



BBQ-Scout

American Outdoor Living

Produkt-Katalog

2012/2013



Inhaltsverzeichnis

Was ist eigentlich „Barbecue“ ?	4
Patio Classic Grill'n Smoke Modell 7420	5
Rookie Classic Grill'n Smoke Modell 7430	6
Barbecue Classic Grill'n Smoke Modell 7440	7
Outlander Classic Grill'n Smoke Modell 7450	8
Smoking Classic Grill'n Smoke Modell 7462	9
SideFireBox Grill'n Smoke Modell 7412	10-11
Zubehör Original Grill'n Smoke Zubehör	12
Produktübersicht Technische Angaben Classic Modelle	13
Patio Star Grill'n Smoke Modell 7501	14
Barbecue Star Grill'n Smoke Modell 7502	15
Smoking Star Grill'n Smoke Modell 7503	16
Produktübersicht Technische Angaben Star Modelle	17
Big Boy Grill'n Smoke Modell 7620	18-19
Primo Keramik Grills Premium Qualität - Premium Barbecue	20
Primo Keramik Grills Original Zubehör	21
Frontier und Excel 20 Water Smoker	22
Frontier und Excel 20 Ausstattungsmerkmale	23
Old Smokey Grill & Smoker Der Urvater des Kugelgrills	24
Dutch Oven Outdoor Cooking	25
Cookware Outdoor Cooking	26-27
Digital Thermometer	28
Grill- und Barbecue-Zubehör Nützliche Accessoires	29
TB & The BBQ-Scouts Das Grillteam	30
Sehr gut grillen Unsere Buchempfehlung	31



Unternehmensprofil

BBQ-Scout GmbH

Die 2006 gegründete BBQ-Scout GmbH aus dem ostwestfälischen Lage ist spezialisiert auf die Herstellung und den Vertrieb von Barbecue- und Outdoor-Produkten. Schwerpunkt der umfangreichen Produktpalette sind die Grills der eigenen Marke „Grill’n Smoke“ mit den Serien „Classic“, „Star“ und der Neuentwicklung „Big Boy“. Darüber hinaus ist das Unternehmen unter anderem offizieller Importeur für „Camp-Chef Outdoor Cooking Products“ in Deutschland, Österreich und der Schweiz sowie Deutschland-Importeur für die PRIMO-Keramikgrills „Made in USA“. Vervollständigt wird das Angebot rund um Barbecue, Grillen und Outdoor-Cooking durch eine große Auswahl an Zubehör.

In Deutschland werden die BBQ-Scout Produkte nicht nur direkt, sondern auch über den spezialisierten Fach- und Online-Handel vertrieben. Dabei setzt das Unternehmen auf qualifizierte Fachhändler mit ausgebildetem Fachpersonal und eigener Grillausstellung. Die eigenen Endkunden aus Deutschland, Österreich und den Benelux-Ländern werden per Direktversand aus dem zentralen Logistik-Lager in Ostwestfalen bedient. Außerdem übernimmt BBQ-Scout für einige Versandhandelspartner und Onlineshops direkt die Belieferung der Endkunden. Für den europaweiten Vertrieb arbeitet BBQ-Scout mit nationalen Distributoren zusammen – unter anderem in Großbritannien, Schweden, Österreich und den Benelux-Ländern.

Seit Mitte 2009 ist mit der Carl Warrlich GmbH aus Treffurt ein führender Hersteller von Grill- und Kamin-Anzündhilfen (u.a. Flamax) an der BBQ-Scout GmbH beteiligt.

Übrigens: Das von BBQ-Scout gesponserte Grillteam „TB & The BBQ-Scouts“ um den Geschäftsführer Thomas Brinkmann war von 2008 bis 2011 Grill-Weltmeister und gewann nach der Deutschen Profi-Grillmeisterschaft 2009, dem Homeland Cooking Wettbewerb beim Jack Daniels BBQ-Championship 2010 in Tennessee, der Berlin BBQ International 2009 und 2010, dem 2. Platz bei den Deutschen Grillmeisterschaften 2010, im vergangenen Jahr den zweiten Platz der Grill-Weltmeisterschaft 2011 und wurde außerdem als Bestes Deutsches Grillteam 2011 ausgezeichnet. Die Grillprofis unterziehen alle neuen Grill’n Smoke-Produkte einem intensiven Test. Außerdem fließen die praktischen Erfahrungen des Teams in die Neu- und Weiterentwicklung ein.

Lage, im August 2012

BBQ-Scout GmbH
Eichenallee 5
D-32791 Lage
Tel.: +49 (0) 5232-97331-0
Fax: +49 (0) 5232-97331-11
eMail: info@bbq-scout.de
www.bbq-scout.de

Geschäftsführer: Thomas Brinkmann
Guido Pieper

USt-IdNr.: DE 238736609

Gesamtherstellung: topp+möller, Detmold
www.topp-moeller.com

GRILL’N SMOKE
by BBQ-Scout

Primo
GRILLS AND SMOKERS

CAMP CHEF
THE WAY TO COOK OUTDOORS™

MAVERICK

Old Smokey



FLAMMAT
FLAMAX
... so macht man Feuer!



Was ist eigentlich „Barbecue“ ?

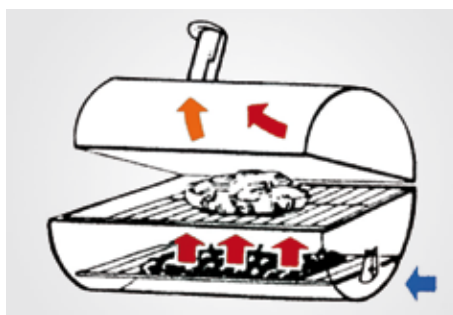
Barbecue (abgekürzt: BBQ) ist kurz gesagt grillen auf typisch amerikanische Art und hat in den USA eine Jahrhunderte lange Tradition. Für den Amerikaner ist das Barbecue die beliebteste Art, im Garten Zeit zu verbringen und zu feiern. Bei einem Barbecue wird oftmals ein ganzer Nachmittag oder sogar ein ganzer Tag gemeinsam mit der Familie und Freunden verbracht. Beim BBQ kommen aber nicht mehr nur Würstchen und Steaks auf den Grill. Bevorzugt werden unter anderem Spare-Ribs, Hähnchen, Grillspiesse, Meeresfrüchte und Fisch. Dazu gibt es Gemüse, gefüllte Tomaten oder Auberginen, gebackene Kartoffeln und natürlich Salate. Auch der Nachtisch wird auf dem Grill zubereitet. Der Phantasie und den eigenen kreativen Ideen sind keine Grenzen gesetzt: Beim BBQ ist erlaubt, was schmeckt! Im Gegensatz zum herkömmlichen Grillen (schnelles Garen direkt über der Hitze) wird beim Barbecue das Grillgut bei niedrigen Temperaturen langsam mit indirekter Hitze schonend gegart; vorzugsweise in einem großen, geschlossenen „BBQ-Grill & Smoker“. Dadurch bleibt das Fleisch saftiger und aromatischer, zudem kann es nicht anbrennen. Barbecue ist gesünder, vielseitiger und sehr viel spannender als das herkömmliche „direkte“ Grillen. Unter der Devise „Zeit lassen und mit allen Sinnen genießen“ wird Barbecue mit der Familie, Freunden, Bekannten und Kollegen zu einem echten Event.

Grillmethoden

Gegenüber herkömmlichen Holzkohlegrills bieten die Grill'n Smoke Barbecue-Grills & Smoker in „Fass“-Form verschiedene Grillmethoden, mit denen sich vielfältigere und vor Allem auch gesündere Zubereitungsmöglichkeiten für Grillfleisch, Geflügel, Fischgerichte, Gemüse und vieles mehr ergeben.

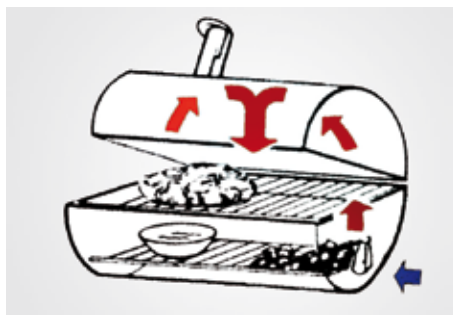
Das direkte Grillen

Beim direkten Grillen wird das Grillgut, z.B. Steak oder Bratwurst, auf dem Grillrost direkt über der glühenden Holzkohle mit hohen Temperaturen (ca. 270°C) gegrillt.



Das indirekte Grillen

Beim indirekten Grillen wird das Grillgut nicht direkt über, sondern seitlich auf dem Grillrost neben der glühenden Holzkohle mit niedrigeren Temperaturen (ca. 140°C) bei geschlossener Grillhaube – ähnlich wie in einem Umlufttherm – schonend gegart. Das Grillgut brennt nicht an, bleibt saftiger – kurzum: ist gesünder. Für das typische „Branding“ kann das Grillfleisch vor dem Servieren noch kurz direkt über der glühenden Holzkohle angebraten werden.



