

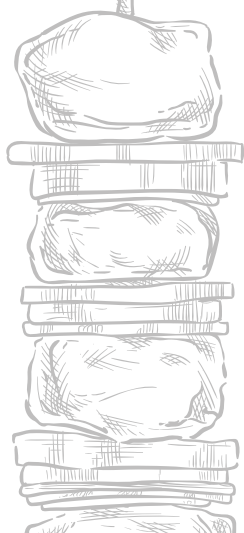
BOS FOOD

EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

**GOURMETWELT BBQ 2023 -  
INTERAKTIV!**

Wir wollen Ihnen das Leben so einfach wie möglich machen. Da wir leider nicht Ihren Hund ausführen oder den Müll runter bringen können, haben wir es uns zumindest zur Aufgabe, gemacht das Einkaufen bei uns so einfach wie möglich für Sie zu gestalten.

**HIER  
KLICKEN!**



## **DESHALB IST DIESES PDF INTERAKTIV!**

Überall wo sie unsere **BOSFOOD-Tatze** oder goldene **Buttons** an den Produkten sehen, sind Sie herzlich eingeladen zu klicken und sich direkt auf die entsprechende Produktseite, in den Blog, zu einem Kontakt oder in unsere Social-Media-Kanäle weiterleiten zu lassen.

Probieren Sie es gleich aus und springen Sie mit den BOSFOOD-Tatzen zu unseren Titelthemen.

Für Feedback sind wir wie immer dankbar und würden uns freuen, wenn Sie sich mit Lob und Kritik an uns wenden.

# **GOURMETWELT BBQ 2023 - INTERAKTIV!**

**INNOVATION FÜR UNTERWEGS -  
DER SKOTTI GRILL**



**HIER KOMMEN  
SIE DRIEKT ZUM  
PRODUKT**

**SEI DEINES GLÜCKES SCHMEAT -  
FAT COCK MEAT VON  
DER DEUTSCHEN FÄRSE**



**HIER KOMMEN  
SIE DRIEKT ZUM  
PRODUKT**

**SMOKER DER EXTRAKLASSE -  
CHUCKWAGON SMOKER**



**HIER KOMMEN  
SIE DRIEKT ZUM  
PRODUKT**



# SKOTTI

JUST.GRILL.ANYWHERE.



**NEU**

## SKOTTI 2.0 - DER MOBILE GASGRILL

LEICHT UND KOMPAKT , INKL. STABILER PLANEN-TASCHE, HOCHWERTIG UND LANGLEBIG

Der SKOTTI ist eine Top-Wahl zum Grillen im Park, am See, auf dem Balkon – auf dem Tisch oder auf einer Picknickdecke – mit dem SKOTTI grillst Du wirklich einfach überall. Er ist der erste Gasgrill der Welt, der aus steckbaren Einzelteilen besteht: Ohne Werkzeug hast Du ihn innerhalb einer Minute aufgebaut. Dabei wird er mindestens so heiß wie ein regulärer Standgrill. Gaskartusche drehen, Feuerzeug an die Zündöffnung halten – fertig! Die Hitze steuerst Du über einen drehbaren Regulator, innerhalb kürzester Zeit kannst Du dein Gegrilltes genießen. Und während Du isst, kühlt Dein SKOTTI auch schon wieder ab und Du kannst ihn beiseite stellen, reinigen und in seiner abwaschbaren Planentasche verstauen. Samt Tasche wiegt SKOTTI nur 3,3 kg.

ART. NR.: 63317 // 179,00

MACH AUS DEM SKOTTI GRILL EINE OUTDOOR-KÜCHE Mit unserem Zubehör wird aus Deinem SKOTTI Grill eine komplette kleine Küche: Schau Dir dazu die SKOTTI Cap an, unsere multifunktionale Haube, sowie unsere Edelstahllosen SKOTTI Boks. In zwei verschiedenen Größen erhältlich, kannst Du sie nicht nur zum plastik- und tropf-freien Transport Deines Grillguts verwenden, sondern auch direkt als Pfanne oder Topf auf dem Grill.

## SKOTTI BOKS 1 L

EDELSTAHLBOX, + ALUMINIUMZANGE

ART. NR.: 63373 // 29,00

## SKOTTI BOKS 2,5 L

EDELSTAHLBOX, + ALUMINIUMZANGE

ART. NR.: 63374 // 35,00

## SKOTTI CAP

DECKEL / WINDSCHUTZ + GRILLZANGE, INKL. PLANENTASCHE

ART. NR.: 63318 // 89,00

## SKOTTI GAS

3 STÜCK Á 500G (1500G), PROPAN / BUTAN

ART. NR.: 63319 // 30,00



# ICH HABE EINEN NEUEN LIEBLING!

EDITORIAL

Es kommt mir manchmal so vor, als würde ich jedes meiner Vorworte so beginnen. Aber ich kann mich nicht halten. Diebisch freue ich mich über dieses Produkt, wie über meinen Metallbaukasten als Kind. Aber genau das soll das Produkt auch treffen. Ein zynischer Zeitgenosse würde behaupten, dass der Grill die Modellbahn des modernen Mannes ist. Weil ich gut über mich selbst lachen kann, nehme ich diese Behauptung schmunzelnd hin.

Sie haben ihn schon auf dem Cover dieses schönen Kataloges gesehen und sie wissen längst, um was es geht: Es ist der Skotti Grill. Schon lange habe ich mich nicht mehr über ein neues Produkt so gefreut wie über diesen putzigen Grill.

Der Skotti ist der erste zerlegbare Gasgrill der Welt gewesen, als er vor einigen Jahren auf den Markt kam. Zerlegt ist er gerade so groß wie eine Aktentasche. Zugegeben, es mag ulkig aussehen, wenn ich mit meiner Statur vor diesem kleinen Grill sitze und Würstchen und Steaks wende, aber das Ganze erfüllt mich mit einer Freude, die rational kaum erklärbar ist.

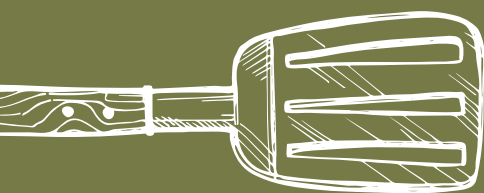
Aber lassen Sie mich das Ganze kurz versuchen zu erklären. Vor 30 Jahren, als ich mit meinem Ford Taunus mit über 130 über die Rheinkniebrücke gesaust bin (es ging immer darum, möglichst schnell am Rheinufer zu sein), hätte mir dieser kleine Grill so viel Freude gemacht. Ich hätte ihn in der Tasche auf den Rücksitz geworfen, hätte die Eagles Kassette noch ein Mal umgedreht und lauthals beteuert, dass wir nur die Gefangenen unserer eigenen Einrichtungen seien. Am Rheinufer angekommen hätte meine wunderschöne Frau Susanne den Rosé geöffnet, während ich den Skotti zusammengesteckt und angefeuert hätte. Wir hätten unsere Steaks, Würstchen und Gemüsespieße im Sonnenuntergang gewendet und wären die glücklichsten Menschen auf Erden gewesen. Zugegeben, wir waren auch ohne Skotti ziemlich glücklich, aber dennoch hätte er mir damals womöglich noch viel mehr Freude bereitet, als er es heute schon macht. Schnell aufgebaut, einfach gesäubert, flink wieder zerlegt. Einfach perfekt.

Es gibt Produkte – und das sind die, die mich persönlich am meisten berühren – welche nicht nur einfach geniale Helferlein sind, sondern mich auch nostalgisch werden lassen. Sie fühlen sich einfach richtig an, als hätten wir immer auf sie gewartet. Sie treffen einen Punkt, der dem Wort Nostalgie im wahrsten Sinne gerecht wird, dem Schmerz, vor allem aber der Heimkehr.

Heute, wo die Welt eine andere ist und auch ich anders bin, nehme ich den Grill gerne mit in meinen Garten an unseren liebsten Fleck, ganz am Ende, wo spätabends die Sonne noch scheint. Ich stelle ihn direkt auf den Esstisch und bin völlig ungebunden von schweren Gasflaschen und großem Gerät. Und wenn meiner Frau und mir die Sonne ins Gesicht scheint, dann glaube ich manchmal, dass wir wieder am Rheinufer sitzen.

Nehmen Sie diesen Katalog als Anregung, um inspiriert in ein neues Grilljahr zu starten. Falls Sie Fragen haben – zu Produkten oder Abläufen – melden Sie sich doch einmal bei uns! Wir sind von Montag bis Freitag zwischen 9 und 18 Uhr telefonisch erreichbar und lieben es, unsere Expertise mit Ihnen zu teilen!

Mit nostalgischen Grüßen



## GENIAL GRILLEN

BOS FOOD EDITION 2023 MIT ANDREAS RUMMEL

„GUTER GESCHMACK IST DIE SUMME RICHTIGER ENTSCHEIDUNGEN.“

EIN 5-GÄNGE-MENÜ VOM GRILL

Dank seiner langjährigen Erfahrung in der Gastronomie und Grillszene gibt Andreas Rummel sein umfangreiches Wissen über Produkte, Garmethoden und die unterschiedlichen Aromen unterhaltsam und informativ an die Seminarteilnehmer weiter.

Unter aktiver Mitarbeit der Teilnehmer vermittelt Andreas Rummel Tipps und Know-how. Die Teilnehmer erfahren, was mit ihrem Grillgut auf dem Grill passiert.

Einfache Gerichte für die nächste Grillparty und exklusive Lebensmittel aus dem BOS FOOD Sortiment machen das Seminar zu einem kulinarischen Highlight.



**FREUEN SIE SICH AUF SPANNENDE EVENTS AM:**

15.05.2023 // ab 15.30 Uhr  
**62550 // 148,00 € pro Person**

21.06.2023 // ab 15.30 Uhr  
**62551 // 148,00 € pro Person**

Die Kursdauer beträgt circa 4 Stunden, der Preis ist inklusive aller Speisen und Getränke.

Mehr Infos unter  
[www.bosfood.de/geisvents/andreasr.html](http://www.bosfood.de/geisvents/andreasr.html)

# INHALT

Viele weitere Artikel **NEU** im Katalog!

Kennen Sie schon unseren Blog?  
[blog.bosfood.de](http://blog.bosfood.de)

HIER KLICKEN!

## GAS- UND ELEKTROGRILL

- 4 Beefeer Gas-Steakgrill
- 6 Simogas Gas-Plancha / Elektro-Plancha
- 8 Napoleon Gasgrill / Elektrogrill
- 14 Outdoorchef Gasgrill / Elektrogrill
- 16 Rösle Gasgrill
- 18 Everdure by Heston Blumenthal Gasgrill
- 18 Mobile Outdoor-Küchen

## HOLZKOHLE- & HOLZPELLETSGRILL

- 3 Lounge Feuersäule
- 13 Napoleon & Zubehör
- 17 BIG GREEN EGG
- 20 Everdure by Heston Blumenthal
- 22 Monolith

## SMOKER

- 24 Joe's Barbecue Smoker & Chuckwagon BOS FOOD

## GRILL EQUIPMENT

- 5 Beefeer Zubehör
- 7 Plancha - Simogas Zubehör
- 14 Outdoorchef Zubehör
- 16 BIG GREEN EGG Zubehör
- 21 Everdure by Heston Blumenthal Zubehör
- 23 Monolith Zubehör
- 25 Smoker Zubehör
- 27 Diverse Thermometer & Zubehör
- 28 Plank Grilling Zubehör
- 30 Napoleon Zubehör
- 34 Diverses Grillzubehör
- 37 Schneidebretter
- 39 Messer
- 40 Räucherpellets /-mehl
- 41 Grillkohle /-holz

## GRILLFLEISCH & -FISCH

- 42 Steaks, Filet Medaillons, Ribs, Pulled Pork, Garnelen, Fisch & Bratwurst

## IMPRESSUM

BOS FOOD GmbH  
Grünstr. 24c, 40667 Meerbusch

Tel.: 02132-139-0  
Fax: 02132-139-100

[www.bosfood.de](http://www.bosfood.de)  
[service@bosfood.de](mailto:service@bosfood.de)  
DE-ÖKO-001

## BEST BURGER IN TOWN

- 46 Burger Patties & Buns

## GRILLSAUCEN & CHUTNEYS

- 48 Bone Suckin' BBQ, Patty's, Original Australia, Old Texas, Stokes, Kornmeyers, Wiberg, Véronique Witzigmann & ...

## SENF

- 56 BOS FOOD, Altes Gewürzamt, Düsseldorfer Mostert & ...

## MAYONNAISE

- 58 Patty's, Stokes, Flying Goose, La Delicieuse & ...

## DRESSING

- 60 Salatdressings, Öl, Essig

## FETT GRILLEN MIT FAT COCK!

- 64 Fat Cock Gewürze
- 66 Fat Cock Meat

## GRILLGEWÜRZE

- 63 Wiberg, Altes Gewürzamt, Spicebar, Wunderwürze, Fat Cock, Jack Daniel's, Bone Suckin' Sauce & ...
- 73 Pfeffer, Meersalz & Rauchsatz

## GRILLBÜCHER

- 76

HIER KLICKEN!

FÜR AKTUELLE INFOS UND IDEEN RUND UM DAS THEMA „GENUSS“ FOLGEN SIE UNS DOCH AUF:

# LOUNGE FEUERSÄULE

VIELSEITIG, EINZIGARTIG, WÄRMEND



## DIE EINZIGARTIGE LOUNGE

Mit der Lounge gönnen Sie sich ein besonderes Stück für Ihre Terrasse oder den Garten. Stilsicher im Design und einfach im Betrieb gibt sie Wärme ab und lässt Sie ihre Außenbereiche nicht nur im Sommer, sondern das ganze Jahr über genießen. Gläser, gegebenenfalls Aschenbecher, und kleine Knabberereien finden auf der stilvollen Ablage Platz und laden ein zum Verweilen unter freiem Himmel.

## LOUNGE FEUERSÄULE

PELLETBETRIEB, MIT STEHTISCH, INKL. DACH, TISCH UND GLASELEMENTEN

### AUSSTATTUNG:

- Tür mit Magnetverschluss
- hitzebeständige Beschichtung
- wandelbar durch Zubehör
- Dach mit Reflektor
- Tischplatte zum Anlehnen & Abstellen
- einseitig Rollen zum mühelosen Standortwechsel

### TECHNIK:

- 12 kW Brennleistung
- umweltschonender Palletbetrieb, rauchfrei
- 3 bis 3,5 Std. Brenndauer
- werkzeugloser Brennerwechsel (die Brenneinheit kann einfach getauscht werden zum sofortigen Weiterbetrieb)

- Maße: L 460 x B 580 x H 2240 mm
- Gewicht: 56 Kg

ART. NR.: 57573 // **3.099,00**

# GAS-STEAKGRILL: BEEFER



MIT  
INNENRAUM-  
ZULASSUNG!



## 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 Beefer® arbeitet ausschließlich mit Oberhitze
- ermöglicht wird dies durch einen keramischen Gas-Hochleistungsbrenner
- durch die kurze Garzeit, wird exakte Bestimmung des Gargrades ermöglicht
- ausbleibendes Verbrennen heruntertropfen- den Fleischsaftes
- Rost / Schale per Drehknopf höhenverstellbar
- inkl. 1 Gastronormschale, 1 Grillrost, 1 Grillhandschuh, 1 Griff, 1 Gasschlauch (1 m Länge), 1 Druckminderer.

ART. NR.: 40199 // EDELSTAHL // ~~699,00~~  
629,10

## BEEFER ONE CHEF, EDELSTAHL

Dieser Grill entspricht den Vorschriften für den professionellen Einsatz in der Restaurant- küche, **Zulassung nach DIN EN 203 (Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe)**. Konstruktiv optimierte Wärmeabfuhr im Gehäuse für den sicheren, dauerhaften Einsatz in der Gastronomie. Kompakter Hochtemperatur-Grill für Köche mit hohem Anspruch und wenig Platz. Komplett aus Edelstahl gefertigt, mit praktischer Elektro-Zündung ausgestattet. Der Beefer arbeitet ausschließlich mit Oberhitze und erreicht Temperaturen von ca. 800 °C. Maße: L 560 mm x B 240 mm x H 400 mm. Grillrostgröße: 16 x 26,5 cm

ART. NR.: 57656 // EDELSTAHL // 899,00



MIT  
INNENRAUM-  
ZULASSUNG!

## BEEFER XL CHEF

Maße: L 470 mm x B 650 mm x H 460 mm  
Garraumgröße: 32 x 35 cm | Gewicht: 37 kg

- Temperatur am Brenner > 800 °C.
- **Zulassung nach DIN EN 203 (Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe)**
- Vollverschweißter Innenraum mit spezieller. Gastrokonstruktion für strenge Hygieneauflagen.
- Einfach zu reinigen, keine rechten Winkel.
- Werkzeugfrei herausnehmbarer Rostträger.
- Autom. Fettablauf durch abschüssigen Boden
- Herausnehmbare Fettschublade.
- Elektrische Zündung.
- DIN EN 203-1:2014-07 // Propan/Butan
- 2 Brenner, getrennt regelbar, weit über 800 °C
- Volledelstahl, dreiwandiges Gehäuse zur Hitzeab- schirmung, Logo Siebdruckverfahren.
- Bedienelemente an der Front, Gasventile seitlich
- Einhandhöhenverstellung, stufenlos zu justieren.
- Schwer belastbarer Grillrost für große Fleischstü- cke oder Pizzastein; mittig mit einem oder seitlich mit beiden Griffen zu bedienen, herausziehbar durch seitliche Führung.
- Inkl. Zubehör: Beefer XL Chef, 1,5 m Schlauch mit Schlauchbruchsicherung, Gewerbedruckregler, großem Grillrost, zwei kleinen Grillrosten, zwei Griffen, GN-Schale.

ART. NR.: 46426  
// EDELSTAHL // 2.399,00



## 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, werkzeuggestrichen 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, nahezu stufenlos zu justieren.
- Schwer belastbarer Grillrost für große Fleischstü- cke oder Pizzastein.
- Mittig mit einem oder seitlich mit beiden Griffen zu bedienen, weit und kippischer herausziehbar durch seitliche Führung.
- Inkl. Zubehör: Schlauch (1 m), Druckminderer, großer Grillrost, 2 Griffe, Gastoschale 2/3 GN, Batterie.

ART. NR.: 46425  
// EDELSTAHL // 1.399,00



## BEEFER ONE PRO - GAS

Maße: L 560 mm x B 240 mm x H 400 mm  
Grillrostgröße: 16 x 26,5 cm | Gewicht: 16 kg

- Temperatur am Brenner >800 °C.
- Arbeitet ausschließlich mit Oberhitze durch einen keramischen Gas-Hochleistungsbrenner.
- Komplett aus Edelstahl gefertigt mit Elektro-Zündung sowie Ventil-Schutzblech
- Einschubraster für den Rost
- Reinigung in Sekundenschnelle ohne Werkzeug
- Inkl. Zubehör: 2 Gastronormschale, 2 Grillroste, 1 Griff, 1 Gasschlauch (1,5 m Länge), 1 Gewerbe- druckregler 50 mbar zweistufig und 1 Schlauch- bruchsicherung 50 mbar.

ART. NR.: 46039 // EDELSTAHL // 799,00

## BEEFER PRO - ELEKTRO

Maße: L 556 mm x B 243 mm x H 410 mm  
Grillrostgröße: 16 x 26,5 cm | Gewicht: 16 kg

- Temperatur am Brenner >800 °C.
- Arbeitet ausschließlich mit Oberhitze
- Indoor Nutzung in Küche & Co.
- Leistung: 2,6 kW (ca. 12 Ampere)
- Spannung: 220-240V 50-60Hz
- Inkl. Zubehör: 1 Grillrost, 1 Grillrostgriff, 2 x Gastronormschale

ART. NR.: 61223 // EDELSTAHL // 799,00

NEU

# GAS-STEAKGRILL I ZUBEHÖR: BEEFER

BEEFER ROLLWAGEN "GROSS"



## BEEFER ROLLWAGEN "KLEIN" / "GROSS" FÜR BEEFER ONE LINE

Der Korpus besteht aus pulverbeschichtetem Stahlblech. Die seitlichen Ablagen und die zentrale Tischplatte sind aus stabilem Edelstahlblech gefertigt und bilden in ausgeklapptem Zustand eine plane Arbeitsfläche. Die Tür schließt sicher und dicht durch kräftige Magnetschnäpper an der oberen Front. Hierüber befindet sich ein stabiler Handgriff aus Edelstahlrohr. Der Rollwagen bietet genug Raum für eine 5, 8 oder 11 kg Gasflasche und das Lieblings BEEFER Zubehör. Auf der Hinterseite befindet sich eine Durchführung für den Gasschlauch in Form eines rückwärtigen Griffs, um den Rollwagen auch leicht gekippt ziehen zu können. Die extrem stabilen "Schwerlastrollen" ermöglichen hierdurch einen mühelosen Transport. Der Boden der inneren Ablage kann in drei unterschiedlichen Höhen arretiert werden. Unter dem Boden ist genug Platz für ausreichend Gas und Zubehör. Der Rollwagen ist durch die Materialauswahl zu 100% wetterfest.

- Rollwagen „KLEIN“: L 535 mm x B 410 mm x H 1010 mm  
Mit ausgeklappter Ablage ist die Breite 1130 mm.

- Rollwagen „GROSS“: L 515 mm x B 720 mm x H 985 mm  
Mit ausgeklappter Ablage ist die Breite 1439 mm.

ART. NR.: 57502 // "KLEIN" FÜR BEEFER ONE // EDELSTAHL // **649,00**

ART. NR.: 57503 // "GROSS" FÜR BEEFER XL // EDELSTAHL // **899,00**

Abbildung ähnlich, Verkauf ohne Grill, ohne Zubehör



BEEFER ROLLWAGEN "KLEIN"



## ABDECKHAUBE

ART. NR.: 40311 // BEEFER ONE / PRO // **49,00**

ART. NR.: 48712 // BEEFER XL / CHEFF // **59,00**



## PIZZASTEIN MIT HOLZSCHIEBER

ART. NR.: 47115 // **59,00**  
BEEFER ONE / PRO



## PIZZASTEIN MIT HOLZSCHIEBER

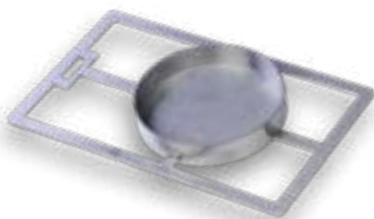
ART. NR.: 52424 // **69,00**  
BEEFER XL / XL CHEF



NEU

## KERAMIKSCHALE RÖMERTOPF®

Aus feuerfestem und temperaturschockbeständigem glasierten Naturton. 155 x 235 x 35 mm  
ART. NR.: 57505 // **49,00**



## BURGER-ROST MIT RING

Eine Form für Burgerpatties aus frischem Hack, passend für den BEEFER.  
ART. NR.: 42020 // **34,00**



## GASTROSCHALE, EDELSTAHL

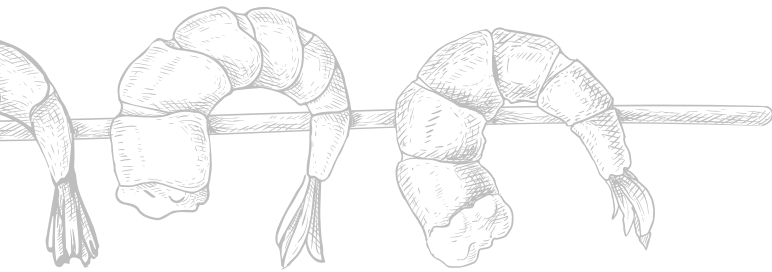
Für den BEEFER Gasgrill (Art. Nr. 40199 / 57656). Zum Auffangen von Fett und Bratensaft sowie zum Vorbereiten des Grillguts. 16 x 26,5 cm.  
ART. NR.: 40202 // EDELSTAHL // **12,00**



## GRILLROST, EDELSTAHL

Grillrost, für den BEEFER Gasgrill (Art. Nr. 40199 / 57656), 16 x 26,5 cm, ideal für schöne Grillstreifen.  
ART. NR.: 40200 // EDELSTAHL // **24,00**





# Simogas

## BARCELONA

**Plancha** ist „Grillen wie die Spanier“, das heißt 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 oder 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 PROFI RAINBOW 70

Einteiliges Plancha-Gerät mit lackiertem Metallkörper. Profi-Bräter aus gepresstem Stahl, hält die Hitze gnadenlos. Plancha-Stärke: 12 mm. Gehäuse: 70 x 15 x 41, Platte: 70 x 12 x 40. Brennleistung: 6,6 kW.

