel bis zu zehn Jahre Garantie! Wir stehen zu 100 % hinter unseren Produkten. Sollte es aus irgendeinem Grund den Fall geben, dass Du nicht zufrieden bist, finden wir die richtige Lösung für Dich. Du erreichst unseren Kundenservice problemlos über unsere Website. Alle weiteren Informationen zum Thema Garantie auf [charbroil.de](https://www.charbroil.de)

Aufwändige Qualitätssicherung



1 FLIR TEMP TEST

Wie sich die Hitze an Gerät und Grillrost ausbreitet, zeigt der Test mit der Wärmebildkamera

2 WIND TEST

Messung nach dem Test im Windraum mit Windgeschwindigkeiten von bis zu 65 km/h

Das Char-Broil Engineering Test Lab in den USA bietet Testunterstützung für alle unsere Outdoor-Kochprodukte – ob Gas, Elektro oder Holzkohle. Das Labor ist mit modernsten Testgeräten ausgestattet, darunter ein FLIR-Wärmebildsystem, Korrosionskammern, ein QUV-beschleunigter UV-Tester und ein Windraum, dessen Maschine Böen von über 65 km/h Stärke erzeugt.

In unserem Test Lab führen Spezialisten alle Entwicklungs-, Zertifizierungs-, Sicherheits- und Zuverlässigkeitstests durch, bevor unsere Produkte in Serienfertigung gehen. Dank dieser ausgiebigen Qualitätskontrolle sind wir in der Lage, einige der fortschrittlichsten Grills auf dem Markt herzustellen. Übrigens mit bis zu zehn Jahren Garantie auf spezielle Einbauteile.

TRU-INFRARED™

GRILLSYSTEM

DIE GELINGGARANTIE

1 GRILLSYSTEM = 5 VORTEILE



100 % gleich-
mäßige Hitze

Kein
Aufflammen



Sparsamer
im Verbrauch



Leichte
Reinigung

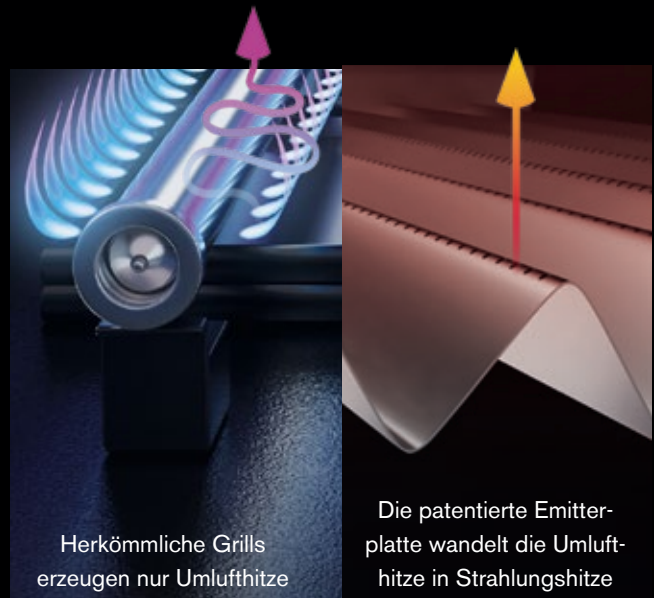


Wie funktioniert das TRU-Infrared™ Grillsystem?

Das Geheimnis des TRU-Infrared™ Grillsystems liegt in der Art der Hitzeübertragung. Herkömmliche Grills arbeiten nur mit konvektiver Umluft, mit der das Grillgut gegart wird. Die Hitze wird hierbei durch die Luft übertragen und das Grillgut mit der Umlufthitze gegart. TRU-Infrared™ Grills hingegen arbeiten mit Infrarothitze, es wird also nicht erst die Luft erhitzt, sondern die Hitze wird durch Strahlung direkt an das Grillgut gleichmäßig weitergegeben. So kann jeder ein perfektes Grillgut zaubern – auch ohne Grillvorkenntnisse.

Wie lösen die Char-Broil Grills das Hitzeproblem?

Das Geheimnis liegt in der Übertragung der Hitze. Das TRU-Infrared™ Grillsystem wandelt die Umlufthitze in Strahlungshitze um, die dann direkt gleichmäßig an das Grillgut abgegeben wird. Die Luftzirkulation verringert sich und vermeidet so unnötiges Austrocknen des Grillguts.



Wie wird mein Fleisch nun zart?

Das patentierte TRU-Infrared™ Grillsystem funktioniert durch ein exakt aufeinander abgestimmtes Zusammenspiel der in der Brennkammer platzierten Hochleistungs-Edelstahlbrenner, der darüber liegenden Emittterplatten aus Edelstahl und der aufliegenden Gusseisenroste.

Dank der Emittterplatte entstehen keine heißen und kalten Stellen, sondern eine gleichmäßige Hitze auf der Grilloberfläche, die direkt an das Grillgut abgegeben wird. Feuchtigkeit wird eingeschlossen und das Grillgut bleibt saftig und zart.



Entdecke die Gelinggarantie unseres TRU-Infrared™ Grillsystems.

ALLE CHAR-BROIL GRILLS MIT **TRU-INFRARED™** GRILLSYSTEM AUF EINEN BLICK

SEITE 28

Ultimate Outdoor Küche

Die ultimative Outdoor Küche! Neben hochwertigster Verarbeitung und Komfort, überzeugt die Ultimate 3200 mit besten Grillergebnissen durch unser patentiertes TRU-Infrared™ Grillsystem.



3200

SEITE 30

Professional PRO Line

Extra heiß, extra komfortabel, extra vielseitig – die Professional PRO hat einfach alles. Ausgestattet mit unserem TRU-Infrared™ Grillsystem, damit Dein Grillgut innen bis zu 50 % saftiger bleibt. Für die Extra Power sorgt der seitliche Hochleistungs-Sear-Brenner aus Keramik mit Temperaturen von bis zu 900°C!



S 2



S 3



LECKERE REZEPTE
MIT TRU-INFRARED™
GRILLSYSTEM FINDEST
DU AUF CHARBROIL.DE

Performance PRO Line

Der Performance PRO ist ein kompakter Mittelklasse Grill bei dem Du auf nichts verzichten musst. Neben unserem TRU-Infrared™ Grillsystem sind die Ausstattung-Highlights des Performance PRO eine zusätzliche gusseiserne Grillplatte und das innovative Chef's Delite System inklusive einer Grillpfanne aus Edelstahl, die die Zubereitungsmöglichkeiten erweitern und für grenzenlosen Grillgenuss sorgen.



S 2



S 3



S 4

Performance CORE Line

Der Performance CORE ist der perfekte Grill für Einsteiger. Dank unseres innovativen TRU-Infrared™ Grillsystems wird die Hitze gleichmäßig verteilt, Dein Grillgut bis zu 50 % saftiger und jeder Grillabend ein großer Erfolg! Die solide Grundausstattung im schwarzen Design kann leicht durch unser MADE2MATCH-System nach Deinen Wünschen erweitert werden.



B 2



B 3



B 3 Cart



B 4

Kettleman & Grill2Go

Mit unserem Kettleman kannst Du Deine Holzkohle mal so richtig einheizen und musst dabei nicht auf unser TRU-Infrared™ Grillsystem verzichten! Unterwegs sorgt unser Grill2Go für saftigeres Fleisch!



Kettleman



Grill2Go

All-Star

Unser vielseitigster Grill! Ob Tischgrill oder auf dem Balkon, ob Gas, Kohle oder elektrisch, unser All-Star ist nicht nur flexibel, sondern performt: Natürlich mit unserem TRU-Infrared™ Grillsystem!



120 Gas



120 Electric

FINDE DEINEN GRILL!

UNSERE GASGRILLS

MIT **TRU-INFRARED**
GRILLSYSTEM
IM VERGLEICH

PROFESSIONAL PRO LINE

PERFORMANCE PRO LINE

PERFORMANCE CORE LINE



S 2



S 3



S 2



S 3



S 4



B 2



B 3



B 3 Cart



B 4

Dein Profi-Gasgrill der Premiumklasse mit 900°C Hochleistungs-Sear-Brenner und Sonderausstattung, der Dich auf Dein nächstes BBQ Level hebt

Dein vielseitiger Gasgrill der kompakten Mittelklasse, mit dem Dein BBQ Erlebnis grenzenlos wird

Dein Einsteiger Gasgrill der kompakten Mittelklasse, mit dem Dein BBQ immer gelingt

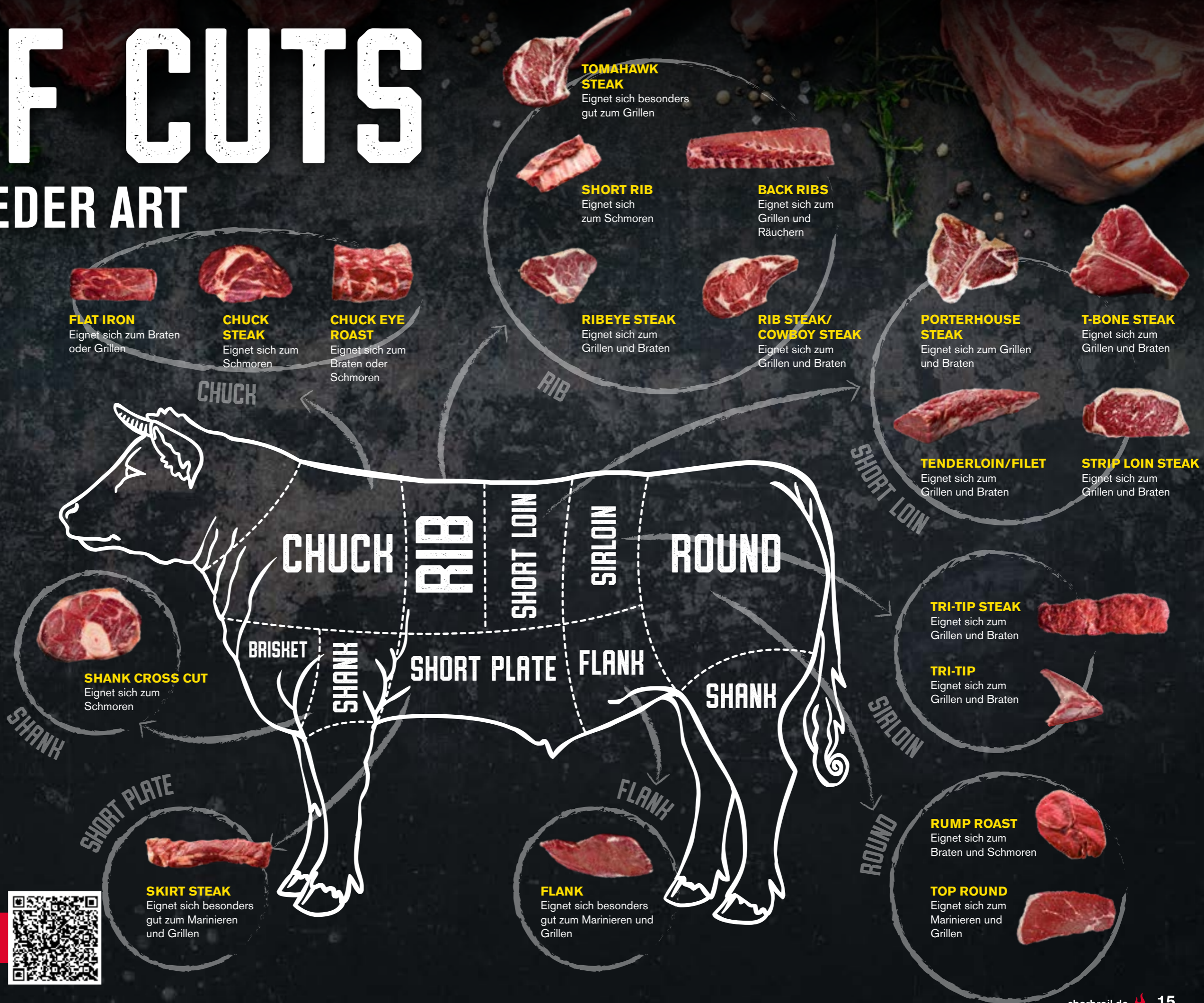
Bewertung	PLUS								
Grillfläche	47,8 x 44,5 cm	61,5 x 44,5 cm	45 x 43,5 cm	54,3 x 43,5 cm	63 x 43,5 cm	45 x 43,5 cm	54,3 x 43,5 cm	54,3 x 43,5 cm	63 x 43,5 cm
TRU-Infrared™	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Anzahl Brenner	2	3	2	3	4	2	3	3	4
Roste	Porzellanemaillierte Gusseisenroste	Porzellanemaillierte Gusseisenroste	Porzellanemaillierte Gusseisenroste & extra Grillplatte	Porzellanemaillierte Gusseisenroste & extra Grillplatte	Porzellanemaillierte Gusseisenroste & extra Grillplatte	Porzellanemaillierte Gusseisenroste	Porzellanemaillierte Gusseisenroste	Porzellanemaillierte Gusseisenroste	Porzellanemaillierte Gusseisenroste
Warmhalterost	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
SureFire® Zündung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sear-Brenner	✓	✓							
Seitenbrenner				✓	✓				
Deckel	Extra hoher Edelstahldeckel mit Deckelthermometer	Extra hoher Edelstahldeckel mit Deckelthermometer	Hoher Edelstahldeckel mit Deckelthermometer	Hoher Edelstahldeckel mit Deckelthermometer	Hoher Edelstahldeckel mit Deckelthermometer	Hoher, lackierter Stahldeckel mit Deckelthermometer	Hoher, lackierter Stahldeckel mit Deckelthermometer	Hoher, lackierter Stahldeckel mit Deckelthermometer	Hoher, lackierter Stahldeckel mit Deckelthermometer
Seitenablage	links klappbar	links klappbar	links und rechts klappbar			links und rechts klappbar			
Drehknöpfe	Ergonomisch geformt mit automatischem LED Licht	Ergonomisch geformt mit automatischem LED Licht	Ergonomisch geformt mit LED Licht	Ergonomisch geformt mit LED Licht	Ergonomisch geformt mit LED Licht	Ergonomisch geformt	Ergonomisch geformt	Ergonomisch geformt	Ergonomisch geformt
Gasfüllstandsanzeige	✓	✓							
MADE2MATCH	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gear Trax®	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Flaschenöffner	✓	✓	✓	✓	✓				

BEEF CUTS

STEAKS JEDER ART

In Rezeptsammlungen aus den USA trifft man immer wieder auf unterschiedlichste Begriffe für Fleischstücke – viele davon mag jeder schon einmal gehört haben, manches ist selbst für einen echten Char-Bro einfach nur Kauderwelsch.