Indirektes Grillen mit der SideFireBox

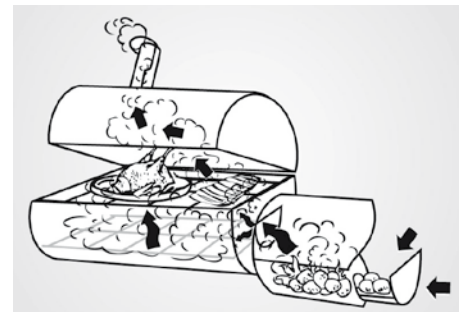
Beim indirekten Grillen mit der SideFireBox wird das Grillgut auf dem Grillrost in der Grillkammer mit niedrigen Temperaturen (ca. 90°C – 120°C) bei geschlossener Grillhaube schonend gegart.

Die glühende Holzkohle befindet sich dabei auf dem Feuerrost in der SideFireBox. Durch den Kamineffekt zieht die Hitze von der SideFireBox in die Grillkammer und entweicht letztendlich durch den Schornstein.

Für das typische „Branding“ kann das Grillfleisch vor dem Servieren noch kurz direkt über der glühenden Holzkohle auf dem Grillrost in der SideFireBox angebraten werden.

Smoken mit der SideFireBox nach Texas-Art

Beim Smoken mit der SideFireBox werden der Holzkohle oder den Briketts in der SideFireBox entweder spezielle Räucherchips zugegeben oder die SideFireBox wird mit Holzstücken befeuert. Verwenden Sie beispielsweise Holzstücke von Kirschen- oder Nussbäumen, die mindestens 1 Jahr zuvor geschnitten und trocken gelagert wurden.



Bei geschlossener Grillhaube und geschlossenem Deckel der SideFireBox wird das Grillgut nun geräuchert. Dabei werden die Hitze und der Rauch in der Grillkammer mit der seitlichen Lüftungsöffnung und dem Schornstein-Deckel reguliert. Je mehr Rauch und je länger dieser in der Grillkammer bleibt, desto stärker wird der Räucher-Geschmack des Grillgutes. Die ideale Temperatur in der Grillkammer beträgt 90°C bis 120°C. Beim indirekten Grillen bzw. Smoken mit niedrigeren Temperaturen bleibt das Grillfleisch saftiger und erfordert weniger Aufmerksamkeit, d.h., das BBQ-Event ist weniger hektisch und es bleibt mehr Zeit für die Familie und die Gäste.



Grill'n Smoke

Patio Classic

Grill'n Smoke Modell 7420

Der Patio Classic überzeugt durch seine hohe Funktionalität in sehr kompakter Form. Platz findet er selbst auf kleineren Terrassen oder dem Balkon. Der Patio Classic ist ideal für die BBQ-Party für bis zu 4 Personen.



Ausstattung

Besonders stabile Konstruktion

Stahlblech mit geschweißten Nähten und Verbindungen für eine lange Lebensdauer.

2 seitliche, einstellbare Lüftungsöffnungen

Zur Regulierung der Hitze und Kontrolle des Rauchabzugs.

Seitliche Ablagefläche aus Bambus

Zum Abstellen von z. B. Teller, Saucen und Grill-Utensilien.

Seitlicher Auszug

Für einfaches Nachfüllen der Holzkohle während des Grillens und eine saubere, schnelle Reinigung.

Deckel mit stabilen Scharnieren

Für einfachen Zugang zur Grillfläche.

Großer Griff

Aus massivem Bambus.

Gußeisernes Grillrost

Gleichmäßige Wärmeverteilung, haftet nicht und gibt einen unvergleichlichen Geschmack.

2-teilige Grillroste

Einfach herausnehmbar und leicht zu reinigen.

Feuerrost

Zur gleichmäßigen Wärmeverteilung.

Integrierte Ascheauffangschale

Ermöglicht einfache, saubere und schnelle Reinigung.

Räder

Für schnelles, sicheres Umstellen.

Erweiterbar durch optional erhältliches Zubehör

z.B. Cover.

GRILL'N SMOKE
by BBQ-Scout

Technische Angaben siehe Seite 13.



Grill'n Smoke

Rookie Classic

Grill'n Smoke Modell 7430

Der Rookie Classic in klassischer „Fass“-Form vereint viele praktische Details und eine robuste Verarbeitung. Mit diesem Barbecue-Grill grillen Sie mühelos für bis zu 8 Personen gleichzeitig. Erweitern Sie den Rookie Classic mit der optional erhältlichen SideFireBox zum echten BBQ-Smoker und räuchern Sie nach Texas-Art!



Ausstattung

Große 2.600 cm² (52 x 50 cm)

Grillfläche

Grillen Sie für bis zu 8 Personen gleichzeitig.

Gußeisernes Grillrost

Gleichmäßige Wärmeverteilung, haftet nicht und gibt einen unvergleichlichen Geschmack.

3-teilige Grillroste inkl. Grillrostheber

Einfach herausnehmbar zum Nachfüllen der Holzkohle während des Grillens, dadurch auch leicht zu reinigen.

Integriertes Warmhalterost

Ideal zum Ablegen und Warmhalten des Grillgutes.

Zusätzliche Ablageflächen aus Bambus

Praktisch zum Abstellen von Saucen, Gewürzen und Grill-Utensilien.

Integrierte Ascheauffangschale

Ermöglicht einfache, saubere und schnelle Reinigung.

In der Grillhaube integriertes

Edelstahl-Thermometer

Für eine optimale Kontrolle der Grilltemperatur.

Großer Griff

Aus massivem Bambus.

Stabiles Untergestell aus Rundrohr

Besonders sicherer und fester Stand.

Fahrbar durch zwei stabile

Kunststoffräder

Schnelles und einfaches Umstellen.

Höhenverstellbares Feuerrost und

einstellbare Luftzufuhr

Ermöglicht perfekte Regelung und Kontrolle der Wärme.

Pulverbeschichtete Oberflächen mit

hitzebeständiger schwarzer Farbe

Das sichert lange Haltbarkeit.

Vielseitig erweiterbar durch optional

erhältliches Zubehör

z.B. SideFireBox, Holzkohlekorb und Cover.

GRILL'N SMOKE
by BBQ-Scout

Technische Angaben siehe Seite 13.



Grill'n Smoke

Barbecue Classic

Grill'n Smoke Modell 7440

Der Barbecue Classic überzeugt durch das besondere Design, viele praktische Funktionen, die qualitativ hochwertige Verarbeitung und die besonders stabile Ausführung. Grillen Sie mit der direkten oder indirekten Grillmethode für bis zu 12 Personen gleichzeitig. Mit der optional erhältlichen SideFireBox können Sie mit einem echten BBQ-Smoker nach Texas-Art räuchern.



Ausstattung

Extra große 3.500 cm² (70 cm x 50 cm) Grillfläche

Grillen Sie für bis zu 12 Personen gleichzeitig.

Gußeisernes Grillrost

Gleichmäßige Wärmeverteilung, haftet nicht und gibt einen unvergleichlichen Geschmack.

4-teilige Grillroste inkl. Grillrostheber

Einfach herausnehmbar zum Nachfüllen der Holzkohle während des Grillens, dadurch auch leicht zu reinigen.

Integriertes Warmhalterost

Ideal zum Ablegen und Warmhalten des Grillgutes.

Zusätzliche Ablageflächen aus Bambus

Praktisch zum Abstellen von Saucen, Gewürzen und Grill-Utensilien.

Integrierte Ascheauffangschale

Ermöglicht einfache, saubere und schnelle Reinigung.

In der Grillhaube integriertes

Edelstahl-Thermometer

Für eine optimale Kontrolle der Grilltemperatur.

Großer Griff

Aus massivem Bambus.

Stabiles Untergestell aus Rundrohr

Besonders sicherer und fester Stand.

Fahrbar durch zwei stabile

Kunststoffräder

Schnelles und einfaches Umstellen.

Höhenverstellbares Feuerrost und

einstellbare Luftzufuhr

Ermöglicht perfekte Regelung und Kontrolle der Wärme.

Pulverbeschichtete Oberflächen mit

hitzebeständiger schwarzer Farbe

Das sichert lange Haltbarkeit.

Vielseitig erweiterbar durch optional

erhältliches Zubehör

z.B. SideFireBox, Holzkohlekorb und Cover.

GRILL'N SMOKE
by BBQ-Scout

Technische Angaben siehe Seite 13.



Grill'n Smoke

Outlander Classic

Grill'n Smoke Modell 7450

Der Outlander ist das größte Modell aus der Grill'n Smoke Classic-Serie, mit dem Sie auf der mega-großen Grillfläche problemlos für bis zu 16 Personen gleichzeitig grillen können. Als professioneller Barbecue-Grill wird der Outlander durch seine besonders stabile Konstruktion und der hohen Funktionalität selbst höchsten Anforderungen gerecht. Mit der optional erhältlichen SideFireBox wird der Outlander zum echten BBQ-Smoker, der keine Wünsche offen lässt.



Ausstattung

Mega große 4.400 cm² (88 cm x 50 cm) Grillfläche

Grillen Sie für bis zu 16 Personen gleichzeitig.

Gußeisernes Grillrost

Gleichmäßige Wärmeverteilung, haftet nicht und gibt einen unvergleichlichen Geschmack.

5-teilige Grillroste inkl. Grillrostheber

Einfach herausnehmbar zum Nachfüllen der Holzkohle während des Grillens, dadurch auch leicht zu reinigen.

