

FÜR ALLE

die ein echter

FEUERTEUFEL

sind!



2022

ALL GRILL®
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN



Frau Bohnenberger

„Bei mir steht der Mensch im Vordergrund. Ich setze alles daran eine reibungslose und einfache Kundenabwicklung zu garantieren. Deswegen bin ich schon früh morgens für Sie da. Täglich gebe ich mein Bestes und begleite Sie durch die Grillsaison. Artikel- und Kundendaten sind mein Tagesgeschäft.“

Tel: 07231 76575-2 • bohlenberger@allgrill.de



Frau Ade

„Für komplexe Fragen finde ich immer eine Lösung. Mit einem Lächeln in der Stimme bin ich im Kundendienst mitverantwortlich. Mein Tag ist vorgeplant und strukturiert, somit behalte ich Ihr Anliegen immer im Auge. Gerne berate ich unsere Kunden.“

Tel: 07231 76575-2 • ade@allgrill.de



Herr Müller

„Ich bin für das Lager und die Logistik all unserer Produkte verantwortlich. Um Zeitpläne einzuhalten ist mir eine gute Organisation und Koordination wichtig. Zudem kenne ich mich mit allen technischen Geräten hervorragend aus. Bei technischen und logistischen Fragen können Sie immer auf mich zählen.“

Tel: 07231 76575-9 • mueller@allgrill.de



Frau Dudek

„Als Grafikdesignerin gestalte ich die Webseite, Onlineshop, Produkt-Verpackungen und Katalog. Seit 2020 entwickle ich Stück für Stück unseren neuen und modernisierten Markenauftritt.“

Tel: 07231 4430214 • dudek@allgrill.de



Frau Burger

„Die Buchhaltung bietet mir einen umfassenden Überblick über alle Geschäftsvorfälle. Somit ermittle ich täglich unseren wirtschaftlichen Erfolg. Seit der Gründung unserer Firma bin ich mit dabei und eine große Unterstützung in vielen Bereichen.“

Tel: 07231 154499-0 • burger@allgrill.de



Frau Matern

„Zu unserer Firma gehören nicht nur Gasgrills sondern auch unser B.M.S-Reisebüro in der Zentrale Kieselbronn. Seit vielen Jahren buche ich Reisen für unsere Kunden, erledige die Buchhaltung und organisiere unsere beliebten Händlertreffen mit.“

Tel: 07231 95413 • matern@bms-reisen.de

WIR SIND ALL'GRILL



Geschäftsführer: Martin und Tim Burger

Unser Produkt-Portfolio umfasst die drei etablierten Marken ALL'GRILL®, PAELLA WORLD International® sowie GUSSEISENKUSS®. Mit diesem Katalog möchten wir Ihnen das aktuelle Sortiment voller Stolz vorstellen. Wenn Sie unsere Leidenschaft für das Grillen teilen, sind wir Ihre erste Anlaufstelle für Grillgeräte und Zubehör aller erster Güte.

Die B.M.S – Burger GmbH wurde 1990 von Martin Burger und Thomas Müller mit dem Schwerpunkt auf Grillgeräte-Marken gegründet. Seit der Gründung befindet sich der Firmensitz in Kieselbronn, 45 km westlich von Stuttgart. Heute wird das Familienunternehmen von Martin und Tim Burger geführt.

Durch Vertrauen und Zufriedenheit bei Kunden und Partnern ist die B.M.S GmbH mit ihren Marken seit über 30 Jahren sowohl im In- als auch im Ausland erfolgreich.

Alle Marken spiegeln die schwäbische Firmenphilosophie der B.M.S GmbH in höchstem Maße wieder: Beste Produkt-Qualität sollte für jedermann erschwinglich sein. Alle unsere Marken verfolgen das Ziel, professionelle sowie qualitativ hochwertige, neue Grillgeräte und Kochzubehör für die Verbraucher zu entwickeln. Ein wichtiges Anliegen der B.M.S GmbH ist es, den Kunden durch ihre Marken unvergleichliche BBQ- und Kocherlebnisse zu ermöglichen und so einen einmaligen, persönlichen Lifestyle in Küche und Garten zu garantieren.

Ab 2021 treten wir mit einem modernisierten Markenauftritt auf. Schon jetzt macht sich unser aufgewertetes Corporate Design in orange bemerkbar. Dieser Schritt steht für unser Versprechen, den Weg der Innovation und Professionalität weiterzugehen. Gemeinsam mit Ihnen möchten wir in vielen weiteren Fachhandelsregalen und Haushalten vertreten sein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit unserem neuen Katalog und Spaß beim Entdecken unserer Markenwelten mit ihren neuen Produkten und Innovationen. Sollten Sie Fragen haben, stehen wir Ihnen sehr gerne jederzeit mit Rat und Tat zur Seite.

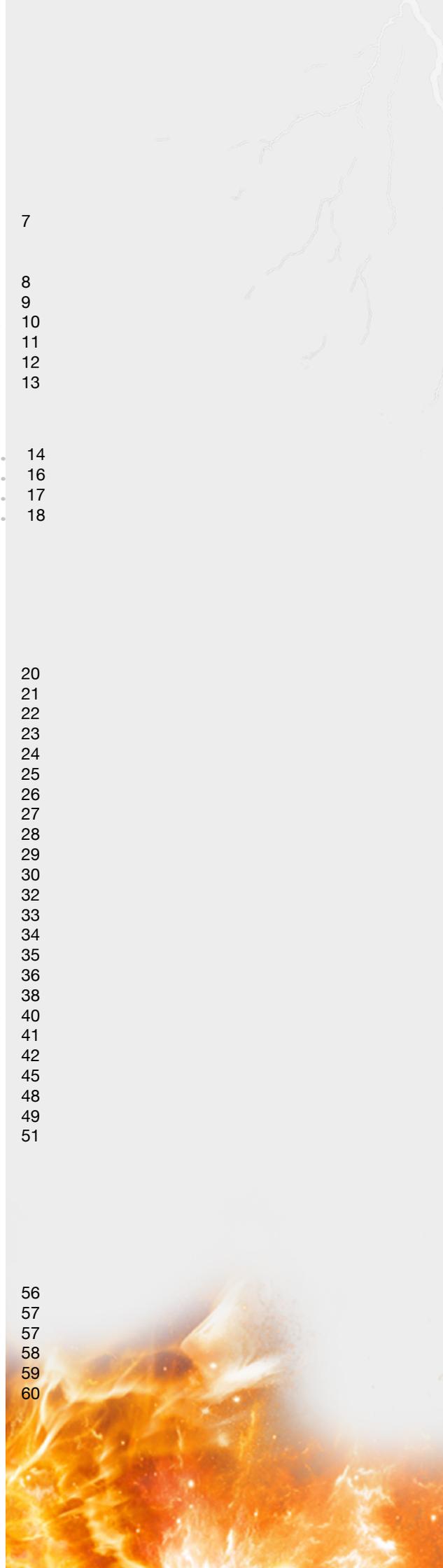
Unsere Marken für Sie:



ALL'GRILL KATALOG

INHALTSVERZEICHNIS

	Einleitung ALL'GRILL	7
BASIC-LINE	FESTIVAL	8
	MAJOR	9
	ELEGANCE	10
	IMPULS	11
	Technische Daten	12
	Zubehör	13
ALLROUNDER	Einleitung ALLROUNDER	14
	ALLROUNDER M	16
	ALLROUNDER L	17
	ALLROUNDER Technische Daten	18
Neu!		
TOP-LINE	Einleitung TOP-LINE	20
	Modular Einleitung	21
	Modular CHEF S	22
	Modular CHEF S Black	23
	Modular CHEF M	24
	Modular CHEF M Black	25
	Modular CHEF L	26
	Modular CHEF L Black	27
	Modular CHEF XL	28
	Modular CHEF XL Black	29
	Modular Technische Daten	30
	Built-In CHEF S	32
	Built-In CHEF M	33
	Built-In CHEF L	34
	Built-In CHEF XL	35
	Built-In CHEF Technische Daten	36
	Extrem	38
	Ultra	40
	Außenküchen Technische Daten	41
	Küchensystem und Einzelmodule	42
	Küchensystem Komplettvarianten	45
	Küchensystem Wetterschutzhüllen	48
	Pizzaofen	49
ALLROUNDER und TOP-LINE Zubehör	51	
MULTI-KULTI®	Einleitung Multi-Kulti®	56
	Multi-Kulti® mit Zündsicherung	57
	Multi-Kulti® Zubehör	57
	Multi-Kulti® mit Steakzone®	58
	Multi-Kulti® Set Varianten	59
	Allgemeines Zubehör	60



ALL'GRILL KATALOG

INHALTSVERZEICHNIS

71	Einleitung Gusseisenkuss®
72	Gussgeschirr mit Holzuntersetzer
74	Gussgrillplatten und Zubehör
76	Gusspfannen und -Platten
77	Gusswoks und Zubehör
78	Gusspfannen und -Töpfe

GUSSEISENKUSS®

81	Einleitung Paella World
82	Paella Grillsystem
83	Comfort-Line-Set
84	Gusspfannen-Set
85	Comfort-Gussgrillplatten-Set
86	Trekking-Line-Set
87	Portable-Set-Kombination Nr. 1
88	Grundset-Kombinationen und Gestelle
89	Gastro-Set-Kombinationen
91	Universal-Aluminiumdeckel
92	Paella Pfanne, Stahl poliert
94	Paella Pfanne, Stahl emailliert
96	Paella Gasbrenner 30 mbar
98	Paella Gasbrenner 50 mbar
100	Paella Zubehör

PAELLA WORLD®

102	Gasanschluss Einzelteile
104	Hockerkocher klein Kombinationen
105	Hockerkocher groß Kombinationen
106	Hockerkocher klein Gaskocher-Sets
107	Hockerkocher groß Gaskocher-Sets
108	Garantie

SONSTIGES

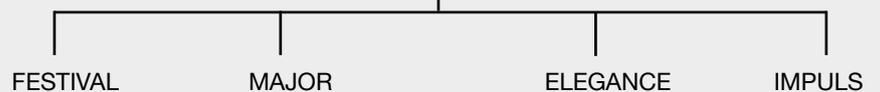


ALL'GRILL®

MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

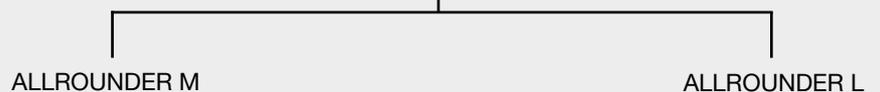
Seit Ihrer Gründung im Jahr 2011 steht die Marke ALL'GRILL für qualitativ hochwertige Gasgrills mit exklusiver, individueller und umfassender Ausstattung zum unschlagbaren Preis. Sie bietet dadurch auch einer breiteren Zielgruppe die Möglichkeit, sich den Traum vom professionellen Gasgrill zu erfüllen. In Punkto Ausstattung und Preis-Leistung ist ALL'GRILL die verbraucherfreundliche Alternative zu anderen Gasgrill-Marken. Bei der Marke ALL'GRILL erhält der Kunde mehr Ausstattung für deutlich weniger Geld.

BASIC-LINE



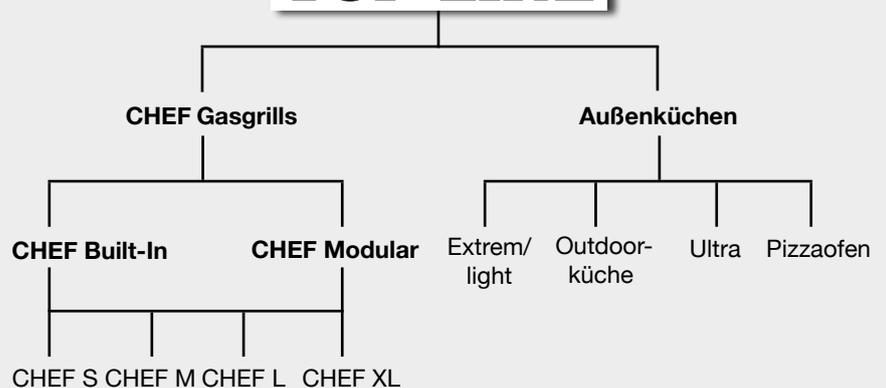
Die Gasgrills der ALL'GRILL BASIC-LINE bieten den perfekten Einstieg in die BBQ-Welt für preisbewusste Käufer, die jedoch nicht auf Qualität und Ausstattung verzichten möchten.

ALLROUNDER **Neu!**



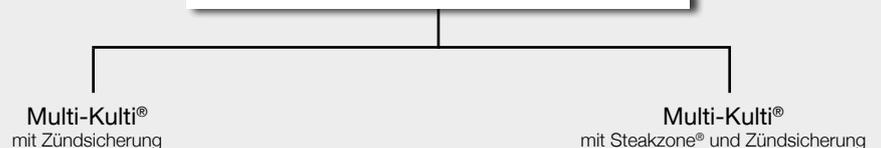
Unsere Newcomer Gasgrills ALLROUNDER sind ab Frühjahr 2022 verfügbar. Wie die CHEF Modelle können diese mit vielen Modulen auf Wunsch ausgestattet werden.

TOP-LINE



Die TOP-LINE bietet die ersten konfigurierbaren CHEF Gasgrills und eine große Auswahl an Außenküchen. Alle Gasgrills aus der TOP-LINE besitzen oder können mit AIR SYSTEM und Steakzone® ausgestattet werden.

MULTI-KULTI®



Der erste portable und multifunktionale Gasgrill ermöglicht das Grillen unterwegs mit Zelt, Campingbus oder Boot. Mit der Pizzahaube und dem Pizzastein aus unserem umfangreichen Zubehör, lässt er sich zum echten Pizzaofen umbauen.

ALL'GRILL FESTIVAL

BASIC-LINE

Gasgrill, Edelstahl/Schwarz



👉 **Preisbewusst und ideales Einsteiger Modell**

1 Fest montierte Seitentische:
Ideale Ablage für Grillgut und Co.

2 Deckel aus Edelstahl mit Thermometer:
Ihr Grillgut optimal im Blick

3 Praktischer Warmhalterost:
Mehr Fläche für Ihr Grillgut

4 2-geteilter Grillrost aus Gusseisen:
Abmessung je 32,5 x 42 cm

5 4 Brenner mit je 3,0 kW:
Stufenlos regelbar

6 Seitenkocher mit 3,5 kW:
Ideal für Wok und Co.

7 Elektrische Piezozündung:
Einfach und sicher Zünden

8 Easy-Cleaning:
Praktische Fettschublade hinten

9 Praktischer Grillunterschrank:
Hier verstauen Sie Ihre Gasflasche

10 4 Lenkrollen:
Davon 2 feststellbar



Art. Nr. 100025 / UVP (€) 599,00

WUSSTEN SIE SCHON?

Alle ALL'GRILLS aus der BASIC-LINE sind mit Edelstahlbrenner und Gussroste ausgestattet.

3 Das Raumwunder! Ideales Modell für Griller/innen die viel Stauraum brauchen

- 1 **Abklappbare Seitentische:**
Ideale Ablage für Grillgut und Co.
- 2 **Deckel aus Edelstahl mit Thermometer:**
Ihr Grillgut optimal im Blick
- 3 **Praktischer Warmhalterost:**
Mehr Fläche für Ihr Grillgut
- 4 **2-geteilter Grillrost aus Gusseisen:**
Abmessung je 32,5 x 42 cm
- 5 **4 Brenner mit je 3,0 kW:**
Stufenlos regelbar
- 6 **Seitenkocher mit 3,5 kW:**
Ideal für Wok und Co.
- 7 **Elektrische Piezozündung:**
Einfach und sicher Zünden
- 8 **Easy-Cleaning:**
Praktische Fettschublade hinten
- 9 **Zusätzlicher Stauraum:**
Noch mehr Platz für Grillzubehör und Co.
- 10 **Praktischer Grillunterschrank:**
Hier verstauen Sie Ihre Gasflasche
- 11 **4 Lenkrollen:**
Davon 2 feststellbar



Art. Nr. 100399 / UVP (€) 859,00

ALL'GRILL MAJOR

BASIC-LINE

Gasgrill, Edelstahl/Schwarz



ALL'GRILL ELEGANCE

BASIC-LINE

Gasgrill, Schwarz/Edelstahl



+ Steakzone® bis 750°C
unter der Haube

Piezozündung im
Regelknopf integriert



Lieferung erfolgt ohne Deko.

🏆 **Optimales Preis-Leistungs-Modell für den Einstieg in die BBQ-Welt**

1 **Fest montierte Seitentische:**
Ideale Ablage für Grillgut und Co.

2 **Deckel aus Edelstahl mit Thermometer:**
Ihr Grillgut optimal im Blick

3 **Praktischer Warmhalterost:**
Mehr Fläche für Ihr Grillgut

4 **3-geteilter Grillrost aus Gusseisen:**
Abmessung je 23,5 x 42 cm

5 **3 Brenner mit je 3,0 kW:**
Stufenlos regelbar

6 **Steakzone®-Keramikkbrenner mit 4 kW (bis 750° C):**
Perfekt für BBQs mit extremer Hitze

7 **Seitenkocher mit 3,5 kW:**
Ideal für Wok und Co.

8 **Automatische Piezozündung:**
in jedem Gasregelknopf integriert

9 **Easy-Cleaning:**
Praktische Fettschublade hinten

10 **Praktischer Grillunterschrank:**
Hier verstauen Sie Ihre Gasflasche

11 **4 Lenkrollen:**
Davon 2 feststellbar



Art. Nr. 100350 / UVP (€) 899,00

WUSSTEN SIE SCHON?

Modell ELEGANCE und IMPULS mit Steakzone®.

- Willkommen in der BBQ-Welt:
Der Einsteiger-Grill mit Steakzone®**
- Fest montierte Seitentische:**
Ideale Ablage für Grillgut und Co.
- Deckel aus Stahl mit Thermometer:**
Ihr Grillgut optimal im Blick
- Praktischer Warmhalterost:**
Mehr Fläche für Ihr Grillgut
- 2-geteilter Grillrost aus Gusseisen:**
Abmessung je 32,5 x 42 cm
- 4 Brenner mit je 3,0 kW:**
Stufenlos regelbar
- Steakzone®-Keramikbrenner mit 3,5 kW
(bis 750° C):**
Perfekt für BBQs mit extremer Hitze
- Easy-Cleaning:**
Praktische Fettschublade hinten
- Praktischer Grillunterschrank:**
Hier verstauen Sie Ihre Gasflasche
- 4 Lenkrollen:**
Davon 2 feststellbar



Art. Nr. 100450 / UVP (€) 929,00

ALL'GRILL IMPULS

BASIC-LINE

Gasgrill, Schwarz/Edelstahl



ALL'GRILL BASIC-LINE

TECHNISCHE DATEN

BASIC-LINE	FESTIVAL	MAJOR	ELEGANCE STEAKZONE®	IMPULS STEAKZONE®
Art. Nr.	100025	100399	100350	100450
				
Anzahl Hauptbrenner / kW je Brenner	4 / 3,0	4 / 3,0	3 / 3,0	4 / 3,0
Seitenkocher rechts kW	3,5	3,5	3,5	-
Steakzone® kW	-	-	4	3,5
Gesamtleistung kW	15,5	15,5	16,5	15,5
Zündung (bei Piezo 1x AA Batterien)	elektr. Piezozündung	elektr. Piezozündung	elektr. Piezozündung	elektr. Piezozündung
Hauptgrillfläche Rost (cm)	66 x 42 Guss (32,5 x 42)	66 x 42 Guss (32,5 x 42)	71 x 42 Guss (3 x 23,5 x 42)	66 x 42 Guss (32,5 x 42)
Arbeitshöhe (cm)	88	88	88	88
Material	Stahl beschichtet pulverbeschichtet Edelstahl	Stahl beschichtet pulverbeschichtet Edelstahl	Stahl beschichtet pulverbeschichtet Edelstahl	Stahl beschichtet pulverbeschichtet Edelstahl
Deckel	doppelwandig mit integriertem Thermometer	doppelwandig mit integriertem Thermometer	doppelwandig mit integriertem Thermometer	doppelwandig mit integriertem Thermometer
Feuerbox / Innenraum	porzellanemailliert	porzellanemailliert	porzellanemailliert	porzellanemailliert
Flammbleche	porzellanemailliert	porzellanemailliert	porzellanemailliert	porzellanemailliert
Räder / Rollen (davon 2 feststellbar)	4	4	4	4
Maße aufgebaut (cm)	142 x 55 x 115	160 x 55 x 115 (201 x 55 x 115 mit Seitentischen)	148 x 55 x 115	135 x 55 x 115
Gewicht netto (kg)	44	57	44	43
Gasflaschen bis (kg)	8	8	8	8
Easy-Cleaning	Von hinten ausziehbare und einfach zu reinigende Fettschublade			



Für alle ALL'GRILLS aus der BASIC-LINE

- Modelle: FESTIVAL, ELEGANCE, MAJOR und IMPULS
- 5 Jahre eingeschränkte Garantie auf Brenner (Edelstahl) und Roste
- 2 Jahre auf alle sonstigen Teile (ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)
- Stets sachgemäßer Umgang sowie Pflege vorausgesetzt



Alle technische Daten der BASIC-LINE finden Sie auch online. Einfach den QR-Code scannen.



3D Ansicht der Basic-Line

WUSSTEN SIE SCHON?

Alle ALL'GRILLS auch mit Universal-Grillspieß-Set optional möglich.

ALL'GRILL ZUBEHÖR

BASIC-LINE

Zubehör

1 Allwetterschutzhülle für ALL'GRILL FESTIVAL, MAJOR, ELEGANCE und IMPULS
Art. Nr. 77633 / UVP (€) 79.00



Typ 600D Oxford
Premiumqualität

2 1/2 Gussgrillplatte 31,5 x 42 cm
für ALL'GRILL FESTIVAL, MAJOR und IMPULS
Art. Nr. 55025 / UVP (€) 69.00



Die Gussplatte ist
beidseitig einsetzbar!

1/3 Gussgrillplatte 23,5 x 42 cm
für ALL'GRILL ELEGANCE
Art. Nr. 55350 / UVP (€) 69.00

3 Gussrost 32,5 x 42 cm
für ALL'GRILL FESTIVAL, MAJOR und IMPULS
Art. Nr. 9995 / UVP (€) 49.00



Gussrost 23,5 x 42 cm
für ALL'GRILL ELEGANCE
Art. Nr. 99350 / UVP (€) 39.00

4 Ersatz-Fleischhaken für Grillspieß
Lieferung stückweise
Art. Nr. 6750 / UVP (€) 9,95 (für alle Grills)
Art. Nr. 6750-1 / UVP (€) 9,95 (nur für EXTREM)



Ersatz-Fleischhaken

5 Grillspieß Länge: 83 cm
für ALL'GRILL FESTIVAL, MAJOR,
ELEGANCE und IMPULS
Art. Nr. 6783 / UVP (€) 99,00



6 Ersatz-Motor für Grillspieße der BASIC-LINE und CHEF S-L, Lieferung stückweise
Art. Nr. 6751 / UVP (€) 34,95



Ersatz-Motor

7 Ersatz-Motor für Grillspieße des CHEF XL und den Außenküchen, Lieferung stückweise
Art. Nr. 6749 / UVP (€) 64,95

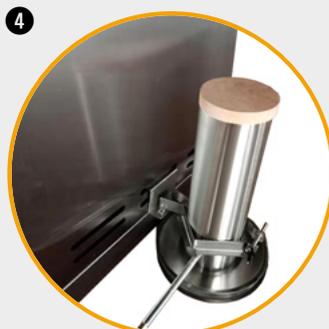


Ersatz-Motor für CHEF XL
und den Außenküchen

ALL'GRILL

ALLROUNDER MODULAR

Einleitung



VORTEILE DES ALLROUNDERS

- alle ALLROUNDER Gasgrills sind aus Volledelstahl
- bis 11 kg Gasflasche möglich
- 5 Jahre Garantie für alle Keramikbrenner
- 10 Jahre eingeschränkte Garantie auf Brenner, Roste, Haube, Feuerbox, Seitenteile sowie die komplette Edelstahlkarosserie
- inkl. ALL'GRILL Grillbuch mit über 125 Rezepten
- praktische Fettschublade vorne
- alle ALLROUNDER Modelle auch mit abklappbaren Seitenteilen
- alle ALLROUNDER Modelle mit doppelwandigem Deckel und integriertem Thermometer
- alle ALLROUNDER Modelle inklusive Gusseisenrost

1 SEITENABLAGE

- Falls kein Bedarf an der Steakzone® besteht, kann man stattdessen eine praktische Seitenablage anbauen. Diese ist abklappbar.