	ART. NR.: 57661 // ROT	// 869,90
	ART. NR.: 57662 // ORANGE	// 869,90
	ART. NR.: 57663 // SCHWARZ	// 869,90
	ART. NR.: 57664 // ANTHRAZIT	// 869,90
	ART. NR.: 57665 // EDELSTAHL	// 929,90



### GAS-PLANCHA BRÄTER RAINBOW DECKEL

	ART. NR.: 45215 // ROT	// 159,90
	ART. NR.: 45214 // ORANGE	// 159,90
	ART. NR.: 52021 // SCHWARZ	// 159,90
	ART. NR.: 56846 // ANTHRAZIT	// 159,90



### GAS-PLANCHA SILVER 60

Grillplatte aus gewalztem Stahl, Stärke 6 mm. Feste Grillplatte, Ränder 3 cm Höhe. Piezo-Zünder: Batterie im Lieferumfang. Brennleistung 3,5 kW. ART. NR.: 40517 // 61 X 41 CM // 569,90



### GAS-PLANCHA BRÄTER RAINBOW 70

Grillplatte 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: 70 x 41 cm.

	ART. NR.: 42668 // ROT	// 679,89
	ART. NR.: 42672 // ORANGE	// 679,89
	ART. NR.: 51566 // SCHWARZ	// 679,89
	ART. NR.: 57659 // EDELSTAHL	// 749,90

# ELEKTRO-PLANCHA & ZUBEHÖR: SIMOGAS



## ELEKTRO-PLANCHA DECKEL RAINBOW E50

ART. NR.: 45568 // EDELSTAHL // 51 X 30 CM // **139,90**

## ELEKTRO-PLANCHA DECKEL EXTREM 50 / 60

ART. NR.: 55383 // EDELSTAHL // 50 // 51 X 41 CM // **139,90**

ART. NR.: 46352 // EDELSTAHL // 60 // 61 X 41 CM // **149,90**



## ELEKTRO-PLANCHA BRÄTER EXTREM-E60

Elektrische Grillplatte aus gewalztem Stahl von 6 mm Dicke, Randhöhe 3 cm, 3,4 kW, 220 V.

ART. NR.: 40222 // 61 X 41 CM // **664,90**



## ELEKTRO-PLANCHA DREAM-DP 45

Mit einem regulierbaren Sicherheitsthermostat, Erhitzung bis 300 Grad möglich. 4 mm dicke Grillplatte aus gewalztem Stahl. Randhöhe 2 cm. 2,4 kW - 220 V.

ART. NR.: 40031 // SILBER  
// 45 X 35 CM // **564,90**



## ELEKTRO-PLANCHA 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.

ART. NR.: 45570 // ROT  
// 51 X 30 CM // **524,90**



## EDELSTAHL- GARHAUBE

ART. NR.: 50516 // 26 CM Ø // **49,90**

ART. NR.: 43893 // 32 CM Ø // **79,90**



## SPATULA 04 - EDELSTAHL

Grundausrüstung für jede Plancha.

ART. NR.: 40504 // **21,90**

**GMG IST EIN FÜHRENDER HERSTELLER VON PIZZAÖFEN, TOASTERN UND WAFFELEISEN FÜR DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ IN DER GASTRONOMIE UND IN GROSSKÜCHEN.**

## GMG PIZZAOFEN CLASSIC PF 4040 E

OHNE THERMOMETER, MIT 1 BACKKAMMER FÜR 1 PIZZA  
Ø 39 CM / FLAMMKUCHEN

- Die Vorderseite besteht aus Edelstahl, die Karosserie aus elektrostatisk lackiertem Stahlblech
- Spezieller Ofenstein für die homogene Wärmeverteilung auf der Kochfläche
- Isolationssystem, das den Wärmeverlust im Kessel minimiert
- Beleuchtungslampe und Schauglas für jede Etage
- Unabhängiges (85 ° bis 455 °C) einstellbares Thermostatsystem
- Separater Ein- / Aus-Schalter für jede Etage.

Maße: Innen 40 x 40 x 10 cm, Außen 63 x 60 x 29 cm.  
Leistung: 3,5 kW - 220 V Anschluss. Gewicht: 38 Kg.

ART. NR.: 54450 // **650,00**

## DIE PERFEKTE GRÖSSE FÜR:

### 2X PIZZA PALA

ohne Belag, 20 x 28 cm, 24 x 240 g, TK

ODER ART. NR.: 62256 // **77,91** 13,53 / kg

### 2X PINSA

ohne Belag, handgemacht, ca. 15 x 30 cm,  
14 x 180 g, TK

ODER ART. NR.: 61613 // **39,50** 15,67 / kg

### 2X PINSA

ohne Belag, handgemacht, 18 x 35 cm, 11 x 250 g, TK

ART. NR.: 61947 // **36,50** 13,27 / kg



## GASGRILL: NAPOLEON



### ROGUE 525 SB GASGRILL

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

ART. NR.: 51784 // SCHWARZ // **999,00**



FOTO: NAPOLEON

### 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 // **2.299,00**

ART. NR.: 52198 // RAUCHGRAU // **2.299,00**

ART. NR.: 60244 // SCHWARZ // **2.299,00**



FOTO: NAPOLEON

### 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 Besteckhaltern. 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 // **3.469,00**

## GASGRILL: NAPOLEON EDITION 2020



### 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 // **839,00**



### ROGUE® SE 425 - HERO

3 Brenner aus Edelstahl, Infrarot-Heckbrenner, Wave Grillroste aus Gusseisen, einklappbare Seitenablage. Inkl. Drehspieß. Leistung: 23,75 kW. Hauptgrillfläche: 59,5 x 46 cm, Infrarot Seitenbrenner-Sizzle Zone.  
Gesamtmaße: B 140 x T 64 x H 123 cm.  
Gewicht: 60 Kg.

ART. NR.: 56656 // SCHWARZ // **1.299,00**



# LET'S GRILL



## 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 // 1.099,00

ART. NR.: 54349 // SCHWARZ // 1.099,00



## 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 // 1.599,00

ART. NR.: 54505 // SCHWARZ // 1.499,00



## 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 // 1.399,00

ART. NR.: 54504 // SCHWARZ // 1.499,00



## ROGUE® XT 525 SIBSS

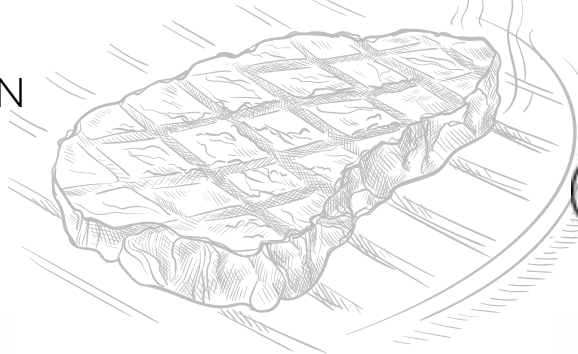
Gasgrill mit Infrarot Sizzle Zone Seitenbrenner und vier Hauptbrenner aus Edelstahl. Grillroste aus Gusseisen und einklappbare Zubereitungsfläche.  
Leistung: 19,6 kW  
Hauptgrillfläche: 74 x 45 cm  
Gesamtmaße: B 154 x T 64 x H 123 cm.  
Gewicht: 74 Kg.

ART. NR.: 54352 // EDELSTAHL // 1.469,00

ART. NR.: 54351 // SCHWARZ // 1.469,00



# GASGRILL: NAPOLEON



## 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 // **1.798,99**

ART. NR.: 54508 // SCHWARZ // **1.699,00**



## PRESTIGE® 665 RSIB MIT INFRAROT SEITEN- UND HECKBRENNER I EDITION 2020

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 Flammenschutzeinsätze und die Grillroste verwendet wird. Die Edelstahl Flammenschutzeinsätze 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 // **2.898,99**

ART. NR.: 54509 // SCHWARZ // **2.899,00**

ART. NR.: 54511 // RAUCHGRAU // **2.898,99**

## PRESTIGE PRO 665-3 GASGRILL

31 kW, 5 Edelstahl Hauptbrenner, Hauptgrillfläche 94 x 46 cm Infrarot SIZZLE ZONE™ Seitenbrenner Infrarot-Heckbrenner für Drehspieß-Gerichte Integrierter Räucher-Einsatz mit sep. Edelstahlbrenner JETFIRE™ Zündsystem, WAVE™ Edelstahl-Stabgrillroste Innenbeleuchtung, Safety Glow™ Drehregler LIFT EASE™ Rollhaube, L:195cm x B:65cm x H:130/142cm Gewicht: 150kg incl.Drehspieß-Set

ART. NR.: 57312 // EDELSTAHL // **4599,00**



## PRESTIGE PRO 825-3 GASGRILL

4 dickwandige Edelstahl-Brenner 15,2 kW,  
1 Räuchereinsatz mit eingebautem Brenner 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 (inkl. Drehspieß-Set), 5,5 kW, Innenbeleuchtung,  
Hauptgrillfläche 72 x 46 cm und 47 x 46 cm.

ART. NR.: 40591 // EDELSTAHL // **6.699,00**



**PHANTOM PRESTIGE® 500**

Der Phantom Prestige® 500 Propangasgrill in mattem Schwarz mit Infrarot-Seiten- und Heckbrennern hat alles, was man zum Grillen braucht. Von der Oberseite der Haube bis hin zu den fixierbaren Lenkrollen ist der Gasgrill komplett in seidig mattem Schwarz gehalten. Dieser Grill im mattschwarzen Look bietet Ihnen alle Möglichkeiten einer Outdoor-Küche. Eine Aufrüstung der legendären WAVE™ Grillrosen aus Gusseisenstahl und ein multifunktionales Grillgestell, das sich hervorragend für Feiern und das Zubereiten herausragender Appetithäppchen eignet, runden die sagenhaften Merkmale des Prestige® 500 Gasgrills ab.

Mit vier Hauptbrennern, einem Heckbrenner und einem Bereich für das Anbraten auf der Seite können Sie mit diesem Grill Gerichte in zahllosen einzigartigen Grillstilen zubereiten. Die Edelstahl-Flammenschutzsätze bieten zusätzliche Fläche, sodass Fetttropfen verdampfen und Ihr Luxus-Grill sauber gehalten und Aufflammen verhindert wird. Die mattschwarzen Bedienelemente werden mithilfe des SAFETY GLOW™ Drehreglers hinterleuchtet, sodass die Nacht in blauem Licht erstrahlt, das zu rot wechselt, wenn die Brenner eingeschaltet sind. Der Phantom Prestige® 500 Gasgrill sieht nicht nur gut aus. Er spiegelt Ihren Lebensstil wider.

NEU



**PHANTOM PRESTIGE 500-3 RSIB**

5 Brenner plus SIZZLEZONE

ART. NR.: 56659 // MATTSCHWARZ // **2.898,99**



NEU

**GASGRILL FREESTYLE 425 „ROBIN SCHULZ“**

4 Brenner plus SIZZLEZONE, inkl. Gusseisen-Wendeplatte, Räucherbox, Windschutz für Sizzle Zone, Bambus-Schneidbrett, Kirschholz-Räucherchips, Robin Schulz Schürze, Robin Schulz BBQ-Soße

ART. NR.: 60068 // GRAPHIT // **999,00**



**PHANTOM ROUGE SE 425**

3 Brenner plus SIZZLEZONE, Edelstahlroste

ART. NR.: 56658 // MATTSCHWARZ // **1.749,00**



**PHANTOM TRAVELQ PRO 285X**

rollbarer Gasgrill mit Gestell

ART. NR.: 56657 // MATTSCHWARZ // **539,00**

**ABDECKHAUBE PHANTOM/  
PRESTIGE/-PRO**

Staub- und Wetterschutz für Ihren Grill. Schwere Vinylgewebe.

ART. NR.: 36330 // MATTSCHWARZ // **97,50**



# GAS-/ ELEKTROGRILL & ZUBEHÖR: NAPOLEON



## TRAVELQ TQ285X - GASGRILL MIT GESTELL, ROLLBAR

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

ART. NR.: 49002 // SCHWARZ // **488,99**



## GUSSEISENPLATTE FÜR GRILLS 285

Gusseisenplatte für den TQ 285, TQ 285X und Pro 285  
Grill. Sie ist passgenau auf den Grill zugeschnitten.

ART. NR.: 39495 // **54,95**



## ABDECKHAUBE FÜR DEN GASGRILL TRAVEL TQ285

Staub und Wetterschutz für Ihren Gasgrill, gefertigt  
aus schwerem Vinylgewebe.

ART. NR.: 39429 // **39,95**



## DREHSPIESS FÜR GRILL TRAVELQ

ART. NR.: 56661 // **149,00**



## BBQ TEPPICH - GRILLMATTE

für große Grills, hell-anthrazit, 120 x 80 cm

ART. NR.: 56725 // **46,11**



## WARMHALTEROST FÜR TRAVEL Q PRO 285

ART. NR.: 39620 // **49,95**



## BBQ TEPPICH - GRILLUNTERLAGE

für große Grills, anthrazit, 230 x 90 cm

ART. NR.: 54514 // **79,95**

MEHR ABDECK-  
HAUBEN UNTER  
BOSFOOD.DE



## TRAVELQ PRO 0285X ELEKTRO GRILL

2200 Watt - 54 x 37cm Grilloberfläche - WAVE Grill-  
roste aus Gusseisen - ACCU-PROBE Deckelthermo-  
meter - Präzise Hitzesteuerung - Doppelwandiger  
Deckel - Aluguss Wanne mit emaillierter Innenwanne.

ART. NR.: 49005 // SCHWARZ // **349,00**



## TRAVELQ PRO 285 TRAGBAR, GASGRILL

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

ART. NR.: 37654 // SCHWARZ // **349,00**



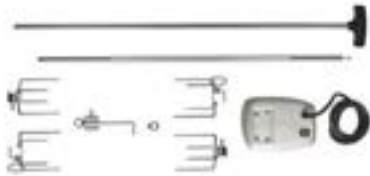
## GESTELL FÜR TRAVELQ PRO 285

Ständer passend zu TRAVELQ PRO 285. Stabiler  
Wagen mit 2 wetterbeständigen Rädern, pulver-  
beschichtete Standbeine, stylische Gasflaschen-  
verkleidung, Edelstahl-Gewürzhalter, integrierter  
Flaschenöffner.

ART. NR.: 39557 // SCHWARZ // **189,00**



# HOLZKOHLEGRILL & ZUBEHÖR: NAPOLEON



**COMMERCIAL DREHSPIESSE SET**  
ART. NR.: 43395 // **189,00**

Abb. ähnlich



**HEAVY DUTY DREHSPIESSE**  
FÜR ROGUE R 425  
ART. NR.: 51830 // **149,00**  
FÜR ROGUE R525/425/365  
ART. NR.: 49619 // **159,00**  
FÜR GASGRILL ROGUE  
ART. NR.: 56772 // **159,00**  
FÜR FREESTYLE  
ART. NR.: 56721 // **142,60**



**GUSSEISEN WENDEPLATTE FÜR FREESTYLE & ROGUE 425/525/625 MODELL**  
ART. NR.: 56663 // **64,95**  
**GUSSEISEN WENDEPLATTE FÜR GRILL PRESTIGE PRO/500/700/BILEX/605**  
ART. NR.: 60515 // **73,95**



**DREHSPIESSE FLEISCH-KLAMMERN SET, 2 STÜCK**  
ART. NR.: 49806 // **27,60**



**GEMÜSEKORB**  
ART. NR.: 55097 // EDELSTAHL // **35,90**



**GRILL LED BELEUCHTUNG**  
ART. NR.: 40595 // 2 STK. // **19,95**



**HOLZKOHLE-/ RÄUCHER-EINSATZ, GUSSEISEN**  
ART. NR.: 36715 // **49,98**



**DREHSPIESS HEAVY DUTY FÜR HOLZKOHLE KUGELGRILL Ø 57 CM**  
ART. NR.: 56660 // **185,00**



**GRILL-GRIFF LED BELEUCHTUNG**  
ART. NR.: 54515 // 1 STK. // **47,95**



**PRO 22K HOLZKOHLE-KUGELGRILL**  
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/B/T: 74 x 62 x 45 cm, Ø 57 cm, Gewicht 28 Kg.  
ART. NR.: 39441 // **369,00**



**PRO 605 HOLZKOHLEGRILL**  
LIFT EASE™ Rollhaube mit ACCU-PROBE™ Thermometer. Hauptgrillfläche 86 x 46 cm, Warmhalterost 85 x 18 cm. Rückseitiger Holzkohlen-Drehspießbrenner, Holzkohle-Wanne mit aufklappbaren Trennwänden zum indirekten Grillen. Verstellbare Lüftungsschlitze mit Hitzeschild zur Regulierung der optimalen Brennrate. WAVE™ Grillroste aus porzellanbeschichtetem Gusseisen, höhenverstellbarer Holzkohleneinsatz für Temperaturregulierung und Kohle-Ladeklappen für Nachlegen während des Grillens.  
ART. NR.: 38300 // **1799,00**

FOTO: NAPOLEON



**PRO 22K-CART-2 HOLZKOHLE-KUGELGRILL**  
Holzkohle-Kugelgrill mit porzellanemalierterem Deckel. Massiver Kohlerost mit Edelstahl-Wärmeverteiler. Thermometer, rostfreie regulierbare Lüftungsschlitze. Abnehmbarer Aschebehälter aus Stahl. Klappbarer Guss-Grillrost Ø 57cm, höhenverstellbar. Pulverbeschichteter Rahmen. Cool Touch Griff für sicheres Öffnen. Klappbare Edelstahl Seitenablage. Inkl. 2 Holzkohlekörbe. Maße: 113 x 73 x 106 (B x T x H) mit ausgeklappter Seitenablage.  
ART. NR.: 39837 // **449,00**



**SOLANGE DER VORRAT REICHT**



**-15%**



**AUSTRALIA 315 G - AUSTRALISCHER GASGRILL**

3 Edelstahlbrenner, Grillfläche mit Grillrost, elektrische Mehrfachzündung (inklusive Batterie); emaillierte 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~~  
381,65

**-15%**



**AUSTRALIA 415 G - AUSTRALISCHER GASGRILL**

4 Edelstahlbrenner; Grillfläche mit Grillrost und Grillplatte; elektrische Mehrfachzündung (inklusive Batterie); emaillierte 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~~  
509,15

**-15%**



**ELEKTRO GRILL 420 E**

2 kW Brennerleistung, Ø 39,5 cm Grillfläche; 7-Wärmestufen-Heizsystem mit Hitzereflektor; integriertes Deckelscharnier, integrierte Fettauffangschale; entnehmbare Heizspirale, zwei abnehmbare Seitenablagen; Kugel und Grillrost porzellanemailiert, nylonverstärkter Kunststoff-Unterbau; Farbe: schwarz.  
Masse: B x T x H 78 x 53 x 43 cm.  
ART. NR.: 51547 // SCHWARZ // ~~299,00~~  
254,15



**GRILLPLATTE AUS GUSSEISEN FÜR GRILLS DER SERIE 420 / 480 / 570**

Sie ist hoch erhitzbar und bietet optimale Hitzeverteilung. Die gerippte Seite eignet sich perfekt für Kurzgebratenes mit Grillstreifen oder für Fisch, Gemüse etc. Auf der glatten Rückseite können Spiegeleier, Crêpes und v. m. zubereitet werden. Durchmesser Ø 39 cm.  
ART. NR.: 21877 // ~~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, gelingen leckere Gebäcke wie Quiche, Strudel, Brot oder auch Fisch und Gemüse. Passend zu den Grills Ambri, Roma und Ascona.  
ART. NR.: 21878 // ~~59,90~~



**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 // ~~37,85~~

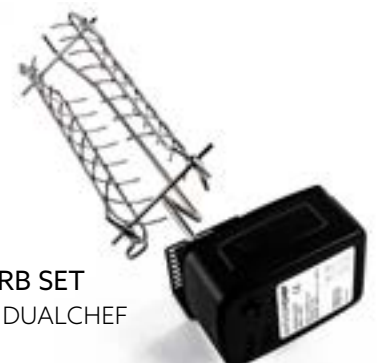


**PIZZASTEIN FÜR ALLE DUALCHEF GRILLS**

ART. NR.: 51557 // ~~89,90~~

**PIZZARAD / PIZZASCHNEIDER**

Wie teilt man eine Pizza fachgerecht? Mit dem professionellen Pizzaradschneider. Einfaches Arbeiten dank ergonomischen Griff und einfaches Reinigen dank herausnehmbarer Klinge.  
ART. NR.: 40241 // ~~16,90~~



**DREHKORB SET FÜR ALLE DUALCHEF GRILLS**

ART. NR.: 51556 // ~~119,00~~



# SOLANGE DER VORRAT REICHT



**-20%**

## 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, verchromter Warmhalterost, doppelwandige porzellanemaillierte Grillhaube mit Aluminiumguß-Seitenteilen, 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~~  
1.223,20



**-20%**

## 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, verchromter 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~~  
1.599,20



**-20%**

## 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 porzellanemaillierte Grillhaube mit Aluminiumguß-Seitenteilen, 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~~  
999,20



**-20%**

## 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 porzellanemaillierte Grillhaube mit Aluminiumguß-Seitenteilen, 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~~  
1.159,20

ART. NR.: 51552 // EDELSTAHL // ~~1.699,00~~  
1.359,20



**-15%**

## 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 emailliert. Mit weiterem optionalen Zubehör wie Gusseisenplatte, Gourmetset und Wok usw. lassen sich viele verschiedene Gerichte zubereiten. Arbeitshöhe 86 cm, Maße: B x T x H= 67 x 97 x 106 cm.

