

# BOS FOOD

EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

PRODUKTWELT GRILL | BBQ 2020



# GRILLSEMINARE 2020



## GENIAL GRILLEN

mit Andreas Rummel

Termine: 30. März, 25. Mai,  
22. Juni, 31. August, ab 15:30 Uhr

€ 148,00 / p. Person

Unter aktiver Mitarbeit der Gäste vermittelt Andreas Rummel wichtige Tipps und Knowhow. Einfache Gerichte für die nächste Grillparty, den alltäglichen Einsatz oder auch exklusive Lebensmittel aus dem BOS FOOD Sortiment machen das Seminar zu einem kulinarischen Highlight. Die Gäste erfahren, was mit ihrem Grillgut auf dem Grill passiert. Dank seiner langjährigen Erfahrung in der Gastronomie und Grillszene kann Andreas Rummel ein umfangreiches Wissen über Produkte, Garmethoden und die unterschiedlichen Aromen unterhaltsam und informativ an die Seminarteilnehmer weitergeben.



Die Kursdauer beträgt ca. 4 Stunden, der Kurspreis beinhaltet alle Speisen und Getränke.

Weitere Informationen unter [www.bosfood.de/grillseminare.html](http://www.bosfood.de/grillseminare.html) / Tel.: 02132 139 0



## Hallo Grillbegeisterte und die, die es werden wollen!

Wenn Sie diesen Katalog in Händen halten, haben Sie schon den ersten Schritt für eine kreative und erfolgreiche Grillsaison getan. Mit der Vielzahl der hier gezeigten Produkte werden Sie feststellen, dass ein paar Tage im Frühling und Sommer zum Grillen nicht reichen. Und Sie sich nicht wundern sollten, wenn Sie auch im nächsten Herbst und Winter begeistert am Grill stehen werden.

Grillen soll einfach sein und Spaß machen. Es gibt kein Lebensmittel, das sich nicht auf dem Grill veredeln lässt. Es gibt keine Grenzen - Hauptsache lecker! Denn wer lecker grillt, ist nicht nur der Held (und ich bin gerne Held, deswegen grille ich), sondern hat auch Spaß am Grillen.

Im BOS FOOD Grillsortiment finden Sie die hochwertige Hardware – sprich den richtigen Grill. Ob Gasgrill, Smoker, Keramik, Pelletgrill oder Plancha, es ist für jede Art des Grillens und Outdoorcooking etwas dabei. Gepaart mit dem richtigen Zubehör – ob Pizzastein, Planchaplatte oder Drehspieß – sind Sie technisch gut gerüstet, um Held am Grill zu werden.

Verfeinert wird das Angebot noch durch Saucen, Dips, Rubs und vieles mehr, was sich ein kreativer Grillen wünscht.



Wem das noch nicht reicht und wer noch Tipps, Tricks und Anregungen für ein kreatives/leckereres Menü vom Grill benötigt, dem empfehle ich eines der zahlreichen, ausgesuchten Grillbücher aus dem Katalog. Ob Smoken, Beefen, Sizzlen, von der Plancha, Backen, Sous-Vide-Grillen und und ... – es ist alles dabei.

Wer jedoch Grillspaß live erleben und die neusten, abgefahrenen Rezepte und Tipps sehen will, der sollte sich für eines unserer legendären Grillseminare anmelden. Unter dem diesjährigen Motto „Genial Grillen“ grillen wir zusammen ein mehrgängiges Menü, begleitet von exklusiven Produkten aus dem BOS FOOD Sortiment. Neben hochwertigem Fleisch und Meeresfrüchten, kommen auch die Ideen und Anregungen für vegetarische Alternativen nicht zu kurz.

Weiterhin kläre ich über sich hartnäckig haltende Grillmythen auf und gebe einen Einblick in die kulinarische Physik rund um den Grill.

Wer sich schon einmal im Vorfeld Appetit holen möchte, der schaut sich am besten mal meinen Grillkanal bei YouTube an – „Rummel Grill TV“.

Viel Spaß beim Grillen  
Andreas Rummel

*P.S. Ich grille seit 13 Jahre mit den Produkten aus diesem BOS FOOD Katalog und glauben Sie mir, ich bin oft der Held am Grill.*

# / INHALT

---

## GRILLKAUF-RATGEBER

---

06    Andreas Rummel

---

### GAS- UND ELEKTROGRILL

---

- 08    Beefer Gas-Steakgrill
- 10    Simogas Gas-Plancha / Elektro-Plancha
- 12    Napoleon Gasgrill / Elektrogrill
- 22    Outdoorchef Gasgrill / Elektrogrill
- 25    Everdure by Heston Blumenthal Gasgrill
- 29    Rösle Gasgrill **TOP ANGEBOT**

---

### HOLZKOHLE- & HOLZPELLETSGRILL

---

- 19    Napoleon
- 21    COBB Grill Premier
- 25    Everdure by Heston Blumenthal
- 28    Monolith
- 30    BIG GREEN EGG

---

### SMOKER

---

- 31    Chuckwagon BOS FOOD
- 32    Joe's Barbecue Smoker

---

### GRILLBÜCHER

---

46

---

### GRILLSAUCEN

---

47



---

## SENF

---

57

---

## DRESSING

---

61

---

## MAYONNAISE

---

59

---

## GRILL EQUIPMENT

---

- 09     Beefer Zubehör
- 11     Plancha - Simogas Zubehör
- 20     Napoleon Zubehör
- 21     COBB Grill Premier Zubehör
- 23     Outdoorchef Zubehör
- 27     Everdure by Heston Blumenthal Zubehör
- 28     Monolith Zubehör
- 30     BIG GREEN EGG Zubehör
- 33     Smoker Zubehör
- 35     Diverses Grillzubehör

---

## GRILLGEWÜRZE

---

- 62     Auswahl an Grillgewürzen
- 68     Gewürzmischungen & -zubereitungen
- 70     Pfeffer mit Meersalz fermentiert & Meer-/Rauchsalz
- 71     Meersalz

# / IMPRESSUM

**BOS FOOD GmbH**  
Grünstraße 24 c  
40667 Meerbusch

Telefon +49(0)-2132-139-0

**HOME PAGE UND ONLINESHOP**  
[www.bosfood.de](http://www.bosfood.de)

**FACEBOOK**  
[www.facebook.com/bosfood](http://www.facebook.com/bosfood)

**INSTAGRAM**  
[@bosfoodgmbh](https://www.instagram.com/bosfoodgmbh)

# GRILLKAUF-RATGEBER: ANDREAS RUMMEL

Wer einen neuen Grill kaufen möchte, ist oft überfordert mit der großen Auswahl unterschiedlicher Betriebsarten, Preisklassen und Methoden. Deswegen haben wir extra für Sie, mit der Hilfe des Grillprofis und Sachbuchautors Andreas Rummel auf den folgenden Seiten einen Grillkauf-Ratgeber zusammengestellt, der Sie beim Grillkauf unterstützen und Ihnen Ihre Kaufentscheidung leichter machen soll.

Mit seinem umfassenden Know-how im Bereich Grillen, Barbecue und der kulinarischen Speisenzubereitung aller Art, hat Andreas Rummel mehrere Rekorde und Meistertitel errungen und sich als einer der bekanntesten und erfolgreichsten Showgriller Deutschlands etabliert. Somit ist er der perfekte Grill-Experte.

Andreas Rummel empfiehlt Ihnen nach Ihrer vorläufigen Entscheidungsfindung, den Grill vor Ort beim Fachhändler zu besichtigen. Bei BOS FOOD beraten wir Sie gerne und geben Ihnen fundierte Auskunft über das gesamte Grillsortiment sowie über das professionelle Zubehör. Des Weiteren geben wir Ihnen einen Überblick der neusten Trends in Sachen Grillen. Gemeinsam finden WIR den passenden Grill für Sie!

Die erste Frage, die man sich stellen muss, ist: Was will ich auf dem Grill zubereiten?

0815 Grillgut kann ich auch auf qualitativ minderwertigen, billigen Geräten zubereiten.

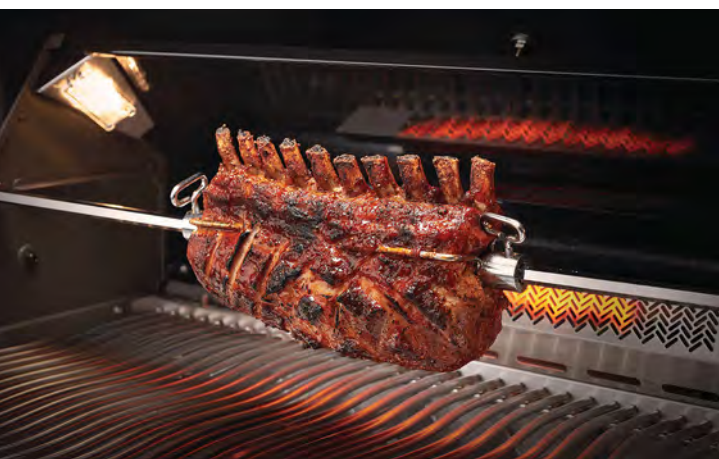
Aber da Sie bei BOS FOOD stöbern, gehen wir mal davon aus, dass Sie sich ein Gerät anschaffen möchten, mit dem man Gerichte jenseits einer Bratwurst oder einem marinierten Bauchfleisch zubereiten kann.

## DIE BETRIEBSART: GAS-, HOLZKOHLE-, PELLET-, ELEKTRO-GRILL ODER SMOKER?

Mit Holzkohle zu grillen, ist in Deutschland eine bewerte Methode. Aber immer mehr Grillbegeisterte schätzen die Vorteile eines guten Gasgrills, vor allem richtige Profis oder Vielgriller. Oft wird über den Geschmack gesprochen, dass dieser bei Holzkohle besser wäre als bei Gas, was aber mehrfach bei Blindverkostungen widerlegt wurde, da man keinen Unterschied schmecken konnte. Im Folgenden eine Gegenüberstellung der Grill-Betriebsarten:

### GASGRILL

- 😊 kurze Anlaufphase und schnelles Abkühlen
- 😊 einfachere Temperatursteuerung
- 😊 breite Kochvielfalt durch Seitenbrenner, Spießbratenbrenner usw.
- 😊 weniger Rauch
- 😊 sicherste Grillmethode
- 😞 höhere Anschaffungskosten
- 😞 technisch anfälliger



# GRILLKAUF-RATGEBER: ANDREAS RUMMEL



## HOLZKOHLEGRILL

- 😊 klassisch und weit verbreitet
- 😊 meist günstiger als Gasgrill und Co.
- 😊 keine anfällige Technik
- 😊 klassisches Grill-Ambiente
- 😞 längere Anheizzeit und Asche / Glutreste müssen später entsorgt werden
- 😞 präzise Temperatursteuerung bedarf Übung
- 😞 Rauchentwicklung

## PELLETGRILL

- 😊 Zwischenlösung aus Holzkohlegrill und Gas
- 😊 präzise Temperatursteuerung
- 😊 slow, low und smokern möglich
- 😞 hohe Anschaffungskosten
- 😞 technisch anfälliger



## ELEKTROGRILL

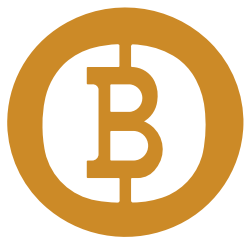
- 😊 meist klein und kompakt
- 😊 nach dem Anschließen schnell einsatzbereit
- 😞 oft zu geringe Leistung
- 😞 oft nur direktes Grillen möglich

## SMOKER

- 😊 schonende Garung
- 😊 Vermeidung von krebserregenden Dämpfen
- 😊 perfekt für viele oder große Fleischstücke
- 😊 keine ständige Betreuung/Überwachung nötig
- 😞 hohe Anschaffungskosten
- 😞 braucht viel Zeit
- 😞 Platzbedarf muss berücksichtigt werden
- 😞 Rauchentwicklung



# GAS-STEAKGRILL: BEEFER



**Beef Original**  
Est. 2011



## BEEFER ONE

Maße: L 472 mm x B 232 mm x H 400 mm  
Grillrostgröße: 16 x 26,5 cm | Gewicht: 16 kg

- Temperatur am Brenner >800°C
- Der Beef® arbeitet ausschließlich mit Oberhitze
- ermöglicht wird dies durch einen keramischen Gas-Hochleistungsbrenner
- Durch die kurze Garzeit, wird exakte Bestimmung des Gargrades ermöglicht
- ausbleibendes Verbrennen heruntertropfenden Fleischsaftes
- inkl. 1 Gastronormschale, 1 Grillrost, 1 Grillhandschuh, 1 Griff, 1 Gasschlauch (1m Länge), 1 Druckminderer

Art. Nr.: 40199 // Edelstahl // **699,00**



## BEEFER ONE PRO

Maße: L 472 mm x B 232 mm x H 400 mm  
Grillrostgröße: 16 x 26,5 cm | Gewicht: 16 kg

- Temperatur am Brenner >800°C
- Der Beef® arbeitet ausschließlich mit Oberhitze
- ermöglicht wird dies durch einen keramischen Gas-Hochleistungsbrenner
- Durch die kurze Garzeit, wird exakte Bestimmung des Gargrades ermöglicht
- Ausbleibendes Verbrennen heruntertropfenden Fleischsaftes
- Komplette aus Edelstahl gefertigt und mit einer Elektro-Zündung sowie einem Ventil-Schutzblech ausgestattet
- Mit nur einem Handgriff sind die beiden Halterungen für den Rost in Sekundenschnelle ohne Werkzeug herausnehmbar.
- So lässt sich der komplette Innenraum extrem einfach reinigen
- Inkl. 2 Gastronormschale, 1 Grillhandschuh, 2 Grillroste, 1 Griff, 1 Gasschlauch (1,5 m Länge), 1 Gewerbedruckregler 50 mbar zweistufig 1 Schlauchbruchsicherung 50 mbar

Art. Nr.: 46039 // Edelstahl // **799,00**



## BEEFER XL

Maße: L 470 mm x B 650 mm x H 485 mm  
Garraumgröße: 32 x 35 cm | Gewicht: 34 kg

- Temperatur am Brenner >800°C
- vollverschweißter Innenraum, einfach zu reinigen, werkzeugfrei herausnehmbarer Rostträger
- elektrische Zündung
- DIN EN 498:2012-04 / Grillgeräte zur Verwendung im Freien
- Propan/Butan
- 2 Brenner, zusammen regelbar
- weit über 800 Grad Temperatur
- Edelstahl mit schwarzen Außenseiten
- Bedienelemente an der Front und Gasventil an der Seite
- Einhandhöhenverstellung und nahezu stufenlos zu justieren
- schwer belastbarer Grillrost für große Fleischstücke oder Pizzastein
- mittig mit einem oder seitlich mit beiden Griffen zu bedienen, weit und kippicher herausziehbar durch seitliche Führung
- inkl. Schlauch (1 m), Druckminderer, großer Grillrost, 2 Griffe, Gastroschale 2/3 GN, Batterie

Art. Nr.: 46425 // Edelstahl // **1.399,00**



# GAS-STEAKGRILL | ZUBEHÖR: BEEFER

## BEEFER XL CHEF

Maße: L 470 mm x B 650 mm x H 485 mm | Garraumgröße: 32 x 35 cm | Gewicht: 34 kg

- Temperatur am Brenner > 800 °C
- Vollverschweißter Innenraum mit spezieller Gastrokonstruktion für strenge Hygieneauflagen
- einfach zu reinigen, keine rechten Winkel
- werkzeugfrei herausnehmbarer Rostträger
- automatischer Fettablauf durch abschüssigen Boden
- herausnehmbare Fettschubblende
- elektrische Zündung
- DIN EN 203-1:2014-07 / Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe
- Propan/Butan
- 2 Brenner, getrennt regelbar,
- weit über 800 Grad Temperatur
- Volledelstahl, dreiwandiges Gehäuse zur besseren Hitzeabschirmung, Logo Siebdruckverfahren
- Bedienelemente an der Front, Gasventile an der Seite
- Einhandhöhenverstellung, jederzeit einfach und nahezu stufenlos zu justieren
- schwer belastbarer Grillrost für große Fleischstücke oder Pizzastein; mittig mit einem oder seitlich mit beiden Griffen zu bedienen, weit und kipp sicher herausziehbar durch seitliche Führung
- inkl. Beefer XL Chef, Schlauch (1,5 m) mit Schlauchbruchsicherung, Gewerbedruckregler, großem Grillrost, zwei kleinen Grillrosten, zwei Griffen, GN-Schale

Art. Nr.: 46426 // Edelstahl // **2.399,00**



### GRILLROSTGRIFF

Art. Nr.: 40201 // **19,00**



### GASTROSCHALE, EDELSTAHL

Gastronormschale, aus Edelstahl, für den Beefer Gasgrill (Art. Nr. 40199), 16 x 26,5 cm. Zum Auffangen von Fett und Bratensaft sowie zum Vorbereiten des Grillguts.

Art. Nr.: 40202 // Edelstahl // **12,00**



### GRILLROST, EDELSTAHL

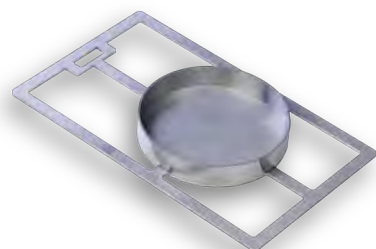
Grillrost, für den Beefer Gasgrill (Art. Nr. 40199), 16 x 26,5 cm, ideal für schöne Grillstreifen.

Art. Nr.: 40200 // Edelstahl // **24,00**



### BEEFER - PIZZASTEIN MIT HOLZSCHIEBER

Art. Nr.: 47115 // **59,00**



### BURGER-ROST MIT RING

Eine Form für Burgerpatties aus frischem Hack, passend für den BEEFER.

Art. Nr.: 42020 // **34,00**



### ABDECKHAUBE

Art. Nr.: 40311 // Beefer One+PRO // **49,00**

Art. Nr.: 48712 // XL+Cheff XL // **59,00**



### BEEFER, REINIGER „POWER“, inkl. Sprühkopf für Beefer Grills

Das „Power“ Reinigungsgel löst hartnäckige Verschmutzungen und Verkrustungen.

Art. Nr.: 48713 // 1 Liter // **30,00**

# Simogas

BARCELONA

Plancha ist 'Grillen wie die Spanier', d.h. braten bei sehr hoher Temperatur, die auf ganzer Bratfläche zwischen 300 und 320° C liegt. Auf einem Planchagerät lassen sich gut Kleinteile und Gemische zubereiten sowie Gambas, Krabben, kleine Tintenfische, Zucchini und ein Gemüseallerlei, die beim Grillrost gerne zwischen den Stäben durch fallen. Beim Plancha-Grillen wird kräftig mit Säften, Marinaden oder Alkohol übergossen; ebenfalls ein fundamentaler Unterschied zum konventionellen Grillen.

**GAS-PLANCHA BRÄTER RAINBOW** Bräter aus 6 mm Stahl mit Kohlenstoff ausgewalzt. 5 cm hoher Rand. Elektronische Piezo-Zündung. 2 unabhängig regelbare Brenner. Integrierter Flüssigkeitsauffangbehälter. Leistung: 6,6 kW. Maße: 71 x 41 cm.



Art. Nr.: 42672 // orange // **549,90**



Art. Nr.: 42668 // rot // **549,90**



Art. Nr.: 51565 // weiß // **549,90**



Art. Nr.: 51566 // schwarz // **549,90**

**GAS-PLANCHA BRÄTER DECKEL RAINBOW**

Art. Nr.: 45214 // orange // **129,90**

Art. Nr.: 45215 // rot // **129,90**

Art. Nr.: 52020 // weiß // **129,90**

Art. Nr.: 52021 // schwarz // **129,90**



**GAS-PLANCHA BRÄTER SILVER** Feste Grillplatte mit Rändern von 3 cm Höhe. Zündung durch Piezo-Zünder: (Batterie im Lieferumfang enthalten).



**GAS-PLANCHA  
EP-50.11 UND SILVER 60**

Grillplatte aus gewalztem Stahl, 6 mm.  
3,5 kW (Gas).

Art. Nr.: 40498 // 51 x 41 cm // **399,90**

Art. Nr.: 40517 // 61 x 41 cm // **449,90**

Art. Nr.: 47837 // 76 x 41 cm // **499,90**



**GAS-PLANCHA  
SILVER EMAILLE 60**

Grillplatte aus emailliertem Guss, 6 mm.  
6,6 kW (Gas).

Art. Nr.: 40516 // 61 x 41 cm // **499,90**



**NEU**

**DECKEL FÜR PLANCHA  
SILVER 60, 61 x 41 cm**

Art. Nr.: 45565 // **119,90**

**SILVER 75, 76 x 41 cm**

Art. Nr.: 47838 // **129,90**

**ELEKTRO-PLANCHA BRÄTER RAINBOW E50**

Bräter aus 4 mm Stahl mit Kohlenstoff ausgewalzt. 2 cm hoher Rand. Elektronische Piezo-Zündung. 1 Heizkreislauf. Integrierter Flüssigkeitsauffangbehälter. Leistung: 2,4 kW - Anschluss 220 V. Maße: 51 x 30 cm



Art. Nr.: 45571 // orange // **399,90**



Art. Nr.: 45570 // rot // **399,90**



**NEU**

**ELEKTRO-PLANCHA BRÄTER DECKEL RAINBOW E50**

Art. Nr.: 45568 // Edelstahl // 51 x 30 cm // **104,90**

# ELEKTRO-PLANCHA & ZUBEHÖR: SIMOGAS



## ELEKTRO-PLANCHA BRÄTER EXTREM-E60/75

Elektrische Grillplatte aus gewalztem Stahl von 6 mm Dicke, Randhöhe 3 cm, 220 V Anschluss.

EXTREM-60 E = 61 x 41 cm und hat 3,4 kW.

EXTREM-70 E = 76 x 41 cm und hat 6,5 kW.

Art. Nr.: 40222 // EXTREM-60 E // **519,90**

Art. Nr.: 47839 // EXTREM-75 E // **649,90**



## ELEKTRO-PLANCHA BRÄTER DREAM-DP 45

Diese kleine, leichte und elektrische Platte für die Innenräume hat eine Leistungsfähigkeit wie eine „Große“. Mit einem regulierbaren Sicherheitsthermostat, Erhitzung bis 300 Grad möglich. Maße: 45x35 cm und 4 mm dicke Grillplatte aus gewalztem Stahl, Randhöhe 2 cm. 2,4 kW - 220 V Anschluss.

Art. Nr.: 40031 // **369,90**



## ELEKTRO-PLANCHA BRÄTER EXTREM REC-60-E (GRILLPLATTE AUS POLIERTEM STAHL)

Grillplatte aus poliertem, gewalztem Stahl. Grillfläche 61x41 cm und 12 mm dick.

2 getrennt regelbare Heizkreise mit insgesamt 3,4 kW, 220 V Anschluss.

Art. Nr.: 40220 // **819,90**

## DECKEL FÜR PLANCHA EXTREM 60

Art. Nr.: 46352 // 61 x 41 cm // **199,90**

## DECKEL FÜR PLANCHA EXTREM 75

Art. Nr.: 47840 // 76 x 41 cm // **129,90**



**NEU**



## SPATULA 01 - EDELSTAHL

Art. Nr.: 40500 // **14,90**



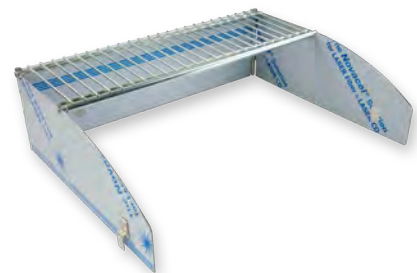
## EDELSTAHL-GARHAUBE

Art. Nr.: 50516 // 26 cm Ø // **36,85**

Art. Nr.: 43893 // 32 cm Ø // **59,90**

## PLANCHA WIND- UND SPRITZSCHUTZ MIT WÄRMEABLAGEN BREITENVERSTELLBAR

Art. Nr.: 42372 // **159,00**



## SPATULA 04 - EDELSTAHL

Art. Nr.: 40504 // **16,90**



## SPATULA 06 - EDELSTAHL

Art. Nr.: 40507 // **9,90**



## SPATULA 02 - EDELSTAHL

Art. Nr.: 40501 // **16,90**

# GASGRILL: NAPOLEON SERIE 2019

EINZEL- UND AUSSTELLUNGSSTÜCKE



*Napoleon Grills stehen für höchste Qualität, modernste Technologie und elegantes Design. Napoleon Gourmet Grills vereinen die Möglichkeiten einer ganzen Outdoorküche in nur einem Grill und machen Garten und Terrasse zum kulinarischen Zentrum.*



## ROGUE 365 SIB - GASGRILL

Bis zu 12,5 Kw auf 3 Brennern, 2 Edelstahl Hauptbrenner, Infrarot Sizzle Zone, Grillkammer aus Aluguss, beide Seitenablagen klappbar, WAVE Edelstahl Grillroste, ACCU-PROBE Deckelthermometer, Hauptgrillfläche: 51 x 45 cm, Gewicht: 50 Kg.

Art. Nr.: 50062 // schwarz // ~~899,00~~

**Angebotspreis 781,75**

## ROGUE 425 SB - GASGRILL

15,45 kw auf 4 Brennern, 3 Edelstahl Hauptbrenner, Seitenkochfeld; langlebige Grillkammer aus Aluguß; beide Seitenablagen klappbar; Wave Grillroste aus porzellanemailliertem Gußeisen; Hauptgrillfläche: 60 x 45 cm; Gesamtmaße: 130 x 64 x 121 cm, 64 kg.