2 STEAKZONE®-KERAMIKBRENNER

- Hochleistungs-Hitzesystem von ALL'GRILL
- verleiht mit 3,5 kW Ihrem Steak das perfekte Branding bei optimaler Hitze
- Fleisch und Fisch lassen sich mühelos auf 750°C und mehr grillen
- Seitenteil ist abklappbar
- zusätzliche Kochstelle für Topf, Pfanne, Wok & Co.

3 AIR SYSTEM

- sorgt für gleichmäßige Hitzeverteilung dank Umluft-System
- erzielt einen höheren Wirkungsgrad als ein Standard-Gasgrill
- eingetragenes Europäisches Geschmacksmuster
- stufenlos regelbares Luftsysteem
- perfekte und viel mehr Zubereitungsmöglichkeiten bei allen Gerichten
- verkürzte Garzeiten, geringerer Energieverbrauch
- Aromen werden noch besser verteilt
- alle Gerichte bleiben innen saftiger und werden außen knuspriger
- alles wird in kürzester Zeit noch viel krosser ohne viel wenden
- macht das Niedertemperaturgaren bis unter 50°C möglich
- perfekt zum Smoken

4 SMOKEYSYSTEM

- verwandeln Sie Ihren Gasgrill zum Räucherofen
- inkl. Halterung
- Schlauch (1 m) mit Smokeadapter
- heiß und kalt smoken möglich
- weitere Vorteile in Kombination mit dem AIR SYSTEM

DER NEUE

KONFIGURIERBARE

ALLROUNDER



22
mögliche
Variationen

Die neuen ALLROUNDER Gasgrills sind alle ab Frühjahr 2022 nach den Wünschen aller BBQ-Begeisterten konfigurierbar. Zum Konfigurieren gibt es viele Features, die ebenso nur bei ALL'GRILL zu finden sind: das AIR SYSTEM, die Steakzone®-Keramikbrenner 3,5 kW, universales Smokesystem und die Größenauswahl M-L.

Inklusive haben alle konfigurierbaren Grundmodelle: Backburner 3,5 kW, Seitenkochfeld rechts 3,2 kW, Easy-Cleaning-Fettschublade, Gusseisenroste, Edelstahlbrenner jeweils 3,5 kW, Platz für 11 kg Gasflasche, 4 Lenkrollen, Piezozündung, doppelwandige Edelstahlhaube mit integriertem Thermometer.

ALL'GRILL ALLROUNDER M

ALLROUNDER MODULAR

Gasgrill, Volledelstahl



Modul 1
Seitenteil
Art. Nr. 100

Neu!



Modul 2
Steakzone®
Art. Nr. 300

Die Optionen:

Sie können Ihren ALL'GRILL ALLROUNDER M und L MODULAR entweder zu Beginn mit AIR SYSTEM, Steakzone®-Keramikkbrenner, linkem Seitenteil und Smokesystem bestellen oder nachträglich damit ausstatten. Individueller kann ein Edelstahl Gasgrill nicht sein! Informationen zu den einzelnen Modulen finden Sie auf Seite 14.



Modul 1:

Sie rüsten den Gasgrill mit dem ALL'GRILL Seitenteil / der Ablage in Edelstahl aus:
Art. Nr. 100 / UVP (€) 119,00



*Modul 2: (ersetzt Modul 1)

Sie rüsten den Gasgrill mit dem ALL'GRILL Steakzone®-Keramikkbrenner (bis 750° C) aus:
Art. Nr. 300 / UVP (€) 299,00



Modul 3:

Sie rüsten den Gasgrill mit dem ALL'GRILL AIR SYSTEM aus:
Art. Nr. 750 / UVP (€) 189,00



Modul 4:

Sie rüsten den Gasgrill mit dem ALL'GRILL Smokesystem aus:
Art. Nr. 500 / UVP (€) 239,00



Grundmodell ALLROUNDER M MODULAR
Art. Nr. 100303 / UVP (€) 1.099,00

WUSSTEN SIE SCHON?

Alle Seitenteile bei ALLROUNDER M und L sind abklappbar!

- 1 Steakzone®-Keramikbrenner mit 3,5 kW (bis 750°C):**
Seitenteile beidseitig abklappbar
- 2 Deckel doppelwandig mit Thermometer:**
Ihr Grillgut optimal im Blick
- 3 Backburner mit 3,5 kW:**
Ideal für das Rotisseriegrillen (Drehspieß)
- 4 Praktischer Warmhalterost:**
Mehr Fläche für Ihr Grillgut
- 5 3 Brenner mit je 3,5 kW ALLROUNDER M:
4 Brenner mit je 3,5 kW ALLROUNDER L:**
Stufenlos regelbar
- 6 2-geteilter Gussrost ALLROUNDER M:
Abmessung je 30 x 46 cm
2-geteilter Gussrost ALLROUNDER L:
Abmessung je 35 x 46 cm**
- 7 Seitenkocher mit 3,2 kW:**
Seitenteile beidseitig abklappbar
- 8 Elektrische Piezozündung:**
Einfach und sicher zünden
- 9 Easy-Cleaning:**
Praktische Fettschublade vorne
- 10 Praktischer Grillunterschrank:**
Platz für eine 11kg Gasflasche
- 11 4 Lenkrollen:**
Davon 2 feststellbar

ALL'GRILL ALLROUNDER L

ALLROUNDER MODULAR

Gasgrill, Volledelstahl



Modul 1
Seitenteil
Art. Nr. 100



Modul 2
Steakzone®
Art. Nr. 300



Grundmodell ALLROUNDER L MODULAR
Art. Nr. 100304 / UVP (€) 1.299,00

ALL'GRILL ALLROUNDER

ALLROUNDER MODULAR

Technische Daten

ALLROUNDER SERIE	ALLROUNDER M MODULAR	ALLROUNDER L MODULAR
Art. Nr.	100303	100304
		
Anzahl Hauptbrenner / je Brenner kW	3 / 3,5	4 / 3,5
Seitenkocher rechts kW Rost höhenverstellbar	3,2	3,2
Steakzone® links kW Rost höhenverstellbar	*optional möglich (3,5)	*optional möglich (3,5)
Backburner kW	3,5	3,5
Gesamtleistung kW	17,2 (*20,7)	20,7 (*24,2)
Zündung (bei Piezo 1xAA Batterien)	elektr. Piezozündung	elektr. Piezozündung
Hauptgrillfläche Rost (cm)	61 x 46 Gusseisen (30 x 46)	71 x 46 Gusseisen (35 x 46)
Seitenteile abklappbar	ja	ja
AIR SYSTEM	*optional möglich	*optional möglich
Arbeitshöhe (cm)	88	88
Material	Edelstahl	Edelstahl
Deckel	doppelwandig mit integriertem Thermometer	doppelwandig mit integriertem Thermometer
Feuerbox / Innenraum	Edelstahl	Edelstahl
Flammbleche	Edelstahl	Edelstahl
Räder / Rollen (davon 2 feststellbar)	4	4
Maße aufgebaut (cm) inkl. Seitenteile (-34 cm Seitenteil links)	132 x 65 x 118 2x abgeklappt 93 x 65 x 118	142 x 65 x 118 2x abgeklappt 103 x 65 x 118
Gewicht netto (kg)	45	55
Gasflaschen bis (kg)	11	11
Easy-Cleaning	Von vorne ausziehbare und einfach zu reinigende Fettschublade	



Für alle ALL'GRILL ALLROUNDER

- 10 Jahre eingeschränkte Garantie auf Brenner, Roste, Haube, Feuerbox, Seitenteile sowie die komplette Edelstahlkarosserie
- 5 Jahre eingeschränkte Garantie auf alle Steakzone®-Keramikbrenner und Keramik-Backburner
- 2 Jahre auf alle sonstigen Teile (ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)
- Stets sachgemäßer Umgang sowie Pflege vorausgesetzt



Alle technische Daten der ALLROUNDER finden Sie auch online. Einfach den QR-Code scannen.



Weitere Ansichten



BACON - DATTEL - SCHMAND

150 g	Bacon
1 Bund	Frühlingszwiebeln
100 g	Datteln, entsteint
400 g	Schmand
etwas	Salz, Pfeffer und Gewürze

ZUBEREITUNG:

Den Bacon fein würfeln und in einer Pfanne auf dem Seitenkocher kross braten. Danach den Bacon auf einem Küchentuch abkühlen. Frühlingszwiebeln waschen und grob hacken. Der Bacon und die Zwiebeln sollten trocken sein und keine Flüssigkeit mehr abgeben. Alle Zutaten miteinander vermengen und würzen.



VORTEILE DER TOP-LINE

- alle TOP-LINE Gasgrills aus Volledelstahl
- alle BLACK-LINE Gasgrills sind aus speziell gefertigtem Volledelstahl und werden weder lackiert noch pulverbeschichtet sondern oxidiert
- bis 11 kg Gasflasche möglich
- 5 Jahre Garantie für alle Keramikbrenner
- 10 Jahre eingeschränkte Garantie auf Brenner, Roste, Haube, Feuerbox, Seitenteile sowie die komplette Edelstahlkarosserie
- alle TOP-LINE Modelle mit Seitenkochstelle rechts
- inkl. ALL'GRILL Grillbuch mit über 125 Rezepten
- praktische Fettschublade vorne
- alle TOP-LINE Modelle mit abklappbaren Seitenteilen
- alle TOP-LINE Modelle besitzen doppelwandige Flammbleche
- alle TOP-LINE Modelle haben Soft Close Türen
- alle TOP-LINE Modelle haben verstärkte Deckelseitenwände
- alle TOP-LINE Modelle haben BBQ-Beleuchtung und LED beleuchtete Gasregel-Knöpfe

1 SEITENABLAGE

- Falls kein Bedarf an der Steakzone® besteht, kann man stattdessen eine praktische Seitenablage anbauen. Diese ist abklappbar.

2 STEAKZONE®-KERAMIKBRENNER

- Hochleistungs-Hitzesystem von ALL'GRILL
- verleiht mit 3,5 kW Ihrem Steak das perfekte Branding bei optimaler Hitze
- Fleisch und Fisch lassen sich mühelos auf 750°C und mehr grillen
- Seitenteil ist abklappbar
- zusätzliche Kochstelle für Topf, Pfanne, Wok & Co.

3 AIR SYSTEM

- sorgt für gleichmäßige Hitzeverteilung dank Umluft-System
- erzielt einen höheren Wirkungsgrad als ein Standard-Gasgrill
- eingetragenes Europäisches Geschmacksmuster
- stufenlos regelbares Luftsysteem
- perfekte und viel mehr Zubereitungsmöglichkeiten bei allen Gerichten
- verkürzte Garzeiten, geringerer Energieverbrauch
- Aromen werden noch besser verteilt
- alle Gerichte bleiben innen saftiger und werden außen knuspriger
- alles wird in kürzester Zeit noch viel krosser ohne viel wenden
- macht das Niedertemperaturgaren bis unter 50°C möglich
- perfekt zum Smoken

4 SMOKEYSYSTEM

- verwandeln Sie Ihren Gasgrill zum Räucherofen
- inkl. Halterung
- Schlauch (1 m) mit Smokeadapter
- heiß und kalt smoken möglich
- weitere Vorteile in Kombination mit dem AIR SYSTEM

5 SCHUBLADENSYSTEM

- Nur bei CHEF L und XL möglich
- Grillutensilien geordneter verstauen
- zwei Schubladen in schwarzem oder klassischem Volledelstahl

DER ERSTE

KONFIGURIERBARE

CHEF MODULAR



Die neuen Gasgrills aus der TOP-LINE: CHEF S, CHEF M, CHEF L und CHEF XL sind alle** ab sofort nach den Wünschen aller BBQ-Begeisterten konfigurierbar. Zum Konfigurieren gibt es viele Features, die ebenso nur bei ALL'GRILL zu finden sind: das AIR SYSTEM, die Steakzone®-Keramikkbrenner 3,5 kW, Schubladen, universales Smokesystem, Größenauswahl S-XL und das klassische Edelstahl oder schwarz-oxidierte Design. **Konfigurierbar sind alle CHEF Modelle ab Baujahr 2021.

Inklusive haben alle konfigurierbaren Grundmodelle: Backburner 3,5 kW, Seitenkochfeld rechts 3,2 kW, BBQ-Beleuchtung 220 V, Easy-Cleaning-Fettschublade, Edelstahlroste, Edelstahlbrenner jeweils 3,5 kW, doppelwandige Edelstahlbleche, Platz für 11 kg Gasflasche, 4 Lenkrollen, Piezozündung, doppelwandige Edelstahlhaube und Soft Close Türen.

ALL'GRILL CHEF S

TOP-LINE MODULAR

Gasgrill, Volledelstahl



Modul 1
Seitenteil
Art. Nr. 200



Modul 2
Steakzone®
Art. Nr. 600

Die Optionen:

Sie können Ihren ALL'GRILL MODULAR Gasgrill entweder zu Beginn komplett mit AIR SYSTEM, Steakzone®-Keramikbrenner, linkem Seitenteil und Smokesystem bestellen oder nachträglich damit ausstatten (bei allen CHEF Modellen ab Baujahr 2021 möglich). Individueller kann ein Edelstahl Gasgrill nicht sein! Informationen zu den einzelnen Modulen finden Sie auf Seite 20.



Modul 1:

Sie rüsten den Gasgrill mit dem ALL'GRILL Seitenteil / der Ablage in Edelstahl aus:

Art. Nr. 200 / UVP (€) 119,00



*Modul 2: (ersetzt Modul 1)

Sie rüsten den Gasgrill mit dem ALL'GRILL Steakzone®-Keramikbrenner (bis 750° C) aus:

Art. Nr. 600 / UVP (€) 299,00



Modul 3:

Sie rüsten den Gasgrill mit dem ALL'GRILL AIR SYSTEM aus:

Art. Nr. 750 / UVP (€) 189,00



Modul 4:

Sie rüsten den Gasgrill mit dem ALL'GRILL Smokesystem aus:

Art. Nr. 500 / UVP (€) 239,00



Grundmodell CHEF S MODULAR
Art. Nr. 500902 / UVP (€) 1.549,00

WUSSTEN SIE SCHON?

Alle Chef Modelle besitzen höhenverstellbare Seitenbrenner Roste.

- 1 Steakzone®-Keramikbrenner mit 3,5 kW (bis 750°C):**
Seitenteile beidseitig abklappbar
- 2 Deckel doppelwandig mit Thermometer:**
Ihr Grillgut optimal im Blick
- 3 BBQ-Beleuchtung:**
Es werde Licht im Grillraum
- 4 Backburner mit 3,5 kW:**
Ideal für das Rotisseriegrillen (Drehspieß)
- 5 Praktischer Warmhalterost:**
Mehr Fläche für Ihr Grillgut
- 6 2 Brenner mit je 3,5 kW:**
Stufenlos regelbar
- 7 2-geteilter Edelstahlrost:**
Abmessung 15 x 46 cm und 30 x 46 cm
- 8 Seitenkocher mit 3,2 kW:**
Seitenteile beidseitig abklappbar
- 9 LED-Beleuchtung:**
Beleuchtete Gasregelknöpfe
- 10 Elektrische Piezozündung:**
Einfach und sicher zünden
- 11 Easy-Cleaning:**
Praktische Fettschublade vorne
- 12 Praktischer Grillunterschrank mit Soft Close Tür:** Platz für eine 11 kg Gasflasche
- 13 4 Lenkrollen:**
Davon 2 feststellbar



Grundmodell CHEF S Black MODULAR
Art. Nr. 500702 / UVP (€) 1.649,00

ALL'GRILL CHEF S BLACK

TOP-LINE MODULAR

Gasgrill, Volledelstahl



Modul 1
Seitenteil
Art. Nr. 200



Modul 2
Steakzone®
Art. Nr. 600

ALL'GRILL CHEF M

TOP-LINE MODULAR

Gasgrill, Volledelstahl



Modul 1
Seitenteil
Art. Nr. 200



Modul 2
Steakzone®
Art. Nr. 600

Die Optionen:

Sie können Ihren ALL'GRILL MODULAR Gasgrill entweder zu Beginn mit AIR SYSTEM, Steakzone®-Keramikbrenner, linkem Seitenteil und Smokesystem bestellen oder nachträglich damit ausstatten (bei allen CHEF Modellen ab Baujahr 2021 möglich). Individueller kann ein Edelstahl Gasgrill nicht sein! Informationen zu den einzelnen Modulen finden Sie auf Seite 20.



Modul 1:

Sie rüsten den Gasgrill mit dem ALL'GRILL Seitenteil / der Ablage in Edelstahl aus:

Art. Nr. 200 / UVP (€) 119,00



*Modul 2: (ersetzt Modul 1)

Sie rüsten den Gasgrill mit dem ALL'GRILL Steakzone®-Keramikbrenner (bis 750° C) aus:

Art. Nr. 600 / UVP (€) 299,00



Modul 3:

Sie rüsten den Gasgrill mit dem ALL'GRILL AIR SYSTEM aus:

Art. Nr. 750 / UVP (€) 189,00



Modul 4:

Sie rüsten den Gasgrill mit dem ALL'GRILL Smokesystem aus:

Art. Nr. 500 / UVP (€) 239,00



Grundmodell CHEF M MODULAR
Art. Nr. 500903 / UVP (€) 1.889,00

WUSSTEN SIE SCHON?

Alle CHEF Modelle mit
Seitenkochstelle rechts.

- 1 Steakzone®-Keramikbrenner mit 3,5 kW (bis 750°C):**
Seitenteile beidseitig abklappbar
- 2 Deckel doppelwandig mit Thermometer:**
Ihr Grillgut optimal im Blick
- 3 BBQ-Beleuchtung:**
Es werde Licht im Grillraum
- 4 Backburner mit 3,5 kW:**
Ideal für das Rotisseriegrillen (Drehspieß)
- 5 Praktischer Warmhalterost:**
Mehr Fläche für Ihr Grillgut
- 6 3 Brenner mit je 3,5 kW:**
Stufenlos regelbar
- 7 2-geteilter Edelstahlrost:**
Abmessung je 30 x 46 cm
- 8 Seitenkocher mit 3,2 kW:**
Seitenteile beidseitig abklappbar
- 9 LED-Beleuchtung:**
Beleuchtete Gasregelknöpfe
- 10 Elektrische Piezozündung:**
Einfach und sicher zünden
- 11 Easy-Cleaning:**
Praktische Fettschublade vorne
- 12 Praktischer Grillunterschrank mit Soft Close Tür:** Platz für eine 11 kg Gasflasche
- 13 4 Lenkrollen:**
Davon 2 feststellbar



Grundmodell CHEF M Black MODULAR
Art. Nr. 500703 / UVP (€) 1.998,00

ALL'GRILL CHEF M BLACK

TOP-LINE MODULAR

Gasgrill, Volledelstahl



Modul 1
Seitenteil
Art. Nr. 200



Modul 2
Steakzone®
Art. Nr. 600

ALL'GRILL CHEF L

TOP-LINE MODULAR

Gasgrill, Volledelstahl



Modul 1
Seitenteil
Art. Nr. 200



Modul 2
Steakzone®
Art. Nr. 600

Die Optionen:

Sie können Ihren ALL'GRILL MODULAR Gasgrill entweder zu Beginn mit AIR SYSTEM, Steakzone®-Keramikbrenner, linkem Seitenteil, Schubladensystem und Smokesystem bestellen oder nachträglich damit ausstatten (bei allen CHEF Modellen ab Baujahr 2021 möglich). Individueller kann ein Edelstahl Gasgrill nicht sein! Informationen zu den einzelnen Modulen finden Sie auf Seite 20.



Modul 1:

Sie rüsten den Gasgrill mit dem ALL'GRILL Seitenteil / der Ablage in Edelstahl aus:
Art. Nr. 200 / UVP (€) 119,00



*Modul 2: (ersetzt Modul 1)

Sie rüsten den Gasgrill mit dem ALL'GRILL Steakzone®-Keramikbrenner (bis 750° C) aus:
Art. Nr. 600 / UVP (€) 299,00



Modul 3:

Sie rüsten den Gasgrill mit dem ALL'GRILL AIR SYSTEM aus:
Art. Nr. 750 / UVP (€) 189,00



Modul 4:

Sie rüsten den Gasgrill mit dem ALL'GRILL Smokesystem aus:
Art. Nr. 500 / UVP (€) 239,00



Modul 5:

Sie rüsten den Gasgrill mit dem ALL'GRILL Schubladensystem aus:
Art. Nr. 944 / UVP (€) 199,00

WUSSTEN SIE SCHON?

Alle Chef Modelle besitzen einen Backburner.

- 1 Steakzone®-Keramikbrenner mit 3,5 kW (bis 750°C):**
Seitenteile beidseitig abklappbar
- 2 Deckel doppelwandig mit Thermometer:**
Ihr Grillgut optimal im Blick
- 3 BBQ-Beleuchtung:**
Es werde Licht im Grillraum
- 4 Backburner mit 3,5 kW:**
Ideal für das Rotisseriegrillen (Drehspieß)
- 5 Praktischer Warmhalterost:**
Mehr Fläche für Ihr Grillgut
- 6 4 Brenner mit je 3,5 kW:**
Stufenlos regelbar
- 7 2-geteilter Edelstahlrost:**
Abmessung je 35 x 46 cm
- 8 Seitenkocher mit 3,2 kW:**
Seitenteile beidseitig abklappbar
- 9 LED-Beleuchtung:**
Beleuchtete Gasregelknöpfe
- 10 Elektrische Piezozündung:**
Einfach und sicher zünden
- 11 Easy-Cleaning:**
Praktische Fettschublade vorne
- 12 Praktischer Grillunterschrank mit Soft Close Tür:** Platz für eine 11 kg Gasflasche
- 13 Schubladensystem:** Mit Soft Close
- 14 4 Lenkrollen:** Davon 2 feststellbar



Grundmodell CHEF L MODULAR
Art. Nr. 500904 / UVP (€) 2.139,00

Grundmodell CHEF L Black MODULAR
Art. Nr. 500704 / UVP (€) 2.259,00

Modul 5:

Sie rüsten den Gasgrill mit dem ALL'GRILL Schubladensystem aus:
Art. Nr. 744 / UVP (€) 239,00 Black



ALL'GRILL CHEF L BLACK

TOP-LINE MODULAR

Gasgrill, Volledelstahl



Modul 1
Seitenteil
Art. Nr. 200



Modul 2
Steakzone®
Art. Nr. 600

ALL'GRILL CHEF XL

TOP-LINE MODULAR

Gasgrill, Volledelstahl



Modul 1
Seitenteil
Art. Nr. 200



Modul 2
Steakzone®
Art. Nr. 800

Die Optionen:

Sie können Ihren ALL'GRILL MODULAR Gasgrill entweder zu Beginn mit AIR SYSTEM, Steakzone®-Keramikbrenner, linkem Seitenteil, Schubladensystem und Smokesystem bestellen oder nachträglich damit ausstatten (bei allen CHEF Modellen ab Baujahr 2021 möglich). Individueller kann ein Edelstahl Gasgrill nicht sein! Informationen zu den einzelnen Modulen finden Sie auf Seite 20.



