



American Made.  **Amazing Flavor.**

Produktkatalog

Keramikgrills und Zubehör



Made in USA

Für alle, die sich kaum etwas vorstellen können, dass sie mit mehr Befriedigung erfüllt als das Grillen im eigenen Garten – einem Ort der Entspannung und der Zuflucht vor den Zwängen und der Hektik des modernen Alltags. Für den Outdoor-Koch, der das Grillen und Garen über einem Holzfeuer als Ausleben seiner Instinkte empfindet. Für den Wochenend-Amateurgriller, für den das Grillen und das gemeinsame Genießen zusammen mit Familie und Freunden sinnvoll verbrachte Freizeit sind. Für alle, die amerikanische Produkte wegen ihres Ideenreichtums und ihrer Qualität schätzen und die Amerikaner wegen ihres unabhängigen Denkens und Handelns bewundern. Für den Leistungsträger, der hart arbeitet und es sich verdient hat, sich einmal selbst zu belohnen.

Wir verstehen Sie.



Als George Samaras' Dienstzeit als Apotheker bei der griechischen Armee 1986 beendet war, brauchte er eine neue berufliche Herausforderung, die er in seiner Liebe zum Meer fand. Zunächst nahm er an Segelregatten teil und steuerte als Kapitän eine Yacht, auf der Touristen die griechische Inselwelt erlebten.

1988 lernte er seine spätere Frau Kelley kennen – eine Amerikanerin, die mit ihrer Familie den Urlaub in Griechenland verbrachte und Samaras' Boot gechartert hatte. George verliebte sich in Kelley und blieb auch nach ihrer Rückkehr in die USA mit ihr in Verbindung. Schließlich zog Kelley nach Griechenland, wo die beiden später heirateten. Noch einmal sieben Jahre später entschloss sich das Paar, seine weitere Zukunft in den USA zu verbringen.

George Samaras' Schwiegervater besaß einen Kamado-Grill, und zu Thanksgiving aß George zum ersten Mal in seinem Leben Truthahnbraten. Er staunte über das saftige Fleisch und den köstlichen Geschmack des auf dem Kamado zubereiteten Geflügels – kein Vergleich mit den Grills, die er bisher kennengelernt hatte, wie er fand.

Schließlich kaufte er selbst einen Kamado und nutzte ihn regelmäßig. Außerdem berichtete er begeistert seinen Freunden von dem Gerät und schickte einige Exemplare an sie nach Griechenland. Bald hatte Samaras über 80 Adressaten in seinem Heimatland, die sich für einen Kamado interessierten. Er fragte deshalb beim Hersteller an, ob er eine Vertriebsrepräsentanz für Griechenland übernehmen könne, erhielt aber eine Absage.

Aber George Samaras ließ sich nicht entmutigen. Er erkannte eine Marktnische und beschloss, selbst Kamado-Grills zu bauen. Viele, darunter auch Keramikingenieure, hielten die Idee für nicht realisierbar. Doch Samaras ließ sich nicht beirren: Er verbrachte die folgenden Jahre damit, seine eigene Formel für das feuerfeste Material zu entwickeln und zu testen, um die richtige Zusammensetzung zu erhalten.

1996 war es soweit: George Samaras war bereit für den Verkauf seiner ersten Keramikgrills. Er entschied sich für den Namen „Primo“, das italienische Wort für „der Beste“. Für seine erste Fertigungsstätte mietete er eine Produktionsfläche von 65 m² an. Wegen des geringen zur Verfügung stehenden Platzes konnten immer nur zwei Grills auf einmal gefertigt werden, die er dann zu einem Brennofen am anderen Ende der Stadt bringen musste.

In den folgenden Jahren wurden die Primo-Kamado-Grills immer beliebter, da sich ihre Qualität herumsprach und da es sich bei ihnen um die einzigen in den USA hergestellten Grills dieses Typs handelte.

Samaras hat ein Faible dafür, seine Keramikgrills und innovativen Produkte weiter zu verbessern. Im Jahr 2000 stellte er mit dem Primo 2000 eine Kombination aus Gas- und Keramikgrill vor. Seine Idee war es, das überlegene Wärme- und Feuchtigkeitshaltvermögen eines Keramikgrills mit dem von vielen Grillfreunden bevorzugten Benutzungscomfort eines Gasgrills zu verbinden.