Art. Nr.: 50174 // schwarz // ~~799,00~~

**Angebotspreis 694,78**



## ROGUE 425 SIB - GASGRILL

15,45 kw auf 4 Brennern, 3 Edelstahl Hauptbrenner, Infrarot Sizzle Zone langlebige Grillkammer aus Aluguß beide Seitenablagen klappbar Wave Edelstahl Roste Hauptgrillfläche: 60 x 45 cm Gesamtmaße: 130 x 64 x 121 cm, 64 kg.

Art. Nr.: 46106 // Edelstahl // ~~1.099,00~~

**Angebotspreis 955,68**

## ROGUE SE 425 GASGRILL

20,5 kW auf 5 Brennern, 3 Edelstahl Hauptbrenner, Sizzle Zone, Infrarot Heckbrenner; langlebige Grillkammer aus Aluguß; beide Seitenablagen klappbar; Wave Edelstahlroste; Beleuchtete Drehregler; Hauptgrillfläche: 60 x 45 cm; Gesamtmaße: 130 x 64 x 123 cm , 67 kg.

Art. Nr.: 51788 // schwarz // ~~1.299,00~~

**Angebotspreis 1.129,58**



ANGEBOTSPREISE, NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT!

# GASGRILL: NAPOLEON SERIE 2019

EINZEL- UND AUSSTELLUNGSSTÜCKE



## ROGUE SE 425 GASGRILL

20,5 kW auf 5 Brennern, 3 Edelstahl Hauptbrenner, Sizzle Zone, Infrarot Heckbrenner; langlebige Grillkammer aus Aluguß; beide Seitenablagen klappbar; Wave Edelstahlroste; beleuchtete Drehregler; Hauptgrillfläche: 60 x 45 cm; Gesamtmaße: 130 x 64 x 123 cm, 67 kg.

Art. Nr.: 51787 // Edelstahl // ~~1.299,00~~

Angebotspreis **1.129,58**

## ROGUE 525 SIB - GASGRILL

19,6 kW auf 5 Brennern, 4-Edelstahl Hauptbrenner, Sizzle Zone Seitenbrenner; langlebige Grillkammer aus Aluguß; beide Seitenablagen klappbar; Wave Grillroste aus porzellanemailliertem Gusseisen; Hauptgrillfläche: 73 x 45 cm; Gesamtmaße: 144 x 64 x 121 76 kg; Accu Probe Deckelthermometer.

Art. Nr.: 51785 // schwarz // ~~1.299,00~~

Angebotspreis **1.129,58**



## ROGUE 525 SIB - GASGRILL

19,6 kW auf 5 Brennern, 4-Edelstahl Hauptbrenner, Sizzle Zone Seitenbrenner; langlebige Grillkammer aus Aluguß; beide Seitenablagen klappbar; Wave Grillroste aus porzellanemailliertem Gusseisen; Hauptgrillfläche: 73 x 45 cm; Gesamtmaße: 144 x 64 x 121 76 kg; Accu Probe Deckelthermometer.

Art. Nr.: 51786 // Edelstahl // ~~1.299,00~~

Angebotspreis **1.129,58**



## ROGUE SE 525 - GASGRILL

24,6 kW auf 6 Brennern, 4 Edelstahl Hauptbrenner, Sizzle Zone, Infrarot Heckbrenner; langlebige Grillkammer aus Aluguß; beide Seitenablagen klappbar; Wave Edelstahlroste; beleuchtete Drehregler; Hauptgrillfläche: 73 x 45 cm; Gesamtmaße: 144 x 64 x 123 cm, 79 kg.

Art. Nr.: 51789 // Edelstahl // ~~1.499,00~~

Angebotspreis **1.303,48**



ANGEBOTSPREISE, NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT!

## ROGUE SE 525 - GASGRILL

24,6 kW auf 6 Brennern, 4 Edelstahl Hauptbrenner, Sizzle Zone, Infrarot Heckbrenner; langlebige Grillkammer aus Aluguß; beide Seitenablagen klappbar; Wave Edelstahlroste; beleuchtete Drehregler; Hauptgrillfläche: 73 x 45 cm; Gesamtmaße: 144 x 64 x 123 cm, 79 kg.

Art. Nr.: 51790 // schwarz // ~~1.499,00~~

**Angebotspreis 1.303,48**



ANGEBOTSPREISE, NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT!

## GASGRILL: NAPOLEON



### ROGUE 525 SIB GASGRILL

19,6 kW auf 5 Brennern, 4 Edelstahl Hauptbrenner, Seitenkochfeld; langlebige Grillkammer aus Aluguß; beide Seitenablagen klappbar; Wave Grillroste aus porzellanemailiertem Gusseisen; Accu Probe Deckelthermometer.

Hauptgrillfläche: 73 x 45 cm;

Gesamtmaße: 144 x 64 x 121 cm, 76 kg.

Art. Nr.: 51784 // schwarz // **999,00**

### PRESTIGE P 500 RSIB - GASGRILL

Bis zu 22,5 kW auf 6 Brennern, 4 Edelstahl-Brenner; 1 Infrarot SIZZLE ZONE™ Seitenbrenner. 1 Edelstahl-Heckbrenner für Drehspieß, JETFIRE™ Zündsystem, Hauptgrillfläche bis zu: 71 x 45 cm. Platzsparende, doppelwandige LIFT-EASE™ Rollhaube. Grillroste. 4 feststellbare Räder. Auch als Erdgasgerät erhältlich. Napoleon Presidents Limited Lifetime Warranty.

Art. Nr.: 43401 // Edelstahl // **2.199,00**



### PRESTIGE PRO 500 - GASGRILL

Bis zu 24,2 kW auf 6 Brenner, 4 Edelstahl-Brenner, 1 Infrarot SIZZLE ZONE™ Seitenbrenner, 1 Keramik-Infrarot Heckbrenner für Drehspieß. Inklusive professionellem Drehspieß-Set mit Gegengewicht und 2 Gabelspießen. JETFIRE™ Zündsystem, Hauptgrillfläche bis zu 71 cm x 45 cm, integrierter Eisbehälter und Schneidebrett, Premium-Edelstahlseitenablagen mit Gewürzablage, Handtuch- und Besteckhalter. Platzsparende, doppelwandige LIFT-EASE™ Rollhaube, WAVE™ Edelstahl-Stabgrillroste, iGLOW™- Bedienelemente mit Hintergrundbeleuchtung, Säulenaufsatz mit fixierbaren Lenkrollen. Auch als Einbau-Grillaufsatz erhältlich. Napoleon President's Limited Lifetime Warranty!

Erhältlich als Propangas- oder Erdgasgerät.

Art. Nr.: 36329 // Edelstahl // **2.898,99**

# PROPANGASGRILL: NAPOLEON EDITION 2020



## ROGUE 365 - GASGRILL

Bis zu 9,5 Kw auf 2 Edelstahl-Hauptbrennern, Grillkammer aus Aluguss, beide Seitenablagen klappbar, WAVE Grillroste aus porzellanemalierterem Guß, ACCU-PROBE Deckelthermometer, Hauptgrillfläche: 51 x 45 cm, Gewicht: 44,5 Kg.

Art. Nr.: 50061 // schwarz // **499,00**

NEU



## ROGUE® 425 PK

Drei Edelstahl-Hauptbrenner, WAVE Grillrost, einklappbare Zubereitungsfläche. Leistung: 12,45 kW.

Hauptgrillfläche: 60 x 45 cm  
Gesamtmaße: B 130 x T 64 x H 120 cm. Gewicht: 59 Kg.

Art. Nr.: 54346 // schwarz // **699,00**

NEU



## ROGUE® 425 SBPK

Drei Brenner aus Edelstahl und ein Seitenbrenner mit Kochfeld, WAVE Grillroste aus Gusseisen, einklappbare Zubereitungsfläche. Leistung: 15,45 kW

Hauptgrillfläche: 60 x 45 cm, Seitenbrenner Ø 20 cm.  
Gesamtmaße: B 130 x T 64 x H 120 cm. Gewicht: 60 Kg.

Art. Nr.: 54347 // schwarz // **799,00**

NEU



## ROGUE® XT 425 SIB

Gasgrill mit Infrarot Sizzle Zone Seitenbrenner und drei Edelstahl-Hauptbrenner, WAVE Grillroste aus Gusseisen, einklappbare Zubereitungsfläche.

Leistung: 17,25 kW  
Hauptgrillfläche: 60 x 45 cm  
Gesamtmaße: B 130 x T 64 x H 123 cm. Gewicht: 63 Kg.

Art. Nr.: 54350 // Edelstahl // **999,00**

Art. Nr.: 54349 // schwarz // **999,00**

NEU



NEU



## ROGUE® XT 525 SIBSS

Gasgrill mit Infrarot Sizzle Zone Seitenbrenner und vier Hauptbrenner aus Edelstahl. Grillroste aus Gusseisen und einklappbare Zubereitungsfläche.

Leistung: 19,6 kW  
Hauptgrillfläche: 74 x 45 cm  
Gesamtmaße: B 154 x T 64 x H 123 cm. Gewicht: 74 Kg.

Art. Nr.: 54352 // Edelstahl // **1.199,00**

Art. Nr.: 54351 // schwarz // **1.199,00**

NEU



## PROPANGASGRILL: NAPOLEON EDITION 2020

Mit einem Drehspieß-Heckbrenner und einem hohen Deckel verfügen die Grills über alles, was Sie für die Zubereitung von Feinschmeckermenüs benötigen. Braten Sie wie ein Profikoch Steaks auf der integrierten Anbratstation und nutzen Sie die zusätzliche Vorbereitungsfläche auf den Seitenablagen. Die SE-Modelle sind ausgestattet mit: ACCU PROBE Thermometer, JETFIRE Zündsystem sowie mit zusätzlichen LED-beleuchtete Drehregler / Bedienelemente mit Hintergrundbeleuchtung.



### ROGUE® SE 425 RSIB mit Infrarot Seiten- und Heckbrennern

3 Edelstahl Hauptbrenner, 1 Infrarot Sizzle Zone Seitenbrenner und 1 Edelstahl Infrarot Heckbrenner.  
Rechte Seitenablage klappbar.  
Gesamtleistung: 23,75 kW  
Hauptgrillfläche: 60 x 45 cm  
Gesamtmaße: B 140 x T 64 x H 123 cm.  
Gewicht: 69 Kg.

Art. Nr.: 54503 // Edelstahl // 1.299,00

Art. Nr.: 54504 // schwarz // 1.299,00



### ROGUE® SE 525 RSIB mit Infrarot Seiten- und Heckbrennern

4 Edelstahl Hauptbrenner, 1 Infrarot Sizzle Zone Seitenbrenner und 1 Edelstahl Infrarot Heckbrenner.  
Rechte Seitenablage klappbar.  
Gesamtleistung: 26,10 kW  
Hauptgrillfläche: 74 x 45 cm  
Gesamtmaße: B 154 x T 64 x H 123 cm.  
Gewicht: 79 Kg.

Art. Nr.: 54506 // Edelstahl // 1.499,00

Art. Nr.: 54505 // schwarz // 1.499,00



### ROGUE® SE 625 RSIB mit Infrarot Seiten- und Heckbrennern

5 Edelstahl Hauptbrenner, 1 Infrarot Sizzle Zone Seitenbrenner und 1 Edelstahl Infrarot Heckbrenner.  
Rechte Seitenablage klappbar.  
Gesamtleistung: 30,25 kW  
Hauptgrillfläche: 90 x 45 cm  
Gesamtmaße: B 168 x T 64 x H 123 cm.  
Gewicht: 95 Kg.

Art. Nr.: 54507 // Edelstahl // 1.999,00

Art. Nr.: 54508 // schwarz // 1.999,00



ROBUSTE ERGONOMISCH GEFORMTE BEDIENELEMENTE

## EINZIGARTIGE KONTROLLE

Der geschmeidige und robuste Griff sorgt für ein verbessertes Grillerlebnis.





# PROPANGASGRILL: NAPOLEON EDITION 2020



## PRESTIGE® SE 665 RSIB mit Infrarot Seiten- und Heckbrenner

Der Napoleon Propangasgrill Prestige® 665 mit Infrarot Seiten- und Heckbrennern hat alles, was man zum Grillen braucht. Dieser große Grillwagen bietet alle Möglichkeiten einer vollständigen Outdoor-Küche. Mit fünf Hauptbrennern, einem Infrarot Heck- und Seitenbrenner können Sie mit diesem Grill Gerichte in acht einzigartigen Kochstilen zubereiten. Sie erkennen die ikonischen Napoleon WAVE™ Grillroste an den charakteristischen Grillstreifen. Nicht nur außen langlebig; unter der Haube befindet sich hochwertiger Edelstahl, welcher für die Rohrbrenner, die zweistufigen Flammenschutzsätze und die Grillroste verwendet wird. Die Edelstahl Flammenschutzsätze bieten zusätzliche Fläche, sodass Fetttropfen von Lebensmitteln verdampfen und so das Aufflammen verhindern. Vergessen Sie nie wieder Ihren Grill auszuschalten. Alle Grills der Prestige®-Serie sind mit der Safety Glow-Funktion ausgestattet, bei der die Bedienelemente bei geöffnetem Brenner rot leuchten.

5 Edelstahl Hauptbrenner, 1 Infrarot Sizzle Zone Seitenbrenner und 1 Edelstahl Infrarot Heckbrenner.  
 Gesamtleistung: 29,7 kW. Hauptgrillfläche: 94 x 46 cm  
 Gesamtmaße: B 190 x T 68 x H 127 cm. Gewicht: 114 Kg.

Art. Nr.: 54510 // Edelstahl // **2.699,00**

Art. Nr.: 54509 // schwarz // **2.699,00**

Art. Nr.: 54511 // rauchgrau // **2.699,00**



## PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Handfreie Beleuchtung
- Leichtgewichtig
- Leuchtstarke LED-Beleuchtung



### BELEUCHTUNG FÜR DEN GRILLGRIFF, LED, NAPOLEON

Art. Nr.: 54515 // **39,95**



### BBQ TEPPICH - GRILLUNTERLAGE für große Grills, anthrazit, 230 x 90 cm, NAPOLEON

Art. Nr.: 54514 // **79,95**

# GASGRILL: NAPOLEON

**Lieferzeit  
auf Anfrage**



## PRESTIGE PRO 665 - GASGRILL

94 x 46 cm Hauptgrillfläche, 24 x 37 cm Infrarot-Seitenbrenner (SIZZLE ZONE). Integrierter Räuchereinsatz mit eigenem Brenner, Infrarot Edelstahl-Heckbrenner, Edelstahl-Brenner mit JETFIRE Zündsystem, LIFT-EASE Rollhaube mit ACCUPROBE Thermometer. Seitenablage aus Edelstahl mit Eisbehälter und Schneidebrett, NIGHT LIGHT Bedienelemente und Innenbeleuchtung (220V erforderlich), SOFT CLOSE Türen, Fettauffangschale von vorne zugänglich. Inklusive Profi-Drehgrillspieß-Set mit Motor, 8 Brenner mit insgesamt 31 kW.

Art. Nr.: 41342 // Edelstahl // ~~3.999,00~~

**Angebotspreis 3.477,39**



## ULTIMATE PRO 825 - GASGRILL

4 dickwandige Edelstahl-Brenner 15,2 kW, 1 Räuchereinsatz mit eingebautem Brenner 2,5 kW, 1 SIZZLE ZONE™ Keramik-Brenner 7,6 kW, mit Warmhaltebrenner 2,5 kW, 2 SIZZLE ZONE™ Keramik-Brenner 7,6 kW, mit Warmhaltebrenner 2,5 kW, 1 Power-Seitenbrenner für Wok 5,3 kW, Infrarot-Heckbrenner für Drehspieß 5,5 kW, Innenbeleuchtung, Hauptgrillfläche 72 x 46 cm und 47 x 46 cm.

Art. Nr.: 40591 // Edelstahl // **5.999,00**



## LEX 485 - GASGRILL

Bis zu 22,2 kW auf 5 Brenner, 3 Edelstahl-Brenner, 1 Keramik-Infrarot Heckbrenner für Drehspieß, 1 Infrarot SIZZLE ZONE™ Seitenbrenner und JETFIRE™ Zündsystem. Hauptgrillfläche bis zu 68 x 46 cm, integrierter Eisbehälter mit Schneidebrett, seitliche Gewürzhalter und Besteckhaken. Doppelwandiger Edelstahl-Grilldeckel, WAVE™ Edelstahl-Stabgrillroste, iGLOW™ Bedienelemente mit Hintergrundbeleuchtung für stilvolles Grillen, auch am späten Abend. Auch als Einbau-Grillaufsatz und als Propangasgerät erhältlich. Napoleon President's Limited Lifetime Warranty!

Art. Nr.: 36333 // Edelstahl // **1.439,00**

Art. Nr.: 49156 // schwarz // **1.439,00**



## OASIS™ OUTDOOR KÜCHENMODULE

Der Maßstab in Sachen Individualität, Design und Eleganz: Die individuellen Module der Oasis™ Outdoor Küche machen jede Terrasse zum Highlight und Zentrum der Grillparty!

Wir beraten Sie gerne!

## GASGRILL: NAPOLEON



### TRAVELQ TQ285X MIT GESTELL, ROLLBAR - GASGRILL

Bis zu 4,1 kW auf 2 Brennern Hauptgrillfläche 54 x 37 cm, Grillwanne aus Aluguß Wagenunterbau mit Scherenwagensystem WAVE Grillroste aus porzellanemailliertem Gusseisen Extra hoher Deckel für großes Grillgut und ganze Bratenstücke ACCU-PROBE Thermometer im Deckel.

Art. Nr.: 49002 // schwarz // **469,00**



### TRAVELQ PRO 285, TRAGBAR GASGRILL

JETFIRE™-Zündsystem, 2 Edelstahlbrenner mit 3,5 kW für gleichmäßige Wärmeverteilung. Porzellanbeschichteter Gusseisen-Grillrost, Hauptgrillfläche ca. 50 x 36 cm. Leicht zu reinigende, abnehmbare Fettaufangschale. Wagenmodul und Seitenablagen optional erhältlich.

Art. Nr.: 37654 // schwarz // **369,00**



### TRAVELQ PRO 0285X ELEKTRO GRILL

2200 Watt - 54x37cm Grilloberfläche - WAVE Grillroste aus Gusseisen - ACCU-PROBE Deckelthermometer - Präzise Hitzesteuerung - Doppelwandiger Deckel - Aluguss Wanne mit emailliert Innenwanne.

Art. Nr.: 49005 // schwarz // **369,00**



### GESTELL FÜR TRAVELQ PRO 285

Ständer passend zu TRAVELQ PRO 285. Stabiler Wagen mit 2 wetterbeständigen Rädern, pulverbeschichtete Standbeine, stylische Gasflaschenverkleidung, Edelstahl-Gewürzhalter, integrierter Flaschenöffner.

Art. Nr.: 39557 // schwarz // **149,00**

## HOLZKOHLEGRILL: NAPOLEON



### PRO 605 HOLZKOHLEGRILL

Platzsparende LIFT EASE™ Rollhaube aus Edelstahl mit ACCU-PROBE™ Thermometer. Hauptgrillfläche 86 x 46 cm, Warmhalterost 85 x 18 cm. Exklusiver, rückseitiger Holzkohlen-Drehspießbrenner, Holzkohle-Wanne mit aufklappbaren Trennwänden zum indirekten Grillen. Verstellbare Lüftungsschlitze mit Hitzeschild zur Regulierung der optimalen Brennrate für das Grillen bei hohen Temperaturen, langsames Garen oder Räuchern. WAVE™ Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen, höhenverstellbarer Holzkohleinsatz für kontrollierte, mehrstufige Temperaturregulierung. Einzigartige Ladeklappe für einfaches Nachlegen von Holzkohle während des Grillens. Großzügige Seitenablagen mit integrierten Besteckhaltern.

Art. Nr.: 38300 // **1.499,00**



### NK22 CK-C HOLZKOHLE-KUGELGRILL

Holzkohle Kugelgrill mit porzellanemailliertem Deckel mit Eckscharnier. Massiver Kohlerost mit Edelstahl-Wärmeverteiler. Thermometer, rostfreie regulierbare Lüftungsschlitze. Abnehmbarer, großer Aschebehälter aus Stahl. Klappbarer Guss-Grillrost Ø 57cm, höhenverstellbar. Pulverbeschichteter Rahmen. Räder mit Gummilaufläche, Rollen feststellbar. Cool Touch Griff für einfaches und sicheres Öffnen. Klappbare Edelstahl Seitenablage für extra Zubereitungsfläche. Inklusive 2 Holzkohlekörbe. Maße: 113 x 73 x 106 (B x T x H) mit ausgeklappter Seitenablage.

Art. Nr.: 39837 // **489,00**

# ZUBEHÖR: NAPOLEON



## PRO 22K KUGELGRILL

Holzkohle Kugelgrill Ø 57 cm. Deckel und Kessel aus Platinumporzellan mit Thermometer, rostfreien Lüftungsschlitzen, ergonomische Eckscharniere. Edelstahl Wärmeverteiler; klappbarer Gussgrillrost, höhenverstellbar. Abnehmbarer großer Aschebehälter aus Stahl. Cool Touch Griff für einfaches Öffnen. Robuste, wetterbeständige Räder. H 74 cm, B 62 cm, T 45 cm, Gewicht 28 Kg.

Art. Nr.: 39441 // 359,00



## ABDECKHAUBE FÜR NAPOLEON GASGRILLS

Staub und Wetterschutz für Ihren Gasgrill, gefertigt aus schwerem Vinylgewebe. Mehr unter [www.bosfood.de](http://www.bosfood.de)



## GUSSEISENPLATTE FÜR GRILLS 285

Gusseisenplatte für den TQ 285, TQ285X und Pro 285 Grill. Sie ermöglicht die Zubereitung von Eierspeisen, Pfannkuchen, Gemüse und vieles mehr auf dem Grill. Sie ist passgenau auf den Grill zugeschnitten.

Art. Nr.: 39495 // 50,00



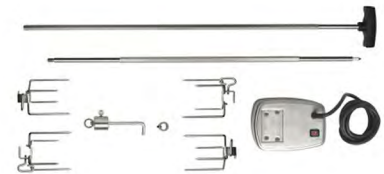
## GRILL LED BELEUCHTUNG

Art. Nr.: 40595 // 2 Stück // 20,00



## WARMHALTEROST FÜR TRAVELQ PRO 285

Art. Nr.: 39620 // 45,00



## COMMERCIAL DREHSPIESE SET

Art. Nr.: 43395 // 189,00



## HEAVY DUTY DREHSPIESE FÜR ROGUE R 425

Art. Nr.: 51830 // 149,00



## HEAVY DUTY DREHSPIESE FÜR ROGUE R525/425/365

Art. Nr.: 49619 // 159,00



## HOLZKOHLE- UND RÄUCHER-EINSATZ, GUSSEISEN

Art. Nr.: 36715 // 50,00

## GUSSEISEN WENDEPLATTE

Art. 39093 passend für die 325, 410, 495 Modelle  
Art. 50219 passend für das 425 Modell  
Art. 39094 passend für die 485, 500, 605 Modelle

Art. Nr.: 39093 // 45,00

Art. Nr.: 50219 // 50,00

Art. Nr.: 39094 // 55,00





### HOLZKOHLE-MINIGRILL EDELSTAHL

Geeignet zum Grillen, Braten, Backen und Räuchern. Ideal für Boot, Camping und Picknick. Der Cobb Grill ist eine Outdoor-Küche in Miniformat. Die Außenseite wird nicht warm, auch wenn im Inneren eine Temperatur von beinahe 300 °C herrscht. Deshalb kann man den Cobb Grill mit den bloßen Händen, auch während des Gebrauchs, tragen und versetzen. Mit nur 6 Briketts bzw. 1 Cobble Stone kann der Grill ca. 2-3 Std. genutzt werden. Lieferumfang: Grillaußenschale, Innenschale, Grillplatte, Brikettkorb, Deckel. Grillfläche Ø 30 cm, Gewicht 5 Kg.

Art. Nr.: 38538 // Edelstahl // **149,90**



### COBBLE STONE FÜR DEN MINIGRILL

Mit dem Cobble Stone können Sie schon innerhalb von 2 Minuten grillen. Das Cobble Stone ist extrem einfach zu verwenden. Sie brauchen keinen zusätzlichen Grillanzünder, es ist alles im Brikett enthalten. Glühzeit bis ca. 2 1/2 Stunden. Das Brikett ist außerdem umweltfreundlich und biologisch abbaubar. Wichtig, das Brikett ist ca. 2 Minuten nach dem Anzünden rauchfrei.

Art. Nr.: 38539 // 6 Briketts // **22,15**

### COBB - DECKELHALTER AUS EDELSTAHL

Absolutes must have - wer stand nicht schon vor dem Problem fertig gegrillt zu haben und nicht zu wissen, wohin mit dem heißen Deckel? Jetzt einfach den Deckel in die Halterung einhängen und das Problem ist erledigt.

Art. Nr.: 42727 // Stück // **19,50**



### COBB GRILL PREMIER - BRATPFANNE AUS EDELSTAHL

Mit der Pfanne können Sie Spiegelei mit Speck, Pfannkuchen etc. machen oder Pizza backen, selbstverständlich kann die Pfanne auch zum Grillen benutzt werden.

Art. Nr.: 42723 // Ø 30 cm // Stück // **43,99**

### COBB GRILL PREMIER - WOK AUS EDELSTAHL

Der Wok kann optimal auf dem Cobb-Grill Premier verwendet werden. Ob asiatische Gerichte, Pastasaucen oder eben Popcorn für die Kids als Nachtisch, mit dem Wok ist alles möglich, (nicht den Deckel vergessen)!