Integriertes Warmhalterost

Ideal zum Ablegen und Warmhalten des Grillgutes.

Zusätzliche Ablageflächen aus Bambus

Praktisch zum Abstellen von Saucen, Gewürzen und Grill-Utensilien.

Integrierte Ascheauffangschale

Ermöglicht einfache, saubere und schnelle Reinigung.

In der Grillhaube integriertes

Edelstahl-Thermometer

Für eine optimale Kontrolle der Grilltemperatur.

Großer Griff

Aus massivem Bambus.

Stabiles Untergestell aus Rundrohr

Besonders sicherer und fester Stand.

Fahrbar durch zwei stabile

Kunststoffräder

Schnelles und einfaches Umstellen.

Höhenverstellbares Feuerrost und

einstellbare Luftzufuhr

Ermöglicht perfekte Regelung und Kontrolle der Wärme.

Pulverbeschichtete Oberflächen mit

hitzebeständiger schwarzer Farbe

Das sichert lange Haltbarkeit.

Vielseitig erweiterbar durch optional

erhältliches Zubehör

z.B. SideFireBox, Holzkohlekorb und Cover.

GRILL'N SMOKE
by BBQ-Scout

Technische Angaben siehe Seite 13.



Grill'n Smoke

Smoking Classic

Grill'n Smoke Modell 7462

Der Smoking Classic ist ein echter BBQ-Smoker in klassischem Design, der durch ein hervorragendes Preis-/Leistungsverhältnis besticht. Mit der seitlichen Feuerbox bieten sich Ihnen die verschiedensten Grillmethoden für eine genussvolle Zubereitung Ihres Grillgutes – egal ob Fleisch, Fisch oder Gemüse. Grillen oder Räuchern Sie mühelos für bis zu 12 Personen gleichzeitig.



Ausstattung

Extra große 3.500 cm² (70 cm x 50 cm) Grillfläche

Grillen Sie für bis zu 12 Personen gleichzeitig.

Inkl. seitlicher Feuerbox (SideFireBox)

Zum indirekten Grillen und Räuchern nach original Texas-Art. Die SideFireBox bietet zusätzlich 1.400 cm² Grillfläche.

Gußeisernes Grillrost

Gleichmäßige Wärmeverteilung, haftet nicht und gibt einen unvergleichlichen Geschmack.

4-teilige Grillroste inkl. Grillrostheber

Einfach herausnehmbar zum Nachfüllen der Holzkohle während des Grillens, dadurch auch leicht zu reinigen.

Integriertes Warmhalterost

Ideal zum Ablegen und Warmhalten des Grillgutes.

Zusätzliche Ablageflächen aus Bambus

Praktisch zum Abstellen von Saucen, Gewürzen und Grill-Utensilien.

Integrierte Ascheauffangschale

Ermöglicht einfache, saubere und schnelle Reinigung.

In der Grillhaube integriertes Edelstahl-Thermometer

Für eine optimale Kontrolle der Grilltemperatur.

Großer Griff

Aus massivem Bambus.

Stabiles Untergestell aus Rundrohr mit zwei stabilen Kunststoffrädern

Besonders sicherer, fester Stand und fahrbar für einfaches Umstellen.

Höhenverstellbares Feuerrost und einstellbare Luftzufuhr

Ermöglicht perfekte Regelung und Kontrolle der Wärme.

Pulverbeschichtete Oberflächen mit hitzebeständiger schwarzer Farbe

Das sichert lange Haltbarkeit.

Vielseitig erweiterbar durch optional erhältliches Zubehör

z.B. Holzkohlekorb und Cover.

Technische Angaben siehe Seite 13.

GRILL'N SMOKE
by BBQ-Scout



Grill'n Smoke

SideFireBox

Grill'n Smoke Modell 7412

Mit der SideFireBox erweitern Sie die Grill'n Smoke Modelle Rookie Classic, Barbecue Classic und Outlander Classic zum echten BBQ-Smoker. Geniessen Sie geräuchertes Fleisch und Fisch mit dem besonderen Geschmack nach Texas-Art.



Ausstattung

Besonders stabile Konstruktion

Stahlblech mit geschweißten Nähten und Verbindungen für eine lange Lebensdauer.

Gußeisernes Grillrost

Gleichmäßige Wärmeverteilung, haftet nicht und gibt einen unvergleichlichen Geschmack.

2-teilige Grillroste

Einfach herausnehmbar und leicht zu reinigen. Bietet zusätzlich nutzbare Grillfläche auf ca. 37 x 37 cm.

Seitliche, einstellbare Lüftungsöffnung

Zur Regulierung der Luftzufuhr und Hitzekontrolle.

Seitlicher Auszug

Für einfaches Nachfüllen der Holzkohle während des Grillens bzw. Räucherns und eine saubere, schnelle Reinigung.

Integrierte Ascheauffangschale

Ermöglicht einfache, saubere und schnelle Reinigung.

Deckel mit stabilen Scharnieren

Für einfachen Zugang zur Räucherbox und Grillfläche.

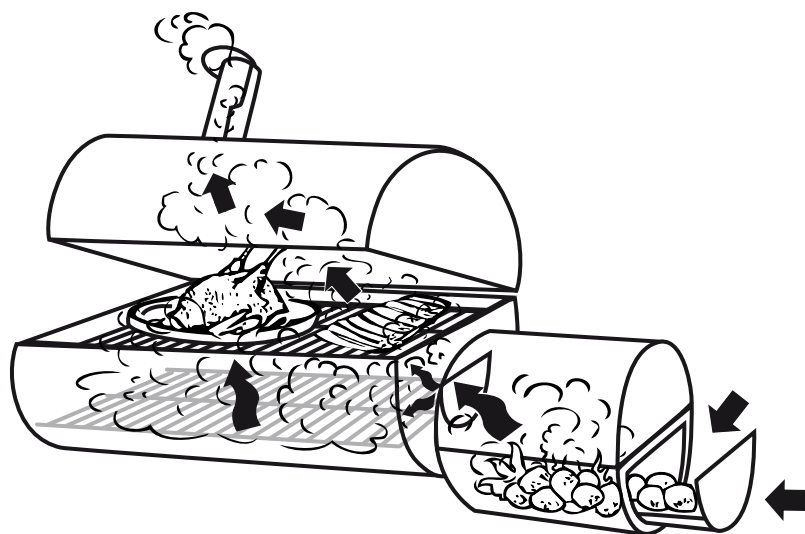
Großer Griff

Aus massivem Bambus.

Pulverbeschichtete Oberflächen mit hitzebeständiger Farbe

Das sichert lange Haltbarkeit.

**Funktionsweise
der SideFireBox**



GRILL'N SMOKE
by BBQ-Scout



Grill'n Smoke

SideFireBox

Grill'n Smoke Modell 7412

Abmessungen und Gewicht

Breite inkl. Griff:	ca. 48 cm
Durchmesser:	ca. 38 cm
Maße der Grillfläche:	ca. 37 x 37 cm
Maße des Feuerrost:	ca. 40 x 25 cm
Gewicht:	ca. 17 kg

Material

Grillkörper:	Stahlblech (ca. 1,8 mm)
Grillrost:	gusseisernes Grillrost, 2-teilig (je B: 18,5 x T: 37 cm)
Feuerrost:	Massive Stahlstangen (ca. 4 mm), 1-teilig
Griff:	Bambus
Oberfläche:	Pulverbeschichtetes Stahlblech mit hitzebeständiger Farbe, schwarz

SideFireBox (seitliche Feuerbox)

für die Grill'n Smoke Classic-Modelle Rookie, Barbecue und Outlander



Die SideFireBox wird an der rechten Seite des Grill'n Smoke Rookie Classic, Barbecue Classic oder Outlander Classic montiert. Dadurch wird der Grill zu einem echten BBQ-Smoker nach Texas-Art.

Beim Räuchern wird die SideFireBox mit Holzkohle unter Zugabe von Räucher-Chips (kleine Holzstücke) angeheizt und die Hitze durch die seitliche Lüftungsöffnung reguliert.



Die Holzkohle wird zusammen mit den Räucher-Chips auf das Feuerrost gelegt und kann durch den seitlichen Auszug (Schublade mit Feuerrost und integrierter Ascheauffangschale) jederzeit während des Räucherns oder Grillens einfach nachgefüllt werden. Dies ist bequem, schnell und sicher.

Die Asche der ausgebrannten Holzkohle fällt durch das Feuerrost direkt in die integrierte Ascheauffangschale und wird dort während des Räucher- oder Grillvorganges gesammelt. Durch die Ascheauffangschale wird verhindert, dass glühende Holzkohle direkt auf den Boden der SideFireBox fällt und dieser durch Überhitzung beschädigt wird.



Der wesentliche Vorteil ist jedoch, dass nach dem Räuchern und Abkühlen der Aschereste der seitliche Auszug (Schublade) mit dem kompletten Feuerrost und der integrierten Ascheauffangschale einfach aus der Grillkammer herausgezogen werden kann. Die Aschereste können dann problemlos aus der Ascheauffangschale in einen geeigneten Müllbehälter ausgekippt werden.