Das liegt daran, dass Rinder in den USA ganz anders zerlegt werden als in Deutschland und es so manche Cuts auch überhaupt nicht gibt. Wir haben deshalb eine Beef Cuts-Vokabelliste erstellt, die Euch bei Eurem nächsten Real American Barbecue hilft, Euer Steak auf die richtige Weise zuzubereiten.



Leckere Rezepte rund um's Rind findest Du online auf charbroil.de



DIE BELIEBTESTEN BEEF CUTS

Für einen echten Char-Bro ist kein Steak wie das andere! Gerade amerikanische Cuts unterscheiden sich sehr von unseren europäischen. Damit Ihr genau wisst, was Euer Steak ausmacht und aus welchem Teil des Rindes es stammt, zeigen wir Dir hier eine Auswahl der beliebtesten amerikanischen Cuts:



PORTERHOUSE STEAK

Gewicht: ca. 900 g

Das vergleichsweise große Porterhouse Steak stammt aus dem Rinderrücken. Nicht zu verwechseln mit dem T-Bone Steak, verfügt es zwar auch über einen sogenannten T-Knochen, hat aber einen deutlich größeren Filetanteil. Ein waschechtes Porterhouse sollte 4-8 cm dick sein und mindestens ein Pfund auf die Waage bringen.



FLANK STEAK

Gewicht: ca. 700 bis 1000 g

Das nur maximal 3 cm dünne Flank Steak stammt aus dem Unterbauch des Rindes. Durch den relativ geringen Fettgehalt, sollte dieses Stück bei hoher Temperatur für nur wenige Minuten von beiden Seiten gegrillt werden. Nach der Ruhephase am besten quer zur Faser in dünne Tranchen schneiden, damit es nicht zäh wird.



T-BONE STEAK

Gewicht: ca. 500 bis 800 g

Das T-Bone Steak ist ein echter Klassiker. Es stammt aus dem vorderen Teil des Rinderrückens und zeichnet sich durch seinen T-förmigen Knochen aus, der den Teil des Roastbeefs vom Filet trennt. Beim Grillen sollte die Kerntemperatur des Fleisches 53°C nicht überschreiten.



STRIP STEAK/RUMPSTEAK

Gewicht: ca. 200 bis 400 g

Als Strip Steaks bezeichnet man die einzelnen Steaks, die aus dem vorderen Teil des Roastbeefs, dem Bereich zwischen Hochrippe und Hüfte, geschnitten werden. Charakteristisch für das Strip Steak ist die feine Marmorierung und der breite, durchgehende Fettrand. Weitere Bezeichnungen: Deutschland – Rumpsteak; Großbritannien – Striploin/Short Loin.



TOMAHAWK-STEAK

Gewicht: ca. 1000 bis zu 1400 g

Das Tomahawk-Steak umfasst den Cut des Rib-Eye Steaks, ergänzt durch einen großen Rippenknochen.

Die Dicke des Steaks hängt dabei von der Dicke dieses Knochens ab. Das Fleisch ist gut marmoriert und überzeugt durch einen intensiven Geschmack.

Mit gekürztem Rippenknochen wird das Steak auch Cowboy Steak genannt.



RIB-EYE

Gewicht: ca. 200 bis 500 g und bis zu 4 cm dick

Das Rib-Eye Steak wird aus dem vorderen Rücken des Rindes geschnitten. Zu seinem Namen kam der Cut durch den innen liegenden Muskelstrang der Hochrippe Longissimus Dorsi – dem „Eye of Round“.

Dieses Muskelfleisch wird von Fettgewebe so umrahmt, dass es wie ein Auge aussieht. Weitere Bezeichnung: Österreich – Rostbraten/Hohe Rippe; Frankreich – Entrecôte.



TENDERLOIN/FILET

Gewicht: ca. 150 bis 250 g

Der Muskel, aus dem das Tenderloin geschnitten wird, stammt aus dem inneren, wenig beanspruchten, Lendenbereich des Rindes. Das Fleisch ist besonders mager und feinfaserig. Bei der Zubereitung sollte eine Kerntemperatur von 53°C nicht überschritten werden. Weitere Bezeichnungen: USA – Filet-Steak; Österreich – Lungenbraten.

Hast Du den richtigen Schnitt raus?

Der Schnitt Deines Steaks entscheidet über Saftigkeit und Zartheit. Grundvoraussetzung dafür ist das richtige Werkzeug. Eine große Auswahl an guten Messern findest Du bei der Firma Friedr. Dick.

1 Ausbeinmesser

Das Ausbeinmesser eignet sich zum Entfernen von Knochen. Die Klinge ist bis zu 16 cm lang, nach vorne hin spitz zulaufend und hat eine gebogene Form. Das ermöglicht eine einfache Führung entlang des Knochens.

2 Filetmesser

Zum Parieren des Fleisches eignet sich am besten ein Filetmesser. Die flexible, schmale, 18 cm lange Klinge passt sich ideal an das Schnittgut an und kann so besonders nah an Haut oder Sehne entlang geführt werden.

3 Zerlegemesser

Das Zerlegemesser "Hektor" dient der Zerteilung von größeren Fleischstücken. Die Klinge ist 26 cm lang und geschwungen. So kann ein sauberer, glatter Schnitt ohne Absetzen erfolgen. Der Kullenschliff verhindert das Anhaften der Lebensmittel an der Klinge.

4 Kochmesser

Das Kochmesser „AJAX“ erinnert mit seiner außergewöhnlichen Form an einen Spalter – ein unverzichtbares Werkzeug für die Verarbeitung von Fleisch, mit der jeder Schnitt zum Kinderspiel wird.



HERZSTÜCK FÜR PROFIGRILLER

FOR THE OCEAN LOVERS

SURF & TURF

Was ist Surf & Turf, wo kommt es her und wie entstand diese Kombi?

Bei Surf & Turf denkt jeder zuerst an eine Mischung aus Fisch und Fleisch. Allerdings besteht das klassische Surf & Turf eigentlich aus Meeresfrüchten und Fleisch – genau genommen Hummerschwanz und Rinderfilet. Daher auch der Name von Wasser und Erde. Der Legende nach ist das Gericht in den 1960er Jahren an der amerikanischen Atlantikküste entstanden. Genauer gesagt in "Michael's House of Steaks" im Bundesstaat New York. Das erste Menü gab es damals mit

Steak und Hummer oder Shrimps. Nicht nur Hummer sondern auch Meeresfrüchte galten schon immer als besondere Delikatesse. Um also ein leckeres Steak aufzuwerten, wurden in Amerika gerne Hummerschwänze oder auch Shrimps im Restaurant als Statussymbol dazubestellt. So entstand das Gericht als Menü auf den Speisekarten erst in New York und dann auch auf der ganzen Welt.



HOT TIP Grillplatte

Kennst Du schon unsere Grillplatten? Passend für jeden unserer Grills, kannst Du einfach einen der Roste gegen die Grillplatte eintauschen. Perfekt geeignet für kleines Grillgut, wie Shrimps oder Hummerschwänze. Probiere es aus!



Surf & Turf: Lachs, Prawns & Rinderfilettataki

WEITERE
LECKERE REZEPTE
FINDEST DU AB
SEITE 48

ZUTATEN

- 1 Mittelstück vom argentinischen Rinderfilet
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 kleine Ingwerknolle
- 2 Limetten
- 1 EL helle Sojasauce
- 1 Spritzer Sesamöl
- 1 Spritzer Mirin (japanischer Würzreiswein)
- 1 gelbe Paprika
- 2 Stk Lachsfilet Costa
- 8 Stk Pacific Prawns Costa

EGGERTS ALL-TIME-FAVORITE-RUB:

- 3 Teile Meersalz geschrotet
- 1 Teil brauner Rohrzucker
- 1 Teil Knoblauchpulver
- 1 Teil Cayennepfeffer
- 1 Teil Anissaat
- 1 Teil Koriandersaat
- Spritzer Olivenöl extra vergine

ZUBEREITUNG

- 1 Eine Seite des Grills mit der Grillplatte bestücken und den Grill komplett erhitzen. Zuerst das Rinderfilet mit Meersalz und Pfeffer würzen und kurz beiseitestellen. Für den Rub alle Zutaten vermischen und mörsern.
- 2 Die Paprika vierteln, entkernen und direkt mit der Hautseite auf den Rost legen. Das Rinderfilet kurz von allen Seiten auf der Grillplatte angrillen und erneut beiseitestellen.
- 3 Das Lachsfilet salzen und die Prawns mit Eggerts Rub würzen. Den Lachs auf der Grillplatte von unten angrillen, nicht wenden. Fertig ist er, wenn er oben noch ganz leicht glasig



ist. Die Prawns ebenfalls auf der Grillplatte anrösten, mit etwas Olivenöl beträufeln und von der Platte nehmen.

- 4 Wenn die Paprika geschwärzt ist, vom Rost nehmen, in eine Schüssel geben und zudecken. Das Rinderfilet nun dünn aufschneiden und auf einem Teller auslegen. Das Ganze noch

mit etwas frisch geriebenem Ingwer, Limettenabrieb und Saft sowie etwas Sojasauce und Mirin marinieren. Zum Schluss ein paar Tropfen Sesamöl drüber, die Paprika abziehen, klein schneiden und auf dem Tataki verteilen. Etwas gepullten Lachs verteilen, Prawns dazu und guten Appetit!



Mit den Pacific Prawns von Costa gelingt Dein Surf & Turf bestimmt!

Die ASC-zertifizierten Pacific Prawns stammen aus nachhaltigen Aquakulturen aus Mittelamerika. Durch besondere Aufzuchtbedingungen erhalten sie eine hervorragende Qualität. Die Garnelen haben einen knackig-zarten Biss und sind leicht süßlich, nussig im Geschmack.

ALLES ÜBER HOT DOGS

Die Geschichte des Hot Dog

Hot Dogs gehören zu amerikanischen Football- oder Baseballspielen wie die Stadionwurst zu einem Fußballspiel in Deutschland. Ein waschechter amerikanischer Hot Dog hat aber nicht mehr viel mit dem Dänischen Original zu tun! Hier gilt: Erlaubt ist, was schmeckt! Aber wie ist dieses Traditionsgericht überhaupt entstanden und was war zuerst da: dänischer oder amerikanischer Hot Dog? Tatsächlich hat die Entstehung des amerikanischen Hot Dogs wenig mit der des Dänischen zu tun. Denn der Ursprung des amerikanischen Hot Dogs ist tatsächlich auf

deutsche Einwanderer zurückzuführen. Im 19. Jahrhundert brachten sie das gute alte Wiener Würstchen über den großen Teich nach Coney Island, wo es dann zusammen mit einem weißen Brötchen verkauft wurde. Aber wie kam die Wurst in das Brötchen? Die Legende besagt, dass einem Würstchenverkäufer in New York die Handschuhe ausgingen, die zum heißen Würstchen gereicht wurden. Kurzerhand landete deshalb das Würstchen im Brötchen – schon war der erste echte New Yorker Hot Dog geboren.



Amerika: Wilde Kombinationen des Hot Dogs sind in Amerika nicht unüblich. So gilt ein saftiger Chili Dog hier schon eher als klassisch. Ein typischer Hot Dog mit Wurst im Brötchen, Ketchup, Senf und frischen Zwiebeln lässt sich jedoch an so gut wie jeder Straßenecke finden.



Hot Dog international

Dänemark: Im hohen Norden gibt es zwei Arten von Hot Dogs: Den klassischen mit Gurken, Röstzwiebeln, Senf und Ketchup und den sogenannten Fransk Hot Dog, bei dem die traditionell rote Brühwurst in das Brötchen gesteckt wird. Serviert wird hier meist nur mit Senf oder Ketchup.



Deutschland: Hier werden statt der klassischen Wiener gerne auch eine knackige Bratwurst oder sogar eine Käsekrainer ins Brötchen gesteckt. Etwas mittelscharfer Senf oder Ketchup dazu – fertig! Im Norden Deutschlands werden eher die klassischen dänischen Hot Dogs verputzt.