Modul 1:

Sie rüsten den Gasgrill mit dem ALL'GRILL Seitenteil / der Ablage in Edelstahl aus:
Art. Nr. 200 / UVP (€) 119,00



*Modul 2: (ersetzt Modul 1)

Sie rüsten den Gasgrill mit dem ALL'GRILL Steakzone®-Keramikbrenner (bis 750° C) aus:
Art. Nr. 800 / UVP (€) 299,00



Modul 3:

Sie rüsten den Gasgrill mit dem ALL'GRILL AIR SYSTEM aus:
Art. Nr. 750 / UVP (€) 189,00



Modul 4:

Sie rüsten den Gasgrill mit dem ALL'GRILL Smokesystem aus:
Art. Nr. 500 / UVP (€) 239,00



Modul 5:

Sie rüsten den Gasgrill mit dem ALL'GRILL Schubladensystem aus:
Art. Nr. 988 / UVP (€) 219,00



WUSSTEN SIE SCHON?

Bei allen Chef Modellen sind beide Seitenteile abklappbar.

- 1 Steakzone®-Keramikbrenner mit 3,5 kW (bis 750°C):**
Seitenteile beidseitig abklappbar
- 2 Deckel doppelwandig mit Thermometer:**
Ihr Grillgut optimal im Blick
- 3 BBQ-Beleuchtung:**
Es werde Licht im Grillraum
- 4 Backburner mit 3,5 kW:**
Ideal für das Rotisseriegrillen (Drehspieß)
- 5 Praktischer Warmhalterost:**
Mehr Fläche für Ihr Grillgut
- 6 6 Brenner mit je 3,5 kW:**
Stufenlos regelbar
- 7 3-geteilter Edelstahlrost:**
Abmessung je 30 / 30 / 35 x 46 cm
- 8 Seitenkocher mit 3,2 kW:**
Seitenteile beidseitig abklappbar
- 9 LED-Beleuchtung:**
Beleuchtete Gasregelknöpfe
- 10 Elektrische Piezozündung:**
Einfach und sicher zünden
- 11 Easy-Cleaning:**
Praktische Fettschublade vorne
- 12 Praktischer Grillunterschrank mit Soft Close Tür:** Platz für eine 11 kg Gasflasche
- 13 Schubladensystem:** Mit Soft Close
- 14 4 Lenkrollen:** Davon 2 feststellbar



Grundmodell CHEF XL MODULAR
Art. Nr. 500906 / UVP (€) 2.399,00

Grundmodell CHEF XL Black MODULAR
Art. Nr. 500706 / UVP (€) 2.499,00

Modul 5:

Sie rüsten den Gasgrill mit dem ALL'GRILL Schubladensystem aus:
Art. Nr. 788 / UVP (€) 249,00 Black



ALL'GRILL CHEF XL BLACK

TOP-LINE MODULAR

Gasgrill, Volledelstahl



Modul 1
Seitenteil
Art. Nr. 200



Modul 2
Steakzone®
Art. Nr. 800

CHEF SERIE MODULAR	CHEF S MODULAR	CHEF M MODULAR	CHEF L MODULAR	CHEF XL MODULAR
Art. Nr.	500902 / 500702	500903 / 500703	500904 / 500704	500906 / 500706
				
Anzahl Hauptbrenner / kW je Brenner	2 / 3,5	3 / 3,5	4 / 3,5	6 / 3,5
Seitenkocher rechts kW Rost höhenverstellbar	3,2	3,2	3,2	3,2
Steakzone® links kW Rost höhenverstellbar	*optional möglich (3,5)	*optional möglich (3,5)	*optional möglich (3,5)	*optional möglich (3,5)
Backburner kW	3,5	3,5	3,5	3,5
Gesamtleistung kW	13,7 (*17,2)	17,2 (*20,7)	20,7 (*24,2)	27,7 (*31,2)
Zündung (bei Piezo 1x AA Batterien)	elektr. Piezozündung	elektr. Piezozündung	elektr. Piezozündung	elektr. Piezozündung (2 x AA Batterien)
Hauptgrillfläche Rost (cm)	47 x 46 Edelstahl (30 x 46 + 15 x 46)	61 x 46 Edelstahl (30 x 46)	71 x 46 Edelstahl (35 x 46)	96 x 46 Edelstahl (2 x 30 x 46 u. 1 x 35 x 46)
Seitenteile abklappbar	ja	ja	ja	ja
AIR SYSTEM	*optional möglich	*optional möglich	*optional möglich	*optional möglich
Beleuchtung Drehknopf Doppelbeleuchtung Grillraum	ja	ja	ja	ja
Soft Close Türen	ja	ja	ja	ja
Schubladen nachrüstbar	nein	nein	*optional möglich	*optional möglich
Arbeitshöhe (cm)	88	88	88	88
Material	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Deckel	doppelwandig mit integriertem Thermometer Seiten doppelwandig	doppelwandig mit integriertem Thermometer Seiten doppelwandig	doppelwandig mit integriertem Thermometer Seiten doppelwandig	doppelwandig mit integriertem Thermometer Seiten doppelwandig
Feuerbox / Innenraum	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Flammbleche	Edelstahl / doppelt	Edelstahl / doppelt	Edelstahl / doppelt	Edelstahl / doppelt
Räder / Rollen (davon 2 feststellbar)	4	4	4	4
Maße aufgebaut (cm) inkl. Seitenteile (-34 cm Seitenteil links)	117 x 65 x 118 2x abgeklappt 78 x 65 x 118	132 x 65 x 118 2x abgeklappt 93 x 65 x 118	142 x 65 x 118 2x abgeklappt 103 x 65 x 118	167 x 65 x 118 2x abgeklappt 128 x 65 x 118
Gewicht netto (kg)	40	55	69	76
Gasflaschen bis (kg)	11	11	11	11
Easy-Cleaning	Von vorne ausziehbare und einfach zu reinigende Fettschublade			



Alle technische Daten der TOP-LINE CHEF Modelle finden Sie auch online. Einfach den QR-Code scannen.



LAMMKOTELETTS MIT HONIGGLASUR

12 Stück
75 ml
3 EL
2 EL
etwas
etwas

Lammkoteletts
Aceto Balsamico
Honig
Olivenöl
Salz
Pfeffer

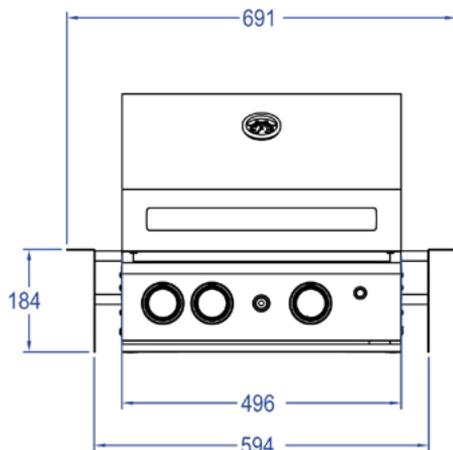
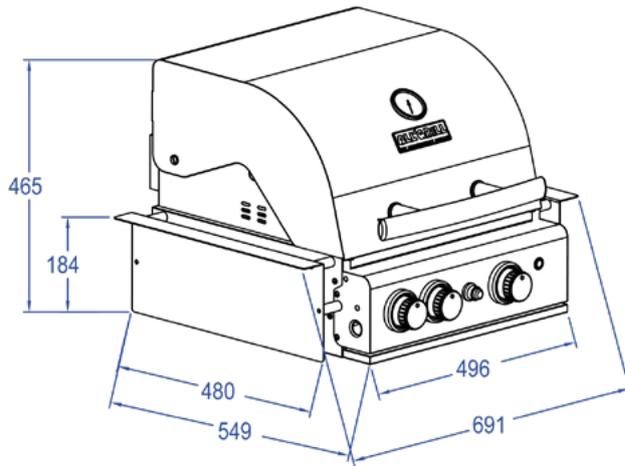
ZUBEREITUNG:

Den Aceto Balsamico mit dem Honig, Salz und Pfeffer gut verrühren. Die Mischung in zwei Hälften teilen. Anschließend die Lammkoteletts waschen, trocken tupfen und mit Olivenöl bestreichen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem heißen Grill ca. 2 Min. grillen. Danach mit Honig bestreichen und ca. 1 Min. weitergrillen. Nach dem Grillen die Koteletts mit der beiseite gestellten Honigmischung bestreichen und in BBQ-Papier wickeln. Diese sollten mindestens 5 Min. ruhen. Zu den Lammkoteletts schmeckt frisches Brot.

ALL'GRILL CHEF S

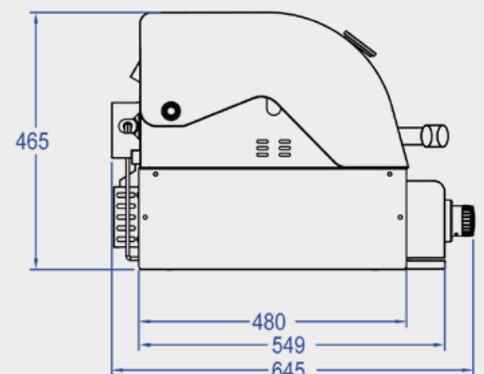
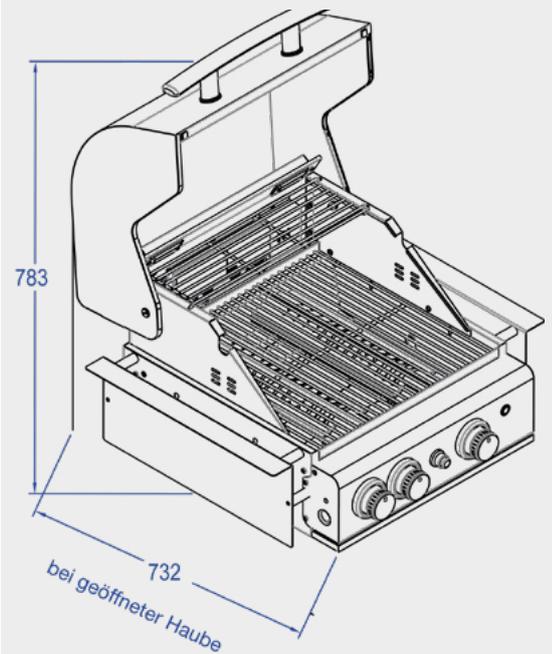
TOP-LINE BUILT-IN MIT AIR SYSTEM

Einbau-Gasgrill, Volledelstahl



Art. Nr. 100959 / UVP (€) 979,00

Weitere technische Daten auf Seite 36.



WUSSTEN SIE SCHON?

Alle Built-In Modelle haben einen Backburner.



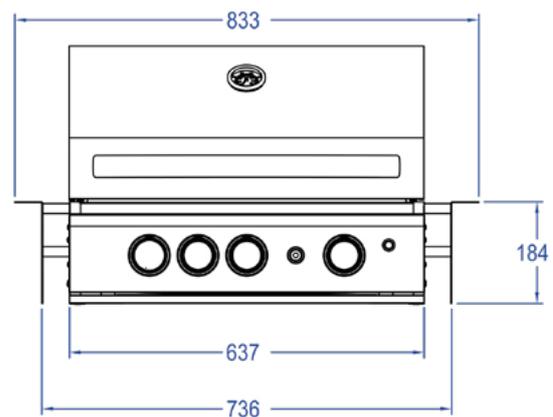
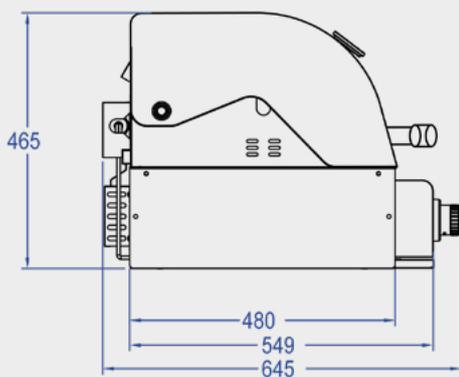
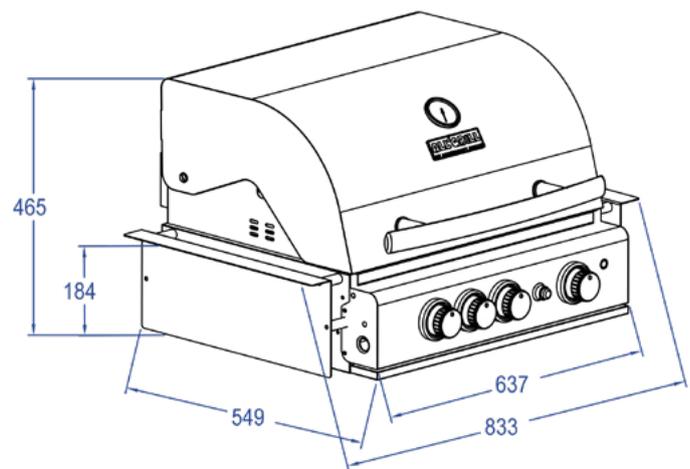
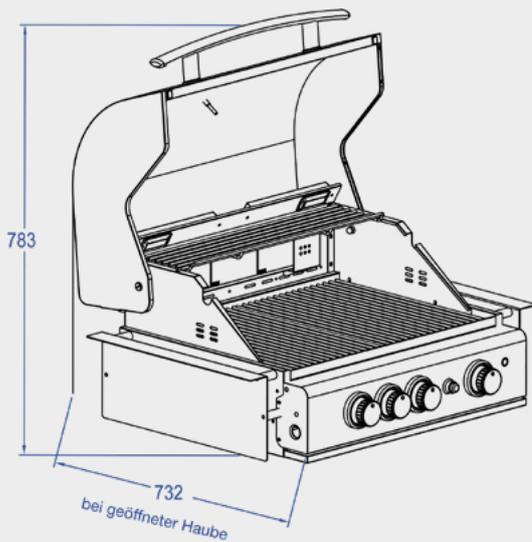
Art. Nr. 100949 / UVP (€) 1.129,00

Weitere technische Daten auf Seite 36.

ALL'GRILL CHEF M

TOP-LINE BUILT-IN MIT AIR SYSTEM

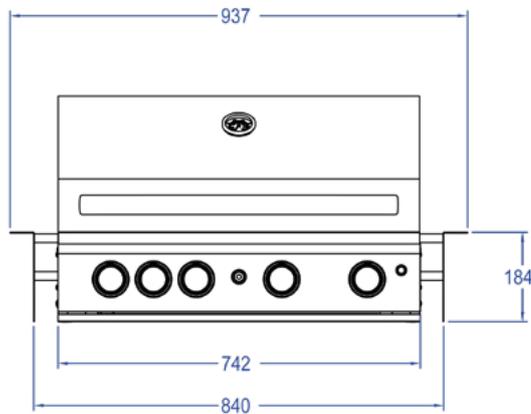
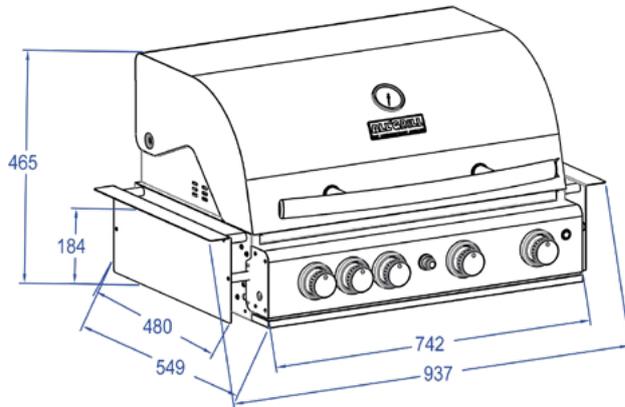
Einbau-Gasgrill, Volledelstahl



ALL'GRILL CHEF L

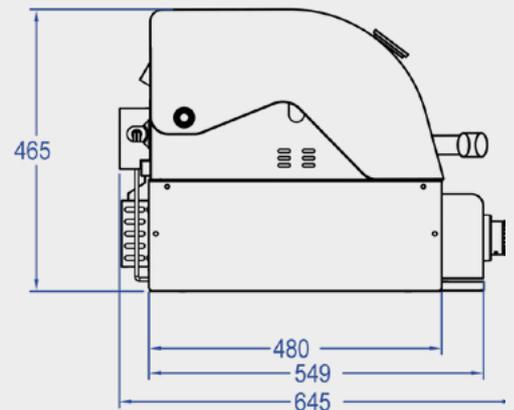
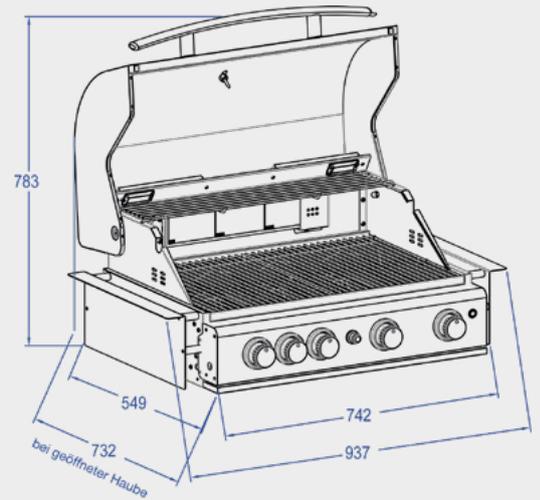
TOP-LINE BUILT-IN MIT AIR SYSTEM

Einbau-Gasgrill, Volledelstahl



Art. Nr. 100929 / UVP (€) 1.289,00

Weitere technische Daten auf Seite 36.



WUSSTEN SIE SCHON?

Alle Built-Ins mit Abstandshalterhülse inklusive.



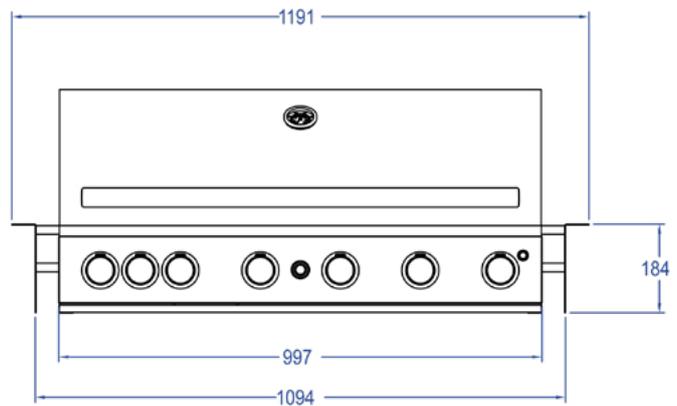
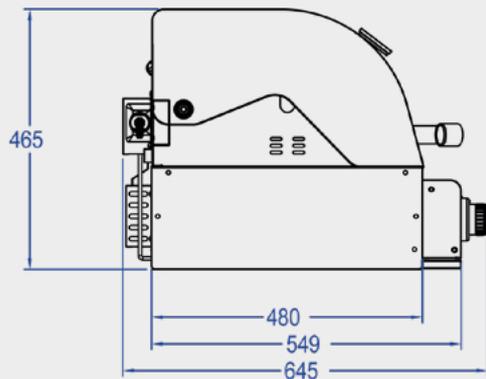
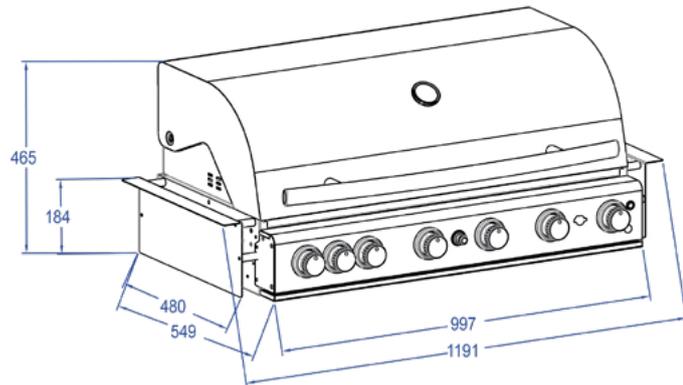
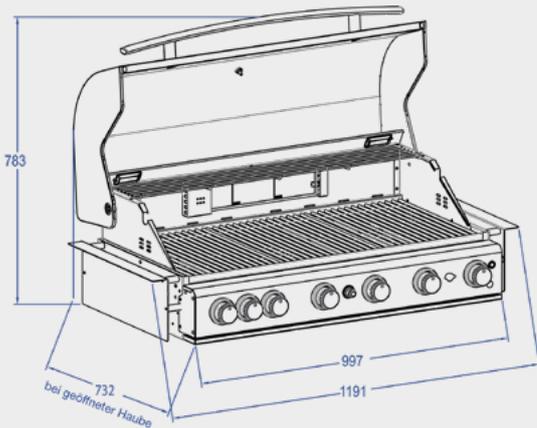
Art. Nr. 100939 / UVP (€) 1.769,00

Weitere technische Daten auf Seite 36.

ALL'GRILL CHEF XL

TOP-LINE BUILT-IN MIT AIR SYSTEM

Einbau-Gasgrill, Volledelstahl



BUILT-IN SERIE	BUILT-IN CHEF S	BUILT-IN CHEF M	BUILT-IN CHEF L	BUILT-IN CHEF XL
Art. Nr.	100959	100949	100929	100939
				
Anzahl Hauptbrenner / kW je Brenner	2 / 3,5	3 / 3,5	4 / 3,5	6 / 3,5
Backburner kW	3,5	3,5	3,5	3,5
Gesamtleistung kW	10,5	14	17,5	24,5
Zündung (bei Piezo 1xAA Batterien)	elektr. Piezozündung	elektr. Piezozündung	elektr. Piezozündung	elektr. Piezozündung
Hauptgrillfläche Rost (cm)	47 x 46 Edelstahl (30 x 46 cm + 15 x 46)	61 x 46 Edelstahl (30 x 46)	71 x 46 Edelstahl (35 x 46)	96 x 46 Edelstahl (2 x 30 x 46 und 1 x 35 x 46)
AIR SYSTEM	ja	ja	ja	ja
Beleuchtung Drehknopf Doppelbeleuchtung Grillraum	ja	ja	ja	ja
Material	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Deckel	doppelwandig mit integriertem Thermometer Seiten doppelwandig	doppelwandig mit integriertem Thermometer Seiten doppelwandig	doppelwandig mit integriertem Thermometer Seiten doppelwandig	doppelwandig mit integriertem Thermometer Seiten doppelwandig
Feuerbox / Innenraum	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Flammbleche	Edelstahl / doppelt	Edelstahl / doppelt	Edelstahl / doppelt	Edelstahl / doppelt
Maße aufgebaut (cm)	50 x 65 x 46 (Abstandshalter 2 x 5)	64 x 65 x 46 (Abstandshalter 2 x 5)	74 x 65 x 46 (Abstandshalter 2 x 5)	100 x 65 x 46 (Abstandshalter 2 x 5)
Gewicht netto (kg)	30	35	40	48
Gasflaschen bis (kg)	11	11	11	11
Easy-Cleaning	Von vorne ausziehbar und einfach zu reinigende Fettschublade			



Für alle ALL'GRILL TOP-LINE CHEF Modelle

- 10 Jahre eingeschränkte Garantie auf Brenner, Roste, Haube, Feuerbox, sowie die komplette Edelstahlkarosserie
- 5 Jahre eingeschränkte Garantie auf Keramik-Backburner
- 2 Jahre auf alle sonstigen Teile (ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)
- Stets sachgemäßer Umgang sowie Pflege vorausgesetzt



Alle technische Daten der CHEF BUILT-IN finden Sie auch online. Einfach den QR-Code scannen.



Weitere Ansichten



SCHWEINELENDCHEN "SCHWARZWÄLDER ART"

1 Stück	Schweinelende
1-2 Stück	Äpfel
12 Scheiben	Schwarzwälder Schinken
250 g	Fleischkäsbrät
etwas	Calvados, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Ein Stück Klarsichtfolie, etwas länger wie die Schweinelende, ausbreiten und darauf den Schwarzwälder Schinken schichtweise auslegen. Den Schinken mit dem Fleischkäsbrät bestreichen. Die Äpfel in kleine Stücke schneiden und auf das Brät geben. Die Schweinelende pfeffern und mit Calvados impfen. Das Ganze zusammenrollen und fest in die Klarsichtfolie einwickeln und in den Kühlschrank legen. Bei ca. 150-160°C ca. 45-50 Min. in den Grill legen. Salz ist nicht zwingend erforderlich, da der Schinken recht salzhaltig ist.