Sollte die vorhandene Grillfläche des Grill'n Smoke Rookie Classic, Barbecue Classic oder Outlander Classic nicht ausreichen, so kann zusätzlich die Grillfläche in der SideFireBox genutzt werden.

GRILL'N SMOKE
by BBQ-Scout



Grill'n Smoke

Zubehör

Original Grill'n Smoke Zubehör



SideFireBox

Erweitert die Modelle Rookie Classic, Barbecue Classic und Outlander Classic zum echten BBQ-Smoker – für indirektes Grillen und Räuchern.



Warmer Plate

Die Warmhalteplatte für die SideFireBox bietet 32 x 20 cm Fläche zum Abstellen und Warmhalten von Topf und Servierplatte.



Holzkohlekorb

Für indirektes Grillen und Räuchern. Hält die Holzkohle und Holzstücke am richtigen Platz im Grill.



Cover/Abdeckung

Passgenau mit verstärkten Nähten. Schwarz mit Logo-Printing. Für alle Grill'n Smoke Classic Modelle erhältlich.

Empfohlen vom Grill-Weltmeister



Garantie und Service

Die BBQ-Scout GmbH lässt die Grill'n Smoke BBQ-Grills & Smoker und Accessoires nach eigenen Qualitätsvorgaben und im eigenen Auftrag produzieren.

Die von uns angebotenen Artikel sind immer auf dem neuesten Stand der Entwicklung. Technische Änderungen zur Produktverbesserung behalten wir uns vor.

Die Bevorratung der Grill'n Smoke Produkte erfolgt in unserem eigenen Lager, so dass alle Artikel in der Regel sofort ab Lager lieferbar sind. Interessenten und Kunden bieten wir einen Rund-Um-Service von der Beratung bis hin zur Garantieabwicklung.

Die BBQ-Scout GmbH gewährt im Rahmen der europäischen Rechtsprechung auf alle Grill'n Smoke Produkte (Grill, SideFireBox, Cover und Zubehör) eine 24-monatige Gewährleistung auf Material- und Produktionsfehler.

„Grill'n Smoke by BBQ-Scout“ ist eine eingetragene Marke der BBQ-Scout GmbH.

Ihre BBQ-Scout GmbH



Grill'n Smoke

Produktübersicht

Technische Angaben

	Patio Classic	Rookie Classic	Barbecue Classic	Outlander Classic	Smoking Classic
Produktmerkmale					
Modell / Art.-Nr.	7420	7430	7440	7450	7462
Grillfläche max.	1.590 cm ²	2.600 cm ²	3.500 cm ²	4.400 cm ²	5.000 cm ²
Grillkammer (B x T)	44 x 36 cm	52 x 50 cm	70 x 50 cm	88 x 50 cm	70 x 50 cm
SideFireBox (B x T)	—	—	—	—	44 x 36 cm
Ausstattung					
Gußeisernes Grillrost	2-teilig	3-teilig	4-teilig	5-teilig	4-teilig + 2-teilig
Grillrost-Heber	ja	ja	ja	ja	ja
Feuerrost höhenverst.	nein	ja	ja	ja	ja
Ascheauffangschale	ja	ja	ja	ja	ja
seitlicher Auszug	ja	nein	nein	nein	ja (SideFireBox)
Fettauffangschale	nein	ja	ja	ja	ja
Edelstahl-Thermometer	nein	ja	ja	ja	ja
Warmhalterost	nein	52 x 25 cm	70 x 25 cm	88 x 25 cm	70 x 25 cm
Ablagefläche vorn	nein	55 x 18 cm	72 x 18 cm	90 x 18 cm	72 x 18 cm
Ablagefläche links	28 x 38 cm	28 x 52 cm	28 x 52 cm	28 x 52 cm	28 x 52 cm
Ablagefläche unten	40 x 30 cm	52 x 42 cm	70 x 42 cm	80 x 42 cm	70 x 42 cm
SideFireBox	nein	optional erhältlich	optional erhältlich	optional erhältlich	ja
Cover/Abdeckung	optional erhältlich	optional erhältlich	optional erhältlich	optional erhältlich	optional erhältlich
Abmessungen/Gewicht					
Breite x Tiefe x Höhe	80 x 56 x 107 cm	90 x 73 x 127/144 cm	106 x 73 x 127/144 cm	124 x 73 x 127/144 cm	154 x 73 x 127/144 cm
Gewicht netto	ca. 23 kg	ca. 36 kg	ca. 42 kg	ca. 52 kg	ca. 60 kg
Gewicht inkl. Karton	ca. 25 kg	ca. 38 kg	ca. 44 kg	ca. 54 kg	ca. 63 kg
Material					
Grillkörper	Stahlblech, ca. 1.7 mm	Stahlblech, ca. 1.5 mm	Stahlblech, ca. 1.5 mm	Stahlblech, ca. 1.5 mm	Stahlblech, ca. 1.5 mm
Beschichtung	Pulverbeschichtung mit hitzebeständiger Farbe, schwarz				
Feuerrost	massive Stahlstangen (d=4 mm)				
Griffe/Ablageflächen	Bambus, lackiert				
Untergestell	Rundrohr, d=36 mm	Rundrohr, d=50 mm	Rundrohr, d=50 mm	Rundrohr, d=50 mm	Rundrohr, d=50 mm
Räder	Kunststoff, d=14 cm	Kunststoff, d=20 cm	Kunststoff, d=20 cm	Kunststoff, d=20 cm	Kunststoff, d=20 cm
Kartonmaße L x B x H	41 x 40 x 47 cm	75 x 55 x 29 cm	78 x 55 x 28 cm	95 x 55 x 28 cm	54 x 47 x 78 cm
EAN Code	4250251974209	4250251974308	4250251974407	4250251974506	4250251974629

Technische Änderungen zur Produktverbesserungen vorbehalten.



Grill'n Smoke

Patio Star

Grill'n Smoke Modell 7501

Der Patio Star ist das kleinste Modell der Grill'n Smoke Star-Serie aus dem Hause BBQ-Scout. Dieser „balkonfähige“ BBQ-Grill mit einer Grillfläche von 45 x 42 cm ist zum direkten, aber auch zum indirekten Grillen gleichermaßen geeignet. Mit dem „kleinen“ Patio Star grillen Sie mühelos für bis zu 6 Personen gleichzeitig.



GRILL'N SMOKE
by BBQ-Scout

Ausstattung

Grillfläche 1.890 cm² (45 x 42 cm)
Grillen Sie direkt oder indirekt für bis zu 6 Personen gleichzeitig.

Gusseisernes & Porzellan-emailliertes Grillrost

Gleichmäßige Wärmeverteilung, haftet nicht und gibt einen unvergleichlichen Geschmack.

3-teilige Grillroste inkl. Grillrostheber
Einfach herausnehmbar und leicht zu reinigen.

Seitlicher Auszug mit integriertem Feuerrost

Für einfaches und schnelles Nachfüllen der Holzkohle während des Grillens.

Integrierte Ascheauffangschale
Ermöglicht einfache, saubere und schnelle Reinigung.

Integriertes Thermometer mit Anzeige in Celsius und Fahrenheit
Für eine optimale Kontrolle und Überwachung der Garraumtemperatur.

Aufbewahrungskorb vorne
Praktisch zum Abstellen von Saucen, Gewürzen und Grill-Utensilien.

Deckel mit stabilen Scharnieren
Für einfachen Zugang zur Grillfläche.

Großer Griff
Aus hitzeabweisendem Kunststoff.

Erweiterbar durch optional erhältliches Zubehör
z.B. Warmhalterost und Cover.

Technische Angaben siehe Seite 17.



Grill'n Smoke

Barbecue Star

Grill'n Smoke Modell 7502

Der Barbecue Star ist das mittlere Modell der Grill'n Smoke Star-Serie aus dem Hause BBQ-Scout. Dieser BBQ-Grill mit einer Grillfläche von 70 x 50 cm und dem integrierten Warmhalterost mit ca. 68,5 x 25 cm ist ideal zum indirekten Grillen geeignet. Mit dem Barbecue Star grillen Sie mühelos für bis zu 12 Personen gleichzeitig.



Ausstattung

Grillfläche 3.500 cm² (70 x 50 cm)
Grillen Sie direkt oder indirekt für bis zu 12 Personen gleichzeitig.

Gusseisernes & Porzellan-emailliertes Grillrost

Gleichmäßige Wärmeverteilung, haftet nicht und gibt einen unvergleichlichen Geschmack.

4-teilige Grillroste inkl. Grillrostheber
Einfach herausnehmbar und leicht zu reinigen.

Integriertes Warmhalterost

Ideal zum Ablegen und Warmhalten des Grillgutes

Seitlicher Auszug mit integriertem Feuerrost

Für einfaches und schnelles Nachfüllen der Holzkohle während des Grillens.

Integrierte Ascheauffangschale
Ermöglicht einfache, saubere und schnelle Reinigung.

Integriertes Thermometer mit Anzeige in Celsius und Fahrenheit

Für eine optimale Kontrolle und Überwachung der Garraumtemperatur.

Ablagefläche vorne und unter dem Grill
Praktisch zum Abstellen von Saucen, Gewürzen und Grill-Utensilien.

Großer Griff

Aus hitzeabweisendem Kunststoff.