Das Produkt stellte eine völlige Neuheit dar und wurde in einer Stückzahl von mehr als 700 verkauft, bis die Produktion einige Jahre später wegen der Versand- und Montageanforderungen eingestellt wurde.

Aber auch die runde Form des traditionellen Kamado stellte George in Frage: Er entdeckte, dass eine ovale Form weitaus effizienter ist. Damit war die Richtung vorgegeben, in der es von nun an mit dem Primo gehen sollte.

Mit der Einführung des patentierten ovalen Grills etablierte sich Primo als einer der führenden Hersteller auf dem Markt der Keramikgrills.

Der heutige Hauptsitz von Primo befindet sich auf einer Fläche von 8.500 m² in Tucker im US-Bundesstaat Georgia, wo das Unternehmen seine Keramikgrills produziert. Primo-Produkte sind aktuell in 24 Ländern in der ganzen Welt erhältlich.





Gefertigt in den USA

Der Primo ist der einzige Keramikgrill, der in den Vereinigten Staaten hergestellt wird. Wir verwenden einheimische Rohmaterialien und die Brenn- und Montageprozesse finden alle an unserem Hauptsitz in Tucker im Bundesstaat Georgia statt. Jeder unserer Keramikgrills steht für den Ideenreichtum und die Qualität amerikanischer Produkte.

Wir sind überrascht darüber, dass praktisch alle großen Anbieter von Keramikgrills ihre Produkte von Herstellern außerhalb der USA beziehen. Sie haben keinen oder nur geringen Einfluss auf die Qualität des Herstellungsprozesses.



Patentierte ovale Form

Aufgrund seiner einzigartigen ovalen Form bietet der Primo die größte Flexibilität und die effizienteste Nutzung unter den Keramikgrills. Er ermöglicht in zwei voneinander getrennten Bereichen gleichzeitiges direktes und indirektes Grillen: Sie können auf der einen Seite Steaks direkt grillen und gleichzeitig auf der anderen Seite im indirekten Verfahren Gemüse braten.

Die ovale Form ermöglicht außerdem eine besonders effiziente Nutzung des Grillbereichs: Sie können leichter auf Ihr Grillgut zugreifen und außerdem mehr Steaks, Würstchen, große Braten, Spareribs oder ganze Hähnchen auflegen: Sie haben mehr Platz, um mehr Grillgut zu grillen, backen, braten oder räuchern.

Besonders hochwertige Keramik

Mit einer selbst entwickelten Mischung natürlicher Materialien bieten Primo-Keramikgrills eine absolute Premium-Keramikqualität für ein Höchstmaß an Wärme- und Feuchtigkeitsspeicherung. Auch aufgrund qualitätskontrollierter Produktionsprozesse und einer unübertroffenen Brenntemperatur ist die von uns verwendete Keramik wesentlich effizienter als die anderer Keramikgrills. Mit Primo verbrauchen Sie weniger Brennstoff, erreichen früher die gewünschte Grilltemperatur und verkürzen die Grillzeit.

Einmaliger Geschmack

Durch die Kombination unserer Premium-Keramik mit qualitativ hochwertiger Holzkohle erhalten Sie einmalig saftige Grillergebnisse mit echtem Holzkohlegeschmack. Das Keramikgefäß hält die natürliche Feuchtigkeit der Produkte fest – anders als Metallgrills, bei denen dem Grillgut die Feuchtigkeit entzogen wird.

Unübertroffene Vielseitigkeit

Unsere Keramikgrills lassen sich als Grill, Ofen und Smoker verwenden: Grillen Sie Steaks, die allen das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen, backen Sie Holzfeuer-Pizzen, braten Sie Putenfleisch oder räuchern Sie ein Rinder-Bruststück zu zarter Vollendung. Die Möglichkeiten sind endlos.

Unerreichte Temperatursteuerung

Sie können ebenso bei nur 65°C Lachs räuchern wie bei zischenden 450°C und mehr ein Rindersteak braten. Oder Sie können über mehrere Stunden bei niedriger Temperatur garen (das sogenannte “Low and Slow Cooking”), um danach eine saftige Lammhaxe oder ein zartes Pulled Pork zu genießen.