Art. Nr.: 42725 // Ø 32 cm // Stück // **43,99**



# GASGRILL: OUTDOORCHEF



## OUTDOORCHEF

steht für gesundes und vielseitiges sowie genussvolles Outdoor Cooking. Mit OUTDOORCHEF Grills werden Ihre Grill- und Kochaktivitäten im Freien zu einem gelungenen Event, denn die Modelle sind die Freiluftalternative zu Ihrer Innenküche.



### AUSTRALI 315 G - AUSTRALISCHER GASGRILL

3 Edelstahlbrenner, Grillfläche mit Grillrost, elektrische Mehrfachzündung (inklusive Batterie); emailierte Teile: Backhaube, Grillrost; Fahrgestell mit großzügigem Stauraum und abklappbaren Seitenablagen; Thermometer.  
Grillfläche: 46,5 x 44,4 cm / 2070 cm<sup>2</sup>;  
Arbeitshöhe: 85 cm; Platzbedarf: 121 x 56 bzw. 76 x 56 cm; Brennerleistung: 3 x 2,5 kW = 7,5 kW;  
Gasverbrauch: ca. 546 g/h; Gasdruck: 50 mbar.

Art. Nr.: 33196 // schwarz // **449,00**



### AUSTRALIA 415 G - AUSTRALISCHER GASGRILL

4 Edelstahlbrenner; Grillfläche mit Grillrost und Grillplatte; elektrische Mehrfachzündung (inklusive Batterie); emailierte Teile: Backhaube, Warmhalterost, Grillrost und -platte; Fahrgestell mit großzügigem Stauraum und abklappbaren Seitenablagen; vier arretierbare Lenkrollen, Thermometer.  
Grillfläche: 65 x 44,5 cm / 2825 cm<sup>2</sup>;  
Arbeitshöhe: 90 cm; Platzbedarf: 139 x 56 bzw. 92 x 56 cm; Brennerleistung: 4 x 3,2 kW = 12,8 kW;  
Gasverbrauch: ca. 932 g/h; Gasdruck: 50 mbar.

Art. Nr.: 33198 // schwarz // **599,00**



### ASCONA GASKUGELGRILL

Dieser einzigartige Kugelgrill arbeitet nach einem neuartigen Prinzip, welches die Hitze gleichmäßig um das Gargut herumleitet. Er lässt sich zum Grillen und Braten sowie für Pizza, Brot und Kuchen backen hervorragend nutzen. Doppelbrennertechnologie mit integrierter Zündung. Grillfläche Ø 54 cm. Im Lieferumfang: Thermometer, Besteckhalter, Frontablage und Bodenrost aus FSC Eukalyptusholz, Batterie für die Zündung. Brenner, kleiner und großer Trichter, Grillrost und Kugel sind emailiert. Mit weiterem optionalen Zubehör wie Gusseisenplatte, Gourmetsset und Wok usw. lassen sich viele verschiedene Gerichte zubereiten. Arbeitshöhe 86 cm, Maß: B x T x H = 67 x 97 x 106 cm.

Art. Nr.: 40619 // schwarz // **699,00**



### DUALCHEF 315G GASGRILL

3 Edelstahl DGS Doppelbrenner mit 12 kW Leistung und elektrischer Zündung, Sicherheitslicht System zeigt Brenneraktivität an, abklappbare Seitenablagen, 11 kg Flasche im Unterbau verstaubar, Gusseisen Grillroste, verchromtes Warmhalterost, doppelwandige porzellanemailierte Grillhaube mit Aluminiumguß-Seitentteilen, 2 integrierte Deckelthermometer, Edelstahl Trenneinsatz für 2 Zonen Betrieb, Edelstahl Diffuser für Drehspieß, Grillfläche: 60,9 x 44 cm  
Gesamtmaß: B x T x H 139/84 x 63 x 123 cm.

Art. Nr.: 51554 // schwarz // **1.249,00**



### DUALCHEF 325G GASGRILL

3 Edelstahl DGS Doppelbrenner + Seitenkochstelle mit 15,4 kW Gesamtleistung, elektrische Mehrfachzündung, Sicherheitslicht System zeigt Brenneraktivität an, abklappbare Seitenablagen, 11 kg Flasche im Unterbau verstaubar, Gusseisen Grillroste, verchromtes Warmhalterost, doppelwandige porzellanemailierte Grillhaube mit Aluminiumguß-Seitentteilen, 2 integrierte Deckelthermometer, Edelstahl Trenneinsatz für 2 Zonen Betrieb, Edelstahl Diffuser für Drehspieß, Grillfläche: 60,9 x 44 cm  
Gesamtmaß: B x T x H 139/84 x 63 x 123 cm.

Art. Nr.: 51553 // schwarz // **1.449,00**



### DUALCHEF 325G GASGRILL

3 Edelstahl DGS Doppelbrenner + Seitenkochstelle mit 15,4 kW Gesamtleistung, elektrische Mehrfachzündung, Sicherheitslicht System zeigt Brenneraktivität an, LED Beleuchtung für die Grillkammer, abklappbare Seitenablagen, 11 kg Flasche im Unterbau verstaubar, Gusseisen Grillroste, verchromtes Warmhalterost, doppelwandige porzellanemailierte Grillhaube mit Aluminiumguß-Seitentteilen, 2 integrierte Deckelthermometer, Edelstahl Trenneinsatz für 2 Zonen Betrieb, Edelstahl Diffuser für Drehspieß, Grillfläche: 60,9 x 44 cm  
Gesamtmaß: B x T x H 139/84 x 63 x 123 cm.

Art. Nr.: 51552 // Edelstahl // **1.699,00**



## DUALCHEF 415G GASGRILL

4 Edelstahl DGS Doppelbrenner mit 16 kW, Sicherheitslicht System zeigt Brenneraktivität an, abklappbare Seitenablagen, 11 kg Flasche im Unterbau verstaubar, Gusseisen Grillroste, verchromtes Warmhalterost, doppelwandige porzellanemaillierte Grillhaube mit Aluminiumguß-Seitenteilen, 2 integrierte Deckelthermometer Edelstahl Trenneinsatz für 2 Zonen Betrieb, Edelstahl Diffuser für Drehspieß, Grillfläche: 81,2 x 44 cm, Gesamtmaß: B x T x H 159/105 x 63 x 123 cm.

Art. Nr.: 51551 // schwarz // **1.529,00**



## DUALCHEF 425G GASGRILL

4 Edelstahl DGS Doppelbrenner + Seitenkochstelle mit 19,4 kW Gesamtleistung, Sicherheitslicht System zeigt Brenneraktivität an, LED Beleuchtung für die Grillkammer, abklappbare Seitenablagen, 11 kg Flasche im Unterbau verstaubar, Gusseisen Grillroste, verchromtes Warmhalterost, doppelwandige porzellanemaillierte Grillhaube mit Aluminiumguß Seitenteilen, 2 integrierte Deckelthermometer, Edelstahl Trenneinsatz für 2 Zonen Betrieb, Edelstahl Diffuser für Drehspieß, Grillfläche: 81,2 x 44 cm, Gesamtmaß: B x T x H 159/105 x 63 x 123 cm.

Art. Nr.: 51550 // Edelstahl // **1.999,00**



## LUGANO 570G GASGRILL

Klare Linien, ein hochwertiges Glaspanel mit beleuchteten Drehreglern und Ablagen aus Edelstahl sind nur einige Features, welche dem Grill den Look einer modernen Designerküche verleihen. Der LUGANO 570 G ist das Ergebnis Schweizer Innovationskraft und verbindet als erster seiner Art die Vorteile der bewährten Gaskugel mit einem leistungsstarken Steakhouse Burner und einer zusätzlichen Seitenkochstelle - für maximale Vielseitigkeit am Grill. Maße: H 111 x B 162 / 128 x T 73 cm Grillrost: 54 cm; Brennerleistung: 18.5 kW.

Art. Nr.: 51549 // schwarz // **2.199,00**



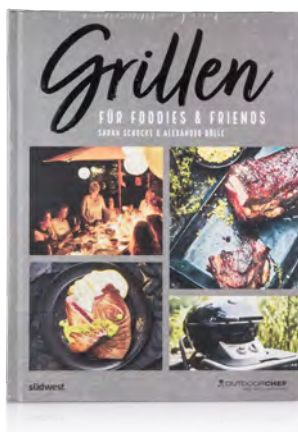
## ELEKTRO GRILL 420 E

2 kW Brennerleistung, Ø 39,5 cm Grillfläche; 7-Wärmestufen-Heizsystem mit Hitze-reflektor; integriertes Deckelscharnier, integrierte Fettauffangschale; entnehmbare Heizspirale, zwei abnehmbare Seitenablagen; Kugel und Grillrost porzellanemailliert, nylonverstärkter Kunststoff-Unterbau; Farbe: schwarz. Masse: B x T x H 78 x 53 x 43 cm.

Art. Nr.: 51547 // schwarz // **299,00**

## STATION 420 E FÜR ELEKTROGRILL

Art. Nr.: 51548 // schwarz // **179,00**



## GRILLEN FÜR FOODIES & FRIENDS

Art. Nr.: 51558 // 1 Stück // **20,00**

## ABDECKHAUBEN

Eine große Anzahl an passenden Abdeckhauben finden Sie auf unserer Homepage [www.bosfood.de](http://www.bosfood.de)



## ZUBEHÖR: OUTDOORCHEF



### GUSSEISEN - WABENROST L FÜR DEN LUGANO 570ER GASGRILL

Art. Nr.: 51555 // Ø 54 cm // **79,90**



### PIZZA- UND BROTBACKSTEIN

Auf diesem Pizza- und Brotbackstein gelingt Pizza, Brot, Quiche, Bruchetta oder Flammkuchen besonders gut. Er hat die Fähigkeit der Backware die Feuchtigkeit zu entziehen, was z.B. die Pizza besonders knusprig werden lässt. Den Backstein bitte nicht für Tiefkühlprodukte verwenden.

Art. Nr.: 33191 // Ø 32 cm // **59,90**

Art. Nr.: 21879 // Ø 41 cm // **79,90**



### GRILLPLATTE

Diese Gusseisen Grillplatte ist hoch erhitzenbar und bietet optimale Hitzeverteilung. Die gerippte Vorderseite eignet sich perfekt für Kurzgebratenes mit herrlichen Grillstreifen oder für Fisch, Gemüse etc. Auf der glatten Rückseite können Spiegeleier, Crêpes und vieles mehr zubereitet werden. Für City Grills der Serie 420 / 480 / 570.

Art. Nr.: 22341 // Ø 33 cm (420) // **69,90**

Art. Nr.: 21877 // Ø 39 cm (480/570) // **79,90**

### GOURMET SET - PIZZABLECH UND UNIVERSALPFANNE

In der Universalpfanne Ø 39 cm lassen sich Pizza, Risotto oder Gemüse zubereiten. Mit dem Pizzablech Ø 40 cm gelangen die leckersten Gebäcke: Pizza, Quiche, Strudel, Apérogebäck, Brot oder auch Fisch und Gemüse. Das Zubehör aus emailliertem Stahl passt zu den Grills Ambri, Roma und Ascona.

Art. Nr.: 21878 // **59,90**



### PIZZASTEIN FÜR ALLE DUALCHEF GRILLS

Art. Nr.: 51557 // 1 Stück // **112,40**

### DREHKORB SET FÜR ALLE DUALCHEF GRILLS

Art. Nr.: 51556 // 1 Stück // **119,00**



### AROMAPFANNE AUS GUSSEISEN

Mit Hilfe dieser Pfanne können Fleisch und Fisch mit feinen Kräutern aromatisiert werden. Kann auch für Gratin, Lasagne und vieles mehr verwendet werden. Für Grills mit einer Grillfläche von 48 und 57 cm.

Art. Nr.: 28594 // Ø 23 cm // **34,90**



# GASGRILL: EVERDURE BY HESTON BLUMENTHAL

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

Heston Blumenthal



NEU



ROTISSERIESYSTEM  
für den Gasgrill FORCE

Art. Nr.: 54341 // 189,50

für den Gasgrill FURNACE

Art. Nr.: 54342 // 199,50



## FORCE - 2 BRENNER - GASGRILL

Große Grillfläche, Grillrost 59 x 41 cm; 2 unabhängig voneinander gesteuerte Hochleistungsbrenner; 6,4 kW Brennleistung; Korpus und Seitenablage aus rostfreiem Aluminium-Druckguss; Standbeine abnehmbar; Höhe 106,7 cm, Breite 117,5 cm, Tiefe 74,3 cm.

Art. Nr.: 51761 // graphite // 695,00    Art. Nr.: 54338 // stone // 695,00    Art. Nr.: 54339 // red // 695,00    Art. Nr.: 51762 // orange // 695,00



## FURNACE - 3 BRENNER - GASGRILL

Große Grillfläche, Grillrost 59 x 41 cm; 3 unabhängig voneinander gesteuerte Hochleistungsbrenner; 8 kW Brennleistung; Korpus und Seitenablage aus rostfreiem Aluminium-Druckguss; Standbeine abnehmbar; Höhe 106,7 cm, Breite 131,2 cm, Tiefe 74,3 cm.

Art. Nr.: 51764 // graphite // 885,00    Art. Nr.: 54340 // red // 885,00    Art. Nr.: 51763 // orange // 885,00

# HOLZKOHLEGRILL: EVERDURE BY HESTON BLUMENTHAL



## CUBE - TRAGBAR - HOLZKOHLEGRILL

Holzkohlegrillen unterwegs; porzellanemaillierte Grillwanne, hitzeisolierte Chromgriffe; entnehmbarer Kohleeinsatz, superkompakte Bauweise mit Zubehör. Zwei Sicherheitsverriegelungen; Bambusbrett 29 x 29 cm, Grillrostfläche 25,5 x 25,5 cm.

Art. Nr.: 51757 // graphite // **149,00** Art. Nr.: 51758 // stone // **149,00** Art. Nr.: 51759 // khaki // **149,00** Art. Nr.: 51760 // orange // **149,00**



## FUSION - HOLZKOHLEGRILL MIT ELEKTROANZÜNDUNG

Einzigartiges, elegantes Design. Einsatzbereit in 10 Minuten dank „Fast Flamme Ignition System“; Rotisserie mit einer Tragfähigkeit von 15 Kg; Rotisseriesäulen komplett versenkbar; 1,5 m Stromkabel (ausziehbar). Aufklappbarer Chrom-Grillrost zum Nachfüllen der Kohle; porzellanemaillierte Grillwanne; Chrom-Grillroste mit hitzeisolierten Griffen. Höhe mit ausgefahrener Rotisserie 1083 mm, Tiefe 410 mm, Breite mit Rotisserie 859 mm.

Art. Nr.: 51756 // schwarz // **895,00**



## HUB - HOLZKOHLEGRILL MIT ELEKTROANZÜNDUNG

Einzigartiges, elegantes Design. Einsatzbereit in 10 Minuten dank „Fast Flamme Ignition System“; Rotisserie mit einer Tragfähigkeit von 40 Kg; Rotisseriesäulen komplett versenkbar; 1,5 m Stromkabel (ausziehbar); großer Stauraum hinter 2 Flügeltüren; Warmhaltemöglichkeiten im Schrank; porzellanemaillierte Grillwanne, Chrom-Grillroste mit hitzeisolierten Griffen; Höhe mit ausgefahrener Rotisserie 1223 mm, Tiefe 487 mm; Breite mit Rotisserie 375 mm.

Art. Nr.: 51754 // schwarz // **1.695,00**



## HUB2 - HOLZKOHLEGRILL MIT ELEKTROANZÜNDUNG

Einzigartiges, elegantes Design - einsatzbereit in 10 Minuten dank „Fast Flamme Ignition System“ - Rotisserie mit einer Tragfähigkeit von 40 KG, - Rotisseriesäulen komplett elektrisch versenkbar - dadurch kann den Abstand zur Hitzequelle bequem per Knopfdruck stufenlos reguliert werden. 1,5 m Stromkabel (ausziehbar). Titanbeschichtete Metallkomponenten, großer Stauraum hinter 2 Flügeltüren. Warmhaltemöglichkeiten im Schrank, porzellanemaillierte Grillwanne, Chrom-Grillroste mit hitzeisolierten Griffen. Höhe mit ausgefahrener Rotisserie 1223 mm, Tiefe 487 mm, Breite mit Rotisserie 1375 mm.

Art. Nr.: 51755 // schwarz // **1.995,00**

# HOLZKOHLEGRILL + ZUBEHÖR: EVERDURE BY HESTON BLUMENTHAL



## 4K HOLZKOHLEGRILL

Zubereitungsvarianten von niedrig und langsam (110 Grad bis stark (400 Grad C); komplett hitzeisoliertes Gehäuse dank doppelwandiger, gedämmter Konstruktion; Grillrost Ø 46 cm; Verbindung über Bluetooth / IOS und Android App „Fast Flamme Ignition System“; das erste Zündsystem für Holzkohle über Display; Voll integrierte Fleisch- und Umgebungssensoren (4 Fleischsensoren und 2 Sensoren für die Ofentemperatur); sparsamer Verbrauch von Holzkohle.

Art. Nr.: 51752 // schwarz // 2.395,00

Art. Nr.: 51753 // rot // 2.395,00

NEU



## MOBILE OUTDOOR KÜCHE

### „PREP KITCHEN“

Die Mobile Outdoorküche besteht aus:

- lebensmittelechte Schneid- und Arbeitsfläche aus Akazienholz
- 2 x herausziehbare Abfalleimer zur Mülltrennung Die Abfalleimer sind direkt unter der Schneidfläche angebracht, damit Abfälle durch eine Öffnung in der Arbeitsfläche direkt hineingeschoben werden können.
- Aufbewahrungsschrank mit Haken und Halterungen
- matte Korpus-Oberfläche mit Haken und Halterungen
- 4 x feststellbare Transporträder
- Griffe aus gebürstetem Edelstahl
- herausziehbare Schublade
- Füße aus gebürstetem Edelstahl
- Premium-Abdeckhaube erhältlich

(Lieferumfang ohne Messer)

Art. Nr.: 54337 // 994,99



## BIO SPRAY, GRILLREINIGER auf pflanzlicher Basis

Art. Nr.: 51832 // 19,50

## PREMIUMZANGE MIT SOFTGRIFF (M)

- Zange aus gebürstetem rostfreiem Stahl
- hochwertig verarbeitet mit Softgriff
- patentierter Verschlussmechanismus
- Flaschenöffner und Aufhänger
- 263 x 39 x 38 mm
- 1,8 mm Materialstärke

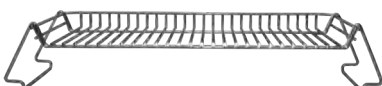
Art. Nr.: 54343 // 26,50

NEU



## WARMHALTEROST FÜR HUB + HUB II GRILLS

Art. Nr.: 51831 // schwarz // 49,50



## WARMHALTEROST FÜR FUSION GRILLS

Art. Nr.: 51835 // schwarz // 39,50



## ROTISSERIEKORB FÜR HUB + HUB II + FUSION

Art. Nr.: 51833 // schwarz // 64,50



## ABDECKHAUBEN

Eine große Anzahl an passenden Abdeckhauben finden Sie auf unserer Homepage [www.bosfood.de](http://www.bosfood.de)

# HOLZKOHLEGRILL + ZUBEHÖR: MONOLITH



## GRILL JUNIOR

Die Junior-Serie von Monolith ist mit einem Grillflächendurchmesser von 33 cm die kleinste Variante dieser Baureihe. Mit dem stabilen fahrbaren Untergestell bringen Sie den Grill schnell und sicher an seinen Einsatzort.

Grillfläche: Ø 33 cm, Maße: 53 x 52 x 93 cm (B/T/H), Gewicht: 43 kg.

- Luftregulierungskappe
- Feuer-Ring
- Feuer-Box
- Protektorstein
- Kohlerost
- Deflektorstein mit Distanzstück
- Edelstahlgrillrost
- Zusatz-Grillrost / Warmhalterost
- Bambus-Griff
- Thermometer
- Aschehaken
- Räucherschiene und Schieber
- Gestell

Art. Nr.: 42982 // schwarz // **689,90**



## GRILL SET CLASSIC

Diese Ausführung des Keramikgrills enthält ein Stahlgestell mit arretierbaren Laufrollen, zwei praktischen, abklappbaren Ablagen aus Bambus und 1 Aschehaken. Grillfläche: Ø 46 cm, Maße: 120 x 75 x 122 cm (B/T/H).

- Gestell mit Bambuseitentischen
- Feuerbox in 5 Segmente unterteilt
- Aschesystem aus Edelstahl mit Reinigungsschaufel
- Feuerring
- 2 geteilter Deflektorstein inkl. Distanzstück für Grillrost (für indirektes Grillen)
- Edelstahl - Grillrost (Durchmesser: ca. 43 cm)
- Smart Grid System aus Edelstahl
- Kohlekorb mit Trenner aus Edelstahl
- Spidergriff für leichtes Entnehmen des Smart Grid Systems
- extra große Räucherschiene und Schieber für Räucherchips und Pellets
- Bambus-Deckelgriff
- Edelstahldeckelscharnier
- Thermometer
- Lüftungsregulierungskappe aus Gusseisen
- Benutzerhandbuch

Art. Nr.: 42981 // schwarz // **1.249,90**



## GRILL SET LE CHEF

Keramikgrill mit Stahlgestell, zwei Seitenablagen aus Bambus und Aschehaken. Stabiler Ständer mit arretierbaren Laufrollen. Grillfläche: Ø 57 cm, Maße: 135 x 81 x 128 cm (B/T/H), Gewicht: 140 kg.

- Gestell mit Bambuseitentischen
- elektronische Lüftungssteuerung direkt verbaut
- Feuerbox in 5 Segmente unterteilt
- Aschesystem aus Edelstahl mit Reinigungsschaufel
- Feuerring
- 2 geteilter Deflektorstein
- Edelstahl - Grillrost (Durchmesser: ca. 52 cm)
- Smart Grid System aus Edelstahl
- Kohlekorb mit Trenner aus Edelstahl
- Spidergriff für leichtes Entnehmen des Smart Grid Systems
- extra große Räucherschiene und Schieber für Räucherchips und Pellets
- Bambus-Deckelgriff
- Edelstahldeckelscharnier
- Thermometer
- Lüftungsregulierungskappe aus Gusseisen
- Benutzerhandbuch

Art. Nr.: 42983 // schwarz // **2.099,90**



## GRILL ICON, BLACK Keramikohlegrill + Gestell + Grillrost + Zubehör

- Edelstahlgestell mit Seitengriffen
- geteilte Feuerbox (PRO-Serie)
- Aschesystem aus Edelstahl mit Reinigungsschaufel
- Edelstahl - Grillrost (Durchmesser: ca. 33 cm)
- Adapter für PartyQ / PitViper enthalten.
- Bambus-Deckelgriff
- Edelstahldeckelscharnier
- Deckel abnehmbar
- Thermometer
- Lüftungsregulierungskappe aus Gusseisen
- Aschehaken
- Grillrostheber

Art. Nr.: 54378 // schwarz // **699,90**



## GRILL SET CLASSIC BUGGY

Das Set besteht aus einem Keramikgrill CLASSIC, einem Buggy aus Edelstahl mit arretierbaren Luft-Laufrollen und einer praktischen, abklappbaren Ablage aus Teak. Grillfläche: Ø 46 cm.

Art. Nr.: 43235 // schwarz // **1.680,80**



## EDELSTAHL TEAK BUGGY für den Grill CLASSIC

Passgenauer Buggy in Top-Qualität für einen guten Stand des Monolith-Grills.

Art. Nr.: 43726 // **799,00**

Passende Abdeckhauben finden Sie unter: [www.bosfood.de](http://www.bosfood.de)

## ZUBEHÖR: MONOLITH



WOKHALTER  
Art. Nr.: 47933 // 1 Stück // 59,90



GUSSEISENROST  
Art. Nr.: 50777 // 1 Stück // 45,90



GRILLROST 2. EBENE  
für den Grill CLASSIC  
Art. Nr.: 46737 // 1 Stück // 65,90



DEFLEKTORSTEIN  
Distanzstück geteilt,  
für den Grill CLASSIC  
Art. Nr.: 46738 // 1 Stück // 54,90



DEFLEKTORSTEIN inkl.  
Distanzstück, für den Grill ICON  
Art. Nr.: 54382 // 1 Stück // 49,90



FEUERPLATTE  
für den Grill ICON  
Art. Nr.: 54380 // 1 Stück // 179,90



WOK-KRONE  
für den Grill ICON  
Art. Nr.: 54381 // 1 Stück // 19,90

## GAS - PELLETTGRILL: RÖSLE



SINCE 1888

Bei RÖSLE finden Sie professionell durchdachte und meisterhaft gestaltete Grillgeräte, funktionelles und formschönes Zubehör.



### GAS - PELLETTGRILL MEMPHIS ADVANTAGE PLUS 18/0

Holzfeuergrill mit intelligenter Temperaturregung ITC, Hauptgrillfläche 63 x 44 cm, Temperaturbereich von 90 - 316 Grad, Automatische Zündung per Knopfdruck, Massives Gehäuse aus Edelstahl, inkl. Direct Flame Insert, Temperaturfühler und Multiwerkzeug (HxBxT) ca. 117 x 113 x 74.  
Konvektionssystem: 1 Lüfter Pelletvorrat: 4,45 KG  
Indirektes Grillen, Smoker, auf Flamme grillen - hier ist alles möglich.

Art. Nr.: 46592 // ~~3.299,00~~  
Dauerhaft\* 1.995,00

\*Solange der Vorrat reicht!

