

**Best Quality - 100% Natural**

Made in  
Germany

Axtschlag  
**Barbecue**  
Wood



**Axtschlag • Products • 2016**

- ★ verleiht deinem Gargut ein delikates Raucharoma
- ★ aus nachhaltiger Forst, 100% sortenrein, ohne Zusatzstoffe
- ★ für Fisch, Fleisch und Gemüse



AXTSCHLAG

[www.axtschlag.de](http://www.axtschlag.de)

# Smoked Spices & BBQ Rubs



Die Axtschlag Räuchergewürze und Barbecue Rubs (Marinaden) erleichtern nicht nur die Vorbereitung des Barbecues, sie verleihen dem Grillgut auch einmalige Geschmacksnoten. Es handelt sich um Naturprodukte ohne Zusatzstoffe und Trennmittel. Allein die ausgewählten Hölzer verleihen den Smoked Spices und Rubs ihre markante Rauchnote, frei von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen oder Farbstoffen.

## Sorten Smoked Spices:

Rohrzucker (Holzsorte Kirsche), Meersalz (Holzsorte Hickory), Schwarzer Pfeffer (Holzsorte Buche)

## Sorten Rubs:

Classic, Magic Dust, Orient, Asia, Lachs, Pulled Pork, Beef Thyme

SMOKED CANE SUGAR (RÄUCHERZUCKER) – SMOKED PEPPER (RÄUCHERPFEFFER) – SMOKED SALT (RAUCHSALZ)

## Flammlachsbrett



In Finnland Tradition, bei uns Trend. Mit dem Axtschlag Flammlachsbrett bereitet man ganz einfach auf allen Grillgeräten den perfekten Lachs zu. Das handgefertigte Flammlachsbrett besteht zu 100 % aus reinem Kirschholz und verleiht dem Grillgut ein feines und süßes Aroma. Hier ist kein Wässern nötig, einfach das Grillgut auflegen, nach Geschmack würzen und ab an die Feuerquelle.

- handgefertigtes, unbehandeltes Brett aus reinem Kirschholz, rostfreier Edelstahl
- Maße: B 150 mm x H 500 mm x T 25 mm
- geeignet für offene und geschlossene Grillsysteme
- inklusive Bedienungsanleitung und Halterung
- mehrfach verwendbar

## Zubehör



**Axtschlag Strong Hook:** Handgefertigte Räucherhaken aus der Axtschlag Schmiede aus rostfreiem Edelstahl. Geeignet für die Anwendung im Räucherofen oder in geschlossenen Grillsystemen.

- erhältlich im 5er Pack • für das optimale Räucherergebnis.

**Cut & Decor:** Handgefertigtes Schnitt-, Anrichte- & Filitierbrett aus Western Red Cedar - die ideale Arbeitsunterlage beim Barbecue und Grillen.

- Maße 70 x 40 cm • besonders leicht • 100% Rotzeder

**Axtschlag Starterbox:** Nie war der Einstieg in die Welt des Barbecues so leicht - bestehend aus 6 hochwertigen Produkten: Wood Papers Cherry, Wood Chips Hickory, Wood Planks Western Red Cedar, Sawdust Cherry, Aromatic Barbecue Skewers (Grillspieße), Smoker Cup (Räucherbox aus Edelstahl) - Experimentierfreude und erstklassige Raucharomen garantiert!

## Wood Smoking Chips



Axtschlag Wood Smoking Chips sind Räucherspäne zum Aromatisieren des Grillguts. Nach dem ca. 30 minütigen Einweichen der Chips in Wasser einfach eine Handvoll Chips in die glühende Holzkohle oder bei Gasgrills direkt in die Räucherbox geben. Eine Handvoll Chips erzeugt ca. 10 Minuten Rauch. 9 Reinholzsorten und 4 Spezialmischungen erfüllen alle Ansprüche an ein gelungenes BBQ. Durch die geringe Holzfeuchte sind die Chips sehr ergiebig. Geeignet für Fisch, Fleisch, Geflügel und Gemüse.