Einfaches Anzünden und schnelles Anheizen

Sie können innerhalb von nur 15 Minuten mit dem Grillen beginnen: Das ist die Zeit, die Sie auch zum Vorheizen eines Gasgrills benötigen. Ein weiterer Vorteil bei der Nutzung eines Primo-Keramikgrills: Die Holzkohle kann mehrfach neu angezündet und für weitere Grilldurchgänge wiederverwendet werden.

Wartungsarm und selbstreinigend

Sie können Primo-Keramikgrills praktisch sich selbst überlassen. Mit regelmäßig durchgeführten Inspektionen stellen Sie sicher, dass Ihr Grill über Jahre einwandfrei funktioniert und aussieht. Außerdem funktionieren unsere Grills wie ein selbstreinigender Ofen.

Witterungsbeständig

Primo-Keramikgrills sind für den Einsatz im Freien in jedem Klima konzipiert. Unsere hochwertige Keramik und Glasierung sowie die verwendeten Metallteile halten selbst extremsten Klimabedingungen stand. Unsere Grills sind weltweit im Einsatz – in sengender Hitze, bei hoher Luftfeuchtigkeit, in Regen, Wind, Schnee und selbst bei Temperaturen weit unter Null. Egal wo Sie den Primo-Keramikgrill verwenden: Genießen Sie seine Zuverlässigkeit und sein unübertroffenes Leistungsvermögen.



Unübertroffene Vielseitigkeit

Unsere Keramikgrills lassen sich als Grill, als Ofen, zum Braten und als Smoker verwenden. Das einzigartige patentierte ovale Design ermöglicht eine besonders gute Konvektion und damit ein bemerkenswert effizientes und präzises Garen, ganz zu schweigen vom optimalen Zugriff auf das Gargut.

Grillen Sie Steaks, die allen das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen, backen Sie Holzfeuer-Pizzen, braten Sie Putenfleisch oder räuchern Sie ein Rinder-Bruststück zu zarter Vollendung. Die Möglichkeiten sind endlos.

Mit unserem umkehrbaren Grillrost, den Hitzeschutzplatten, der Grillrost-Erweiterung und den anderen erhältlichen Zubehörteilen können Sie über 69 verschiedene Konfigurationen realisieren.



Kühle Luft gelangt über den Zulufteinlass von unten in den Grill, wird durch die Holzkohle erhitzt und erwärmt das Grillgut, bevor es den Grill durch den Schornstein wieder verlässt. Das Keramikgefäß sorgt dafür, dass das Grillgut seine Feuchtigkeit behält.

Die sieben häufigsten Grillkonfigurationen



Standard-Grillrost



Standard-Grillrost
(umgekehrt)



Standard-Grillrost
1 Zusatz-Grillrost*



Standard-Grillrost
1 Zusatz-Grillrost*
1 Auffangschalen-Rost*
1 Gusseiserne Trennscheibe*



Standard-Grillrost (umgekehrt)
1 Zusatz-Grillrost*
1 Auffangschalen-Rost*
1 Keramik-Hitzeschutzplatte*
1 Gusseiserne Trennscheibe*



Standard-Grillrost (umgekehrt)
1 Zusatz-Grillrost*
2 Auffangschalen-Roste*
2 Keramik-Hitzeschutzplatten*



Standard-Grillrost (umgekehrt)
2 Zusatz-Grillroste*
1 Auffangschalen-Rost*
1 Keramik-Hitzeschutzplatte*

* Als optionales Zubehör erhältlich. Nicht im Lieferumfang enthalten!



Technische Angaben

Gewicht des Grills	200 lbs	90,72 kg
Grillfläche	400 sq in	2.580 cm ²
Optionale Grillrost-Erweiterung	280 sq in	1.806 cm ²
Gesamt-Grillfläche	680 sq in	4.386 cm ²
Grillrost-Abmessungen	18,5 x 25 Zoll	47 x 64 cm
Temperaturbereich	150 - 850°F	66 - 454°C