ART. NR.: 40619 // SCHWARZ // ~~699,00~~  
594,15



### VIDERO PRO G3-S VARIO+ 50MBAR GASGRILL BBQ-STATION, RÖSLE

Gasgrill mit 3 Haupt-Brennern aus Edelstahl (10,5 kW Gesamtleistung), Haupt-Grillfläche: 60 × 45 cm, 2700 cm<sup>2</sup>, mit stabilem, ausziehbarem Apothekerschrank, Primezone bis 800°C im Seitentisch (3,5 kW) mit Premium-Gussrost, Seitenbrenner, Kochfeld (3 kW) inkl. massivem Halter aus Gusseisen, massive Grillroste aus emailliertem Gusseisen, Premium-Rollen mit Gummibereifung, inkl. VARIO+ Grillrostsystem mit Halter, beidseitig klappbare Seitentische, Wärmeverteiler und Fettauffangwanne aus Edelstahl, 3-farbig beleuchtete Drehknöpfe, Deckel mit Glaseinsatz, Großes Deckelthermometer, Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl, Stauraum für Gasflaschen bis 11 kg DE  
L 127 cm x B 57 cm x H 117,5 cm, Gewicht: 48 kg

ART. NR.: 63528 // MATTSCHWARZ //  
**999,00**

### VIDERO PRO G4-S VARIO+ 50MBAR GASGRILL BBQ-STATION, RÖSLE

Gasgrill mit 4 Haupt-Brennern aus Edelstahl (14 kW Gesamtleistung), Haupt-Grillfläche: 70 × 45 cm, 3150 cm<sup>2</sup>, 2 geräumigen Schubladen mit extra langem Auszug, Primezone bis 800°C im Seitentisch (3,5 kW) mit Premium-Gussrost, Seitenbrenner, Kochfeld (3 kW) inkl. massivem Halter aus Gusseisen, massive Grillroste aus emailliertem Gusseisen, Premium-Rollen mit Gummibereifung, inkl. VARIO+ Grillrostsystem mit Halter, beidseitig klappbare Seitentische, Wärmeverteiler und Fettauffangwanne aus Edelstahl, 3-farbig beleuchtete Drehknöpfe, Deckel mit Glaseinsatz, Großes Deckelthermometer, Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl, Stauraum für Gasflaschen bis 11 kg DE  
L 138 cm x B 56,5 cm x H 117 cm, Gewicht: 53 kg

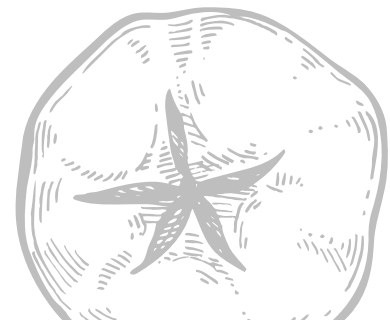
ART. NR.: 63529 // MATTSCHWARZ //  
**1.099,00**

### VIDERO PRO G6-S VARIO+ 50MBAR GASGRILL BBQ-STATION, RÖSLE

Gasgrill mit 6 Haupt-Brennern aus Edelstahl (21 kW Gesamtleistung), Haupt-Grillfläche: 92,5 × 45 cm, 4.162,5 cm<sup>2</sup>, 2 geräumigen Schubladen mit extra langem Auszug, Primezone bis 800°C im Seitentisch (3,5 kW) mit Premium-Gussrost, Seitenbrenner, Kochfeld (3 kW) inkl. massivem Halter aus Gusseisen, massive Grillroste aus emailliertem Gusseisen, Premium-Rollen mit Gummibereifung, inkl. VARIO+ Grillrostsystem mit Halter, beidseitig klappbare Seitentische, Wärmeverteiler und Fettauffangwanne aus Edelstahl, 3-farbig beleuchtete Drehknöpfe, Deckel mit Glaseinsatz, Großes Deckelthermometer, Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl, Stauraum für Gasflaschen bis 11 kg DE  
L 157 cm x B 58 cm x H 118 cm, Gewicht: 63 kg

ART. NR.: 63530 // MATTSCHWARZ //  
**1.349,00**

## HOLZKOHLEGRILL + ZUBEHÖR: BIG GREEN EGG



### 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 krossen Boden.

ART. NR.: 48378 // FÜR S / M / MX // **78,00**

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**

MEHR  
ZUBEHÖR  
UNTER  
BOSFOOD.DE

# 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. Durch die hochwertige Keramik hat die Außentemperatur keinen Einfluss auf die Temperatur im Egg. Zartes Fleisch oder Fisch in Salzkruste, pfannengerührte Krustentiere und ein deftiger Eintopf sowie Brot und Pizza mit knusprigem Boden – all dies kann sowohl im Sommer als auch im Winter auf den Big Green Egg zubereitet werden.



### BIG GREEN EGG MEDIUM / LARGE - BBQ GRILL

Das Big Green Egg ist das vielseitigste Barbecue- und Kochgerät für die Benutzung im Freien. Die Kochfläche des Grillrostes bietet so viel Platz, um eine große Auswahl an Speisen gleichzeitig zuzubereiten.

Grillfläche Medium:

Ø 38 cm, Gewicht: 51 Kg, Höhe: 72 cm.

Grillfläche Large:

Ø 46 cm, Gewicht: 73 Kg, Höhe: 84 cm.

ART. NR.: 34299 // GRÜN // MEDIUM //

**1.549,00**

ART. NR.: 48296 // GRÜN // LARGE //

**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 // **999,00**



### ABDECKHAUBEN, GREEN EGG

Aus luftdurchlässigem, wasserdichtem, stabilem, UVbeständigem Material. Ein Griff ermöglicht das einfache Auf- und Absetzen der Hauben.

ART. NR.: 48353 // LARGE MIT NEST //

**184,00**

ART. NR.: 48310 // MEDIUM MIT NEST //

**160,00**

ART. NR.: 48308 // MINI MAX //

### 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.: 34300 // MEDIUM // **265,00**

ART. NR.: 48297 // LARGE // **293,99**



### 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.

ART. NR.: 34301 // MEDIUM // **188,99**

ART. NR.: 48311 // LARGE // **196,99**

# 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.“*

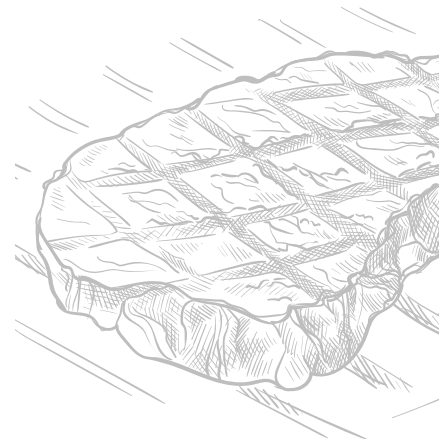
Heston Blumenthal



## 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	// <del>849,00</del> 721,65
●	ART. NR.: 54338 // STONE	// <del>849,00</del> 721,65
●	ART. NR.: 56756 // BLACK // FORCE 2021	// <del>849,00</del> 721,65



## ROTISSERIESYSTEM

FÜR DEN GASGRILL FORCE

ART. NR.: 54341 // 199,95

FÜR DEN GASGRILL FURNACE

ART. NR.: 54342 // 219,95



## 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.: 51763 // ORANGE	// <del>1.049,00</del> 891,65
●	ART. NR.: 51764 // GRAPHITE	// <del>1.049,00</del> 891,65
●	ART. NR.: 56757 // MINT // FURNACE 2021	// <del>1.049,00</del> 891,65

# MOBILE OUTDOORKÜCHEN



## MOBILE OUTDOOR KÜCHE „PREP KITCHEN“

Die Mobile Outdoorküche (90 kg) 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 hineingeschoben werden können.
  - Aufbewahrungsschrank mit Haken und Halterungen
  - matte Korpus-Oberfläche mit Haken
  - 4 x feststellbare Transporträder
  - Griffe aus gebürstetem Edelstahl
  - herausziehbare Schublade
  - Füße aus gebürstetem Edelstahl
- Premium-Abdeckhaube erhältlich, (Lieferumfang ohne Messer)

**-15%**

ART. NR.: 54337 // ~~1.199,00~~  
1.019,15



MEHR VON  
EVERDURE  
UNTER  
BOSFOOD.DE



# HOLZKOHLEGRILL: EVERDURE BY HESTON BLUMENTHAL

## CUBE - TRAGBAR - HOLZKOHLEGRILL

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

## TRANSPORTTASCHE

PASSEND FÜR DEN CUBE GRILL

ART. NR.: 51765 // SCHWARZ // 119,95



- ART. NR.: 51760 // ORANGE // 169,95

---

- ART. NR.: 51759 // KHAKI // 169,95

---

- ART. NR.: 51757 // GRAPHITE // 169,95

---

- ART. NR.: 51758 // STONE // 169,95



## HOLZKOHLEGRILL MIT ELEKTROANZÜNDUNG

Einzigartiges, elegantes Design. Einsatzbereit in 10 Minuten dank „Fast Flame Ignition System“; Rotisserie mit einer Tragfähigkeit von 15 Kg, HUB und HUB II von 40 Kg. Rotisseriesäulen komplett versenkbar ( beim HUB II elektrisch); 1,5 m Stromkabel (ausziehbar). Aufklappbarer Chrom-Grillrost zum Nachfüllen der Kohle; porzellanemaillierte Grillwanne; Chrom-Grillroste mit hitzeisolierten Griffen. Bei den HUB Modellen großer Stauraum hinter 2 Flügeltüren. Warmhaltemöglichkeiten im Schrank.

Höhe mit ausgefahrener Rotisserie 1.083 mm, Tiefe 410 mm, Breite mit Rotisserie 859 mm.

ART. NR.: 51756 // SCHWARZ // FUSION // 899,00

Höhe mit ausgefahrener Rotisserie 1.223 mm, Tiefe 487 mm, Breite mit Rotisserie 1.375 mm.

ART. NR.: 51754 // SCHWARZ // HUB // 1.599,00

Höhe mit ausgefahrener Rotisserie 1.223 mm, Tiefe 487 mm, Breite mit Rotisserie 1.375 mm.

ART. NR.: 51755 // SCHWARZ // HUB II // ~~2.099,00~~

1.784,15



## 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; Digitales Display mit Timer-Funktion, Countdown-Funktion und fünf Temperaturanzeigen für den Garraum und das Grillgut; voll integrierte Fleisch- und Umgebungssensoren (4 Fleischsensoren und 2 Sensoren für die Ofentemperatur); sparsamer Verbrauch von Holzkohle.

ART. NR.: 51752 // SCHWARZ // 2.399,00

ART. NR.: 51753 // ROT // 2.399,00

## ZUBEHÖR: EVERDURE BY HESTON BLUMENTHAL



ROTISSERIEKORB FÜR HUB / HUB II / FUSION

ART. NR.: 51833 // SCHWARZ // **69,95**



WARMHALTEROST FÜR FUSION GRILL

ART. NR.: 51835 // CHROME // **55,00**

FURNACE GRILL

ART. NR.: 56159 // CHROME // **29,95**



WARMHALTEROST FÜR HUB / HUB II GRILLS

ART. NR.: 51831 // CHROME // **49,95**

## HOLZKOHLEGRILL & ZUBEHÖR: MONTARGO

### DER SHICHIRIN KERAMIK HOLZKOHLEGRILL

Japanisches BBQ der Extraklasse ist der Shichirin Grill. Es können Temperaturen von bis zu 800 C° erreicht werden. Für eine besonders hohe Standfestigkeit und beste Wärmespeichereigenschaften wird die Keramik in einem eigens entwickelten Verfahren mit Quarz und Cordierit veredelt und bei 1600° im Hochofen gebrannt. Das macht den Shichirin zu einem äußerst robusten Kochgerät, der allen Anforderungen gewachsen ist. Aufgrund der glasierten Außenflächen ist der Grill im Nachgang besonders leicht zu reinigen. Der Shichirin darf nur im Außenbereich mit Briketts oder Holzkohle betrieben werden.



SHICHIRIN KERAMIK HOLZKOHLEGRILL

ART. NR.: 56759 // 35 X 17 CM // **299,00**



SHICHIRIN KERAMIK HOLZKOHLEGRILL

ART. NR.: 56758 // Ø 30 CM // **299,00**



QUICK-BRICKETS AUS KOKOS RUND, YAKINIKU

Diese Briketts werden aus Kokosnussschalen hergestellt und sind für den Tischgrill konzipiert. Das Feuerzeugbenzin ist bereits enthalten, so dass Sie keinen Anzünder mehr verwenden müssen.

ART. NR.: 56761 // 4 STÜCK // **10,95**



NEU

BINCHOTAN WHITE LYCHEE GRILLKOHLE

Japanische Holzkohle mit einer durchschnittlichen Brenndauer von 4,5 Stunden, brennt bei konstanter Temperatur (870 bis 1000 °C), knistert nicht und ist völlig geruchs- und rauchfrei.

ART. NR.: 59296 // 5 KG // **69,95**





# 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 // ~~649,89~~  
552,41



**-15%**



**-15%**

## GRILL SET CLASSIC PRO

Das Set 2019 besteht aus Monolith Grill Classic PRO Serie 1.0, Black und Seitentablagen aus verzinktem Stahl und Bambus, Räucherschiene mit Schieber, Kohlekorb, Grillrostheber, PRO-Serie 1.0 SMART GRID Rost System.

Grillfläche: Ø 44 cm, Maße: 59 x 71 x 120 cm (B/T/H), Gewicht: 88 Kg.

ART. NR.: 52453 // SCHWARZ // ~~1.399,00~~ 1.189,15

## GRILL ICON, BLACK

KERAMIKKOHLEGRILL, GESTELL,  
GRILLROST UND ZUBEHÖR

L 52 cm x B 47 cm x H 50 cm - Gewicht: 35 kg  
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 // **849,00**



## EDELSTAHL TEAK BUGGY FÜR DEN GRILL CLASSIC

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

ART. NR.: 43726 // **1.199,90**

BRANDNEUES MODELL!  
BALD VERFÜGBAR  
UNTER BOSFOOD.DE

**NEU**

## MONOLITH - GRILL AVANTGARDE CLASSIC

ART. NR.: 63459 // BLACK, KERAMIKKOHLEGRILL + ZUBEHÖR // **2.090,90**

ART. NR.: 63460 // CLASSIC GESTELL + SEITENTISCHE // **490,90**

## DIE ÄRA VON FEUER UND KERAMIK PRO SERIE 2.0

Alle Monolithen sind jetzt mit einer veredelten Glasfaserdichtung inklusive hochwertiger Metallbänder ausgestattet. Der Junior bekommt das beliebte Icon-Scharnier und ist so bereit für die Feuerplatte. Der Drehpunkt des Classic-Deckels ist versetzt, sodass er sich mit noch weniger Kraftaufwand öffnen lässt. Außerdem erhalten alle Modelle neue Abluft-Ventile aus Gusseisen, welche für mehr Stabilität mit dem neuartigen Slide-System versehen sind.



### KERAMIKKOHLEGRILL INKL. GESTELL+ ZUBEHÖR

ART. NR.: 57699	
// JUNIOR PRO 2.0, Grillfläche: Ø 33 cm // SCHWARZ //	<b>799,00</b>
ART. NR.: 57700	
// JUNIOR PRO 2.0, Grillfläche: Ø 33 cm // ROT //	<b>749,90</b>
ART. NR.: 57701	
// LE CHEF PRO 2.0, Grillfläche: Ø 52 cm // SCHWARZ //	<b>2.599,99</b>
ART. NR.: 57702	
// LE CHEF PRO 2.0, Grillfläche: Ø 52 cm // RED //	<b>2.599,99</b>
ART. NR.: 57703	
// CLASSIC BBQ GURU PRO 2.0, Grillfläche: Ø 44 cm // SCHWARZ //	<b>1.899,00</b>
ART. NR.: 57704	
// LE CHEF BBQ GURU PRO 2.0, Grillfläche: Ø 52 cm // ROT //	<b>2.999,99</b>



#### WOKHALTER

ART. NR.: 47933  
// FÜR CLASSIC / LE CHEF  
// **69,90**



#### GUSSEISENROST

ART. NR.: 50777  
// FÜR JUNIOR, Ø 33 CM  
// **59,90**



#### GRILLROST

2. EBENE FÜR DEN  
GRILL CLASSIC  
ART. NR.: 46737  
// 1 STK. // **79,90**



#### DEFLEKTORSTEIN

DISTANZSTÜCK GETEILT,  
FÜR DEN GRILL CLASSIC  
ART. NR.: 46738  
// 1 STK. // **58,91**



#### DEFLEKTORSTEIN

INKL. DISTANZSTÜCK, FÜR DEN  
GRILL ICON  
ART. NR.: 54382 // 1 STK. // **49,90**



#### FEUERPLATTE

FÜR DEN GRILL ICON  
ART. NR.: 54380 // 1 STK. // **199,90**



#### WOK-KRONE

FÜR DEN GRILL ICON  
ART. NR.: 54381 // 1 STK. // **19,90**

# SMOKER

## BOS FOOD BARBECUE GRILL (SMOKER) 24" CHUCKWAGON

In Europa von Hand gefertigt:

• Maße: L 320 x B 95 x H 240 cm • 145 cm x 45 cm Grillfläche

### Smoker Ausstattung:

- Durch Gegengewichte lassen sich Smoker-Deckel besonders leicht öffnen
  - Kamin: ø 60 cm, H 180 cm, 3 Roste ø 55 cm
  - Zwischenabstände 31 cm
  - 2 Grillroste bieten in den 2 Garkammern
  - 1 Grillrost in der Feuerbox 58 cm x 45 cm Grillfläche
- 3 Thermometer zur Innenraummessung & 3 Digi. Thermometer (Art. 20712)
  - Luftklappen, auf dem Kamin & rechts an der Feuerbox
- 3 Ablageflächen (am Kamin, vor den Garkammern & Feuerbox)
  - Kochfläche über der Feuerbox 50 cm x 33 cm
  - inkl. 1 schwarze Farbspraydose (32051)

ART. NR.: 26559 // CA. 800 KG // **9.295,00**

LIEFERPREIS AUF ANFRAGE



## 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 Grillrosten
- 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**

## 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 // **4.195,00**



## 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 // **5.295,00**



## PELLET EINSATZ ZUM SMOKERN RECHTECKIG / RÖHRE, RUMO BBQ

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 // **41,00**

ART. NR.: 36082 // **35,64**

**RÄUCHERCHIPS**  
FINDEN SIE AUF SEITE 40



## HOCHTEMPERATUR FARBSPRAY, SCHWARZ

für die Außenlackierung  
ART. NR.: 32051 // 400 ML // **14,95**



## SMOKER THERMOMETER MIT SCHRAUBGEWINDE, RUMO BBQ

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 // **87,76**



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

Mit dem patentierten Mangrate 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 Mangrate 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**



## 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 // **17,95**



## FETTEIMER/ TROPFKÜBEL

ALUMINIUM,  
1,5 LITER, RUMO BBQ

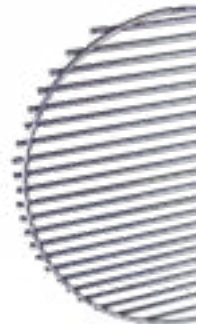
Alles was aus dem Ablauf des Smokers kommt, fängt dieser Eimer auf.

ART. NR.: 36907 // **13,40**

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

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

ART. NR.: 34000 // **49,00**



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

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 // **71,00**

ART. NR.: 36078 // 55 X 28 X 8 CM // **99,00**



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

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**

# SMOKER ZUBEHÖR



## SCHWENKARM FÜR KOCHTOPF/ SUPPENTOPF, RUMO BBQ

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**



## KOCHTOPF GUSSEISEN „LODGE DUTCH OVEN“, RUMO BBQ

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 // 5 LITER // **89,00**

ART. NR.: 43733 // CA. 7 LITER // **139,00**

ART. NR.: 43732 // 8,5 LITER // **179,00**



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

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**



## GUSSEISENPFANNE „LODGE“ FÜR SMOKER, RUMO BBQ

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 // **39,90**

ART. NR.: 43734 // Ø 30,5 CM // **59,50**



## DECKELHALTER FÜR JOE'S BBQ SMOKER, RUMO BBQ

Massiver Deckelhalter mit Spiralgriff.

ART. NR.: 35213 // **46,00**



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

ART. NR.: 39074

// FÜR TÜR & LÜFTUNGSKLAPPE // **19,95**

ART. NR.: 39073

// FÜR DEN DECKEL // **24,90**

## JOE'S SEITEN-ARBEITSTISCH FÜR RUMO BARBEQUE SMOKER

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.: 51858 // FÜR RUMO BARBEQUE SMOKER

// HÖHENVERSTELLBAR // **199,00**



MEHR SMOKER-ZUBEHÖR  
UNTER BOSFOOD.DE



## 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 Silikongriff 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.

# CHEF'S PROBE THERMOMETER & ZUBEHÖR

Das 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 // 239,00

ART. NR.: 48284 // SCHWARZ // 239,00



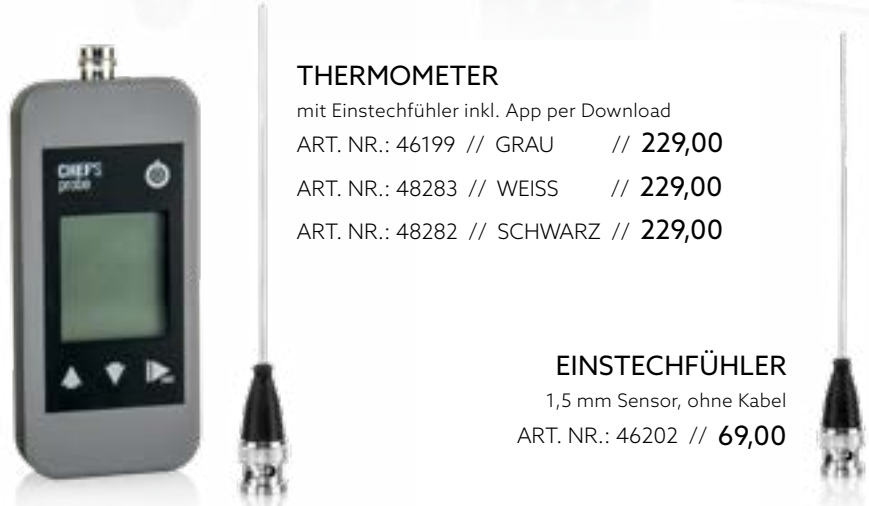
### THERMOMETER

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 // 69,00



### EINSTECHFÜHLER

1,5 mm Sensor, mit 30 cm Kabel  
ART. NR.: 46203 // 79,00



### EINSTECHFÜHLER

1,5 mm Sensor, mit 80 cm Kabel  
ART. NR.: 46204 // 89,00

### WECHSELHÜLLEN / AUSTAUSCHFRONTEN

Solange der Vorrat reicht.

ART. NR.: 46207 // WEISS // 16,90

ART. NR.: 46206 // SCHWARZ // 16,90



## ZUBEHÖR FÜR PLANK-GRILLING

### WAS PASSIERT BEIM PLANK GRILLING?

Das Plank Grilling ist eine Methode indirekt zu grillen, denn das Grillgut liegt nicht direkt über der Hitzequelle, sondern die Planke trennt es davon. Während des Garens nimmt das Grillgut das Aroma des Holzes auf. Je nachdem, welches Holz Sie verwenden, unterscheidet sich das Aroma. Ein Vorteil des „Plank Grilling“ ist, dass die Speisen auf dem Grillbrett nicht verbrennen und schonend gegart werden. Außerdem ist es gut geeignet für Grillgut, welches sonst durch den Grillrost rutschen würde. Für Fisch und Gemüse perfekt!