- anwendbar in allen Grill- und Räuchergeräten sowie im Backofen
- 100 % Reinholz
- NEUE SORTE: Devil's Smoke – speziell für Fleisch
- Füllmenge: 240g, 1kg

DEVIL'S SMOKE (FÜR FLEISCH) - WHISKY - STRONG BEER - WINE - HICKORY - CHERRY (KIRSCH) - APPLE (APFEL)  
PLUM (PFLAUME) - WALNUT (WALNUSS) - ALDER (ERLE) - BIRCH (BIRKE) - BEECH (BUCHE) - OAK (EICHE)

## Sawdust - Räuchermehl



Für das Smoken auf dem Gasgrill empfehlen wir Sawdust in Verbindung mit der Axtschlag Smoker Cup. Durch die extra feine Körnung entzünden die Späne schneller und verglimmen selbstständig und langanhaltend in der Räucherbox. Mit 4 neuen und insgesamt 9 Sorten bringen wir die Sortenvielfalt nun auch auf den Gasgrill.

- anwendbar in allen Grill- und Räuchergeräten
- 100 % sortenrein, ohne Rinde und sonstige Fremdbestandteile
- Körnung: 0-4 mm
- Füllmenge: 240g, 1kg

HICKORY - CHERRY (KIRSCH) - APPLE (APFEL) - PLUM (PFLAUME) - WALNUT (WALNUSS) - OAK (EICHE)  
ALDER (ERLE) - BIRCH (BIRKE) - BEECH (BUCHE) - MAGIC BEEF - FRUITY HERB EXPLOSION - FISHERMAN'S BEST

## Smoker Cup - Räucherbox



Die Räucherbox aus Edelstahl ermöglicht ein delikates Raucharoma. Geeignet für das Smoken und Räuchern in Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills.

- hochwertige Räucherbox aus extra starkem Edelstahl zum Befüllen mit Sawdust-Räuchermehl und Wood Chips
- Maße: 90 x 80 mm
- 1,2 mm Materialstärke
- hergestellt in Deutschland

DIE RÄUCHERBOX AUS EDELSTAHL

## Aromatic Herbs - Kräutergarschale



Die spezielle Kräuter-Heu-Mischung in einer Western Red Cedar Garschale ist der i-Punkt bei jedem Barbecue. Die Garschale wird in die indirekte Grillzone gestellt und für ca. 15 Minuten bei 180° C erwärmt, so dass sich die Aromen im Garraum verteilen. Somit wird das Grillgut schonend gegart und die Kräuter- und Heuaromen sorgen für den perfekten Geschmack. Die Garschale wird nicht gewässert .

- geeignet für die Anwendung in Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills sowie im Backofen
- hochwertig verarbeitete Western Red Cedar Garschale, 100% sortenrein, mehrfach wiederverwendbar
- 3 Sorten: je eine Kräuter-Heu-Mischung für Fleisch, Fisch und Gemüse, einmal verwendbar
- Nachfüllpackungen in allen 3 Sorten erhältlich
- Format Garschale: 300 x 200 x 40 mm
- Füllmenge Nachfüllpack: 200g Kräuter-Heu-Mischung

FOR MEAT (FLEISCH) - FOR FISH (FISCH) - FOR VEGETABLES (GEMÜSE)

## Aromatic Bread - Brotgarschale



Die Brotgarschale ist der neueste Streich aus der Axtschlag Schmiede. Die Brot-Box aus Kirschholz ermöglicht das schonende Backen von Brot in allen Grillgeräten sowie im Backofen. Mit der Garschale wird das Backen von Brot auf dem Grill ein Kinderspiel. Die Box wird ungewässert verwendet und in der indirekten Zone, abseits vom Feuer platziert. Vor dem Bestücken sollte die Innenseite mit Mehl bestäubt werden, um ein Anhaften zu verhindern. Die Holzgarschale verfügt über einen herausnehmbaren Einsatz, der es ermöglicht 4 kleine oder ein großes Brot zu backen.

- hochwertig verarbeitete Garschale aus Kirschholz, 100 % sortenrein
- Format Garschale: 300 x 200 x 80 mm
- wiederverwendbar

GARSCHALE ZUM BROT BACKEN AUF DEM GRILL

## Wood Papers - Grillpapiere



Axtschlag Wood Papers sind speziell hergestellte Holzblättchen zum Grillen. Dabei wird das Grillgut in das zuvor in Wasser eingelegte Grillpapier eingewickelt und schonend gegart. Das Grillgut bleibt sehr saftig, die verschiedenen Holzarten geben dem Gargut durch die ätherischen Öle im Holz einen einzigartigen Geschmack. Fleisch, Fisch, Geflügel sowie Gemüse können gleichermaßen zubereitet werden, im Grill und auch im Backofen. Die Optik beim Servieren ist einfach genial.