Merkmale

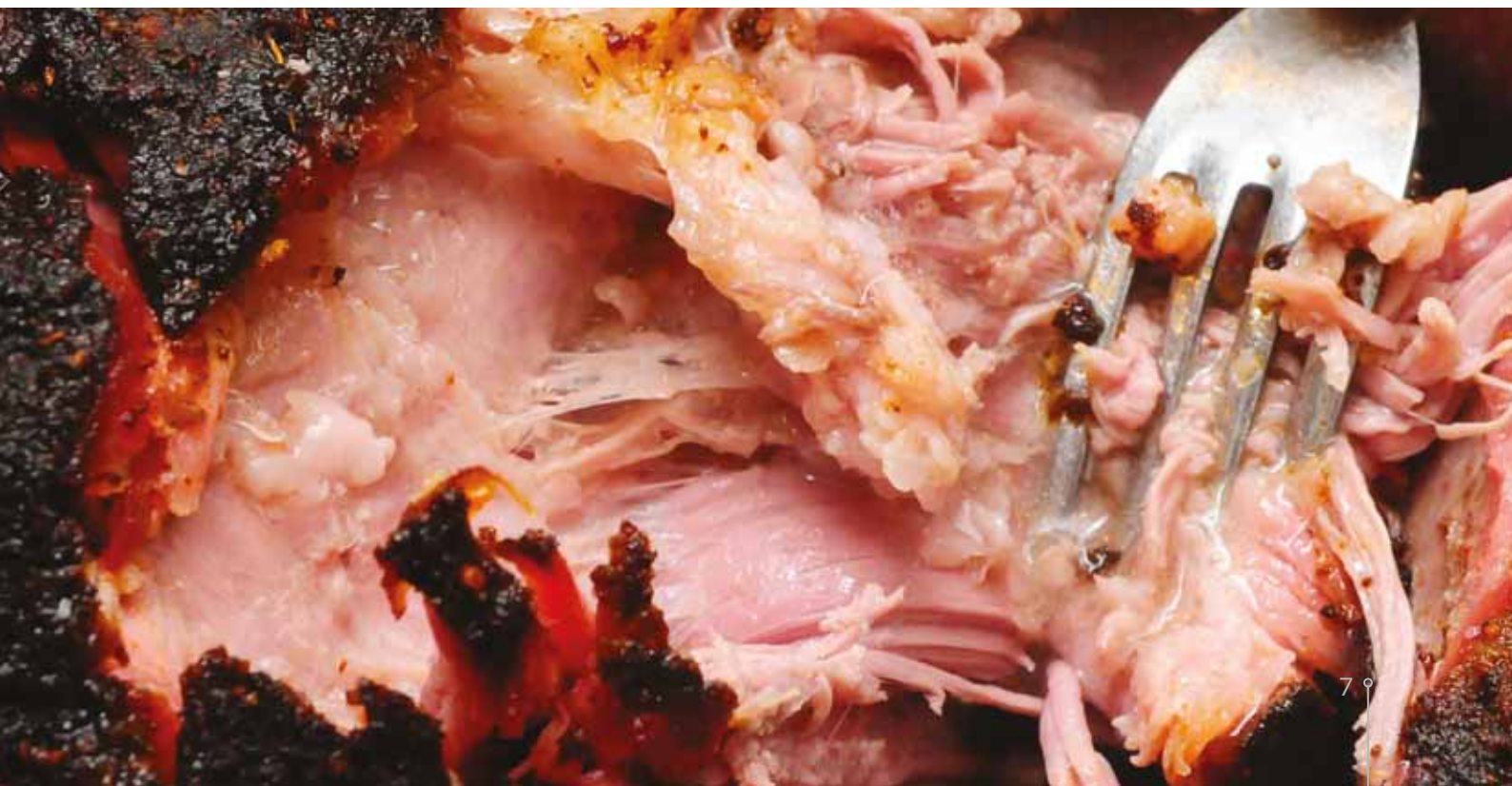
- < Patentierte ovale Form
- < Besonders hochwertige Keramik
- < Umkehrbare Grillroste
- < Optionaler Jack Daniel's-Grilltisch
- < Optionale Grillrost-Erweiterung und Zubehör



Made in USA

Der **Jack Daniel's Edition Oval 400 XL** ist unser exklusiver Keramikgrill, der ein Beispiel für den Ideenreichtum und die Qualität amerikanischer Produkte darstellt und mit dem wir den unabhängigen Geist der Grill- und Barbecue-Freunde feiern, die unsere Leidenschaft für gutes Essen und ausgezeichneten Whiskey teilen.

Erhältlich als „reiner Grill“, mit einteiliger Ablagefläche „Jack Daniel's Edition“ oder mit zweiteiliger Seitenablage „Jack Daniel's Edition“ für einen Primo-Rollwagen (im Bild) und mit allen unseren XL-Grilltisch- und Rollwagenmodellen.