Stabiles Untergestell aus Rundrohr
Besonders sicherer und fester Stand.

Fahrbar durch zwei große Eisenräder
Schnelles und einfaches Umstellen.

Erweiterbar durch optional erhältliches Zubehör
z.B. Cover.

GRILL'N SMOKE
by BBQ-Scout

Technische Angaben siehe Seite 17.



Grill'n Smoke

Smoking Star

Grill'n Smoke Modell 7503

Der Smoking Star ist das Flaggschiff der Grill'n Smoke Star-Serie aus dem Hause BBQ-Scout. Auf der mehr als eine halben Quadratmeter große Grillfläche lässt es sich locker für 20 Personen grillen.

Die Grillfläche von 90 x 60 cm in der Hauptgrillkammer und die zusätzlichen 45 x 45 cm in der seitlichen Feuerbox sowie das Warmhalterost mit ca. 87,5 x 25 cm lassen einfach keine Wünsche mehr offen! Der Smoking Star ist ideal geeignet zum indirekten Grillen und Räuchern.



GRILL'N SMOKE
by BBQ-Scout

Ausstattung

Grillfläche 5.400 cm² (90 x 60 cm)

Grillen Sie direkt oder indirekt für bis zu 20 Personen gleichzeitig.

Gusseisernes & Porzellan-emailliertes Grillrost

Gleichmäßige Wärmeverteilung, haftet nicht und gibt einen unvergleichlichen Geschmack.

5-teilige Grillroste inkl. Grillrostheber

Einfach herausnehmbar und leicht zu reinigen.

Integriertes Warmhalterost

Ideal zum Ablegen und Warmhalten des Grillgutes

Höhenverstellbares und komplett herausnehmbares Feuerrost

Ermöglicht perfekte Regelung und Kontrolle der Wärme, zudem leicht zu reinigen.

Integrierte Ascheauffangschale in der Hauptgrillkammer und der SideFireBox

Ermöglicht einfache, saubere und schnelle Reinigung.

Integriertes Thermometer mit Anzeige in Celsius und Fahrenheit

Für eine optimale Kontrolle und Überwachung der Garraumtemperatur.

Ablagefläche vorne und unter dem Grill

Praktisch zum Abstellen von Saucen, Gewürzen und Grill-Utensilien.

Großer Griff

Aus hitzeabweisendem Kunststoff.

Stabiles Untergestell aus Rundrohr

Besonders sicherer und fester Stand.

Fahrbar durch zwei große Eisenräder

Schnelles und einfaches Umstellen.

Inklusive seitlicher Feuerbox

Zum indirekten Grillen und Räuchern (Smoken) nach original Texas-Art.

Erweiterbar durch optional

erhältliches Zubehör

z.B. Cover.

Technische Angaben siehe Seite 17.



Grill'n Smoke

Produktübersicht

Technische Angaben

	Patio Star	Barbecue Star	Smoking Star
Produktmerkmale Modell / Art.-Nr.	 7501	 7502	 7503
Grillfläche max.	1.890 cm ²	3.500 cm ²	5.000 + 2.025 cm ²
Grillkammer (B x T)	45 x 42 cm	70 x 50 cm	90 x 60 cm
SideFireBox (B x T)	—	—	45 x 45 cm
Ausstattung			
Gußeisernes Grillrost	3-teilig, porzellan-emailliert	4-teilig, porzellan-emailliert	5-teilig, porzellan-emailliert
Grillrost-Heber	ja	ja	ja
Feuerrost höhenverst.	nein	nein	ja
Ascheauffangschale	ja	ja	ja
seitlicher Auszug	ja	ja	nein
Thermometer	ja	ja	ja
Warmhalterost	nein	68,5 x 25 cm	87,5 x 25 cm
Ablagefläche vorn	ja (Korb ca. 47 x 8 cm)	73 x 20 cm	88 x 20 cm
Ablagefläche links	nein	nein	nein
Ablagefläche unten	nein	72,5 x 42 cm	90 x 42 cm
SideFireBox	nein	nein	ja
Cover/Abdeckung	optional (#7521)	optional (#7522)	optional (#7523)
Abmessungen/Gewicht			
Breite x Tiefe x Höhe	63 x 57 x 121 cm	89 x 75 x 122 cm	161,5 x 85 x 155 cm
Gewicht	42 kg	52 kg	90 kg
Material			
Grillkörper	Stahlblech (ca. 1,5 mm), Pulverbeschichtung mit hitzebeständiger Farbe, schwarz		
Feuerrost	massive Stahlstangen (d=5 mm)		
Griff am Deckel	Kunststoff, schwarz		
Untergestell	Rundrohr, d=100 mm (mit Standfuß aus Gusseisen)	Rundrohr, d=65 mm	Rundrohr, d=75 mm
Räder	nein	Eisenräder, d=200 mm	Eisenräder, d=200 mm
Kartonmaße L x B x H	58 x 58 x 33 cm	78 x 55 x 31 cm	97 x 64 x 51 cm
EAN Code	4250251975015	4250251975022	4250251975039

Technische Änderungen zur Produktverbesserungen vorbehalten. Abbildungen können abweichen.



Grill'n Smoke

Big Boy

Grill'n Smoke Modell 7620

„Big Boy“ – dieser Name ist bezeichnend für den neuen BBQ-Smoker aus dem Hause BBQ-Scout. Mit seiner großen 20“ Grillkammer und der seitlichen Feuerbox mit Warmhalteplatte bietet der Grill'n Smoke Big Boy alle Voraussetzungen für ein vielseitigeres und entspanntes Barbecue. Der Big Boy ist ideal geeignet zum schonenden barbecuen, indirekten Grillen und Räuchern, aber auch zum direkten Grillen. Ausgestattet mit porzellan-emaillierten Grillrosten, Thermometer, Ablageflächen und vielen weiteren Details lässt dieser BBQ-Smoker keine Wünsche offen. Die besonders solide Verarbeitung mit einer Wandstärke von 2,5 mm sorgt für eine konstantere Hitze innerhalb der Grillkammer und sichert zudem eine lange Haltbarkeit.



GRILL'N SMOKE
by BBQ-Scout

Ausstattung

Große 4.950 cm² (102 x 48,5 cm) Grillfläche
Grillen Sie für bis zu 20 Personen gleichzeitig.

Inklusive Feuerbox mit Warmhalteplatte
Zum barbecuen, indirekten Grillen und Räuchern. Die Feuerbox bietet zusätzlich 1.675 cm² Grillfläche.

2-teiliges porzellan-emailliertes Grillrost in der Grillkammer
Einfach herausnehmbar und leicht zu reinigen.

2-teiliges Feuerrost in der Grillkammer
Variabel einsetzbar und einfach herausnehmbar, dadurch auch leicht zu reinigen.

1-teiliges porzellan-emailliertes Grillrost in der Feuerbox
Bietet zusätzliche Grillfläche, ist einfach herausnehmbar und leicht zu reinigen.

Praktische Tür in der Feuerbox
Für direkten Zugang zum Feuerrost und eine saubere, schnelle Reinigung.

Einstellbare Lüftungsöffnung in der Feuerbox
Zur Regulierung der Luftzufuhr und Hitzekontrolle.

Integriertes Thermometer mit Anzeige in Celcius und Fahrenheit
Für eine optimale Kontrolle und Überwachung der Garraumtemperatur.

Ablagefläche vorne und unter dem Grill
Praktisch zum Abstellen von Saucen, Gewürzen und Grill-Utensilien.

Große „Cool-touch“ Griffe
Hitzeabweisende Spiralgriffe zum sicheren Öffnen von Deckel und Feuerbox.

Stabiles Untergestell aus Rundrohr
Besonders sicherer und fester Stand.

Fahrbar durch zwei große Eisenräder
Schnelles und einfaches Umstellen.

Gefertigt aus 2,5 mm Stahl mit pulverbeschichteten Oberflächen
Das sichert lange Haltbarkeit.

Erweiterbar durch optional erhältliches Zubehör
z.B. Cover, Thermometer und Holzkohlekorb.

Technische Angaben siehe Seite 19.



Grill'n Smoke

Big Boy

Grill'n Smoke Modell 7620

Big Boy	
	7620
Produktmerkmale	
Modell / Art.-Nr.	7620
Grillfläche max.	4.950 + 1.675 cm ²
Grillkammer (B x T)	102 x 48,5 cm
Feuerbox (B x T)	36 x 46,5 cm
Grillkammer	
Durchmesser	50 cm (20")
Grillrost	2-teilig, porzellan-emailliert 44 x 48,5 cm + 58 x 48,5 cm
Feuerrost	2-teilig, je 36 x 27 cm
Grillfläche	ca. 77 cm (H)
Deckel	93,5 x 44 cm (B x H)
Feuerbox	
Grillrost	1-teilig, porzellan-emailliert 36 x 46,5 cm (B x T)
Feuerrost	1-teilig, je 36 x 27 cm
Tür	22 x 20 cm (B x H)
Warmhalteplatte	35,5 x 19,5 cm (B x T)
Ausstattung	
Griffe	„Cool-touch“ Spiralgriffe
Thermometer	ja (d=7,6 cm)
Fettablauf	ja
Ablagefläche vorn	92,5 x 21,5 cm
Ablagefläche unten	90 x 48 cm
Cover/Abdeckung	optional (#7621)
Abmessungen/Gewicht	
Breite x Tiefe x Höhe	166 x 93 x 139/147,5 cm
Gewicht	108 kg
Material	
Grillkammer/Feuerbox	Stahl (2,5 mm), Pulverbeschichtung mit hitzebeständiger Farbe, schwarz
Grillrost	Stahlstangen (d=6 mm), porzellan-emailliert
Feuerrost	Stahlstangen (d=6 mm)
Untergestell/Standbeine	Rundrohr (d=60 mm)
Räder	Eisenräder (d=280 mm)
Kartonmaße L x B x H	114 x 61 x 65 cm
EAN Code	4250251976203

Technische Änderungen zur Produktverbesserungen vorbehalten.
Abbildung kann abweichen.