# HOLZKOHLEGRILL + ZUBEHÖR: BIG GREEN EGG

**Big Green Egg**  
The Ultimate Cooking Experience



## EIN EINZIGARTIGES WÄRMEERZEUGUNGSSYSTEM

Durch die Kombination des Prinzips des traditionellen Tonofens mit einzigartiger, hochwertiger Keramik, die mit modernen Technologien hergestellt wird, ist ein einzigartiges Kochgerät entstanden. Kochen im Freien erhält hierdurch eine andere Dimension. Als Besitzer eines Big Green Egg werden Sie das ganze Jahr über viel Freude haben. Durch die hochwertige Keramik

hat die Außentemperatur keinen Einfluss auf die Temperatur im Egg. Schön gegrilltes, zartes Fleisch oder köstlicher Fisch in Salzkruste, pfannengerührte Krustentiere und ein deftiger Eintopf, ausgezeichnetes Brot und Pizza mit knusprigem Boden oder wunderbare Nachspeisen – all dies können Sie sowohl im Sommer als auch im Winter auf Ihrem Big Green Egg zubereiten.



### BIG GREEN EGG LARGE - BBQ GRILL

Das Large EGG ist die beliebteste Größe zum Kochen. Die Kochfläche des Grillrostes bietet so viel Platz, dass man ganz leicht eine große Auswahl an Speisen gleichzeitig zubereiten kann.

Grillfläche: Ø 46 cm, Gewicht: 73 Kg, Höhe: 84 cm.

Art. Nr.: 48296 // grün // 1.650,00



### BIG GREEN EGG - MINI MAX GRILL inkl. EGG CARRIER

Ein kompaktes Modell mit maximaler Leistung. Wegen seiner geringen Höhe lässt sich dieses Modell gut auf dem Tisch aufstellen, und durch sein relativ geringes Gewicht ist es leicht zu tragen.

Grillfläche: Ø 33 cm. Gewicht: 35 Kg, Höhe: 50 cm.

Art. Nr.: 48295 // grün // 1.080,00



### EGG MATES® EINKLAPPBARE SEITENTISCHE

Die speziellen EGG Mates sind aus hochwertigem Holz mit einer Stütze aus Metall hergestellt und stellen sicher, dass Sie genügend Platz für Ihre Zutaten und Kochmaterialien haben. Das Holz ist hitzebeständig, hat eine lange Lebensdauer, ist farbecht und muss nicht lackiert werden; nach der Benutzung können die EGG Mates heruntergeklappt werden.

Art. Nr.: 34301 // für Large // 188,99



### EGG NEST® Untergestell

Mit dem EGG Nest (Untergestell) befindet sich Ihr Big Green Egg sofort in der richtigen Arbeitshöhe. Die aus beschichtetem Stahl hergestellten Untergestelle verfügen über Räder mit deren Hilfe das EGG leicht an eine andere Stelle verschoben werden kann.

Art. Nr.: 48297 // für Large // 293,99



### ABDECKHAUBE für den BIG GREEN EGG

Aus luftdurchlässigem, wasserdichtem, stabilem, UVbeständigem Material. Das Logo ist gestickt. Ein Griff ermöglicht das einfache Auf- und Absetzen der Hauben. Mehr unter [www.bosfood.de](http://www.bosfood.de)



### FLACHER BACK- UND PIZZASTEIN

Legen Sie den flachen Back- und Pizzastein auf den Rost des Big Green Eggs und backen Sie darauf mühelos Dinge wie knuspriges Brot oder Pizza mit richtig krossem Boden.

Art. Nr.: 48377 // für Large // 96,99

### GRILL-ROSTHEBER

Mit einer Vierteldrehung sichern Sie den Rostheber für gusseiserne und emaillierte Roste. Anschließend können Sie den Rost schnell und einfach in das Big Green Egg legen und wieder herausnehmen. Der Griff bietet guten Halt und schützt Ihre Hand, wenn es einmal heiß wird.

Art. Nr.: 48379 // 42,99



## CHUCKWAGON 24" BOS FOOD

In Deutschland von Hand gefertigt

• Grillfläche: 145 x 45 cm & 58 x 45 cm • Maße: 320 x 95 x 240 cm

### Smoker Ausstattung:

- Durch Gegengewichte lassen sich die Smoker-Deckel besonders leicht öffnen
- 2 Grillroste in der Garkammer, 1 Grillrost in der Feuerbox
- 10 Digital-Thermometer und 3 Thermometer zur Innenraummessung
- Luftklappen am Kamin und der Feuerbox
- 3 Ablageflächen: am Kamin, vor der Garkammer und Feuerbox
- Kochfläche über der Feuerbox, 50 x 33 cm
- Kamin: Ø 60 cm, H 180 cm, 3 Roste Ø 55 cm, Zwischenabstände 31 cm
- Ablauf für Flüssigkeiten im Kaminboden

Art. Nr.: 26559 // 1.200 Kg // 9.295,00



# HIGH CLASS - OUTDOOR COOKING



## JOE'S BARBECUE 20" CHUCKWAGON CATERING

In Europa von Hand gefertigt:

• Maße: 215 x 90 x 215 cm • Grillfläche: 100 x 50 cm

Smoker Ausstattung:

- 3 Ablagen: am Kamin, vor der Garkammer und Feuerbox
- Holzablage unter dem Smoker
- Kochplatte auf der Feuerbox
- 2 Thermometer zur Innenraummessung
- Grillroste in der Garkammer und Feuerbox
- 5 Rundroste zum Garen und Räuchern im Kamin, Ø 50,8 cm
- Schwenkarm-Halterung für Gusseisentöpfe
- Ablauf für Flüssigkeiten im Kaminboden
- Massive Eisenräder, Halterung für Seitenarbeitstisch

Art. Nr.: 31976 // 360 Kg // **4.195,00**



## JOE'S BARBECUE 16" CHUCKWAGON

In Europa von Hand gefertigt:

• Maße: 200 x 90 x 200 cm • Grillfläche: 100 x 40 cm

Smoker Ausstattung:

- 3 Ablagen: am Kamin, vor der Garkammer und Feuerbox
- Holzablage unter dem Smoker
- Kochplatte auf der Feuerbox
- 2 Thermometer zur Innenraummessung
- Grillroste in der Garkammer und Feuerbox
- 5 Rundroste zum Garen und Räuchern im Kamin, Ø 40 cm
- Schwenkarm-Halterung für Gusseisentöpfe
- Ablauf für Flüssigkeiten im Kaminboden
- Massive Eisenräder
- Halterung für Seitenarbeitstisch

Art. Nr.: 31975 // 260 Kg // **3.195,00**



## JOE'S BARBECUE 16" WILD WEST

In Europa von Hand gefertigt:

• Maße: 195 x 85 x 147 cm • Grillfläche: 100 x 40 cm

Smoker Ausstattung:

- Garkammer mit Edelstahl Grillroste
- Öse für Schwenkarm an der Feuerbox
- Edelstahl Thermometer zur Innenraummessung
- Massive Eisenräder
- Schürhaken mit Aschekelle
- Fettauslass mit Auffangbehälter

Weiteres optionales Zubehör:

- Frontablage, Brennholzablage, Grillrost für Feuerbox,
- Schwenkarm, Deckelhalter, Seitenarbeitstisch u. a.

Art. Nr.: 31814 // 140 Kg // **1.295,00**





## SMOKER THERMOMETER MIT SCHRAUBGEWINDE

Mit diesem Thermometer aus Edelstahl haben Sie die Innenraumtemperaturen beim BBQ und Smokern stets im Blick. Mittels Gewinde wird es in den Deckel, die Umkleidung von Garkammern und/oder Kamin eingeschraubt. Das Bimetall-Thermometer misst von 10 - 260 °C, verfügt über eine Einteilung „Smoking, BBQ und Grilling“ und ist für alle Smoker Modelle einsetzbar.

Art. Nr.: 29917 // Edelstahl // 59,90



## GRILLROST GUSSEISEN STARTER SET FÜR JOE'S BBQ 16" CHUCKWAGON RANCH

Mit dem patentierten Mangrater Grillrostsystem aus Gusseisen können Sie Fleisch, Fisch und Gemüse mit echtem BBQ Geschmack und perfekten Grillstreifen grillen. Die Gussroste sind so geformt, dass Fett, Öl und Bratensaft aus dem Grillgut an den Grillschienen aufgefangen werden. Diese Bratflüssigkeit steigt beim Verdampfen wieder zum Grillgut auf und bewahrt das Fleisch vor dem Austrocknen. Das Mangrater Grillrostsystem besteht aus einzelnen Rosten, die beliebig erweiterbar sind und einfach auf die normalen Grillroste von Smokern, Holzkohle- oder Gasgrills aufgelegt werden. Das „Starter Set“ umfasst 2 Roste à 38,1 x 10,8 x 3,5 cm (L x B x H) und eine Reinigungsbürste mit langen Stahlborsten.

Art. Nr.: 36080 // 99,50

## ERSATZ-GRILLROST FÜR JOE'S BBQ 16" CHUCKWAGON RANCH

Rundrost Ø 38 cm zum Garen und Räuchern im Kamin, für Joe's Barbecue 16" Chuckwagon Ranch (Art. 31975).

Art. Nr.: 34000 // 49,00



## PELLET EINSATZ ZUM SMOKERN, RHÖRE

Der A-MAZE-N™ Pellet Smoker Einsatz, in Röhrenform, ist ideal zum Kalt- und Heißräuchern mit Holzpellets. Mit einer Füllung Holzpellets kann bis zu 4 Stunden Rauch produziert werden. Der Einsatz aus rostfreiem Edelstahl passt in alle Smoker sowie Kugelgrills und macht das aromatische Räuchern mit verschiedenen Hölzern besonders einfach.

Art. Nr.: 36082 // 39,90



## PELLET EINSATZ ZUM SMOKERN, RECHTECKIG

Der A-MAZE-N™ Pellet Smoker Einsatz, in Kastenform, ist ideal zum Kalt- und Heißräuchern mit Holzpellets oder Räuchermehl. Mit einer Füllung Holzpellets (ca. 450 g) kann bis zu 11 Stunden Rauch produziert werden. Der Einsatz aus rostfreiem Edelstahl passt in alle Smoker sowie Kugelgrills und macht das aromatische Räuchern mit verschiedenen Hölzern besonders einfach.

Art. Nr.: 36081 // 44,90

## HOLZKOHLEEINSATZ FÜR DIE GARKAMMER JOE'S BBQ 16" CHUCKWAGON

Wenn Sie direkt mit Holzkohle, statt mit Feuerholz, in Ihrem Smoker arbeiten wollen, dann empfiehlt sich dieser Einsatz aus Edelstahl. Die hochgezogenen Seitenwände halten die Holzkohle beisammen und die beiden Griffaussparungen erleichtern das Hantieren.

Art. Nr.: 36079 // 31 x 28 x 8 cm // 79,00

Art. Nr.: 36078 // 55 x 28 x 8 cm // 99,00



## FETTEIMER/TROPFKÜBEL 1,5 LITER ALUMINIUM

Alles was aus dem Ablauf des Smokers kommt, fängt dieser Eimer auf.

Art. Nr.: 36907 // 13,40



## PULLED PORK GABELN, RÖSLE

Ein Muss für die Königsdisziplin „Pulled Pork“ beim Barbecue. Pulled Pork Gabeln werden zum Zerteilen/Pullen von z.B. fertig gegartem Pulled Pork verwendet. Effektiv und einfach in der Handhabung. Auch zum Transport von großen Fleischstücken geeignet. Material: Polycarbonat.

Art. Nr.: 46928 // 2 Stück // 16,95

# SMOKER ZUBEHÖR



## CONVECTION PLATTE FÜR JOE'S BBQ SMOKER 16"

Die Convection Platte aus Edelstahl wird in die Garkammer vom Smoker eingelegt. Sie verhindert den Flammeneinschlag aus der Feuerbox und sorgt durch Hitzeverteilung für einen konstanteren Temperaturverlauf beim indirekten Grillen.  
Maße: 20,5 x 14 x 5 cm.

Art. Nr.: 36084 // **79,00**



## KOCHPLATTENEINSATZ FÜR KOCHTOPF, FÜR JOE'S BBQ SMOKER 16"

Der Kochplatteneinsatz aus Edelstahl passt in die Garkammern der Joe's BBQ Smoker 16". Ideal, um den Gusseisen Kochtopf „Lodge Dutch Oven“ (Art. 36086) beim Kochen mit dem BBQ Smoker in der richtigen Position zu halten.

Art. Nr.: 36085 // **39,00**

## KOCHTOPF GUSSEISEN „LODGE DUTCH OVEN“

Gusseisernes Kochgeschirr hat mit guter Wärmeleitfähigkeit und -speicherung sowie seiner robusten Haltbarkeit die besten Eigenschaften fürs Kochen mit BBQ Smokern. Hervorragend zum Zubereiten von Eintöpfen, Suppen und Saucen.

Art. Nr.: 36086 // ca. 5 Liter // **89,00**

Art. Nr.: 43733 // ca. 7 Liter // **139,00**

Art. Nr.: 43732 // ca. 8,5 Liter // **179,00**



## GUSSEISENPFANNE „LODGE“ FÜR SMOKER

Hervorragend zum Zubereiten von Gemüse und Saucen. Die Pfanne hat einen Durchmesser von ca. 26 cm und ist ca. 5 cm tief.

Art. Nr.: 36375 // Ø 26 cm // **37,90**

Art. Nr.: 43734 // Ø 30,5 cm // **59,50**



## SCHWENKARM FÜR KOCHTOPF/SUPPENTOPF

Der massive Schwenkarm aus Rundstahl, inklusive Feststellöse, hält Kochtöpfe in ihrer Position über der Feuerbox des Smokers. Ideal dafür ist der Gusseisen Topf „Lodge Dutch Oven“ (Art. 36086). Der Schwenkarm passt zu allen Joe's BBQ Smoker 16" und 20" mit Einstecköse.

Art. Nr.: 36083 // **39,50**



## DECKELHALTER, FÜR JOE'S BBQ SMOKER

Massiver Deckelhalter mit Spiralgriff für Smoker.

Art. Nr.: 35213 // **46,00**

## ERSATZ HOLZGRIFFE, PAAR, CUCKWAGON 16" & 20"

Art. Nr.: 39074 // für Tür & Lüftungsclappe // **19,95**

Art. Nr.: 39073 // für den Deckel // **24,90**



## SEITEN-ARBEITSTISCH FÜR DIE CHUCKWAGON SERIE

Dieser solide Seitentisch erweitert Ihre Arbeits-/Ablagefläche enorm. Er wird einfach an den Joe's Barbeque Smoker angehängt. Stahlgestell pulverbeschichtet mit massiver Holzplatte (80 x 45 cm).

Art. Nr.: 41880 // 16" // **199,00**



# CHEF'S probe

Thermometer mit BNC Anschluss, integriertem Magnet und Bluetooth Modul zur kabellosen Verbindung mit der CHEF'S probe App. Die App kann jederzeit gratis im App Store / Play Store (Suchbegriff: Chef's probe) heruntergeladen werden, auch wenn man NOCH kein Thermometer besitzt.

App herunterladen, Videos anschauen, anschließend überzeugt kaufen.

## THERMOMETER

mit Einstechfühler, 80 cm Kabel  
inkl. App per Download

Art. Nr.: 48285 // weiß // 249,00

Art. Nr.: 48284 // schwarz // 249,00



## THERMOMETER

mit Einstechfühler inkl. App per Download

Art. Nr.: 46199 // grau // 229,00

Art. Nr.: 48283 // weiß // 229,00

Art. Nr.: 48282 // schwarz // 229,00

## EINSTECHFÜHLER

1,5 mm Sensor, ohne Kabel

Art. Nr.: 46202 // 1 Stück // 76,75



## EINSTECHFÜHLER,

1,5 mm Sensor, mit 30 cm Kabel

Art. Nr.: 46203 // 1 Stück // 79,00

## EINSTECHFÜHLER,

1,5 mm Sensor, mit 80 cm Kabel

Art. Nr.: 46204 // 1 Stück // 89,00



## CHEF'S probe ist das perfekte Küchenthermometer.

Ein auf 0,1 Grad genauer PT1000 in einem 1,5 mm Temperaturfühler: Das ist Präzisionsarbeit vom Allerfeinsten – Made in Germany – und unterscheidet es von allen anderen Küchenthermometern, die es aktuell auf dem Markt gibt. Anders als vergleichbare Profigeräte mit Thermoelementen lässt sich CHEF'S probe nicht beeinflussen von den üblichen, in der Küche befindlichen Wärme- oder Kältequellen wie Grillplatten, Öfen oder Tiefkühlzellen.

Der extrem dünne Fühler hat einen Durchmesser von 1,5 mm und eine Reaktionszeit von 2-4 Sekunden. Der Fühler ist in unterschiedlichen Varianten verfügbar: direkt zum Anstecken oder mit hitzebeständigem Silikon Griff und hitzebeständigem Kabel. Die Fühler von anderen Küchenthermometern haben im Regelfall einen Durchmesser von ca. 3 mm und eine Reaktionszeit von 7-15 Sekunden. CHEF'S probe misst also nicht nur genauer, sondern auch schneller.

Ein eingebauter, kraftvoller Magnet lässt CHEF'S probe an ferromagnetischen Oberflächen haften. Es gibt zusätzliche Accessoires, wie verschiedene Fronten und Halterungen.

Mit der zugehörigen CHEF'S probe App, die auf allen IOS- und Android Geräten funktioniert, hat jeder seine Küche via Bluetooth perfekt im Griff.

Im Gastronomiebereich dient die CHEF'S probe App vor allem zur professionellen Wareneingangskontrolle. Sie ist das optimale Tool für Reklamationen bei Lieferanten und zur Selbstkontrolle. Denn die Eingangstemperatur der frisch angelieferten Lebensmittel lässt sich schnell und einfach wie nie zuvor digital mit zugeordnetem Foto, Datum, Uhrzeit und eigenen Notizen speichern und versenden.

Selbstverständlich zeigt die CHEF'S probe App auch, wann das gegrillte Steak perfekt gegart ist oder der Kuchen aus dem Ofen muss. Auch im privaten Bereich muss sich niemand mehr um falsche Garpunkte Sorgen machen. Downloaden Sie die CHEF'S probe App bereits im Voraus gratis, und lassen Sie sich durch die detaillierten Video Beschreibungen begeistern.

# DIVERSES GRILLZUBEHÖR

SUCTION MOUNT, \*THERMOMETER STAHLHALTER  
MIT SAUGNAPF-HALTERUNG  
Art. Nr.: 46210 // 1 Stück // **34,90**



Beispiel-Abbildung  
mit Thermometer



STEEL MOUNT, \*THERMOMETER STAHLPLATTE  
mit Moosgummi und Klebestreifen  
Art. Nr.: 46293 // klein // 1 Stück // für Art. Nr.: 46199 // **14,75**  
Art. Nr.: 46212 // groß // 1 Stück // für Art. Nr.: 46212 // **19,90**



STEEL MOUNT,  
\*THERMOMETER STAHLHALTER STANDFUSS  
Art. Nr.: 46211 // 1 Stück // **69,90**

\* Das Thermometer hält durch den integrierten Magneten im Gerät.

THERMOMETER WECHSELHÜLLEN / AUSTAUSCHFRONTEN  
*Solange der Vorrat reicht.*



blau

Art. Nr.: 46209 // 1 St. // **19,90**



silber

Art. Nr.: 46205 // 1 St. // **19,90**



weiß

Art. Nr.: 46207 // 1 St. // **19,90**



schwarz

Art. Nr.: 46206 // 1 St. // **19,90**



## STEAK CHAMP 3-COLOR PACK, GARPUNKTANZEIGE FÜR STEAKS, 3 GARSTUFEN

Der Steak Champ gibt die Gelinggarantie für das perfekte Steak. Die 3-Farben LED des Steak Champ zeigen die 3 wichtigsten Garstufen eines Steaks (in einem Gerät) an. Das ultimative Steak Thermometer ist einfach und eindeutig in der Anwendung. Den Steak Champ in das rohe Fleisch seitlich einstecken und von Anfang an mitgaren. Bei grünem Doppel-Blitzsignal ist das Steak „medium rar“, bei gelb ist es „medium“ und bei rot ist es „medium well“. Nicht nur für Rind, sondern auch für Steaks oder Stücke vom Schwein, Wild, Fisch oder für eine Entenbrust geeignet. Einsetzbar auf dem Grill, im Ofen oder in der Pfanne (bis maximal kurzzeitig 500 Grad).

Art. Nr.: 41212 // 41,65



1  
Steak Champ in „Activator“ legen. Steak Champ schaltet sich sofort automatisch ein. Ein Blinkzeichen (ca. alle 6Sek.) zeigt an, dass der Steak Champ nun eingeschaltet und aktiv ist.



2  
Steak Champ seitlich in das Fleisch einschieben bis nur noch der Anzeigeflügel aus dem Steak ragt. Für korrekte Anzeige-ergebnisse ist eine zentrale, mittige Platzierung des Steak Champs notwendig.



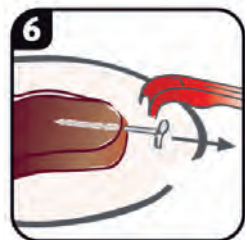
3  
Steak wie gewohnt grillen, dabei mehrfach wenden und Steak Champ beobachten: ein langsames Blinksignal (alle 1,5 Sekunden) deutet gegen Ende an, dass Ihr Steak in wenigen Augenblicken vom Grill muss.



4  
Bei schnellem Doppelblitz-Signal das Steak vom Feuer nehmen. Legen Sie das Steak anschließend z. B. auf einen warmen Teller und schenken Sie Ihrem Steak etwas Ruhe.



5  
Das Steak ist „perfekt“, wenn das Doppelblitz-Signal aufhört zu blitzen.



6  
Steak Champ mit dem Puller aus dem Steak ziehen. Guten Appetit.



## 5 FINGER SCHUTZHANDSCHUH AUS NEOPREN

Art. Nr.: 34099 // 27,50



## BBQ LEDERHANDSCHUHE, SCHWARZ, GRÖSSE L

Art. Nr.: 21882 // 24,90



## BBQ GRILL LEDERHANDSCHUHE, NAPOLEON

Art. Nr.: 51809 // 30,00

# DIVERSES GRILLZUBEHÖR



## GRILLZANGE AUS EDELSTAHL

Ein nützlicher Küchenhelfer, nicht nur am Grill auch in der Küche findet diese Zange aus Edelstahl ihren Platz.

Art. Nr.: 41041 // 40 cm // **12,00**



## GRILLZANGE AUS BUCHENHOLZ

Je nach Länge als Grillzange, für den Wok oder für das Braten in empfindlich beschichteten Pfannen sowie als Servierzange geeignet.

Art. Nr.: 38080 // 30 cm // **13,40**

Art. Nr.: 38081 // 46 cm // **20,15**

Art. Nr.: 38082 // 60 cm // **26,50**



## GRILLZANGE, RÖSLE

Der Klassiker unter den Grillzangen. Die ausgewogene Federkraft und die exakte Kraftübertragung auf die Enden der Zange garantieren eine optimale Handhabung am Grill. Durch die gewellten Enden des Vorderteils wird das Grillgut sicher gehalten.

Art. Nr.: 46221 // 35,5 cm // **19,95**



## SPITZZANGE, RÖSLE

Diese Zange findet ihren Einsatz sowohl beim Kochen als auch beim Braten. Zutaten und Lebensmittel können einfach aufgegriffen und gewendet werden. Auch geeignet zum Zubereiten von Krusten- und Schalentieren.

Art. Nr.: 46271 // 31cm // **24,95**



## GOURMETZANGE, RÖSLE

Das patentierte Verschlussystem erlaubt ein Öffnen und Schließen mit nur einer Hand. Durch die ergonomische Formgebung liegt die Gourmetzange angenehm und sicher in der Hand. Platzsparende Aufbewahrung im geschlossenen Zustand.

Art. Nr.: 46269 // 23 cm // **29,95**

Art. Nr.: 46270 // 30 cm // **34,95**



## PRO EDELSTAHLZANGE mit autom. Schließmechanismus

Edelstahl-Zange mit automatischem Schließmechanismus, nach unten gewandt öffnet sich die Zange, nach oben hin schließt sie von selbst, für eine komfortable Benutzung.

Art. Nr.: 36962 // 38 cm // **17,00**



## BBQ PINSEL - SLOP MOP

35 cm stehen zwischen Ihnen und dem Grill. Nah genug, um den Geschmack zu kontrollieren, weit genug, um Ihre Augenbrauen zu schützen. Sehr praktisch zum Würzen des Grillguts. Vor Gebrauch in warmes Wasser tauchen und ausdrücken, so nimmt der Superpinsel die Saucen am besten auf.

Art. Nr.: 21747 // **5,80**



## GRILLBESTECK SET, NAPOLEON 3-tlg. für Travel Q Serie

Praktisches, 3-teiliges Grillbesteck bestehend aus einer Zange, einem Wender und einer Reinigungsbürste.