#### RÄUCHERBRETT

AHORNHOLZ, 30 X 14 CM, NAPOLEON

ART. NR.: 44962 // 1 STK. // 11,95

#### GRILLBRETTER

KIRSCHHOLZ (CHERRY), WOOD PLANKS, AXTSCHLAG

100 % Erlenholz, 15 x 30 x 1,1 cm  
ART. NR.: 46491 // 3 STK. // 23,74



#### FLAMMLACHSBRETT

BUCHENHOLZ & EDELSTAHL, MONOLITH

Das Flammlachsbrett eignet sich ausschließlich für den MONOLITH Classic und LeChef. Lieferumfang: Buchenholz Brett und eine Edelstahl Halterung. (L x B x H): 50 x 14 x 1,9 cm

ART. NR.: 63334 // 1 STK. // 89,90



#### GRILLBRETTER

ERLENHOLZ, WOOD PLANKS, AXTSCHLAG

Erle – aromatisches Holz mit würzigem Rauchgeschmack. 100 % Erlenholz, 15 x 30 x 1,1 cm  
ART. NR.: 34025 // 3 STK. // 20,83



#### GRILLBRETTER, WESTERN RED

ZEDERNHOLZ, WOOD PLANKS, AXTSCHLAG

Western Red Cedar – aromatisches und sehr wohlriechendes Holz. 100 % Western Red Cedar, 15 x 30 x 1,1 cm  
ART. NR.: 40041 // 3 STK. // 22,55

#### GRILL BBQ - FLAMMLACHSBRETT „AROMATIC BOARD“, AXTSCHLAG

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 // STK. // 85,00



## DIVERSE THERMOMETER & ZUBEHÖR



#### DIGITAL THERMOMETER

-50 °C BIS +300 °C

ART. NR.: 16180 // 51,11



#### DIGITAL-THERMOMETER

-26 °C BIS +250°C MIT EINSTECHFÜHLER & TIMER, MÖLLER THERM

Temperatur-Alarm. Kabellänge Messfühler ca. 1 m. Timerfunktion. Einfache Befestigung durch Magnet auf der Rückseite.

ART. NR.: 60103 // 15,62



#### THE MEATSTICK PS850Y/-G FLEISCHTHERMOMETER

ART. NR.: 55820

// GELB // 64,95

ART. NR.: 55821

// GRÜN // 64,95



#### HAUSHALTS-THERMOMETER

DIGITAL, E514, -40 °C BIS +200°C MIT EINSTECHFÜHLER, SUNARTIS

Messbereich -40 °C bis +200 °C. Temperaturmessung in nur 4 Sekunden! 95% - zwischen 25°C und 90°C, sonst 10 Sek.

ART. NR.: 43765 //

21,36

## DIVERSE THERMOMETER & ZUBEHÖR



### THE MEATSTICK SET 3 FLEISCHTHERMOMETER

WiFi Bridge, Tasche, Ladegerät

ART. NR.: 55819 // **174,95**



### THE MEATSTICK X - SET 2 FLEISCHTHERMOMETER

Bluetooth-Xtender, Ladegerät

ART. NR.: 55818 // **114,95**



### THE MEATSTICK - SET 1 FLEISCHTHERMOMETER

Bluetooth, Ladegerät

ART. NR.: 55817 // **89,95**



### NAPOLEON DIGITALES FLEISCHTHERMOMETER

klappbar, „Fast Read“

ART. NR.: 56773 // **29,90**



### GOURMET THERMOMETER DIGITAL, RÖSLE

Mit digitaler, beleuchteter Temperaturanzeige, umschaltbar von Celsius auf Fahrenheit. Der Messbereich reicht von -45 °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 // **40,90**

### BRATENTHERMOMETER DIGITAL

MESSFÜHLER, RÖSLE

Mit voreingestellten Garpunkten für fünf versch. Fleischsorten. Ein zweiter Sensor gibt die Temperatur im Grill oder Ofen an. Messbereich zwischen -20 °C und +250 °C. Anzeige in Deutsch, Engl. oder Franz., 1 m Kabellänge.

ART. NR.: 46272 // EDELSTAHL // **53,70**

ART. NR.: 61626 // BBQ-EDITION // **46,95**



### DIGITAL SEKUNDEN-THERMOMETER G 1200GE TASCH & EINSTECHFÜHLER, GREISINGER

Für schnelle Messung in Küche, Labor, Industrie, Handwerk, Forschung und Lehre und viele darüber hinaus. Schnell und präzise: mit unserem breiten Wechselfühlersortiment zusammen für jeden Einsatzzweck anpassbar.

ART. NR.: 58981 // **209,00**

### STEAK CHAMP 3-COLOR PACK

3 GARSTUFEN

Die 3-Farben LED des Steak Camp zeigen die 3 wichtigsten Garstufen eines Steaks (in einem Gerät) an. Einsetzbar auf dem Grill, im Ofen oder in der Pfanne (bis maximal kurzzeitig 500 Grad).

ART. NR.: 41212 // **47,55**

SO LANGE DER VORRAT REICHT!



### GOURMET CHECK-DIGITAL THERMOMETER OUTDOORCHEF

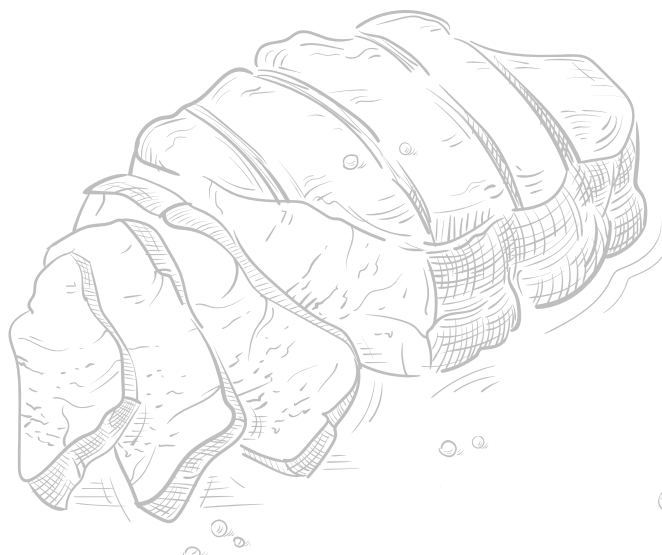
Misst Kerntemperatur und Umlufttemperatur. Mit Timerfunktion, Messbereich von 30 °C bis 300 °C.

ART. NR.: 20712 // **47,90**



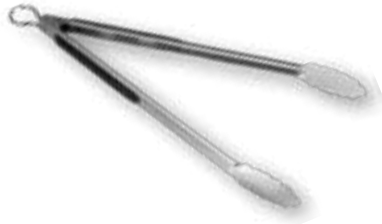
### WIRELESS BBQ & MEAT DIGITAL THERMOMETER SET, XR-40 (FUNK), MAVERICK

ART. NR.: 53232 // **69,90**





# GRILLZUBEHÖR: NAPOLEON



## GRILLZANGE

EDELSTAHL

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

ART. NR.: 41041 // 40 CM // **19,94**



## EDELSTAHLZANGE

MIT AUTOM. SCHLISSMECHANISMUS

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 // **19,00**



## GRILLROST-HEBER

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

ART. NR.: 36339 // **8,00**



## PRO PIZZAHEBER, EDELSTAHL

MIT EINKLAPPBAREM GRIFF

ART. NR.: 38974 // **44,95**



## SCHASCHLIK-SET

FÜR DREHSPIESS MIT 6 SPIESSEN,  
7-TEILIG

ART. NR.: 56729 // **47,95**



## 8 GRILLSPIESSE - WELLENSPIESSE

38 CM, ROSTFREI

ART. NR.: 47689 // EDELSTAHL // **22,50**

NOCH MEHR  
**NAPOLEON-ZUBEHÖR**  
UNTER BOSFOOD.DE

FÜR IMMER NEUE  
GENUSS-IDEEN FOLGEN  
SIE UNS DOCH AUF:



## FLEISCHBESCHWERER & BURGER-PRESSE, GUSSEISEN

21 X 11 CM

ART. NR.: 56678 // **19,94**



## GRILLBESTECK

SET, ZANGE & WENDER

ART. NR.: 60234 // **35,33**



## BURGER PRESS-KIT 3 IN 1

SPÜLMASCHINEN-FEST  
Ø 2 X 7 CM UND 1 X 10 CM, H 3 CM

ART. NR.: 45204 // **20,00**



# GRILLZUBEHÖR: NAPOLEON



**GRILLBÜRSTE, 3-REIHIG**  
EDELSTAHLBORSTEN  
ART. NR.: 56680 // **18,50**  
MESSINGBORSTEN  
ART. NR.: 56679 // **20,96**



**GRILLBÜRSTE MIT SCHABER**  
MESSINGBORSTEN  
ART. NR.: 54513 // **18,94**  
EDELSTAHLBORSTEN  
ART. NR.: 54512 // **13,95**



FOTO: NAPOLEON

**GRILLBÜRSTE PRO**  
EDELSTAHL, AUSWECHSELBARER  
BÜRSTENKOPF  
ART. NR.: 55098 // **27,50**



**GUSSEISEN OVALPFANNE**  
MIT ABNEHMBAREM GRIFF UND  
SILIKONUNTERSATZ  
ART. NR.: 38527 // **35,00**



**REINIGUNGSBÜRSTE**  
FÜR DAS BRENNERROHR  
ART. NR.: 50175 // **14,99**



**SPARE-RIB-HALTER**  
EDELSTAHL  
ART. NR.: 36334 // **69,95**



**NAPOLEON DESSERT- & BRATPFANNE**  
GUSSEISEN, Ø 10 CM  
ART. NR.: 60210 // **13,95**



**HÄHNCHENKEULEN-HALTER**  
INKL. SCHALE  
ART. NR.: 56723 // **34,95**



**GRILLPLATTE KERAMIK**  
MIT GEFLÜGELAUFSATZ  
ART. NR.: 56682 // 43 X 25 CM // **69,95**

# GRILLZUBEHÖR: NAPOLEON



**NEU**

**GRILLKAMMER REINIGUNGS-SET**  
MIT BÜRSTE UND SCHABER

ART. NR.: 60217 // 3-TEILIG // **24,95**



**GRILLBESTECK SET**

3-TLG. FÜR TRAVEL Q SERIE

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

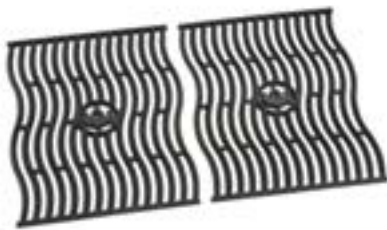
ART. NR.: 40593 // **22,00**



**GRILLBÜRSTE**

EDELSTAHLBORSTEN, KUNSTSTOFFGRIFF

ART. NR.: 60218 // **16,95**



**GUSSEISEN GRILLROSTE**

PORZELLANBESCHICHTET, 2 STÜCK

ART. NR.: 60262 // PRESTIGE PRO 500 /  
PRESTIGE 500 // **129,00**



**EDELSTAHL GRILLROSTE**

WELLEN, 2 STÜCK

ART. NR.: 60249 // FÜR PRESTIGE PRO 500 //  
**218,45**



**PFANNEN EINSATZ**

FÜR ROGUE / PRESTIGE / PRO

ART. NR.: 60241 // **54,95**

**PRO PIZZASTEIN UND PIZZASCHNEIDER**

Pizza Set 2-tlg., bestehend aus einem Pizzastein und Pizzaschneider. Die poröse Oberfläche des Pizzasteins entzieht dem Pizzaboden Feuchtigkeit und schafft eine leicht knusprige Kruste. (Durchmesser mit Griffen: 46 cm)

ART. NR.: 39497 // Ø 38 CM // **62,50**



**PIZZA-AUFSATZ**

OFEN, AUS EDELSTAHL, FÜR GASGRILLS

Passend für alle Grillmodelle außer: TravelQ™, Freestyle™ 365 und Rogue™ 365.

ART. NR.: 60239 // **79,95**



**PIZZASTEIN**

BACKSTEIN FÜR DEN WARMHALTEROST, L 13,5 X B 59,5 X H 1,5 CM

ART. NR.: 51811 // FÜR ROGUE R425 UND GRÖßERE NAPOLEON-GRILLS // **20,00**



**PIZZASTEIN**

RECHTECKIG, 51 X 34 X 1,8 CM

ART. NR.: 51939 // **54,95**



**PIZZASTEIN, 2ER SET**

FÜR DEN GRILL TRAVEL Q

ART. NR.: 56724 // Ø 25 cm // **29,95**

# GRILLZUBEHÖR: NAPOLEON



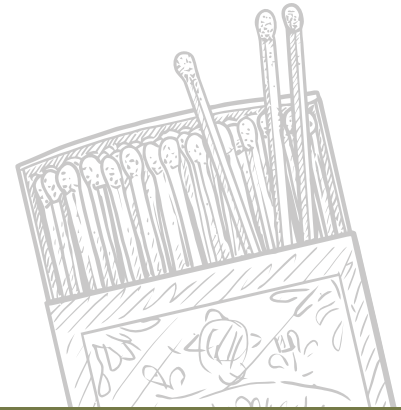
## BRENNER - WINDSCHUTZ UND SPIESSBEHÄLTER FÜR SIZZLEZONE

ART. NR.: 56685 // KLEIN // **59,95**  
ART. NR.: 56684 // GROSS // **69,95**



## MULTIFUNKTIONS EINSATZ FÜR WARMHALTEROST

ART. NR.: 56667 // P/PRO 625 // **109,00**  
ART. NR.: 56666 // ROUGE 625 // **109,00**  
ART. NR.: 56665 // ROUGE 525 // **109,00**  
ART. NR.: 56664 // ROUGE 425 // **109,00**  
ART. NR.: 56722 // P / PRO 500 / 825 // **109,00**



## RÄUCHERCHIPS DIREKT ZU DIEN RÄUCHERCHIPS E 40



## GUSSPLATTE PLANCHA PORZELLAN-EMALLIERT, 38 X 30 CM, 5,8 KG

ART. NR.: 40687 // **129,00**



## GRILLPLATTE PLANCHA PORZELLAN-EMALLIERT

ART. NR.: 52788 // FÜR ROUGE-SERIE // **139,00**



## PRO RÄUCHERPFEIFE

RÄUCHERVORRICHTUNG, L 30 CM,  
DURCHMESSER 4,5 CM

ART. NR.: 38886 // **25,00**



## ANZÜNDKAMIN HOLZKOHLE, DREIECKIG

ART. NR.: 60233 // **24,95**



## GRILL HANDTUCH MIT KARABINER, NAPOLEON

ART. NR.: 51116 // **18,94**



## PRO GEMÜSEKORB

ART. NR.: 41762 // EDELSTAHL // 42 X 30 CM  
// **49,00**



## ALU-TROPFSCHALEN KLEIN 5 STÜCK

ART. NR.: 42366 // 14,7 X 12,2 CM // **5,95**  
ART. NR.: 42367 // 36 X 19,7 CM // **10,95**



## ALU-EINSATZ (FETTWANNE) 3 STÜCK

ART. NR.: 60496 // FÜR P-PRO 500 // **18,67**  
ART. NR.: 60215 // FÜR ROUGUE 625 // **13,95**  
ART. NR.: 60213 // FÜR ROUGUE 525 // **12,50**  
ART. NR.: 60212 // FÜR ROUGUE 425 // **11,95**



## SILIKONMATTE / BESTECKABLAGE PASSEND FÜR DIE SEITENABLAGE

B 37 X H 27 CM  
ART. NR.: 56681 // **24,95**

## DIVERSES GRILLZUBEHÖR



**WINKEL REINIGUNGSBÜRSTE**  
„GAPX“, RÖSLE  
ART. NR.: 61649 // **10,95**



**GRILLROST-REINIGUNGSBÜRSTE**  
30 CM, RÖSLE  
ART. NR.: 61635 // **11,95**



**GRILLROST-REINIGUNGSBÜRSTE**  
43 CM, RÖSLE  
ART. NR.: 61633 // **18,68**



**GRILLROST-REINIGUNGSBÜRSTE**  
„SLIDEX“, RÖSLE  
ART. NR.: 61645 // **26,95**



**ERSATZBÜRSTE STEEL**  
ERSATZBÜRSTE STEEL FÜR GRILLROST-  
REINIGUNGSBÜRSTE „SLIDEX“, RÖSLE  
ART. NR.: 61646 // **10,95**



**ERSATZBÜRSTE BRASS**  
ERSATZBÜRSTE BRASS FÜR GRILLROST-  
REINIGUNGSBÜRSTE „SLIDEX“, RÖSLE  
ART. NR.: 61647 // **12,95**



**NEU**

**PFLASTER STATION**  
WOUND CARE DISPENSER, CEDERROTH  
40 St. Wundreiniger, 4,5 m Soft Foam  
Bandage Blue, 40 St. Textilpflaster, 45  
St. wasserabweisende Pflaster, 21 St. XL  
Textilpflaster, 1 Spezialschlüssel  
ART. NR.: 61456 // **53,43**



**ANZÜNDKAMIN**  
EDELSTAHL, RÖSLE  
ART. NR.: 61618 // **45,95**

IST NICHT DAS  
RICHTIGE FÜR SIE  
DABEI GEWESEN?



MEHR UNTER  
BOSFOOD.DE



**GRILLREINIGER**  
FIREGLASS  
ART. NR.: 25188 // 750 ML //  
**16,88** //  
GRUNDPREIS: 22,51 / LITER



**BEEFER, REINIGER „POWER“**  
INKL. SPRÜHKOPF FÜR  
BEEFER GRILLS  
löst hartnäckige Verschmutzungen  
ART. NR.: 48713 // 1 LITER //  
**30,00**



**3 IN 1 BBQ CLEANER**  
NAPOLEON  
Fettlöser / Reiniger / Politur  
ART. NR.: 44499 // 500 ML //  
**12,00**  
GRUNDPREIS: 24,00 / LITER

## DIVERSES GRILLZUBEHÖR



**BRATEN- UND RIPPCHENHALTER  
KLEIN (SPARERIBS), RÖSLE**  
ART. NR.: 61627 // **29,95**



**UNIVERSALSCHALE**  
EDELSTAHL, 36 X 20 X 2 CM, RÖSLE  
ART. NR.: 61634 // **26,95**



**PIZZASTEIN**  
VARIO, RÖSLE, 30 CM  
ART. NR.: 61650 // **34,95**



**GRILLSPIESSE**  
DOPPELSPIESSE, 4 STÜCK, RÖSLE  
ART. NR.: 61622 // **26,95**



**BURGERPRESSE PRO**  
11 X 6 CM, RÖSLE  
ART. NR.: 61624 // **24,95**



**BURGERPRESSE**  
3-TEILIG, OUTDOORCHEF  
ART. NR.: 43889 // **19,90**



**MARINIERSPRITZE**  
50 ML, ABNEHMBARE NADEL, RÖSLE  
ART. NR.: 61620 // **17,95**



**HÄHNCHENBRÄTER, RÖSLE**  
ART. NR.: 46277 // **24,90**

**HÄHNCHENRACK,  
RÖSLE**  
EDELSTAHL,  
15 X 15 X 43 CM  
ART. NR.: 56137 //  
**25,60**



**BBQ PINSEL - SLOP MOP**  
35 cm stehen zwischen Ihnen und dem Grill. 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 // **7,75**



## DIVERSES GRILLZUBEHÖR



### GOURMETZANGE, RÖSLE

Das patentierte Verschlusssystem 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 // **32,90**

ART. NR.: 46270 // 30 CM // **34,95**



### 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 // 31 CM // **28,95**



### 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 // **22,96**



### PLANCHA KÜCHENGRILLZANGE

AUS EDELSTAHL, 30 CM, SIMOGAS

ART. NR.: 42373 // **21,90**



### GRILLZANGE

AUS BUCHENHOLZ, NAPOLEON

ART. NR.: 38080 // 30 CM // **13,40**

ART. NR.: 38081 // 46 CM // **20,15**

ART. NR.: 38082 // 60 CM // **26,50**



### FLEISCHPLATTIERER, RÖSLE

ART. NR.: 46267 // 31,5 CM // **55,00**

**NEU**



### BBQ GRILLZANGE

GERADE, 40 CM, EDELSTAHL, RÖSLE

ART. NR.: 61619 // **32,95**

**NEU**



### BBQ GRILLZANGE

GEBOGEN, 35,5 CM, EDELSTAHL, RÖSLE

ART. NR.: 61621 // **24,95**

**NEU**



### KOHLEZANGE

50 CM, EDELSTAHL, RÖSLE

ART. NR.: 61616 // **24,95**

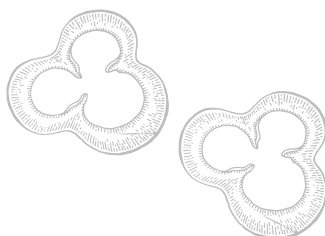


### PRO HOLZ SCHNEIDEBRETT

MIT 2 EDELSTAHLSCHALEN, NAPOLEON PRO

ART. NR.: 38935

// L 46 X B 33 X H 5,5 CM // **68,95**



### BROT GARSCHALE AUS HOLZ AXTSCHLAG

Brotgarschale aus Kirschholz ermöglicht das schonende Backen von Brot in allen Grillgeräten.

ART. NR.: 42867

// L 30 X B 20 X H 8 CM // **29,38**



**5 FINGER SCHUTZHAND-  
SCHUH**

AUS NEOPREN

ART. NR.: 34099 // **33,39**



**BBQ GRILL-LEDERHAND-  
SCHUHE**

NAPOLEON

ART. NR.: 51809 // **36,95**



**GRILL-HANDSCHUHE**

HITZEBESTÄNDIG,  
NAPOLEON

ART. NR.: 51795 // **40,01**



**PREMIUM GRILL-HAND-  
SCHUHE**

META-ARAMIDFASERN,  
RÖSLE

ART. NR.: 61636 // **28,95**



**BBQ GRILL-HANDSCHUH**

AUS HITZEBESTÄNDIGEN,  
INNOVATIVEN ARAMID-  
FASERN, NAPOLEON

ART. NR.: 49003 // **24,99**



**BBQ GRILL-HANDSCHUHE**

LEDER, RÖSLE

ART. NR.: 61615 // **29,95**



**BAMBUS-  
SCHNEIDEBRETT**  
MIT SAFTRILLE,  
SABATIER INTERNATIONAL

ART. NR.: 62598 //

L 36 X B 25 X H 2 CM // **44,90**



**YAKINIKU SCHNEIDE-  
BRETT**

AKAZIENHOLZ, YAKINIKU  
MONTARGO

ART. NR.: 59294

// L 40,5 X B 30,5 X H 3,8 CM // **65,90**



**BAMBUS SCHNEIDEBRETT**

PASST AUCH AUF NAPOLE-  
ON-SEITENABLAGEN

ART. NR.: 60236

// L 37 X B 27 X H 1,5 CM // **34,95**



**SCHNEIDEBRETT  
CHOP-N-SLICE**

AHORN, BOOS BLOCK

ART. NR.: 33557

// L 51 X B 38 X H 3 CM // **99,90**



**SCHNEIDEBRETT PREP  
MASTER**

AHORN, MIT AUFFANG-  
SCHALE, BOOS BLOCK

ART. NR.: 34711

// L 46 X B 46 X H 6 CM // **319,00**



## SCHNEIDEBRETTER & MESSER



NUR SOLANGE DER  
VORRAT REICHT!