Primo

Primo Keramik Grills

Premium Qualität – Premium Barbecue

Ob direktes oder indirektes Grillen, räuchern, braten oder backen – für den Primo Keramik Grill „Made in USA“ überhaupt kein Problem! Primo Keramik Grills & Smoker sind einfach eine Klasse für sich; sowohl in Kapazität, Funktionalität, Effizienz als auch in der Qualität. Jeder Primo Grill ist handgefertigt, genauestens geprüft und besitzt eine 20-jährige Garantie auf alle Keramikteile.

Mit der patentierten ovalen Form bietet Primo den besten, effizientesten und mit der größten Grillfläche ausgestatteten Keramik Grill, der heute auf dem Markt angeboten wird. Mit dem umfangreichen Zubehörprogramm lassen sich die Primo Grills individuell ergänzen, zum Beispiel mit der Grillrost-Erweiterung auf bis zu 4.400 cm² Grillfläche.



Ausstattungsmerkmale

- Keramik der Premium-Klasse
- Zuluft im Boden aus rostfreiem Edelstahl
- Schornstein aus Gusseisen
- schwarz-glänzende Porzellanbeschichtung
- Präzisions-Thermometer im Deckel
- großer, isolierter Griff
- 4 Hitzeschutz-Keramikfüsse
- Easy Lift & Lock Federsystem zum sanften Schließen des Deckels
- Quick-Clean Porzellan Grillrost
- Benutzerhandbuch
- 20 Jahre Garantie auf Keramikteile

Die Primo Vorteile

Vielseitigkeit

Grillen, räuchern, braten und backen – alles in einem Grill!

Funktionalität

Direktes und indirektes Kochen (grillen und räuchern) gleichzeitig. Einfache Erweiterung der Grillfläche zur Zubereitung von mehr Speisen. Teilung des Grills zum Sparen von Holzkohle.

Effizienz

Durch die hervorragende Hitze-Isolierung und Feuchtigkeits-Speicherung (kein Austrocknen der Speisen) erzielt der Primo ca. 60 % mehr Effizienz im Vergleich zu herkömmlichen Grills.

Haltbarkeit

Durch die qualitativ besonders hochwertige Keramik halten Primo Grills & Smoker auch extremen Kochtemperaturen und Wetter-verhältnissen (Winterbetrieb) stand.

Qualität

Jeder Primo ist handgefertigt und wird vor dem Verlassen der Fabrik in Atlanta, Georgia (USA) einer genauesten Qualitätsprüfung unterzogen. Primo gewährt zudem eine 20-jährige Garantie auf alle Keramikteile.

Kapazität

Mit bis zu 4.400 cm² Grillfläche, ist der Primo Oval XL der grösste Mehrzweckgrill aus Keramik auf dem Markt.

		
	Primo OVAL XL	Primo OVAL Junior
Abmessungen (H x B x T)	62 x 70 x 53 cm	61 x 56 x 41 cm
Grillfläche	2.600 cm ²	1.400 cm ²
Mit Zusatz-Grillrost	4.400 cm ²	2.400 cm ²
Gewicht	87 kg	43 kg



Technische Änderungen zur Produktverbesserungen vorbehalten. Abbildungen können abweichen.

Primo



Primo Keramik Grills

Original Zubehör

Primo bietet eine Vielzahl unterschiedlicher Accessoires an, mit denen die Keramik Grills & Smoker individuell ausgestattet und funktionell erweitert werden können. Die originalen Accessoires von Primo erfüllen selbstverständlich die gleichen hohen Qualitätsanforderungen, wie die Keramik Grills selbst.

Accessoires

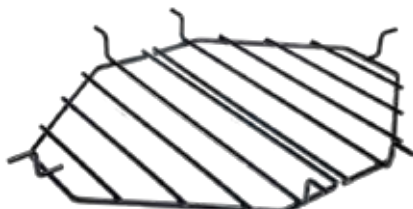
- Tisch aus Zypressen-Holz
- Kompakt-Tisch aus Zypressen Holz
- Untergestell / Cradle aus Metall
- Edelstahl-Seitenablagen
- Seitenablagen aus Holz
- Grillrost-Erweiterung
- Trennplatte für Brennkammer
- Auffangschalen-Rost
- Pizza- und Back-Stein
- Reinigungswerkzeug
- V-Rib Rack / Halter
- Keramik Hitzeschutzplatten
- Grill Cover / Abdeckung



Grillrost-Erweiterung



Trennplatte für Brennkammer



Auffangschalen-Rost



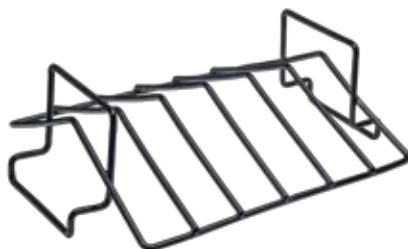
Untergestell / Cradle aus Metall
Edelstahl-Seitenablagen



Keramik Hitzeschutzplatten



Reinigungswerkzeug



V-Rib Rack / Halter



Pizza- und Back-Stein



Grill Cover /
Abdeckung





ProQ

Frontier und Excel 20

Water Smoker

Die ProQ Water Smoker überzeugen durch das modulare Design, die hohe Funktionalität und die besonders stabile Ausführung.

Der besondere Vorteil ist die Vielseitigkeit: Ob direktes oder indirektes Grillen mit Holzkohle oder Räuchern mit Wood-Chips; der ProQ Water Smoker bietet Barbecue der besonderen Art.

Für das Barbecue am Strand oder beim Camping wird der ProQ Water Smoker durch wenige Handgriffe zum portablen Kugelgrill.



Die ProQ Vorteile

Besonders vielseitiges und gesundes Barbecue

Direktes und indirektes Grillen, Braten und Räuchern – alles in einem Grill.

Vier einstellbare Lüftungsöffnungen – eine im Deckel und drei im Unterteil
Ermöglicht perfekte Regelung und Kontrolle der Wärme.

Im Deckel integriertes Thermometer mit Anzeige in Fahrenheit und Celsius
Für eine optimale Kontrolle der Grilltemperatur.

Einzigartiges, modulares Design mit Easy-Lock System

Feste und sichere Verbindung der Bauteile sowie einfache und schnelle Erweiterung durch optional erhältliche Stacker.

Wasser-Pfanne mit hoher Kapazität
Kein häufiges Nachfüllen erforderlich.

Großer Holzkohlekorb mit Tragegriff
Bequem herausnehmbar und einfach zu befüllen bzw. zu reinigen.

Aufhängevorrichtung im Deckel mit 5 Haken
Zum Aufhängen z.B. von Ribs, Fisch oder Würstchen.

Thermometerdurchführung in jeder der beiden Grillebenen
Überwachung der Garraumtemperatur durch optionales Thermometer möglich.

Seitliche Tragegriffe, anklappbar
Schnelles und einfaches Umstellen sowie platzsparendere Aufbewahrung.

Verwendbar als portabler Kugelgrill
Ideal für unterwegs, z.B. beim Camping oder am Strand.

Erweiterbar durch optional erhältliches Zubehör
Grillkorb und Cover/Abdeckung.



ProQ

Frontier und Excel 20

Ausstattungsmerkmale



		
	ProQ Frontier	ProQ Excel 20
Gesamtfläche	2.500 cm ²	3.600 cm ²
Durchmesser Grillrost	40 cm	48 cm
Anzahl Grillrost/Ebenen	2	2
Abmessungen (H x B)	102 x 43 cm	120 x 51 cm
Gewicht	16 kg	23,5 kg
EAN-Code	42250251907023	4250251907108



Old Smokey

Grill & Smoker

Der Urvater des Kugelgrills

Hergestellt aus aluminisiertem Stahl sind die Old Smokey Barbecue-Grills & Smoker rostbeständig und ideal geeignet für Camping, Strand und Garten-Partys.

Je nach persönlichem Bedarf stehen drei verschiedene Größen zur Auswahl: Small, Classic und Jumbo.

Egal für welches Modell und welche Grillmethode (direkt, indirekt oder räuchern) Sie sich entscheiden, das Grillergebnis wird Sie überzeugen!