Art. Nr.: 40593 // **22,00**



## GRILLBÜRSTE, NAPOLEON breit, mit Schaber, aus Edelstahlborsten

Art. Nr.: 54512 // **12,95**



## BBQ GRILL - REINIGUNGSBÜRSTE, RÖSLE

Art. Nr.: 46278 // **39,95**



## GRILLBÜRSTE, NAPOLEON breit, mit Schaber, aus Messingborsten

Art. Nr.: 54513 // **12,95**

## DIVERSES GRILLZUBEHÖR



PRO PIZZAHEBER, EDELSTAHL  
mit einklappbarem Griff  
Art. Nr.: 38974 // 39,00



FLEISCHPLATTIERER, RÖSLE  
Art. Nr.: 46267 // 31,5 cm // 39,95



HÄHNCHENBRÄTER, RÖSLE  
Art. Nr.: 46277 // 30,00



PLANCHA GRILLPLATTE  
mit Wender, OUTDOORCHEF  
Art. Nr.: 40579 // 139,90



BURGERPRESSE, 3-teilig,  
OUTDOORCHEF  
Art. Nr.: 43889 // 14,90



PIZZARAD / PIZZASCHNEIDER,  
OUTDOORCHEF  
Art. Nr.: 40241 // 14,90



PRO GUSSEISEN PFANNE  
mit Holzuntersetzer  
Art. Nr.: 51810 // 39,00



GRILL HANDTUCH  
mit Karabiner  
Art. Nr.: 51116 // 13,99



GUSSEISEN OVALPFANNE  
mit abnehmbarem Griff und  
Silikonuntersetz  
Art. Nr.: 38527 // 29,00

## DIVERSES GRILLZUBEHÖR



### PRO PIZZASTEIN UND PIZZASCHNEIDER

Pizza Set 2-tlg., bestehend aus einem Pizzastein Ø 38 cm und Pizzaschneider. Die poröse Oberfläche des Pizzasteins entzieht dem Pizzaboden Feuchtigkeit und schafft eine leicht knusprige Kruste.

Art. Nr.: 39497 // 45,00



### GRILLROST-HEBER

Universeller Grillrost-Heber, passt nahezu auf alle handelsüblichen Grillroste. Zum sicheren Anheben heißer oder verschmutzter Grillroste.

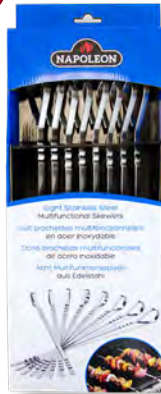
Art. Nr.: 36339 // 8,00



### GRILLRACK, GEMÜSEHALTER, EDELSTAHL, NAPOLEON

Wer kennt das nicht - Paprika fallen um und Tomaten rollen davon! Mit dem Napoleon Edelstahl Grilleinsatz, mit zahlreichen unterschiedlichen Öffnungen für Tomaten, Paprika und Pfefferoni, lässt sich das Gemüse einfach grillen. Bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel wird das Gemüse schonend gegart und bleibt schön knackig. Dank der integrierten Griffe lässt sich die Halterung einfach verschieben oder bequem am Tisch servieren (Hitzeschutz unterlegen). Maße 35,5 x 17,5 x 5 cm.

Art. Nr.: 39617 // 25,00



### SCHASCHLIK, SHISH-KEBAB SET, 4 SPIESSE, NAPOLEON

Art. Nr.: 39618 // Edelstahl // 85,00

### 8 GRILLSPIESSE - WELLENSPIESSE, NAPOLEON, 38 cm

Je 38 cm lang. Rostfrei.

Art. Nr.: 47689 // Edelstahl // 22,00



### 6 SCHASCHLICKSPIESSE NAPOLEON

Je 35,5 cm lang. Rostfrei.

Art. Nr.: 36716 // Edelstahl // 20,00



### ALUTROPFSCHALEN KLEIN, 5 STÜCK, NAPOLEON

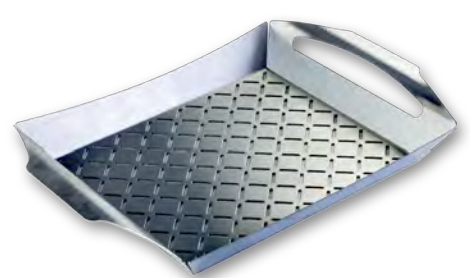
Art. Nr.: 42366 // 14,7 x 12,2 cm // 4,00

Art. Nr.: 42367 // 36 x 19,7 cm // 8,00



### PRO RÄUCHERPFEIFE, RÄUCHERVORRICHTUNG, NAPOLEON

Art. Nr.: 38886 // 20,00



### PRO GEMÜSEKORB, NAPOLEON

Art. Nr.: 41762 // Edelstahl // 49,00



## DIVERSES GRILLZUBEHÖR



### DIGITAL THERMOMETER, INFRAROT

Die Oberflächentemperatur von Back-, Brat- und Grillgut kann mit diesem Thermometer berührungslos gemessen werden. Die Messung erfolgt über das Erfassen der Infrarotstrahlung/Wärmestrahlung. Messbereich: -60° C bis + 550° C; Genauigkeit: -/+ 1,5° C. Abmessungen: 115 x 48 x 153 mm. Gewicht: 177 g. Batteriebetrieb: AAA 2 Microbatterien.

Art. Nr.: 35257 // **115,49**



### BRATENTHERMOMETER DIGITAL, MESSFÜHLER, RÖSLE

Zur Bestimmung der idealen Kerntemperatur, mit voreingestellten Garpunkten für fünf verschiedene Fleischsorten. Ein zweiter Sensor im Fühler gibt Auskunft über die Temperatur im Grill oder Ofen. Messbereich zwischen -20 °C und +250 °C. Anzeige in Deutsch, Englisch oder Französisch. 1 Meter Kabellänge des Messfühlers.

Art. Nr.: 46272 // Edelstahl // **44,95**



### KÜCHENTIMER, DIGITAL, MAGNETISCH, RÖSLE

Zwei separate digitale Timer messen unterschiedliche Ablaufzeiten. Die eingebaute Digitaluhr zeigt die Uhrzeit im Ruhezustand. Einfache Bedienung durch großes ergonomisches Drehrad. Magnetische Rückseite. Abmessungen: 13,5 cm breit; 1,5 cm tief und 4,7 cm hoch.

Art. Nr.: 27042 // **29,95**



### SET DIGITAL SEKUNDENTHERMOMETER GTH1150 inkl. 2 Einstechfühler

Sekundenschnell misst das Thermometer GTH1150 von Greisinger gradgenau die Temperatur von Flüssigkeiten, Oberflächen und auch Lebensmitteln wie Fisch, Fleisch und Gefrorenem. Mit im Set sind ein grober und ein feiner Einstechfühler. Der Feine kann wie eine Nadel verwendet werden und hinterlässt beim Messen kaum Spuren. Das Thermometer kann für Bereiche von -50 °C bis +1150 °C eingesetzt werden.

Art. Nr.: 37252 // **206,75**



### GOURMET CHECK, DIGITAL THERMOMETER, OUTDOORCHEF

Unentbehrlich für alle, die sich perfekte Resultate am Grill wünschen. Der Kerntemperaturmesser hat einen Dual-Sensor und misst Kerntemperatur und Umlufttemperatur. Mit Timerfunktion und Messbereich von 30 °C bis 300 °C.

Art. Nr.: 20712 // **47,90**



### GOURMET THERMOMETER, DIGITAL, RÖSLE

Mit digitaler, beleuchteter Temperaturanzeige, umschaltbar von Celsius auf Fahrenheit. Der Messbereich reicht von -40 °C bis +200 °C. Zum schnellen Messen von Temperaturen, z. B. beim Braten und Frittieren, zur Zubereitung von Kindernahrung und für Wein und Tee.

Art. Nr.: 46273 // **42,95**



### GRILLREINIGER, FIREGLASS

Art. Nr.: 25188 // 750 ml // **14,15**  
Grundpreis: 1 L // € 18,87



### 3 IN 1 BBQ CLEANER, NAPOLEON

Fettlöser / Reiniger / Politur.  
Art. Nr.: 44499 // 500 ml // **12,00**  
Grundpreis: 1 L // € 24,00



### BBQ CLEANER, OUTDOORCHEF

Art. Nr.: 30878 // 500 ml // **12,90**  
Grundpreis: 1 L // € 25,80



### HOCHTEMPERATUR FARBSPRAY, schwarz

für die Außenlackierung  
Art. Nr.: 32051 // 400 ml // **14,95**  
Grundpreis: 1 L // € 37,37

# DIVERSES GRILLZUBEHÖR



## SCHNEIDEBRETT CHOP-N-SLICE AUS AHORN, BOOS BLOCK

Boos Schneidebretter werden aus dem sehr harten Holz des nordamerikanischen Zuckerahorns (acer saccharum) gefertigt. Die perfekt geschliffenen Oberflächen sind mit Bienenwachs endbehandelt. Seitliche Griffmulden erleichtern die Handhabung dieser Schneidunterlagen, die Sie auch beidseitig nutzen können.

Art. Nr.: 33557 // 51 x 38 x 3 cm // **84,89**



## CB-01 BUTCHER BOARD, BAMBUS SCHNEIDEBRETT, CHROMA

Schneidebretter aus Holz haben sich als optimale Unterlage bewährt. Sie verfügen über die nötige Härte, um auch dauerhaft eine ansehnliche und glatte Oberfläche zu erhalten, sind aber gleichzeitig klingenschonend und zudem leicht zu reinigen. Bei guter Pflege halten die CHROMA Butcher Boards ewig. Vor der ersten Benutzung sollten die Boards großzügig mit normalem Speiseöl eingerieben werden, diesen Vorgang dann gelegentlich wiederholen.

Art. Nr.: 22167 // 58 x 38 x 7,5 cm // **145,00**



## SCHNEIDEBRETT RA02 AUS AHORN, BOOS BLOCK mit Ablaufrinne

Die perfekt geschliffene Oberfläche sind mit Bienenwachs endbehandelt. Seitliche Griffmulden erleichtern die Handhabung dieser Schneidunterlagen, in die zusätzlich eine Saft-Ablaufrinne eingearbeitet ist. Das Brett ist beidseitig nutzbar.

Art. Nr.: 33558 // 51 x 38 x 6 cm // **179,00**



## PRO HOLZ SCHNEIDEBRETT, mit 2 Edelstahlschalen

100% Bambusholz. Einseitig verwendbar, Saft-  
rinne, mit 2 Schalen aus Edelstahl.

Art. Nr.: 38935 // 46 x 33 x 5,5 cm // **59,00**



## BROT GARSCHALE AUS HOLZ

Brotgarschale aus Kirschholz ermöglicht das schonende Backen von Brot in allen Grillgeräten. Die Box wird ungewässert verwendet und in der indirekten Zone, abseits vom Feuer platziert. Vor dem Bestücken sollte die Innenseite mit Mehl bestäubt werden, um ein Anhaften zu verhindern. Die Garschale verfügt über einen herausnehmbaren Einsatz, der es ermöglicht 4 kleine oder 1 großes Brot zu backen.

Art. Nr.: 42867 // 30 x 20 x 8 cm // **21,95**



## SCHNEIDAUFLAGEN, 4-TEILIG, RÖSLE

Flexible, 2 mm dünne, platzsparende Unterlage in vier Farben, mit Symbolen für Fisch, Fleisch, Geflügel, Gemüse. Rutschfeste Unterseite für sicheres Arbeiten sowie für das Befüllen von Töpfen und Schüsseln. Aus antibakteriellem, lebensmittelechtem Kunststoff. Messerschonende Oberseite.

Art. Nr.: 46373 // 35 x 25 cm // **22,95**

## DIVERSES GRILLZUBEHÖR



### GRILLBRETTER, ERLLENHOLZ WOOD PLANKS

Erle - aromatisches Holz mit würzigem Rauchgeschmack. Für Fisch, aber auch bestens geeignet für Fleisch, Geflügel und Gemüse. 100% Erlenholz. Grillbretter (15 x 30 x 1,1 cm) im Dreierpack.

Art. Nr.: 34025 // 3 Stück // **14,95**



### GRILLBRETTER, WESTERN RED ZEDERNHOLZ, WOOD PLANKS

Western Red Cedar - der Klassiker, auf dem schon die Indianer ihre Speisen grillten. Aromatisches und sehr wohlriechendes Holz. Für Fisch, Fleisch und Geflügel. 100% Western Red Cedar. Grillbretter (15 x 30 x 1,1 cm) im Dreierpack.

Art. Nr.: 40041 // 3 Stück // **20,69**



**NEU**

### GRILL BBQ - GRILLBRETTER KIRSCHHOLZ, WOOD PLANKS

Für Fisch, aber auch bestens geeignet für Fleisch, Geflügel und Gemüse. 100% Erlenholz. Grillbretter (15 x 30 x 1,1 cm) im Dreierpack. Die mehrfach wiederverwendbaren Grillbretter sind auf allen Grillgeräten - auch auf offenen Grills - anwendbar.

Art. Nr.: 46491 // 3 Stück // **21,68**



### GRILL BBQ - AUSTRALIEN PAPER- BARK, PAPIERRINDE FLACH

Als Naturprodukt - Rinde vom ostaustralischen Sumpfbäum (Teebaum) - können Paperbarks Backhüllen wie Aluminiumfolien, Backpapiere und -folien in der Bushfood Küche angemessen ersetzen. Sie sind zur Zubereitung wie auch zum Servieren von Speisen im Aborigines-Stil geeignet. Durch leichtes Anbrennen der Rinde erhalten weißes Fleisch, Geflügel, Fisch, Kumara und andere stärkehaltige Gemüsesorten ein angenehm rauchiges Aroma; ca. 3-5 Blätter, je ca. 25 x 35 cm.

Art. Nr.: 52393 // **30,80**



### GRILL BBQ - FLAMMLACHSBRETT „AROMATIC BOARD“

Kompatibel mit allen Grills und Feuerschalen. Materialstärke ca. 7 mm. Dank der Universalhalterung für Grillroste kann das Flammlachsbrett auch an allen Grillgeräten verwendet werden, ob bei geschlossener oder geöffneter Haube. XXL Kirschholzbrett, Höhe 50 cm x Breite 15 cm, extra dick, Edelstahl.

Art. Nr.: 46492 // Stück // **83,35**



### GRILL BBQ RANCH-T GOURMET BLEND HOLZKOHLE

Ranch-T 100% Quebracho blanco - Premium Holzkohle für den professionellen Gebrauch. Körnung von 40 mm - 140 mm, keine Bruchstücke oder Staub. Extrem lange Brenndauer sowie hohe Brenntemperatur. Herkunft: Argentinien (traditionelle Meiler). Holzart: 100% White Quebracho / Quebracho blanco. Sauberer Abbrand, absolut kein Funkenschlag. Einzigartiges, natürliches Aroma.

Art. Nr.: 52221 // 10 Kg // **30,85**

Grundpreis: 1 Kg // 3,09

## GRILL BBQ - HARTHOLZ HOLZKOHLE / -BRIKETS, EUROBBQ



Art. Nr.: 52555 // 5 Kg // **11,05**

Grundpreis: 1 Kg // 2,20



Art. Nr.: 52556 // 10 Kg // **21,35**

Grundpreis: 1 Kg // 2,13



Art. Nr.: 52557 // 10 Kg // **24,75**

Grundpreis: 1 Kg // 2,48

# DIVERSES GRILLZUBEHÖR



## GRILLHOLZ BUCHE, MASSIVHOLZ GESPALTEN

Für echtes Barbecue! Massivhölzer als Grundfeuermaterial sorgen für mäßige Hitze und verleihen dem Grillgut den typischen Barbecue Geschmack. Hergestellt aus 100% natürlichem Buchenholz mit geringer Restfeuchte.

Art. Nr.: 26534 // 11,5 Kg // **12,90**

Grundpreis: 1 Kg // 1,12



## GRILL HOLZKOHLEBRIKETTS AUS BUCHENHOLZ

Grill Holzkohle aus Buchenholz ist das Grundfeuermaterial für alle Holzkohlegrills. Die Glut erzeugt die nötige hohe Hitze zum Grillen. Zum geschmacklichen Verfeinern können Sie Räucherpeletts verwenden.

Art. Nr.: 24811 // 3 Kg // **11,95**

Grundpreis: 1 Kg // 3,98



## GRILL HOLZKOHLE AUS BUCHENHOLZ

Grill Holzkohle aus Buchenholz für alle Holzkohlegrills. Zusätzliche Räucherpellets verfeinern den Geschmack des Grillguts.

Art. Nr.: 24809 // 3 Kg // **9,90**

Grundpreis: 1 Kg // 3,30



## BIG GREEN EGG HOCHWERTIGE BIO-HOLZKOHLE

Diese Holzkohle ist aus organischem Material, enthält keine Chemikalien und gibt keine unerwünschten Geruchs- oder Geschmacksstoffe ab.

Durch die Mischung der Holzkohle aus Eichen- und Hickoryholz erhält das Grillgut einen unnachahmlichen Geschmack.

Art. Nr.: 48614 // 9 Kg // **34,70**

Grundpreis: 1 Kg // € 3,86



## GRILL HOLZKOHLE „KOHLENSTOFF“, KAYSER

Kaysers Kohlenstoff - Steakhaus Holzkohle ist speziell auf den professionellen Gebrauch ausgelegt. Die Holzkohlestücke haben einen Durchmesser von ca. 3-5 cm und eine Länge von 5-10 cm. Die Körnung ist extrem gleichmäßig, kleine Bruchstücke und Staub werden vor der Verfüllung herausgesiebt. Sie zeichnet sich zudem durch extrem lange Brenndauer sowie einer Brenntemperatur von über 200 °C nach 30 Minuten aus. Die Holzkohle wird ohne chemische Zusätze in den traditionellen Meilern hergestellt. Das verwendete Hartholz, welches aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern stammt, verleiht dem Grillgut ein einzigartiges, natürliches Aroma.

Art. Nr.: 39141 // 3 Kg // **8,05**

Grundpreis: 1 Kg // 2,68

Art. Nr.: 39142 // 10 Kg // **24,05**

Grundpreis: 1 Kg // 2,41

## GRILL BBQ - HOLZKOHLE BRIKETTS, GREEK FIRE

Art. Nr.: 46666 // 10 Kg // **30,45**

Grundpreis: 1 Kg // 3,05



## HARTHOLZ-PELLETS, RÖSLE

Pellets aus reinem Hartholz gewährleisten einen dauerhaften und sicheren Betrieb des Pelletgrills. Hartholz-Pellets enthalten wenig Harz, daher kann nichts verkleben und es entstehen keine Bitterstoffe beim Grillen. Ohne Zusätze, Schimmelfrei, ohne Rinde/Borke.

Art. Nr.: 46395 // Apfel // 9 Kg // **34,95**

Grundpreis: 1 Kg // 3,88

Art. Nr.: 46396 // Kirsche // 9 Kg // **27,95**

Grundpreis: 1 Kg // 3,11

Art. Nr.: 46394 // Hickory // 9 Kg // **27,95**

Grundpreis: 1 Kg // 3,11

Art. Nr.: 46397 // Mesquite // 9 Kg // **27,95**

Grundpreis: 1 Kg // 3,11





## RÄUCHERMEHL

- Art. Nr.: 40038 // Birkenholz // 1 Kg // **7,15**
- Art. Nr.: 41068 // Buchenholz // 1 Kg // **7,59**
- Art. Nr.: 40037 // Erlenholz // 1 Kg // **7,15**
- Art. Nr.: 40036 // Kirschholz // 1 Kg // **9,15**
- Art. Nr.: 40035 // Hickoryholz // 1 Kg // **9,25**

## RÄUCHERCHIPS

- Art. Nr.: 33270 // Buchenholz // 1 Kg // **6,50**
- Art. Nr.: 38237 // Birkenholz // 1 Kg // **6,50**
- Art. Nr.: 38236 // Erlenholz // 1 Kg // **6,50**
- Art. Nr.: 41065 // Apfelholz // 1 Kg // **9,50**
- Art. Nr.: 33272 // Eichenholz // 1 Kg // **6,50**

- Art. Nr.: 33269 // Hickoryholz // 1 Kg // **8,50**
- Art. Nr.: 33271 // Kirschholz // 1 Kg // **8,90**
- Art. Nr.: 41067 // Rotwein Eichenholz // 1 Kg // **9,90**
- Art. Nr.: 41066 // Whisky Eichenholz // 1 Kg // **9,85**



## RÄUCHERPELLETS AUS KIRSCHHOLZ

Unverkennbar:  
leicht fruchtiges, süßliches Raucharoma.

Art. Nr.: 37607 // 450 g // **7,95**  
Grundpreis: 1 Kg // € 17,67



## RÄUCHERPELLETS AUS AHORNHOLZ

Ahorn Pellets sind rauchig-mild mit süßlicher Note. Bestens geeignet für Schwein, Geflügel, Wildgeflügel und Käse.

Art. Nr.: 24739 // 450 g // **7,95**  
Grundpreis: 1 Kg // € 17,67



## RÄUCHERPELLETS AUS HICKORYHOLZ

Die Hickoryholz Charakteristik verleiht das typische Bacon-Aroma, wie man es aus den USA kennt.

Art. Nr.: 24424 // 450 g // **7,95**  
Grundpreis: 1 Kg // € 17,67



## RÄUCHERPELLETS AUS APFELHOLZ

Die Rauchfarbe goldrot, der Geschmack lieblich und fruchtig. Besonders geeignet für Fisch und Geflügel.

Art. Nr.: 37608 // 450 g // **7,95**  
Grundpreis: 1 Kg // € 17,67



## RÄUCHERPELLETS AUS MESQUITEHOLZ

Chili-Fans kennen die Geschmacksnote von Chipotle. Die hierfür verwendeten rot gereiften Jalapenos werden meist mit Mesquiteholz geräuchert. Mit kräftigem Raucharoma.

Art. Nr.: 24738 // 450 g // **7,95**  
Grundpreis: 1 Kg // € 17,67



## 100 % JACK DANIEL'S WOOD SMOKING CHIPS / RÄUCHERCHIPS

Die Räucherchips werden aus den Whiskyfässern (weiße Eiche) und der Filterkohle der Jack Daniel's Destillerie hergestellt.

Art. Nr.: 44839 // 2,9 L // **13,55**  
Grundpreis: 1 L // € 4,61

# GRILLBÜCHER



Art. Nr.: 30481 // 29,90



Art. Nr.: 36089 // 29,95



Art. Nr.: 51709 // 39,95



Art. Nr.: 44955 // 39,90



Art. Nr.: 43822 // 24,99



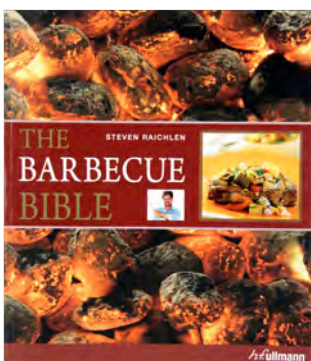
Art. Nr.: 36676 // 19,95



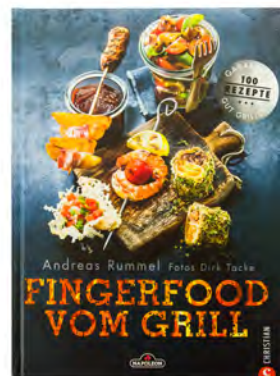
Art. Nr.: 50964 // 39,90



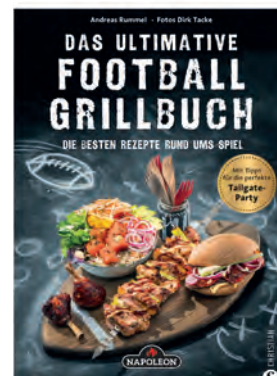
Art. Nr.: 38962 // 24,95



Art. Nr.: 26610 // 14,99



Art. Nr.: 45493 // 19,99



Art. Nr.: 49267 // 19,99



Art. Nr.: 42009 // 24,99



Art. Nr.: 34043 // 29,90



Art. Nr.: 42510 // 29,95



Art. Nr.: 45064 // 29,95



Art. Nr.: 42921 // 14,90



## BONE SUCKIN' BBQ SAUCEN

Im Land des BBQ's werden Bone Suckin' Saucen von Ford's Food seit Jahren zu den Besten gekürt. Bei den nach echtem North Carolina Westernstyle hergestellten Saucen ist der Name Programm: „bonesuckin'“ steht für total abgeknabbert. Um den Schärfegrad Ihrer Lieblingssoße selbst zu bestimmen, können Sie Bone Suckin' Saucen auch untereinander mischen, z. B. 1/2 Bone Suckin' Sauce regular + 1/2 Bone Suckin' Sauce hot = pikant, aber nicht zu scharf. Bone Suckin' Saucen sind ideal zum Grillen, Dippen, Backen, Garen und für Marinaden.

### Bone Suckin' Sauce „Regular“

Art. Nr.: 19745 // 473 ml // **7,65**  
 Grundpreis: 1 Liter // 16,17

Art. Nr.: 19744 // 1,89 L // **25,35**  
 Grundpreis: 1 Liter // 13,41

Art. Nr.: 24692 // 3,78 L // **50,75**  
 Grundpreis: 1 Liter // 13,43

### Bone Suckin' Sauce „Regular“, dickflüssig

Art. Nr.: 20504 // 473 ml // **7,65**  
 Grundpreis: 1 Liter // 16,17

Art. Nr.: 31345 // 1,89 L // **29,75**  
 Grundpreis: 1 Liter // 15,74

Art. Nr.: 31450 // 3,78 L // **51,00**  
 Grundpreis: 1 Liter // 13,49

### Bone Suckin' Sauce „Hot“

Art. Nr.: 19749 // 473 ml // **7,65**  
 Grundpreis: 1 Liter // 16,17

Art. Nr.: 28143 // 1,89 L // **25,55**  
 Grundpreis: 1 Liter // 13,52

### Bone Suckin' Sauce „Hot“, dickflüssig

Art. Nr.: 31573 // 473 ml // **8,40**  
 Grundpreis: 1 Liter // 17,76

### Bone Suckin' Sauce „Habanero“

Art. Nr.: 19750 // 147 ml // **7,65**  
 Grundpreis: 100 ml // 5,20

### Bone Suckin' Sauce „Yaki“

Art. Nr.: 19752 // 391 ml // **7,45**  
 Grundpreis: 1 Liter // 19,05

### Bone Suckin' Chicken Wing Sauce mit Knoblauch & Honig

Art. Nr.: 49030 // 362 ml // **7,45**  
 Grundpreis: 1 Liter // 20,58

### Bone Suckin' Chicken Wing Sauce mit Honig & Habanero

Art. Nr.: 47072 // 362 ml // **7,49**  
 Grundpreis: 1 Liter // 20,69

### Bone Suckin' Steak Sauce Chophouse Style

Art. Nr.: 42252 // 347 ml // **7,49**  
 Grundpreis: 1 Liter // 21,59

## BULL'S-EYE BBQ SAUCEN, DIE ORIGINALEN

Wir importieren den Klassiker aus den USA! Unverwechselbar intensiv, voll und rund und mit typischem Rauchgeschmack. Diese BBQ Saucen sind für einen erfolgreichen Grillabend unverzichtbar. Bestens zum Marinieren von z. B. Spareribs, Steaks, Geflügel und vielem mehr!