Technische Angaben

Gewicht des Grills	200 lbs	90,72 kg
Grillfläche	400 sq in	2.580 cm ²
Optionale Grillrost-Erweiterung		
Erweiterung	280 sq in	1.806 cm ²
Gesamt-Grillfläche	680 sq in	4.386 cm ²
Grillrost-Abmessungen	18,5 x 25 Zoll	47 x 64 cm
Temperaturbereich	150 - 850°F	66° - 454°C

Merkmale

- < Patentierte ovale Form
- < Besonders hochwertige Keramik
- < Umkehrbare Grillroste
- < Optionale Grillrost-Erweiterung und Zubehör



Made in USA

Das **Modell Oval 400 XL** ist einer unserer beliebtesten Keramikgrills – kein Wunder, wie wir finden. Dieser Grill bietet die größte Grillfläche und mit seiner patentierten ovalen Form eine besonders hohe Effizienz und einen optimalen Zugriff auf das Grillgut. Er eignet sich zum Grillen, Backen, Braten oder Räuchern von praktisch allem, was Sie zubereiten möchten – für alle Grill- und Barbecue-Freunde, die unsere Leidenschaft für gutes Essen mit uns teilen.

Erhältlich als „reiner Grill“, optional mit Primo-Rollwagen einschließlich Korb und einteiliger Ablagefläche mit zwei Dosenhaltern (siehe Abbildung rechts) sowie mit allen unseren Oval XL Grilltisch- und Rollwagenmodellen.





Technische Angaben

Gewicht des Grills	145 lbs	65,77 kg
Grillfläche	300 sq in	1.935 cm ²
Optionale Grillrost- Erweiterung	195 sq in	1.258 cm ²
Gesamt-Grillfläche	495 sq in	3.193 cm ²
Grillrost-Abmessungen	15 x 22 Zoll	38 x 56 cm
Temperaturbereich	150 - 850°F	66 - 454°C

Merkmale

- < Patentierte ovale Form
- < Besonders hochwertige Keramik
- < Umkehrbare Grillroste
- < Optionale Grillrost-Erweiterung und Zubehör



Made in USA

Das **Modell Oval 300 Large** ist der perfekte Grill für große Mengen an Grillgut. Er eignet sich zum Grillen, Backen, Braten oder Räuchern von praktisch allem, was Sie zubereiten möchten, und mit unserer Grillrost-Erweiterung lässt sich die Grillfläche noch weiter vergrößern. Das Modell verfügt über einen gusseisernen Schornstein, ein leicht ablesbares Thermometer, umkehrbare Grillroste und eine Zuluftklappe aus Edelstahl.

Erhältlich als „reiner Grill“, mit optionalem Primo-Rollwagen einschließlich Korb und einteiliger Ablagefläche mit zwei Dosenhaltern (siehe Abbildung rechts) sowie mit unseren anderen Oval Large Grilltisch- und Rollwagenmodellen.





Technische Angaben

Gewicht des Grills	110 lbs	49,90 kg
Grillfläche	210 sq in	1.355 cm ²
Optionale Grillrost-Erweiterung	150 sq in	968 cm ²
Gesamt-Grillfläche	360 sq in	2.323 cm ²
Grillrost-Abmessungen	13,5 x 18,5 Zoll ..	34 x 47 cm
Temperaturbereich	150 - 850°F	66 - 454°C

Merkmale

- < Patentierte ovale Form
- < Besonders hochwertige Keramik
- < Umkehrbare Grillroste
- < Optionale Grillrost-Erweiterung und Zubehör



Made in USA

Das **Modell Oval 200 Junior** überrascht mit seiner erstaunlich großen Kapazität – beispielsweise gestattet er das gleichzeitige Braten von zwei Puten zu jeweils 6,5 kg. Perfekt als Ihr Hauptgrill oder zur Ergänzung Ihres Gasgrills. Das Modell verfügt über einen gusseisernen Schornstein, ein leicht ablesbares Thermometer, umkehrbare Grillroste und eine Zuluftklappe aus Edelstahl.

Erhältlich als „reiner Grill“, optional mit Primo-Rollwagen einschließlich Korb und seitlichen Ablageflächen (siehe Abbildung rechts), Teakholztisch, Kompakt-Tisch aus Zypressenholz oder Untergerüst (Cradle).





