

LE MAGAZINE

by Char-Broil

CHAR-BROIL

TRU-Infrared™ Technology

Technologie de chaleur
brevetée pour des grillades
jusqu'à 50 % plus juteuses

Nouveaux points forts

Notre SMART⚡ &
Professional POWER EDITION

Come together

Votre soirée barbecue parfaite



Char-Broil

www.charbroil.fr



L'É⚡NOVATION



SMART⚡E



SCANNEZ ET
ÉMERVEILLEZ-VOUS

Une simple pression sur un bouton pour
une véritable expérience de grillade.

LA PASSION DU BARBECUE

IL SUFFIT DE LE LAISSER GRILLER



Quoi de mieux que de passer ses journées à faire des barbecues ? Tout à fait ! Rien de tel ! Dans notre nouveau Magazine, vous pourrez découvrir tout ce qu'il faut savoir sur le barbecue – et bien plus encore ! Nos Char-Broil BBQ Brothers vous emmènent dans une aventure culinaire : Vous trouverez de délicieuses recettes et de nombreuses astuces : à partir de la page 48. Profitez de leur savoir-faire de premier ordre en matière de BBQ et devenez un pro du barbecue, selon la devise : « Le barbecue tout simplement ». Avec le guide Char-broil du BBQ sous forme d'application pratique, vous pouvez désormais vous lancer rapidement dans les grillades : Vous trouverez ici des conseils simples sur le montage et le nettoyage de votre barbecue, ainsi que de délicieuses recettes – tout ce que le cœur d'un Char-Bro peut désirer ! Vous en voulez encore plus ? Nous vous en donnons plus ! Le magazine 2023 offre encore plus de conseils et de nouvelles astuces.

Découvrez l'innovation de Char-Broil, le barbecue électrique du futur. Une simple pression sur un bouton pour une véritable expérience de grillade. Le nouveau SMART-E est disponible en page 28. Vous trouverez tous nos accessoires polyvalents à partir de la page 54, des fumoirs aux housses de protection. Vous aussi, vous souhaitez mettre l'accent sur la qualité ? Dans ce cas, jetez un coup d'oeil à nos astuces à partir de la page 18. Vous souhaitez organiser une soirée barbecue de rêve... A quoi devez-vous veiller ? Jetez un coup d'oeil à partir de la page 20. Vous voulez briller par vos connaissances sur le thème du steak ? Pas de problème, vous trouverez à la page 14 les découpes de viande les plus populaires et la meilleure manière de les préparer. Nous vous transformerons en expert de la cuisson ! Vous êtes prêts à tout apprendre sur le barbecue ? Nous vous souhaitons une lecture passionnante, et des grillades encore plus savoureuses.

#THEHEATISON



CONTENU



BARBECUE DURABLE

Nous vous montrons comment faire des barbecues durables !



18



BEEF CUTS

Comment se nomme ce morceau et d'où vient-il ? Vous trouverez la réponse à partir de la page 14

14

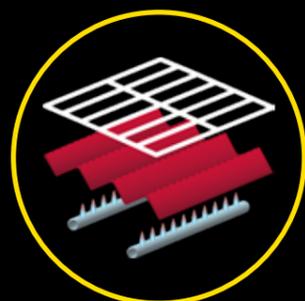
TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY



8

TECHNOLOGIE CHAR-BROIL

Notre technologie de chaleur brevetée, mode d'emploi



ABOUT US 6

C'est ce que nous représentons, c'est ce que nous sommes

TRU-INFRARED™ 8

Encore plus juteux, plus savoureux avec notre technologie brevetée

TRU-INFRARED™ 10

Tous nos barbecues en un coup d'œil

TROUVEZ LE BARBECUE QU'IL VOUS FAUT 12

Comparatif de nos barbecues à gaz

BEEF CUTS 14

Steaks de toutes sortes

BEEF CUTS 16

Présentation des pièces de bœuf les plus connues

DES BARBECUES DE QUALITÉ 18

Conseils et astuces

SOIRÉE BARBECUE PARFAITE 20

L'organisation fait tout ! De quoi a-t-on besoin pour réussir une soirée à coup sûr ?