Modelle

Small Old Smokey 36 cm (14")

Modell/Art.-Nr. 9928

für bis zu 4 Personen

Durchmesser ca. 36 cm

Höhe ca. 58 cm

Grillfläche ca. 310 cm²

Gewicht ca. 4,3 kg

Classic Old Smokey 46 cm (18")

Modell/Art.-Nr. 9929

für bis zu 6 Personen

Durchmesser ca. 46 cm

Höhe ca. 69 cm

Grillfläche ca. 560 cm²

Gewicht ca. 6,8 kg

Jumbo Old Smokey 56 cm (22")

Modell/Art.-Nr. 9930

für bis zu 10 Personen

Durchmesser ca. 56 cm

Höhe ca. 72 cm

Grillfläche ca. 845 cm²

Gewicht ca. 10 kg

Optional erhältliches Zubehör

Old Smokey Long Legs

Modell/Art.-Nr. 9931

3er Set Standbeine

Länge ca. 72 cm





Camp Chef®

Dutch Oven

Outdoor Cooking

Die original Deluxe Dutch Oven von Camp Chef werden nach höchsten Qualitätsstandards gefertigt. Durch die bei der Produktion vorbehandelte Oberfläche (Seasoned finish) ist der gußeiserne Dutch Oven sofort einsatzbereit und einfach zu pflegen. Die spezielle Oberflächenstruktur bietet eine optimale Hitzeverteilung und Hitzespeicherung. Durch eine einzigartige Prägung auf dem Deckel jedes Modells sind die Camp Chef Deluxe Dutch Oven unverwechselbar.



Tripod für Dutch Oven

Kochen Sie wie die Cowboys seinerzeit in den Weiten der Prärie. Mit dem Tripod können Sie Ihren Dutch Oven direkt über dem offenen Feuer platzieren. Mit der Kette regulieren Sie die Höhe des Dutch Oven und damit auch die Wärme.



Dutch Oven Tripod No. 7002

Gewicht: ca. 4 kg
Abmessungen (zusammengelegt): ca. 6 cm x 6 cm x 107 cm

Deluxe-Ausstattung

Tiefer Topfdeckel

Verwendbar als Pfanne oder Servierplatte.

Thermometer-Durchführung

Temperaturkontrolle ohne den Deckel abzunehmen.

Deckelheber

Einfaches und sicheres Abheben des Deckels.

	D0-5	D0-10	D0-12	D0-14
Produktmerkmale Modell / Art.-Nr.	 7005	 7010	 7012	 7014
Inhalt max.	0,70 ltr.	6,7 ltr.	9,2 ltr.	12,7 ltr.
Inhalt Topf	0,57 ltr.	5,7 ltr.	7 ltr.	10,1 ltr.
Inhalt Deckel	0,14 ltr.	1 ltr.	2,2 ltr.	2,6 ltr.
Abmessungen/Gewicht				
Außenmaße max.	17 cm (Ø) x 12 cm (H)	33,5 cm (Ø) x 19 cm (H)	36 cm (Ø) x 21 cm (H)	40 cm (Ø) x 22,5 cm (H)
Tiefe Topf innen	6 cm	10 cm	11,4 cm	12,6 cm
Tiefe Deckel innen	1,5 cm	2,1 cm	3,5 cm	3,7 cm
Ø Topf innen	12,4 cm	27,3 cm	30,5 cm	33 cm
Ø Topf außen	14 cm	28,7 cm	32 cm	34,9 cm
Gewicht netto	1,6 kg	6,7 kg	8,9 kg	10,8 kg
Gewicht inkl. Karton	1,9 kg	8,4 kg	10,9 kg	12,7 kg
Kartonmaße L x B x H	17 x 17 x 11,5 cm	32 x 32 x 18 cm	36 x 36 x 20 cm	39 x 39 x 20 cm
EAN Code	4250251970058	4250251970102	4250251970126	4250251970140

Technische Änderungen zur Produktverbesserung vorbehalten. Abbildungen (Deckelrelief) können abweichen.



Camp Chef®

Cookware

Outdoor Cooking

Camp Chef's hochwertige gusseiserne Produkte sind weltbekannt. Vom Dutch Oven über die Pfannen bis hin zu den Grillplatten – all diese Produkte stehen für den Namen Camp Chef. Neben den gusseisernen Kochutensilien bietet Camp Chef weitere interessante Produkte aus anderen Materialien, so zum Beispiel die riesigen Lumberjack Eisenpfannen oder Aluminium Töpfe. Wenn es um bequemes und vielseitigeres Outdoor Cooking geht, dann ist Camp Chef die erste Wahl.



Cast Iron Grill/Griddle 40 cm (16'')

Art.-Nr./Modell	7016
Abmessungen	40 x 35 x 2,5 cm
Gewicht	7,00 kg
Material	Gußeisen
Zubehör inkl.	Tragetasche
EAN Code	4250251970164



Cast Iron Grill/Griddle 60 cm (24'')

Art.-Nr./Modell	7024
Abmessungen	60 x 40 x 2,5 cm
Gewicht	13,00 kg
Material	Gußeisen
Zubehör inkl.	Tragetasche
EAN Code	4250251970249



Cast Iron Pizza Pan 36 cm (14'')

Art.-Nr./Modell	7025
Abmessungen	Ø 36 cm
Gewicht	3,60 kg
Material	Gußeisen
EAN Code	4250251970164



Cast Iron Mini Skillet 10 cm (4'')

Art.-Nr./Modell	7036
Abmessungen	Ø 10 cm
Gewicht	0,40 kg
Material	Gußeisen
EAN Code	4250251970362



Cast Iron Skillet / Pfanne 25 cm (10'')

Art.-Nr./Modell	7030
Abmessungen	Ø 25 cm x 5 cm
Gewicht	3,00 kg
Material	Gußeisen
EAN Code	4250251970300



Cast Iron Skillet / Pfanne 30 cm (12'')

Art.-Nr./Modell	7032
Abmessungen	Ø 30 cm x 5 cm
Gewicht	3,70 kg
Material	Gußeisen
EAN Code	4250251970324





Camp Chef®

Cookware

Outdoor Cooking



Cast Iron Skillet / Pfanne 36 cm (14'')

Art.-Nr./Modell 7034
Abmessungen Ø 36 cm x 5 cm
Gewicht 5,50 kg
Material Gußeisen
EAN Code 4250251970348



Cast Iron Bread Pan 23 cm (9'')

Art.-Nr./Modell 7027
Abmessungen 28 x 13 x 7 cm
Gewicht 1,70 kg
Material Gußeisen
EAN Code 4250251970270



Western Cornbread Cactus Pan

Art.-Nr./Modell 7028
Abmessungen 41 x 14 cm
Gewicht 2,40 kg
Material Gußeisen
EAN Code 4250251970287



Cast Iron Wedge Pan

Art.-Nr./Modell 7029
Abmessungen Ø 23 cm + 15 cm Griff
Gewicht 2,40 kg
Material Gußeisen
EAN Code 4250251970294



Muffin Toppers Biscuit Pan

Art.-Nr./Modell 7043
Abmessungen 41 x 23 cm
Gewicht 2,90 kg
Material Gußeisen
EAN Code 4250251970430



Single Square Cooking Iron

Art.-Nr./Modell 7055
Abmessungen 72 x 13 x 5 cm
Gewicht 1,00 kg
Material Gußeisen/Holzgriff
EAN Code 4250251970553



Round Cooking Iron

Art.-Nr./Modell 7056
Abmessungen 72 x 13 x 5 cm
Gewicht 1,00 kg
Material Gußeisen/Holzgriff
EAN Code 4250251970560



Dual Cooking Iron

Art.-Nr./Modell 7057
Abmessungen 72 x 20 x 5 cm
Gewicht 2,00 kg
Material Gußeisen/Holzgriff
EAN Code 4250251970577



Cast Iron Bacon Press

Art.-Nr./Modell 7058
Abmessungen 24 x 14 x 1,5 cm
Gewicht 1,5 kg
Material Gußeisen/Holzgriff
EAN Code 4250251970584



Maverick

Digital Thermometer

ET 732 Remote Smoker Thermometer



Funktionen/Merkmale

Überwacht die interne Temperatur des Grillgutes bis zu einer Entfernung von 100 mtr.

Der schnurlose Empfänger mit LCD-Anzeige piept und blinkt, sobald die Temperatur des Grillgutes über die programmierte Temperatur ansteigt.

Überwacht die Temperatur der Grill-/ Räucherammer.

Der Empfänger kann eine Temperatur bis zu 572 °F / 300 °C anzeigen

Beide Fühler sind hitzebeständig und halten eine Temperatur von bis zu 716 °F / 380 °C aus.

Kann auch im Backofen und jedem Grill eingesetzt werden.

Umstellung von Grad Celcius auf Fahrenheit beim Empfänger.

4 AAA Batterien im Lieferumfang enthalten.

ET 71 Remote Wireless Cooking Thermometer



Funktionen/Merkmale

Überwacht die interne Temperatur des Grillgutes bis zu einer Entfernung von 35 mtr.

Der Schnurlose Empfänger mit LCD-Anzeige piept und blinkt, sobald die voreingestellte Kerntemperatur des Grillgutes erreicht wird.

Der Sender und der Empfänger haben jeweils einen Standfuß, sowie eine Vorrichtung zum aufhängen.

Hitzebeständiger Temperaturfühler kann bis zu 15 cm ins Grillgut gesteckt werden.

Sender und Empfänger können hingestellt oder aufgehängt werden.

Kann auch im Backofen und jedem Grill eingesetzt werden.