- anwendbar in offenen und geschlossenen Grills sowie im Backofen
- ideal zum Aromatisieren und Anrichten von Fisch, Fleisch und Geflügel
- Format L: 190 x 150 mm
- Format XL: 190 x 170 mm
- Füllmenge: 8er Pack

WESTERN RED CEDAR - WESTERN RED CEDAR XL - CHERRY (KIRSCH)  
CHERRY XL- ALDER (ERLE) - ALDER XL-

## Wood Planks - Grillbretter



Axtschlag Wood Planks sind Grillbretter für das besonders schonende Garen mit dem gewissen Etwas an Rauch- und Holzaromen. Mit Axtschlag Wood Planks gelingt jedes Grillgericht. Vor der Anwendung einfach für ca. 1 Stunde in Wasser einlegen, anschließend das Grillgut darauf platzieren und die Planke auf den Grill legen. Erhältlich in 5 Holzarten und unterschiedlichen Größen.

- anwendbar in offenen und geschlossenen Grillsystemen
- 100 % sortenrein und ohne Rinde
- Format: 300 x 150 x 11 mm
- Format XL: 400 x 170 x 13 mm
- NEU: rundes Format - 11 cm Durchmesser
- Format BBQ Party Pack: 300 x 110 x 11 mm
- Format XS: 150 x 150 x 11 mm

HICKORY - WESTERN RED CEDAR - WESTERN RED CEDAR XL - WESTERN RED CEDAR XS  
MAPLE (AHORN) - ALDER (ERLE) - ALDER XL - CHERRY (KIRSCH) - CHERRY XL

## Wood Chunks - Räucherklötze



Axtschlag Wood Chunks sind kleine Holzstückchen zum Einsatz beim BBQ. Die Anwendung ist ähnlich wie bei den Wood Chips. Bei Holzkohlegrills werden die Wood Chunks direkt in die Glut gegeben. In Gas und Elektrogrills werden sie direkt auf den Rost gelegt und verströmen über eine lange Zeit ein angenehmes Raucharoma.

- anwendbar in allen Grill- und Räuchergeräten, besonders bei Profis beliebt
- 100 % sortenrein
- Holzstücke mit 6 bis 7 cm Länge und einem Durchmesser zwischen 2 und 5 cm
- Füllmenge: 1,5 Kg

HICKORY - CHERRY (KIRSCH) - APPLE (APFEL) - ALDER (ERLE) - BEECH (BUCHE) - OAK (EICHE)

## Smoker Wood - Smokerholz



Axtschlag Smoker Wood ist feines, handgespaltenes Holz, das ideal für die Anwendung in Smokern, größeren Holzkohlegrills und Räucheröfen geeignet ist. Für die typisch amerikanische Zubereitung des Barbecues.

- anwendbar in allen Smokern, Holzkohlegrills und Räucheröfen
- 100 % sortenrein, ohne sonstige Fremdbestandteile
- Scheitlänge max. 25 cm
- Scheitdurchmesser 5 - 10 cm
- Füllmenge: 10 Kg

HICKORY - CHERRY (KIRSCH) - BEECH (BUCHE) - OAK (EICHE) - APPLE (APFEL)

## **Display 1 - bestücktes Palettendisplay 1/1**



Das Display bietet eine optimale Warentransparenz durch die offene Gestaltung – zugänglich von 3 Seiten. So lässt sich das gesamte Axtschlag-Sortiment am POS anbieten.

• Abmaße: 800T/1200B/1850H

\*\*\*\*\*

## **Display 2 - bestücktes Palettendisplay 1/2**



Die Displaylösung, basierend auf einer halben Paletten, für eine Abbildung der Axtschlag-Produktpalette bei geringerer Sortenvielfalt.

• Abmaße: 600T/800B/1850H

\*\*\*\*\*

## **Display 3 - bestücktes Palettendisplay 1/4**



Die Displaylösung, basierend auf einer viertel Palette, ideal für die Präsentation der Axtschlag Bestseller.

• Abmaße: 400T/600B/1600H

**Axtschlag GmbH • Kolberger Straße 11 • 15754 Heidesee - OT Blossin  
Telefon: 033767 / 899 537 • E-Mail: [info@axtschlag.de](mailto:info@axtschlag.de) • [www.axtschlag.de](http://www.axtschlag.de)**