ALL'GRILL BLACK-LINE EXTREM

TOP-LINE AUßENKÜCHEN

Gasgrill mit AIR SYSTEM



**Soft Close
Türen und
Schubladen**



ALL'GRILL EXTREM LIGHT
Gewicht: 125 kg
Art. Nr. 100960 / UVP (€) 4.995,00



EXTREM LIGHT Unterschrank rechts und links!
Gewicht: 20 kg
Art. Nr. 44970 / UVP (€) 1.150,00

- 2 Die Outdoorküche der Superlative! So einen Grill gibt es kein zweites Mal. Volledelstahl DeLuxe Black**
- 1 Guss-Seitenkocher mit 3,2 kW:**
Ideal für Wok und Co.
- 2 4 je 1/2 Edelstahlgrillroste:**
Abmessung je 30 x 46 cm
- 3 2 Deckel aus Edelstahl mit Thermometer:**
Ihr Grillgut optimal im Blick
- 4 2 praktische Warmhalteroste:**
Mehr Fläche für Ihr Grillgut
- 5 2 BBQ-Beleuchtungen:**
Licht in beiden Grillräumen
- 6 2 Backburner mit je 3,5 kW:**
Ideal für das Rotisseriegrillen (Drehspieß)
- 7 6 Brenner mit je 3,5 kW aus Edelstahl:**
Stufenlos regelbar (2x 3 Brenner)
- 8 Steakzone®-Keramikkbrenner mit 3,5 kW (bis 750° C):** Ideal für das perfekte BBQ mit extremer Hitze
- 9 Elektrische Piezozündung:**
Einfach und sicher zünden
- 10 Smokerschiene aus Edelstahl:**
Praktisch und im Grill integriert
- 11 Easy-Cleaning:**
2 praktische Fettschubladen vorne
- 12 Praktische Grillunterschranke:**
Großzügiger Stauraum
- 13 Praktische Schubladen:**
Und noch zusätzlicher Stauraum
- 14 Der Unterschrank für die Gasflasche:**
Hier kommt die Gasflasche rein
- 15 Weiterer Stauraum:** Und noch mal zusätzlicher Stauraum (entfällt bei EXTREM LIGHT)
- 16 4 oder 8 Lenkrollen:**
Davon 2 feststellbar



ALL'GRILL EXTREM
Art. Nr. 100970 / UVP (€) 5.995,00

ALL'GRILL ULTRA

TOP-LINE AUßENKÜCHEN

Gasgrill mit AIR SYSTEM



**Soft Close
Türen und
Schubladen**

3 Die Outdoorküche Edelstahl DeLuxe

1 Seitenkocher mit 3,2 kW :
Ideal für Wok und Co.

2 Deckel aus Edelstahl mit Thermometer:
Ihr Grillgut optimal im Blick

3 Praktischer Warmhalterost:
Mehr Fläche für Ihr Grillgut

4 1 Backburner mit 3,5 kW:
Ideal für das Rotisseriegrillen (Drehspieß)

5 BBQ-Beleuchtungen:
Es werde Licht im Grill

6 6 Brenner mit je 3,5 kW:
Stufenlos regelbar

7 3-geteilter Edelstahlgrillrost:
Abmessung 2 x je 30 x 46 cm,
1 x 35 x 46 cm
(Gussgrillplatte optional erhältlich)

8 LED-Beleuchtung:
Beleuchtete Gasregelknöpfe

9 Elektrische Piezozündung:
Einfach und sicher zünden

10 Easy-Cleaning:
Praktische Fettschublade vorne

11 Praktischer Grillunterschrank:
Hier verstauen Sie Ihre Gasflasche

12 4 Lenkrollen:
Davon 2 feststellbar

13 Seitenablage
Rechts und links abklappbar



Art. Nr. 100930 / UVP (€) 5.395,00 €

ALL'GRILL

TOP-LINE AUßENKÜCHEN

Technische Daten

AUSSENKÜCHEN	ULTRA	EXTREM LIGHT BLACK	EXTREM BLACK
Art. Nr.	100930	100960	100970
			
Anzahl Hauptbrenner / kW je Brenner	6 / 3,5	6 / 3,5	6 / 3,5
Seitenkocher kW Rost höhenverstellbar	3,2 (rechts) Rost nicht höhenverstellbar	3,2 (links)	3,2 (links)
Steakzone® kW Rost höhenverstellbar	-	3,5 (rechts)	3,5 (rechts)
Backburner kW	3,5	2x 3,5	2x 3,5
Gesamtleistung kW	27,7	34,7	34,7
Zündung (bei Piezo 1x AA Batterien)	elektr. Piezozündung	3x elektr. Piezozündung	3x elektr. Piezozündung
Hauptgrillfläche Rost (cm)	96 x 46 Edelstahl (2x 30 x 46; 1x 35 x 46)	2 x 63 x 46 2x 2 Edelstahl je 30 x 46	2 x 63 x 46 2x 2 Edelstahl je 30 x 46
Seitenteile abklappbar	ja	nein	nein
AIR SYSTEM	ja	ja 2x	ja 2x
Beleuchtung Drehknopf Doppelbeleuchtung Grillraum	ja	ja	ja
Soft Close Türen	ja	ja	ja
Arbeitshöhe (cm)	88	88	88
Material	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Deckel	doppelwandig mit integriertem Thermometer Seiten doppelwandig	doppelwandig mit integriertem Thermometer Seiten doppelwandig	doppelwandig mit integriertem Thermometer Seiten doppelwandig
Feuerbox / Innenraum	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Flammbleche	Edelstahl / doppelt	Edelstahl / doppelt	Edelstahl / doppelt
Räder / Rollen (davon 2 feststellbar)	4	4	8
Maße aufgebaut (cm)	227 x 65 x 119 inkl. Griffe (je 7) (abgeklappt 163 x 65 x 119)	242 x 65 x 119	242 x 65 x 119
Gewicht netto (kg)	110	125	149
Gasflaschen bis (kg)	11	11	11
Easy-Cleaning	Von vorne ausziehbare und einfach zu reinigende Fettschublade		



Für alle ALL'GRILL TOP-LINE Modelle

- 10 Jahre eingeschränkte Garantie auf Brenner, Roste, Haube, Feuerbox, sowie die komplette Edelstahlkarosserie
- 5 Jahre eingeschränkte Garantie auf Keramik-Backburner
- 2 Jahre auf alle sonstigen Teile (ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)
- Stets sachgemäßer Umgang sowie Pflege vorausgesetzt



Alle technische Daten der Außenküchen finden Sie auch online. Einfach den QR-Code scannen.

ALL'GRILL KÜCHENSYSTEM

TOP-LINE AUßENKÜCHEN

Gasgrill mit AIR SYSTEM



**Soft Close
Türen und
Schubladen**

Das modulare Küchensystem für endlose Möglichkeiten in Edelstahl DeLuxe

- 1 **Seitenkocher mit 3,2 kW:**
Ideal für Wok und Co.
- 2 **Deckel aus Edelstahl mit Thermometer:**
Ihr Grillgut optimal im Blick
- 3 **Praktischer Warmhalterost:**
Mehr Fläche für Ihr Grillgut
- 4 **1 Backburner mit 3,5 kW:**
Ideal für das Rotisseriegrillen (Drehspieß)
- 5 **BBQ-Beleuchtungen:**
Es werde Licht im Grill
- 6 **6 Brenner mit je 3,5 kW:**
Stufenlos regelbar
- 7 **3-geteilter Edelstahlgrillrost:**
Abmessung 2 x je 30 x 46 cm,
1 x 35 x 46 cm
- 8 **LED-Beleuchtung:**
Beleuchtete Gasregelknöpfe
- 9 **Elektrische Piezozündung:**
Einfach und sicher zünden
- 10 **Easy-Cleaning:**
Praktische Fettschublade vorne
- 11 **Praktischer Grillunterschrank:**
Hier verstauen Sie Ihre Gasflasche
- 12 **4 Lenkrollen:** Davon 2 feststellbar

Maße: 147 x 65 x 120 cm
Gewicht: 106 kg



Art. Nr. 111820 / UVP (€) 5.249,00

WUSSTEN SIE SCHON?

Viele Module für Ihre Wunsch-Außenküche.

ALL'GRILL EINZELMODULE

TOP-LINE AUßENKÜCHEN

TOP: Edelstahl DeLuxe

TOP: Module in Volledelstahl / Arbeitsfläche in schwarzer Marmoroptik

TOP: ALL'GRILL Kühlschrankschrankmodule in hochwertiger

Kompressorausstattung mit Innenbeleuchtung und abschließbar

1 Modul – Anbauwaschbecken / Kühlschrankschrankkombination

Gewicht: 119 kg, 96 x 58 x 90 cm

Art. Nr. 850M01 / UVP (€) 2.495,00

Netto EK / VE1 (€) 1.359,00

Netto EK / VE2 (€) 1.299,00

Netto EK / VE5 (€) 1.209,00



1

11 Modul – Anbauwaschbecken / Kühlschrankschrankkombination

Gewicht: 119 kg, 96 x 58 x 90 cm

Art. Nr. 850M11 / UVP (€) 2.495,00

Netto EK / VE1 (€) 1.359,00

Netto EK / VE2 (€) 1.299,00

Netto EK / VE5 (€) 1.209,00



11

2 Modul – Anbaudoppelkühlschrank

Gewicht: 147 kg, 102 x 58 x 90 cm

Art. Nr. 850M02 / UVP (€) 3.195,00

Netto EK / VE1 (€) 1.695,00

Netto EK / VE2 (€) 1.635,00

Netto EK / VE5 (€) 1.579,00



2

3 Modul – Anbau mit Steakzone®-Keramikbrenner und Piezozündung (1x AA Batterie) und Platz für max. 11 kg Gasflasche

Gewicht: 75 kg, 63 x 58 x 90 cm

Art. Nr. 850M03 / UVP (€) 1.399,00

Netto EK / VE1 (€) 749,00

Netto EK / VE2 (€) 709,00

Netto EK / VE5 (€) 679,00



3

4 Modul – Schrank mit Auszügen

Gewicht: 41 kg, 96 x 58 x 90 cm

Art. Nr. 850M04 / UVP (€) 1.395,00

Netto EK / VE1 (€) 769,00

Netto EK / VE2 (€) 729,00

Netto EK / VE5 (€) 699,00



4

6 Modul – Einzelkühlschrank

Gewicht: 59 kg, 96 x 58 x 90 cm

Art. Nr. 850M06 / UVP (€) 2.345,00

Netto EK / VE1 (€) 1.279,00

Netto EK / VE2 (€) 1.229,00

Netto EK / VE5 (€) 1.149,00



6

7 Modul – Anbauschrankschrank

Gewicht: 71 kg, 63 x 58 x 90 cm

Art. Nr. 850M07 / UVP (€) 1.179,00

Netto EK / VE1 (€) 649,00

Netto EK / VE2 (€) 609,00

Netto EK / VE5 (€) 569,00



7

8 Modul – Anbauwaschbecken

Gewicht: 65 kg, 63 x 58 x 90 cm

Art. Nr. 850M08 / UVP (€) 1.259,00

Netto EK / VE1 (€) 689,00

Netto EK / VE2 (€) 629,00

Netto EK / VE5 (€) 579,00



8

ALL'GRILL EINZELMODULE

TOP-LINE AUßENKÜCHEN

WUSSTEN SIE SCHON?

Mit Modul 12+13 bauen Sie Ihre Außenküche um jede Ecke.

10



12



13



10 Modul – Anbaukühlschrank

Gewicht: 89 kg, 63 x 58 x 90 cm

Art. Nr. 850M10 / UVP (€) 1.795,00

12 Modul – 90° Ecke

Gewicht: 6,2 kg, 63 x 63 x 85 cm

Art. Nr. 850M12 / UVP (€) 429,00 €

13 Modul – 45° Ecke

Gewicht: 5 kg, 51 x 54 x 85 cm

Art. Nr. 850M13 / UVP (€) 379,00

ALL'GRILL Profi-Tipp:

Pflege und Reinigung sind essenziell, wenn man die Langlebigkeit des Grills erhalten möchte. Die neue, eigens entwickelte Edelstahlpflege von ALL'GRILL pflegt intensiv Ihre stark beanspruchte Oberfläche aus Edelstahl. Auch für den Gastrobereich und in Lebensmittelverarbeitenden Betrieben geeignet. Wirkt schmutz- und wasserabweisend und gibt jeder Edelstahloberfläche den perfekten Glanz.

Hinweis: ALL'GRILL Edelstahlpflege ist universell einsetzbar. Auch bestens für unsere schwarze BLACK-LINE Serie geeignet

Edelstahlpflege
finden Sie auf
Seite 62

DIE BESTE

PFLEGE FÜR

IHREN GASGRILL

ALL'GRILL KÜCHENSYSTEM

TOP-LINE KOMPLETTVARIANTEN

Gasgrill mit AIR SYSTEM

TOP: Edelstahl DeLuxe

Modul 12 (90°)
UVP (€) 429,00

Art. Nr. 111820-V01 / UVP (€) 10.268,00



Grundgrill mit Seitenbrenner
UVP (€) 5.249,00

Modul 2
UVP (€) 3.195,00

Modul 4
UVP (€) 1.395,00

Art. Nr. 111820-V02 / UVP (€) 10.318,00



Modul 7
UVP (€) 1.179,00

Grundgrill mit Seitenbrenner
UVP (€) 5.249,00

Modul 4
UVP (€) 1.395,00

Modul 11
UVP (€) 2.495,00

Art. Nr. 111820-V03 / UVP (€) 9.901,00

Modul 13 (45°)
UVP (€) 379,00

Modul 13 (45°)
UVP (€) 379,00



Modul 3
UVP (€) 1.399,00

Grundgrill mit Seitenbrenner
UVP (€) 5.249,00

Modul 11
UVP (€) 2.495,00

ALL'GRILL KÜCHENSYSTEM

TOP-LINE KOMPLETTVARIANTEN

Gasgrill mit AIR SYSTEM

TOP: Edelstahl DeLuxe

Art. Nr. 111820-V04 / UVP (€) 10.881,00



Modul 7
UVP (€) 1.179,00

Grundgrill mit Seitenbrenner
UVP (€) 5.249,00

Modul 3
UVP (€) 1.399,00

Modul 10
UVP (€) 1.795,00

Modul 8
UVP (€) 1.259,00

Art. Nr. 111820-V05 / UVP (€) 8.303,00



Modul 8
UVP (€) 1.259,00

Grundgrill mit Seitenbrenner
UVP (€) 5.249,00

Modul 10
UVP (€) 1.795,00

Art. Nr. 111820-V06 / UVP (€) 9.702,00



Modul 10
UVP (€) 1.795,00

Modul 3
UVP (€) 1.399,00

Grundgrill mit Seitenbrenner
UVP (€) 5.249,00

Modul 8
UVP (€) 1.259,00

ALL'GRILL KÜCHENSYSTEM

TOP-LINE KOMPLETTVARIANTEN

Gasgrill mit AIR SYSTEM

TOP: Edelstahl DeLuxe

Art. Nr. 111820-V07 / UVP (€) 7.827,00



Modul 3
UVP (€) 1.399,00

Grundgrill mit Seitenbrenner
UVP (€) 5.249,00

Modul 7
UVP (€) 1.179,00

Art. Nr. 111820-V08 / UVP (€) 9.086,00



Modul 3
UVP (€) 1.399,00

Grundgrill mit Seitenbrenner
UVP (€) 5.249,00

Modul 7
UVP (€) 1.179,00

Modul 8
UVP (€) 1.259,00

Art. Nr. 111820-V09 / UVP (€) 9.482,00



Modul 10
UVP (€) 1.795,00

Grundgrill mit Seitenbrenner
UVP (€) 5.249,00

Modul 8
UVP (€) 1.259,00

Modul 7
UVP (€) 1.179,00

Viele weitere Varianten möglich.

ALL'GRILL KÜCHENSYSTEM

TOP-LINE AUßENKÜCHEN

Flexible Wetterschutzhüllen



Schützen Sie Ihre modulare Außenküche mit unseren flexiblen und wasserabweisenden Wetterschutzhüllen!

Abschluss Seitenteil



Optimale Abdeckung an den Eckmodulen (Bsp.-Abb. Modul 12 – 90°)



Wasserdichter Abschluss zwischen den verschiedenen Modulen



Perfekte Anpassung an die Module (Bsp.-Abb. Modul 96 cm und 63 cm)



Die Wetterschutzhüllen können über das Verbindungsteil einfach aneinander gefügt werden



Passgenauer Abschluss zum Schutz vor Witterung auch für die Seitenteile



Passgenaue Aussparung am Wasserhahn der Module 1, 11 und 8

Hülle für Grundgrill

Allwetterschutzhülle zu ALL'GRILL 111820
Art. Nr. 77810 / UVP (€) 139,00

Allwetterschutzhülle zu Modul 8 bis 63 cm
Art. Nr. 77850-63-2 / UVP (€) 89,00

Allwetterschutzhülle zu Modul 11 bis 96 cm
Art. Nr. 77850-96-2 / UVP (€) 99,00

Allwetterschutzhülle zu Modul 2 bis 102 cm
Art. Nr. 77850-102 / UVP (€) 99,00

Allwetterschutzhülle zu Modul 3 / 7 / 10 bis 63 cm
Art. Nr. 77850-63-1 / UVP (€) 89,00

Allwetterschutzhülle zu Modul 1 bis 96 cm
Art. Nr. 77850-96-1 / UVP (€) 99,00

Allwetterschutzhülle zu Modul 4 / 6 bis 96 cm
Art. Nr. 77850-96-3 / UVP (€) 99,00

Allwetterschutzhülle zu Modul 12
Art. Nr. 77850-12 / UVP (€) 69,00

Allwetterschutzhülle zu Modul 13
Art. Nr. 77850-13 / UVP (€) 69,00

Modul-Zubehör

Abschluss Seitenteil
Art. Nr. 77850-15 / UVP (€) 39,50

Modul-Zubehör

Verbindungsteil für einzelne Hüllen
Art. Nr. 77850-14 / UVP (€) 39,50

WUSSTEN SIE SCHON?

Pizzaofen mit integrierter
Flammüberwachung / Zündsicherung.

ALL'GRILL Gas Pizzaofen mit AIR SYSTEM inkl. Zubehör

- Volledelstahl Profi Pizzaofen
- Gastro-Ausführung (inklusive Zündsicherung)
- Nettogewicht: 89 kg
- Abmessung aufgebaut:
80 x 85 x 185 cm
- ohne Kamin 128 cm
- Unterbau Höhe: 77 cm
- bis 11kg Gasflasche
- Gesamtleistung: 12,6 kW
- 1x Hauptbrenner 5,2 kW
- 2x seitliche Brenner mit je 3,7 kW
- Backfläche: 48 x 53 cm
- obere Backfläche: 39 x 45 cm

Gastro - Pizzaofen - Details:

- ALL'GRILL AIR SYSTEM
stufenlos regelbar
- Kamin mit Zugregler
- Backhaube doppelwandig isoliert
- mit integriertem Thermometer
- Fronttür verglast mit Holzgriff
- inkl. Edelstahlrack für zweiten Pizzastein
- inkl. Pizzasteine: 1x 48 x 53 x 1,5 cm und
1x 45 x 39 x 1,5 cm
- jeder Brenner einzeln stufenlos
regelbar und zündgesichert
- elektrische Piezozündung
- Praktischer Backofenunterschrank mit Tür
- 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar
- inkl. Wetterschutzhülle
- inkl. Pizzaschneider / Wiegemesser
- inkl. Pizzaschaufel
- inkl. ALL'GRILL Grillbuch



inkl. Grillbuch



Art. Nr. 100555 / UVP (€) 2.099,00

Allwetterschutzhülle

(nur für Nachbestellungen) für Pizzaofen
GASTRO-PROFI

Art. Nr. 77555 / UVP (€) 129,00

ALL'GRILL GASTRO-PROFI TOP-LINE PIZZAOFEN

Volledelstahl mit AIR SYSTEM



Zubehör
inklusive



PIZZA IM ALL'GRILL PIZZAOFEN

- 500 g** Mehl
- 100-150 ml** warmes Wasser oder Bier
- 1 Päckchen** Trockenhefe
- 1 EL** Olivenöl
- 10 g** Schweineschmalz
- etwas** Salz
- etwas** schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Stück** rote Zwiebel
- 3 Stück** Lauchzwiebeln
- 250 g** Cocktailtomaten
- 200 g** Crème fraîche
- etwas** Barbecuesauce
- 500 g** Schweinefleisch (Pulled Pork)
- 250 g** geriebener Käse (Bergkäse)

Den Pizzastein auf dem ALL'GRILL etwa 10-15 Min. auf 250°C vorheizen. Wenn das AIR SYSTEM vorhanden ist bitte einschalten. Für den Teig Mehl, Wasser, Hefe, Olivenöl, Schmalz, Salz und Pfeffer zu einem gleichmäßigem Teig

kneten oder den Teig in eine dafür geeignete Küchenmaschine geben und kneten. Wer dem Teig ein besonderes Aroma verleihen will, tauscht das Wasser gegen Bier aus oder gibt einen Schuss Wein bei. Den Teig ca. 60 Min. abgedeckt ruhen lassen. Den Teig in vier gleich große Kugeln trennen und dünn ausrollen. Der Teig sollte nicht an den Händen kleben, daher ausreichend bemehlen. Die Zwiebel und die Lauchzwiebeln in Streifen schneiden und die Tomaten halbieren. Crème fraîche mit der Barbecuesauce zu einer glatten Masse verrühren und auf den Teig streichen. Zuerst das Pulled Pork, die Zwiebel, die Lauchzwiebeln und die Tomaten darauf verteilen.

Abschließend mit dem geriebenen Bergkäse bestreuen. Mit einer Pizzaschaufel die Pizza in den Grill legen. Die Schaufel dient nur dem Transport daher bitte nicht auf der Schaufel zubereiten. Die Pizza ca. 5 Min. auf dem vorgeheizten Pizzastein bei ca. 250-280°C indirekt grillen.

ALL'GRILL

ALLROUNDER UND TOP-LINE ZUBEHÖR

Wir bieten Ihnen für alle Grills aus der TOP-LINE sowie ALLROUNDER Serie hochwertiges Zubehör nach Maß. Siehe Seite 52.

1 Allwetterschutzhülle

Die Hülle „Typ 600D Oxford Premiumqualität“ eignet sich hervorragend für den Schutz ihres Grills gegen äußere Witterungseinflüsse und Schmutz. Schützen Sie Ihren Gasgrill das ganze Jahr hindurch sicher und zuverlässig.



1

2 Gussgrillplatte

Die Gussgrillplatte bietet sehr gute Hitzespeicherung. Diese kann beidseitig genutzt werden und ist dazu noch leicht zu reinigen.



2

3 Edelstahl-Kochplatte/-wanne

Tauschen Sie Ihren Grillrost mit dieser Kochwanne aus! Nutzen Sie die 3 mm massive Kochwanne wie eine große Pfanne und bereiten Sie Gerichte wie Bratkartoffeln usw. zu.



3

4 Gussrost

Solide, massiv und robust - Ein Rost aus Gusseisen gemacht für die Ewigkeit.



4

5 Edelstahlrost

Ideale Ergänzung für Ihren Gasgrill. Der Rost hat eine Stärke von 5 mm / 8 mm.



5

6 Universal-Grillspieß-Set

Ihr Grillgut wird gleichmäßig knusprig und gart auf den Punkt. Das Grillspieß-Set mit Elektromotor (230 V) besteht aus Edelstahl.