Der „All-In-One“ beinhaltet: Kamado Grill, Untergestell (Cradle), Seitenablagen, Reinigungswerkzeug und Grillrost-Heber. Auch erhältlich als „reiner Grill“ ohne Zubehör.

Technische Angaben

Gewicht des Grills	150 lbs	68 kg
Grillfläche	280 sq in	1.739 cm ²
Grillrost	Durchm. 18,5 Zoll ...	47 cm
Temperaturbereich ...	150°- 850°F	66°- 454°C



Made in USA

Merkmale

- < „All-In-One“ Grillpaket
- < Besonders hochwertige Keramik
- < Optionale Grillrost-Erweiterung und Zubehör

Das **Modell Kamado „All-in-One“** ist unser traditioneller Kamado-Rundgrill mit einem Durchmesser von 47 cm bzw. 18,5 Zoll. Mit neuem ergonomischem Griff, Untergestell (Cradle), lebensmittelechten seitlichen Ablagen, Reinigungswerkzeug und Grillrost-Heber. Das Modell verfügt außerdem über einen gusseisernen Schornstein, ein leicht ablesbares Thermometer, umkehrbare Grillroste und eine Zuluftklappe aus Edelstahl.





Metall-Rollwagen einschließlich Korb und Edelstahl-Seitenablagen

Unser stabilster und langlebigster Grilltisch. Der Rollwagen dient auch als Basis für unsere individuellen Arbeits- und Ablageflächen.

Geeignet für die Modelle 400 XL, 300 Large, 200 Junior (in der Abbildung gezeigt: 400 XL).

Individuelle Arbeits- und Ablageflächen

Hergestellt aus besonders wasser- und UV-beständigen Materialien für höchste Wetterfestigkeit. Die Ablagen sind lebensmittelecht, säure- und schimmelresistent.



Einteilige Ablagefläche „Jack Daniel's Edition“
mit zwei Dosenhaltern.
Geeignet für 400 XL.



Zweiteilige Ablagefläche „Jack Daniel's Edition“
Geeignet für jeden 400 XL-Grill.



Einteilige Ablagefläche
Zwei Dosenhalter. Geeignet für 400 XL, 300 Large.



Zweiteilige Ablagefläche
Geeignet für 400 XL, 300 Large, 200 Junior.



Counter Top Tisch aus Zypressenholz

Für alle, die bei der Zubereitung ihrer Gerichte gerne eine zusätzliche Arbeitsfläche und eine praktische Ablagefläche haben. Wird ohne Anstrich geliefert. Geeignet für die Modelle 400 XL, 300 Large, 200 Junior (in der Abbildung gezeigt: 200 Junior).



Grilltische aus Teak- oder Zypressenholz

Dauerhafte und formschöne handgefertigte Tische. Werden ohne Anstrich geliefert. Geeignet für 400 XL, 200 Junior (in der Abbildung gezeigt: 400 XL im Teakholz-Tisch).



Kompakt-Grilltisch aus Zypressenholz

Der Grilltisch für eingeschränkte Platzverhältnisse auf Terrasse oder Balkon bietet dennoch die Attraktivität eines Holztisches. Wird ohne Anstrich geliefert. Geeignet für 400 XL.

Weitere optional erhältliche Grilltische

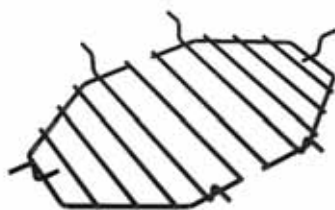
- **Kombi-Tisch aus Zypressenholz**
Mit einer Länge von ca. 2,30 m nimmt unser Doppelgrilltisch einen 400 XL und einen 200 Junior auf. Wird ohne Anstrich geliefert.
- **Arbeitstisch aus Zypressenholz**
Mit einer Länge von einem Meter ist unser Arbeitstisch die perfekte Ergänzung, wenn mehr Arbeitsfläche benötigt wird. Wird ohne Anstrich geliefert.

* Alle Holztische werden mit vier Keramikfüßen ausgeliefert, die eine bessere Luftzirkulation zwischen dem Grill und dem Tisch ermöglichen.



Keramik-Hitzeschutzplatten

Verwandeln Ihren Grill in einen Ofen zum Braten und Räuchern. Erfordern Auffangschalen-Roste. Spezielle Modelle für 400 XL, 300 Large, 200 Junior.