**Tipp:** Bestreichen Sie das Fleisch bereits während des Grillvorgangs großzügig mit Bull's-Eye. Dadurch karamellisiert die Sauce und verleiht dem Fleisch einen besonders kräftigen, süßen Geschmack.

### BBQ Sauce, Original Style

Art. Nr.: 31350 // 3,79 L // **38,25**  
 Grundpreis: 1 Liter // 10,09

Art. Nr.: 25774 // 532 ml // **6,50**  
 Grundpreis: 1 Kg // 12,22

### BBQ Sauce, Hickory Smoke Style kräftig rauchig

Art. Nr.: 31352 // 532 ml // **6,50**  
 Grundpreis: 1 Kg // 12,22



## BBQ SAUCE, PASCAL FABIG

Sir Henri's BBQ Sauce passt zu allen Sorten Fleisch und eignet sich aufgrund ihrer Konsistenz perfekt zum finalen Glasieren und macht BBQ zum Highlight.

Art. Nr.: 49411 // 225 ml // **5,20**  
 Grundpreis: 100 ml // 2,31



# GRILLSAUCEN



## PATTY'S BBQ SAUCE

Schön pikant und fruchtig, mit echter Hickory-Rauchnote für's BBQ. Kreiert vom NRW-Spitzenkoch Patrick Jabs. Perfekt zu Steaks und Burger sowie zum Marinieren großer Fleischstücke für indirektes Garen in Smokern oder Kugelgrills.

Art. Nr.: 42191 // 225 ml // **5,19**  
Grundpreis: 100 ml // 2,31

Art. Nr.: 35458 // 900 ml // **14,35**  
Grundpreis: 1 Liter // 15,94

Art. Nr.: 47195 // 5 L // **54,85**  
Grundpreis: 1 Liter // 10,97

## PATTY'S CURRYSAUCE

Für uns ist sie die beste Currysauce. Kreiert vom NRW-Spitzenkoch Patrick Jabs. Mit feiner Indisch-Curry-Rauch BBQ Note. Absolut lecker zur Currywurst und auch zu Steaks, Burger, Hot Dogs, gegrilltem Schweinebauch und Grillfleisch sowie zum Marinieren. Bitte heiß servieren!

Art. Nr.: 42190 // 225 ml // **5,19**  
Grundpreis: 100 ml // 2,31

Art. Nr.: 28449 // 900 ml // **13,65**  
Grundpreis: 1 Liter // 15,17

Art. Nr.: 28450 // 5 L // **46,89**  
Grundpreis: 1 Liter // 9,38

## PATTY'S APRIKOSEN-CURRYSAUCE

Süß und würzig zugleich! Eine tolle Kombination aus Frucht und Curry, hervorragend zu hellem Fleisch sowie Garnelen. Aber auch zu Käse oder Gemüse - empfiehlt NRW-Spitzenkoch Patrick Jabs.

Art. Nr.: 49299 // 225 ml // **5,19**  
Grundpreis: 100 ml // 2,31

Art. Nr.: 50541 // 900 ml // **11,40**  
Grundpreis: 1 Liter // 12,67

## PATTY'S BURGERSAUCE

Ob mit Beef oder Short Ribs, diese Sauce ist perfekt für jeden Burger! Von NRW Spitzenkoch Patrick Jabs entwickelt, mit pikantem Aroma von Senf und Meerrettich. Passt auch prima zu Shrimpscocktail oder Hot Dogs. Einfach lecker!

Art. Nr.: 43782 // 225 ml // **5,19**  
Grundpreis: 100 ml // 2,31

Art. Nr.: 43783 // 900 ml // **13,65**  
Grundpreis: 1 Liter // 15,17

Art. Nr.: 43784 // 5 L // **46,10**  
Grundpreis: 1 L // 9,22

## PATTY'S LACHSSAUCE, HONIG-SENSAUCE

Mit viel Dill für eine frische Note, grobem Dijonsenf für die Schärfe und süßen Preiselbeeren ist diese Sauce der ideale Begleiter zu Lachs! Schmeckt auch super zu Sushi, Backfisch sowie gegrilltem Geflügel und Fleischbällchen.

Art. Nr.: 47045 // 225 ml // **5,19**  
Grundpreis: 100 ml // 2,31

Art. Nr.: 47046 // 900 ml // **17,25**  
Grundpreis: 1 Liter // 19,17

Art. Nr.: 47047 // 5 L // **82,25**  
Grundpreis: 1 L // 16,45

## PATTY'S TOMATENRAGOUT

Mehr Tomate geht nicht! Ob klassisch zu Pasta oder zu Deftigem vom Grill, das Ragout schmeckt dank des hohen Tomatenanteils richtig fruchtig. Zwiebeln, Knoblauch und Fenchel bringen die Würze. Und mit der BBQ-Note hat sie das gewisse Etwas, findet NRW-Spitzenkoch Patrick Jabs. Püriert - ein idealer Ketchup!

Art. Nr.: 49300 // 225 ml // **5,19**  
Grundpreis: 100 ml // 2,31

Art. Nr.: 50542 // 900 ml // **11,90**  
Grundpreis: 1 Liter // 13,22



## SERIOUS TASTE BBQ SAUCE, ERNST PETRY

Diese Saucen eignen sich nicht nur für gegrilltes Fleisch, sondern auch zum Marinieren und Würzen aller Fleischsorten.

### BARRIQUE STYLE

Die Barbecue Sauce „barrique style“ erhält ihre besondere Note durch den im Eichenfass gereiften Whisky, deutschen Honig und geschroteten schwarzen Pfeffer.

Art. Nr.: 36704 // 225 ml // **4,50**

Grundpreis: 100 ml // 2,00

### BASIC STYLE

Die Barbecue Sauce „basic style“ erhält ihre besondere Note durch deutschen Honig und dem geschroteten schwarzen Pfeffer.

Art. Nr.: 36706 // 225 ml // **4,50**

Grundpreis: 100 ml // 2,00



## CHICAGO '33 BBQ SAUCEN

In Argentinien wird „Chimichurri“ traditionell zu gegrilltem Fleisch serviert. Die würzigen Saucen passen ebenso bestens zu Fisch, Gemüse, Pasteten und Suppen.

„Chimichurri“

BBQ Sauce mit grünem Paprika & grüner Peperoni.

Art. Nr.: 32488 // 225 ml // **5,45**

Grundpreis: 100 ml // 2,42

„Chimichurri“

BBQ Sauce mit Kirschpaprika & rotem Paprika.

Art. Nr.: 32489 // 225 ml // **5,35**

Grundpreis: 100 ml // 2,38



## KEBBEN<sup>S</sup> SCHARFE SAUCE, ALS GRILLSAUCE & MARINADE

Bei der Willi Kebben Dynastie aus Mönchengladbach geht es seit 100 Jahren um die Wurst. Die traditionsreiche Reisemetzgerei versteht sich auf die Zubereitung ausgezeichneter Wurst- und Fleischspezialitäten nach alten Familienrezepten. „Kebbens Scharfe Sauce“ ist richtig scharf - mit Suchtfaktor!

Art. Nr.: 35891 // 250 ml // **8,70**

Grundpreis: 100 ml // 3,48



## DIRTY HARRY FAMOUS BBQ SAUCE, BIO

In dieser pikanten, kräftigen BBQ-Sauce stecken null Zusätze von Aromen, sondern auch echter Rauch durch bestes Rauchsatz.

Art. Nr.: 36771 // 250 ml // **10,15**

Grundpreis: 100 ml // 4,08



## SCOVILLA 'S POWER DROPS, MIT DOSIERSTAB, 1 MILLION SCOVILLE

Ein Tropfen von diesem Stoff wäre einfach schon zu viel. Deshalb befindet sich in der Verschlusskappe ein Dosierstab, der für die Portionierung unbedingt empfohlen wird. Der Inhalt reicht für über 100 Ladungen extremster Schärfe von 1 Million Scoville. Bitte unbedingt von Kindern fernhalten und die dem Produkt beiliegenden Hinweise beachten!

Art. Nr.: 28055 // 3 ml // **4,89**



## SCOVILLA BARBADOS EXCITE SAUCE, HABANERO CHILI

Scovillas neue Bajan Hot Sauce direkt aus der Karibik! Der typische Stil auf Barbados - die Einwohner bezeichnen sich selbst kreolisch als „Bajans“ - sind äußerst geschmackvolle gelbe Hot Saucen, die auf scharfen Habaneros, Zwiebeln, Senf und Kurkuma basieren.

Art. Nr.: 45373 // 148 ml // **5,35**

Grundpreis: 100 ml // 3,61



## SCOVILLA 'S DRAGONFIRE, EXTREME HOT SAUCE, MINI, 250.000 SCOVILLE

Mit Scovilla's Dragonfire Extreme Hot Sauce können Sie weitere Schärfe, mit 250.000 Scoville, in der Küche oder unterwegs nachlegen. Bitte von Kindern fernhalten!

Art. Nr.: 29473 // 3 ml // **2,11**



# GRILLSAUCEN

## THE ORIGINAL AUSTRALIAN SAUCEN

Die herzhaften Saucen von "The Original Australian" sind bereits Titelträger bei den wichtigsten Geschmackscontests in Australien und den USA. Der Hersteller setzt auf höchste Qualität bei allen Zutaten. Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker sucht man in den Produkten vergebens. Unser Fazit: schlicht und einfach lecker!

BBQ Sauce, the Original  
Art. Nr.: 33890 // 355 ml // **6,95**  
Grundpreis: 1 Liter // 19,58

Hot & Spicy BBQ Sauce  
Art. Nr.: 33891 // 355 ml // **6,90**  
Grundpreis: 1 Liter // 19,44

Tangy Ginger Lime Marinade  
Art. Nr.: 33893 // 355 ml // **6,08**  
Grundpreis: 1 Liter // 17,12

Flamin' Hot Pepper Sauce  
Art. Nr.: 33894 // 148 ml // **6,00**  
Grundpreis: 100 ml // 4,06

Tomato Ketchup for Grownups  
Art. Nr.: 31570 // 355 ml // **6,60**  
Grundpreis: 1 Liter // 18,60



## HP BBQ SAUCEN, ENGLANDS NO.1

Seit über 100 Jahren ist der Saucenklassiker HP Original die No. 1 unter den Würzsaucen in England. Der Produzent HP Foods wartet nun mit einer Reihe BBQ Saucen auf, die mit einer vollmundigen Tomatenbasis und authentischem Raucharoma hergestellt werden. Probieren Sie die Varianten Classic, mit Honig oder Spicy. Alle drei Saucen passen entweder pur zu fertig gegrillten Fleischgerichten, oder sie können damit während des BBQs die Fleischstücke nach Geschmack bestreichen.

Classic, Woodsmoke Flavour  
Art. Nr.: 33180 // 400 ml // **6,15**  
Grundpreis: 1 Liter // 16,35

Spicy, Woodsmoke Flavour  
Art. Nr.: 22567 // 400 ml // **6,15**  
Grundpreis: 1 Liter // € 16,35

The Original  
Art. Nr.: 21763 // 400 ml // **7,05**  
Grundpreis: 1 Liter // 17,63

## A1 STEAK SAUCE

Eine selten zu findende Spezialität aus den USA, die zu Gegrilltem einfach dazugehört. Diese Sauce erhöht das Aroma von Steak, ist jedoch auch ideal für Geflügel, Fisch oder Gemüse. Ebenso bestens zum Aromatisieren von Eintopfgerichten, Saucen und Kasserollen.

Art. Nr.: 12727 // 148 ml // **8,35**  
Grundpreis: 100 ml // 5,64



## THE ORIGINAL AUSTRALIAN - AWESOME STEAK SAUCE

Köstliche, würzige Sauce, passt hervorragend zu allen Fleisch- und Grillgerichten. Ganz besonders empfehlenswert ist sie allerdings zu Steaks.

Art. Nr.: 33892 // 250 ml // **6,50**  
Grundpreis: 100 ml // 2,60



## GRILLSAUCEN

## OLD TEXAS SAUCEN



Der Hersteller der Old Texas Saucen verzichtet traditionsbewusst und kompromisslos auf künstliche Konservierung, Geschmacksverstärker und Farbstoffe.

Cowboy Ketchup BBQ Sauce  
Art. Nr.: 39280 // 250 ml // **6,58**  
Grundpreis: 100 ml // 2,63

Original BBQ Sauce  
Art. Nr.: 37043 // 455 ml // **6,85**  
Grundpreis: 1 Liter // 15,05

Jalapeno Pepper BBQ Sauce  
Art. Nr.: 39279 // 250 ml // **6,55**  
Grundpreis: 100 ml // 2,62

Whiskey-Pfeffer BBQ Sauce  
Art. Nr.: 31569 // 250 ml // **6,55**  
Grundpreis: 100 ml // 2,62

Ghost Pepper BBQ Sauce  
Art. Nr.: 47087 // 455 ml // **7,95**  
Grundpreis: 1 Liter // 17,47

Serrano Pepper Sauce  
Art. Nr.: 47090 // 148 ml // **6,90**  
Grundpreis: 100 ml // 4,66

### TOMATEN KETCHUP WERDER FEINKOST

Der Tomaten Ketchup von Werder Feinkost kommt ohne Verdickungsmittel aus.

Art. Nr.: 31353 // 450 ml // **5,70**  
Grundpreis: 1 Liter // 12,67

### 64397 GRILLSAUCE, MEDITERRAN

Eine würzig-mediterrane Grillsauce mit der Basis von schmackhaftesten Tomaten. Ideal für Grill-, Pasta- und Fleischgerichte.

Art. Nr.: 46374 // 300 ml // **8,25**  
Grundpreis: 1 Liter // 27,50



### ORGANIC KETCHUP, CURTICE BROTHERS

Die "Curtice Brothers" kochen Bio-Ketchup aus frischen Tomaten - kein Konzentrat. Alle Zutaten stammen von toskanischen Bio-Bauern deren Respekt vor Natur und Tradition schon auf dem Feld bemerkbar und ausschlaggebend ist für eine vorausschauende Landwirtschaft ohne Chemie. Ein Ketchup aus einer Zeit, in der es noch kein Tomatenkonzentrat gab und nur frische Zutaten zählten.

Organic Ketchup, Curtice Brothers, BIO  
Art. Nr.: 52451 // 270 ml // **4,89**  
Grundpreis: 1 Liter // 18,11

Organic Chili Ketchup, Curtice Brothers, BIO  
Art. Nr.: 53064 // 270 ml // **4,89**  
Grundpreis: 1 Liter // 18,11



### TOMATEN KETCHUP VON KYKNOS, GRIECHENLAND

Tomaten Ketchup aus sonnenverwöhnten, vollreifen Tomaten. Alle Produkte stammen aus kontrolliertem Vertragsanbau. Dadurch werden extrem hohe Qualitäten bei Früchten und Gemüse im naturnahen Anbau und nicht zuletzt ein sicherer Absatz für die Bauern gewährleistet. Kyknos Produkte kommen ohne Konservierungsstoffe und Farbstoffe aus und bieten feine, fruchtige Geschmackserlebnisse jenseits der herkömmlichen Standardware.

Tomaten Ketchup  
Art. Nr.: 29200 // 290 ml // **2,25**  
Grundpreis: 1 Liter // 7,76

Tomaten Ketchup, scharf  
Art. Nr.: 29201 // 290 ml // **2,29**  
Grundpreis: 1 Liter // 7,90



# GRILLSAUCEN



## STOKES ORIGINAL BARBECUE SAUCE

Eine dicke BBQ Sauce mit leichtem Hickory-Rauch und einer sirupartigen Süße - lecker und mild.

Art. Nr.: 42319 // 250 ml // **7,55**

Grundpreis: 100 ml // 3,02

## STOKES CHILLI KETCHUP

Chili Ketchup fruchtig, frisch und scharf - mit Chilis, die den Abgang zum scharfen Vergnügen machen.

Art. Nr.: 28634 // 249 ml // **7,48**

Grundpreis: 100 ml // 3,00

## STOKES CHIPOTLE KETCHUP, SCHARF

Randvoll mit echten italienischen Tomaten und einem rauchig würzigen Geschmackskick. Perfekt für Grillabende und eine tolle Ergänzung zu Fleisch für Liebhaber von Gewürzen.

Art. Nr.: 39283 // 245 ml // **7,55**

Grundpreis: 100 ml // 3,09

## STOKES BBQ SAUCE, SWEET & STICKY

Mit würzigem Meerrettich und aromatischem Ahornsirup startet diese außergewöhnliche Sauce durch und verleiht Fisch, Rippchen oder auch dem Burger einen rauchig süßen Geschmack. Oder probieren Sie die Sauce mal als Marinade für Ihr Grillgut.

Art. Nr.: 41635 // 250 ml // **7,65**

Grundpreis: 100 ml // 3,06

## STOKES BLOODY MARY KETCHUP, PIKANT

Das macht Ketchup und Cocktailfans gleichermaßen glücklich. Als Dip für Pommes, auf dem Burger oder als Sauce im Teig für Würstchen im Schlafrock. Außergewöhnlich lecker!

Art. Nr.: 36294 // 256 ml // **7,55**

Grundpreis: 1 Liter // 29,49



## STOKES CURRY KETCHUP

Das ist ein absoluter Premium-Ketchup, der mit dem vollen Sonnenaroma perfekt gereifter Tomaten überzeugt!

Art. Nr.: 44958 // 257 ml // **7,30**

Grundpreis: 1 Liter // 28,39

## STOKES BURGER RELISH

Würzige, leicht scharfe Tomatensauce mit Paprika-, Zwiebel- und Tomatenstückchen und pürierten, roten Chilischoten.

Art. Nr.: 49157 // 265 ml // **7,28**

Grundpreis: 1 Liter // 27,47

## STOKES REAL TOMATO KETCHUP

Dieses Ketchup muss man zelebrieren. Langsam auf Raumtemperatur bringen, die Pommes frites, Wurst oder was Sie auch immer mit Ketchup mögen dick mit dem Ketchup ummanteln und genießen.

Art. Nr.: 28659 // 257 ml // **6,59**

Grundpreis: 1 Liter // 25,65

Art. Nr.: 24109 // 490 ml // **8,20**

Grundpreis: 1 Liter // 16,74



## KORNMAYER'S GRILLSAUCEN

**Grillsauce Pirat-Style:** Exotische Gewürze, Blutorangen, ein guter Schuss Rum machen diese Sauce zu einem kulinarischen Schatz.

**Smoothy Currysauce:** Weich und mit ausgewogener Eleganz betören die Noten von Curry, Früchten, Weißwein und mildem Eichenrauch den Gaumen.

**Grillsauce Western-Style:** Schwarze Melasse, sanfte Chilis und eine feine Rauchnote machen diese Sauce most wanted beim Barbecue.

**Grillsauce BBQ-Fruit:** Die Komposition von Äpfeln, Ananas, Zitrusfrüchten, Kirschen und Tomaten schmeckt köstlich zu Geflügel und Meeresfrüchten.

**Black Cat BBQ-Sauce:** Lass Dich verführen von der dunklen Seite des Barbecues. Rauchig, süß, scharf und so sexy im Geschmack.

Grillsauce Pirat-Style, mit Rum  
Art. Nr.: 46609 // 250 ml // **6,80**  
Grundpreis: 100 ml // 2,72

Smoothy Currysauce  
Art. Nr.: 46611 // 250 ml // **6,80**  
Grundpreis: 100 ml // 2,72

Grillsauce Western-Style  
Art. Nr.: 46612 // 250 ml // **6,80**  
Grundpreis: 100 ml // 2,72

Grillsauce BBQ-Fruit  
Art. Nr.: 46613 // 250 ml // **6,85**  
Grundpreis: 100 ml // 2,74

Black Cat BBQ-Sauce  
Art. Nr.: 46614 // 250 ml // **6,79**  
Grundpreis: 100 ml // 2,72



## KORNMAYER'S TRADITIONAL BBQ-SAUCE

Mit dem traditionellen USA-BBQ-Saucengeschmack: reife Tomaten, Eichenrauch, Spices und Melasse. Voll und reich im Aroma.

Art. Nr.: 46616 // 250 ml // **6,80**  
Grundpreis: 100 ml // 2,72

## KORNMAYER'S SENF-KETCHUP

Die außergewöhnlichste Mischung von Senf und Tomatenketchup – vortrefflich veredelt. Das Beste zu Burgern, Bratwurst oder Buletten!

Art. Nr.: 46615 // 250 ml // **7,09**  
Grundpreis: 100 ml // 2,84



## ALTER FRITZ GRILLSAUCE

Für Currywurst, Steaks, Burger, Hot Dogs, Grillfleisch und Marinade. Verfeinert mit Bier.

Art. Nr.: 46608 // 250 ml // **6,85**  
Grundpreis: 100 ml // 2,74



## OAK BARREL BBQ-SAUCE

Ausgewählte Zutaten, die sorgsame Verarbeitung und die Reife im Eichenfass geben dieser Sauce den einzigartigen und besonderen Geschmack.

Art. Nr.: 32122 // 250 ml // **7,20**  
Grundpreis: 100 ml // 2,88

# GRILLSAUCEN

## KORNMAYERS BERLINER CURRYSAUCEN

Die beiden Berliner Currysaucen bestehen durch die feine Indisch-Curry-Rauchnote, passen bestens zu Currywurst, Steaks, Burger, Hot Dogs, Grillfleisch sowie zum Marinieren. Heiß oder kalt servieren!

Berliner Currysauce, Classic

Art. Nr.: 46620 // 250 ml // **6,85**

Grundpreis: 100 ml // 2,74

Berliner Currysauce, extra scharf

Art. Nr.: 46621 // 250 ml // **7,48**

Grundpreis: 100 ml // 2,99



## KORNMAYERS FRANKFURTER CURRYSAUCEN

Die Frankfurter Rote Sauce für Currywurst, Steaks, Burger, Hot Dogs, Grillfleisch sowie zum Marinieren gibt es frisch-fruchtig mit „Frankfurter Äpfelwoi“ oder extra scharf mit Chili Bih Jolokia/Bhut Jolokia. Beide Currysaucen mit unverwechselbarer, feiner Indisch-Curry-Rauch-BBQ Note. Heiß oder kalt servieren!

Frankfurter rote Sauce, Currysauce mit Apfelwoi

Art. Nr.: 31587 // 500 ml // **10,90**

Grundpreis: 1 Liter // 21,80

Frankfurter rote Sauce, extra scharfe Currysauce

Art. Nr.: 33168 // 250 ml // **8,15**

Grundpreis: 100 ml // 3,26

## KORNMAYERS HEART OF THAILAND BRAND

**Lukchin-Sauce:** Das Aroma von Tamarinde, Zwiebel und gerösteten Chilis schmeckt nicht nur zu thailändischen Hackfleischbällchen (Lukchin), sondern auch zu gegrillten Steaks und Spareribs. Auch eignet sie sich vorzüglich als fernöstliche Marinade.

**Thai-Ketchup:** klassischer Ketchup aus sonnengereiften Tomaten mit der thailändischen Note von süßem Chili und Tamarinde. Genießen Sie den Thai-Ketchup, wo immer Sie auch sonst Ketchup mögen. Sei es auf Pommes, zu gegrilltem Hähnchen, Bratwurst oder, oder.

**Soja-Sauce:** Diese Soja-Sauce kommt überall dort zur Anwendung, wo man klassisch Soja-Sauce zum Würzen von Suppen, Eintöpfen und anderen Gerichten verwendet. Ihre dezente Rauchnote und die sanfte thailändische Schärfe macht sie zu einem idealen Begleiter zu rohem Fisch und Seafood. Darüber hinaus beinhaltet sie nur die Hälfte des üblicherweise enthaltenen Salz. Das macht ihr Aroma so angenehm, weich und reich.

Lukchin-Sauce

Art. Nr.: 46619 // 250 ml // **6,79**

Grundpreis: 100 ml // 2,72

Thai-Ketchup

Art. Nr.: 46617 // 250 ml // **6,85**

Grundpreis: 100 ml // 2,74

Soja-Sauce

Art. Nr.: 46618 // 250 ml // **6,85**

Grundpreis: 100 ml // 2,74



## KORNMAYERS BBQ-KAVIAR / SENF

Nach der Rezeptidee des international bekannten BBQ-Experten Andreas Rummel. Der BBQ-Kaviar (Senf) wird aus ganzen schwarzen Senfkörnern hergestellt. Köstlich zu gegrilltem Fleisch und Fisch sowie zum Verfeinern von diversen Speisen.

Art. Nr.: 31326 // 160 ml // **7,15**

Grundpreis: 100 ml // 4,47

# GRILLSAUCEN

WIBERG Dip-Saucen sind ideal als klassischer Dip für Gemüse, Gebratenes, Gegrilltes und Fingerfood sowie zum Verfeinern von Salatsaucen, Marinaden, Pfannengerichten und diversen Saucen. Ebenso ist sie bestens zu verwenden als Dekorsauce zu warmen und kalten Vorspeisen.