COMMUNITY 22

Devenez vous aussi membre de la Char-Bro Community !

HYBRIDE 24

Gaz ou charbon ? Hybride !

NOS BARBECUES 26

Toutes les gammes, tous les barbecues, toutes les infos dont vous avez besoin

SMART-E 28

Le nouveau barbecue électrique

NOUVEAU



54

PIMP YOUR GRILL

Avec nos accessoires Char-Broil adaptés, vous êtes toujours parfaitement équipé !



66

GUIDE DE FUMAGE

Nous vous montrons comment apporter une touche de fumée savoureuse à



56

MADE2MATCH

Accessoires individuels pour votre barbecue et vos besoins



NOUVEAU



28

Découvrez notre nouveau SMART-E

LA CUISINE EN EXTÉRIEUR HAUT DE GAMME 30

La convivialité s'invite dans votre jardin

PROFESSIONAL PRO LINE 32

Votre barbecue à gaz professionnel haut de gamme

PROFESSIONAL CORE LINE 34

Rien que le meilleur pour les pros

PROFESSIONAL POWER EDITION LINE 36

Encore plus de puissance pour votre barbecue

NOUVEAU

PERFORMANCE PRO LINE 38

Un modèle universel par excellence

PERFORMANCE CORE LINE 40

Le modèle idéal pour débiter

CONVECTIVE LINE 42

Un barbecue solide, robuste et simple d'utilisation

ALL-STAR 44

Notre barbecue universel

GAS2COAL 2.0 46

Le barbecue deux en un

GRILL SPECIALS 48

Plutôt griller ou fumer ? En version nomade ou dans votre jardin

PERFORMANCE CHARCOAL 50

Des barbecues à charbon innovants

APP 52

Notre Char-Broil BBO Guide vous donne un coup de main

ACCESSOIRES 54

Une gamme complète pour satisfaire tous les Char-Bro

INDEX 74

Tous nos produits en un coup d'œil

ABOUT US

A GRILLION years of innovation

Le barbecue est notre passion – et ce depuis 1948 ! Inspirés par un petit pas pour l'humanité, nous nous sommes donné pour mission de lancer la révolution du BBQ : Avec notre **TRU-Infrared™ Technology**, nous avons trouvé un moyen d'empêcher l'apparition de flammes s'élevant de manière incontrôlée, mais aussi de répartir la température sur la grille de manière homogène. Aujourd'hui, nos barbecues Char-Broil sont conçus et développés par une équipe centrale aux États-Unis, épaulée à travers le monde, et bénéficiant d'une expérience de plus de 425 ans

dans le secteur. Nous pouvons donc non seulement briller par notre expérience, mais aussi garantir la meilleure qualité grâce à des tests permanents : Dans notre Char-Broil Engineering Test Lab, tous les produits sont testés sous toutes les coutures. Grâce à ce contrôle qualité approfondi, nous sommes en mesure de proposer des barbecues parmi les plus avancés du marché et, depuis peu, avec un emballage encore plus respectueux de l'environnement ! Nous éliminons jusqu'à 100 % de polystyrène et n'utilisons que du carton certifié FSC. Pas mal, non ?

1948

Faire du feu

Le barbecue à charbon de bois en fonte Char-Broil rencontre un véritable succès dès les années 1940.

2006

Bonjour TRU-Infrared™

Avec la **TRU-Infrared™ Technology**, Char-Broil lance une technologie innovante sur le marché. Les grillades deviennent ainsi 50 % plus juteuses, tandis que la consommation de gaz est considérablement réduite en comparaison avec les barbecues traditionnels.

2016

Appli Char-Broil BBQ Guide

Monter son barbecue ? Ne vous inquiétez pas, avec l'application Char-Broil BBQ Guide, le montage devient un jeu d'enfant grâce aux instructions étape par étape.