Auffangschalen-Roste für Hitzeschutzplatten

Dienen zur Auflage der Hitzeschutzplatten, die für das indirekte Grillen verwendet werden, sowie zum Aufstellen einer Auffangschale. Spezielle Modelle für 400 XL, 300 Large, 200 Junior.



Hitzeschutzplatte (Kamado)

Für die Verwendung Ihres Kamado-Grills als Ofen, Bräter und Smoker. Eine Verpackungseinheit enthält eine Keramikplatte mit Rahmen. Der Rahmen ist auch separat erhältlich. Nur für Kamado-Grills.



Zusatz-Grillrost

Mit zwei Grillrost-Erweiterungen können Sie die Kapazität fast jedes Grills nahezu verdoppeln. Ein Rost pro Verpackungseinheit. Spezielle Modelle für 400 XL, 300 Large, 200 Junior.



Back-/Pizzasteine

Zum Backen von Brot, echter Holzfeuerpizza und anderem. Glasiert und unglasiert erhältlich. Erhältlich in zwei Größen: 16 Zoll (ca. 40 cm) für 400 XL, 300 Large, Kamado. 13 Zoll (33 cm) für 200 Junior.



Gusseiserne Trennscheibe

Die schwere gusseiserne Trennplatte schafft zwei verschiedene Bereiche für gleichzeitiges direktes und indirektes Grillen. Spezielle Modelle für 400 XL, 300 Large, 200 Junior.



Halbmond Grillrost aus Gusseisen

Unser gusseiserner Grillrost in Halbmondform eignet sich perfekt für das scharfe Anbraten von Fleisch, das bei hohen Temperaturen saftig bleibt. Spezielle Modelle für 400 XL, 300 Large, 200 Junior.



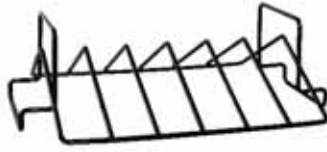
Halbmond Griddle aus Gusseisen

Unsere beidseitig verwendbare Grillplatte mit einer glatten und einer geriffelten Seite zum Braten und Sautieren. Spezielle Modelle für 400 XL, 300 Large, 200 Junior.



Grillabdeckung (Cover)

Schützen Sie Ihren Grill mit unserer dauerhaften Abdeckung vor der Witterung. Speziell für jede Grillkonfiguration – ob auf einem Grilltisch, einem Rollwagen oder einem Untergestell (Cradle).



V-/Rib-Rack/-Halter

Für das gleichzeitige Braten oder Räuchern großer Fleischstücke. Für mehrere Spareribs einfach den Halter umkehren. *Geeignet für 400 XL, 300 Large, Kamado.*



Rib-Rack/Halter (5 Fächer*/9 Fächer**)

Die Porzellanemaillierung erleichtert die Reinigung. Ein Rib-Rack pro Verpackungseinheit. **Geeignet für 400 XL, 300 Large, 200 Junior, Kamado. **Geeignet für 400 XL. Im XL können die beiden Racks übereinander positioniert werden und bieten so Platz für 14 Spareribs.*



Hühnchenständer

Für noch mehr Geschmack und saftigeres Fleisch von ganzen Hähnchen und anderem Geflügel. Fügen Sie dem Wasser Kräuter und Gewürze zu oder bereiten sie Bierhähnchen zu. *Geeignet für alle Grills.*



Reinigungswerkzeug

Ein Muss für das einfache Entfernen der Asche aus Ihrem Grill oder für das Umverteilen der entzündeten Grillkohle.



Grillrost-Heber

Zum An- und Abheben der einzelnen Roste und Racks. Das verchromte Werkzeug für einen jahrelangen Gebrauch.





American Made.  **Amazing Flavor.**

©2015 Creative Ceramic Technologies, Inc., Georgia, USA und BBQ-Scout GmbH. Alle Rechte vorbehalten.
Technische Änderungen zur Produktverbesserung vorbehalten. Abbildungen können abweichen.

Diese Broschüre wurde Ihnen überreicht durch:



BBQ-Scout GmbH
Meierweg 1
32108 Bad Salzuflen
Germany

Fon: +49 (0)52 22/8 50 98-0

Fax: +49 (0)52 22/8 50 98-11

E-Mail: info@bbq-scout.de

www.bbq-scout.de