Waldgourmet

Das Wildfleisch von Waldgourmet stammt ausschließlich von freilebenden Wildtieren aus heimischen Wäldern und wird ohne Umwege frisch in ihrer eigenen Manufaktur verarbeitet. Die Wurst bekommt ihr hier: waldgourmet.de

Wilder Hotdog mit Chipotlecreme, Cheddarcheese und Apfel-Dill-Salsa

In Kooperation mit Waldgourmet



ZUTATEN

- 4 Schwarzwildwürste von Waldgourmet

FÜR DIE CHIPOTLECREME:

- ca. 40 ml H-Milch 3,5 % Fett
- ca. 160 ml Pflanzenöl
- Meersalz
- brauner Rohrzucker
- Limettensaft aus 1 Limette
- Chipotle Chillies nach Gusto
- ca. 160 g Cheddar Käse gerieben
- 1-2 mittelgroße weiße Zwiebeln

FÜR DIE APFEL-DILL-SALSA:

- 1 Granny Smith Apfel
- etwas frischer Dill
- 1 Spritzer Apfelessig
- 1 EL Olivenöl kalt gepresst
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker, braun

ZUBEREITUNG

- 1 Zunächst den Grill vorheizen und die Zwiebeln in 2 Hälften schneiden.
- 2 Die Wurst grillen, die Zwiebelhälften ebenfalls mit der Schnittfläche auf den Grill legen und das Brötchen aufschneiden.
- 3 Alle Zutaten für die Chipotlecreme, bis auf das Öl, in ein Mixgefäß geben. Während des Mixens das Öl in die Masse tröpfeln, so entsteht eine cremige Mayonnaise. Zuletzt die Chipotle Chillies kleinschneiden und in die Mayonnaise geben.
- 4 Für die Salsa den Apfel klein schneiden, mit einem Spritzer Essig sowie Öl und jeweils eine Prise Salz und Zucker marinieren. Anschließend den Dill noch zupfen und dazugeben.
- 5 Das aufgeschnittene Brötchen mit Chipotlecreme bestreichen, die gegrillte Wurst im Brötchen anrichten und mit Cheddar Käse bestreuen. Die Zwiebel grob schneiden und ebenfalls in das Brötchen geben. Zuletzt die Apfel-Dill-Salsa obendrauf. Guten Appetit!

Mach's feurig!

Du magst es gern scharf? Verfeinere Dein liebstes Hot Dog Rezept mit der Tabasco® Sriracha Sauce.



Das Video zum Rezept findet Ihr hier:



WERDE EIN #CHARBRO!

Die Char-Bro Community wächst von Tag zu Tag. Für uns ist Grillen ein Lebensgefühl – wir stehen auf gutes Essen und gemeinsame Erlebnisse.

Werde ein Teil davon, in dem Du Deinen eigenen #Charbro-Moment mit uns teilst. Mach ein Foto von Deinem persönlichen Grill-Moment und lade es auf Deinem Social-Media-Kanal mit dem Hashtag #Charbro hoch. Und das Beste daran:

Mit etwas Glück wirst Du als echter Charbro in unserem nächsten Magalog mit Bild und Deinem Accountnamen veröffentlicht. Zudem hast Du die Chance einen von drei Grill2Go inkl. passender Tragetasche zu gewinnen.



@einefraulentgrillen



@butchertimo



@daVadderGrillt

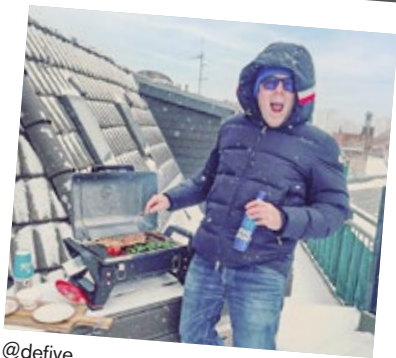
**GEWINNCHANCE:
3 x GRILL2GO
PLUS TRAGETASCHE**



**WIR FREUEN
UNS AUF DEINE
KREATIVEN
SCHNAPPSCHÜSSE!**



@manuhollaus



@defive



@richtertom0705



@brutzelkoenig



@this.is.thilo



@nikobackspin



@philippenoschmitz



@dieGartenküche



@fleischglueck
@der_pschorr



@mabue95



@rallekj
@oliverbjerrehus
@ ichaelolesenvmd
@ madsbo_highonlife

Folge uns jetzt auf unseren
Social-Media-Kanälen:



Char-Broil
Deutschland



charbroil_
deutschland



Char-Broil
Germany

GAS ODER KOHLE? HYBRID!

EIN GRILL – ALLE MÖGLICHKEITEN

Für alle, die sich nicht zwischen Gas- oder Kohlegrill entscheiden können, hat Char-Broil die ultimative Lösung: **Hybridgrills**.

Den Komfort eines Gasgrills, wenn es mal schnell gehen soll, gepaart mit dem richtigen Geschmack von Holzkohle findet Ihr nun in noch mehr Char-Broil Grills.

Denn jetzt könnt ihr nicht nur unsere Gas2Coal Hybridgrills in 60 Sekunden in einen Holzkohlegrill verwandeln, sondern mit der **MADE2MATCH Kohleschale** auch Euren Professional PRO mit echtem Feuer anheizen. Alle Möglichkeiten in nur einem Grill!

»MIT DER PATENTIERTEN HYBRID-LÖSUNG VON CHAR-BROIL GIBT ES ENDLICH EINE LÖSUNG, MIT DER WEDER AUF RAUCHIGE AROMEN, NOCH AUF SCHNELLIGKEIT VON GAS VERZICHTET WERDEN MUSS.«

BBQ Brothers





**IN 60
SEKUNDEN**
VOM GAS- ZUM
HOLZKOHLEGRILL

Was ist ein Hybridgrill und wie nutze ich ihn?

Soll's ein Gas- oder ein Kohlegrill sein?

Daran scheiden sich die Geister. Das Gute: Du musst Dich gar nicht entscheiden, denn mit einem Hybridgrill verbindest Du beide Varianten und kannst jederzeit entscheiden, wie Du Dein Grillgut zubereiten willst.

Gas2Coal 2.0 210 (2-Brenner) 330 (3-Brenner):

Rost entfernen und zur Seite legen. Kohleschale aus dem Einschubfach nehmen und diese in den Grill legen. Holzkohle gleichmäßig verteilen, den Grillrost wieder einsetzen. Die Kohle entzündest Du einfach mit den Gasbrennern, ganz ohne Grillanzünder. Die patentierte Kohleschale garantiert gleichmäßige Hitze ohne Aufflammen.

Gas2Coal 2.0 440 (4-Brenner):

Er ist sogar mit zwei Kohleschalen ausgestattet, so dass Du entweder nur mit Kohle oder mit Kohle und Gas gleichzeitig grillen kannst.

Professional

PRO: Mit der neuen MADE2MATCH Kohleschale verwandelst Du unseren High-Class Gasgrill innerhalb von 30 Sekunden in einen Hybridgrill. Einfach nur die Schale einsetzen und schon ist der Gasgrill ein Holzkohlegrill.

Vorteil: Ein Grill, zwei Systeme – egal ob Du mit Gas oder Holzkohle grillen willst. Sie heizen die Kohle schneller auf und lassen sich zudem mühelos mit wenigen Handgriffen sicher und einfach umbauen.



HOT TIP

Feuer gemacht!

Nutze die Gasbrenner deines Hybridgrills, um die Kohle anzufeuern. Innerhalb weniger Minuten glüht die Kohle gleichmäßig.

GAS2COAL 2.0

In 60 Sekunden schaffen es unsere Gas2Coal 2.0 Grills zum Holzkohlegrill. Mit dem Gas2Coal 2.0 440 kannst Du sogar gleichzeitig mit Gas und Kohle grillen.



MADE2MATCH

Dank der neuen MADE2MATCH Kohleschale kannst Du jetzt auch deinen Professional PRO Gasgrill in einen Hybrid umwandeln!



LASS EINFACH GRILLEN!

Unsere Grills im Überblick

ULTIMATE OUTDOOR KÜCHE

Seite 28

PROFESSIONAL PRO LINE

Seite 30

PERFORMANCE PRO LINE

Seite 32

PERFORMANCE CORE LINE

Seite 34

CONVECTIVE LINE

Seite 36

GRILL SPECIALS

Seite 38

ALL-STAR

Seite 40

GAS2COAL 2.0

Seite 42

SMOKER

Seite 44

TEST Bild

**TOP MARKE
GARTEN**

★★★★★ 2022
Konsumentenbefragung
WWW.TESTBILD.DE/TOPMARKEGARTEN

CHAR-BROIL

1. Platz
FUNKTIONALITÄT
& NACHHALTIGKEIT

IN DER KATEGORIE
GRILLS

Wir wurden ausgezeichnet: In einer unabhängigen Bewertung durch 5.000 Konsumenten von TESTBild wurden unsere Gasgrills in der Kategorie Funktionalität & Nachhaltigkeit auf Platz 1 gewählt! TESTBild gilt als Deutschlands härtestes Testmagazin. In der Online-Befragung wurden Meinungen und Erfahrungen von über 2.000 Marken aus dem Bereich Garten ermittelt.

**PROFESSIONAL PRO
TRU-INFRARED**



Perfekte Elemente für Deinen Außenbereich

ULTIMATE OUTDOOR KÜCHE

QUALITÄT TYP 304

Hochwertiger Edelstahlkörper des Typs 304 mit maximalem Rost- und Korrosionsschutz sorgt für Stabilität und langhaltige Lebensdauer



FLEXIBILITÄT

Die Modulare Outdoor Küche lässt den sozialen Mittelpunkt unkompliziert in den Außenbereich verlegen. Durch integrierte Rollen an den Modulen lässt sich die gesamte Küche leicht platzieren



DESIGN

Smartes Design sorgt für hohe Nutzerfreundlichkeit



PERFEKTE VERBINDUNG

Mit dem Eckmodul lässt sich die Ultimate 3200 und Entertainment einfach miteinander verbinden



VERARBEITUNG

Hochwertige Verarbeitung, die hoher Beanspruchung standhält

3200 1.549,00 € (UVP)

Grillfläche: 61 x 43,5 cm

- **Drei** erstklassige, **nach oben gerichtete Edelstahlbrenner**
- Roste aus **porzellanemailliertem Gusseisen**
- **Geschlossene Brennkammer** aus einem Stück und hochwertigem Edelstahl
- Halogen **Innendeckelleuchten**
- **Drehknöpfe** aus Zinkdruckguss mit **rotem LED-Licht**



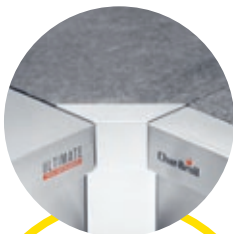
TRU-INFRARED[®] GRILLSYSTEM

Für einfacheres Grillen
und leichtere Reinigung



Entertainment 1.549,00 € (UVP)

- **Arbeitsplatte** aus grauem Granit
- Vollfunktionsfähiges **Spülbecken mit Wasserhahn**
- **Umfangreiche Ausstattung:** integriertes Schneidebrett, herausnehmbare Eisbox, sowie ausziehbarer Abfallbehälter
- Eingelassene **Doppelsteckdose**, um kleine Küchengeräte anzuschließen



ARBEITSPLATTE

—  —
Aus grauem Granit



Eckmodul 669,00 € (UVP)

- **Verbindet Ultimate 3200 und Entertainment** zu einer Küche über Eck
- **Arbeitsplatte** aus grauem Granit
- Schafft zusätzliche **Arbeitsfläche**
- **Aufbewahrungsraum** im Inneren des Elements
- Lagerraum zugänglich durch zwei **Stahl Türen** an der Rückseite



Dein Profi-Gasgrill der Premiumklasse

PROFESSIONAL PRO LINE

Mit 900°C Sear-Brenner und Sonderausstattung, der Dich auf Dein nächstes BBQ Level hebt

TRU-INFRARED[™] GRILLSYSTEM

Für einfacheres Grillen und leichtere Reinigung

EMITTERPLATTEN

Aus langlebigem Edelstahl

EDELSTAHLDECKEL

Robuster und extrahoher Edelstahldeckel mit Deckelthermometer

ROSTE

Aus porzellan-
emalliertem
Gusseisen



900°C SEAR-BRENNER

Innovativer Hochleistungs-Keramik-Brenner, der bis zu 900°C am Brenner erreicht

BRENNER

Nach oben gerichtete Hochleistungsbrenner aus maximal hitzebeständigem Edelstahl

MADE2MATCH

Individuell erweiterbar durch separates Zubehörsystem



GESCHLOSSENE BRENNKAMMER

Aus einem Stück



DREHKNÖPFE MIT LED-LICHT

Ergonomisch geformte und verchromte ABS-Drehknöpfe mit rotem LED-Licht



HALTERUNG & GASFÜLLSTANDSANZEIGE

Größere Halterung auch für 11 kg Gasflasche, Regulator mit Gasfüllstandsanzeige



S 2 **649,00 € (UVP)**

für 2-4 Personen | Grillfläche: 47,8 x 44,5 cm

- **Zwei** verbrauchsarme **Hochleistungsbrenner** aus Edelstahl für maximale Hitze
- **SureFire® elektronische Zündung** erlaubt es, die Brenner auf Knopfdruck zu zünden – ganz ohne offene Flamme
- **Klappbare Seitenablage** (links) für zusätzliche Ablagefläche und platzsparende Lagerung
- **Integrierter Flaschenöffner**
- **Herausnehmbares Warmhalterost** hilft Grillgut länger warm zu halten
- **Große Tür** aus Edelstahl
- **Vier** Lenkrollen (zwei mit Verriegelung)



S 3 **969,00 € (UVP)**

für 4-6 Personen | Grillfläche: 61,5 x 44,5 cm

- **Drei** verbrauchsarme **Hochleistungsbrenner** aus Edelstahl für maximale Hitze
- **SureFire® elektronische Zündung** erlaubt es, die Brenner auf Knopfdruck zu zünden – ganz ohne offene Flamme
- **Klappbare Seitenablage** (links) für zusätzliche Ablagefläche und platzsparende Lagerung
- **Integrierter Flaschenöffner**
- **Herausnehmbares Warmhalterost** hilft Grillgut länger warm zu halten
- **Große Türen** aus Edelstahl
- **Vier** Lenkrollen (zwei mit Verriegelung)