6

7 Edelstahl-Spritzschutz mit inkludiertem Schaschlikspießeset für die Steakzone®

Schützen Sie Ihren Grill mit dem Spritzschutz und grillen Sie gleichzeitig Ihre Schaschlikspieße! (inkl. 3 Schaschlikspieße)



7

8 Edelstahl Geschirreinsatz für Seitenkochfeld

Setzen Sie Ihren Wok in den Einsatz und bereiten Sie kulinarische Speisen zu.



8

9 Edelstahl-Hitzeleitblech, einzeln

Passend für Holzkohleeinsatz oder andere Anwendungen wie Rost, Gussgrill- oder Kochplatte.



9

10 Edelstahl Holzkohleeinsatz mit Hitzeleitblech

Sie möchten Gas und Holzkohle vereinen? Entfernen Sie die Flammeleche und setzen den Holzkohleeinsatz über den Brennern ein.



10

11 Smokeboxx® aus Edelstahl

Einfach die Smokeboxx® mit Räucherchips oder Mehl Ihrer Wahl befüllen, im Grill einhängen, erhitzen und das Grillgut mit den Aromen verfeinern.



11

MODELL	ALLROUNDER M	ALLROUNDER L	CHEF S BUILT-IN	CHEF M BUILT-IN	CHEF L BUILT-IN	CHEF XL BUILT-IN
Art. Nr.	100303	100304	100959	100949	100929	100939
						
1 	Art. Nr. 77903 (Seitenteile abgeklappt) Art. Nr. 77633 (Seitenteile aufgeklappt) 79,00	Art. Nr. 77904 (Seitenteile abgeklappt) Art. Nr. 77633 (Seitenteile aufgeklappt) 79,00	Art. Nr. 77959 59,00	Art. Nr. 77949 69,00	Art. Nr. 77929 69,00	Art. Nr. 77939 79,00
2 	Art. Nr. 55930 69,00	Art. Nr. 55935 79,00	Art. Nr. 55915 59,00 Art. Nr. 55930 69,00	Art. Nr. 55930 69,00	Art. Nr. 55935 79,00	Art. Nr. 55930 69,00 Art. Nr. 55935 79,00
3 	Art. Nr. 88005 119,00	Art. Nr. 88006 139,00	Art. Nr. 88005 119,00	Art. Nr. 88005 119,00	Art. Nr. 88006 139,00	Art. Nr. 88005 119,00 Art. Nr. 88006 139,00
4 	Art. Nr. 99930 49,00	Art. Nr. 9991 59,00	Art. Nr. 9993 39,00 Art. Nr. 99930 49,00	Art. Nr. 99930 49,00	Art. Nr. 9991 59,00	Art. Nr. 99930 49,00 Art. Nr. 9991 59,00
5 	Art. Nr. 9999-30 69,00	Art. Nr. 9999-35 89,00	Art. Nr. 9999-15 49,00 Art. Nr. 9999-30 69,00	Art. Nr. 9999-30 69,00	Art. Nr. 9999-35 89,00	Art. Nr. 9999-30 69,00 Art. Nr. 9999-35 89,00
6 	Art. Nr. 6774 99,00	Art. Nr. 6783 99,00	Art. Nr. 6763 79,00	Art. Nr. 6774 99,00	Art. Nr. 6783 99,00	Art. Nr. 67919 139,00
7 	Art. Nr. 88003 69,90	Art. Nr. 88003 69,90				
8 	Art. Nr. 88007 49,00	Art. Nr. 88007 49,00				
9 	Art. Nr. 88008 24,95	Art. Nr. 88008 24,95	Art. Nr. 88008 24,95	Art. Nr. 88008 24,95	Art. Nr. 88008 24,95	Art. Nr. 88008 24,95
10 	Art. Nr. 88001 129,00	Art. Nr. 88001 129,00	Art. Nr. 88001 129,00	Art. Nr. 88001 129,00	Art. Nr. 88001 129,00	Art. Nr. 88001 129,00
11 	Art. Nr. 98909 79,00	Art. Nr. 98909 79,00	Art. Nr. 98909 79,00	Art. Nr. 98909 79,00	Art. Nr. 98909 79,00	Art. Nr. 98909 79,00

CHEF S	CHEF M	CHEF L	CHEF XL	ULTRA Außenküche	EXTREM
500902 / 500702	500903 / 500703	500904 / 500704	500906 / 500706	100930 / 111820	100970 / 100960
					
Art. Nr. 77902 (Seitenteile abgeklappt) Art. Nr. 77222-01 (Seitenteile aufgeklappt) 79,00	Art. Nr. 77903 (Seitenteile abgeklappt) Art. Nr. 77633 (Seitenteile aufgeklappt) 79,00	Art. Nr. 77904 (Seitenteile abgeklappt) Art. Nr. 77633 (Seitenteile aufgeklappt) 79,00	Art. Nr. 77906 (Seitenteile abgeklappt) Art. Nr. 77919 (Seitenteile aufgeklappt) 129,00	Art. Nr. 77920 129,00 (Ultra) Art. Nr. 77810 139,00 (Außenküche)	Art. Nr. 77910 139,00
Art. Nr. 55915 59,00 Art. Nr. 55930 69,00	Art. Nr. 55930 69,00	Art. Nr. 55935 79,00	Art. Nr. 55930 69,00 Art. Nr. 55935 79,00	Art. Nr. 55930 69,00 Art. Nr. 55935 79,00	Art. Nr. 55930 69,00
Art. Nr. 88005 119,00	Art. Nr. 88005 119,00	Art. Nr. 88006 139,00	Art. Nr. 88005 119,00 Art. Nr. 88006 139,00	Art. Nr. 88005 119,00 Art. Nr. 88006 139,00	Art. Nr. 88005 119,00
Art. Nr. 9993 39,00 Art. Nr. 99930 49,00	Art. Nr. 99930 49,00	Art. Nr. 9991 59,00	Art. Nr. 99930 49,00 Art. Nr. 9991 59,00	Art. Nr. 99930 49,00 Art. Nr. 9991 59,00	Art. Nr. 99930 49,00
Art. Nr. 9999-15 49,00 Art. Nr. 9999-30 69,00	Art. Nr. 9999-30 69,00	Art. Nr. 9999-35 89,00	Art. Nr. 9999-30 69,00 Art. Nr. 9999-35 89,00	Art. Nr. 9996 99,00 (8 mm) Art. Nr. 9996-35 109,00 (8 mm)	Art. Nr. 9996 (8 mm) 99,00
Art. Nr. 6763 79,00	Art. Nr. 6774 99,00	Art. Nr. 6783 99,00	Art. Nr. 67919 139,00	Art. Nr. 67919 139,00	Art. Nr. 67910 159,00
Art. Nr. 88003 69,90	Art. Nr. 88003 69,90	Art. Nr. 88003 69,90	Art. Nr. 88003 69,90	Art. Nr. 88004 89,90	Art. Nr. 88004 89,90
Art. Nr. 88007 49,00	Art. Nr. 88007 49,00	Art. Nr. 88007 49,00	Art. Nr. 88007 49,00	Art. Nr. 88010 69,00	Art. Nr. 88010 69,00
Art. Nr. 88008 24,95	Art. Nr. 88008 24,95	Art. Nr. 88008 24,95	Art. Nr. 88008 24,95	Art. Nr. 88008 24,95	Art. Nr. 88008 24,95
Art. Nr. 88001 129,00	Art. Nr. 88001 129,00	Art. Nr. 88001 129,00	Art. Nr. 88001 129,00	Art. Nr. 88001 129,00	Art. Nr. 88001 129,00
Art. Nr. 98909 79,00	Art. Nr. 98909 79,00	Art. Nr. 98909 79,00	Art. Nr. 98909 79,00	Art. Nr. 98909 79,00	Art. Nr. 98909 79,00





ALLGRIN
MIT LEIDENSCHAFT

DER ERSTE MULTIFUNKTIONALE PORTABLE GASGRILL

Ob zum Grillen oder Backen unser Multi-Kulti® ist portabel und vielseitig einsetzbar. Mit dem optionalen Zubehör in Sekunden vom Grill zum Pizzaofen umgebaut. Optional haben wir auch einiges an Zubehör für diesen Grill oder Sie verwenden Ihr vorhandenes Geschirr. Multi-Kulti® ist ein eingetragener Markenname und das Design ist ein eingetragenes EU-Geschmacksmuster.

Mit zusätzlich erhältlicher
Pizza-Backhaube in Sekunden
zum Pizzaofen umgebaut!



Die im Lieferumfang enthaltene
Backhaube kann einfach abgenommen
und durch weitere Anbauteile ersetzt werden.
Anbauteile sind immer sicher fixiert.



Gasherdfunktion (ohne Haube)

WUSSTEN SIE SCHON?

Der einzige portable Volledelstahl-gasgrill in verschiedenen Varianten.

ALL'GRILL MULTI-KULTI® MULTIFUNKTIONALES SYSTEM

Gasgrill, portabel und Zubehör

Unser Multi-Kulti® ist der erste portable und multifunktionale Gasgrill!

Produktinformationen / Lieferumfang:

- mit Zündsicherung
- Abmessung aufgebaut: 42 x 51 x 25 cm
- Abmessung verpackt: 61 x 47 x 33 cm
- Grillfläche: 30 x 31 cm
- Gewicht: 8,5 kg
- 3,8 kW/ Verbrauch 277 g/h
- Easy-Cleaning (ausziehbare Reinigungsschublade)
- elektromechanische Zündung
- portabler Volledelstahl Gasgrill
- Edelstahlgrillrost
- abnehmbare Backhaube mit integriertem Thermometer
- stufenlos regelbar mit 30 mbar* als auch mit 50 mbar zu betreiben
- mit Gasflasche oder Gaskartusche zu betreiben
- inkl. Aufbau- und Betriebsanleitung (deutsch)

*nur in Verbindung mit Freizeitfahrzeugen und Booten.

Bitte beachten Sie: Gasschlauch und Druckminderer sind nicht im Lieferumfang enthalten!

1 Multi-Kulti® mit Zündsicherung
Art. Nr. 201101 / UVP (€) 349,00

2 Pizza-/ Backhaube
(Bild zeigt zusätzlich den Grillunterbau)
Abmessung: 43 x 41 x 25 cm (ohne Kamin)
+ ca. 10 cm Kamin
Art. Nr. 200101 / UVP (€) 129,00

3 Pizza-Gestell für Pizza-/ Backhaube
praktisches Gestell aus Edelstahl um 2 Pizzen gleichzeitig zu backen
Art. Nr. 9811 / UVP (€) 29,90

4 Pizzastein für Multi-Kulti® Ø 26 x 1,5 cm
Art. Nr. 9865 / UVP (€) 19,90

Pizzastein für Multi-Kulti® Ø 33 x 1,5 cm
Art. Nr. 9813 / UVP (€) 31,50



3



4

ALL'GRILL MULTI-KULTI®

MULTIFUNKTIONALES SYSTEM

Gasgrill, portabel und Zubehör



Mit Steakzone®-Keramikkbrenner

2



3



4



5



Unser Multi-Kulti® jetzt auch mit Steakzone® und Zündsicherung!

Produktinformationen/Lieferumfang:

- mit Steakzone® und Zündsicherung
- Abmessung aufgebaut: 42 x 51 x 25 cm
- Abmessung verpackt: 61 x 47 x 33 cm
- Grillfläche: 30 x 31 cm
- Gewicht: 8,5 kg
- 3,5 kW
- Easy-Cleaning (ausziehbare Reinigungsschublade)
- elektromechanische Zündung
- portabler Volledelstahl Gasgrill
- Edelstahlgrillrost
- abnehmbare Backhaube mit integriertem Thermometer
- stufenlos regelbar mit 30 mbar* als auch mit 50 mbar zu betreiben
- mit Gasflasche oder Gaskartusche zu betreiben
- inkl. Aufbau- und Betriebsanleitung (deutsch)

*nur in Verbindung mit Freizeitfahrzeugen und Booten.

Bitte beachten Sie: Gasschlauch und Druckminderer sind nicht im Lieferumfang enthalten!

1 Mit Steakzone® und Zündsicherung:

Art. Nr. 200200 / UVP (€) 399,00

2 Gusspfanne (3 cm hoch) für Multi-Kulti®

Ø 35 cm, Gewicht: 3,5 kg

Art. Nr. 4535 / UVP (€) 49,90

3 Unterbau für Multi-Kulti®, Edelstahl

Breite 42 cm / Länge 43 cm / Höhe 83 cm

Art. Nr. 200099 / UVP (€) 119,00

4 Tragetasche, isoliert für Multi-Kulti®

55 x 43,5 x 30 cm

Art. Nr. 200133 / UVP (€) 49,00

5 Abdeckhülle für Multi-Kulti®

47,5 x 44 x 20 cm

Art. Nr. 200177 / UVP (€) 19,00

WUSSTEN SIE SCHON?

Multi-Kulti® das erste portable System für alle Fälle.

MULTI-KULTI® Set 1

Mit Zündsicherung: bestehend aus Multi-Kulti®, Pizzastein und Gusspfanne
Art. Nr. 201-1 / UVP (€) 399,00

MULTI-KULTI® Set 2

Mit Zündsicherung: bestehend aus Multi-Kulti® und Pizzahaube
Art. Nr. 201-2 / UVP (€) 439,00

MULTI-KULTI® Set 3

Mit Zündsicherung: bestehend aus Multi-Kulti®, Pizzahaube und Pizzastein
Art. Nr. 201-3 / UVP (€) 459,00

MULTI-KULTI® Set 4

Mit Zündsicherung: bestehend aus Multi-Kulti®, Pizzahaube, Pizzastein und Gusspfanne
Art. Nr. 201-4 / UVP (€) 499,00

ALL'GRILL MULTI-KULTI® MULTIFUNKTIONALES SYSTEM

Set-Varianten



Art. Nr. 200101



Art. Nr. 4535



Art. Nr. 9813



Abb. Art. Nr. 201101

ALL'GRILL ZUBEHÖR

ZUBEHÖR FÜR ALLE GASGRILLS

Auch für Fremdfabrikate



1 Blockieren Sie nicht Ihre Grillfläche



Universal für alle Seitenkocher



1 Original Chinesischer Stahlwok, unbeschichtet mit Holzgriff
Ø 30 cm, Gewicht: 1,0 kg
Art. Nr. 19999 / UVP (€) 21,95

Ø 33 cm, Gewicht: 1,2 kg
Art. Nr. 19996 / UVP (€) 24,95

Ø 35 cm, Gewicht: 1,3 kg
Art. Nr. 19997 / UVP (€) 29,95

dazu: Wokring Ø 25 cm, Gewicht: 0,2 kg
Art. Nr. 19991 / UVP (€) 8,95



Universal für alle Seitenkocher

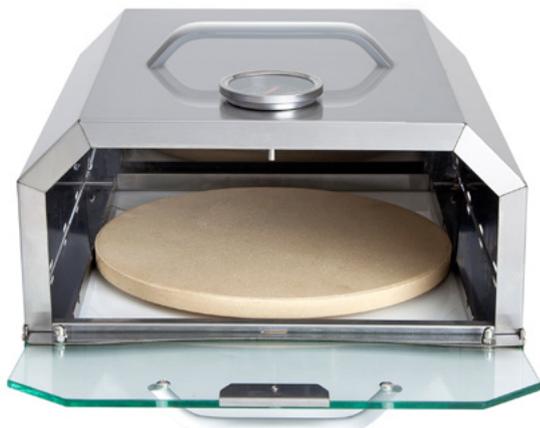


Chinesischer Stahlwok und Wokring im Set:
Original Stahlwok Ø 30 cm und
Original Wokring Ø 25 cm, Gewicht: 1,4 kg
Art. Nr. 19999WR / UVP (€) 27,00

Original Stahlwok Ø 33 cm und
Original Wokring Ø 25 cm, Gewicht: 1,5 kg
Art. Nr. 19996WR / UVP (€) 29,00



Universal für alle Seitenkocher



Original Stahlwok Ø 35 cm und
Original Wokring Ø 25 cm, Gewicht: 1,7 kg
Art. Nr. 19997WR / UVP (€) 34,00

2 Pizzaboxx® rund aus Edelstahl für Seitenkocher inkl. Temperaturanzeige
32 x 37 x 19 cm, Pizzastein Ø 26 cm
Gewicht: 4 kg, aufklappbare Scheibe vorne
Art. Nr. 9835 / UVP (€) 149,00



Universal für alle Seitenkocher



Weitere Infos auf Seite 74.

3 Pizzaboxx® eckig aus Edelstahl für Seitenkocher inkl. Temperaturanzeige
32 x 37 x 16 cm, Pizzastein Ø 26 cm
Gewicht: 4 kg, aufklappbare Scheibe vorne
Art. Nr. 9836 / UVP (€) 149,00

WUSSTEN SIE SCHON?

Alle Artikel von Seite 60 passen bei vielen Seitenkochstellen.

1 BBQ- und Gourmet-Pfeffer KRÄUTERFRISCH

Gewicht: 100 g

Art. Nr. 4902 / UVP (€) 4,95

BBQ- und Gourmet-Pfeffer ZITRONENFRISCH

Gewicht: 60 g

Art. Nr. 4903 / UVP (€) 4,95

BBQ- und Gourmet SALZ- und PFEFFERZAUBER

Gewicht: 60 g

Art. Nr. 4904 / UVP (€) 4,95

BBQ- und Gourmet-Pfeffer BEEREN- und VANILLEZAUBER

Gewicht: 80 g

Art. Nr. 4905 / UVP (€) 4,95

BBQ- und Gourmet-Pfeffer 4er Set

Gewicht: 300 g

Art. Nr. 4906 / UVP (€) 18,90

2 Edelstahl Marinier-Set mit 0,6 l Becher (10 x 12 cm) und Deckel Ø 10 x 23 cm

Art. Nr. 9846 / UVP (€) 19,90

3 Edelstahl Holzblanket Treppe, klappbar inklusive 3 Zedernholzplanken

Maße aufgebaut: 30 x 28 x 26 cm

Maße zusammengeklappt: 30 x 15 x 5 cm

Maße Brett je: 30 x 12 x 1 cm

Art. Nr. 9851 / UVP (€) 39,95

4 3-teiliges Zedernholzplanken-Set

Je: 30 x 12 x 1 cm

Art. Nr. 9852 / UVP (€) 18,90

ALL'GRILL ZUBEHÖR

ZUBEHÖR FÜR ALLE GASGRILLS

Auch für Fremdfabrikate



ALL'GRILL ZUBEHÖR

ZUBEHÖR FÜR ALLE GASGRILLS

Auch für Fremdfabrikate

1



1 Bambus-Spieße: Ideal für Grill, BBQ, Fingerfood, etc.

150 Stück, Länge: 19 cm
Art. Nr. 9815 / UVP (€) 9,90

2



Bambus-Spieße: Ideal für Grill, BBQ, Fingerfood, etc.

150 Stück, Länge: 23 cm
Art. Nr. 9816 / UVP (€) 11,90

3



2 Spareribs-Halter aus Edelstahl

30 x 18 x 8 cm
Art. Nr. 9838 / UVP (€) 19,90

3 Wood-Chip-Räucher-Box aus Edelstahl

22 x 10 x 5,5 cm
Art. Nr. 9845 / UVP (€) 18,90

4



4 Hähnchenhalter aus Edelstahl

Mit Platte und abnehmbarer Aromadose,
Platte mit Griffen:
27 (18,5 ohne Griffen) x 18,5 x 2,5 cm
Dose abnehmbar: 10 cm x Ø 7 cm
Art. Nr. 9824 / UVP (€) 19,95

5

Neu!



5 ALL'GRILL Edelstahlpflege

Inhalt: 250 ml
Preis pro 1L: € 31,80
Art. Nr. 62-250 / UVP (€) 8,95

ALL'GRILL Edelstahlpflege

Inhalt: 500 ml
Preis pro 1L: € 27,90
Art. Nr. 62-500 / UVP (€) 14,95

ALL'GRILL Edelstahlpflege

Inhalt: 1000 ml
Preis pro 1L: € 19,90
Art. Nr. 62-1000 / UVP (€) 19,90

Weitere
Infos auf
Seite 44.

WUSSTEN SIE SCHON?

Mit der Pizzaschere teilen Sie Ihre Pizza oder Flammkuchen in Sekunden.

1 Pizzaschaufel Edelstahl mit Holzgriff (abnehmbar)

51 x 20 cm

Schaufelfläche: 23 x 20 cm

Art. Nr. 9863 / UVP (€) 23,90

2 Pizzastein, rund, passt auch für die neue ALL'GRILL Pizzaboxx®

Ø 26 x 1,5 cm

Art. Nr. 9865 / UVP (€) 19,90

Pizzastein rund

Ø 33 x 1,5 cm

Art. Nr. 9813 / UVP (€) 31,50

3 Pizzastein eckig

30 x 40 x 1,5 cm

Art. Nr. 9849 / UVP (€) 31,50

Neu!

Pizzastein eckig

41 x 36 x 1,5 cm

Art. Nr. 9839 / UVP (€) 34,50

4 Holzbrett mit Handgriff

Ø 30 x 1,5 cm, Länge mit Griff: 42 cm

Art. Nr. 9862 / UVP (€) 21,90

5 Pizza-Schere

Länge: 27 cm

Art. Nr. 8942/ UVP (€) 10,95

6 Pizzaschneider - Wiegemesser aus gebürstetem Edelstahl

35 x 2,5 x 12 cm

Art. Nr. 9853 / UVP (€) 18,90

ALL'GRILL ZUBEHÖR

ZUBEHÖR FÜR ALLE GASGRILLS

Auch für Fremdfabrikate



1



2



3



4



5



6

ALL'GRILL ZUBEHÖR

ZUBEHÖR FÜR ALLE GASGRILLS

Auch für Fremdfabrikate

1



1 Reinigungsbürste klein
22 x 10 cm (runde Form)
Art. Nr. 9809 / UVP (€) 6,95

2



2 Grill- und BBQ-Bürste, Länge 43 cm
Je Bürste: 16 x 3 cm
Art. Nr. 9827 / UVP (€) 21,90

3



3 Grill- und BBQ-Bürste, Länge 44 cm
Je Bürste: 3 x 16 cm
Art. Nr. 9828 / UVP (€) 21,90

4



4 Dreiseitige Grill- und BBQ-Bürste
Länge: 30 cm
Art. Nr. 9820 / UVP (€) 9,95

5



5 Gussplatten Reinigungsbürste
15 / 29 x 2,5 cm
Art. Nr. 9808 / UVP (€) 13,95

6



6 Soßen und Marinaden "Mop" mit Holzgriff
Länge: 43 cm (Holzgriff 31 cm)
Art. Nr. 9869 / UVP (€) 9,95

7



7 BBQ-Edelstahlpachtel
Länge: 43 cm
Art. Nr. 9821 / UVP (€) 16,95

WUSSTEN SIE SCHON?

Wir bieten Ihnen über 100 verschiedene Zubehörartikel.

1 BBQ-Edelstahlpachtel mit Holzgriff

Länge: 31 cm

Art. Nr. 9841 / UVP (€) 12,95



2 Pizzawender mit Holzgriff

Länge: 46,5 cm

Art. Nr. 9864 / UVP (€) 15,90



3 Flexibler Grillspieß aus Edelstahl, 1 Stück

Länge: 72 cm (mit Öse: 80 cm)

Art. Nr. 9866 / UVP (€) 3,95



4 Flexibles Grillspieße-Set aus Edelstahl, 2 Stück

Länge: 72 cm (mit Öse: 80 cm)

Art. Nr. 9867 / UVP (€) 7,95



5 Flexibles Grillspieße-Set aus Edelstahl, 4 Stück

Länge: 72 cm (mit Öse: 80 cm)

Art. Nr. 9829 / UVP (€) 14,95



6 Schaschlikspieß 1 Stück

Passend für Art. Nr 88003 + 88004

Länge: 45 cm (37 cm ohne Schlaufe)

Art. Nr. 88045 / UVP (€) 12,95

Neu!