### MAIGO SCHNEIDEBRETT - L

EICHENHOLZ, MIT SAFTRILLE

ART. NR.: 56563 // 48 X 22 X 3 CM // **169,00**

### MAIGO SCHNEIDEBRETT - M

WALNUSSHOLZ, MIT SAFTRILLE

ART. NR.: 56565 // 40 X 28 X 3 CM // **189,00**



### RICHLITE SCHNEIDEBRETT BY MARIO KOTASKA

ART. NR.: 56456 // S // 260 X 180 X 8 MM // **28,50**

ART. NR.: 56457 // M // 340 X 230 X 8 MM // **51,19**

ART. NR.: 56458 // XL // 420 X 290 X 8 MM // **68,63**



### HORL2 ROLLSCHLEIFER PRO MESSERSCHLEIFSYSTEM

Der Rollschleifer der neuen Generation bietet neben der Horl-Diamantscheibe eine Keramikscheibe zum Abziehen. Gefertigt aus Aluminium und Edelstahl, durch das Planetengetriebe mit einer 1:3 Übersetzung wird das Schleifen noch effizienter. Bei gleicher Rollbewegung wie beim Horl 2 dreht sich die Scheibe 3x mehr. Die Scheiben können einfach gewechselt werden. Der Messerhalter bietet sowohl einen Winkel von 15° als auch von 20°.

ART. NR.: 56417 // **349,00**



### HORL2 ROLLSCHLEIFER & MAGNETSCHLEIFLEHRE MESSERSCHLEIFSYSTEM

ART. NR.: 56414 // EICHE // **159,00**



### HORL2 ROLLSCHLEIFER & MAGNETSCHLEIFLEHRE MESSERSCHLEIFSYSTEM

ART. NR.: 56415 // NUSSBAUM // **159,00**

## CHROMA TYPE 301 DESIGN BY F. A. PORSCHE

Mit diesen innovativen Küchenmessern Type 301, entworfen von der Design-Schmiede F.A. Porsche, wird ein neues Kapitel in der Entwicklung ergonomisch formvollendeter, qualitativ erstklassiger und preislich attraktiver Messer aufgeschlagen. Die Messer, mit Griffen aus 18/10 Edelstahl, haben eine nahtlos übergehende, rasiermesserscharfe Klinge aus Pure 301 Stahl. Starköche haben bei der Entwicklung ihre fachliche Unterstützung gegeben. So sind die Messer nicht nur Blickfang und Handschmeichler, sondern Profiwerkzeuge.



### CHROMA TYPE 301 P-40 HAKATA SANTOKUMESSER

ART. NR.: 39436 // **139,00**



### CHROMA TYPE 301 P-44 FLEISCHMESSER, 18CM

ART. NR.: 54213 // **139,00**



# DICK

*Die Traditionsmarke  
der Profis*



SERIE 1905  
KOCHMESSER AJAX, 22 CM

ART. NR.: 52356 // 109,90



MESSERTASCHE FÜR KOCHMESSER AJAX, 20 CM

ART. NR.: 48356 // 13,50



DICK STEAKMESSERSET AJAX PURE METAL, 4 TLG.

ART. NR.: 59805 // 69,90



DICK STEAK & TAFELGABEL  
SET, PURE METAL, 4 ST

ART. NR.: 60587 // 59,60

## RED SPIRIT, UNSERE INSPIRIERENDEN

Schon der erste Blick lässt den Betrachter die Inspiration und Leidenschaft der Messerserie fühlen. Red Spirit Messer sind kompromisslos auf Schärfe ausgelegt. Die Klingen werden extrem schlank ausgeschliffen und zusätzlich die Schneide noch poliert. Der runde, typisch asiatisch anmutende Griff des Messers besitzt eine außergewöhnliche Haptik.



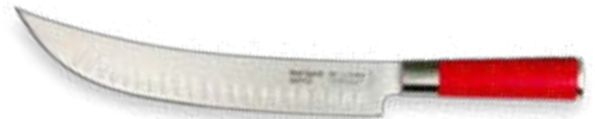
KOCHMESSER AJAX, 20 CM

ART. NR.: 47043 // 77,40



TANTOMESSER,  
SCHINKEN-/ TRANCHIERMESSER, 21 CM

ART. NR.: 41393 // 68,90



ZERLEGEMESSER HEKTOR, KULLENSCHLIFF, 26 CM

ART. NR.: 49535 // 63,90

NEU



STEAKMESSER SET, 2 STÜCK,  
SABATIER INT.

ART. NR.: 62590 // ~~39,90~~ 23,45



MESSER SET INKL. BLOCK  
MIT BRETT & SCHERE, 10-TLG., SABATIER INT.

ART. NR.: 62596 // ~~399,00~~ 234,45



STEAK CHAMP-STEAKMESSER FÜR 2  
PERSONEN, SET

4-TLG. (2 X MESSER, 2 X GABEL)

ART. NR.: 53851 // 59,95

# RÄUCHERPELLETS / -MEHL



## RÄUCHERCHIPS, NAPOLEON

ART. NR.: 60219  
 // APFELHOLZ // 0,7 KG // **11,50**  
 ART. NR.: 60221  
 // PFLAUMENHOLZ // 0,7 KG // **11,50**  
 ART. NR.: 60223  
 // KIRSCHHOLZ // 0,7 KG // **10,95**



## RÄUCHERCHIPS

ART. NR.: 33270  
 // BUCHENHOLZ // 1 KG // **9,15**  
 ART. NR.: 38236  
 // ERLLENHOLZ // 1 KG // **8,11**  
 ART. NR.: 41065  
 // APFELHOLZ // 1 KG // **10,83**  
 ART. NR.: 33272  
 // EICHENHOLZ // 1 KG // **9,07**  
 ART. NR.: 33269  
 // HICKORYHOLZ // 1 KG // **10,78**  
 ART. NR.: 33271  
 // KIRSCHHOLZ // 1 KG // **10,26**  
 ART. NR.: 41067  
 // ROTWEIN EICHENHOLZ // 1 KG // **12,79**  
 ART. NR.: 41066  
 // WHISKY EICHENHOLZ // 1 KG // **11,97**



## RÄUCHERMEHL

ART. NR.: 40038  
 // BIRKENHOLZ // 1 KG // **7,85**  
 ART. NR.: 41068  
 // BUCHENHOLZ // 1 KG // **10,17**  
 ART. NR.: 40036  
 // KIRSCHHOLZ // 1 KG // **10,78**  
 ART. NR.: 40035  
 // HICKORYHOLZ // 1 KG // **10,78**



## RÄUCHERPELLETS AUS MESQUITEHOLZ

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

ART. NR.: 24738 // 450 G // **7,95**

## RÄUCHERPELLETS AUS APFELHOLZ

Der Geschmack lieblich und fruchtig. Besonders geeignet für Fisch und Geflügel.

ART. NR.: 37608 // 450 G // **7,95**

## 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**

## 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**

## RÄUCHERPELLETS AUS KIRSCHHOLZ

Unverkennbar: leicht fruchtiges, süßliches Raucharoma.

ART. NR.: 37607 // 450 G // **7,95**

## 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 // 2,94 L // **13,55**

## GRILLKOHLE / -HOLZ



**GRILL BBQ HOLZKOHLE BRIKETTS  
EURO BBQ**

ART. NR.: 52557 // 10 KG // **46,34**



**GRILL BBQ HOLZKOHLE  
EURO BBQ**

ART. NR.: 52555 // 5 KG // **16,51**

ART. NR.: 52556 // 10 KG // **36,30**



**MONOLITH**

HOLZKOHLE AUS EICHENHOLZ

ART. NR.: 56461 // 8 KG // **34,05**



**BIG GREEN EGG  
BUCHE HOLZKOHLE**

ART. NR.: 48614 // 9 KG // **40,00**

APFELBAUM HOLZKOHLE

ART. NR.: 59451 // 9 KG // **45,01**



**GRILL HOLZKOHLEBRIKETTS  
AUS BUCHENHOLZ**

ART. NR.: 24811 // 3 KG // **11,95**

**GRILL HOLZKOHLE  
AUS BUCHENHOLZ**

ART. NR.: 24809 // 3 KG // **13,20**



**GRILL BBQ - HOLZKOHLE**

BRIKETTS, AUS BUCHE, IN STANGEN-  
FORM, GREEK FIRE

ART. NR.: 46666 // 10 KG // **39,90**



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

Dieses Naturprodukt aus der Rinde des ostaustralischen Sumpfbäumchen (Teebaum) kann Backhüllen wie Aluminiumfolien, Backpapiere und -folien ersetzen. Sie sind zum Zubereiten und 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.

ART. NR.: 52393 // CA. 3-5 BLATT //

CA. 25 X 35 CM // **46,35**



**WOOD PAPERS WRAPS**

ART. NR.: 57711 // KIRSCHEN // 8 BLATT //  
190 X 150 MM // **11,23**

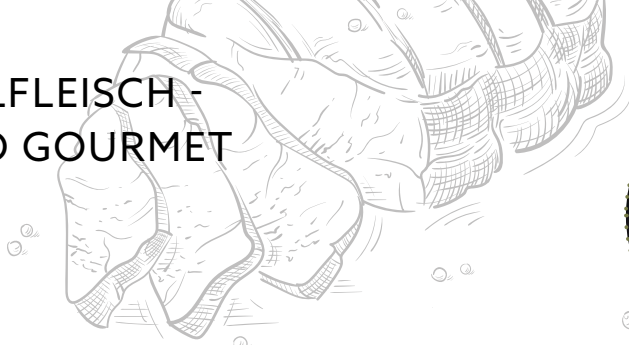
ART. NR.: 57710 // ZEDER // 8 BLATT // 190  
X 150 CM // **10,57**



**GRILL BBQ - BUCHENHOLZ  
MASSIVHOLZ GESPALTEN**

ART. NR.: 26534 // CA. 7 - 10 STK. //  
11,5 KG // **17,05**

# GRILLFLEISCH - OTTO GOURMET



## MORGAN RANCH US BEEF ENTRECOTE - HOCHRIFFE /RIBEYE

ART. NR.: 55083 // CA. 300 G //  
**41,66\***

*Grundpreis: 138,87 / kg, Tiefgekühlt*



## US BEEF PORTERHOUSE STEAK

US Black Angus Beef - saftig und geschmacksvoll durch Maisfütterung. Roast-beef und Filet getrennt durch einen t-förmigen Knochen. Porterhouse oder T-Bone Steak. Die Unterscheidung dieser beiden Steaks hängt von der Größe des Filetanteils ab - ist dieser höher als 3,2 cm, handelt es sich um ein Porterhouse Steak, ab etwa 1,2 cm ist es ein klassisches T-Bone Steak. Der charakteristische T-Knochen verleiht dem Steak intensiven Fleischgeschmack und Saftigkeit.

ART. NR.: 57063 // CA. 800 G // CA. **76,40\***

*Grundpreis: 95,50 / kg, Tiefgekühlt*



## HEREFORD WESTERN STEAK IRELAND HEREFORD BEEF

ART. NR.: 55253 // CA. 250 G //  
**18,75\***

*Grundpreis: 75,00 / kg, Tiefgekühlt*



## US BEEF STRIP LOIN (ROASTBEEF)

ART. NR.: 57062 // CA. 300 G //  
**28,50\***

*Grundpreis: 95,00 / kg, Tiefgekühlt*



## FILET MEDAILLON, IRELAND HEREFORD BEEF

ART. NR.: 55085 // CA. 160 G //  
**18,80\***

*Grundpreis: 117,50 / kg, Tiefgekühlt*



## US BEEF FLANK STEAK (BAVETTE)

ART. NR.: 57061 // CA. 900 G //  
**53,10\***

*Grundpreis: 59,00 / kg, Tiefgekühlt*



## FILET MEDAILLON, MORGAN RANCH US BEEF

Das Rückenstück mit der amerikanischen Bezeichnung Tenderloin ist DAS zarteste und begehrteste Fleischstück schlechthin. Es ist allgemein als Filet bekannt, in Österreich wird es Lungenbraten (-Steak) genannt, und liegt unter dem Rückenmuskel - ein Bereich, der so gut wie nie beansprucht wird. Daher ist das Fleisch besonders feinfasrig und mager. Lediglich zwei Prozent des Rindes können als Filetstück genutzt werden.

ART. NR.: 55084 // CA. 100 G // **19,90\***

*Grundpreis: 199,00 / kg, Tiefgekühlt*



## TEXAS RIB, GESMOKED, US BEEF, CA. 300 G

ART. NR.: 55319 // 200 G // **14,70\***

*Grundpreis: 73,50 / kg, Tiefgekühlt*



## US BEEF BRISKET, SMOKED, CA. 1000 G

ART. NR.: 57058 // 1 KG // **58,50\***

*Grundpreis: 58,50 / kg, Tiefgekühlt*



## HEREFORD BEEF RIBS, SMOKED

ART. NR.: 57059  
// CA. 1 KG // **41,50**

ART. NR.: 57187  
// CA. 500 G // **20,75\***

*Grundpreis: 41,50 / kg, Tiefgekühlt*



## WAGYU PULLED BEEF, SMOKED

ART. NR.: 57060 // 100 G // **9,90**

*Grundpreis: 99,00 / kg, Tiefgekühlt*

# GRILLFLEISCH - OTTO GOURMET



BISON BRATWURST  
ROH, FEIN, 3 STÜCK

ART. NR.: 58099 // 300 G // **24,00**

*Grundpreis: 80,00 / kg, Tiefgekühlt*



SOUS-VIDE SCHWEINSHAXE,  
LIVAR SCHWEIN

ART. NR.: 55321 // CA. 800 G // **17,20\***

*Grundpreis: 21,50 / kg, Tiefgekühlt*



IBÉRICO GRILLSPIESSE „ABANICO“,  
RIPPENFLEISCH, 5-6 STÜCK

ART. NR.: 58097 // CA. 150 G // **7,00\***

*Grundpreis: 46,68 / kg, Tiefgekühlt*



MORGAN RANCH WAGYU  
MAPLE SIRUP BACON,  
SPECK, GESCHNITTEN

ART. NR.: 56816 // CA. 125 G // **10,19\***

*Grundpreis: 81,50 / kg, Tiefgekühlt*



GERÄUCHTER SPECK  
GESCHNITTEN, LIVAR

ART. NR.: 56832 // CA. 150 G // **7,34\***

*Grundpreis: 48,90 / kg*



RUMP STEAK AUSLESE,  
RED HEIFER BEEF  
SHIOMIZU AGED  
EATVENTURE

ART. NR.: 49490 // CA. 310 G // **35,45\***

*Grundpreis: 114,36 / kg, Tiefgekühlt*



RIBEYE STEAK AUSLESE,  
RED HEIFER BEEF  
SHIOMIZU AGED  
EATVENTURE

ART. NR.: 49489 // CA. 350 G // **46,32\***

*Grundpreis: 132,35 / kg, Tiefgekühlt*



RIBEYE STEAK,  
RED HEIFER BEEF DRY AGED  
EATVENTURE

ART. NR.: 47714 // CA. 320 G // **26,35\***

*Grundpreis: 82,34 / kg, Tiefgekühlt*



RUMP STEAK,  
RED HEIFER BEEF DRY AGED  
EATVENTURE

ART. NR.: 47715 // CA. 380 G // **28,85\***

*Grundpreis: 75,92 / kg, Tiefgekühlt*



# FISCH & MEERESFRÜCHTE



ORA KING LACHSFILET  
MIT HAUT, OTTO GOURMET  
ART. NR.: 55122 // CA. 1,5 KG //  
**117,00\***

*Grundpreis: 78,00 / kg, Tiefgekühlt*



ROTGARNELEN, WILDFANG,  
OHNE KOPF MIT SCHALE  
CA. 32-40 STÜCK

ART. NR.: 59976 // 1 KG // **25,35**

*Abtropfgewicht: 800 g  
Grundpreis: 31,69 / kg, Tiefgekühlt*



SOUS-VIDE ADLERFISCH,  
PORTIONIERT, FOODVAC  
ART. NR.: 57757 // CA. 160 G //  
**11,72**

*Grundpreis: 73,25 / kg, Tiefgekühlt*



ORA KING LACHSFILET  
MIT HAUT, OTTO GOURMET  
ART. NR.: 55117 // CA. 150 G //  
**11,06\***

*Grundpreis: 73,71 / kg, Tiefgekühlt*



BLACK TIGER GARNELEN  
OHNE KOPF, MIT SCHALE,  
CA. 16-24 STK., GOUMÂITRE

ART. NR.: 57474 // 1 KG // **41,68\***

*Abtropfgewicht: 800 g  
Grundpreis: 52,10 / kg, Tiefgekühlt*



STEINBUTT FILETS  
HANDFILETIERT, 4 X 80 G

ART. NR.: 56813 // 320 G // **57,73**

*Grundpreis: 180,41 / kg, Tiefgekühlt*



WEISSER HEILBUTT FILETS  
HANDFILETIERT, 4 X 80 G

ART. NR.: 56812 // 320 G // **66,41**

*Grundpreis: 207,53 / kg, Tiefgekühlt*



**WILLI KEBBEN BRATWURST  
SCHWEIN - CA. 100 G PRO STK., 5 STK.**

Gebrüht, grob und mit Kümmel gewürzt. Gluten-  
und Laktosefrei.

ART. NR.: 59199 // 500 G // **9,82**

*Grundpreis: 19,64 / kg, Tiefgekühlt*

**GEFLÜGEL - CA. 80 G PRO STK., 5 STK.**

Gebrühte, grobe Geflügel-Rostbratwurst.

ART. NR.: 62570 // 400 G // **7,85**

*Grundpreis: 19,63 / kg, Tiefgekühlt*

**KALB - CA. 80 G PRO STK., 5 STK.**

Gebrühte, grobe Kalbs-Rostbratwurst.

ART. NR.: 62153 // 400 G // **11,26**

*Grundpreis: 28,15 / kg, Tiefgekühlt*



**WE  
LOVE!**

**KEBBEN<sup>S</sup> SCHARFE  
SAUCE**

Richtig scharf - Suchtfaktor

ART. NR.: 35891 // 250 ML

// **9,31**

*Grundpreis: 37,24 / l*



**LIPSTYE STROHSCHWEINWÜRSTE  
ROSTBRATWURST, 5 STK.**

ART. NR.: 57072 // 625 G // **16,46**

*Grundpreis: 26,34 / kg, Tiefgekühlt*



**SALSICCIA, FRISCH  
ITALIENISCHE BRATWURST, 11 STK.**

ART. NR.: 12691 // 990 G // **22,42**

*Grundpreis: 22,65 / kg, Tiefgekühlt*



**QUORN™ BRATWURST  
MYCOPROTEIN, 23 X 90 G**

ART. NR.: 54545 // 2,07 KG // **52,10**

*Grundpreis: 25,17 / kg, Tiefgekühlt*



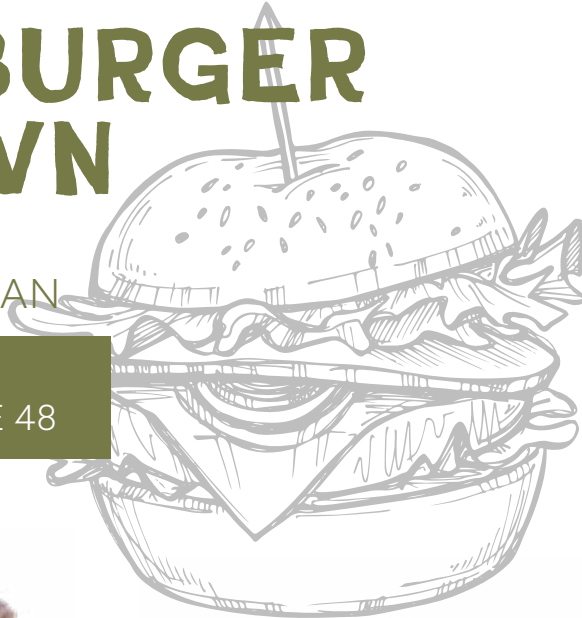
## BURGER PATTIES & BUNS

# BEST BURGER IN TOWN

MINI, KLASSISCH,  
BESONDERS, VEGAN

### BURGER SAUCEN

FINDEN SIE AB SEITE 48



BURGER - BRÖTCHEN MINI  
MIT SESAM, Ø ca. 5 cm, 180 STK.

ART. NR.: 28273 // 3,96 KG // **121,56**

Grundpreis: 30,70 / kg, Tiefgekühlt



MINI BURGER PATTIES, ANGUS BEEF  
DRY AGED

Ø 6 CM, 4 X 55 G, EATVENTURE

ART. NR.: 55456 // 220 G // **12,52**

Grundpreis: 56,91 / kg, Tiefgekühlt



MINI BURGER PATTIES BIRU®  
WAGYU, 8 WOCHEN DRY AGED

Ø 6 CM, 4 X 55 G, EATVENTURE

ART. NR.: 54719 // 220 G // **17,07**

Grundpreis: 77,59 / kg, Tiefgekühlt



MINI BURGER PATTIES, RED HEIFER  
BEEF DRY AGED

Ø 5 CM, 4 X 55 G, EATVENTURE

ART. NR.: 57071 // 220 G // **10,97**

Grundpreis: 49,86 / kg, Tiefgekühlt



AMERICAN STEAKHOUSE BURGER PAT-  
TIES, 100% RINDFLEISCH

ART. NR.: 60184 // 2 X 198 G // **12,70**

Grundpreis: 32,07 / kg, Tiefgekühlt



SERVIERVORSCHLAG

BURGERPATTIES AUS  
ENTEN CONFIT,  
105 MM, ROUGIÉ

ART. NR.: 59222 //  
6 X CA. 110 G // **32,57\***

Grundpreis: 49,35 / kg, Tiefgekühlt



BURGER PATTY,  
RED HEIFER BEEF DRAY AGED  
Ø 12 CM, EATVENTURE

ART. NR.: 52461 // 180 G // **6,68**

Grundpreis: 37,11 / kg, Tiefgekühlt



BURGER PATTY,  
ANGUS BEEF DRAY AGED  
Ø 12 CM, EATVENTURE

ART. NR.: 52460 // 180 G // **7,22**

Grundpreis: 40,11 / kg, Tiefgekühlt



BURGER PATTY WILDSCHWEIN  
Ø 12 CM, EATVENTURE

ART. NR.: 53648 // 180 G // **7,47**

Grundpreis: 41,50 / kg, Tiefgekühlt

# BURGER PATTIES, VEGANE BURGER & BUNS

GIANT BURGER - BRÖTCHEN

Ø 14 CM, 16 STK.

ART. NR.: 34956 // 2 KG // **36,57**

Grundpreis: 18,29 / kg, Tiefgekühlt



BURGER PATTY BIRU® WAGYU,

8 WOCHEN DRY AGED

Ø 12 CM, EATVENTURE

ART. NR.: 53156 // 180 G // **13,86**

Grundpreis: 77,00 / kg, Tiefgekühlt



GIGABOL HAMBURGER-BRÖTCHEN  
WEISS, Ø CA. 11 CM, VORGEBACKEN,  
C.SIEGERT, 24 X 115 G

ART. NR.: 49145 // 2,76 KG // **31,70**

Grundpreis: 11,49 / kg, Tiefgekühlt

BURGER PATTIES 100% FULLBLOOD  
WAGYU, WAGYU AUETAL

ART. NR.: 61201 // 2 X 180 G // **17,97**

Grundpreis: 49,92 / kg, Tiefgekühlt

DEUTSCHE WAGYU STEAKHOUSE  
BURGER PATTIES

ART. NR.: 61415 // 130 G // **6,54**

Grundpreis: 50,31 / kg, Tiefgekühlt

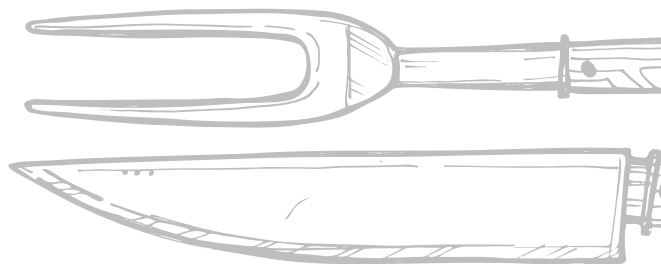


**VEGGIE**

NICHT DAS  
RICHTIGE FÜR SIE  
DABEI GEWESEN?