900°C SEAR-BRENNER



Der Sear-Brenner ist ein Char-Broil Hochleistungshitzesystem für einzigartige Röstaromen und eine knusprige Kruste durch gezielte und erhöhte Hitzeübertragung



Einer für Alles

NEU

PERFORMANCE PRO LINE

Dein vielseitiger Gasgrill der kompakten Mittelklasse, mit dem Dein BBQ Erlebnis grenzenlos wird

TRU-INFRARED GRILLSYSTEM

Für einfacheres Grillen und leichtere Reinigung

DECKELTHERMOMETER

Zum Überwachen des Aufheizvorgangs und zur Kontrolle der inneren Grilltemperatur



EDELSTAHLDECKEL

Robuster Edelstahldeckel mit Endkappen



GRILLPLATTE & CHEF'S DELITE SYSTEM

Extra Grillplatte aus Gusseisen und Grillpfanne aus 100% Edelstahl



ROSTE & EMITTERPLATTEN

Porzellanemaillierte Gusseisenroste und Edelstahl-Emitterplatten



BRENNER

Aus maximal hitzebeständigem Edelstahl in geschlossener Brennkammer



DREHKNÖPFE

Schwarze ABS-Drehknöpfe mit verchromten Kappen und rotem LED-Licht



SUREFIRE® ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG

Erlaubt es, die Brenner auf Knopfdruck zu zünden – ganz ohne offene Flamme



MADE2MATCH

Individuell erweiterbar durch separates Zubehörsystem





S 2 489,00 € (UVP)

für 2-4 Personen | Grillfläche: 45 x 43,5 cm

- **Zwei** verbrauchsarme **Hochleistungsbrenner** aus Edelstahl für maximale Hitze
- **Klappbare Seitenablagen** für zusätzliche Ablagefläche und platzsparende Lagerung
- **Integrierter Flaschenöffner**
- **Große Tür** aus Edelstahl mit ergonomisch geformten, vertikalen Griffen
- Vier **Lenkrollen** (zwei mit Verriegelung)
- Halterung für **5 kg Gasflasche**



S 3 659,00 € (UVP)

für 4-6 Personen | Grillfläche: 54,3 x 43,5 cm

- **Drei** verbrauchsarme **Hochleistungsbrenner** aus Edelstahl für maximale Hitze
- **Seitenbrenner** und zweckmäßige Seitenablage
- **Integrierter Flaschenöffner**
- **Große Türen** aus Edelstahl mit ergonomisch geformten, vertikalen Griffen
- Vier **Lenkrollen** (zwei mit Verriegelung)
- Halterung für **5 kg Gasflasche**



S 4 799,00 € (UVP)

für > 6 Personen | Grillfläche: 63 x 43,5 cm

- **Vier** verbrauchsarme **Hochleistungsbrenner** aus Edelstahl für maximale Hitze
- **Seitenbrenner** und zweckmäßige Seitenablage
- **Integrierter Flaschenöffner**
- **Große Türen** aus Edelstahl mit ergonomisch geformten, vertikalen Griffen
- Vier **Lenkrollen** (zwei mit Verriegelung)
- Halterung für **5 kg Gasflasche**



GRILLPLATTE & CHEF'S DELITE SYSTEM



Eine extra gusseiserne Grillplatte und eine Grillpfanne aus 100% Edelstahl sind bei unserem neuen Performance PRO gleich mit dabei! Jetzt stehen Spiegelei und Shrimps vom Grill nichts mehr im Weg!



Dein perfekter BBQ Einstieg

NEU

PERFORMANCE CORE LINE

Dein Einsteiger Gasgrill der kompakten Mittelklasse, mit dem Dein BBQ immer gelingt

TRU-INFRARED[®] GRILLSYSTEM

Für einfacheres Grillen und leichtere Reinigung

DECKELTHERMOMETER

Zum Überwachen des Aufheizvorgangs und zur Kontrolle der inneren Grilltemperatur



STAHLDECKEL

Robuster Stahldeckel mit Endkappen



WARMHALTEROST

Ein herausnehmbarer Rost, um Grillgut warmzuhalten



ROSTE & EMITTERPLATTEN

Aus porzellanemailliertem Gusseisen und Emittierplatten aus Edelstahl



BRENNER

Edelstahlbrenner in geschlossener Brennkammer



SUREFIRE[®] ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG

Erlaubt es, die Brenner auf Knopfdruck zu zünden – ganz ohne offene Flamme



DESIGN

Neues Design mit hochwertiger Stahlkonstruktion und geringem Aufbauaufwand



MADE2MATCH

Individuell erweiterbar durch separates Zubehörsystem





B 2 369,00 € (UVP)

für 2-4 Personen | Grillfläche: 45 x 43,5 cm

- **Zwei** nach oben gerichtete, verbrauchsarme **Hochleistungsbrenner** aus Edelstahl für maximale Hitze
- Klappbare **Seitenablagen**
- **Große Tür** aus beschichtetem Stahl mit ergonomisch geformten, vertikalem Griff
- Vier **Lenkrollen** (zwei mit Verriegelung)
- Halterung für **5 kg Gasflasche**



B 3 529,00 € (UVP)

für 4-6 Personen | Grillfläche: 54,3 x 43,5 cm

- **Drei** nach oben gerichtete, verbrauchsarme **Hochleistungsbrenner** aus Edelstahl für maximale Hitze
- Zweckmäßige **Seitenablagen** für zusätzlichen Ablageplatz
- **Große Türen** aus beschichtetem Stahl mit ergonomisch geformten, vertikalen Griffen
- Vier **Lenkrollen** (zwei mit Verriegelung)
- Halterung für **5 kg Gasflasche**



B 4 629,00 € (UVP)

für > 6 Personen | Grillfläche: 63 x 43,5 cm

- **Vier** nach oben gerichtete, verbrauchsarme **Hochleistungsbrenner** aus Edelstahl für maximale Hitze
- Zweckmäßige **Seitenablagen** für zusätzlichen Ablageplatz
- **Große Türen** aus beschichtetem Stahl mit ergonomisch geformten, vertikalen Griffen
- Vier **Lenkrollen** (zwei mit Verriegelung)
- Halterung für **5 kg Gasflasche**



B 3 Cart 429,00 € (UVP)

für 4-6 Personen | Grillfläche: 54,3 x 43,5 cm

- **Drei** nach oben gerichtete, verbrauchsarme **Hochleistungsbrenner** aus Edelstahl für maximale Hitze
- Zweckmäßige **Seitenablagen** für zusätzlichen Ablageplatz
- **Zwei Schwerlasträder** sorgen für Stabilität und vereinfachte Mobilität

TRU-INFRARED[™] GRILLSYSTEM



Auch unsere neue Performance CORE Line ist mit unserem patentierten TRU-Infrared[™] Grillsystem ausgestattet. Und unsere beschichteten Roste aus Gusseisen sorgen für eine stärkere Hitzspeicherung und perfekte Grillstreifen!





Der klassische Gasgrill

CONVECTIVE LINE

DECKELTHERMOMETER

Dient zum Überwachen des Aufheizvorgangs und zur Kontrolle der inneren Grilltemperatur

BRENNER

Hochwertige Brenner aus Edelstahl



ROSTE

Aus porzellan-
emalliertem
Gusseisen



SCHUTZSCHILDER

Aus maximal hitzebeständigem
Edelstahl



WARMHALTEROST

Ein herausnehmbarer
Rost, um Brot zu toasten
oder als indirekte Koch-
zone zu verwenden



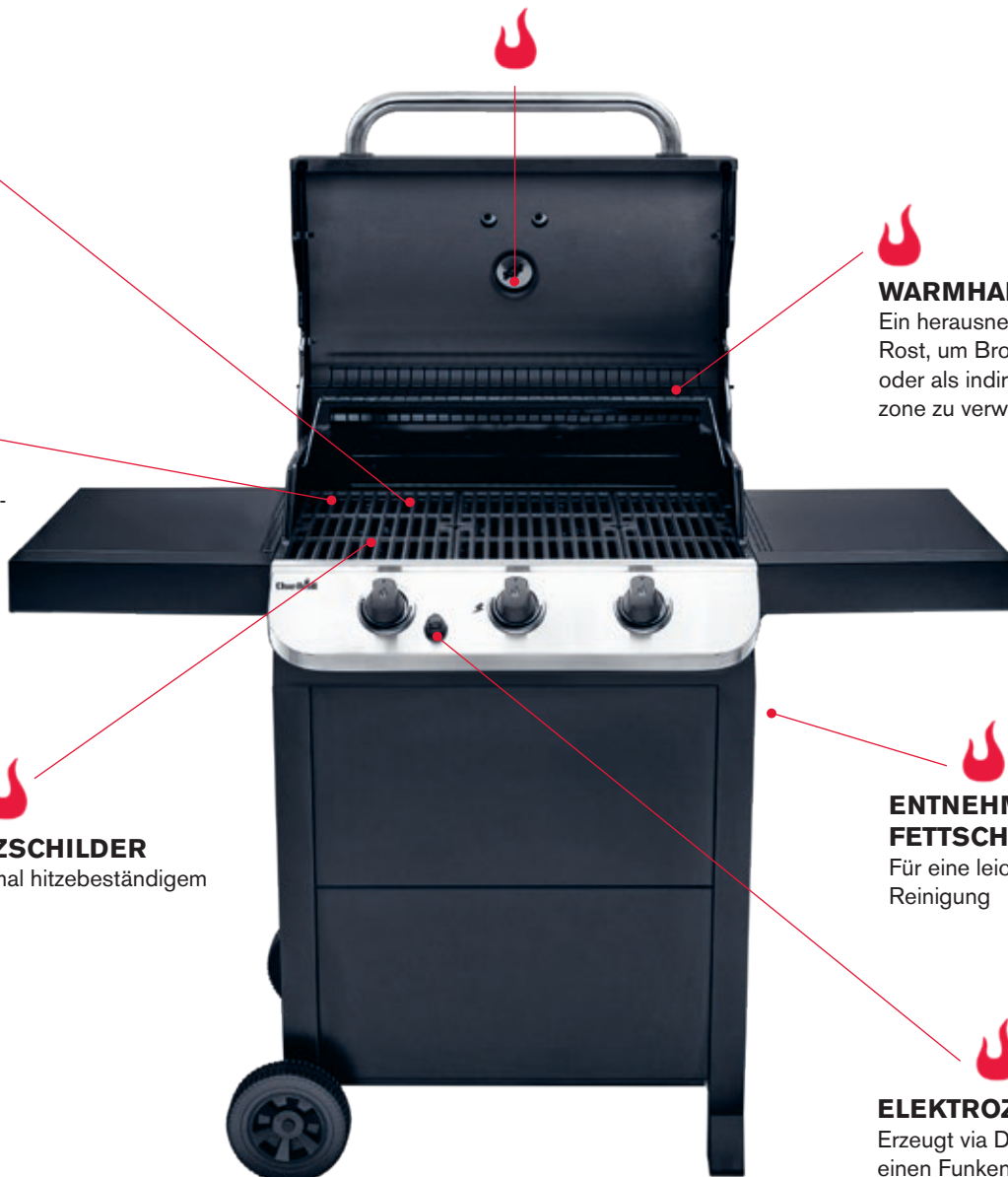
ENTNEHMBARE FETTSCHALE

Für eine leichtere
Reinigung



ELEKTROZÜNDUNG

Erzeugt via Druckknopf
einen Funken, der den
Brenner zündet





210 B 299,00 € (UVP)

für 2-4 Personen | Grillfläche: 41,5 x 47 cm

- **Zwei** leistungsstarke **Edelstahlbrenner**
- Breiter Temperaturbereich und **präzise Regelung** des Garvorgangs
- Zweckmäßige **Seitenablagen**
- **Zwei Schwerlasträder** sorgen für Stabilität und einfache Mobilität



310 B 359,00 € (UVP)

für 4-6 Personen | Grillfläche: 58 x 47 cm

- **Drei** leistungsstarke **Edelstahlbrenner**
- Breiter Temperaturbereich und **präzise Regelung** des Garvorgangs
- Zweckmäßige **Seitenablagen**
- **Zwei Schwerlasträder** sorgen für Stabilität und einfache Mobilität



410 B 429,00 € (UVP)

für > 6 Personen | Grillfläche: 65 x 47 cm

- **Vier** leistungsstarke **Edelstahlbrenner**
- Breiter Temperaturbereich und **präzise Regelung** des Garvorgangs
- Zweckmäßige **Seitenablagen**
- **Zwei Schwerlasträder** sorgen für Stabilität und einfache Mobilität



440 S 529,00 € (UVP)

für > 6 Personen | Grillfläche: 65 x 47 cm

- **Vier** leistungsstarke **Edelstahlbrenner**
- **Seitenbrenner**
- **Große Türen** aus Edelstahl
- **Vier** Lenkrollen (zwei mit Verriegelung) sorgen für Mobilität



640 S 679,00 € (UVP)

für > 6 Personen | Grillfläche: 89 x 47 cm

- **Fünf** nach oben gerichtete, leistungsstarke **Edelstahlbrenner**
- **Sear-Zone** schnelles Erreichen von hohen Temperaturen und Searing-Effect ohne das Grillgut zu verbrennen oder auszutrocknen
- **Seitenbrenner**
- **Große Türen** aus Edelstahl



SEAR-ZONE



Für einen Searing-Effect ohne das Grillgut zu verbrennen



GAS



KOHLE

Rauch & Glut? Oder doch mobiler Ge-

GRILL SPECIALS

TRU-IRRED

GRILLSYSTEM

Für einfacheres Grillen
und leichtere Reinigung



Kettleman 239,00 € (UVP)

Grillfläche: 52 cm Durchmesser

TRU-INFRARED[™] GRILLSYSTEM

Für einfacheres Grillen
und leichtere Reinigung

DECKELTHERMOMETER

Dient zum Überwachen des
Aufheizvorgangs und zur Kontrolle
der inneren Grilltemperatur



ROBUSTE FEUERKAMMER

Aluminiumguss-Feuer-
kammer und Deckel mit
Edelstahlverschlüssen



EINSATZBEREIT

Direkt einsetzbar mit Gas-
kartusche mit Schraubventil
(Typ EN417) bis zu 500 g



TRANSPORT

Große Griffe für
leichten Transport



SCHUTZ

Sichere Piezozündung
am rechten Bein



ROST & EMITTERPLATTE

Aus einem Stück,
aus Edelstahl



BRENNER

Verbrauchsarmer
Hochleistungsbrenner



Grill2Go

229,00 € (UVP)

Für 1-2 Personen | Grillfläche: 44 x 28 cm

Passendes Zubehör



33,95 € (UVP)

Adapterset Deutschland

Artikel-Nr.: 140531

- Deutscher Adapter für die Verwendung einer großen Gasflasche bei dem Grill2Go



89,95 € (UVP)

Grill2Go Transporttasche

Artikel-Nr.: 140692

- Maßgefertigte Tragetasche mit Komforttragegriffen mit extra Taschen für Schlüssel, Handy und Co.