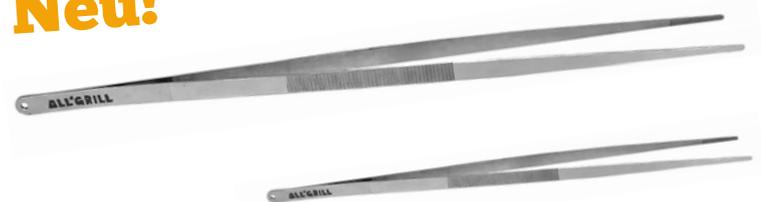


7 Edelstahl-Pinzette

Länge: 35 cm

Art. Nr. 9800 / UVP (€) 14,90

Neu!



Edelstahl-Pinzette

Länge: 45 cm

Art. Nr. 9860 / UVP (€) 19,90

ALL'GRILL ZUBEHÖR

ZUBEHÖR FÜR ALLE GASGRILLS

Auch für Fremdfabrikate

1



1 Grillhaken mit Kunststoffgriff

Länge: 28 cm

Art. Nr. 9911 / UVP (€) 2,95

2



2 Grillhaken mit Rosenholzgriff

Länge: 47 cm

Art. Nr. 9859 / UVP (€) 12,95

3

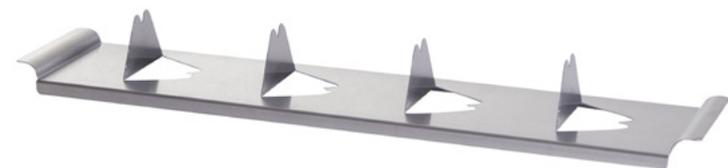


3 Modell KREISGABEL – neu patentierter Grill-Universalwender aus Edelstahl mit ergonomischem Griff

Länge: 55 cm

Art. Nr. 9854 / UVP (€) 17,90

4



4 Kartoffel-Halter (Potato-Rack)

Edelstahl 30 x 8 x 4,5 cm

Art. Nr. 9812 / UVP (€) 17,90

5



5 Robustes Edelstahl Tranchier-Set, 2-teilig

Länge: 33 cm

Art. Nr. 9818 / UVP (€) 21,90

6



6 Jumbo Messer-Set, 4-teilig,

Länge je Messer: 25 cm / Klinge 12 cm

Art. Nr. 9810 / UVP (€) 16,90

7



7 Fleisch-, Grill- und Ofen-Thermometer

20 x Ø 2 cm

Art. Nr. 9807 / UVP (€) 17,95

WUSSTEN SIE SCHON?

Unsere stufenlos ausziehbaren Flammbleche passen bei sehr vielen Gasgrills.

1 Grillbuch - Gasgrillen leicht gemacht...
Backen, Kochen, Grillen mit dem ALL'GRILL auf 152 Seiten mit über 125 Rezepten
Art. Nr. 888 / UVP (€) 28,90

2 Edelstahl-Grillwanne universal mit 2 Griffen
31 x 27 x 1 cm, Ecken offen
Art. Nr. 9840 / UVP (€) 22,90

Edelstahl-Grillwanne universal mit 2 Griffen
39,5 x 19 x 1 cm, Ecken offen
Art. Nr. 9842 / UVP (€) 24,90

3 Marinier- und Aromaspritze
30 ml Fassungsvermögen
Art. Nr. 9806 / UVP (€) 8,95

4 Edelstahlwender mit Kunststoffgriff
Länge: 48 cm
Art. Nr. 9901 / UVP (€) 15,90

5 Die Universal-Flammschutzbleche passen bei sehr vielen Gasgrill-Modellen!

Universal-Flammblech aus Edelstahl
Stufenlos ausziehbar von 35 bis 60 cm
Breite: 9 cm
Art. Nr. 9970 / UVP (€) 17,95

Universal-Flammblech aus Edelstahl
Stufenlos ausziehbar von 35 bis 60 cm
Breite: 13,5 cm
Art. Nr. 9971 / UVP (€) 22,95

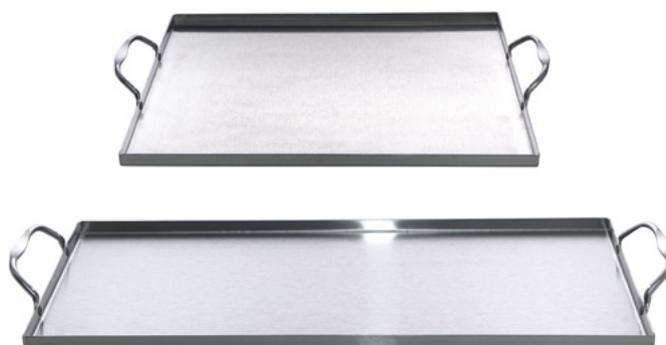
ALL'GRILL ZUBEHÖR

ZUBEHÖR FÜR ALLE GASGRILLS

Auch für Fremdfabrikate



Neu!

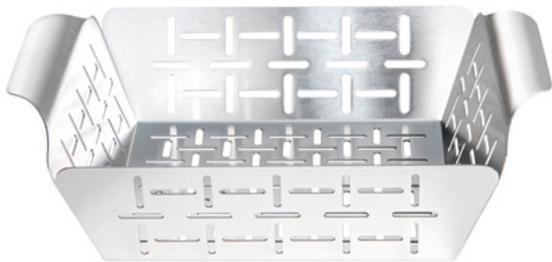


ALL'GRILL ZUBEHÖR

ZUBEHÖR FÜR ALLE GASGRILLS

Auch für Fremdfabrikate

1



1

Edelstahl-Grillkorb
19 x 24 x 5,5 cm
Art. Nr. 9848 / UVP (€) 21,95

2



2

Edelstahl-Grillkorb
30 x 13 x 9 cm
Art. Nr. 9861 / UVP (€) 18,90

3



3

Edelstahl-Grillschale
zur Vermeidung von Fettbrand
34 x 24 x 2,5 cm
Art. Nr. 9822 / UVP (€) 16,90

4



4

Plätzchen-Ausstecher in Grillform
Edelstahl, 5,5 x 7 x 2,5 cm
Art. Nr. 9870 / UVP (€) 5,95

5



5

Praktische BBQ- und Grill-Zange
Länge: 23 cm
Art. Nr. 9802 / UVP (€) 7,95

6



6

Praktische BBQ- und Grill-Zange
Länge: 31 cm
Art. Nr. 9803 / UVP (€) 9,95

7



7

Praktische BBQ- und Grill-Zange
Länge: 41 cm
Art. Nr. 9804 / UVP (€) 13,95

WUSSTEN SIE SCHON?

Bestellen Sie bei bms-markenshop.de
viele Werbemittel kostenfrei.

1 Universal-Grillspieß-Set (aus Edelstahl mit 230 V Motor):

Länge: 63 cm
für 2-flammige Gasgrills
Art. Nr. 6763 / UVP (€) 79,00

Länge: 74 cm
für 3-flammige Gasgrills
Art. Nr. 6774 / UVP (€) 99,00

Länge: 83 cm
für 3/4-flammige Gasgrills
Art. Nr. 6783 / UVP (€) 99,00

Länge: 103 cm
für 5/6-flammige Gasgrills
Art. Nr. 67103 / UVP (€) 129,00

Länge: 110 cm
für 6-flammige Gasgrills
Art. Nr. 67919 / UVP (€) 139,00

2 Snapback-Kappe

Größe flexibel einstellbar, Obermaterial 100%
Baumwolle, grau mit schwarzem Schild,
Applikation aus Leder mit aufgedrucktem
ALL'GRILL-Logo
Art. Nr. 7722 / UVP (€) 19,00

3 Trucker-Kappe

Größe flexibel einstellbar, Obermaterial
100% Baumwolle, schwarz mit gesticktem
ALL'GRILL-Logo
Art. Nr. 7721 / UVP (€) 19,00

4 Snapback-Kappe

Größe flexibel einstellbar, Obermaterial 100%
Baumwolle, weinrot mit braunem Schild und
gesticktem ALL'GRILL-Logo
Art. Nr. 7720 / UVP (€) 19,00

ALL'GRILL ZUBEHÖR

ZUBEHÖR FÜR ALLE GASGRILLS

Auch für Fremdfabrikate

Ersatz-Fleischhaken und Ersatz-Motor
siehe Seite 13







Da wir seit 1996 Produkte in Gusseisen herstellen, lag der Schritt nahe unser bisheriges Sortiment an Grillplatten, Gusspfannen und Woks aus Gusseisen zu ergänzen. So entstand unsere Marke GUSSEISENKUSS.

Bereits kurz nach Einführung der ersten Produkte zeichnete sich eine positive Resonanz bei unseren Kunden ab. Nicht zuletzt dank der großen Produktvielfalt hat der Kunde bereits jetzt schon eine breite Auswahl an Töpfen, Schalen, Woks und Brättern aus Gusseisen. Und wir sind stets bemüht das umfangreiche Sortiment Jahr für Jahr auszubauen.

Wie immer bei unseren Eigenmarken liegt auch ein sehr großes Augenmerk auf dem Preis-/Leistungsverhältnis. Bei uns bezahlen Sie für das Produkt. Sie kaufen direkt bei unseren Handelspartnern.

Die Vorteile von Gusseisenprodukten sind bekannt und werden von Köchen rund um den Globus geschätzt. Eine sehr gute Wärme- und Hitzespeicherung, ideal zum scharfen, krossen Anbraten. Gusseisenprodukte sind leicht zu reinigen und die Brat- und Kochergebnisse werden mit zunehmender Nutzung immer besser!

Ebenfalls eignen sich Gusseisenprodukte auch hervorragend zum Braten und Kochen im niedrigen Temperaturbereich. Durch das Garen bei niedrigen Temperaturen bleiben Aromen besser erhalten.

Produkte aus Gusseisen sind energiesparend und eignen sich für alle Herdarten, wie Gas, Elektro, Ceranfeld und Induktion.

GUSSEISENKUSS – bringen Sie Genuss in Ihre Küche!



GUSSEISENKUSS

GUSSGESCHIRR

Mit Holzuntersetzer

1



1 Gusstöpfchen mit Deckel
und Holzuntersetzer

Ø 10 x H 9 cm, Gewicht: 1,5 kg, Volumen: 0,3 l,
Volumen Deckel: 0,1l

Art. Nr. 9706 / UVP (€) 13,90

2



2 Gusseisenpfännchen mit 2 Griffen
und Holzuntersetzer

Ø 12 x H 3,5 cm, Gewicht: 0,6 kg, Volumen: 0,2 l

Art. Nr. 9702 / UVP (€) 17,90

3



3 Gusseisenpfännchen mit 2 Griffen
und Holzuntersetzer

Ø 15 x H 4 cm, Gewicht: 1,2 kg, Volumen: 0,5 l

Art. Nr. 9703 / UVP (€) 18,90

4



4 Gusseisenpfännchen mit 2 Griffen
und Holzuntersetzer

Ø 18 x H 4,5 cm, Gewicht: 1,6 kg, Volumen: 0,75 l

Art. Nr. 9704 / UVP (€) 19,90

5



5 Gusseisenpfännchen mit 2 Griffen
und Holzuntersetzer

21 x 15,5 x H 4,5 cm,
Gewicht: 1,7 kg, Volumen: 0,75 l

Art. Nr. 9705 / UVP (€) 19,90

WUSSTEN SIE SCHON?

Zum Servieren und im Grill
bestens geeignet.

GUSSEISENKAUSS

GUSSGESCHIRR

Mit Holzuntersetzer

1 Minipfanne und Holzuntersetzer

Ø 13 cm, Gewicht: 1,0 kg
Art. Nr. 9708 / UVP (€) 14,90

Neu!*



2 Pfanne mit 2 Griffen und Holzuntersetzer

22,5 x 10 cm, Gewicht: 1,0 kg
Art. Nr. 9709 / UVP (€) 18,90



Neu!*

3 Pfanne mit Stiel und Holzuntersetzer

14 x 14 cm, Gewicht: 1,0 kg
Art. Nr. 9710 / UVP (€) 17,90

Neu!*



4 Pfanne mit 2 Griffen und Holzuntersetzer

19,5 x 14 cm, Gewicht: 1,0 kg
Art. Nr. 9713 / UVP (€) 17,90



Neu!*

5 Gusseisenpfännchen mit 2 Griffen und Holzuntersetzer

14 x 14 x H 3 cm, Gewicht: 1,2 kg, Volumen: 0,3 l
Art. Nr. 9701 / UVP (€) 19,90



GUSSEISENKUSS

GUSSGRILLPLATTEN UND ZUBEHÖR

1



1 Isolierte Gussgrillplattentasche mit Doppelreißverschluss

Nur 1,5 cm dick, 100% Polyester, bis Ø 38 cm
Art. Nr. 77035 / UVP (€) 23,90

Isolierte Gussgrillplattentasche mit Doppelreißverschluss

Nur 1,5 cm dick, 100% Polyester, bis Ø 45 cm
Art. Nr. 77045 / UVP (€) 29,90

Isolierte Gussgrillplattentasche mit Doppelreißverschluss

Nur 1,5 cm dick, 100% Polyester, bis Ø 55 cm
Art. Nr. 77055 / UVP (€) 34,90

2



Die Gussplatte ist beidseitig einsetzbar!



2 Light-Gussgrillplatte

Ø 25 cm, Gewicht: 2,6 kg
Art. Nr. 11025 / UVP (€) 19,90

Light-Gussgrillplatte

Ø 38 cm, Gewicht: 4,8 kg
Art. Nr. 11038 / UVP (€) 69,50

3



Neu!



Universal für alle Seitenkocher

Light-Gussgrillplatte

Ø 42 cm, Gewicht: 6,7 kg
Art. Nr. 11045 / UVP (€) 74,90

3 Universal-Gussgrillplatte für den Seitenkocher

35 x 32 cm, Gewicht: 7,5 kg
Mit nivellierbaren, höhenverstellbaren Füßen
Art. Nr. 55100 / UVP (€) 79,00

4



4 Guss-Schale

Ø 45 cm x H 4 cm, Gewicht: 6,0 kg,
Füße abnehmbar
Art. Nr. 4536 / UVP (€) 39,90

WUSSTEN SIE SCHON?

Größere Mengen zum Sonderpreis (netto) bitte anfragen!

1 Fleisch- und Burgerpresse aus Gusseisen mit Holzgriff

21 x 11 x 7 cm, Gewicht: 1,1 kg
Art. Nr. 4650 / UVP (€) 14,95

2 Gussgrillplatte

Ø 30 cm, Gewicht: 3,6 kg
Art. Nr. 5500 / UVP (€) 59,90

Gussgrillplatte

Ø 41 cm, Gewicht: 5,9 kg
Art. Nr. 550201 / UVP (€) 99,50

Gussgrillplatte

Ø 45 cm, Gewicht: 11,0 kg
Art. Nr. 5502 / UVP (€) 109,50

Gussgrillplatte

Ø 55 cm, Gewicht: 22,0 kg
Art. Nr. 5503 / UVP (€) 119,90

3 Grillplattenspachtel Edelstahl mit Holzgriff

Gewicht: 0,4 kg, passend zu allen auf dieser Seite abgebildeten Grillplatten
Art. Nr. 9905 / UVP (€) 12,95

4 Gussplatten Reinigungsbürste

15 / 29 x 2,5 cm
Art. Nr. 9808 / UVP (€) 13,95

5 Gusspfanne (3 cm hoch)

Ø 35 cm, Gewicht: 3,5 kg
Art. Nr. 4535 / UVP (€) 49,90

GUSSEISENKUSS

GUSSGRILLPLATTEN UND ZUBEHÖR



Neu!



1



2



Die Gussplatte ist beidseitig einsetzbar!



3



4



5

GUSSEISENKUSS

GUSSPFANNEN UND -PLATTEN

1



Neu!*

1 Gusspfanne*

Ø 30 cm x H 5 cm, Gewicht: 3,5 kg
Art. Nr. 4500 / UVP (€) 69,00



Gusspfanne*

Ø 35 cm x H 6 cm, Gewicht: 5,0 kg
Art. Nr. 4507 / UVP (€) 79,00



Gusspfanne

Ø 40 cm x H 7 cm, Gewicht: 7,0 kg
Art. Nr. 4501 / UVP (€) 99,00

Gusspfanne*

Ø 45 cm x H 7,5 cm, Gewicht: 8,5 kg
Art. Nr. 4508 / UVP (€) 119,00

Gusspfanne

Ø 50 cm x H 8 cm, Gewicht: 15,0 kg
Art. Nr. 4502 / UVP (€) 139,00

2



Die Gussplatte ist
beidseitig einsetzbar!

Gusspfanne

Ø 60 cm x H 9 cm, Gewicht 23,0 kg
Art. Nr. 4503 / UVP (€) 219,00



Gusspfanne

Ø 80 cm x H 12 cm, Gewicht: 49,0 kg
Art. Nr. 4505 / UVP (€) 639,00

2 Gussgrillplatten Quadrat

32 x 32 cm, Gewicht: 4,0 kg
Art. Nr. 3232 / UVP (€) 69,90

Gussgrillplatten Quadrat

38 x 38 cm, Gewicht: 6,0 kg
Art. Nr. 3838 / UVP (€) 79,90

WUSSTEN SIE SCHON?

Alle unsere Gusseisengeschirre sind mit Öl eingebrannt.

1 Gusseisenwok

Ø 25 cm x H 7,5 cm, Gewicht: 3,5 kg
Art. Nr. 4525 / UVP (€) 39,90



1

Gusseisenwok

Ø 30 cm x H 7,5 cm, Gewicht: 4,0 kg
Art. Nr. 4530 / UVP (€) 49,90



2

Gusseisenwok

Ø 37 cm x H 7,5 cm, Gewicht: 5,0 kg
Art. Nr. 9761 / UVP (€) 99,00

2 Gusseisenwok mit Holzstiel

Ø 30 cm x H 7,5 cm, Gewicht: 4,0 kg
Holzstiel abnehmbar
Art. Nr. 4531 / UVP (€) 59,90



3



3 Hitzeschutz / Griffschutz

für kleine Griffe 10 x 6 cm
Art. Nr. 9830* (Set) / UVP (€) 9,50

Hitzeschutz / Griffschutz

für mittelgroße Griffe 13 x 6 cm
Art. Nr. 9831* (Set) / UVP (€) 11,50

4 Hitzeschutz / Griffschutz

für kurzen Stiel 10 x 5 cm
Art. Nr. 9825 (Stück) / UVP (€) 6,00



4

Hitzeschutz / Griffschutz

für langen Stiel 14 x 5 cm
Art. Nr. 9826 (Stück) / UVP (€) 8,00

5 Hitzeschutz / Griffschutz

für große Griffe 20 x 8 cm
Art. Nr. 9832* (Set) / UVP (€) 13,50



5

*bis max. 400°C hitzebeständig
Material Polyester

GUSSEISENKUSS

GUSSWOKS UND ZUBEHÖR

GUSSEISENКУSS

GUSSPFANNEN UND -TÖPFE

1



1 2 in 1 Topf und Pfanne / Topfdeckel aus Gusseisen

Topf Ø H 26 x 9 cm Pfanne / Topfdeckel 26 x 4 cm
Gewicht: 6,0 kg
Volumen Topf: 3,5 l, Volumen Deckel: 1,5 l
Art. Nr. 9763 / UVP (€) 69,00



2 2 in 1 Casserole / Deckel aus Gusseisen

Casserole 16 x 11 x 4 cm, Deckel 16 x 11 x 2 cm
Gewicht: 2 kg
Volumen Casserole: 0,6 l, Volumen Deckel: 0,15 l
Art. Nr. 4600 / UVP (€) 29,90

2



Neu!*

2 in 1 Casserole / Deckel aus Gusseisen

Casserole 22 x 13,5 x 5 cm, Deckel 22 x 13 x 2 cm
Gewicht: 4,2 kg
Volumen Casserole: 1 l, Volumen Deckel: 0,4 l
Art. Nr. 4601 / UVP (€) 49,90

3



2 in 1 Casserole / Deckel aus Gusseisen

Casserole 28 x 17 x 6 cm, Deckel 28 x 17 x 3 cm
Gewicht: 5 kg
Volumen Casserole: 1,5 l, Volumen Deckel: 0,7 l
Art. Nr. 4602 / UVP (€) 64,90

4



3 Gusspfanne mit Stiel

Ø 16 cm x H 4 cm, Gewicht: 0,9 kg, Volumen: 0,5 l
Art. Nr. 9754 / UVP (€) 21,90

5



4 Gusspfanne mit Stiel

Ø 20 cm x H 4 cm, Gewicht: 1,1 kg, Volumen: 1 l
Art. Nr. 4533 / UVP (€) 29,95

5 Gusspfanne mit Stiel

Ø 25 x H 5 cm Gewicht: 2,0 kg, Volumen: 2 l
Art. Nr. 4534 / UVP (€) 49,95

GUSSEISENKUSS

GUSSPFANNEN UND -TÖPFE

1 Gusspfanne mit kurzem Stiel
Ø 30 x H 5,5 cm, Gewicht: 3,8 kg, Volumen: 3 l
Art. Nr. 9764 / UVP (€) 69,00



1

2 Gusspfanne mit kurzem Stiel
Ø 39 cm x H 6,5 cm, Gewicht: 6,5 kg, Volumen: 2,5 l
Art. Nr. 9765 / UVP (€) 79,00



2

3 2 in 1 Gusseisen Topf und Pfanne / Topfdeckel
Topf Ø 20 cm x H 8 cm, Deckel Ø 20 cm x H 2,5 cm,
Gewicht: 3,5 kg, Volumen: 2,5 l
Art. Nr. 4620 / UVP (€) 59,00



3

2 in 1 Gusseisen Topf und Pfanne / Topfdeckel
Topf Ø 23 cm x H 10 cm, Deckel Ø 23 cm x H 3 cm,
Gewicht: 4,5 kg, Volumen: 3,5 l
Art. Nr. 4623 / UVP (€) 69,00



Neu!*

2 in 1 Gusseisen Topf und Pfanne / Topfdeckel
Topf Ø 26 cm x H 12 cm, Deckel Ø 26 x H 4,5 cm,
Gewicht: 6 kg, Volumen: 4,5 l
Art. Nr. 4626 / UVP (€) 79,90



4

Neu!*

4 Soßentopf mit Holzuntersetzer
Ø 12 cm x H 6 cm, Gewicht: 1,0 kg, Volumen: 0,4 l
Art. Nr. 9711 / UVP (€) 21,90

5 Gusspfanne quadratisch
25 x 25 x H 6 cm, Gewicht: 3,5 kg, Volumen: 3,5 l
Art. Nr. 4538 / UVP (€) 49,00



5

*Lieferbar ab Frühjahr / Sommer 2022





Die Marke PAELLA WORLD International® wurde im Jahr 1990 gegründet. In diesem Jahr begann die Marke erste Paella-Pfannen und Paella-Grill-Sets aus Spanien, der Wiege der Paella, zu importieren. Seit diesen Anfangszeiten hat sich die Marke enorm weiterentwickelt. Das Produktsortiment rund um das Thema Paella gehört heute mit zum umfangreichsten überhaupt.

Mittlerweile zählt PAELLA WORLD International® in Europa zu den größten Herstellern für Paella-Grillgeräte und Zubehör. Die Marke bietet unzählige Größen und Ausführungen von Paella-Pfannen, komplette Paella-Grill-Sets, Paella-Zutaten, Zubehör und vieles mehr.

Viele Innovationen und Patente (Windschutz, zündgesicherter Paella-Gasrohrbrenner etc.) des Herstellers finden seit Jahren großen Anklang beim Kunden. Ein Meilenstein im Produktsortiment war die Entwicklung und Produktion der Gusseisengrillplatte. Hier war PAELLA WORLD International® Vorreiter, den klassischen Paella-Grill mit Pfanne zu einem "richtigen" Grill umzuwandeln.

Im Bereich Gastro- und Catering-Grills haben die Produkte von PAELLA WORLD® ebenfalls viele Anhänger auf dem ganzen Kontinent gefunden. Kunden überall legen ihr Vertrauen in das robuste, immer einsetzbare Kochwerkzeug zum perfekten Preis. Auch in Zukunft hat es sich die Marke PAELLA WORLD International® zur Aufgabe gemacht, Innovationen auf dem Gebiet der Paella-Grillgeräte zu entwickeln und der breiten Zielgruppe so stets überraschende Neuigkeiten zu präsentieren.