MEHR **BURGER**  
UNTER [BOSFOOD.DE](http://BOSFOOD.DE)



BURGER PATTIES, VEGETARISCH  
QUORN™, MYCOPROTEIN, CA. 12 STÜCK

ART. NR.: 58214 // 960 G // **22,42**

Grundpreis: 23,35 / kg, Tiefgekühlt



**VEGAN**



**VEGAN**



**VEGAN**

BURGER PATTIES, VEGAN  
REDEFINE BURGER, 8 X 140 G, TK

ART. NR.: 61737 // 1,12 KG // **70,57**

Grundpreis: 27,14 / kg, Tiefgekühlt

BURGER PATTIES, VEGAN  
HÄHNCHEN-PATTIES AUS PFLANZEN,  
TINDLE BURGER, CA.7 X ~120 G

ART. NR.: 61335 // 907 G // **20,95**

Grundpreis: 23,10 / kg, Tiefgekühlt

BURGER PATTIES, VEGAN  
AUS ERBSENPROTEIN,  
GREENFORCE, 20 X 130 G

ART. NR.: 57207 // 2,6 KG // **70,57**

Grundpreis: 27,14 / kg, Tiefgekühlt

# GRILLSAUCEN

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

Der 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.: 25774 // 532 ML // **7,16** 13,46 / Liter

ART. NR.: 31350 // 3,79 L // **42,14** 11,12 / Liter

### BBQ SAUCE, HICKORY SMOKE STYLE

kräftig rauchig

ART. NR.: 31352 // 532 ML // **7,36** 13,83 / Liter

## GEWÜRZGARTEN „TRÜFFEL, TRATSCH & TANKEN“

### BURGERSAUCE MIT CHEDDAR & TRÜFFEL

ART. NR.: 55669 // 180 ML // **6,29**

Grundpreis: 34,94 / Liter

### TRÜFFEL - MADEIRA SAUCE

ART. NR.: 55259 // 180 ML // **7,31**

Grundpreis: 40,61 / Liter



### BONE SUCKIN' SAUCE „HOT“

ART. NR.: 19749 // 410 ML // **9,90** 24,15 / Liter

ART. NR.: 28143 // 1,89 L // **35,50** 18,78 / Liter



### BONE SUCKIN' SAUCE „REGULAR“

ART. NR.: 19745 // 410 ML // **9,90** 24,15 / Liter

ART. NR.: 19744 // 1,86 L // **35,58** 19,13 / Liter

ART. NR.: 24692 // 3,615 L // **62,30** 17,23 / Liter



### BONE SUCKIN' SAUCE „REGULAR“ DICKFLÜSSIG

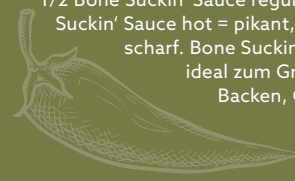
ART. NR.: 20504 // 410 ML // **9,90** 24,15 / Liter

ART. NR.: 31345 // 1,89 L // **35,50** 19,00 / Liter

ART. NR.: 31450 // 3,7 L // **62,75** 16,96 / Liter

## BONE SUCKIN' BBQ SAUCEN

Im Land des BBQs 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: „bone-suckin'“ 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 „HABANERO“

ART. NR.: 19750 // 147 ML // **8,99** 61,16 / Liter

### BONE SUCKIN' SAUCE „HOT“ DICKFLÜSSIG

ART. NR.: 31573 // 410 ML // **9,90** 24,15 / Liter



### BONE SUCKIN' SAUCE „YAKI“

ART. NR.: 19752 // 295 ML // **9,90** 33,56 / Liter

### BONE SUCKIN' CHICKEN WING SAUCE

Knoblauch & Honig

ART. NR.: 49030 // 290 ML // **9,90** 34,14 / Liter



### BONE SUCKIN' CHICKEN WING SAUCE

Honey Habanero

ART. NR.: 47072 // 290 ML // **9,90** 34,14 / Liter

### BONE SUCKIN' STEAK SAUCE

Chophouse Style

ART. NR.: 42252 // 295 ML // **8,50** 24,50 / Liter



### PATTY\*S BBQ SAUCE

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

ART. NR.: 42191 // 225 ML // **6,05** 26,89 / Liter

ART. NR.: 35458 // 900 ML // **17,07** 18,79 / Liter

ART. NR.: 47195 // 5 L // **82,19** 16,44 / Liter



### 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 // **5,79** 25,73 / Liter

### PATTY\*S LACHSSAUCE HONIG-SENFSAUCE

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 // **7,47** 33,20 / Liter

ART. NR.: 47046 // 900 ML // **18,63** 20,70 / Liter

### 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! Püriert - ein idealer Ketchup!

ART. NR.: 49300 // 225 ML // **6,08** 27,02 / Liter



### PATTY\*S BURGERSAUCE

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

ART. NR.: 43782 // 225 ML // **6,08** 27,02 / Liter

ART. NR.: 43783 // 900 ML // **16,42** 18,24 / Liter



### PATTY\*S CURRYSAUCE

Für uns ist sie die beste Currysauce. 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!

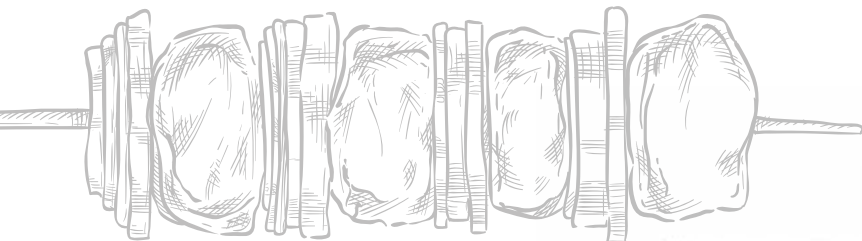
ART. NR.: 42190 // 225 ML // **6,07** 26,98 / Liter

ART. NR.: 28449 // 900 ML // **16,41** 18,23 / Liter

ART. NR.: 28450 // 5 L // **51,13** 10,26 / Liter



# GRILLSAUCEN



## SERIOUSTASTE SAUCEN

Die Saucen der Serioustaste Manufaktur verfeinern Gerichte, geben Fleisch, Fisch und Gemüse eine extravagante Geschmacksnote und eignen sich zum Dippen. Die Saucen und Cremes werden in Handarbeit aus hochwertigen Inhaltsstoffen produziert.



### THE GIN STYLE

ART. NR.: 56422 // 200 ML // **6,49** 32,45 / Liter

### THE CURRY, MATS STYLE

ART. NR.: 62656 // 300 ML // **6,49** 21,63 / Liter

### THE ORIENTAL STYLE

ART. NR.: 57533 // 200 ML // **6,49** 32,45 / Liter

### THE ALTBIER STYLE

ART. NR.: 56421 // 200 ML // **6,49** 32,45 / Liter

### THE ASIA STYLE

ART. NR.: 57534 // 200 ML // **6,49** 32,45 / Liter



## 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!

### FLAMIN' HOT PEPPER SAUCE

ART. NR.: 33894 // 148 ML // **6,61** 44,66 / Liter

### TANGY GINGER LIME MARINADE

ART. NR.: 33893 // 355 ML // **7,98** 22,48 / Liter

### AWESOME STEAK SAUCE

ART. NR.: 33892 // 250 ML // **7,17** 28,68 / Liter

### AUSTRALIAN TOMATO KETCHUP FOR GROWNUPS

ART. NR.: 31570 // 355 ML // **7,29** 20,54 / Liter

### BBQ SAUCE, THE ORIGINAL

ART. NR.: 33890 // 355 ML // **7,66** 21,58 / Liter

### HOT & SPICY BBQ SAUCE

ART. NR.: 33891 // 355 ML // **7,61** 21,44 / Liter

### AUSTRALIAN TANGY GINGER LIME MARINADE (INGWER LIMETTE)

ART. NR.: 33893 // 355 ML // **7,98** 22,48 / Liter

### AUSTRALIAN LIQUID SMOKE HICKORY NATURAL, PUMPSPRAY

ART. NR.: 33882 // 118 ML // **6,59** 55,85 / Liter



### DIRTY HARRY FAMOUS BBQ SAUCE, BIO

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

ART. NR.: 36771 // 250 ML // **11,19** 44,76 / Liter

# HOT, HOT, HOT!



## 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 // **9,20** 62,16 / Liter



## CHILI-SAUCE FÜR GEFLÜGEL

Chili for Chicken ist eine Dip-Sauce, die nicht nur, aber vorwiegend zu Geflügel verwendet werden kann. Süßlich-scharf im Geschmack.

ART. NR.: 12742 // 650 ML // **5,84** 8,98 / Liter



## CHICAGO '33 BBQ SAUCEN „CHIMICHURRI - GRÜN“

BBQ Sauce mit grüner Paprika & Peperoni.

ART. NR.: 32488 // 225 ML // **6,01** 26,71 / Liter



## CHICAGO '33 BBQ SAUCEN „CHIMICHURRI - ROT“

BBQ Sauce mit Kirschtomaten & rotem Paprika.

ART. NR.: 32489 // 225 ML // **5,90** 26,22 / Liter



## CHEESE SAUCE

Käsedip, Palapa

ART. NR.: 47516 // 470 G // **5,28** 11,23 / Liter



## 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 // **2,43** 810,00 / Liter



## SCOVILLA 'S POWER DROPS MIT DOSIERSTAB, 1 MIL- LION SCOVILLE

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

ART. NR.: 28055 // 3 ML // **7,43** 2.476,67 / Liter



## SCOVILLA'S BARBADOS EXCITE SAUCE, HABANERO CHILI

Scovillas Bajan Hot Sauce 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 // **5,91** 39,93 / Liter

# GRILLSAUCEN & KETCHUP

## ORGANIC KETCHUP, CURTICE BROTHERS

Die "Curtice Brothers" kochen Bio-Ketchup aus frischen Tomaten - kein Konzentrat. Die Zutaten stammen von 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, BIO

ART. NR.: 52451 // 270 ML // **5,34** 19,78 / Liter

### ORGANIC CHILI KETCHUP, BIO

ART. NR.: 53064 // 270 ML // **5,34** 19,78 / Liter

### ORGANIC SWEET 7 CHILI SAUCE, BIO

ART. NR.: 57737 // 270 ML // **5,21** 19,30 / Liter

### ORGANIC CURRY KETCHUP, BIO

ART. NR.: 57738 // 270 ML // **5,21** 19,30 / Liter



IT-BIO-006



### KETCHUP MIT BALSAMICO UND SOMMERTRÜFFELN

Ketchup mit Trüffel? Ja klar, das geht, und sogar echt gut. Die Süß-Säure vom Aceto und das Aroma des Trüffels parfümieren dieses Produkt perfekt.

ART. NR.: 51057 // 100 G //

**10,30** 103,00 / Liter



### HEINZ TOMATEN KETCHUP

Der Klassiker - Das wohl bekannteste Produkt aus dem Hause Heinz, das schon 1876 von Henry John Heinz erfunden wurde.

ART. NR.: 24022 // 875 ML //

**9,81** 10,49 / Liter



### KETCHUP VON KYKNOS TOMATEN KETCHUP, GRIECHENL.

ART. NR.: 29200 // 290 ML //

**2,48** 8,55 / Liter

### TOMATEN KETCHUP, SCHARF

ART. NR.: 29201 // 290 ML //

**2,53** 8,72 / Liter



### TOMATEN KETCHUP WERDER FEINKOST

Der Tomaten Ketchup von Werder Feinkost kommt ohne Verdickungsmittel aus und ist gluten- und lactosefrei!

ART. NR.: 31353 // 450 ML //

**7,20** 16,00 / Liter

## OLD TEXAS SAUCEN

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



### SERRANO PEPPER SAUCE

ART. NR.: 47090 // 148 ML // **7,64** 51,62 / Liter

### COWBOY KETCHUP, SCHARF

ART. NR.: 39280 // 250 ML // **7,25** 29,00 / Liter

### JALAPENO PEPPER BBQ SAUCE

ART. NR.: 39279 // 250 ML // **7,22** 28,88 / Liter

### WHISKEY PEPPER BBQ SAUCE

ART. NR.: 31569 // 250 ML // **7,22** 28,88 / Liter

### ORIGINAL BBQ SAUCE ALL NATURAL

ART. NR.: 37043 // 455 ML // **8,23** 18,09 / Liter

### GHOST PEPPER BBQ SAUCE

ART. NR.: 47087 // 455 ML // **8,77** 19,27 / Liter

# GRILLSAUCEN & KETCHUP - 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 ummanteln und genießen.

ART. NR.: 28659 // 257 ML

// **6,75** 26,26 / Liter

ART. NR.: 24109 // 490 ML //

**8,42** 17,18 / Liter



## BURGER RELISH

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

ART. NR.: 49157 // 265 ML //

**8,03** 30,30 / Liter



## CURRY KETCHUP

ART. NR.: 44958 // 257 ML //

**8,06** 31,36 / Liter

## CHIPOTLE KETCHUP SCHARF

ART. NR.: 39283 // 245 ML //

**8,34** 34,04 / Liter

## BLOODY MARY KETCHUP, PIKANT

ART. NR.: 36294 // 256 ML //

**8,34** 32,58 / Liter

## SWEET CHILI SAUCE

ART. NR.: 45785 // 259 ML //

**8,50** 32,82 / Liter

## CHILI KETCHUP

ART. NR.: 28634 // 249 ML //

**8,24** 33,09 / Liter

## ORIGINAL BBQ SAUCE RAUCHIG & SÜSS

ART. NR.: 42319 // 250 ML //

**8,32** 33,28 / Liter

## HOISIN SAUCE

ART. NR.: 35676 // 260 ML //

**7,98** 30,69 / Liter





## GRILLSAUCEN

# KETCHUP OHNE TOMATEN



GUILT FREE TOMATO KETCHUP ZERO  
KETCHUP OHNE ZUCKERZUSATZ  
VERSTEGEN

ART. NR.: 58141 // 875 ml // **7,66** 8,75 / Liter



### DIRKS PFLAUMEN KETCHUP

Der Pflaumenketchup enthält nur 8% Zucker, der Rest kommt aus der Frucht. Aus natürlicher Süße, feiner Säure und pikanter Würzung entsteht das einzigartige Ketchup-Aroma, auch ohne Tomaten.

ART. NR.: 57672 // 312 ML // **4,35** 13,94 / Liter

### DIRKS PFLAUMEN KETCHUP, SCHARF

ART. NR.: 57673 // 311 ML // **4,35** 13,99 / Liter

### DIRKS CURRY APFEL KETCHUP

Der Apfelmketchup überzeugt mit seiner leichten pikanten Currynote und dezenter Süße. Passt perfekt zu Bratwurst, Burger und Geflügel.

ART. NR.: 57674 // 308 ML // **4,35** 14,12 / Liter



## GRILLSAUCEN - KORNMAYER<sup>S</sup>

### TRADITIONAL BBQ-SAUCE

Reife Tomaten, Eichenrauch, Gewürze & Melasse.

ART. NR.: 46616 // 250 ML // **7,47** 29,88 / Liter

### OAK BARREL BBQ-SAUCE

Ausgewählte Zutaten, im Eichenfass gereift.

ART. NR.: 32122 // 250 ML // **7,93** 31,72 / Liter

### GRILLSAUCE PIRAT-STYLE, MIT RUM

Exotische Gewürze, Blutorange, Rum.

ART. NR.: 46609 // 250 ML // **7,47** 29,88 / Liter

### SMOOTHY CURRYSAUCE

Curry, Früchte, Weißwein und milder Eichenrauch.

ART. NR.: 46611 // 250 ML // **7,82** 31,28 / Liter

### GRILLSAUCE WESTERN-STYLE

Schwarze Melasse, sanfte Chilis, feine Rauchnote.

ART. NR.: 46612 // 250 ML // **7,47** 29,88 / Liter

### GRILL BBQ-FRUIT

Äpfel, Ananas, Zitrusfrüchte, Kirschen & Tomaten.

ART. NR.: 46613 // 250 ML // **7,56** 30,24 / Liter

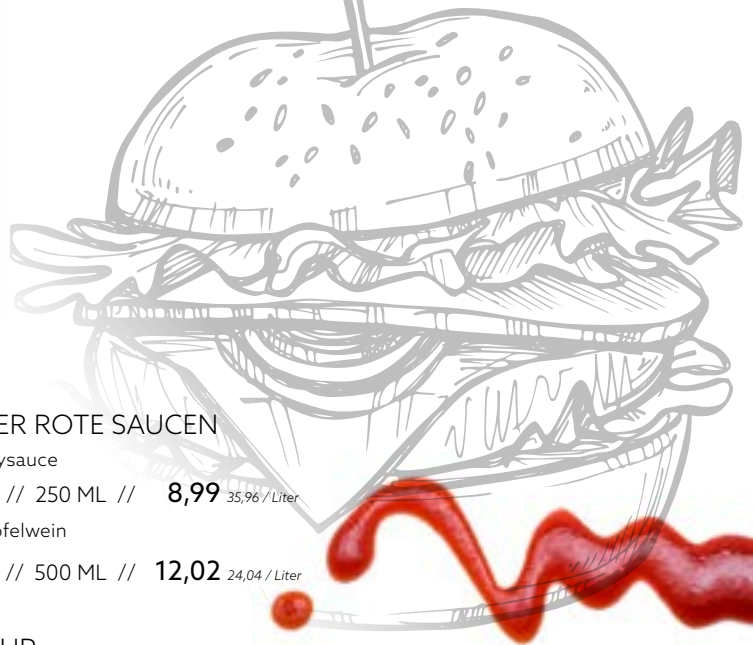
### BLACK CAT BBQ-SAUCE

Rauchig, süß, scharf und so sexy im Geschmack.

ART. NR.: 46614 // 250 ML // **7,46** 29,88 / Liter



## GRILLSAUCEN - KORNMEYERS



### FRANKFURTER ROTE SAUCEN

extra scharfe Currysauce

ART. NR.: 33168 // 250 ML // **8,99** 35,96 / Liter

Currysauce mit Apfelwein

ART. NR.: 31587 // 500 ML // **12,02** 24,04 / Liter

### SENF-KETCHUP

ART. NR.: 46615 // 250 ML // **7,83** 31,32 / Liter

ALTER FRITZ GRILLSAUCE  
MIT BIER

ART. NR.: 46608 // 250 ML // **7,56** 30,24 / Liter



### HEART OF THAILAND BRAND THAI-KETCHUP

ART. NR.: 46617 // 250 ML // **7,56** 30,24 / Liter

### LUKCHIN-SAUCE

ART. NR.: 46619 // 250 ML // **7,47** 29,88 / Liter

### SOJA-SAUCE

ART. NR.: 46618 // 250 ML // **7,56** 30,24 / Liter



### BERLINER CURRYSAUCEN

ART. NR.: 46620 // 250 ML // **7,55** 30,20 / Liter

extra scharf

ART. NR.: 46621 // 250 ML // **8,24** 32,96 / Liter

## SPEZIALITÄTEN VON SASCHA STEMBERG



**NEU**

### STEMBERGS CURRYWURSTSAUCE

ART. NR.: 41589 // 225 ML // **4,49** 19,96 / Liter

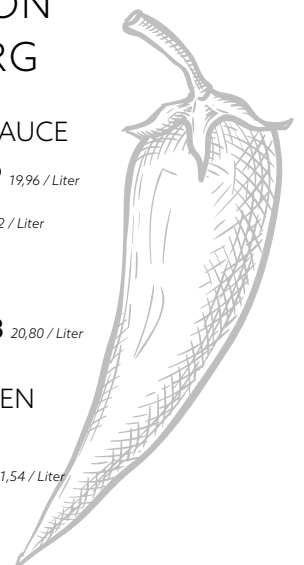
ART. NR.: 47488 // 5 L // **34,11** 6,82 / Liter

„STEMMIS BBQ & GRILL SAUCE“

ART. NR.: 55044 // 225 ML // **4,68** 20,80 / Liter

RINDERFETT VOM BAYRISCHEN  
WAGYU-RIND

ART. NR.: 41578 // 195 G // **4,20** 21,54 / Liter



# SENF



BOS FOOD -  
BARBECUE-SENF

ART. NR.: 29220

// 210 ML // **7,99** 38,05 / Liter



UNCLE RALF'S  
BEST MUSTARD  
SWEET & HOT, SENF

ART. NR.: 32631

// 210 ML // **7,47** 35,57 / Liter



BONE SUCKIN' MUSTARD  
SWEET HOT / MILD

ART. NR.: 19751

// 325 ML // **9,90** 30,46 / Liter

ART. NR.: 40691

// 325 ML // **9,90** 30,46 / Liter



PIRATENSENF  
KORNMEYER'S

ART. NR.: 27069

// 210 ML // **7,94** 37,81 / Liter



## ALTES GEWÜRZAMT - SENFKREATIONEN



CURRY-SENF  
MIT KANDIERTEN ORANGEN  
UND SAKE, PIKANT

ART. NR.: 41285

// 200 ML // **11,90** 59,50 / Liter



CAFE DE PARIS-SENF  
KLASSISCHE ART, PIKANT

ART. NR.: 41291

// 200 ML // **11,90** 59,50 / Liter



GRILL-SENF  
MIT BAHARAT, HONIG, PIKANT

ART. NR.: 41288

// 200 ML // **11,90** 59,50 / Liter



DIJON-SENF, GROB  
FALLOT

ART. NR.: 13038

// 190 ML // **3,85** 20,26 / Liter



DIJON-SENF, FEIN  
MIT CURRY MADRAS, FALLOT

ART. NR.: 44377

// 250 ML // **3,84** 15,36 / Liter



DIJON-SENF  
FEIN UND SCHARF, FALLOT

ART. NR.: 13024

// 190 ML // **3,99** 21,00 / Liter



BBQ-KAVIAR / SENF

ART. NR.: 31326

// 160 ML // **7,85** 49,06 / Liter



KORNMAYERS



DER ALTE FRANKFURTER SENF  
MITTELSCHARF

ART. NR.: 36381 // 210 ML // **7,82** 37,24 / Liter

ART. NR.: 36958 // 270 ML // **10,03** 37,15 / Liter

FRANKFURTER SENF  
MITTELSCHARF  
MIT KRÄUTERN

ART. NR.: 26246  
// 210 ML // **7,92** 37,71 / Liter

FRANKFURTER APFEL-  
SENF

ART. NR.: 31324  
// 210 ML // **7,93** 37,76 / Liter

HANSEATEN SENF  
MIT SARDELLENFILETS  
UND RUM

ART. NR.: 27070  
// 210 ML // **7,85** 37,38 / Liter



HÄNDLMAIER, BAYERISCH  
SÜSSER HAUSMACHER-SENF

ART. NR.: 14841 // 200 ML // **3,57** 17,85 / Liter

ART. NR.: 13063 // 335 ML // **6,23** 18,60 / Liter

ART. NR.: 14842 // 4,3 L // **51,09** 11,88 / Liter

DÜSSELDORFER MOSTERT G.G.A.  
DAS ORIGINAL IM STEINGUTTOPF

ART. NR.: 35314 // 100 ML // **12,79** 127,90 / Liter

ART. NR.: 57380 // 250 ML // **8,45** 33,80 / Liter

ART. NR.: 13020 // 9,39 L // **53,30** 5,68 / Liter



DE-ÖKO-006

MÜNCHNER KINDL

BAUERN-SENF, MITTELSCHARFER SENF MIT SENFKÖRNERN, BIO

ART. NR.: 51896 // 125 ML // **4,26** 34,08 / Liter

CHILI-SENF, BIO, VEGAN

ART. NR.: 51897 // 125 ML // **4,26** 34,08 / Liter

MEERRETTICH-SENF, BIO, VEGAN

ART. NR.: 51895 // 125 ML // **4,26** 34,08 / Liter



# MAYONNAISEN



## 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 // **6,08** 27,02 / Liter

ART. NR.: 43780 // 900 ML // **16,41** 18,23 / Liter



## STOKES REAL MAYONNAISE

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

ART. NR.: 28629 // 356 ML // **7,71** 21,66 / Liter

## STOKES GARLIC MAYONNAISE

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

ART. NR.: 54590 // 368 ML // **8,00** 21,74 / Liter



MEHR FAT COCK FINDEN SIE AUF SEITE 64



NEU

## THE FAT COCK- „GARLICKY COCK CREAM“

Aioli  
ART. NR.: 62809 // 350 ML // **7,36** 21,03 / Liter



## ALLIOLI SALSA CREME PICANTE

scharfe Knoblauchcreme, rot, (Aioli / Ajoli)  
ART. NR.: 39285 // 95 G // **6,40** 67,37 / Liter



## KEWPIE MAYONNAISE WASABI

ART. NR.: 58917 // 300 ML // **7,54** 25,13 / Liter



# MAYONNAISEN



CHILI-CREME -  
SRIRACHA MAYOO  
FLYING GOOSE

ART. NR.: 45552 //  
200 ML //

**3,40** 17,00 / Liter

ART. NR.: 49443 //  
454 ML //

**6,14** 27,02 / Liter

KORIANDER LIMETTEN  
MAYO

TOFREE-NORTH

ART. NR.: 50435 // 225 ML //

**5,78** 25,69 / Liter

ZITRONEN INGWER MAYO  
TOFREE-NORTH

ART. NR.: 52404 // 225 ML //

**5,78** 25,69 / Liter



MAYONNAISE  
MIT PFEFFER, LA DELICIEUSE

ART. NR.: 45685

// 250 ML // **7,01** 28,04 / Liter

MAYONNAISE MIT TRÜFFEL  
LA DELICIEUSE

ART. NR.: 45682

// 250 ML // **8,40** 33,60 / Liter

MAYONNAISE  
MIT GETROCKNETEN  
TOMATEN, LA DELICIEUSE

ART. NR.: 45686

// 250 ML // **7,24** 28,96 / Liter

MAYONNAISE MIT WASABI  
LA DELICIEUSE

ART. NR.: 45683

// 250 ML // **7,01** 28,04 / Liter



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.: 58447 // 500 ML //

**11,74** 23,48 / Liter

ART. NR.: 11513 // 1 LITER //

**22,42**

NEU



MAYONNAISE  
AUS GERÄUCHERTEM OLIVENÖL,  
FINCA LA BARCA

ART. NR.: 57765 // 120 ML // **4,98** 41,50 / Liter

NEU



AIOLI  
AUS GERÄUCHERTEM OLIVENÖL,  
FINCA LA BARCA

ART. NR.: 57764 // 120 ML //

**4,98** 41,50 / Liter

# ÖL, ESSIG & SENF

FÜR DIE PERFEKTE SALAT VINAIGRETTE...