GAS



ELEKTRIK

Vielseitig und leistungsstark: Unser Universalgrill

ALL-STAR

EMITTERPLATTE

Aus langlebigem Edelstahl

TRU-INFRARED[™] GRILLSYSTEM

Für einfacheres Grillen und leichtere Reinigung

ROST

Aus porzellan-
emailiertem
Gusseisen

ROBUSTER DECKEL

Extrahoch, aus
Aluminiumdruckguss

MOBILER GRILL

Abnehmbarer Grill und
separates Untergestell
für maximale Mobilität



SEITENABLAGEN

Klappbare Seitenablagen
inklusive praktischer Haken-
leiste (kompatibel mit Gear
Trax[®] Zubehörvorrichtung,
separat erhältlich)

VIER RÄDER

Für gute Beweglichkeit, zwei
davon mit Feststellbremse

ILLUMINIERTER DREHKNOPF

Zum einfachen Regeln
der Temperatur



BIS ZU 10 JAHRE
10
GARANTIE

120 Gas 429,00 € (UVP)

für 2-4 Personen | Grillfläche: 45 cm Durchmesser

- Verbrauchssarmer **Hochleistungsbrenner** aus Edelstahl
- **SureFire**® elektronische Zündung
- **Befestigungssystem** für innovatives All-Star Zubehör



VIELSEITIG UND MOBIL



Der All-Star ist vielseitig einsetzbar und nach eigenem Gusto erweiterbar. Durch das abnehmbare Gestell wird der All-Star zum Tischgrill.



ALL-STAR KÜHLTASCHE



Die All-Star Kühltasche passt perfekt in die All-Star Ablage und hält Deine Getränke auch während des Grillens kalt. Ideal auch zum Mitnehmen!

Mehr dazu
auf Seite
61



ELEKTRIK

BIS ZU 5 JAHRE
5
GARANTIE

120 Electric 449,00 € (UVP)

für 2-4 Personen | Grillfläche: 45 cm Durchmesser

- **Starkes Heizelement** für Grillvergnügen über 300°C
- **Kompakt und platzsparend** – ideal für den Balkon
- **Befestigungssystem** für innovatives All-Star Zubehör



Der eine Grill, der beides kann

GAS2COAL 2.0 LINE

HYBRIDGRILL

Von Gas zu Kohle in unter 60 Sekunden



DECKELTHERMOMETER

Zum Überwachen des Aufheizevorgangs und zur Kontrolle der inneren Grilltemperatur



BRENNER & SCHUTZSCHILDER

Aus maximal hitzebeständigem Edelstahl



WARMHALTEROST

Ein herausnehmbarer Rost, um Grillgut warm zu halten



ROSTE

Aus porzellan-emailliertem Gusseisen



ELEKTROZÜNDUNG

Erzeugt via Druckknopf einen Funken, der den Brenner zündet



PATENTIERTE HOLZKOHLESCHALE

Aus Edelstahl



Gas2Coal 2.0 210 429,00 € (UVP)

für 2–4 Personen | Grillfläche: 44,1 x 43,5 cm

- **Zwei** leistungsstarke **Edelstahlbrenner** mit Schutzschildern für maximale Hitze
- **Eine patentierte Holzkohleschale** aus Edelstahl
- **Zugangsklappe** zur Gasflasche
- **Grillrost-Heber** mit Halterung am Grill
- **Regulator** mit **Füllstandsanzeige**
- **Integrierter Flaschenöffner**
- **Zwei** Schwerlasträder sorgen für Stabilität und einfache Mobilität



Gas2Coal 2.0 330 549,00 € (UVP)

für 4–6 Personen | Grillfläche: 64,2 x 43,5 cm

- **Drei** leistungsstarke **Edelstahlbrenner** mit Schutzschildern für maximale Hitze
- **Eine patentierte Holzkohleschale** aus Edelstahl
- **Seitenbrenner**
- **Zugangsklappe** zur Gasflasche
- **Grillrost-Heber** mit Halterung am Grill
- **Regulator** mit **Füllstandsanzeige**
- **Integrierter Flaschenöffner**
- **Zwei** Schwerlasträder sorgen für Stabilität und einfache Mobilität

REGULATOR MIT FÜLLSTANDSANZEIGE



Gibt den Füllstand der Gasflasche an



Gas2Coal 2.0 440 749,00 € (UVP)

für > 6 Personen | Grillfläche: 85 x 43,5 cm

- **Vier** leistungsstarke **Edelstahlbrenner** mit Schutzschildern für maximale Hitze
- **Zwei patentierte Holzkohleschalen** aus Edelstahl
- **Seitenbrenner**
- **Grillrost-Heber** mit Halterung am Grill
- **Regulator** mit **Füllstandsanzeige**
- **Integrierter Flaschenöffner**
- **Vier** stabile **Gusseisenroste**



GAS & KOHLE



Mit dem neuen Gas2Coal 2.0 440 kannst Du jetzt sogar gleichzeitig mit Gas und Kohle grillen. Möchtest Du nur mit Kohle grillen? Kein Problem, denn dieser Grill verfügt über zwei Kohleschalen.

Mehr dazu auf Seite 24



So einfach geht Räuchern!

SMOKER

DECKELTHERMOMETER

Zur leichten Kontrolle der Temperatur



EINFACHER ZUGANG

Große Zugangstür zum leichten Zufügen von Holz



SCHORNSTEIN

Ein Schornstein, der Wärme- und Rauchverteilung regelt und durch mehrere Luftklappen Kontrolle bietet



ROST

Emaillierter Grillrost



GESCHÜTZT

Cool-Touch-Griffe zum Schutz der Hände



BRENNKAMMER

„Offset“-Brennkammer zum Schüren des Feuers



MEHR PLATZ

Großzügige Ablageflächen



RÄDER

Große Räder für unkompliziertes Bewegen des Smokers

Oklahoma Joe's 559,00 € (UVP)

Grillfläche: 88 x 44 cm

HIGH-TECH
Kompakt und digital:
Der High-Tech Räucherofen
für komfortables Smoken
und Garen

ROSTE
Vier Grillroste aus
rostfreiem Edelstahl

FETTSCHALE
Herausnehmbare Fett-
schale: schnellere und
einfachere Reinigung



ALLES IM BLICK
Smartes Smoken durch
Überwachung der Garraum-
oder Kerntemperatur

GESCHMACK
Echtholzgeschmack durch
Einsatz von Holzchips oder
Pellets (separat erhältlich)
in der Räucherbox

GUT VERRIEGELT
Große Edelstahlverriegelung
mit Rauchdichtung


RAUCHKAMMER
Patentierter Räucherbox:
Räuchern bis zu acht Stunden

Digital Smoker 469,00 € (UVP)

Grillfläche: 4 Roste je 38 x 31 cm



**SOCKEL FÜR
DIGITAL SMOKER**

—  —
Passt genau unter den Digital
Smoker und sorgt mit einer
Erhöhung von ca. 40 cm für
leichteren Zugang



Mehr dazu
auf Seite
69

FLEISCH, FISCH ODER GEMÜSE

REZEPTE FÜR DEINE
NÄCHSTE GRILL-SESSION



CHICKEN DELIGHT

ZUTATEN

- 4 Kikok Hähnchenbrust
- 2 Hände voll Mangold
- 50 g getrocknete Tomaten
- 1 mittelgroße rote Zwiebel
- 100 g Provolone
- Tabasco Sriracha
- Meersalz
- etwas Muskatblüte, gerieben
- etwas brauner Zucker
- Olivenöl, extra vergine

FÜR „EGGERTS ALL-TIME-FAVORITE RUB“:

- 3 Teile Meersalz, geschrotet
- 1 Teil brauner Rohrzucker
- 1 Teil Knoblauchpulver
- 1 Teil Cayennepfeffer
- 1 Teil Anissaat
- 1 Teil Koriandersaat

Hier gehts zum Video:



ZUBEREITUNG

- 1 Zuerst für den Rub alle Zutaten vermischen und mörsern. Anschließend die Hähnchenbrust mit etwas Öl einreiben und großzügig einrubben und für 10 Minuten beiseitestellen.
- 2 Wasser auf dem Seitenbrenner zum Kochen bringen und kaltes Wasser zum Abschrecken bereithalten. Beides salzen. Den Mangold für ca. 20 Sekunden blanchieren und danach im kalten Wasser, optimal wäre Eiswasser, abschrecken. Anschließend die Blätter von den Stielen lösen. Zwiebeln und getrocknete Tomaten grob schneiden.
- 3 Den Grill auf 200 °C aufheizen. Die Hähnchenbrust angrillen. Mithilfe eines Kerntemperaturfühlers die Hähnchenbrust auf 84 °C erhitzen. Gleichzeitig den Mangold mit den Zwiebeln, getrockneten Tomaten und geriebenen Provolone sowie



HOT TIP

Das Chef's Delite System ist nicht nur optimal zum Zubereiten, Du kannst Dein Gericht auch direkt in der Schale servieren!

den Gewürzen ins Chef's Delite geben und den Deckel des Grills schließen. Wer möchte, kann die Stiele des Mangolds in große Stücke schneiden und ebenfalls auf den Grill geben. Nach ca. 6 Minuten die Hähnchenbrust wenden und den Deckel wieder schließen.

- 4 Sobald die Kerntemperatur

von 84 °C erreicht ist, sollte auch das Gemüse fertig sein. Fleisch vor dem Anschnitt 3 Minuten ruhen lassen. Hähnchenbrust tranchieren und mit dem Gemüse samt geschmolzenem Käse und Stiele anrichten, einen schönen Spritzer Tabasco Sriracha dazu und guten Appetit!



THE EYE OF THE TIGER

ZUTATEN

- 500 g Argentinisches Entrecôte in Steaks
- 1 rote Zwiebel
- 60 g Blue Cheese, z.B. Gorgonzola oder Stilton
- 2 Frühlingszwiebeln
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

- 1 Den Sear-Brenner vorheizen und den Grill indirekt vorheizen. Beim 3-Brenner Gasgrill die Mitte auslassen und beim 2-Brenner Gasgrill einen der beiden Seiten auf ca. 185 °C einpegeln.
- 2 Die rote Zwiebel halbieren und samt der Schale mit der Schnittstelle auf den Grill legen. Das Steak auf

dem Sear-Brenner ca. 90 Sekunden pro Seite vorgrillen. Danach rüber auf den Grill und auf den indirekt beheizten Rost legen. Ggf. mit Kerntemperaturfühler bestücken. Die gerösteten Zwiebeln aus der Schale drücken und ggf. nochmals grob mit dem Messer zerteilen. Die Zwiebel dann auf dem Steak verteilen und im Anschluss den Blue Cheese darauf verteilen. Zum Schluss noch etwas Meersalz dazu. Deckel wieder schließen. Nach 4-6 Minuten sollte das Steak ca. 52-55 °C Kerntemperatur haben und der Blue Cheese schön zerlaufen sein.

- 3 Das Ganze dann ca. 4 Minuten ruhen lassen. Im Anschluss tranchieren und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle verfeinern. Guten Appetit!



Mit der richtigen Hitze bekommst du hier das perfekte Grillbranding auf die Picanha gezaubert!