## WIBERG A la Carte

### DIP-SAUCE BARBECUE Tomaten mit süßer Schärfe

Art. Nr.: 38635 // 695 ml // **8,45**  
Grundpreis: 1 Liter // 12,16

### DIP-SAUCE SMOKED HONEY fruchtig-rauchig mit Honignote

Art. Nr.: 42423 // 695 ml // **8,45**  
Grundpreis: 1 Liter // 12,16

### DIP-SAUCE MANGO ANANAS mit Curry und Ingwer

Art. Nr.: 38634 // 700 ml // **8,45**  
Grundpreis: 1 Liter // 12,07

### DIP-SAUCE SÜSS-SAUER fruchtige Aprikose mit Chilinote

Art. Nr.: 38633 // 695 ml // **8,45**  
Grundpreis: 1 Liter // 12,16



## WIBERG BASIC

### WOK SAUCE TERIYAKI

Art. Nr.: 47917 // 652 ml // **8,70**  
Grundpreis: 1 Liter // 13,34

### WOK SAUCE SÜSS SAUER

Art. Nr.: 47916 // 695 ml // **6,40**  
Grundpreis: 1 Liter // 9,21

### CURRYWURST SAUCE

Art. Nr.: 44920 // 635 ml // **4,35**  
Grundpreis: 1 Liter // 6,85



### CURRYWURST GEWÜRZMISCHUNG, MILD

Art. Nr.: 45329 // 580 g // **8,30**  
Grundpreis: 1 Kg // 14,31

### CURRYWURST GEWÜRZMISCHUNG, SCHARF

Art. Nr.: 45330 // 700 g // **8,30**  
Grundpreis: 1 Kg // 11,86



# CHUTNEYS



## FEIGEN BALSAMICO CHUTNEY VÉRONIQUE WITZIGMANN

Durch den Balsamico Essig hat dieses Chutney eine recht würzige Note. Eine wunderbare Ergänzung zur Käseplatte und zu einem guten Glas Rotwein. Passend auch zu gebratenem Rinderfilet, Pasteten und Terrinen.

Art. Nr.: 26311 // 225 ml // **5,95**

Grundpreis: 100 ml // 2,64

Art. Nr.: 27117 // 900 ml // **10,65**

Grundpreis: 1 Liter // 11,83



## WÜRZIGE RAUCH-ZWIEBEL SAUCE VÉRONIQUE WITZIGMANN

Würzige Rauch-Zwiebel Sauce passt perfekt zum Grillen, Raclette, Fondue, kalten Braten und zu gebackenem Gemüse.

Art. Nr.: 28962 // 900 ml // **10,65**

Grundpreis: 1 Liter // 11,83



## BARBECUE CHUTNEY VÉRONIQUE WITZIGMANN

Ein Genuss für alle die gerne grillen. Aromatische Kirschkaprika wurden mit einer raffinierten Kräutermischung eingekocht.

Art. Nr.: 26314 // 225 ml // **5,95**

Grundpreis: 100 ml // 2,64

Art. Nr.: 27115 // 900 ml // **10,65**

Grundpreis: 1 Liter // 11,83



## BENNY`S NEW YORK ZWIEBELN, FINESPITZ

Ein Klassiker aus New York: karamellierte Zwiebeln der Extraklasse. Perfekt für Hot Dogs, aber auch für Steaks und Burger. Langsam geschmort für optimale Konsistenz und besten Geschmack.

Art. Nr.: 37150 // 225 g // **7,35**

Grundpreis: 100 ml // 3,27



## PIKANTE ANANAS-CURRY SAUCE VÉRONIQUE WITZIGMANN

Pikante Ananas-Curry Sauce ist die ideale Ergänzung zum Grillen, gebratenen Fisch, Raclette und Fondue.

Art. Nr.: 28963 // 225 ml // **5,95**

Grundpreis: 100 ml // 2,64



## GRÜNE TOMATENCHUTNEY, mit weißem Balsamico

Dieses Chutney von grünen Tomaten eignet sich besonders als Beilage zu Käse und kaltem Fleisch sowie zum Fondue. Es ist mit weißem Balsamico, Zwiebeln, Rosinen und Ingwer süßlich-pikant gewürzt.

Art. Nr.: 18238 // 650 g // **13,70**

Grundpreis: 1 Kg // 21,07





**BOS FOOD - BARBECUE SENF**

Nach einer Rezeptidee von Andreas Rummel - dem international erfolgreichen Grill- und Barbecue Experten. Ein mittelscharfer Senf, der durch die Mischung aus typischen Senfzutaten sowie Zuckerrübensirup und natürlichen Rauchnoten sein einzigartiges Aroma erhält.

Art. Nr.: 29220 // 210 ml // **7,25**  
 Grundpreis: 100 ml // 3,45



**KORNMEYER'S PIRATENSENF**

Der Piratensenf aus dem Hause Kornmayer entwickelt seine anregende Schärfe langsam, aber dann lang anhaltend. Dafür sorgen rote Pfefferschoten, die mit Senfsaat, Meersalz, rosa Beeren und einem Schuss Rum verarbeitet wurden - für echte Haudegen!

Art. Nr.: 27069 // 210 ml // **7,20**  
 Grundpreis: 100 ml // 3,43



**UNCLE RALF'S BEST MUSTARD, SWEET & HOT, SENF**

Süßer Senf mit Melasse und Jalapeno Chilis. Ein Genuss für Sparerips, Steaks, Hot Dogs, Burger, Sandwiches, Hühnchen, Meeresfrüchte und Salate.

Art. Nr.: 32631 // 210 ml // **6,80**  
 Grundpreis: 100 ml // 3,24



**BONE SUCKIN' MUSTARD, SWEET HOT**

Ganz nach amerikanischer Art ist dieser Mustard BBQ Senf süß und pikant. Der soßenähnliche Senf, mit Senfsaat, Rohrzucker, Jalapeno-Chili und Gewürzen, schmeckt zu Gebrühtem und ist ideal als Aufstrich zu pikanten Sandwiches oder Baguettes.

Art. Nr.: 19751 // 354 ml // **7,75**  
 Grundpreis: 1 Kg // 21,89

**ALTES GEWÜRZAMT PIKANTE UND MILDE SENFKREATIONEN**



**3-PFEFFER-SENF mit Cognac, pikant**

Mit Ingo Hollands Pfeffermischung „Mélange Noir“ hergestellt. Prima zu Steaks (Rind, Lamm), Grillwurst, fettem Fisch, z. B. Lachs.

Art. Nr.: 41292 // 200 ml // **11,90**  
 Grundpreis: 100 ml // 5,95



**8-KRÄUTER-SENF mild**

Hergestellt mit Grüne Sauce-Kräutern. Ideal zu Rindswurst, Frankfurter Würstchen, Bratwurst, Siedefleisch und für Salatsaucen.

Art. Nr.: 41287 // 200 ml // **11,90**  
 Grundpreis: 100 ml // 5,95



**CAFÉ DE PARIS-SENF klassische Art, pikant**

Perfekt zur Zubereitung von Senfkrusten für Schwein, Rind, Lammrücken/-krone geeignet.

Art. Nr.: 41291 // 200 ml // **11,90**  
 Grundpreis: 100 ml // 5,95



**GRILLSENF MIT BAHARAT und Honig, pikant**

Der ideale GrillseNF! Prima einsetzbar für große Bratenstücke, z. B. Schweinekamm, Steaks, Geflügel, Fisch sowie Crevetten.

Art. Nr.: 41288 // 200 ml // **11,90**  
 Grundpreis: 100 ml // 5,95

# SENF



## KORNMAYER'S DER ALTE FRANKFURTER Senf, mittelscharf

Standesgemäß im Steinguttopf (Art. 36958) finden Sie das Beste, was einem Frankfurter Würstchen passieren kann. Der Alte Frankfurter Senf ist mittelscharf und mit Zwiebelstücken und Gewürzen abgeschmeckt.

Art. Nr.: 36381 // 210 ml // **6,75**  
Grundpreis: 100 ml // 3,22

Art. Nr.: 36958 // 270 ml // **9,10**  
Grundpreis: 1 Liter // 33,68



## SENFSAUCE nach schwedischer Art

Diese Senfsauce ist die klassische Sauce zum Marinieren (graved) von gebeiztem Lachs und Räucherlachs. Sie schmeckt auch hervorragend zu jedem anderen Fisch, Eiern, Geflügel und hellem Fleisch sowie zur Verfeinerung von Käse- und Wurstspezialitäten. Die Senfsauce ist zudem eine köstliche Zutat zu Salatsaucen und Vinaigrettes.

Art. Nr.: 15932 // 200 ml // **5,75**  
Grundpreis: 100 ml // 2,88

## HÄNDLMAIER, bayerisch süßer Hausmachersenf

Dieser Hausmachersenf ist sozusagen der beliebteste süße Senf Deutschlands. Er schmeckt lecker zu verschiedenen Wurst- und Fleischwaren und natürlich auch zur echten bayerischen Weißwurst.

Art. Nr.: 14841 // 200 ml // **2,90**  
Grundpreis: 100 ml // 1,45

Art. Nr.: 13063 // 335 ml // **4,25**  
Grundpreis: 1 Liter // 12,69

Art. Nr.: 14842 // 4,3 Liter // **25,40**  
Grundpreis: 1 Liter // 5,91



## BONE SUCKIN' MUSTARD, REGULAR

Großartiger Mustard, eine süße Kombination aus braunem Zucker, Molasse und Paprika, mit dezenter würziger Schärfe – eignet sich perfekt zum Würzen, Marinieren und Dippen.

Art. Nr.: 40691 // 354 ml // **7,85**  
Grundpreis: 1 Liter // 22,18



## DIJON SENF, EDMOND FALLOT, fein und scharf

Ideal zum Würzen von Braten und Kurzgebratenem. Dieser Dijon Senf ist auch bestens geeignet für die Herstellung von Vinaigrettes sowie für Grillfleisch oder zur Bratwurst.

Art. Nr.: 13024 // 190 ml // **3,45**  
Grundpreis: 100 ml // 1,82



## DÜSSELDORFER MOSTERT g.g.A. Das Original im Steinguttopf

„Achte Düsseldorf Mostert“ machte Düsseldorf schon im 18. Jahrhundert in deutschen und benachbarten Ländern berühmt für seinen besonders würzigen und scharfen Senf. Der Düsseldorf Mostert, im Steinguttopf mit dem blauen Firmenzeichen, stand sogar bei Vincent van Gogh für ein Stilleben Modell.

Art. Nr.: 35314 // 100 ml // **4,99**

Art. Nr.: 18168 // 270 ml // **6,50**  
Grundpreis: 1 Liter // 24,07

Art. Nr.: 18167 // 600 ml // **10,15**  
Grundpreis: 1 Liter // 16,92

Art. Nr.: 13020 // 9,39 Liter // **41,50**  
Grundpreis: 1 Liter // 4,42

## STOKES CHILLI MAYONNAISE, mit Jalapeno Chilis

Der raffinierte Geschmack von Jalapeno Chilis für den „extra Biss“.  
Für die Herstellung dieser außergewöhnlichen Mayonnaise werden ausschließlich Eier  
von freilaufenden Hühnern verwendet.

Art. Nr.: 28627 // 356 ml // **7,65**  
Grundpreis: 1 Liter // 21,49

## STOKES LEMON MAYONNAISE, mit Zitronenschalen

Kräftiger Zitronengeschmack durch hinzugefügte Zitronenschalen, superfrisch!  
Perfekt zu Fisch und Seafood, macht Salate besonders frisch und außergewöhnlich.

Art. Nr.: 45784 // 345 ml // **7,60**  
Grundpreis: 1 Liter // 22,03



## STOKES REAL MAYONNAISE, mit Knoblauch

Mild, aber doch kräftig und einfach lecker. Von Stokes können Sie kompromiss-  
losen Geschmack und höchste Qualität erwarten. Durch natürliche Zutaten  
zum authentischen Geschmack ist das erklärte Ziel, die Ergebnisse wurden  
bereits mehrfach bei „Great taste Awards“ prämiert.

Art. Nr.: 49237 // 224 ml // **6,25**  
Grundpreis: 100 ml // 2,79

## STOKES MUSTARD & HONEY MAYONNAISE

Ein Klassiker - süß und scharf. Probieren Sie diese Mayonnaise ganz traditionell zu  
Schinken und Würstchen. Sie passt auch perfekt zu griechischem Salat, frittierten  
Kartoffeln oder zu einem Bacon Sandwich.

Art. Nr.: 33296 // 360 ml // **7,60**  
Grundpreis: 1 Liter // 21,11



## STOKES GARLIC MAYONNAISE

Mild, aber doch kräftig, schmeckt nach Knoblauch - einfach lecker.

Art. Nr.: 49238 // 224 ml // **5,70**  
Grundpreis: 100 ml // 2,55

## PATTY'S RÖSTZWIEBEL MAYONNAISE

Ein absolutes Muss in jedem Kühlschrank!  
Der würzige Geschmack harmoniert perfekt mit der leichten Süße gerösteter Zwiebeln. Genau  
richtig für Pulled Pork Burger, Sandwiches, z. B. mit Pastrami oder einfach zu Pommes frites und  
Bratkartoffeln.

Art. Nr.: 43779 // 225 ml // **5,20**  
Grundpreis: 100 ml // 2,31

Art. Nr.: 43781 // 5 Liter // **46,50**  
Grundpreis: 1 Liter // 9,30

Art. Nr.: 43780 // 900 ml // **13,65**  
Grundpreis: 1 Liter // 15,18



# MAYONNAISEN



## CHILI-CREME - SRIRACHA MAYOO, FLYING GOOSE

Eine köstliche, sehr pikante Chili-Creme, ähnlich der Haptik einer Mayonnaise, aber ohne Ei. Ideal als Dip, auf Sushi und zu Hühnchen sowie auf Ei oder über Salat – eine kleine feurige Geschmacksexplosion.

Art. Nr.: 45552 // 200 ml // **2,60**  
Grundpreis: 100 ml // 1,30

## MAYONNAISE JAPANISCHER ART

Wer in Europa würde vermuten, dass gerade diese Mayonnaise besonders lecker ist. Sie ist ideal zum Verfeinern und Würzen von Salaten oder verschiedenen Gerichten.

Art. Nr.: 11513 // 1 Liter // **20,19**

Art. Nr.: 29334 // 520 ml // **10,55**

Grundpreis: 1 Liter // 20,29



## SIR HENRI'S MEXIKANISCHE RAUCH-MAYONNAISE

Sir Henris mexikanische Rauch-Mayo ist unser Allrounder und lässt die einfache Mayonnaise in einem ganz neuen Licht erstrahlen. Die Rauch-Mayo passt besonders gut zu Hähnchen und Fisch, findet aber auch als Dip für Brot und Gemüse großen Anklang. Ein Highlight für jedes BBQ.

Art. Nr.: 51255 // 225 ml // **5,20**

Grundpreis: 100 ml // 2,31

**LA DELICIEUSE** Diese Mayonnaisen gehören zu unseren absoluten Favoriten! Sie schmecken wie selbstgemacht.



## TRÜFFELMAYONNAISE

Nehmen Sie sich mal eine gute Scheibe saftiges Brot, rösten sie diese an, belegen sie mit frischem Kochschinken und garnieren sie mit ein paar Klecksen (oder mehr) von dieser Mayonnaise. Wenn man jetzt reinbeißt, kann man Glück quasi schmecken.

Art. Nr.: 45682 // 250 ml // **7,68**

Grundpreis: 100 ml // 3,07



## MAYONNAISE mit Pfeffer

Jetzt wird's pfefferig: Macht sich gut auf Eiern, zu Fleisch und auch nur mit Pommes!

Art. Nr.: 45685 // 250 ml // **6,40**

Grundpreis: 100 ml // 2,56



## MAYONNAISE mit getrockneten Tomaten

Das Aroma mediterraner getrockneter Tomaten passt richtig gut zu Geflügel, Schwein und Gemüse.

Art. Nr.: 45686 // 250 ml // **6,40**

Grundpreis: 100 ml // 2,56



**SYLTER SALATHIMMEL,  
VOIGTS ALTE BACKSTUBE, SYLT**

Das vegane Dressing auf Basis von Essig und Öl begeistert seit Jahren nicht nur viele Feriengäste auf der schönen Insel Sylt. Der "Sylter Salathimmel" ist raffiniert mit Liebstockel abgeschmeckt und kann Sie kulinarisch, in zahlreichen Zubereitungen, in den "7. Himmel" führen. BOS FOOD Lieblingsdressing!

Art. Nr.: 35863 // 500 ml // **10,35**  
Grundpreis: 1 Liter // 20,70



**ROASTED SESAME, SESAMDRESSING**

Ein Dressing mit reichlich Sesam und etwas gesüßt. Bestens für Salat, Gemüse, Fleisch, Nudeln und mehr.

Art. Nr.: 35982 // 210 ml // **7,10**  
Grundpreis: 100 ml // 3,38



**SESAMDRESSING - GOMA DRESSING**

Dressing mit reichlich Sesam und etwas gesüßt. Bestens für Salat, Gemüse, Fleisch, Nudeln und mehr.

Art. Nr.: 45415 // 1 Liter // **18,15**



**64397 SALATDRESSING,  
Apfel-Honig-Senf**

Frisches und duftiges Dressing für Salate, Hühnchen und Fisch.

Art. Nr.: 38592 // 240 ml // **5,48**  
Grundpreis: 100 ml // 2,28



**WAFU SHOYU GOMAIRI DRESSING, KEWPIE**  
Sojadressing mit geröstetem Sesam

Ein leckeres Dressing mit Soja & Sesam. Bestens für Salat, Gemüse, Fleisch, Nudeln, Sushi, Fisch und mehr geeignet.

Art. Nr.: 48984 // 1 Liter // **18,85**



## BBQ BEEF, GEWÜRZZUBEREITUNG FÜR RIND

Grill- und Bratgewürz für Rumpsteaks, Rib Eye, Hüftsteaks, Burger, Roastbeef, Rinderkotelett und T-Bone-Steaks. Aber auch für Lamm, Wagyu, Hirsch und ähnliches Fleisch zu verwenden. Natürlich auch für kurzes Marinieren, maximal 2-3 Stunden, geeignet. Achtung: kein Salz mehr verwenden!

Art. Nr.: 50657 // 100 g // **12,40**

## BBQ PORK, GEWÜRZZUBEREITUNG FÜR SCHWEIN

Grill- und Bratgewürz für Schweinenacken, Kotelett, Spieße und Schweineschnitzel usw. Eignet sich auch für hochpreisige Schweinefleischsorten wie vom Iberico-Schwein und Eichel-Schwein. Natürlich auch für kurzes Marinieren geeignet. Achtung: kein Salz mehr verwenden!

Art. Nr.: 50660 // 90 g // **12,40**

Grundpreis: 100 g // 13,78



## BBQ CHICKEN, GEWÜRZZUBEREITUNG FÜR HUHN

Grill- und Bratgewürz für Hähnchenbrüste, Putensteaks, ganzes Geflügel, Hähnchenkeulen und Poulardenflügel sowie für kurzes Marinieren geeignet. Achtung: kein Salz mehr verwenden!

Art. Nr.: 50658 // 100 g // **12,40**

## BBQ FISH, GEWÜRZZUBEREITUNG FÜR FISCH

Grill- und Bratgewürz für alle Fischarten wie Forelle, Lachs, Saibling sowie Süßwasser- und Meeresfische. Aber auch für Scampi, Garnelen, Hummer, Langusten und auch Pulpo, Tintenfisch und Jakobsmuscheln. Auch zum Braten geeignet. Achtung: kein Salz mehr verwenden!

Art. Nr.: 50659 // 70 g // **12,40**

Grundpreis: 100 g // 17,72



**NEU**

## CAJUN SPICE, GEWÜRZZUBEREITUNG

Das Cajun-Gewürz wird in der etwas ländlicher orientierten Cajun-Küche verwendet. Es ist bestens geeignet zum Würzen von Grillfleisch sowie zum Würzen der beim BBQ allseits beliebten, kurz gebratenen Scampi, Geflügel usw.

Art. Nr.: 50666 // 70 g // **8,70**

Grundpreis: 100 g // 12,43

## CHILI CON CARNE, GEWÜRZMISCHUNG

Eine Gewürzmischung speziell für Chili con Carne. Die hauseigene Mischung vom Restaurant „Altes Rentamt“ enthält: rote Chilis, Chili Ancho, Chili Pastilla, Pfeffer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Zitronenschale, Oregano und Nelken.

Art. Nr.: 50667 // 70 g // **11,50**

Grundpreis: 100 g // 16,43



**NEU**

## GRILLGEWÜRZE



### BBQ RUB DELUXE, GEWÜRZZUBEREITUNG, ALTES GEWÜRZAMT

Zutaten: Salz, Zwiebel, Rauchpaprika, Tomate, Paprika, Rauchsatz, Zucker weiß, Zucker braun, Knoblauch, Rauchzucker, Pfeffer schwarz, Zimt, Timut-Pfeffer, Tasmanischer Pfeffer, Knoblauch schwarz, Thymian, Lorbeer, Chili.

Art. Nr.: 49671 // 250 g // **16,90**

Grundpreis: 100 g // 6,76



### BBQ RUB FRÄNKISCH GEWÜRZZUBEREITUNG, ALTES GEWÜRZAMT

Zutaten: Kümmel fränkisch, Steinsalz, Rohrweißzucker, Koriander, Zwiebeln, Bockshornklee, Knoblauch, Fenchelsaat, Sellerie, Paprika edelsüß, Paprika rosenscharf, Senf gelb, Senf braun, Zitronenschale, Muskatnuss.

Art. Nr.: 49672 // 250 g // **12,90**

Grundpreis: 100 g // 5,16



### BBQ RUB OCEAN GEWÜRZZUBEREITUNG, ALTES GEWÜRZAMT

Zutaten: Steinsalz, Rohrweißzucker, Tomate, Basilikum, Pfeffer weiß, Zwiebel, Zitronenschale, Knoblauch, Zitronengras, Zitronenmyrte, Timut-Pfeffer, Alge, Ingwer, Anis, Fenchel, Dill.

Art. Nr.: 49673 // 200 g // **12,90**

Grundpreis: 100 g // 6,45



### BBQ RUB PROVENCE, GEWÜRZZUBEREITUNG, ALTES GEWÜRZAMT

Zutaten: Zwiebeln, Natursteinsalz, Rohrweißzucker, Pfeffer, Tomatenflocken, Knoblauch, Rosmarin, Thymian wild, Bohnenkraut, Olivenblätter, Zitronenschale, Lavendelblüten.

Art. Nr.: 49674 // 200 g // **13,90**

Grundpreis: 100 g // 6,95



### RAUCHIGE DRECKSAU, BIO, SPICEBAR GEWÜRZZUBEREITUNG

Die Rauchige Drecksau macht ihrem Namen alle Ehre, denn sie geht keine Kompromisse ein und ist alles andere als zurückhaltend. Die aromatische Bio Paprika und das Salz wurden lange und intensiv geräuchert und sorgen für ein atemberaubendes Raucharoma auf jedem Grillgut. Perfekt für, z.B. Pulled Pork aus dem Dutch Oven, Backofen oder wenn keine Räucherchips verwendet werden sollen, Burger oder BBQ-Saucen.

Art. Nr.: 49087 // Dose // 100 g // **6,75**

## WIBERG À la Carte

### GRILL-BARBECUE, GEWÜRZSALZ

Mit dem Geschmack kräftig nach Pfeffer, Zwiebel und Paprika und feiner Kräuter-Note veredelt man Huhn, Rind, Kalb und Schwein, aber auch Gemüse und Meeresfrüchte. Auch ohne Geschmacksverstärker ist eine Geschmackssicherheit absolut gegeben.

Art. Nr.: 15395 // 910 g // **16,70**

Grundpreis: 1 Kg // 18,35

### GRILL-MARINADE, GEWÜRZMISCHUNG

Diese Grill Marinade schmeckt fein nach Thymian und ist mit einer feinen Pfefferscharfe kräftig würzig, aber ohne Salzzusatz. Ideal für deftige, kräftige Grilladen vom Schwein und Lamm, z. B. Koteletts, Medallions oder Filets, auch für Geflügel (z. B. Hähnchenkeule) und Gemüse. Die Würzspezialität gehört zur Grundausstattung jeder guten Grillküche. Ohne Geschmacksverstärker.

Art. Nr.: 20733 // 520 g // **16,70**

Grundpreis: 1 Kg // 32,12



# GRILLGEWÜRZE



## GRILL-MEXIKANA, GEWÜRZMISCHUNG

Schmeckt kräftig, würzig und angenehm nach Chili und Oregano. Ideal zu Gegrilltem und Kurzgebratenem wie z.B. Geflügel, Schwein und Rind.

Art. Nr.: 36137 // 780 g // **16,70**

Grundpreis: 1 Kg // 21,41

## GRILL-ARGENTINA, GEWÜRZMISCHUNG

Wer auf den wilden Geschmack von Chimichurri steht, für den ist Grill Argentina genau das Richtige. Intensiv fruchtig nach Paprika und Zwiebel sowie angenehm nach Pfeffer und Koriander im Geschmack.

Art. Nr.: 36136 // 550 g // **18,50**

Grundpreis: 1 Kg // 33,64

## GRILL-BRASIL, GEWÜRZSALZ

Das Gewürzsatz Grill Brasil duftet würzig frisch nach Limetten und Koriandergrün, hat eine angenehme Jalapeno Schärfe und ist universell einsetzbar.