An eine gute Vinaigrette gehört auch guter Essig, z.B. Chardonnay Essig. Dieser hat nicht zu viel Säure und ist mild im Geschmack. Als Öl-Basis empfiehlt sich Rapsöl. Die Zugabe von Senf sorgt dafür, dass sich der Essig mit dem Öl zu einer cremigen Emulsion verbinden kann. Mit frischen Kräutern, Zwiebel, Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Fertig!



&



&



DE-ÖKO-003

**RAPSKERNÖL, BIO  
AUS GESCHÄLTERTER RAPSSAAT NATIV**

Seinen unverwechselbaren milden und feinnussigen Geschmack erhält Rapskernöl durch die schonende Kaltpressung geschälter Rapssaat.

ART. NR.: 15560 // 500 ML // **11,02** 22,04 / Liter

**CHARDONNAY ESSIG  
IM HOLZFASS GEREIFT, FORVM**

FORVM V. Agridulce de Chardonnay ist eine limitierte spanische Spezialität. Sein Bouquet ist süß und ausgewogen kräftig. Hervorragend zu Fisch- und Fleischgerichten sowie in der kalten Küche.

ART. NR.: 20047 // 500 ML // **16,72** 33,44 / Liter

**SENF MIT HONIG  
LA DELICIEUSE**

ART. NR.: 45692 // 250 ML // **7,16** 28,64 / Liter



**GERÖSTETES  
SESAMDRESSING  
GOMA DRESSING**

ART. NR.: 45415 // 1 LITER // **20,28**



**ROASTED SESAME  
SESAMDRESSING, KEWPIE**

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

ART. NR.: 48540 // 1 LITER // **22,74**



**„THE HOUSEDRESSING“ -  
LEMON OLIVE  
MIT GRÜNEN OLIVEN,  
SERIOUS TASTE**

Herrlich leichter Geschmack, vielseitig einsetzbar für Salate, Fischgerichte oder gegrilltes Brot.

ART. NR.: 60200 // 300 ML // **8,90** 29,67 / Liter



**SYLTER SALATHIMMEL  
VOIGTS ALTE BACKSTUBE,  
SYLT**

Das vegane Dressing auf Basis von Essig und Öl begeistert seit Jahren auf der schönen Insel Sylt.

ART. NR.: 35863 // 500 ML // **11,41** 22,82 / Liter

# SOSENKÖNIG



JOGHURT DRESSING A2  
KÜCHENFERTIGE SAUCE  
ART. NR.: 60402 // 250 ML // **5,45** 21,80 / Liter

VINAIGRETTE DRESSING  
KÜCHENFERTIGE SAUCE  
ART. NR.: 60403 // 250 ML // **4,60** 46,00 / Liter

**VEGAN**

**VEGAN**



INDIAN CURRY  
KÜCHENFERTIGE SAUCE,  
VEGAN  
ART. NR.: 60395 // 250 ML // **5,66** 22,64 / Liter

SALSA DI POMODORE  
KÜCHENFERTIGE TOMATEN  
SAUCE, VEGAN  
ART. NR.: 60397 // 250 ML // **5,23** 20,92 / Liter



SATÉ SAUCE  
KÜCHENFERTIGE SAUCE,  
ERDNUSS  
ART. NR.: 60398 // 250 ML // **5,66** 22,64 / Liter

RED THAI CURRY  
KÜCHENFERTIGE SAUCE  
ART. NR.: 60399 // 250 ML // **5,66** 22,64 / Liter



DEMI GLACE  
KÜCHENFERTIGE SAUCE  
ART. NR.: 60394 // 250 ML // **5,66** 22,64 / Liter

NOCH NICHT DAS  
RICHTIGE FÜR SIE  
DABEI GEWESEN?



MEHR DRESSING  
UNTER BOSFOOD.DE



GEWÜRZGARTEN  
DEMI GLACE  
KÜCHENFERTIG  
ART. NR.: 37873 // 225 ML // **10,57** 46,98 / Liter  
ART. NR.: 37874 // 900 ML // **25,63** 28,48 / Liter



## CHUTNEYS & DIVERSE



CARAMELISED RED ONION CHUTNEY  
MIT KAREMELLISIERTEN ZWIEBELN

ART. NR.: 56402 // 300 G // **10,57** 35,23 / Liter

ROTE BETE & MEERRETTICH CHUTNEY

ART. NR.: 35881 // 300 G // **11,64** 38,80 / Liter

HONEY ROAST SWEET TOMATO  
CHUTNEY

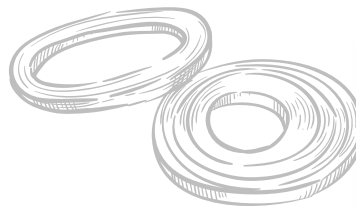
MIT HONIG & TOMATEN

ART. NR.: 56400 // 300 G // **10,57** 35,23 / Liter

SHALLOT & RED PEPPER  
CHUTNEY

MIT SCHALOTTEN & PAPRIKA

ART. NR.: 56398 // 300 G // **9,92** 33,07 / Liter



### VÉRONIQUE WITZIGMANN

BARBECUE CHUTNEY

ART. NR.: 26314 // 225 ML // **6,49** 28,84 / Liter

ART. NR.: 27115 // 900 ML // **17,95** 19,94 / Liter

FEIGEN BALSAMICO CHUTNEY

ART. NR.: 26311 // 225 ML // **6,49** 28,84 / Liter

ART. NR.: 27117 // 900 ML // **12,95** 14,39 / Liter

PIKANTE ANANAS-CURRY SAUCE

ART. NR.: 28963 // 225 ML // **6,49** 28,84 / Liter



WÜRZIGE RAUCH-ZWIEBEL SAUCE

ART. NR.: 28962 // 900 ML // **12,95** 14,39 / Liter



GEWÜRZGARTEN  
BIRNENPORTWEIN CHUTNEY  
MIT NÜSSEN, KAKAOBOHNEN

ART. NR.: 30835 // 225 ML // **5,20** 23,11 / Liter

ART. NR.: 32464 // 900 ML // **18,14** 20,16 / Liter



GEWÜRZGARTEN  
ANANASCURRY CHUTNEY  
MIT MANDELN, ZITRONENGRAS

ART. NR.: 30834 // 225 ML // **5,60** 24,89 / Liter

ART. NR.: 30577 // 900 ML // **18,62** 20,69 / Liter



BENNY'S NEW YORK ZWIEBELN  
FINESPITZ'S

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** 32,67 / kg

# GRILLGEWÜRZE - ALTES GEWÜRZAMT



## 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.

Zusätzlich kein Salz mehr verwenden!

ART. NR.: 50657 // 100 G //

**11,50** 115,00 / kg



## 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 Jacobsmuscheln. Auch zum Braten geeignet. Zusätzlich kein Salz mehr verwenden!

ART. NR.: 50659 // 70 G //

**11,50** 164,29 / kg



## AFR. GRILLGEWÜRZ GEWÜRZMISCHUNG

Eine kräftige afrikanische Gewürzmischung. Perfekt zu dunklem Fleisch wie Rind, Wild aber auch zu Geflügel. Auch Kohlgemüse und Weißkraut vertragen etwas von dieser aromatischen Mischung, die u.a. mit Pfeffer, Orangenblüten, Zimt und Kardamom von Ingo Holland in seinem alten Gewürzamt kreiert wurde.

ART. NR.: 53096 // 75 G //

**12,10** 161,33 / kg



## BAHARAT GEWÜRZMISCHUNG FÜR STEAK/LAMM

Diese Mischung wird in den Ländern am persischen Golf zum Würzen von Lammfleisch verwendet. Passt auch sehr gut zu Gebrilltem wie Steak oder Kotelett.

ART. NR.: 50653 // 70 G //

**10,80** 154,29 / kg



## BBQ PORK GEWÜRZZUBEREITUNG FÜR SCHWEIN

Grill- und Bratgewürz für Schweinefleisch, Kotelett, Spieße und Schweineschnitzel usw. Eignet sich auch für hochpreisige Schweinefleischsorten wie Iberico-Schwein und Eichel-Schwein. Natürlich auch für kurzes Marinieren geeignet.

Zusätzlich kein Salz mehr verwenden!

ART. NR.: 50660 // 90 G //

**11,50** 127,78 / kg



## BBQ CHICKEN GEWÜRZZUBEREITUNG FÜR HUHN

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

ART. NR.: 50658 // 100 G //

**11,50** 115,00 / kg

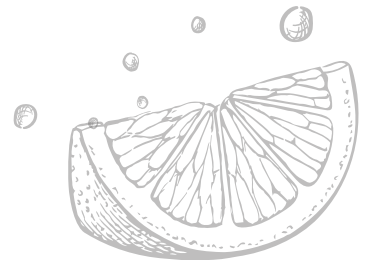


## CAJUN SPICE GEWÜRZZUBEREITUNG

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 //

**10,20** 145,71 / kg



## BBQ RUB DELUXE GEWÜRZZUBEREITUNG

Rauchig, fruchtig, scharf! Dieser Rub aus erlesenen Zutaten verleiht edlem Fleisch und Geflügel eine intensive Rauchnote und eine feurige Knusprigkeit.

ART. NR.: 49671 // 250 G //

**18,70** 74,80 / kg



## BBQ RUB PROVENCE GEWÜRZZUBEREITUNG

Aromatisch, kräutrig, kräftig! Im BBQ Rub Provence steckt die Würze mediterraner Kräuter gepaart mit aromatischem schwarzen Pfeffer und einer deftigen Note gerösteter Zwiebel.

ART. NR.: 49674 // 200 G //

**14,90** 74,50 / kg



## BBQ RUB OCEAN GEWÜRZZUBEREITUNG

Frisch, würzig, zitronig! Dieser Rub unterstreicht den feinen Eigengeschmack von Fisch und Meeresfrüchten und verleiht diesen eine feine würzige Knusperkruste.

ART. NR.: 49673 // 200 G //

**12,90** 64,50 / kg

# THE FAT COCK - GEWÜRZZUBEREITUNGEN



BLACKENED STEAK  
STEAK GEWÜRZZUBEREITUNG

ART. NR.: 59617 // 350 G // **9,88** 28,23 / KG

SHRIMP DELIGHT  
SHRIMP GEWÜRZZUBEREITUNG

ART. NR.: 59829 // 350 G // **9,88** 28,23 / KG

CITRUS HERB SEASONING  
GEWÜRZZUBEREITUNG

ART. NR.: 59827 // 200 G // **9,88** 49,40 / KG

FAJITA DELIGHT  
MEXIKANISCHE WÜRZMISCHUNG

ART. NR.: 59619 // 350 G // **9,88** 28,23 / KG

BARBECUE DELIGHT  
WÜRZMISCHUNG

ART. NR.: 59618 // 350 G // **9,88** 28,23 / KG

CHIPOTLE CHILI DELIGHT  
WÜRZMISCHUNG

ART. NR.: 59828 // 350 G // **9,88** 28,23 / KG

SALMON DELIGHT  
LACHS-/FISCHWÜRZMISCHUNG

ART. NR.: 59621 // 350 G // **9,88** 28,23 / KG

MAPLE BARBECUE DELIGHT  
BBQ WÜRZMISCHUNG

ART. NR.: 59623 // 350 G // **9,88** 28,23 / KG

HERBAL PIZZA & PASTA  
KRÄUTER-GEWÜRZZUBEREITUNG

ART. NR.: 59622 // 200 G // **9,88** 49,40 / KG

LITTLE ITALY DELIGHT  
WÜRZMISCHUNG

ART. NR.: 59826 // 200 G // **9,88** 49,40 / KG

BLACKENED REDFISH  
FISCH GEWÜRZZUBEREITUNG

ART. NR.: 59620 // 350 G // **9,88** 28,23 / KG

CRUNCHY COCK  
GEWÜRZSALZ

ART. NR.: 61264 // 350 G // **9,88** 28,23 / KG



„Fat Berta“, 1903



Nathaniel Cockburn Jr.

## EINE FAMILIE - EIN VERMÄCHTNIS

Die Familie Cockburn hat in den letzten Jahrzehnten die Gewürzwelt beeinflusst wie keine andere. So blickt das Unternehmen „The Fat Cock Spices & Sauces“ auf eine lange Tradition und Familiengeschichte zurück.

**BESTE GEWÜRZE, ALTE REZEPTUREN. NATHANIEL COCKBURN JR. STEHT SEIT DER GRÜNDUNG DER „COCKBURN SPICES CO.“ FÜR QUALITÄT UND FINESSE. DIE EINTRAGUNG VON „THE FAT COCK“ IM JAHR 1990 VON SOHN „STIFF“ JOHN COCKBURN, HAT DEM FAMILIENUNTERNEHMEN EIN DENKMAL GESETZT.**



SPICY BBQ COCK SAUCE

ART. NR.: 60194 // 500 ML // **8,30** 16,60 / L

BBQ DELIGHT COCK SAUCE

ART. NR.: 60193 // 500 ML // **8,30** 16,60 / L

### 1909

„FAT BERTA“ - Nathaniels Kindermädchen und Köchin des Hauses wird zur Galeonsfigur des Familienunternehmens. Mit ihrer einzigartigen Italo-Amerikanischen Küche kocht sie sich in die Herzen der Familienmitglieder und inspiriert Nathaniel zu den Kreationen seiner spätern COCKBURN SPICES CO.

### 1921

Nathaniel Cockburn Jr. gründet die „COCKBURN SPICES CO.“ und ist damit der erste Hahn, der Gewürze vertreibt. Bereits kurz nach der Gründung beginnt er damit die importierte Gewürze nach den Rezepten seiner Nanny zu mischen.

### 1931

Nathaniels Sohn „Stiff John“ kommt zur Welt - zwei Jahre nach dem großen Börsencrash und inmitten der großen Depression. Die Umstände machen ihn zu einem „zugeknöpften Sparfuchs“. Eine Eigenschaft, die der Firma in den ersten Jahren seines Mitwirkens enorm hilft und vor einem möglichen Bankrott schützt.

### 1967

Das Geschäft floriert und es zeichnen sich Rekordumsätze ab. Die erste BBQ Sauce mit der speziellen Gewürzmischung wird anhand eines verschollen geglaubten Rezeptes von Berta auf den Markt gebracht.

### 1981

Im hohen Alter verlässt Nathaniel Cockburn Jr. das Unternehmen und überträgt alle Geschäftsaktivitäten seinem Sohn John.

### 1990

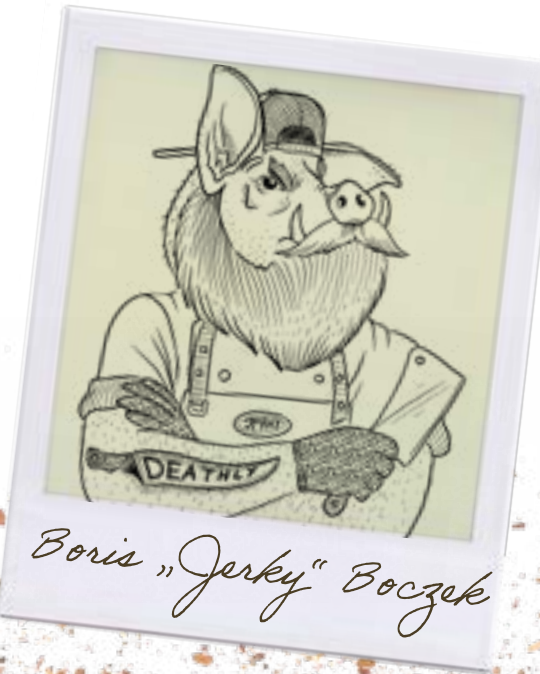
Stiff John Cockburn kauft neue Produktionsstätten und vertreibt die Produkte ab sofort auch international. Das Unternehmen trägt nun den Namen „THE FAT COCK SPICES and Sauces“. Stiff John erkrankt schwer und verstirbt bereits mit 69 Jahren.

### 2000

Sein Sohn Richard „Dick“ Cockburn übernimmt das Unternehmen in dritter Generation. Seine Tochter Fanny Berta Cockburn erblickt das Licht der Welt.

### HEUTE

Richard und Cary Ann Cockburn führen das Unternehmen. Ihre Tochter „Fat Fanny“ Cockburn arbeitet wissbegierig und fleißig mit. Sie ist eine echte Cockburn, gesund, munter und gewillt in die großen Fußstapfen ihrer Vorfahren zu treten.



*Boris „Jerky“ Boczek*

### 1997

Als Lilian Cockburn - Richards Schwester - den Metzgermeister alter Schule Boris Boczek heiratete, erschloss die Familie einen komplett neuen Geschäftszweig. Bozcek ist nicht nur für die besten Steaks und Cuts des Landes bekannt. Abseits des offiziellen Tresengeschäftes trägt er den Namen Boris „The Jerk“ Boczek.

„Jerky“, wie ihn seine Freunde nennen, ist nicht bei jedermann beliebt, aber respektiert. Jerky, liebevoller Ehemann, fürsorglicher Vater, Genießer vom alten Schlag, bringt mit den Steaks der deutschen Färse ein Stück nordosteuropäische Kultur in die Cockburn'sche Familiendynastie.



**NEU**



THE FAT COCK - ENTRECOTE VON DER FÄRSE  
DEUTSCHLAND, TIEFGEKÜHLT, CA. 250 G  
ART. NR.: 63375 // 1 KG // **48,68\***

**NEU**



THE FAT COCK - RUMPSTEAK VON DER FÄRSE  
DEUTSCHLAND, TIEFGEKÜHLT, CA. 250 G  
ART. NR.: 63376 // 1 KG // **48,68\***

**NEU**



THE FAT COCK - TOMAHAWK STEAK VON DER FÄRSE  
DEUTSCHLAND, TIEFGEKÜHLT, CA. 900 G  
ART. NR.: 63377 // 1 KG // **48,68\***





## UNSERE NEUEN FAT COCK CUTS VON DER DEUTSCHEN FÄRSE

Zartes Entrecôte, kerniges Rumpsteak und mächtiges Tomahawk. Die Färse ist eine ausgewachsene Kuh, die noch nicht gekalbt hat. Seit vielen Jahren ist das Fleisch der Färse bei Grillern und Gourmets beliebt und geschätzt. Das Fleisch ist fein marmoriert, das Fett verteilt sich fein und intermuskulär. Der Geschmack ist aromatisch und kernig. Das **Entrecote** von THE FAT COCK ist einfach ein Gedicht - ob gerubbt oder natur! Das **Rumpsteak** ist ohne Zweifel hierzulande einer der beliebtesten Cuts vom Rind. Perfekt natur oder auch mit unserer köstlichen Cock Sauce. Einfach ein zeitloser Klassiker! Das **Tomahawk** stammt aus der Hochrippe / dem Roastbeef und wird typischerweise mit dem Rippenknochen angeboten. Dieser Cut ist genau das richtige für den großen Hunger oder für den Abend mit Freunden!

SIE WOLLEN  
GENAU DAS  
AUCH?