PICANHA MIT CHIMMICHURRI UND NACHOS

ZUTATEN

- 1 Picanha vom Pinzgauer Rind
- 1 Päckchen Maistortillas, ungebacken

FÜR DAS PICO DE GALLO:

- 2 Rispen Tomaten
- ½ rote Zwiebel
- etwas Koriandergrün
- 2 Limetten (Abrieb und Saft)
- 1 Peperoni frisch, rot
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Olivenöl, extra vergine
- Tabasco Sriracha

FÜR DAS CHIMMICHURRI:

- 4 Knoblauchzehen
- etwas Oregano frisch
- etwas glatte Petersilie, frisch
- Salz
- 3 EL Olivenöl, extra vergine
- 1 Limette (Saft)
- 1 Bund Frühlingszwiebel

ZUBEREITUNG

- 1 Zuerst den Grill vorheizen. Die Picanha mit Meersalz einreiben, das Fett leicht einschneiden und im Ganzen auf dem Fettdeckel zornig angrillen. Zeitgleich alle Zutaten, bis auf das Öl, den Limettensaft und die Frühlingszwiebeln, fürs Chimmichurri vorbereiten und in den Mörser geben und mörsern.
 - 2 Die Picanha vom Rost nehmen und kurz ruhen lassen. Dann in Steaks schneiden (gegen die Fasern), nochmals etwas salzen und zurück auf den Rost geben.
 - 3 Währenddessen für das Frittieren, einen Topf mit Öl (optimalerweise ein hoher Topf) auf dem Seitenbrenner erhitzen. Die Tortillas einfach in mundgerechte Stücke reißen und nach und nach frittieren und sofort salzen.
- Nun das Chimmichurri fertigstellen, indem das Gemörser mit den geschnittenen Frühlingszwiebeln und Olivenöl sowie Limettensaft vermischt wird.

- 4 Für's Pico de Gallo die Tomaten klein schneiden, Zwiebel fein würfeln, mit den restlichen Zutaten vermischen und schön würzig abschmecken. Picanha vom Grill nehmen, 3 Minuten ruhen lassen, tranchieren und mit Nachos, Chimmichurri und Pico de Gallo anrichten, Guten Appetit!



Hier gehts zum Video!

ITALIAN SIDEKICK

ZUTATEN

- 4 Schweinekoteletts vom Metzger mit komplettem Fettrand (etwa 1,5 kg)
- 4 Auberginen
- 1 Bund Salbei, optimalerweise große Blätter

FÜR DAS CHIMMICHURRI:

- 2 Zehen Knoblauch
- 40 g glatte Petersilie
- 2 Limetten
- 60 g Frühlingszwiebeln
- 2 kleine Chilis
- Salz
- Pfeffer
- 150 g Dörrtomaten in Öl



Hier gehts zum Video!

ZUBEREITUNG

- 1 Die Auberginen der Länge nach halbieren und auf der Schnittseite über Kreuz einritzen. Die Schnittseite etwas salzen und ölen und dann mit der Schnittseite nach unten kräftig zornig angrillen. Danach ca. 45 Minuten lang indirekt fertig grillen und zwischendurch immer mal wieder wenden bis die Aubergine schön weich ist. Das Fruchtfleisch nun mit einem Löffel oder Messerrücken aus der Schale schaben, hacken und mit etwas Salz und Zucker abschmecken. Die Salbeiblätter durch etwas Öl von den Dörrtomaten ziehen und langsam knusprig grillen.
- 2 Den Fettrand der Koteletts in Abständen von

- ca. 1,5 cm einschneiden. Die Koteletts von beiden Seiten kräftig zornig angrillen und dann indirekt bei ca. 160°C in etwa 20 Minuten fertig grillen. Das Fett sollte schön knusprig sein.
- 3 Zeitgleich alle Zutaten für das Chimmichurri

- kleinhacken und vermengen, Limetten auspressen und dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Koteletts auf dem Auberginenmark anrichten, das Chimmichurri und zum Schluss den gebackenen Salbei darüber geben. Guten Appetit!



WOHER KOMMT CHIMMICHURRI?



Die Würzsauce mit der typischen grünen Farbe stammt aus Argentinien und ist in vielen südamerikanischen Ländern sehr beliebt. Sie passt perfekt zu Gegrilltem – am besten zu Rindersteaks.





SAIBLING AUS DEM RAUCH

ZUTATEN

- 1 Saibling im Ganzen
- Apfel Buchenholzspäne
- ca. 1 EL Tabasco Chipotle

FÜR DIE BEILAGEN UND DAS DRESSING:

- 80 g Birne (ungeschält, gewaschen)
- 10-15 g Dillspitzen
- 50 g Staudensellerie
- 2 EL kaltgepresstes Rapsöl
- 1 EL Apfelessig
- 1 TL Honig
- ½ TL Meersalz
- ½ TL Tabasco grün (einen Spitzer)
- etwas schwarzen Pfeffer

FÜR DEN DIP:

- 40 g Crème Fraîche
- 15 g Honig
- 10 g grober Dijon-Senf
- 1 TL Apfelessig
- ½ TL Salz

ZUBEREITUNG

- 1 Für den Dipp alle Zutaten gründlich vermengen. Eventuell den Honig vorher erwärmen.
- 2 Für die Salsa alle Zutaten gründlich vermengen. Birne in ca. 3 mm dicke Spalten schneiden, den Staudensellerie in ca. 1 mm dicke Scheiben schneiden und zusammen mit den gezupften Dillspitzen in dem fertigen Dressing vorsichtig marinieren.
- 3 Die Rauchkammer mit den Spänen füllen und die heißen Späne mit etwas Tabasco Chipotle beträufeln. Dann den Saibling im auf 120 °C vorgeheizten Smoker ca. 30 Minuten heiß räuchern. Den fertigen Saibling zusammen mit der Salsa und dem Dip servieren.

THE LUCKY LEEK

ZUTATEN

- 6 Stangen Porree
- 1 große reife Papaya
- 1 kleine scharfe Chili
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 kleine Knolle Ingwer
- 2 Limetten
- 20 ml natives Olivenöl
- Meersalz, Zucker, Fleur de sel



Natives, also naturbelassenes, Olivenöl eignet sich ideal zu jedem BBQ!

ZUBEREITUNG

- 1 Die Porree-Stangen vom grünen Ende befreien, dabei aber nicht zu viel wegschneiden und im Ganzen auf den Grill. Von allen Seiten kräftig zornig grillen bis die Stange von außen komplett verkohlt ist.
- 2 Zeitgleich die Papaya schälen, der Länge nach halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Hälften nun der Länge nach in ca. 1,5 cm dicke Spalten schneiden und zornig kräftig angrillen. Danach auskühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.
- 3 Den Knoblauch angrillen und kurz indirekt garen. Den Ingwer und die Chili im Mörser zu einer Paste verarbeiten und zur Papaya geben. Das Ganze leicht salzen und Zuckern und

- mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Danach die Limetten auspressen und den Saft dazugeben.
- 4 Den Porree von seiner verkohlten Haut befreien und mit Salz würzen. Zuletzt mit dem Papaya-Kimchi anrichten. Guten Appetit!





CHAR-BROIL BBQ GUIDE

Die App für alle Char-Bros. Einfach lecker, einfach amerikanisch, einfach einfach! Nach diesem Motto haben wir auch unseren BBQ Guide erstellt! Hier findest Du von A wie Aufbauanleitung bis Z wie Zubereitungstipps alles, was das Char-Bro Herz begehrt! Mit Deinem mobilen Grill Guide hast Du alle Infos direkt parat, egal ob auf dem Tablet oder Smartphone!

ABSOLUTELY AWESOME!



In unserer App findest Du die interaktive Aufbauanleitung zu Deinem Grill! Jetzt kostenlos herunterladen!

+ Rezepte

Leckere Inspiration: Einfache Schritt-für-Schritt Anleitungen für leckere Grillrezepte findest Du ebenfalls in unserem BBQ Guide. Probiere doch mal etwas Neues aus oder mache Deinen Grill zum Smoker. Mit unserem passenden Zubehör gelingt Dir jedes Rezept!

+ Reinigungs-Tipps

Lästiges Grillputzen? In der App findest Du einfach erklärte Reinigungsvideos, die Dir zeigen, wie Du Dein Schätzchen am besten wieder sauber bekommst – denn nach dem Grillen ist ja bekanntlich vor dem Grillen! Heiß oder kalt? Hier findest Du die richtigen Tools für die heiße und kalte Reinigung!

+ Aufbau- Anleitungen

Du hast Dein neues Baby endlich bekommen und wünschst Dir nichts sehnlicher, als einfach loszugrillen? Halt, eine Kleinigkeit hast du nicht bedacht: Der Aufbau Deines neuen Schmuckstücks. Aber keine Sorge – mit unserem Char-Broil BBQ Guide geht der Aufbau jetzt noch schneller. Nicht nur die vielen vormontierten Teile helfen, sondern auch die Schritt-für-Schritt Anleitung mit Fotos und Videos, die es dir noch leichter machen so schnell wie möglich mit dem Grillen zu beginnen. Lade dir jetzt die App runter und mache den Aufbau Deines Grills zum Kinderspiel!



JETZT KOSTENLOS
HERUNTERLADEN!



Laden im
App Store

JETZT BEI
Google Play



ALLES, WAS DU BRAUCHST

Das perfekte Zubehör für einfaches Grillen

MADE2MATCH

Seite 56

GRILL+®

Seite 58

GEAR TRAX®

Seite 60

ALL-STAR ZUBEHÖR

Seite 61

GRILLBESTECK

Seite 62

GRILLSPIESSE & CO

Seite 63

GRILLPLATTEN

Seite 64

RÄUCHERN

Seite 66

PIZZA & MEHR

Seite 68

KLEINE HELFER

Seite 69

REINIGUNG

Seite 70

WETTERSCHUTZHAUBEN

Seite 72



Passgenau & Individuell

MADE2MATCH

Das MADE2MATCH Zubehör wurde entwickelt, damit Du Deinen Grill aufrüsten und individuell konfigurieren kannst. MADE2MATCH bietet **praktisches und innovatives Zubehör** für die intelligente Aufbewahrung und Optionen für zusätzliche Funktio-

nalität. Mit MADE2MATCH kannst Du Deinen Grill wirklich **individuell** ausstatten und gemäß Deinen Wünschen und Bedürfnissen erweitern. Exklusiv für die Professional PRO Line, die Performance PRO & CORE Line und die Gas2Coal 2.0 Line.



59,95 € (UVP)

MADE2MATCH Innenregal

Artikel-Nr.: 140073

- Innenregal für zusätzlichen Stauraum im Grill
- Für Professional PRO & CORE 3-4 Brenner



54,95 € (UVP)

MADE2MATCH Aufbewahrungsbox

Artikel-Nr.: 140072

- Eine Box mit herausnehmbarer Innenwand für Zubehör wie Grillplatten & Pizzastein
- Leichte Befestigung an der Außenseite des Grills



54,95 € (UVP)

MADE2MATCH Multifunktionsablage

Artikel-Nr.: 140074

- Grillablage für zusätzlichen Stauraum
- Mit Schneidebrett, Küchenrollenhalter und Müllbeutelintegration
- Ohne Schneidebrett dient es als Halterung für die MADE2MATCH Kühltasche



49,95 € (UVP)

**MADE2MATCH
Innenregal**

Artikel-Nr.: 140079

- Innenregal für zusätzlichen Stauraum im Grill
- Für den Gas2Coal 2.0 440



33,95 € (UVP)

**MADE2MATCH
Räucherbox**

Artikel-Nr.: 140071

- Mit integrierten Stiften, um die Räucherbox an ihrem Platz zu fixieren
- Seitliche Räucheröffnungen für beste Räucherergebnisse



54,95 € (UVP)

**MADE2MATCH
Kohleschale**

Artikel-Nr.: 140070

- Kohleschale mit innovativem Air Flow System für gleichmäßige Hitzeverteilung
- Schneller und einfacher Umbau – von Gas zu Kohle innerhalb von 30 Sekunden



44,95 € (UVP)

**MADE2MATCH
Kühltasche**

Artikel-Nr.: 140080

- Einsetzbar in die Multifunktionsablage oder ideal für unterwegs
- Hält Essen frisch und Getränke kalt



Unbegrenzte Möglichkeiten

GRILL+[®] ZUBEHÖRSYSTEM

Ob räuchern, backen oder dampfgaren: das GRILL+[®] Zubehörsystem unterstützt Dich in allen "Grilllagen". Die GRILL+[®] Zubehörserie ist aus **langlebigem Edelstahl** gefertigt und für eine einfache Reinigung **spülmaschinengeeignet**. So hast Du lange Freude an Deinem GRILL+[®] Zubehör.

Mit der Grillschale als Basis bieten sich Dir **endlose Kombinationsmöglichkeiten**. Alle GRILL+[®] Zubehörteile lassen sich mit der Grillschale kombinieren. So kannst Du Dein persönliches GRILL+[®] Zubehörsystem auch Schritt für Schritt erweitern.

MIX & MATCH

Perfekt kombinierbar: Die einzelnen Elemente der GRILL+[®] Zubehörserie lassen sich perfekt in die Bratschale integrieren.





GRILL+® Grillpanne

Ob dünsten, braten oder das Grillgut schonend direkt auf dem Rost grillen. Die GRILL+® Grillpanne unterstützt Dich beim Grillen und schont auch die Umwelt. Wer braucht schon Aluschalen, wenn er mit der praktischen Grillpanne kulinarische Köstlichkeiten vom Grill servieren kann.