*Viva la
Paella!*

Das Paella-Grillsystem

PAELLA[®]
WORLD
INTERNATIONAL

Der ideale Begleiter für Camping, Freizeit und zu Hause!

Alle Vorteile auf einen Blick:

- einfache und schnelle Handhabung
- ohne Werkzeug
- geringes Gewicht
- alle Teile sind leicht zu demontieren
- geringer Platzbedarf
- stufenlos regelbare Gasringe
- leistungsstarke Erhitzung
- optimale Wärmeverteilung
- gesunde Zubereitung
- sofort einsatzbereit
- sehr stabil und einfachste Montage
- universell mit den verschiedenen Aufsätzen
- ideal für zu Hause und Unterwegs
- sehr geringer Gasverbrauch
- einfache und schnelle Reinigung
- 5 Jahre Garantie und Gewährleistung
- schneller Auf- und Abbau
- umweltfreundlich, kein Qualmen
- der ideale Begleiter für Camping, Freizeit und zu Hause
- unbegrenzte Zubereitungsmöglichkeiten
verwenden Sie auch ihr eigenes Geschirr



GANZ EINFACH:
GRILLEN, KOCHEN,
BACKEN, BRATEN,
DÜNSTEN UND
SCHMOREN!

WUSSTEN SIE SCHON?

Das Comfort-Set gibt es schon seit 1995.

Comfort-Line-Set Angebot:

- Stahlpfanne (auf Wunsch auch mit emaillierter Pfanne).
- Brenner
- Windschutz aus Edelstahl
- Transport- und Aufbewahrungstasche (bis Größe Ø 55 cm)
- stabiles, verstellbares und verschraubtes Untergestell (höhenverstellbar von 75-80 cm)
- Gesamthöhe mit Pfanne 80-85 cm
- Anleitung und Rezepte inklusive
- Jedes Set in handlicher Verpackung bis Art. Nr. 100501

Alles inklusive in 8 Größen von 38 bis 115 cm - Unser Bestseller mit Stahlpfanne, Komplettausstattung, stabilem Gestell, beste Koch- und Brateigenschaften

Art. Nr. 100101 / UVP (€) 189,00

Art. Nr. 100201 / UVP (€) 219,00

Art. Nr. 100301 / UVP (€) 249,00

Art. Nr. 100401 / UVP (€) 309,00

Art. Nr. 100501 / UVP (€) 429,00

Art. Nr. 100601 / UVP (€) 509,00

Art. Nr. 100701 / UVP (€) 699,00

Art. Nr. 100801 / UVP (€) 749,00

PAELLA WORLD

COMFORT-LINE-SET MIT STAHLPFANNE



Art. Nr.	UVP (€)	Brenner Ø in cm	Pfanne Ø in cm	Gewicht in kg	Leistung in kW	Brennringe / Gasverbrauch	Geeignet Personen	Arbeitshöhe in cm
100101	189,00	30	38	7,0	7,5	2 / 300	1 - 2	80 - 85
100201	219,00	35	46	9,5	9,0	2 / 375	1 - 6	80 - 85
100301	249,00	40	55	11,5	11,4	2 / 485	2 - 8	80 - 85
100401	309,00	50	65	16,0	14,1	2 / 580	4 - 15	80 - 85
100501	429,00	60	80	24,0	21,0	3 / 650	8 - 25	80 - 85
100601	509,00	60	90	28,0	21,0	3 / 650	10 - 40	80 - 85
100701	699,00	70	100	34,0	24,5	3 / 850	25 - 75	80 - 85
100801	749,00	70	115	42,0	24,5	3 / 850	50-125	80 - 85

PAELLA WORLD

COMFORT-GUSSPFANNEN-SET



Comfort-Gusspfannen-Set Angebot beinhaltet:

- Gusspfanne
- Brenner
- Windschutz aus Edelstahl
- stabiles, verstellbares und verschraubtes Untergestell (höhenverstellbar von 75-80 cm)
- Gesamthöhe mit Pfanne 80-85 cm
- Anleitung und Rezepte inklusive

In 4 Größen von 40 bis 80 cm

Unser Bestseller mit Gusspfanne ist sehr stabil mit besten Koch- und Brateigenschaften!

Art. Nr. 104501 / UVP (€) 259,00

Art. Nr. 104502 / UVP (€) 299,00

Art. Nr. 104503 / UVP (€) 379,00

Art. Nr. 104505 / UVP (€) 849,00

Art. Nr.	UVP (€)	Brenner Ø in cm	Pfanne Ø in cm	Gewicht in kg	Leistung in kW	Brennringe / Gasverbrauch	Geeignet Personen	Arbeitshöhe in cm
104501	259,00	35	40	15,0	9,0	2 / 375	2 - 6	80 - 85
104502	299,00	40	50	25,0	11,4	2 / 485	5 - 10	80 - 85
104503	379,00	40	60	35,0	11,4	2 / 485	10 - 40	80 - 85
104505	849,00	60	80	65,0	21,0	3 / 650	20 - 100	80 - 85

PAELLA MIT MEERESFRÜCHTEN

400 g	Paella-Reis
600 g	Garnelen
200 g	Kichererbsen
400 g	Tintenfischstücke
250 g	Bohnen
160 ml	Olivenöl (40 ml pro Portion)
800 ml	Wasser (oder auch mit Fischfond möglich)
2 Stück	Lauchzwiebeln
4 Stück	Tomaten
2-3 Stück	Briefchen Paella-Gewürzmischung
1 Schuss	Weißwein
etwas	Frische Zitronenspalten zur Deko
etwas	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Öl in der Pfanne erhitzen. Die Garnelen leicht anbraten und beiseitestellen. Tintenfischstücke, Kichererbsen und Bohnen, sowie Tomaten und Lauchzwiebeln in die Pfanne geben und andünsten. Den Paella-Reis zugeben und leicht anbraten. Die Paella-Gewürzmischung und anschließend Wasser / Fischfond in die Pfanne geben, alles gut durchrühren und würzen. Danach ca. 20 Min. leicht kochen lassen. Den Gasbrenner ausschalten und das Ganze noch einmal für 5-10 Min. ruhen lassen.

WUSSTEN SIE SCHON?

Unsere Gussplatten erreichen eine Temperatur von über 350° zum perfekten Grillen.

Comfort-Gussgrillplattenset Angebot beinhaltet:

- Gussgrillplatte (Immer beidseitig verwendbar, glatte und gewellte Oberfläche!)
- Brenner
- Windschutz aus Edelstahl
- Stabiles, verstellbares und verschraubtes Untergestell (höhenverstellbar von 75-80 cm)
- Gesamthöhe mit Pfanne 80-85 cm
- Anleitung und Rezepte inklusive

In 3 Größen von 38 bis 55 cm

Top Gussgrillplattenset mit besten Grilleigenschaften!

Art. Nr. 105501 / UVP (€) 229,00

Art. Nr. 105502 / UVP (€) 259,00

Art. Nr. 105503 / UVP (€) 299,00

PAELLA WORLD

COMFORT-GUSSGRILLPLATTEN-SET



bis 150 kg belastbar

Art. Nr.	UVP (€)	Brenner Ø in cm	Platte Ø in cm	Gewicht in kg	Leistung in kW	Brennringe / Gasverbrauch	Geeignet Personen	Arbeitshöhe in cm
105501	229,00	35	38	12,4	9,0	2 / 375	1 - 2	80 - 85
105502	259,00	35	45	19,0	9,0	2 / 375	1 - 6	80 - 85
105503	299,00	40	55	24,0	11,4	2 / 485	2 - 15	80 - 85



PAELLA WORLD

TREKKING-LINE-SET



Trekking-Line-Set Angebot:

- Back- und Warmhaltehaube emailliert, Ø 36 cm mit Temperaturanzeige und Abdampfvorrichtung
- Gusspfanne Ø 35 cm, 3 cm hoch
- Stahlpfanne Ø 32 cm
- Brenner Ø 30 cm, 1-Ring - 6,5 kW Leistung
- Dreibein kurz und verschraubt
- höhenverstellbar von 7-13 cm
- Gesamthöhe mit Pfanne 17 cm
- Windschutz aus Edelstahl
- Transport- und Aufbewahrungstasche
- Anleitung und Rezepte inklusive
- Gewicht: 9,6 kg

Art. Nr. 106702 / UVP (€) 179,00

Trekking-Line-Set

Ohne Back- und Warmhaltehaube:
Art. Nr. 106701 / UVP (€) 149,00

PFANNENPFLEGE UND REINIGUNG

richtig anwenden

Vor der ersten Verwendung bitte den Öl- und Herstellungsschmutz mit einem Lappen ausreiben und alle Kleberreste komplett entfernen (ggf. etwas erwärmen falls schwergängig). Die Pfanne mit Wasser füllen und das Wasser ca. 5 Min. kochen lassen. In der Anfangszeit bitten wir Sie, Ihre Speisen mit etwas mehr Öl oder Fett zuzubereiten, dadurch beginnt sich die Stahlpfanne zu bräunieren und wird immer dunkler und besser. So entsteht auf natürliche Weise eine Patina, die das Kleben und Rosten verhindert. Nach Gebrauch, die Pfanne mit einem Küchentuch ausreiben oder wenn notwendig (falls Ihnen mal etwas eingebrannt ist) in die Pfanne etwas Wasser geben und gleich nach der Zubereitung aufkochen. Somit löst sich der eingebrannte Schmutz.

Bei noch vorhandenen eingebrannten Stellen, diese, mit normalen Topfreinigern aus Edelstahl (ohne Spülmittelzusatz) durch leichtes Reiben entfernen. Je dunkler / grauer die Pfanne wird, desto besser werden ihre Brateigenschaften! Durch häufiges Benutzen wird die Pfanne immer besser. Zur Pflege die Pfanne mit etwas Speiseöl einölen und danach an einem trockenen Platz aufbewahren. Die Stahlpfanne bitte immer nur mit Wasser reinigen - kein Spülmittel verwenden, damit die natürliche Ölschicht erhalten bleibt. Sollten Sie einmal das Einölen vergessen haben und Sie Roststellen sehen, nehmen Sie einfach ein Sandpapier und entfernen die Roststelle, danach einölen - fertig.



WUSSTEN SIE SCHON?

Größere Mengen zum
Sonderpreis (netto) bitte anfragen!

**Die multifunktionale Aussenküche mit
verschiedenen Aufsätzen bietet alle
Zubereitungsmöglichkeiten in einem!**

Portabel-Set Nr. 1:

- Back- und Warmhaltehaube emailliert Ø 42 cm (Set-Variante klein: 36 cm) mit Temperaturanzeige und Abdampfvorrichtung
- Gussgrillplatte mit einem Durchmesser von 42 cm (Set-Variante klein: 38 cm), beidseitig verwendbar
- Paella Pfanne Stahl poliert Ø 42 cm (Set-Variante klein: 38 cm)
- 2-Ring-Brenner Ø 30 cm und einer Leistung von 7,5 kW bei 30 mbar
- Durchschnittlicher Gasverbrauch pro Stunde: ca. 325 gr.
- sehr stabiler X-Dreibein-Ständer, bis 150 kg belastbar
- höhenverstellbar von 75 bis 80 cm
- ideale Arbeitshöhe (80 cm mit Pfanne / Grillplatte)
- umfangreiche Rezeptsammlung und Betriebsanleitung in deutscher Sprache
- Gewicht: 16,6 kg bzw. 14,0 kg
- in nur 60 Sekunden aufgebaut!
- **inklusive Windschutz aus Federedelstahl**
- **inklusive stabiler Tragetasche**

Art. Nr. 11000 / UVP (€) 299,00 - Set Portabel 1

Art. Nr. 12000 / UVP (€) 259,00 - Set Portabel 1 klein

PAELLA WORLD

PORTABEL-SET-KOMBINATION NR.1



PAELLA WORLD

GRUNDSET-KOMBINATIONEN UND GESTELLE

1



1 Grundset Comfort

Bis 150 kg belastbar
Gewicht nur 7,5 kg
Art. Nr. 113501 / UVP (€) 199,00

Comfort-Fuß (*Ausführung 2-Ring-Brenner)

Für Brenner Ø 30* - 70 cm
Bis 150 kg belastbar
Gewicht 2,6 kg
Kein Brenner im Lieferumfang
Art. Nr. 7401 / UVP (€) 79,90

2



2 Grundset Grilent

Bis 150 kg belastbar
Gewicht nur 5,5 kg
Art. Nr. 113502 / UVP (€) 179,90

Grilent-Fuß (*Ausführung 2-Ring-Brenner)

Für Brenner Ø 30* und 35 cm
Bis 150 kg belastbar
Gewicht: 2,0 kg
kein Brenner im Lieferumfang
Art. Nr. 1010 / UVP (€) 49,50

3



3 Grundset Light

Bis 60 kg belastbar
Gewicht: 6,5 kg
Art. Nr. 113504 / UVP (€) 163,00

Grundset Light klein*

Bis 60 kg belastbar
Gewicht: 6,0 kg
Art. Nr. 113004 / UVP (€) 139,50

Light-Dreibein-Fuß

Für Brenner Ø 30 - 40 cm
Bis 60 kg belastbar
Gewicht: 2,0 kg
Kein Brenner im Lieferumfang
Art. Nr. 6001 / UVP (€) 42,50

WUSSTEN SIE SCHON?

Alle Füße sind höhenverstellbar!

PAELLA WORLD

GRUNDSET-KOMBINATIONEN UND GESTELLE

1 Tischfuß 3er-Set
Für Brenner Ø 20 - 70 cm
Bis 60 kg belastbar
Gewicht: 0,6 kg
Art. Nr. 6002 / UVP (€) 14,95



1

BEI ALLEN GRUNDSETS (SEITE 88) SIND ENTHALTEN:



Windschutz aus
Federedelstahl



2-Ring-Gasbrenner 9,0 kW



*1-Ring-Gasbrenner 6,5 kW
bei Light klein



stabile Transporttasche

2 Comfort-Line-Set mit Stahlpfanne
Brenner Ø 40 cm, Pfanne Ø 55 cm
Gewicht: 12,0 kg
Art. Nr. 100301z / UVP (€) 429,00

Brenner Ø 60 cm, Pfanne Ø 80 cm
Gewicht: 26,0 kg
Art. Nr. 100501z / UVP (€) 629,00

Brenner Ø 60 cm, Pfanne Ø 90 cm
Gewicht: 30,0 kg
Art. Nr. 100601z / UVP (€) 739,00

3 Comfort-Line-Set mit Gussgrillplatte
Brenner Ø 40 cm, Grillplatte Ø 45 cm
Gewicht: 21,0 kg
Art. Nr. 105502z / UVP (€) 449,00

Brenner Ø 40 cm, Grillplatte Ø 55 cm
Gewicht: 27,0 kg
Art. Nr. 105503z / UVP (€) 479,00

GASTRO-SET-KOMBINATIONEN FÜR DEN GEWERBLICHEN EINSATZ



Auf Wunsch liefern wir auch
mit emaillierter Pfanne oder
Edelstahlpfanne!



2
Comfort



Alle Gasringbrenner mit
Züandsicherung für den
gewerblichen Einsatz mit
Innenraumzulassung.
Nach DIN CE UNE 203-1.
50 mbar

3
Comfort

PAELLA WORLD

GASTRO-SET-KOMBINATIONEN FÜR DEN GEWERBLICHEN EINSATZ

1



1 Comfort-Line-Set mit Gusseisenpfanne

Brenner Ø 40 cm, Pfanne Ø 40 cm
Gewicht: 16,0 kg

Art. Nr. 104501z / UVP (€) 459,00

Brenner Ø 40 cm, Pfanne Ø 45 cm
Gewicht: 27,0 kg

Art. Nr. 104502z / UVP (€) 489,00

Brenner Ø 40 cm, Pfanne Ø 60 cm
Gewicht: 37,0 kg

Art. Nr. 104503z / UVP (€) 569,00

2



Brenner Ø 60 cm, Pfanne Ø 80
Gewicht: 61,0 kg

Art. Nr. 104505z / UVP (€) 1.099,00

2 Gastro-Anschlusspaket

Schlauchbruchsicherung, Gasschlauch 1,5 m lang, 50 mbar Gassdoppeldruckregler, bei allen gewerblichen Einsätzen Pflicht

Art. Nr. 666650 / UVP (€) 119,00

Gastro-Anschlusspaket

Schlauchbruchsicherung, Gasschlauch 1,5 m lang, 30 mbar Gassdoppeldruckregler, bei allen gewerblichen Einsätzen Pflicht

Art. Nr. 6666 / UVP (€) 119,00

3



3 Ø 40 cm 2-Ringe, 14,4 kW, Gewicht: 6,2 kg,
Verbrauch 580 gr./h

Art. Nr. 1604 / UVP (€) 329,00

Ø 60 cm 3-Ringe, 27,4 kW, Gewicht: 9,5 kg,
Verbrauch 850 gr./h

Art. Nr. 1605 / UVP (€) 459,00

Gasverbrauchsangaben beziehen sich auf den durchschnittlichen Verbrauch!
Alle Gasringbrenner mit **Zündsicherung** für den gewerblichen Einsatz.
Mit Innenraumzulassung. Nach DIN CE UNE 203-1. 50 mbar.

WUSSTEN SIE SCHON?

Nach jeder Zubereitung einer Paella, die Pfanne mit einem Deckel abdecken und nach ca. 10 Min. servieren.

Universal-Aluminiumdeckel Ø 28 cm
Art. Nr. 3503 / UVP (€) 8,90

Universal-Aluminiumdeckel Ø 32 cm
Art. Nr. 3504 / UVP (€) 10,90

Universal-Aluminiumdeckel Ø 36 cm
Art. Nr. 3505 / UVP (€) 12,90

Universal-Aluminiumdeckel Ø 40 cm
Art. Nr. 3506 / UVP (€) 14,90

Universal-Aluminiumdeckel Ø 45 cm
Art. Nr. 3507 / UVP (€) 18,90

Universal-Aluminiumdeckel Ø 50 cm
Art. Nr. 3508 / UVP (€) 20,90

Universal-Aluminiumdeckel Ø 55 cm
Art. Nr. 3509 / UVP (€) 22,90

Universal-Aluminiumdeckel Ø 60 cm
Art. Nr. 3510 / UVP (€) 26,90

Universal-Aluminiumdeckel Ø 70 cm
Art. Nr. 3511 / UVP (€) 39,90

Universal-Aluminiumdeckel Ø 80 cm
Art. Nr. 3512 / UVP (€) 59,90

PAELLA WORLD

UNIVERSAL-ALUMINIUMDECKEL



*Viva la
Paella!*



PAELLA WORLD

PAELLA-PFANNE, STAHL POLIERT



Paella-Pfanne, Stahl poliert:

- meistverkauft und preiswert
- stoß- und kratzunempfindlich
- beste Brat- und Kocheigenschaften
- wichtig - nach der Reinigung einölen

Paella-Pfanne, Stahl poliert, Ø 22 cm, 0,3 kg
Art. Nr. 010201 / UVP (€) 6,20

Paella-Pfanne, Stahl poliert, Ø 24 cm, 0,5 kg
Art. Nr. 010401 / UVP (€) 7,90

Paella-Pfanne, Stahl poliert, Ø 26 cm, 0,6 kg
Art. Nr. 010501 / UVP (€) 8,20

Paella-Pfanne, Stahl poliert, Ø 28 cm, 0,7 kg
Art. Nr. 010601 / UVP (€) 11,90

Paella-Pfanne, Stahl poliert, Ø 30 cm, 0,8 kg
Art. Nr. 010701 / UVP (€) 14,50

Paella-Pfanne, Stahl poliert, Ø 32 cm, 1,0 kg
Art. Nr. 010801 / UVP (€) 15,90

Paella-Pfanne, Stahl poliert, Ø 34 cm, 1,1 kg
Art. Nr. 010901 / UVP (€) 16,90

Paella-Pfanne, Stahl poliert, Ø 36 cm, 1,2 kg
Art. Nr. 011001 / UVP (€) 17,90

Paella-Pfanne, Stahl poliert, Ø 38 cm, 1,4 kg
Art. Nr. 011101 / UVP (€) 18,90

Paella-Pfanne, Stahl poliert, Ø 42 cm, 1,7 kg
Art. Nr. 011301 / UVP (€) 23,90

WUSSTEN SIE SCHON?

Stahlpolierte Pfannen nach Benutzung und Reinigung immer einölen.

Paella-Pfanne, Stahl poliert, Ø 46 cm, 2,0 kg
Art. Nr. 011401 / UVP (€) 25,90

Paella-Pfanne, Stahl poliert, Ø 50 cm, 2,6 kg
Art. Nr. 011501 / UVP (€) 32,90

Paella-Pfanne, Stahl poliert, Ø 55 cm, 3,5 kg
Art. Nr. 011601 / UVP (€) 39,50

Paella-Pfanne, Stahl poliert, Ø 60 cm, 4,1 kg
Art. Nr. 011701 / UVP (€) 59,50

Paella-Pfanne, Stahl poliert, Ø 65 cm, 4,6 kg
Art. Nr. 011801 / UVP (€) 79,50

Paella-Pfanne, Stahl poliert, Ø 70 cm, 6,0 kg
Art. Nr. 011901 / UVP (€) 109,50

Paella-Pfanne, Stahl poliert
Ø 80 cm, 9,5 kg, 4 Griffe
Art. Nr. 012001 / UVP (€) 129,00

Paella-Pfanne, Stahl poliert
Ø 90 cm, 13,0 kg, 4 Griffe
Art. Nr. 012101 / UVP (€) 215,00

Paella-Pfanne, Stahl poliert
Ø 100 cm, 18,0 kg, 4 Griffe
Art. Nr. 012201 / UVP (€) 379,00

Paella-Pfanne, Stahl poliert
Ø 115 cm, 23,0 kg, 4 Griffe
Art. Nr. 012301 / UVP (€) 439,00

Paella-Pfanne, Stahl poliert
Ø 130 cm, 30,0 kg, 6 Griffe
Art. Nr. 012401 / UVP (€) 599,00

PAELLA WORLD

PAELLA-PFANNE, STAHL POLIERT

Ø Pfanne cm	Portionen max
22	½
24	1
26	2
28	3
30	4
32	5
34	6
36	7
38	8
42	10
46	12
50	14
55	16
60	19
65	22
70	25
80	40
90	50
100	85
115	120
130	200



PAELLA WORLD

PAELLA-PFANNE, STAHL EMAILLIERT



Paella-Pfanne, Stahl emailliert

- preiswert
- gute Brat- und Kocheigenschaften
- pflegeleicht - kein einölen nötig
- in über 15 Größen lieferbar

Paella-Pfanne, Stahl emailliert, Ø 10 cm, 0,1 kg
Art. Nr. 050002 / UVP (€) 4,95

Paella-Pfanne, Stahl emailliert, Ø 12 cm, 0,2 kg
Art. Nr. 050102 / UVP (€) 5,95

Paella-Pfanne, Stahl emailliert, Ø 15 cm, 0,2 kg
Art. Nr. 050202 / UVP (€) 6,95

Paella-Pfanne, Stahl emailliert, Ø 20 cm, 0,3 kg
Art. Nr. 050302 / UVP (€) 7,95

Paella-Pfanne, Stahl emailliert, Ø 26 cm, 0,6 kg
Art. Nr. 050402 / UVP (€) 11,50

Paella-Pfanne, Stahl emailliert, Ø 28 cm, 0,7 kg
Art. Nr. 050502 / UVP (€) 12,50

Paella-Pfanne, Stahl emailliert, Ø 30 cm, 0,8 kg
Art. Nr. 050602 / UVP (€) 16,50

Paella-Pfanne, Stahl emailliert, Ø 38 cm, 1,4 kg
Art. Nr. 051002 / UVP (€) 24,90

Paella-Pfanne, Stahl emailliert, Ø 42 cm, 1,7 kg
Art. Nr. 051202 / UVP (€) 29,50

WUSSTEN SIE SCHON?