MEHR FAT COCK  
IN UNSEREM BLOG



WIBERG *Basic*

BURGER & SANDWICH SAUCE

ART. NR.: 45208 // 695 ML // **7,62** 10,96 / kg

WOK SAUCE TERIYAKI

ART. NR.: 47917 // 652 ML // **10,04** 15,40 / kg

WOK SAUCE SÜSS SAUER

ART. NR.: 47916 // 695 ML // **7,49** 10,78 / kg

CURRYWURST SAUCE

ART. NR.: 44920 // 635 ML // **5,08** 8,00 / kg



CURRYWURST  
GEWÜRZMISCHUNG, MILD

ART. NR.: 45329 // 580 G // **9,96** 17,17 / kg

CURRYWURST  
GEWÜRZMISCHUNG, SCHARF

ART. NR.: 45330 // 700 G // **9,23** 13,19 / kg



MEHR UNTER  
BOSFOOD.DE

# GRILLGEWÜRZE - WIBERG



## 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.

ART. NR.: 33998 // 370 G // **11,97** 32,35 / kg

ART. NR.: 15395 // 910 G // **20,00** 21,98 / kg

## 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 //

**20,00** 19,05 / kg



## BURGER MIX HERBY WÜRZMISCHUNG

ART. NR.: 43479 // 400 G // **14,00** 35,10 / kg



## FRUITY BBQ GEWÜRZSALZ

ART. NR.: 62351 // 95 G // **5,99**

63,05 / kg



## SMOKY BBQ GEWÜRZMISCHUNG

ART. NR.: 62350 // 100 G // **5,99**

59,90 / kg



## CLASSIC BBQ GEWÜRZMISCHUNG

ART. NR.: 62349 // 115 G // **5,99**

52,09 / kg



## GRILL-MARINADE GEWÜRZMISCHUNG

ART. NR.: 20733 // 520 G //

**20,00** 38,46 / kg



## GRILL-ARGENTINA GEWÜRZMISCHUNG

ART. NR.: 36136 // 550 G //

**20,93** 38,05 / kg



## STEAK-PFEFFER WÜRZMISCHUNG, GROB

ART. NR.: 24300 // 650 G //

**24,94** 38,37 / kg



## GRILL-BRASIL GEWÜRZSALZ

ART. NR.: 38013 // 750 G //

**24,81** 33,08 / kg



## SPARE RIBS WÜRZMISCHUNG

ART. NR.: 21750 // 1,05 KG //

**18,26** 17,39 / kg





**SEASON PEPPER  
HARISSA PURE  
WÜRZMISCHUNG MIT  
PAPRIKA**

Diese Mischung eignet sich sehr gut für Eintöpfe, Cous Cous oder als einfaches Gewürz für Nudelgerichte und Sandwichfüllungen.

ART. NR.: 51038 // 270 g // **27,77** 102,85 / kg



**CHERMOULA  
KRÄUTERMISCHUNG OHNE  
SALZZUSATZ**

Sehr beliebt zu: Wildgerichten, Schalentieren, warme Salate, Karotten, Zucchini, Auberginen, Scharfs- & Ziegenkäse, gebackener Feta, Pastillas, Briwat.

ART. NR.: 51035 // 320 g // **16,00** 50,00 / kg



**CHARK EL AWSAT  
KRÄUTERMISCHUNG OHNE  
SALZZUSATZ**

Köstlich zu: gefülltem Gemüse, Zucchini, Kohl, Gambas, Pastilla, Falafel, Briwat, Hackfleischgerichte, Kalb-, Rind- und Lammfleisch, Eintöpfe, Spinat, Tajine & Feigen.

ART. NR.: 51034 // 300 g // **26,80** 89,33 / kg



**LAHTOR  
GEWÜRZMISCHUNG OHNE  
SALZ**

Am besten zu: Haira, Fischgerichten, Gemüsezubereitungen, Linsen, Kichererbsen, Tabouleh, Geflügel, Kaninchen, Hackfleischzubereitungen, Eintöpfen, Tajines, Kräuterbutter. Passt hervorragend zu Oliven.

ART. NR.: 51171 // 300 g // **18,59** 61,97 / kg

**GEWÜRZ- & KRÄUTER-  
MISCHUNGEN - VERSTEGEN**



**SPICEMIX DEL MONDO PERU  
WÜRZMISCHUNG MIT SALZ**

Verwenden Sie diese Mischung, um kalten und warmen Gerichten eine peruanische Note zu verleihen oder als Finishing Touch auf Salaten

ART. NR.: 43384 // 450 g // **32,05** 71,22 / kg



ZITRONENPFEFFER,  
EXTRA FRUCHTIG  
GEWÜRZZUBEREITUNG, STREUDOSE

Diese Gewürzzubereitung „Zitronenpfeffer“ eignet sich in seiner intensivfruchtig 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 // 70 G // **13,03** 186,14 / kg

ART. NR.: 54469 // 440 G // **46,32** 105,27 / kg



5 - PFEFFER STEAK  
GEWÜRZZUBEREITUNG, STREUDOSE,  
SPICEWORLD

ART. NR.: 55243 // 70 G // **11,70** 167,14 / kg



SUGAR,  
SPICE &  
EVERYTHING  
NICE



SCAMPI & GAMBAS  
GEWÜRZZUBEREITUNG, STREUDOSE,  
SPICEWORLD

Eine Gewürzcreation für Hummer, Meeresfrüchte und Schalentiere vom Grill oder aus dem Ofen.

ART. NR.: 55617 // 80 G // **10,38** 129,75 / kg



SÜDSEETRAUM, BIO  
FRUCHTIGES RUB, SPICEBAR

Hervorragend für Geflügel, gibt aber auch hellem Fleisch wie Schwein oder gegrilltem Gemüse einen leckeren südseehaften Geschmack.

ART. NR.: 49085 // 90 G // **7,48** 83,11 / kg



SCHARFES STÜCK, BIO  
SPICEBAR, GEWÜRZZUBEREITUNG

Für massives Feuer auf jedem Grillgut sorgt diese Gewürzmischung - scharf & köstlich.

ART. NR.: 45224 // 70 G // **7,37** 105,29 / kg



RAUCHIGE DRECKSAU, BIO  
SPICEBAR, GEWÜRZZUBEREITUNG

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 // 100 G // **7,45** 74,50 / kg



WAIDMANNSHEIL, STEINPILZ RUB, BIO  
SPICEBAR, GEWÜRZZUBEREITUNG

Perfekte Gewürzmischung für Pilze, Wild und Lamm und auch gut zu Rind. Tip: Saucen lassen sich hiermit ebenso verfeinern.

ART. NR.: 63242 // 90 G // **7,36** 73,60 / kg



# GEWÜRZE & PFEFFER



## 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 // **13,86** 54,35 / kg

## 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 // **19,13** 65,73 / kg

## 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 // **13,86** 44,42 / kg

## 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 // **13,86** 42,52 / kg



## HELA RUB PULLED PORK BBQ

Zutaten wie Jalapeno, Paprika, Ingwer, Kumin, Koriander, Knoblauch, Rauch, Rohrohrzucker, Meersalz und mehr geben dem Rub einen einzigartig Charakter. Karamellisierender Rohrohrzucker und Gewürze ergeben beim Garen eine geschmacksintensive Kruste.

ART. NR.: 55395 // 400 G // **22,07** 55,17 / kg

## BONE SUCKIN' SAUCE

SEASONING & RUB,  
BBQ GEWÜRZZUBEREITUNGEN

### 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 // **9,30** 56,71 / kg

ART. NR.: 50883 // 323 G // **14,90** 46,13 / kg

ART. NR.: 40693 // 737 G // **27,80** 37,72 / kg

### HOT

Eine süßlich, scharfe Gewürzmischung mit schöner Paprikanoote für BBQ Zubereitungen von Burger, Grillfleisch, Fisch, gebratenes oder geröstetes Gemüse sowie Bratkartoffeln. Auch zum Marinieren geeignet.

ART. NR.: 37638 // 164 G // **9,30** 56,71 / kg

### SEAFOOD/MEERESFRÜCHTE

ART. NR.: 56589 // 136 G // **7,40** 54,41 / kg

### STEAK

ART. NR.: 34690 // 164 G // **9,30** 56,71 / kg

### POULTRY/GEFLÜGEL

ART. NR.: 37015 // 164 G // **8,40** 51,22 / kg



## GEWÜRZE & PFEFFER



WIBERG GESCHENKBOX  
GEWÜRZMÜHLEN  
PFEFFER BUN/ PFEFFER STEAK /  
URSALZ / ITALIA STYLE, 4-TLG.

Die Gewürzmühlen Geschenkbox ist ein geschmackvolles Geschenk und hochwertiges Mitbringsel. Mit den vier Sorten Steak-Pfeffer, Italia Style, Pfeffer bunt und Ursalz pur bringst du Geschmack „in einem Dreh“ in die Küche. Die Gewürzmühlen präsentieren Salz, Kräuter und Gewürze in zeitlos schönem Design. Mit ihrem kraftvollen Keramikmahlwerk und dem nachhaltigen Kopf aus 100 % recycelten PET-Flaschen sind die Mühlen ein Gewinn für Genuss und Umwelt.

ART. NR.: 62571 // 13,98

NEU



GEWÜRZGARTEN CHAR-GRILL  
SEASONING MIX  
CAJUN-GEWÜRZSALZ

Aus den Südstaaten der USA sind die Kreolische- und die Cajun-Küche bekannt, in denen französische, spanische und afrikanische Einflüsse vereint werden. Dieses Gewürz mit pakistanischem Kristallsalz, Chili, Knoblauch, Kreuzkümmel und Kräutern. Eignet sich bestens zum Würzen von Grillfleisch.

ART. NR.: 31560 // 180 G // 5,47 30,39 / kg

ART. NR.: 31798 // 1 KG // 22,75



CHILI  
GEWÜRZMÜHLE, CHILI, SCHARF,  
GESCHROTET, WIBERG

ART. NR.: 59001 // 40 G // 4,21 105,25 / kg



GRÜNER EXOTIC CURRY  
FRUCHTIG & HERB  
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 // 10,89 155,57 / kg



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.

GANZ

ART. NR.: 36113 // 80 G // 32,40 405,00 / kg

ZERKLEINERT

ART. NR.: 36111 // 30 G // 13,30 443,33 / kg

ART. NR.: 36112 // 100 G // 32,40 42,52 / kg



NEU



PFEFFERMELANGE MIT SYLTER MEER-  
SALZ BY SASCHA STEMBERG

Vier der aromatischsten Pfeffersorten treffen auf das Lieblingssalz „Sylter Meersalz“ von Sternekoch Sascha Stemberg. Ausgewählte Zutaten wie Malabar-Pfeffer, Langer Pfeffer, schwarzer Sarawak-Pfeffer, grüner Sichuanpfeffer machen dieses Gewürz einzigartig und verleihen jedem Gericht einen Geschmack, an den man sich erinnern wird.

ART. NR.: 61760 // 60 G // 11,50 119,67 / kg

# MEERSALZ



## SYLTER MEERSALZ

Quasi eine Art Fleur de Sylt. Gewonnen aus naturbelassenem Nordseewasser vor Sylt, natürlich reich an Mineralien und Spurenelementen und garantiert frei von Zusätzen. Leicht feucht, für Gourmets, Köche und treue Sylt-Freunde. Sylter Meersalz wird so nachhaltig wie möglich in List/Sylt produziert und vertrieben.

ART. NR.: 37554

// GROB IM GLAS // 125 G // **14,93** 119,44 / kg

ART. NR.: 37553

// FEIN IM GLAS // 125 G // **15,01** 120,08 / kg

ART. NR.: 47221

// FEIN IM BEUTEL // 125 G // **9,90** 79,20 / kg

FLOR DE SAL - DIE SALZBLUME  
MARISOL®, CERTIPLANET ZERTIFIZIERT,  
KOSHER, VEGAN, IM STOFFBEUTEL

ART. NR.: 35587 // 100 G // **4,59** 45,70 / kg

ART. NR.: 15265 // 250 G // **8,75** 35,00 / kg



PT-BIO-04



## MALDON SEA SALT FLAKES AUS 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 zwischen den Fingern zerreiben. Wo anderen Salzsorten Antiklumpmittel beigefügt wird, finden sich im Maldon Sea Salt nur reine Meerwasser-Spurenelemente.

ART. NR.: 16411 // 250 G // **7,31** 29,24 / kg



## AUSTRALIEN MURRAY RIVER SALT ROSA SALZ-FLAKES, AUSTRALIEN

Murray River-Salz besteht aus subtilen, pfirsichfarbenen Kristallen. Die Flakes haben einen milden Geschmack und sind ideal zum Nachwürzen.

ART. NR.: 22352 // 150 G // **10,20** 68,00 / kg



## MALDON SEA SALT FLAKES GERÄUCHERT, ENGLAND

Die charakteristischen, pyramidenförmigen Salzkristalle sind hauchdünn und lassen sich zum Würzen ganz einfach zwischen den Fingern zerreiben. Und während anderen Salzsorten Antiklumpmittel beigefügt werden, finden sich im Maldon Sea Salt nur reine Meerwasser-Spurenelemente.

ART. NR.: 49390 // 500 G // **23,94** 47,88 / kg

NEU



## DRACHENBLUT, HEIKO ANTONIEWICZ SALZZUBEREITUNG

Das Harz vom Drachenblutbaum mit seinem leicht süßen Geschmack und seiner intensiv roten Farbe gibt „Drachenblut“ genau den Kick, den es braucht, um perfekt zu sein. Als Topping zu Schokoladenkuchen oder verwegen in Karamelleis, mit Gemüsebrühe zur Paste verrührt als Marinade für Fisch, Fleisch oder Gemüse.

ART. NR.: 58665 // 140 G // **11,77** 84,07 / kg



DE-ÖKO-006



## MEERSALZ MIT CHILI, BIO PYRAMIDENFORM, PETROS, ZYPERN

ART. NR.: 53543 // 100 G // **6,08** 60,80 / kg



**NORDUR MEERSALZFLOCKEN  
AUS ISLAND**

ART. NR.: 48343 // 125 G // **4,69** 37,52 / kg

ART. NR.: 39897 // 250 G // **7,01** 28,04 / kg

ART. NR.: 39898 // 850 G // **18,70** 22,00 / kg



**HAVSNØ MEERSALZFLOCKEN  
NORTH SEA SALT WORKS, NORWEGEN**

ART. NR.: 45734 // 175 G // **4,65** 26,57 / kg

ART. NR.: 55394 // 650 G // **19,21** 29,55 / kg



**CLIFFORD BAY  
MEERSALZFLOCKEN NEUSEELAND**

ART. NR.: 34001 // 50 G // **8,90** 178,00 / kg



**CORNISH SEA SALT  
MEERSALZFLOCKEN AUS  
CORNWALL/ ENGLAND**

ART. NR.: 36955 // 225 G // **5,24** 23,29 / kg



**MEERSALZ FLOCKEN  
SONNENGETROCKNET, WIBERG**

ART. NR.: 34602 // 350 G // **8,63** 24,66 / kg



**TISCH SALZ GEFÄSS FLOS SALIS®  
KLEIN, MIT FLOR DE SAL AUSLESE**

ART. NR.: 19865 // 225 G // **20,28** 90,13 / kg



**MEERSALZ  
GROB, UNJODIERT**

ART. NR.: 59003 // 120 G // **4,21** 35,08 / kg



**MENAGE MIT SALZ- UND PFEFFER-  
MÜHLE MIT KERAMIK-MAHLWERK, WIBERG**

Zwei Mühlen mit Ursalz (unjodiert) 140 g und Pfeffer (grün, schwarz, weiß und rosa) 65 g befüllt.

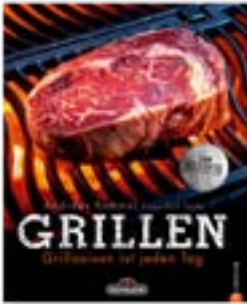
ART. NR.: 39520 // 205 G // **53,77** 262,29 / kg



**ITALIA STYLE  
GEWÜRZMÜHLE, KRÄUTERSALZ,  
WIBERG**

ART. NR.: 59002 // 43 G // **4,21** 97,91 / kg

# GRILLBÜCHER



ART. NR.: 43822 // 24,99



ART. NR.: 44293 // 39,95



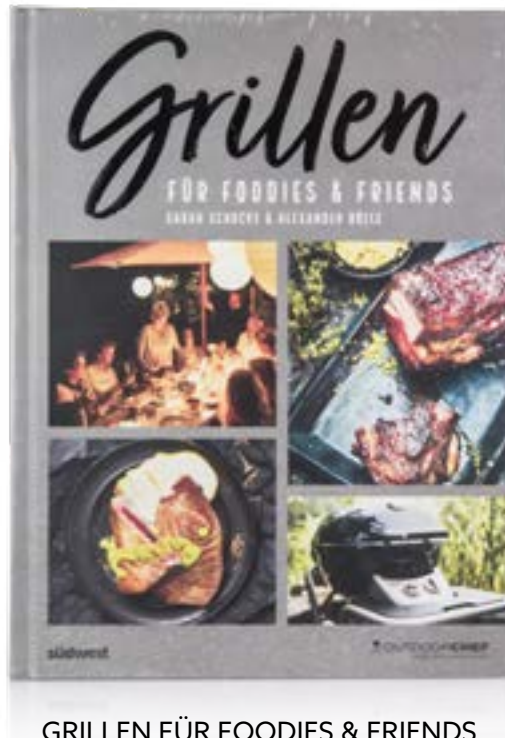
ART. NR.: 55026 // 24,00



ART. NR.: 31957 // 14,99



ART. NR.: 40324 // 69,90



GRILLEN FÜR FOODIES & FRIENDS

ART. NR.: 51558 // 20,00



ART. NR.: 44955 // 39,90



ART. NR.: 45493 // 22,99



ART. NR.: 36676 // 22,99



ART. NR.: 38962 // 24,95



ART. NR.: 42510 // 29,95



ART. NR.: 42009 // 24,99



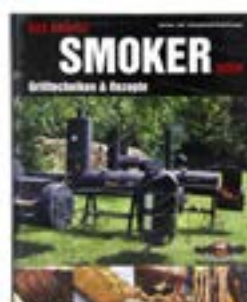
ART. NR.: 45064 // 29,95



ART. NR.: 42921 // 14,90



ART. NR.: 34043 // 29,90



ART. NR.: 30481 // 29,90



ART. NR.: 36089 // 29,95



## TISCHLEUCHE TOP

MIT AKKU, 11 X 12,5 CM,  
AUS KUNSTSTOFF

Ihr Silikon-Stopfen passt in verschiedene Flaschenhalse. Die dimmbare Leuchte läuft mit Akkubetrieb und spendet sowohl drinnen als auch draußen bis zu 40 Stunden Licht. Über den Touch-Sensor im Schirm kann zwischen den Lichtfarben 2700 K und 3000 K gewählt werden.

ART. NR.: 63315 //  
69,00

(verschiedene Farben auf Anfrage erhältlich)

Ab Juni ist die **Top 2.0 Leuchte** in neuen Farben und RGB-fähig erhältlich. So können Sie die Leuchte nicht nur dimmen, sondern auch unterschiedliche Farb-Modi auswählen.

WIR BERATEN SIE GERNE  
ZU DIESEM PRODUKT!

NUR SO  
LANGE DER  
VORRAT  
REICHT!



## TISCHLEUCHE TROLL - OUTDOOR

ALU MIT AKKU, 38 x 10 x 10 CM

Die Outdoortischleuchte mit dem unverkennbaren Plissee-Schirm. Dank der IP54 Klassifizierung kann die Leuchte Indoor und Outdoor eingesetzt werden. Über den Touch-Sensor kann die Leuchte stufenlos gedimmt und zwischen zwei warmweißen Lichtfarben gewählt werden. Über die mitgelieferte Ladestation lässt sich die Leuchte nach bis zu 24 Stunden kabellosem Betrieb wieder aufladen.

ART. NR.: 63022 // WEISS // 139,00

ART. NR.: 63024 // ANTHRAZIT // 139,00

ART. NR.: 63023 // SCHWARZ // 139,00

(weitere Farben auf Anfrage erhältlich)



## TISCHLEUCHE SEOUL 2.0

ALU, MIT AKKU, 20 x 11 CM

Die Outdoortischleuchte SEOUL aus beschichtetem Aluminium setzt stilvolle Akzente. Dank der Schutzklasse IP65, ist die kleine Leuchte ein Allrounder für jede Gelegenheit. Der eingebaute, stufenlose Touchdimmer an der Oberseite der Leuchte ermöglicht einen Wechsel der Lichtintensität und Farbtemperatur. Nach der Akku Laufzeit von 24 Stunden wird die SEOUL dank Ladestation benutzerfreundlich wieder aufgeladen. Mit dem Design von Villeroy & Boch.

ART. NR.: 63019 // WEISS // 129,00

ART. NR.: 63020 // ANTHRAZIT // 129,00

ART. NR.: 63021 // SCHWARZ // 129,00

ART. NR.: 63017 // OLIVGRÜN // 129,00

ART. NR.: 63018 // SAND // 129,00

(weitere Farben auf Anfrage erhältlich)



## TISCHLEUCHE NEAPEL MICRO

ALU, MIT AKKU, 20 x 6,5 x 6,5 CM

Die kabellose Leuchte NEAPEL zaubert ein dezentes Licht auf jeden Tisch. Die Outdoortischleuchte setzt stilvolle Akzente und ist dank der Schutzklasse IP65, ein absoluter Allrounder. Der eingebaute, stufenlose Touchdimmer an der Oberseite der Leuchte ermöglicht einen Wechsel der Lichtintensität und Farbtemperatur. Nach 24 Stunden wird die NEAPEL dank Ladestation benutzerfreundlich wieder aufgeladen.

ART. NR.: 63012 // WEISS // 99,00

ART. NR.: 63013 // ANTHRAZIT // 99,00

ART. NR.: 63014 // SCHWARZ // 99,00

ART. NR.: 63015 // OLIVGRÜN // 99,00

ART. NR.: 63016 // SAND // 99,00

(weitere Farben auf Anfrage erhältlich)

Ein faszinierendes Spiel von Licht und Schatten in verschiedenen Formen: So individuell wie Sie, so harmonisch sind die Designs aus dem Hause Villeroy & Boch.





## MUELBITE DELUXE

5 cl Kilchoman Machir Bay  
6 cl Streuobstwiesen Apfelsaft  
2 cl Monin Ingwer-Sirup  
3 cl Zitronensaft  
1 Eiweiß ODER  
1 TI Töufod Albumin

Alle Zutaten in einen Shaker geben. Mit der Spirale des Strainers ohne Eis shaken, damit alles schaumig wird. Anschließend mit Eiswürfeln kalt shaken und in einen vorgekühlten Whiskey-Tumbler mit Crushed Eis abseihen.

Mit einer Zitrone und auf dem Handrücken angeschlagenen Thymianzweig garnieren.



KILCHOMAN MACHIR BAY  
SINGLE MALT WHISKY, 46% VOL, ISLAY  
ART. NR.: 41881 // 700 ML // 56,90 81,29 / Liter



STREUOBSTWIESEN APFELSAFT, BIO  
SPÄTE ERNTE, 100% DIREKTSAFT, VAN  
NAHMEN

ART. NR.: 54717 // 250 ML // 2,30 9,20 / Liter

INGWER SIRUP MONIN

ART. NR.: 27006 // 700 ML // 14,97 21,39 / Liter

TÖUFOOD ALBÜMIN EGG  
HÜHNEREI-TROCKENEIWEISS

ART. NR.: 58791 // 80 G // 12,79 158,88 / kg

Wir bieten Ihnen eine umfangreiche Auswahl von mehr als 16.000 hochwertigen Artikeln aus aller Welt, mit Liebe zusammengestellt! [www.bosfood.de](http://www.bosfood.de)

WIR SIND GERNE PERSÖNLICH FÜR SIE DA!  
**MONTAG - FREITAG VON 9 - 18 UHR**

KUNDENBERATUNG  
**02132 - 139 - 0**

WIR LIEFERN VERSANDKOSTENFREI INNERHALB DEUTSCHLANDS AB 350 € BESTELLWERT. UNTER 350 € BERECHNEN WIR VERSANDKOSTEN VON 7,74 €. ALLERGENE, NÄHRWERTE, ZUSATZSTOFFE UND HINWEISE ERHALTEN SIE UNTER [WWW.BOSFOOD.DE](http://WWW.BOSFOOD.DE). ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKL. DER JEWEILS GÜLTIGEN MWST. IRRTÜMER UND ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!