GRILL+® Körbe

Die GRILL+® Körbe können beim Grillen vielseitig eingesetzt werden. Ob in Kombination mit der Bratschale oder direkt auf dem Rost. Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



54,95 € (UVP)

GRILL+® Bratschale und Schneidebrett

Artikel-Nr.: 140014

- Basis für die Kombination weiterer GRILL+® Artikel
- Schneidebrett aus Bambus



24,95 € (UVP)

GRILL+® Grillpanne

Artikel-Nr.: 140015

- Kleine Schlitze, die das Durchfallen von Grillgut verhindern



27,95 € (UVP)

GRILL+® Körbe

Artikel-Nr.: 140016

- 2er Pack Körbe
- Ideal für kleines Grillgut



14,95 € (UVP)

GRILL+® Spieße

Artikel-Nr.: 140019

- 4er Pack Spieße
- Integrierter Schieber für einfaches Entfernen des Grillguts von den Spießen



10,95 € (UVP)

GRILL+® Brataufsatz für Bierdosen-Hähnchen

Artikel-Nr.: 140018

- Mit Becher mehr Geschmack ins Brathähnchen bringen



24,95 € (UVP)

GRILL+® Multifunktionsaufsatz

Artikel-Nr.: 140020

- Abnehmbare Standbeine für vielseitigen Gebrauch: für Fleisch, Fisch und Chicken Wings



24,95 € (UVP)

GRILL+® Rippen- und Bratenhalter

Artikel-Nr.: 140017

- Rippen einfach in die Halterung stellen
- Umgedreht perfekt, um einen Braten zu garen

Für maximalen Support beim Grillen

GEAR TRAX®

Char-Broil Gasgrillstationen verfügen über vorgebohrte Löcher für das Gear Trax® System. Gestalte Deinen Kochbereich nach Deinen individuellen Wünschen mit Haltern und Knöpfen zum Aufhängen Deiner Grillwerkzeuge – für **maximale Effizienz und Bequemlichkeit**. Sorge mit dem Zubehör wie dem Gear Trax® Kombi Set dafür, dass Deine Seitenablage stets aufgeräumt ist.



GEAR TRAX® VORRICHTUNG



Mit Hilfe der kleinen Löcher in der Seitenablage kannst Du Deine neuen Helfer ganz einfach montieren



27,95 € (UVP)

Gear Trax® Kombi-Set

Artikel-Nr.: 140026

- Vier Haken + Gewürzkorb mit Befestigungsmaterial



10,95 € (UVP)

Gear Trax® Haken

Artikel-Nr.: 140025

- 4er Pack
- Mit den Haken hast Du das Grillbesteck immer griffbereit



33,95 € (UVP)

Gear Trax® Werkzeug-behälter

Artikel-Nr.: 140077

- Ideal für benutztes Grillwerkzeug während des Grillens
- Mit Wasser befüllbar für eine leichte Vorreinigung



27,95 € (UVP)

Gear Trax® Flaschen-halter & -öffner

Artikel-Nr.: 140078

- Aus langlebigen Edelstahl für 0,33 l und 0,5 l Flaschen

Das All-Star Zubehör macht seinem Namen alle Ehre

ALL-STAR ZUBEHÖR



ALL-STAR ZUBEHÖR



Kühlschrank immer dabei

In der Kühlbox bleiben Deine Getränke auch während des Grillens schön kalt – perfekt für einen heißen Sommerabend!



49,95 € (UVP)

All-Star Ablage

Artikel-Nr.: 140390

- Grillablage für zusätzlichen Stauraum
- Mit Schneidebrett, Küchenrollenhalter und Müllbeutelintegration
- Ohne Schneidebrett dient es als Halterung für die All-Star Kühltasche



44,95 € (UVP)

All-Star Kühltasche

Artikel-Nr.: 140391

- Passt ideal in die All-Star Ablage
- Hält Frisches gut gekühlt



134,95 € (UVP)

All-Star Drehspieß

Artikel-Nr.: 140389

- Dreht kontinuierlich durch seinen integrierten Motor
- Bestes Grillergebnis auf kleinem Raum



54,95 € (UVP)

All-Star Kohleschale

Artikel-Nr.: 140392

- In weniger als 30 Sekunden den Gasgrill in einen Kohlegrill verwandeln

Im Handumdrehen

GRILLBESTECK

COMFORT
GRIP SERIE

- Die Komfortgriffe lassen das Besteck bequem und sicher in der Hand liegen
- Aus Edelstahl
- Spülmaschinenfest



16,95 € (UVP)

**Comfort Grip
Wender**

Artikel-Nr.: 140597



33,95 € (UVP)

**Comfort Grip
2-teiliges Grillbesteck**

Artikel-Nr.: 140543



39,95 € (UVP)

**Comfort Grip
3-teiliges Grillbesteck**

Artikel-Nr.: 140767



16,95 € (UVP)

**Comfort Grip
Grillzange**

Artikel-Nr.: 140584



16,95 € (UVP)

**Comfort Grip
Gabel**

Artikel-Nr.: 140598



HOT TIP

Leicht erkennbar!

Unsere Comfort Grip Serie erkennst Du am roten Griff!



16,95 € (UVP)

Tweezer Tong

Artikel-Nr.: 140091

- Designed um kleines Grillgut zu handlen



24,95 € (UVP)

3-teiliges Einsteigerset

Artikel-Nr.: 140768

- Einsteigerset mit Grillzange, Wender und Cool Clean Grillbürste



27,95 € (UVP)

3-teiliges Grillbesteck

Artikel-Nr.: 140545

- Grillbesteck aus Wender, Gabel und Zange



10,95 € (UVP)

Grillzange

Artikel-Nr.: 140586

- Mit Soft-Griff



33,95 € (UVP)

Marinadenspritze

Artikel-Nr.: 140529

- Mit zwei Injektionsnadeln für einfache oder doppelte Injektion

Werde zum Grillmeister

GRILLSPIESSE & CO



169,95 € (UVP)

Premium Drehspieß-Set

Artikel-Nr.: 140103

- Mit Elektromotor
- Passend für:
Professional PRO und CORE



89,95 € (UVP)

Drehspieß

Artikel-Nr.: 140550

- Passt auf die meisten
2-4 Brenner-Grills



24,95 € (UVP)

Premium Spießhalter

Artikel-Nr.: 140587

- Verhindert das Verrutschen der
Grillspieße innerhalb der Roste



10,95 € (UVP)

Edelstahlschale

Artikel-Nr.: 140582



8,95 € (UVP)

Aluminiumschale

Artikel-Nr.: 140556



10,95 € (UVP)

Aluminiumschale XL

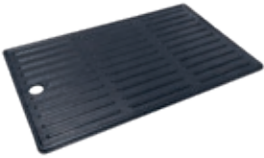
Artikel-Nr.: 140557





Perfekt für kleines Grillgut

GRILLPLATTEN

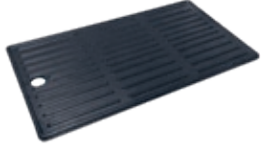


49,95 € (UVP)

Grillplatte für 4-Brenner-Grills

Artikel-Nr.: 140007

- Maße: 43 x 26 cm
- Passt auf:
Alle Professional 4-Brenner



49,95 € (UVP)

Grillplatte für 3-Brenner-Grills

Artikel-Nr.: 140008

- Maße: 43 x 21 cm
- Passt auf:
Ultimate 3200
Alle Professional 3-Brenner
Alle Gas2Coal 4-Brenner
Alle Gas2Coal 3-Brenner



49,95 € (UVP)

Grillplatte für 2-Brenner-Grills

Artikel-Nr.: 140012

- Maße: 43 x 24 cm
- Passt auf:
Professional 2-Brenner
Professional 4600



59,95 € (UVP)

Universalgrillplatte

Artikel-Nr.: 140573

- Maße: 38 x 38 cm
- Passt auf:
Alle 2–6-Brenner



39,95 € (UVP)

Grillplatte für Convective

Artikel-Nr.: 140031

- Maße: 46 x 17 cm
- Passt auf:
Alle Convective Lines



54,95 € (UVP)

Runde Grillplatte

Artikel-Nr.: 140572

- 38 cm Durchmesser
- Passt auf:
Die All-Star Grills



44,95 € (UVP)

Gussgrillplatte

Artikel-Nr.: 140515

- Maße: 37 x 25 x 13 cm
- Passt auf:
Alle Seitenbrenner und Sear-Brenner

Praktische Platten

Ein Grill und sein Rost gehören normalerweise zusammen wie Pech und Schwefel. Für kleines Grillgut sind die meisten Roste allerdings eher ungeeignet. Deswegen gibt es die **Char-Broil Grillplatten**, die auf jedes unserer Modelle passen. Mit ihnen kannst

Du ganz einfach Garnelen, Gemüse, Bacon oder sogar Spiegeleier zaubern. Damit das **typische Grill-branding** nicht verloren geht, sind unserer gusseisernen Grillplatten auf der einen Seite geriffelt und auf der anderen glatt.



Unsere neue Performance PRO Line hat bereits eine passende Grillplatte im Lieferumfang enthalten.

Wenn der Grill einmal voll sein sollte: Auf dem Seitenbrenner könnt Ihr dank der gusseisernen Platte auch ganz einfach Garnelen und Co. zubereiten.



Mehr aus Deinem Grillgut herausholen

RÄUCHERN



7,95 € (UVP)

Räucherchips Hickory

Artikel-Nr.: 140553

- Stark süßliches „Bacon“-Aroma



7,95 € (UVP)

Räucherchips Mesquite

Artikel-Nr.: 140554

- Erreicht hohe Temperaturen und entwickelt ein herbes Aroma



7,95 € (UVP)

Räucherchips Apple

Artikel-Nr.: 140555

- Mildes, süßes und fruchtiges Aroma



21,95 € (UVP)

Räucherbox aus Gusseisen

Artikel-Nr.: 140551

- Der Deckel verhindert, dass das Holz zu brennen anfängt



21,95 € (UVP)

Räucherbox aus Edelstahl

Artikel-Nr.: 140552

- Sorgt für den perfekten Rauch



33,95 € (UVP)

MADE2MATCH Räucherbox

Artikel-Nr.: 140071

- Mit integrierten Stiften, um die Räucherbox an ihrem Platz zu fixieren
- Seitliche Räucheröffnungen für beste Räucherergebnisse



HOT TIP



Mesquite

Erreicht beim Verbrennen sehr hohe Temperaturen und entwickelt ein herbes Aroma. Es eignet sich besonders für rotes Fleisch, Käse und einen langen Räuchervorgang.



Apple

Unser Apfelholz verfügt über ein sehr mildes, süßes und fruchtiges Aroma, das ideal zu Geflügel, Rind, Schwein, Wildvögeln und einigem Seafood passt.



Hickory

Ran an den Speck: Hickory Holz hat ein stark süßliches „Bacon“-Aroma, das hervorragend zu Rind, Schwein und Wildfleisch passt.

Schritt für Schritt zum Räucherglück

Räuchern ist viel einfacher als Du denkst! Man kann so gut wie **alles räuchern** – erlaubt ist, was schmeckt! Nicht nur der altbekannte Lachs, sondern auch anderes Grillgut lässt sich gut räuchern. Beim Räuchern kannst Du jedem Grillgut das gewisse Extra mit ordentlicher Rauchnote verleihen. So gehts:



Char-Broil **Räucherchips Deiner Wahl** in Deine Räucherbox füllen.



Dann die **Räucherbox seitlich dem Grill** platzieren und alle Brenner zünden. Anschließend den Deckel schließen.



Nach ca. **15-20 Minuten** prüfen, ob genug Rauch entstanden ist. Gegebenenfalls den Deckel erneut schließen.



Wenn genug Rauch entstanden ist, einfach das **Grillgut direkt daneben** auf dem Grill platzieren und den Deckel schließen.



Die Hitze des Brenners gart **Dein Grillgut perfekt** und der Rauch verleiht ihm einen **intensiven Geschmack!**



Die Char-Broil Räucherchips haben die perfekte Größe, um zügig Rauch zu erzeugen – so wird Räuchern zum Kinderspiel.

Wecke den Pizzabäcker in Dir

GRILL & PIZZASTEINE



33,95 € (UVP)

Pizzastein

Artikel-Nr.: 140574

- 38 cm Durchmesser
- Ideal für knusprige Pizza vom Grill



39,95 € (UVP)

Pizzastein-Set

Artikel-Nr.: 140513

- 38 cm Durchmesser
- Set aus Pizzastein mit glatter und geriffelter Seite und Holzschieber



49,95 € (UVP)

Set mit rechteckigem Pizzastein

Artikel-Nr.: 140787

- 40 x 35 cm
- Pizzastein aus Cordierit mit Holzschieber

Immer gut geschützt

HANDSCHUHE & SCHÜRZEN



21,95 € (UVP)

Grillhandschuhe aus Leder

Artikel-Nr.: 140110

- Schützen Hände und Handgelenke vor max. 100°C
- Einheitsgröße



39,95 € (UVP)

Hochleistungsgrillhandschuhe

Artikel-Nr.: 140111

- Temperaturbeständig bis max. 350°C
- Rutschfest für maximale Sicherheit
- Material: Aramid-Mischung



16,95 € (UVP)

Barbecue-Fausthandschuh

Artikel-Nr.: 140112

- Schützt Deine Hand vor Hitze bis max. 250°C
- Einheitsgröße



16,95 € (UVP)

Grillschürze

Artikel-Nr.: 140517

- Mit verstellbarem Halsgurt und Rückenbändern

Praktisch

KLEINE HELFER



21,95 € (UVP)

Zubehör-Magnet

Artikel-Nr.: 140760

- Die wichtigsten Grill Accessoires stets griffbereit
- Ideal für unsere Comfort Grip Serie



21,95 € (UVP)

LED-Grifflicht

Artikel-Nr.: 140034

- Hohe Leuchtkraft auch in langen Grillnächten
- Benötigt drei AAA-Batterien (nicht enthalten)



44,95 € (UVP)

Windschutz Sear-Brenner

Artikel-Nr.: 140060

- Mit extremer Hitze grillen trotz Wind auf der Professional PRO Line und Performance POWER Edition
- Mit additiven Spießgestell für GRILL+® Spieße
- Faltbar für eine platzsparende Aufbewahrung



21,95 € (UVP)

Digitalthermometer

Artikel-Nr.: 140537

- Mit digitalem Display
- Platzsparend dank des Klappmechanismus



16,95 € (UVP)

Fleischthermometer

Artikel-Nr.: 140546

- Vier Thermometer, damit Du immer die richtige Temperatur triffst



33,95 € (UVP)

Adapterset Deutschland

Artikel-Nr.: 140531

- Deutscher Adapter für die Verwendung einer großen Gasflasche bei dem Grill2Go



67,95 € (UVP)

Sockel für Digital Smoker

Artikel-Nr.: 140764

- Erhöht den Digital Smoker um 40 cm und sorgt so für einen leichteren Zugang



8,95 € (UVP)

Anti-Stick Spray

Artikel-Nr.: 140090

- Sorgt dafür, dass dein Grillgut nicht am Grill haften bleibt
- 100 % natürliches Speiseöl

Saubere Sache

REINIGEN

HEISS ODER KALT?