Art. Nr.: 38013 // 750 g // **19,85**

Grundpreis: 1 Kg // 26,47

## GRILL-UNIVERSAL, GEWÜRZSALZ

Mild-würzig, kräftig aromatisch nach Zwiebel, Paprika, Kümmel und Knoblauch. Optimal zu Gegrilltem, Kurzgebratenem und Kartoffelgerichten.

Art. Nr.: 18245 // 1,05 Kg // **16,70**

Grundpreis: 1 Kg // 15,90

## GRILL-MEDITERRAN, GEWÜRZSALZ

Art. Nr.: 40797 // 750 g // **19,85**

Grundpreis: 1 Kg // 26,48



## SPARE RIBS, WÜRZMISCHUNG

Ein Geschmack nach rauchig, angenehmer Süße, leichte Schärfe, würzig nach Koriander, Pfeffer und Knoblauch. Ideal für klassische und kreative Spare Ribs Zubereitungen. Genial in Verbindung mit den Dip Saucen Barbecue und Mango-Ananas.

Art. Nr.: 21750 // 1,05 Kg // **15,35**

Grundpreis: 1 Kg // 14,62

## STEAK-PFEFFER, WÜRZMISCHUNG, GROB

Aromatisch runde Schärfe mit lieblich, süß-salzigem Abgang sowie zarter Vanillernote. Idealerweise zum Vollenden von gegrilltem oder gebratenem Fleisch (Steak, Entrecote, Kotelett). Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern. Gluten- und Lactosefrei.

Art. Nr.: 24300 // 650 g // **20,75**

Grundpreis: 1 Kg // 31,92



## WÜRZCREME MEXICO zum Marinieren und Verfeinern

Schmeckt würzig nach Tomaten und Paprika und ist leicht scharf; mit nativem Oliven-Öl extra angereichert. Bestens zum Marinieren von Kurzgebratenem, Grilladen, Braten und Ragouts.

Art. Nr.: 38679 // 660 g // **9,60**

Grundpreis: 1 Kg // 14,55

## WÜRZCREME PROVENCE zum Marinieren und Verfeinern

Ohne Geschmacksverstärker, Konservierungs- und Farbstoffe garantieren ausgewählte, natürliche Zutaten höchste Qualität. Schmeckt frisch nach Kräutern und hat eine dezente Knoblauch- und Oliven-Öl Note. Ideal zum Marinieren von Kurzgebratenem, Grilladen, Braten und Ragouts.

Art. Nr.: 38680 // 750 g // **10,55**

Grundpreis: 1 Kg // 14,07



PAUL PRUDHOMME  
„Good Cooking, Good Eating, Good Loving.“

Natürlich ohne Konservierungsstoffe, ohne Glutamat. Koscher.



## BARBECUE MAGIC Würzmischung

Peppen Sie Ihr Barbecue mit dem Barbecue Magic Gewürz auf. Das Fleisch, das mit dieser rauchigen, leicht lieblich-pikanten Würzmischung gewürzt wurde, schmeckt wie auf offenem Feuer gegrillt. Probieren Sie Barbecue Magic zu gegrilltem Fleisch, Burger oder für die Zubereitung von BBQ Saucen.

Art. Nr.: 24461 // 680 g // **17,85**

Grundpreis: 1 Kg // 26,28

## BLACKENED STEAK MAGIC Gewürzzubereitung

Delikat und pikant. Robust aber nicht zu scharf. Das Gewürz vereint alles in einem. Nicht nur Steaks vom Rind werden so verfeinert, sondern auch Nackensteaks, Rückensteaks und Koteletts vom Schwein, Steaks oder Koteletts vom Kalb, Frikadellen, Burger oder Hackpasteten bekommen den richtigen Pfiff.

Art. Nr.: 24457 // 568 g // **17,95**

Grundpreis: 1 Kg // 31,61

## HONEY BARBEQUE Würzmischung

Diese geschmackvolle Mischung ist perfekte zum Grillen ohne Marinaden. Faszinierend reich an ausgewogener Süße ist Honey Barbecue Magic® eine willkommene Alternative zu klebrigen Saucen. Zu verwenden für alles, was Sie grillen oder gegrillt genießen!

Art. Nr.: 42613 // 680 g // **18,35**

Grundpreis: 1 Kg // 26,99

## JUST PLAIN GOOD ROTISSERIE SEASON MAGIC Braten-Gewürzsalz

Diese Mischung aus Salz, Zwiebeln, Knoblauch, Senfpulver und Gewürze: Chilipulver, Cayennepfeffer, Keuzkümmelsamen, Basilikum, Ingwer ist perfekt zum Würzen von Braten und zum Grillen.

Art. Nr.: 24466 // 680 g // **17,95**

Grundpreis: 1 Kg // 26,40

## PORK & VEAL MAGIC, KALB & SCHWEIN Gewürzzubereitung

Pork & Veal Magic ist das Universal Gewürz für Kalb- und Schweinefleisch. Mit der Kreation werden ganze Bratenstücke kräftig eingerieben. Kurzgebratenes, Gulasch, Schaschlikspieße oder Frikadellen im Geschmack verfeinert.

Art. Nr.: 24458 // 680 g // **17,90**

Grundpreis: 1 Kg // 26,32



## MEAT MAGIC, Fleisch Gewürzzubereitung

Ob Gebratenes, Gegrilltes, Sautiertes oder Geräuchertes, jedes Ihrer Fleischgerichte gelingt mit dieser Mischung. Ebenso verleihen sie mit Meat Magic Ihren Eintöpfen, Chilis, Saucen oder Suppen einen besonderen Geschmack.

Art. Nr.: 24439 // 680 g // **17,65**

Grundpreis: 1 Kg // 25,96



## POULTRY MAGIC, Geflügel Gewürzzubereitung

Poultry Magic, Geflügel Gewürz ist für Pute, Ente, Wildgeflügel oder Hähnchen optimal sowie für Füllungen, Farcen, Geflügel-Burger, Marinaden, Bratgut oder Geschnetzeltes und besticht durch die Vielseitigkeit im Gebrauch. Auf Salz & Pfeffer kann verzichtet werden.

Art. Nr.: 24454 // 680 g // **17,90**

Grundpreis: 1 Kg // 26,32

# GRILLGEWÜRZE



## FAJITA MAGIC, mexikanisches Gewürzzubereitung

13 verschiedene Zutaten an Chilis, Kräutern und Gewürzen machen daraus eine Mischung für ein beliebtes mexikanisches Gericht: den Fajitas. Es muss nicht immer Rind sein. Als Ersatz können auch Geflügel, Fisch oder Shrimps genommen werden. Fajita Magic glänzt auch als Taco Gewürz oder in Burritos, Enchiladas, Tamales, Nachos und Refried Beans. Bitte nicht mehr zusätzlich salzen oder pfeffern. Fajita Magic hat alles was Mexikos Küche benötigt.

Art. Nr.: 24460 // 680 g // **17,90**

Grundpreis: 1 Kg // 26,32

## VEGETABLE MAGIC Gemüse Gewürzzubereitung

Verfeinert und würzt viele Gemüsesorten, vegetarische Suppen, Aufläufe, Salatdressings oder Gemüsesalate. Es passt sogar zu Pommes frites, Gratinkartoffel, Eintöpfe oder Reis.

Art. Nr.: 24459 // 680 g // **16,80**

Grundpreis: 1 Kg // 24,70

## LITTLE ITALY SEASONING Würzmischung

Diese Mischung aus mediterranen Kräutern, Gewürzen und einem Hauch von Hartkäse erinnert an das Aroma von Italien. Eine Bereicherung für jedes Gericht im italienischen Stil oder für Saucen.

Art. Nr.: 42611 // 454 g // **18,15**

Grundpreis: 1 Kg // 39,98



## ROTISSERIE SEASONING MAGIC CHIPOTLE CHILI Tex-Mex Gewürzzubereitung

Geräucherte Jalapeno Chipotle Chilis verleihen der Mischung den rauchigen Geschmack. Die Chilis sind angenehm pikant. Ein zusätzliches Würzen mit Salz & Pfeffer ist nicht nötig. Magic Chipotle Chili Gewürz ist für alle Tex/Mex-Gerichte einsetzbar.

Art. Nr.: 24465 // 568 g // **17,95**

Grundpreis: 1 Kg // 31,60



## NEW ORLEANS SEASONING ROTISSERIE GEWÜRZ Gewürzzubereitung kreolische Art

Robuste Schärfe kombiniert mit den jazzigen Aromen, die New Orleans berühmt gemacht haben! Benutzen Sie diese Mischung einfach anstatt Salz, Pfeffer und Gewürze & Kräuter für Ihre Rezepte.

Art. Nr.: 42609 // 568 g // **18,45**

Grundpreis: 1 Kg // 32,48



## BLACKENED REDFISH MAGIC, Fisch Gewürzzubereitung

Dieses Fischgewürz spiegelt den wahren Geschmack der „Southern Louisiana Cuisine“ wieder. Paprika, Knoblauch, Cayennepfeffer, diverse Kräuter sowie weißer und schwarzer Pfeffer verwandeln Fisch, Shrimps, Krabben, gebackene Austern oder Hummer in Cajun Regionalgerichte und ersetzt dabei Salz & Pfeffer. Gumbo (Südstaaten-Eintopf) kommt ohne dieses Gewürz gar nicht aus!

Art. Nr.: 24455 // 680 g // **17,88**

Grundpreis: 1 Kg // 26,29

## CITRUS HERB SEASONING Magic Gewürzzubereitung

Eine verlockende Zitronen und Gartenkräuter Mischung. Citrus Herb Seasoning passt sehr gut zu allen Fisch sowie mediterranen Gerichten. Natürlich ohne Konservierungsstoffe und ohne Glutamat!

Art. Nr.: 35610 // 568 g // **16,85**

Grundpreis: 1 Kg // 29,58



## SALMON MAGIC, Lachs Würzmischung

Mit Salmon Magic würzen Sie gegrillten, gebackenen, gebratenen oder pochierten Lachs, Forelle, Saibling oder Waller. Die lieblich-pikante Mischung ist ebenso passend zu Muscheln oder Shrimps. Mit Salmon Magic würzen Sie ebenfalls Ihre Dips, Thunfisch- oder Meeresfrüchtesalate.

Art. Nr.: 24463 // 680 g // **16,85**

Grundpreis: 1 Kg // 24,78

## SHRIMP MAGIC Gewürzzubereitung

13 verschiedene Zutaten machen daraus das Shrimp Gewürz schlechthin. Perfekt für Marinaden, kalte oder warme Saucen. Shrimp Magic passt auch zu allen anderen Krustentieren oder Muscheln. Eine interessante Kombination ist auch: Tempura-Teig mit Shrimp Magic mischen.

Art. Nr.: 24462 // 680 g // **17,90**

Grundpreis: 1 Kg // 26,33



## SEAFOOD MAGIC, Meeresfrüchte Gewürzzubereitung

Seafood Magic ist das Universal Fisch- und Krustentiergewürz. Die Anwendung ist recht einfach, gewürzt wird: Fisch oder Krustentiere, egal ob gebraten, gegrillt, frittiert, gebacken oder gedünstet. Sie können auch Suppen mit Seafood Magic verfeinern.

Art. Nr.: 24456 // 680 g // **17,90**

Grundpreis: 1 Kg // 26,33



# GRILLGEWÜRZE

## BONE SUCKIN' SAUCE SEASONING & RUB, BBQ GEWÜRZZUBEREITUNGEN

### SEAFOOD/MEERESFRÜCHTE

Die Würze mit vermahlenem Senf vereint alle Aromen, die mit Fischgerichten und Meeresfrüchten harmonieren.

Art. Nr.: 34695 // 164 g // **7,15**

Grundpreis: 100 g // 4,36

### STEAK

Mit vermahlenem Salz, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürzen und geräuchertem Paprikapulver passt diese vielseitige Würze nicht nur zu Steaks, sondern auch zu allem, was vom Grill kommt.

Art. Nr.: 34690 // 164 g // **6,90** Art. Nr.: 40694 // 737 g // **20,80**

Grundpreis: 100 g // 4,21

Grundpreis: 1 Kg // 28,22

### POULTRY/GEFLÜGEL

Diese fruchtige, süßliche Gewürzmischung mit leicht pikanter Note passt besonders zu Geflügel beim BBQ, auch für gebratenes oder geröstetes Gemüse und Bratkartoffeln sowie zum Marinieren von Geflügelfleisch.

Art. Nr.: 37015 // 164 g // **6,90**

Grundpreis: 100 g // 4,21



### PIKANT

Eine glutenfreie, natürlich hergestellte BBQ Gewürzzubereitung. Milder bis pikanter Chili sowie schmackhafte Gewürze in der richtigen Mischung machen aus dieser BBQ Gewürzzubereitung einen absoluten ALLROUNDER.

Art. Nr.: 37884 // 164 g // **6,90** Art. Nr.: 40693 // 737 g // **19,95**

Grundpreis: 100 g // 4,21

Grundpreis: 1 Kg // 27,07

### HOT

Eine süßlich, scharfe Gewürzmischung mit schöner Paprikanote für BBQ Zubereitungen von Burger, Grillfleisch, Fisch, gebratenes oder geröstetes Gemüse sowie Bratkartoffeln. Auch zum Marinieren geeignet.

Art. Nr.: 37638 // 164 g // **6,90**

Grundpreis: 100 g // 4,21

## JACK DANIEL'S RUB, BBQ GEWÜRZZUBEREITUNGEN



### BEEF RUB

Mit dem Jack Daniel's Beef Rub veredeln Sie Ihr Rindfleisch auf besondere Weise. Die ausgewogene Mischung aus Schärfe und Aroma kommt am Gaumen wunderbar an und macht die Verwendung des Rubs schon fast zum Must-have.

Art. Nr.: 40610 // 255 g // **12,45**

Grundpreis: 1 Kg // 48,82



### STEAK SEASONING

Ein saftiges Steak und diese spezielle Jack Daniel Note. Das „Steak Seasoning“ Trockengewürz ist würzig abgeschmeckt und holt geschmacklich einfach das Beste aus Ihrem Lieblingsfleischstück heraus.

Art. Nr.: 40613 // 291 g // **12,45**

Grundpreis: 1 Kg // 42,78



### PORK RUB

Egal ob der neue Trend „pulled Pork“ (gezupftes Schweinefleisch), der obligatorische Schweinebauch oder Nacken oder die klassischen Spare Ribs ist, mit dem Jack Daniel's Pork Rub veredeln Sie das Fleisch auf besondere Weise.

Art. Nr.: 40611 // 312 g // **12,45**

Grundpreis: 1 Kg // 39,92



### CHICKEN RUB

Sie lieben Hühnchen zum BBQ? Dann versuchen Sie doch einmal diese kräftige Trockenmarinade. Speziell abgeschmeckt für Geflügel, egal ob für Chickenwings, Brustfilets oder das ganze Huhn.

Art. Nr.: 40612 // 326 g // **12,45**

Grundpreis: 1 Kg // 38,19



## GEWÜRZGARTEN CHAR-GRILL SEASONING MIX, CAJUN GEWÜRZMISCHUNG

Cajun Gewürzmischungen werden in der etwas ländlich orientierten Louisiana-Küche verwendet. Diese Mischung ist mit pakistanischem Kristallsalz, Chili, Knoblauch, Kreuzkümmel und Kräutern hergestellt. Gebrauchsfertig für Ihre Kreationen und bestens geeignet zum Würzen von Grillfleisch.

Art. Nr.: 31560 // 180 g // **4,95**

Grundpreis: 100 g // 2,75

Art. Nr.: 31798 // 1 Kg // **22,75**

# GEWÜRZMISCHUNGEN & -ZUBEREITUNGEN

## GSCHMACKIGE BRATKARTOFFEL, Gewürzmischung

Leicht pikant und genussvoll würzig! Dafür hat Mike feines Meersalz, Kümmel und Pfeffer gewählt. Dazu eine Prise Petersilie, Majoran und Muskat sowie reichlich sonnengereifte kalifornische Zwiebel, bereits geröstet. Mike's Geheimtipp: Bratkartoffel-Gewürz in der Eierspeise, im Kartoffelpüree oder im Gulasch. Passt auch absolut genial zu Eierschwammerln!

Art. Nr.: 40267 // Dose // 70 g // **8,10**

Grundpreis: 100 g // 11,57



## ZITRONENPFEFFER, STREUDOSE Gewürzzubereitung

Diese Gewürzzubereitung „Zitronenpfeffer“ eignet sich in seiner intensiv-fruchtig zitronigen Note zum vielseitigen Einsatz in der Küche. Angefangen vom Fisch über Salate bis hin zum Schnitzel, auch bei Süßspeisen setzt die Mischung außergewöhnliche Akzente. Die genau abgestimmte Mischung mit Pfeffer- und Zitronennoten gibt den Gerichten das besondere Etwas.

Art. Nr.: 54110 // Dose // 70 g // **10,50**

Grundpreis: 100 g // 14,99

## BBQ BULLS SCAMPI & GAMBAS, STREUDOSE Gewürzzubereitung

Bulls Scampi & Gambas ist eine Gewürzcreation für Hummer, Meeresfrüchte und Schalentiere vom Grill oder aus dem Ofen. Bestehend aus geschmacklich perfekt passenden Zutaten - die mit Meeresfrüchten harmonieren - wie Knoblauch, Zwiebeln, Meersalz, Paprika und Chili. Auch Saucen lassen sich damit bestens abschmecken.

Art. Nr.: 32912 // Dose // 100 g // **9,10**



## ZITRONENPFEFFER, GEWÜRZZUBEREITUNG, GASTRODOSE

Diese Gewürzzubereitung „Zitronenpfeffer“ eignet sich in seiner intensiv fruchtig-zitronigen Note zum vielseitigen Einsatz in der Küche. Angefangen vom Fisch über Salate bis hin zum Schnitzel, auch bei Süßspeisen setzt die Mischung außergewöhnliche Akzente. Die genau abgestimmte Mischung mit Pfeffer- und Zitronennoten gibt den Gerichten das besondere Etwas.

Art. Nr.: 33530 // 650 g // **45,10**

Grundpreis: 1 Kg // 69,39

## GRÜNER FRUCHTIGER EXOTIC CURRY, GEWÜRZMISCHUNG

Exotic Curry ist eine mild-fruchtige Gewürzmischung der besonderen Art. Durch die Abstimmung der Gewürze mit Mango und Kokos sowie den geschmacks- und farbgebenden Paprika und Spinat, passt die grüne Currymischung hervorragend zu Fisch, Hühnchen und Gemüsegerichten.

Art. Nr.: 54435 // 70 g // **9,88**

Grundpreis: 100 g // 14,11

# PFEFFER MIT MEERSALZ FERMENTIERT & MEER-/RAUCHSALZ



## PEPPER DELUXE

### SCHWARZER PFEFFER, mit Meersalz fermentiert

Mit feinstem Meersalz fermentiert erhält dieser Hochland-Pfeffer seine Saftigkeit und entwickelt mit seinen ätherischen Ölen ein wahres Feuerwerk auf der Zunge. Er ist nicht zu scharf, hat aber dennoch ein vollmundig pfefferiges Aroma, welches das Salz komplettiert. Wunderbar als Finish auf Fisch, Steaks, und auf allem was gepfeffert serviert wird.

#### PEPPER DELUXE, ARIANE SCHAUB SPICES

Art. Nr.: 36113 // Glas // 80 g // ganz // **32,40**

Grundpreis: 100 g // 40,50

#### PEPPER DELUXE, GEWÜRZGARTEN

Art. Nr.: 39686 // Glas // 80 g // ganz // **26,09**

Grundpreis: 100 g // 32,61

### SCHWARZER PFEFFER, mit Meersalz fermentiert, zerkleinert

Art. Nr.: 36111 // Glas // 30 g // **13,30**      Art. Nr.: 36112 // Glas // 100 g // **32,40**

Grundpreis: 100 g // 44,33

Art. Nr.: 39687 // Glas // 80 g // fermentiert, zerkleinert // **23,30**

Grundpreis: 100 g // 29,13



### CLIFFORD BAY, MEERSALZFLOCKEN, NEUSEELAND

Salz aus den reinsten Gewässern dieser Welt. Zarte Konsistenz und milder Geschmack zeichnen diese erstklassigen Meersalzflocken aus. Reich an lebenswichtigen Mineralstoffen und Spurenelementen - das ist Genuß ohne chemische Zusätze. Die feinen Salzflocken vom Südpazifik lassen sich leicht mit den Fingerspitzen zerreiben und verfeinern edle Speisen bei Tisch.

Art. Nr.: 34001 // 50 g // **6,90**

Grundpreis: 100 g // 13,80

Art. Nr.: 25971 // 400 g // **30,10**

Grundpreis: 1 Kg // 75,25

### MURRAY RIVER - PINK SALT FLAKES, ROSA SOLESALZ-FLAKES, AUSTRALIEN

Murray River-Salz besteht aus subtilen, pfirsichfarbenen Kristallen. Die Flakes haben einen milden Geschmack und sind ideal zum Nachwürzen.

Art. Nr.: 23439 // 250 g // **12,90**

Grundpreis: 100 g // 5,16

Art. Nr.: 54478 // 200 g // **9,30**

Grundpreis: 100 g // 4,65



### GEWÜRZGARTEN DÄNISCHES NORDMANN RAUCHSALZ Premium - super intensiv

Echtes dänisches Rauchsalm zählt zu den erlesensten Salzen der Welt. Dieses edle Meersalz erhält seinen eindrucksvollen kräftigen Geschmack in speziellen Räucheröfen, nach alt überlieferter Methode wie zu Wikinger Zeiten. Zum Räuchern dieses Salzes wird Wacholderholz verwendet, das man extra aus Norwegen importiert. Ein Fest für den Gaumen - ideal zu kalten Gerichten, Ei, Fleisch und auch zu Fisch.

Art. Nr.: 36589 // 200 g // fein // **25,50**

Grundpreis: 100 g // 12,75

Art. Nr.: 31556 // 250 g // grob // **26,75**

Grundpreis: 100 g // 10,70



## CORNISH SEA SALT, MEERSALZFLOCKEN AUS CORNWALL/ENGLAND

Mit den milden aber geschmacksintensiven Meersalzflocken des Cornish Sea Salt würzen Sie Speisen fein aromatisch. Aus saubersten Gewässern vor der Küste Cornwalls - Lands End - gewonnen, wird es schonend handgeerntet und verarbeitet. Über 60 wertvolle Mineralien und Spurenelemente, wie sie im Meerwasser vorkommen, bleiben für den kulinarischen Genuss erhalten. Die Kristalle lassen sich mit ihrer angenehmen Textur einfach zwischen den Fingern zerreiben und schmelzen förmlich am Gaumen.

Art. Nr.: 36955 // 225 g // **4,25**

Grundpreis: 100 g // 1,89

## MALDON SEA SALT FLAKES, GERÄUCHERT, ENGLAND

Während normales Salz oft körnig auf der Zunge liegt und einen leicht bitteren Geschmack hinterlässt, ist Maldon Sea Salt viel milder und geschmacksintensiver. Die charakteristischen, pyramidenförmigen Salzkristalle sind hauchdünn und lassen sich zum Würzen ganz einfach zwischen den Fingern zerreiben.

Art. Nr.: 49390 // 500 g // **16,90**

Grundpreis: 1 Kg // 33,79



## SYLTER MEERSALZ, „RAUCHSALZ“

Meerspeisesalz mit Buchenrauch geräuchert.

Art. Nr.: 47222 // 125 g // **14,90**

Grundpreis: 100 g // 11,92

## NORDUR, MEERSALZFLOCKEN AUS ISLAND

Das Meerwasser im Breiðafjörður (Fjord im Westen von Island) hat eine einmalige, intensive Note. Bei der Herstellung wird es in Siedepfannen geleitet und langsam mit heißem Wasser aus natürlichen Quellen erhitzt. Dieser Prozess ist nachhaltig und verursacht kein Kohlendioxid. Es entsteht ein reines Produkt - die frischen, knusprigen Meersalzflocken von Norður.

Art. Nr.: 39898 // 850 g // **17,10**

Grundpreis: 1 Kg // 20,12

Art. Nr.: 39897 // 250 g // **6,35**

Grundpreis: 100 g // 2,50

Art. Nr.: 48343 // 125 g // **4,25**

Grundpreis: 100 g // 3,40



## INDISCHES MEERSALZ, PYRAMIDENSALZFLOCKEN

Die besonders feinen Salzflocken müssen beim Würzen nicht zerrieben werden, sie schmelzen am Gaumen, entfalten erst eine mild-liebliche, dann eine herb-bittere Note und sind im Finale angenehm salzig. Ein einmaliges Geschmackserlebnis „mit crisp“ zu allen Gerichten.

Art. Nr.: 45523 // 400 g // **8,65**

Grundpreis: 1 Kg // 21,63

## MEERSALZ FLOCKEN, SONNENGETROCKNET, WIBERG


Die Meersalz Flocken bieten geschmacklich eine sehr angenehme milde Salz-Note.

Art. Nr.: 34602 // 350 g // **7,00**

Grundpreis: 1 Kg // 20,00



# WIR HABEN, WAS IHNEN FEHLT.



Über 15.000  
Artikel aus  
aller Welt, von  
Gewürzen, über  
Frischwaren  
bis hin zu  
Trüffel, Austern,  
Champagner und  
Co.

Öffnungszeiten:  
Montag bis Freitag  
von 9 - 18 Uhr

Kundenberatung  
**02132-139-0**  
[www.bosfood.de](http://www.bosfood.de)

**BOS FOOD**  
EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

Keine Mindestbestellmenge. Alle Lieferungen ab 50 € Bestellwert innerhalb Deutschland „frei Haus“.  
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der jeweils gültigen Mehrwertsteuer. Irrtümer und Änderungen vorbehalten!