Umstellung von Grad Celcius auf Fahrenheit beim Empfänger.

4 AAA Batterien im Lieferumfang enthalten.

ET 7 Remote Cooking Thermometer



Funktionen/Merkmale

Überwacht die internen Temperaturen des Grillgutes bis zu einer Entfernung von 30 mtr.

2 Fühler um gleichzeitig verschiedenes Grillgut zu überwachen.

Der Schnurlose Empfänger mit LCD-Anzeige piept, sobald die voreingestellte Kerntemperatur des Grillgutes erreicht wird.

Verschiedene Voreinstellungen von Fleischsorten und Garzeiten.

2 hitzebeständige Temperaturfühler (bis zu 210°C) können bis zu 15 cm ins Grillgut gesteckt werden.

Umstellung von Grad Celcius auf Fahrenheit beim Empfänger.

Kann auch im Backofen verwendet werden.

2 AAA Batterien und 2 AA Batterien im Lieferumfang enthalten.



Weitere Modelle finden Sie unter www.bbq-scout.de



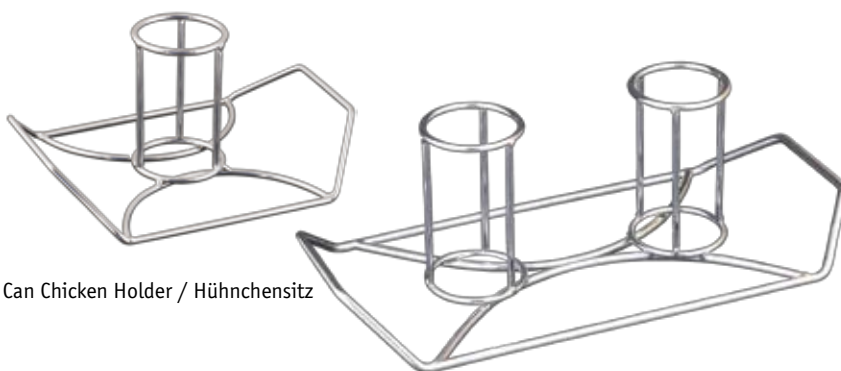
Grill- und Barbecue-Zubehör

Nützliche Accessoires

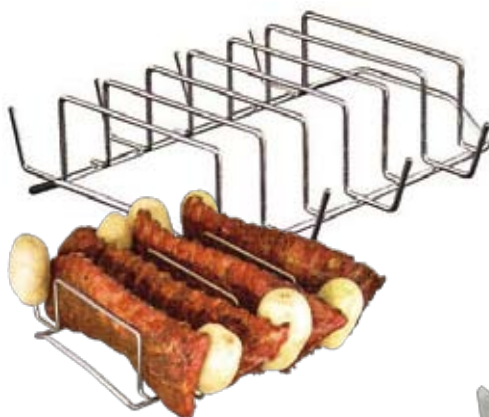
Das Sortiment der BBQ-Scout wird durch eine Vielzahl unterschiedlicher Produkte für Grillen, Barbecue und Outdoor-Cooking abgerundet. Eine Auswahl an nützlichen Accessoires, die das Barbecue noch vielfältiger, aber auch sicherer und entspannender machen, stellen wir hier vor.

Grill- und Barbecue-Zubehör

- Barbecue-Mop
- Rib & Potato Rack
- Beer Can Chicken Holder („Hühnchensitz“)
- Thermometer
- Anzündkamin
- Grillanzünder
- Grillhandschuhe
- Grillaufsätze
- Grilling Planks und Wraps
- Gusseiserne Kochutensilien
- Bücher
- und vieles mehr



Beer Can Chicken Holder / Hühnchensitz



Rib & Potato Rack



Grilling Planks



Anzündkamin



Grillanzünder



Gusseiserne Pfanne



Bücher



Grillhandschuhe

Weitere Informationen und neue Produkte finden Sie unter www.bbq-scout.de



TB & The BBQ-Scouts

Das Grillteam

Die Idee, ein neues Grillteam zu gründen, entstand im Sommer 2006. Da nämlich hatte der Geschäftsführer der BBQ Scout GmbH, Thomas Brinkmann, eine Gruppe von Grillverrückten zum BBQ-Day in Lage eingeladen. Thema an diesem Tag war natürlich auch die Deutsche Grill-Meisterschaft und so war die erste Idee für ein eigenes Grillteam geboren. Im Januar 2007 schließlich wurde am Unternehmenssitz der BBQ-Scout GmbH das Team TB & The BBQ-Scouts mit zehn Mitgliedern offiziell gegründet.

Erstes Ziel der neuen Mannschaft war der Start bei der Deutschen Grillmeisterschaft 2007 in Gronau. In arbeitsintensiven Wochen bereitete sie – finanziell unterstützt von der BBQ-Scout GmbH – ihre Teilnahme vor. Ein anspruchsvolles fünfgängiges Menü mit Beilagen wurde entworfen, ausprobiert und optimiert. Gut vorbereitet, aber dennoch nervös trat das Team schließlich in Gronau an. Alles lief gut, allerdings blieb den BBQ-Scouts keine Zeit, die anderen Teams zu beobachten. So war die Überraschung

groß als das Team bei der Sieger-ehrerung schon mit dem ersten Gang den ersten Platz erreichte. Mit hohen Bewertungen für Hähnchen und Dessert war dann auch der völlig unerwartete Gesamtsieg perfekt.

Ähnlich gut lief es auch auf der Deutschen Grillmeisterschaft 2008 in Monheim, die das junge Team erneut gewann. Nächste Herausforderung war die Internationale Belgische Grillmeisterschaft, die ganz kurzfristig zur Weltmeisterschaft erklärt wurde. Einmal angemeldet traten TB & The BBQ-Scouts verhältnismäßig wenig vorbereitet und mit bescheidenem Equipment gegen 70 Profiteams aus aller Welt an – und wurden zur Überraschung aller Grill-Weltmeister 2008.

Nach den Siegen bei den Amateuren musste das Team 2009 bei der Deutschen Grillmeisterschaft in Osterholz-Scharmbeck in der Profi-Klasse antreten – und gewann. Teamchef Thomas „TB“ Brinkmann wurde mit diesem Sieg zum Deutschen Grillkönig 2009 erklärt.

Nach diesem Erfolg belohnte sich das Team mit der Teilnahme an einer der renommiertesten Grillmeisterschaften in Amerika, dem „Invitation Jack Daniels BBQ 2009“, wo es beim „Homelandcooking“ auf Anhieb den 1. Platz belegte. Entsprechend motiviert traten die BBQ-Scouts 2010 bei der Deutschen Grillmeisterschaft in Gotha an und sicherten sich dort den 2. Platz als „Deutscher Vize-Grillmeister“.

Auch ein Jahr später gelang es dem Team bei der Grillweltmeisterschaft 2011 in Gronau wieder ganz oben mitzugrillen. Gegen eine starke internationale Konkurrenz holten sich TB & The BBQ-Scouts dort die Titel „Vize World Barbecue Champion“ und „Bestes deutsches Grillteam 2011“.

Die Erfolge 2007-2011

- Vize World Barbecue Champion 2011
- Bestes deutsches Grillteam 2011
- Deutscher Vize-Grillmeister der Profis 2010
- Gesamtsieger Berlin-BBQ 2010
- Deutscher Grillmeister der Profis 2009 (Deutscher Grillkönig)
- Gesamtsieger Berlin-BBQ 2009
- World Barbecue Champion 2008
- Deutscher Grillmeister der Amateure 2008
- Deutscher Grillmeister der Amateure 2007



Von links nach rechts:
Thomas Brinkmann (Teamchef), Thomas Zapp,
Thomas Jensen, Uwe Wipfler, Andreas Oppermann,
Per-Olof Daude, Alexander Schwab, Udo Gildehaus,
Manfred Peters, Marco Greulich, Silvia Zapp



Sehr gut grillen

Unsere Buchempfehlung

Grillen wie die Weltmeister!

Um sehr gut zu grillen, braucht man mehr als Glut, Fleisch und Bier. Exklusiv stellen in diesem Buch die amtierenden Grill-Weltmeister ihre besten Rezepte vor.

Viel knackiges Gemüse wandert auf den Grill. Und selbst altgediente Rôtisseurs werden überrascht sein: Thai-Austern über der Glut geröstet? Pizza und Flammkuchen vom Grill? Beer-Can-Chicken? Daneben erfährt man alles über die Auswahl des richtigen Zubehörs – Grill, Kohle, Anzünder – und über die besten Grillmethoden und Profitipps.



- Über 100 exklusive Rezepte der amtierenden deutschen Grill-Weltmeister
- Fokus auf frischen Zutaten und Gemüse
- Warenkunde mit Know-how der Stiftung Warentest
- Unverzichtbar: die ultimative Anleitung für die beste Bratwurst der Welt



- 240 Seiten
- Format: 19,8 x 22,9 cm
- ISBN 978-3-86851-023-2



BBQ-Scout GmbH

Eichenallee 5
D-32791 Lage

Telefon: +49 (0) 52 32-9 73 31-0

Fax: +49 (0) 52 32-9 73 31-11

E-Mail: info@bbq-scout.de

www.bbq-scout.de