Unsere Cool-Clean Bürsten eignen sich nur für die Reinigung des **kalten Rostes**. Für die Reinigung des **heißen Rostes** gibt es unsere Hot-Clean Bürste als Wechselkopf!



21,95 € (UVP)

Cool-Clean Premium Grillbürste

Artikel-Nr.: 140533

- Kräftige Nylonborsten mit Cool-Clean-Technologie
- Ideal zur Reinigung der Grillroste
- Mit austauschbaren Bürsten



14,95 € (UVP)

Cool-Clean 360° Grillbürste

Artikel-Nr.: 140001

- 360° Bürste, die perfekt auch das Innere des Grills reinigt
- Weiche Borsten mit Cool-Clean-Technologie



31,95 € (UVP)

Hot & Cool Clean Brush

Artikel-Nr.: 140044

- Bürste mit zwei Köpfen zur Reinigung von heißen und kalten Grills
- Abnehmbare und leicht austauschbare Bürsten für mehr Nachhaltigkeit



10,95 € (UVP)

Cool-Clean Grillbürste

Artikel-Nr.: 140789

- Robust und rostfrei
- Reinigt wirksam



11,95 € (UVP)

Grillrostreiniger

Artikel-Nr.: 140040

- Entfernt Fett und Eingebrauntes auf dem Rost
- Biologisch abbaubar



11,95 € (UVP)

Grillreiniger

Artikel-Nr.: 140039

- Entfernt Fett und Anhaftungen von Kohlenstaub
- Eignet sich für Flächen aus Edelstahl, Emaille und Aluminium



39,95 € (UVP)

Maintenance Kit

Artikel-Nr.: 140050

- Der perfekte Start: Alles, was Du brauchst, in einem Kit
- Enthält ein Anti-Stick Spray, einen Grillrostreiniger, eine Cool-Clean Premium Grillbürste und ein Microfasertuch



14,95 € (UVP)

Hot-Clean Ersatzkopf für Premium Grillbürste

Artikel-Nr.: 140041

- Ersatzkopf aus Zedernholz für Premium Grillbürste und Hot & Cool Clean Brush
- Auch heiße Grillroste perfekt reinigen

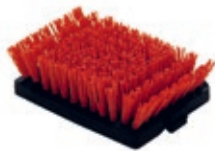


9,95 € (UVP)

Hot-Clean Ersatzkopf Stahlwolle

Artikel-Nr.: 140045

- Entfernt Fett und Eingebanntes auf dem Rost
- Ersatzkopf für Premium Grillbürste und Hot & Cool Clean Brush



10,95 € (UVP)

Ersatzkopf für Cool-Clean Premium Grillbürste

Artikel-Nr.: 140534

- Einfacher Austausch des Kopfes



HOT TIP

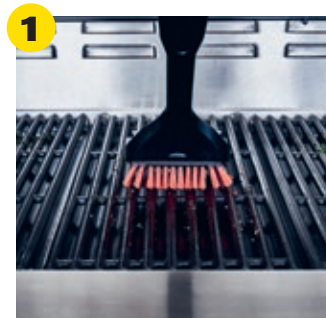
Saubere Sache:

Unsere **innovativen Premium Bürsten** bestehen aus roten, kräftigen Nylonborsten. Auch nach 15.000 Anwendungen (Labortest) reinigen diese ohne zu brechen oder abzufallen. Herkömmliche Drahtbürsten lösen sich oftmals von der Bürste, sind schlecht erkennbar und gesundheitsschädlich, wenn sie ins Grillgut geraten.



So wird es glänzend...

Grillen liebt jeder. Aber wenn es um die Reinigung geht, findet sich selten ein Freiwilliger. Mit dem **Reinigungs-zubehör von Char-Broil** ist der Grillrost in wenigen Minuten wieder sauber und einsatzbereit. Die **ideale Reinigung** zeigen wir Dir hier in wenigen Schritten – so wird die Reinigung fast schon zum Vergnügen.



1 Fertig gegrillt und nun? Den kalten Rost mit der **Cool-Clean Grillbürste** sorgfältig säubern.



2 Den **Char-Broil Grillrostreiniger** großzügig und großflächig aufsprühen.



3 Den Grillrostreiniger **10 Minuten** einwirken lassen.



4 Mit einem feuchten Putzlappen den Reiniger und die Reste vom Rost entfernen – **Fertig!**



Immer gut geschützt

WETTERSCHUTZHAUBEN & TASCHEN

**UNSERE
PREMIUM
HAUBEN**

- Extrem stark und haltbar dank des spinngefärbten Premium-Polyestermaterials
- Maßgeschneidertes Design für bestmöglichen Schutz



79,95 € (UVP)

Premium
Wetterschutzhaube
für 2-Brenner-Grills

Artikel-Nr.: 140003



99,95 € (UVP)

Premium
Wetterschutzhaube
für 3-Brenner-Grills

Artikel-Nr.: 140004



109,95 € (UVP)

Premium
Wetterschutzhaube
für 4-Brenner-Grills

Artikel-Nr.: 140005



44,95 € (UVP)

Wetterschutzhaube
für 2-Brenner-Grills

Artikel-Nr.: 140384

- Beschichtet aus regenabweisendem PVC



54,95 € (UVP)

Wetterschutzhaube
für 3-4-Brenner-Grills

Artikel-Nr.: 140766

- Beschichtet aus regenabweisendem PVC



67,95 € (UVP)

Extragroße
Wetterschutzhaube

Artikel-Nr.: 140385

- Beschichtet aus regenabweisendem PVC

**FÜR JEDEN GRILL
DEN PASSENDE
SCHUTZ**



54,95 € (UVP)

**Ultimate Entertainment
Wetterschutzhaube**

Artikel-Nr.: 140382



54,95 € (UVP)

**Ultimate 3200
Gasgrill Wetterschutz-
haube**

Artikel-Nr.: 140383



44,95 € (UVP)

**All-Star
Wetterschutzhaube**

Artikel-Nr.: 140388



27,95 € (UVP)

**Digital Smoker
Wetterschutzhaube**

Artikel-Nr.: 140763



33,95 € (UVP)

**Kettleman
Wetterschutzhaube**

Artikel-Nr.: 140759



54,95 € (UVP)

**Oklahoma Joe
Wetterschutzhaube**

Artikel-Nr.: 140505



89,95 € (UVP)

**Grill2Go
Transporttasche**

Artikel-Nr.: 140692



HOT TIP

Die Grill2Go Transporttasche
verfügt neben den Komfortgriffen auch
über praktische Taschen für Zubehör.

MEHR INFOS



Alles zu Maßen und Material
findest Du hier oder unter
charbroil.de:



Produktname	EAN	MODEL	FARBE	GRÖSSE PRIMÄRER ROST IN CM	GRÖSSE IN CM MONTIERT H X B X T	GEWICHT IN KG	ANZAHL BREN- NER	LEISTUNG HAUPT- BRENNER (KW)	LEISTUNG SEITEN- BRENNER (KW)	SEITEN- VERWEIS
Gas										
Ultimate 3200	4260547593724	140 904	Edelstahl	61 x 43,5	120 x 100,3 x 67,3	135	3	6,6		S. 28 / 29
Ultimate Entertainment	4260547593731	140 905	Edelstahl		123,5 x 127 x 63,5	130				S. 28 / 29
Ultimate Eckmodul	4260657723660	140 930	Schwarz		90 x 97 x 55	44				S. 28 / 29
Professional PRO S 2	4260547594400	140 922	Edelstahl	47,8 x 44,5	124,7 x 120 x 54	40	2	6,15	3,52	S. 30 / 31
Professional PRO S 3	4260547594417	140 923	Edelstahl	61,5 x 44,5	120,9 x 134 x 54	50	3	7,03	3,52	S. 30 / 31
Performance PRO S 2	4260657724698	140 953	Edelstahl	45 x 43,5	115,3 x 113 x 57,3	44	2	6,16	3,22	S. 32 / 33
Performance PRO S 3	4260657724704	140 954	Edelstahl	54,3 x 43,5	115,3 x 119,3 x 57,3	54	3	7,91	3,22	S. 32 / 33
Performance PRO S 4	4260657724711	140 955	Edelstahl	63 x 43,5	115,3 x 127 x 57,3	61	4	9,4	3,8	S. 32 / 33
Performance CORE B 2	4260657724629	140 946	Schwarz	45 x 43,5	115,3 x 113 x 57,3	54	2	6,16		S. 34 / 35
Performance CORE B 3	4260657724643	140 948	Schwarz	54,3 x 43,5	115 x 119,3 x 57,3	67	3	7,91		S. 34 / 35
Performance CORE B 3 Cart	4260657724636	140947	Schwarz	54,3 x 43,5	115,3 x 119,3 x 63,5	31	3	7,91		S. 34 / 35
Performance CORE B 4	4260657724650	140 949	Schwarz	63 x 43,5	128 x 57,3 x 115,3	41	4	8,68		S. 34 / 35
Convective 210 B	5709193840114	140 841	Schwarz	41,5 x 47	114,3 x 111 x 66,3	28,4	2	7		S. 36 / 37
Convective 310 B	5709193840176	140 850	Schwarz	58 x 47	114,3 x 128 x 66,3	34,5	3	10,5		S. 36 / 37
Convective 410 B	5709193840145	140 844	Schwarz	65 x 47	114,3 x 134 x 66,3	36,7	4	10,5		S. 36 / 37
Convective 440 S	5709193840152	140 845	Edelstahl	65 x 47	114,3 x 134 x 62,2	41,6	4	10,5	2,9	S. 36 / 37
Convective 640 S	4260547593717	104 903	Edelstahl	89 x 47	115 x 158,6 x 63,8	50	6	20,1	2,9	S. 36 / 37
Grill2Go	5709193402008	140 691	Grauguss- aluminium	44 x 28	34,5 x 60,2 x 40	9	1	2,7		S. 39
All-Star 120	4260547593304	140 882	Schwarz	Durchmesser 45	110,1 x 101,3 x 64,6	28,7	1	3,8		S. 40 / 41

Produktname	EAN	MODEL	FARBE	GRÖSSE PRIMÄRER ROST IN CM	GRÖSSE IN CM MONTIERT H X B X T	GEWICHT IN KG	ANZAHL BREN- NER	LEISTUNG HAUPT- BRENNER (KW)	LEISTUNG SEITEN- BRENNER (KW)	SEITEN- VERWEIS
Gas/Holzkohle										
Gas2Coal 2.0 210	4260547594455	140 927	Schwarz	42,7 x 43,5	116,8 x 114 x 62,9	36,4	2	8,2		S. 42 / 43
Gas2Coal 2.0 330	4260547594462	140 928	Schwarz	64,2 x 43,5	116,8 x 134 x 62,9	48	3	10,1	3,5	S. 42 / 43
Gas2Coal 2.0 440	4260547594479	140 929	Schwarz	85 x 43,5	117,3 x 155 x 60,7	65	4	15,2	3,5	S. 42 / 43

Holzkohle

Kettleman	5709193090199	140 756	Schwarz	Durchmesser 52	99 x 66 x 66	18,12				S. 38
Oklahoma Joe's Smoker Grill	5709193020455	140 755	Schwarz	88 x 44	134,6 x 144,8 x 85,1	83,38				S. 44

Elektrisch

All-Star 120 Electric	4260547593311	140 891	Schwarz	Durchmesser 45	110,1 x 101,3 x 64,6	29,5	1	2,2		S. 40 / 41
Digital Smoker	4260547594196	140 908	Edelstahl	38 x 31 (4x)	82,55 x 46 x 41,9	26,5	1	0,8		S. 45



Unsere Garantie



ULTIMATE 3200

- 10 Jahre auf die Edelstahlbrenner
- 5 Jahre auf Gusseisenroste & Emitterplatten
- 2 Jahre auf alle übrigen Komponenten

PROFESSIONAL PRO LINE

- 10 Jahre auf die Edelstahlbrenner
- 3 Jahre auf Gusseisenroste & Emitterplatten
- 2 Jahre auf alle übrigen Komponenten

PERFORMANCE PRO LINE

- 5 Jahre auf die Edelstahlbrenner
- 2 Jahre auf alle übrigen Komponenten

PERFORMANCE CORE LINE

- 5 Jahre auf die Edelstahlbrenner
- 2 Jahre auf alle übrigen Komponenten

ALL-STAR GAS

- 10 Jahre auf die Edelstahlbrenner
- 3 Jahre auf Gusseisenrost & Emitterplatte
- 2 Jahre auf alle übrigen Komponenten

ALL-STAR ELECTRIC

- 5 Jahre auf das Heizelement
- 3 Jahre auf Gusseisenrost & Emitterplatte
- 2 Jahre auf alle übrigen Komponenten

GAS2COAL 2.0 LINE

- 5 Jahre auf die Edelstahlbrenner
- 2 Jahre auf alle übrigen Komponenten

Char-Broil