Bei jeder Paellavariante verwendet man 100g Reis pro Portion.

Paella-Pfanne, Stahl emailliert, Ø 46 cm, 2,0 kg
Art. Nr. 051302 / UVP (€) 33,90

Paella-Pfanne, Stahl emailliert, Ø 50 cm, 2,6 kg
Art. Nr. 051402 / UVP (€) 39,90

Paella-Pfanne, Stahl emailliert, Ø 55 cm, 3,5 kg
Art. Nr. 051502 / UVP (€) 46,00

Paella-Pfanne, Stahl emailliert, Ø 65 cm, 4,6 kg
Art. Nr. 051702 / UVP (€) 99,00

Paella-Pfanne, Stahl emailliert
Ø 80 cm, 9,5 kg, 4 Griffe
Art. Nr. 051902 / UVP (€) 149,00

Paella-Pfanne, Stahl emailliert
Ø 90 cm, 15,0 kg, 4 Griffe
Art. Nr. 052002 / UVP (€) 249,00

Paella-Pfanne, Stahl emailliert
Ø 100 cm, 20,0 kg, 4 Griffe
Art. Nr. 052102 / UVP (€) 399,00

Paella-Pfanne, Stahl emailliert
Ø 115 cm, 24,0 kg, 4 Griffe
Art. Nr. 052202 / UVP (€) 479,00

Grillschürze mit Logo
100% Baumwolle
Art. Nr. 7718 / UVP (€) 9,90

PAELLA WORLD

PAELLA-PFANNE, STAHL EMAILLIERT

Ø Pfanne cm	Portionen max
15	¼
20	⅓
22	½
26	2
28	3
30	4
32	5
34	6
36	7
38	8
40	9
42	10
46	12
50	14
55	16
60	19
65	22
80	40
90	50
100	85
115	120



PAELLA GASBRENNER

30 MBAR GASRINGBRENNER* UND WINDSCHUTZ

1



1 1-Ring Brenner, 30 mbar

Ø 20 cm, 5,0 kW*, Verbrauch 225 gr./h
Gewicht: 1,5 kg

Art. Nr. 1501 / UVP (€) 59,00

2



2 1-Ring Brenner, 30 mbar

Ø 30 cm, 6,5 kW*, Verbrauch 305 gr./h
Gewicht: 2,5 kg

Art. Nr. 1501.1 / UVP (€) 69,00

3



3 2-Ring Brenner, 30 mbar

Ø 30 cm, 7,5 kW*, Verbrauch 310 gr./h,
Gewicht: 3,0 kg

Art. Nr. 1501.2 / UVP (€) 75,00

4



4 2-Ring Brenner, 30 mbar

Ø 35 cm, 9,0 kW*, Verbrauch 375 gr./h,
Gewicht: 3,6 kg

Art. Nr. 1502 / UVP (€) 79,00

5



5 2-Ring Brenner, 30 mbar

Ø 40 cm, 11,4 kW*, Verbrauch 475 gr./h,
Gewicht 3,8 kg

Art. Nr. 1503 / UVP (€) 89,00

6



6 2-Ring Brenner, 30 mbar

Ø 50 cm, 14,1 kW*, Verbrauch 580 gr./h,
Gewicht: 4,4 kg

Art. Nr. 1504 / UVP (€) 119,00

WUSSTEN SIE SCHON?

Größere Mengen zum
Sonderpreis (netto) bitte anfragen!

1 3-Ring Brenner, 30 mbar

Ø 60 cm, 21,0 kW*, Verbrauch 650 gr./h,
Gewicht: 6,5 kg

Art. Nr. 1505 / UVP (€) 175,00



1

2 3-Ring Brenner, 30 mbar

Ø 70 cm, 24,5 kW*, Verbrauch 850 gr./h,
Gewicht: 8,5 kg

Art. Nr. 1506 / UVP (€) 199,00



2

3 Federedelstahlwindschutz

Passend für Brenner Ø: 30-50 cm

Gewicht: ca. 0,80 kg,

Art. Nr. 9010 / UVP (€) 32,95



3

4 Windschutz aus Federedelstahl

Passend für Brenner Ø: 60-70 cm

Gewicht: ca. 1,0 kg,

Art. Nr. 9006 / UVP (€) 49,95



4

5 Anschlusspaket für alle Gasbrenner

(Gasschlauch 1,5 m und Gasdruckminderer
30 mbar)

Art. Nr. 6601 / UVP (€) 16,90

Ø Brenner cm	Ø Geschirr cm
20	26-36
30/1R	36-42
30/2R	24-45
35	24-50
40	30-60
50	42-70
60	30-90
70	42-115



5

***Hinweis: 30 mbar Gasringbrenner dürfen nur im Freien und nur in Verbindung mit Freizeitfahrzeugen und Booten verwendet werden!**

PAELLA GASBRENNER

50 MBAR GASRINGBRENNER* UND WINDSCHUTZ

1



1 1-Ring Brenner, 50 mbar
Ø 20 cm, 5,9 kW*, Verbrauch 245 gr./h
Gewicht: 1,5 kg
Art. Nr. 150150 / UVP (€) 69,00

2



2 1-Ring Brenner, 50 mbar
Ø 30 cm, 6,8 kW*, Verbrauch 305 gr./h
Gewicht: 2,5 kg
Art. Nr. 1501.150 / UVP (€) 79,00

3



3 2-Ring Brenner, 50 mbar
Ø 30 cm, 8,2 kW*, Verbrauch 350 gr./h,
Gewicht: 3,0 kg
Art. Nr. 1501.250 / UVP (€) 85,00

4



4 2-Ring Brenner, 50 mbar
Ø 35 cm, 9,8 kW*, Verbrauch 395 gr./h,
Gewicht: 3,6 kg
Art. Nr. 150250 / UVP (€) 89,00

5



5 2-Ring Brenner, 50 mbar
Ø 40 cm, 13,9 kW*, Verbrauch 520 gr./h,
Gewicht: 3,8 kg
Art. Nr. 150350 / UVP (€) 99,00

6



6 2-Ring Brenner, 50 mbar
Ø 50 cm, 15,5 kW*, Verbrauch 650 gr./h,
Gewicht: 4,4 kg
Art. Nr. 150450 / UVP (€) 129,00

WUSSTEN SIE SCHON?

Größere Mengen zum
Sonderpreis (netto) bitte anfragen!

1 3-Ring Brenner, 50 mbar
Ø 60 cm, 24,8 kW*, Verbrauch 720 gr./h,
Gewicht: 6,5 kg
Art. Nr. 150550 / UVP (€) 185,00

2 3-Ring Brenner, 50 mbar
Ø 70 cm, 29,0 kW*, Verbrauch 950 gr./h,
Gewicht: 8,5 kg
Art. Nr. 150650 / UVP (€) 209,00

3 Windschutz aus Federedelstahl
Passend für Brenner Ø 30-50 cm
Gewicht: ca. 0,8 kg
Art. Nr. 9010 / UVP (€) 32,95

4 Windschutz aus Federedelstahl
Passend für Brenner Ø 60-70 cm
Gewicht: ca. 1,0 kg
Art. Nr. 9006 / UVP (€) 49,95

Anschlusspaket für alle Gasbrenner
(Gasschlauch 1,5 m und
Gasdruckminderer 50 mbar)
Art. Nr. 6601150 / UVP (€) 17,90

*Hinweis: 50 mbar Gasringbrenner dürfen
nur im Freien verwendet werden!

PAELLA GASBRENNER

50 MBAR GASRINGBRENNER* UND WINDSCHUTZ



1



2



3



4

Ø Brenner cm	Ø Geschirr cm
20	26-36
30/1R	36-42
30/2R	24-45
35	24-50
40	30-60
50	42-70
60	30-90
70	42-115



5

PAELLA WORLD

PRAKTISCHES PAELLA ZUBEHÖR

1



1 Emaillierte Backhaube mit Abdampfvorrichtung und Thermometer
Perfekt zum Backen von Pizza, Flammkuchen etc. Ideal in Verbindung mit einer Gusseisengrillplatte Ø 36 cm
Art. Nr. 9936 / UVP (€) 39,50

Backhaube Ø 42 cm
Art. Nr. 9945 / UVP (€) 49,50

2



2 Schüssel emailliert mit 2 Griffen
Ø 14 cm Gewicht: 0,1 kg, 0,30 l, Höhe 4 cm
Art. Nr. 070102 / UVP (€) 5,95

Ø 18 cm, Gewicht: 0,30 kg, 0,6 l, Höhe 4,5 cm
Art. Nr. 070302 / UVP (€) 7,95



Neu!

Ø 20 cm, Gewicht: 0,35 kg, 0,9 l, Höhe 5 cm
Art. Nr. 070402 / UVP (€) 8,95

Ø 22 cm, Gewicht: 0,4 kg, 1,3 l, Höhe 5,5 cm
Art. Nr. 070502 / UVP (€) 9,95



Ø 30 cm für Brenner Ø 20 und 35 cm
Gewicht: 2,5 kg, 4,5 l, Höhe 9 cm
Art. Nr. 070902 / UVP (€) 23,90



Ø 40 cm für Brenner Ø 35 und 40 cm
Gewicht: 3,5 kg, 9 l, Höhe 12 cm
Art. Nr. 071402 / UVP (€) 34,90

Ø 60 cm für Brenner Ø 35 und 50 cm
Gewicht: 6,5 kg, 30 l, Höhe 15 cm
Art. Nr. 071802 / UVP (€) 79,90

WUSSTEN SIE SCHON?

In die Taschen passt Brenner, Pfanne, Untergestell, Windschutz und noch vieles mehr rein.

1 Universaltasche bis Pfannenset Ø 30 cm
(nur für Trekking-Sets geeignet!)
Art. Nr. 7700 / UVP (€) 17,90

Universaltasche bis Pfannenset Ø 42 cm
Art. Nr. 7701 / UVP (€) 21,90

Universaltasche bis Pfannenset Ø 46 cm
Art. Nr. 7702 / UVP (€) 24,90

Universaltasche bis Pfannenset Ø 55 cm
Art. Nr. 7703 / UVP (€) 29,90

2 Wetterschutzhülle für das Paella-Set
strapazierfähig, 100% Polyester bis Pfannenset
Ø 55 cm, für das aufgebaute Set ideal!
Art. Nr. 7712 / UVP (€) 16,90

3 Original Paella-Reis
Arroz Extra Reis von La Fallera aus Valencia
Inhalt: 1 kg
Art. Nr. 4803 / UVP (€) 3,95

4 Original Paella-Gewürzmischung
mit Safran, für 30 Portionen
Art. Nr. 4801 / UVP (€) 3,75

5 Eisen-Wok und Grillschale mit 2 Griffen;
3,6 mm stark Ø 50 cm für Brenner Ø 20-50 cm,
Gewicht: 6,5 kg, Höhe 3 cm
Art. Nr. 5601 / UVP (€) 59,00

Ø 70 cm für Brenner Ø 40-70 cm,
Gewicht: 13 kg, Höhe 4 cm
Art. Nr. 5602 / UVP (€) 129,00

PAELLA WORLD

PRAKTISCHES PAELLA ZUBEHÖR



GASANSCHLUSS

EINZELTEILE

1



1

Anschlusspaket für alle Gasbrenner
(Gasschlauch 1,5 m und Gasdruckminderer 30 mbar)
Art. Nr. 6601 / UVP (€) 16,90

2



2

Gasschlauch 1,5 m, Gewinde 1/4 li.
Art. Nr. 6612 / UVP (€) 8,95

3



3

Gasdruckminderer 30 mbar
Art. Nr. 6613 / UVP (€) 8,95

4



4

11-Stufen Gasdruckminderer
(stufenlos regelbar von 30 bis 50 mbar)
Art. Nr. 6604 / UVP (€) 29,95

5



5

Schlauchbruchsicherung 30 mbar
Art. Nr. 6602 / UVP (€) 34,90

6



6

Gastrodoppeldruckregler 30 mbar
Art. Nr. 6603 / UVP (€) 79,00

Nr. 5 + 6 bei Gewerbeinsatz vorgeschrieben!

Gastrodoppeldruckregler 50 mbar
Art. Nr. 660350 / UVP (€) 79,00

GASANSCHLUSS

EINZELTEILE

7 Adapter für Brenner
(nur für EU-Ausland) 8-mm-Adapter
Art. Nr. 6614-8 / UVP (€) 3,75



7 8-mm-Adapter

Nr. 7 für alle Gas-Schläuche ohne Gewinde

8 Adapter für Brenner
(nur für EU-Ausland) 10-mm-Adapter
Art. Nr. 6614-10 / UVP (€) 3,75



8 10-mm-Adapter

SCHWÄBISCHER ZWIEBELKUCHEN

Teig:

250 g	Mehl
50 g	Butter
½ Würfel	Hefe
1 TL, gestr.	Salz
1 TL, gestr.	Zucker
150 ml	Milch, lauwarm

Belag:

500 g	Zwiebeln
50 g	Butter
75 g	Schinkenspeck, geräuchert u. in Würfel
1 EL	Mehl
2 Stück	Eier
100 ml	süße Sahne
etwas	Salz
etwas	Kümmel
etwas	Butterflocken

ZUBEREITUNG TEIG:

Die Hefe in einer kleinen Schüssel zerbröseln und in einem Teil der angewärmten Milch auflösen. Zucker und etwas Mehl hinzufügen und zu einer zähflüssigen Masse glatt rühren. Den Teig mit Mehl bestreuen und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Wenn sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat, diesen zum Mehl geben. Salz und Milch gleichzeitig hinzufügen. Den Teig kneten und dann erst die sehr weiche Butter zugeben. Den fertig gekneteten Teig zum Gehen stehen lassen. Wenn er gegangen ist, die Kuchenform mit dem Teig auslegen. Wie hoch man den Rand macht, ist abhängig vom Durchmesser der Form.

ZUBEREITUNG BELAG:

Die fein gewürfelten Zwiebeln in der Butter unter dauerndem Rühren glasig dünsten. Das kann bis zu 10 Min. dauern. Die Zwiebeln sollten nicht braun werden. Das Mehl anschließend gleich unterrühren und die Masse abkühlen lassen. Erst wenn der Hefeteig in der Form gegangen ist, die verquirlten Eier und Sahne unter die abgekühlten Zwiebeln rühren. Mit genügend Salz abschmecken, denn die Zwiebeln benötigen ordentlich Salz. Den finalen Belag in die ausgelegte Kuchenform geben und mit dem geräucherten Schinken, Kümmel sowie den Butterflocken bestreuen. Mit AIR SYSTEM bei 200°C ca. 35-40 Min. grillen. Guten Appetit!

HOCKERKOCHEUR KLEIN

KOMBINATIONEN MIT GUSSBRENNER



Technische Daten - kleiner Hockerkocher

- Füße höhenverstellbar
- Abmessung 30 x 30 x 14-18 cm
- 4,0 kW bei 50 mbar
- Gussbrenner Ø 13 cm
- bis 60 kg belastbar
- Gewicht: 2,5 kg

Stufenlos regelbar mit 30 mbar* als auch mit 50 mbar zu betreiben.

*Nur in Verbindung mit Freizeitfahrzeugen und Booten.

**1 Hockerkocher klein, 30 x 30 x 14-18 cm ohne Zündsicherung, 2,5 kg
Art. Nr. 3030 / UVP (€) 46,90**

**2 Hockerkocher klein, 30 x 30 x 14-18 cm mit Zündsicherung, 2,8 kg
Art. Nr. 30301 / UVP (€) 59,90**

**3 Hockerkocher-Set klein (mit ZS) inkl. Gusspfanne Ø 35 cm, 6,0 kg
Art. Nr. 303011 / UVP (€) 99,50**

**4 Hockerkocher-Set klein (mit ZS) inkl. Stahlpfanne Ø 32 cm, 3,5 kg
Art. Nr. 303014 / UVP (€) 69,90**

**5 Zündsicherung für Hockerkocher 3030 / 4040 inkl. Basic-Ventil
Art. Nr. zündhk14 / UVP (€) 23,95**

**6 Hockerkochertasche klein
Gewicht: 0,5 kg, 100% Polyester
Art. Nr. 30309 / UVP (€) 15,95**

**7 Basic-Ventil ohne Zündsicherung für Hockerkocher 3030 / 4040
Art. Nr. Ventil-HK / UVP (€) 11,90**

WUSSTEN SIE SCHON?

Alle Hockerkocher haben abnehmbare Beine und sind höhenverstellbar.

Technische Daten - großer Hockerkocher

- Füße höhenverstellbar
- Abmessung 40 x 40 x 14-18 cm
- 7,0 kW bei 50 mbar
- Gussbrenner Ø 18 cm
- bis 80 kg belastbar
- Gewicht: 4,5 kg

Stufenlos regelbar mit 30 mbar* als auch mit 50 mbar zu betreiben.

*Nur in Verbindung mit Freizeitfahrzeugen und Booten.

1 Hockerkocher groß, 40 x 40 x 14-18 cm
ohne Zündsicherung, 4,5 kg
Art. Nr. 4040 / UVP (€) 56,90

2 Hockerkocher groß, 40 x 40 x 14-18 cm
mit Zündsicherung, 4,8 kg
Art. Nr. 40401 / UVP (€) 69,90

3 Hockerkocher-Set groß (mit ZS)
inkl. Light Gussgrillplatte Ø 42 cm, 10 kg
Art. Nr. 404012 / UVP (€) 135,00

4 Hockerkocher-Set groß (mit ZS)
inkl. Stahlpfanne Ø 42 cm, 7,0 kg
Art. Nr. 404014 / UVP (€) 89,00

5 Hockerkocher-Set groß (mit ZS)
inkl. Gusspfanne Ø 40 cm, 11,0 kg
Art. Nr. 404011 / UVP (€) 159,00

6 Hockerkochertasche groß
Gewicht: 0,7 kg, 100% Polyester
Art. Nr. 40409 / UVP (€) 19,95

Bitte beachten Sie: Gasschlauch und Druckminderer sind nicht im Lieferumfang enthalten!

HOCKERKOCHER GROß KOMBINATIONEN MIT GUSSBRENNER



HOCKERKOCHER KLEIN

GASKOCHER-SETS MIT GUSSBRENNER

1



1 Hockerkocher-Set klein mit Hockerkochertasche klein und Gasanschluss-Set

Ohne Zündsicherung

Mit Gasschlauch und Gasdruckregler,

Gewicht: 3,5 kg

Art. Nr. 3030AGG / UVP (€) 69,00

2



2 Hockerkocher-Set klein mit Stahl-Wok Ø 30 cm

Mit Zündsicherung,

Gewicht: 3,5 kg

Art. Nr. 30301W / UVP (€) 69,00

3



3 Hockerkocher-Set klein mit

Gusseisentopf /-pfanne-Kombination Ø 26 cm

Ohne Zündsicherung,

Gewicht: 8,5 kg

Art. Nr. 3030 + 9763 / UVP (€) 115,00



WUSSTEN SIE SCHON?

Hockerkocher-Sets für Sie zusammengestellt!

- 1 Hockerkocher-Set groß mit Hockerkochertasche groß und Gasanschluss-Set**
Ohne Zündsicherung,
Mit Gasschlauch und Gasdruckregler,
Gewicht 5,7 kg
Art. Nr. 4040AGG / UVP (€) 79,00



- 2 Hockerkocher-Set groß mit Gusseisen-grillplatte Light Ø 38 cm**
Beidseitig verwendbar, ohne Zündsicherung,
Gewicht: 10,0 kg
Art. Nr. 4040 + 11038 / UVP (€) 115,00



- 3 Hockerkocher-Set groß mit Gusseisen-grillplatte Ø 45 cm**
Beidseitig verwendbar, ohne Zündsicherung,
Gewicht: 15,0 kg
Art. Nr. 4040 + 5502 / UVP (€) 139,50



- Hockerkocher-Set groß mit Gusseisen-grillplatte Ø 55 cm**
Beidseitig verwendbar, ohne Zündsicherung,
Gewicht: 17,0 kg
Art. Nr. 4040 + 5503 / UVP (€) 156,00

GARANTIE

Überblick

GARANTIE

Stets sachgemäßer Umgang sowie Pflege vorausgesetzt

Für alle ALL'GRILLS aus der BASIC-LINE

- 5 Jahre eingeschränkte Garantie auf Brenner (Edelstahl) und Roste
- 2 Jahre auf alle sonstigen Teile (ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)
- Modelle: FESTIVAL, ELEGANCE, MAJOR und IMPULS

Für alle ALL'GRILLS aus der TOP-LINE und ALLROUNDER

- 10 Jahre eingeschränkte Garantie auf Brenner, Roste, Haube, Feuerbox, Seitenteile sowie die komplette Edelstahlkarosserie
- 5 Jahre eingeschränkte Garantie auf alle Steakzone®-Keramikbrenner und Keramik-Backburner
- 2 Jahre auf alle sonstigen Teile (ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)
- Modelle: ALLROUNDER, CHEF-Serie, Pizzaofen, EXTREM, ULTRA, Außenküche und Küchensystem Einzelmodule

Multi-Kulti® Gasgrill

- 5 Jahre eingeschränkte Garantie auf Brenner und Roste aus Edelstahl
- 2 Jahre auf alle sonstigen Teile (ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)

Gussgeschirre

- 30 Jahre eingeschränkte Garantie auf Geschirre von Gusseisenkuss

Paella Grill-Sets und Paella-Ringbrenner

- 10 Jahre eingeschränkte Garantie auf den Gasringbrenner

Hockerkocher Gasbrenner und Hockerkocher-Sets

- 10 Jahre eingeschränkte Garantie auf den eingebauten Gussbrenner

Weitere Informationen:

Zusätzlich zu unserer freiwilligen Garantie gelten die zweijährigen gesetzlichen Gewährleistungsregelungen für in der EU erworbenen Produkte ab Übergabe der Ware. Die gesetzliche Gewährleistung wird durch die von uns erweiterte Garantie für unsere Produkte nicht eingeschränkt. Die Gewährleistung besteht unabhängig von dieser Garantie im gesetzlichen Umfang.



ALL'GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

FÜR ALLE

die mit Leidenschaft grillen!

AIJSSENKUCHEN BLACK EXTREM LIGHT

Vollständiges Top-Line Modell: Black Extrem Light

Gasgrill 6-flammig mit Softmaker

& Backbrenner & LED u. BBQ Licht & ...

• Für alle handelsüblichen Gasflaschen

• Nur im Freien zu verwenden

• Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung

vor Inbetriebnahme

Art.-Nr. 100960 CE 2010/11

Gasart: G30/G31 + C4 Brennstoff: G20 + G21

8.8.3. Energie-Gesetz + Energie-Label 20 + Produkt

100960

ALL'GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

FÜR ALLE

die mit Leidenschaft grillen!

AIJSSENKUCHEN BLACK EXTREM LIGHT

Vollständiges Top-Line Modell: Black Extrem Light

Gasgrill 6-flammig mit Softmaker

& Backbrenner & LED u. BBQ Licht & ...

• Für alle handelsüblichen Gasflaschen

• Nur im Freien zu verwenden

• Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung

vor Inbetriebnahme

Art.-Nr. 100960 CE 2010/11

Gasart: G30/G31 + C4 Brennstoff: G20 + G21

8.8.3. Energie-Gesetz + Energie-Label 20 + Produkt

100960

No. 1
portable BBQ's

BoDiPal
07043 / 959 137

STILL

BROSHUIS

DRIVE

BROSHUIS

Entdecke

uns im Web...



Paella World International



@allgrill_bbqs



ALL'GRILL



www.allgrill.de

ALL'GRILL®
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

B.M.S-Burger GmbH
Bahnhofstr. 20 + 40 • 75249 Kieselbronn
Tel.: 07231-76 57 52 • Fax: 07231- 76 77 51
info@allgrill.de • www.allgrill.de

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtum und Änderungen bei allen Artikeln vorbehalten.