2023

L'avenir du barbecue électrique

Le nouveau barbecue électrique SMART-E convainc avec sa puissance 100 % électrique, son réglage précis de la température, son mode AUTO-CLEAN et sa **TRU-Infrared™ Technology**. Le barbecue du futur.

2021

Marquage à chaud

La nouvelle **Professional PRO Line** convainc avec notre brûleur Sear le plus chaud avec des températures allant jusqu'à 900 °C pour des steaks parfaitement marqués.



L'esprit du barbecue garanti



Grâce à l'expérience et aux tests, nous pouvons garantir la qualité – sur vos nouveaux brûleurs en inox, vous bénéficiez p.ex. de jusqu'à dix ans de garantie ! Nous nous investissons à 100 % dans nos produits. Si jamais vous n'êtes pas satisfait, nous trouvons la bonne solution pour vous. Pour joindre notre service client, rendez-vous sur notre site web. Toutes les autres informations concernant la garantie sont à retrouver sur **charbroil.fr**

Un contrôle qualité rigoureux



1 FLIR TEMP TEST

Un test effectué à l'aide d'une caméra d'imagerie infrarouge montre comment la chaleur se diffuse dans l'appareil et sur la grille de cuisson

2 WIND TEST

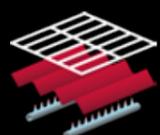
Mesure selon le test dans une salle spécialement ventilée avec une vitesse du vent allant jusqu'à 65 km/h

Le Char-Broil Engineering Test Lab aux États-Unis assure les tests sur tous nos produits de cuisine pour l'extérieur, pour les barbecues au gaz, électriques ou au charbon. Ce laboratoire est équipé des appareils de test les plus sophistiqués, notamment d'un système d'imagerie infrarouge FLIR, de chambres de corrosion, d'un accélérateur QUV, de testeurs UV et d'une salle météo dont les machines produisent des

rafales allant jusqu'à 65 km/h. Dans notre test lab, les spécialistes effectuent tous les tests de développement, certification et fiabilité avant que nos produits partent pour la production en série. Grâce à ce contrôle qualité approfondi, nous sommes capables de produire les barbecues les plus innovants qui existent sur le marché. Au fait, une garantie allant jusqu'à dix ans est appliquée sur certaines pièces spécifiques.

DES GRILLADES PLUS JUTEUSES QUE JAMAIS.

TRU-INFRARED™
TECHNOLOGY



LA TECHNOLOGIE DE CHALEUR BREVETÉE DE CHAR-BROIL : PERMET DE RÉPARTIR UNIFORMÉMENT LA CHALEUR ET DE PRÉSERVER LES ALIMENTS DES REMONTÉES DE FLAMMES ET DU DÉSSÈCHEMENT.

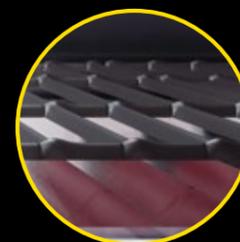


COMBINAISON DE TOUS LES ÉLÉMENTS = TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY

La technologie de chaleur brevetée de Char-Broil : TRU-Infrared™ Technology

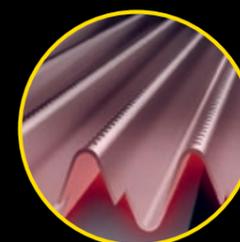
La plaque émettrice unique constitue le cœur de la technologie brevetée TRU-Infrared™. Elle répartit la chaleur de manière uniforme sur toute la grille, rendant ainsi les grillades encore plus juteuses. Par ailleurs, cette technologie efficace réduit la consommation d'énergie et, grâce à la structure particulière du barbecue, la plaque émettrice, la grille et la chambre de cuisson sont très faciles à nettoyer. Les flammes s'élevant de manière incontrôlée et brûlant les aliments à griller sont arrêtées par la plaque émettrice. Ainsi, tu gardes toujours le contrôle total de la température et du degré de cuisson. Au final, ta viande est jusqu'à 50 % plus juteuse.

La technologie en détail



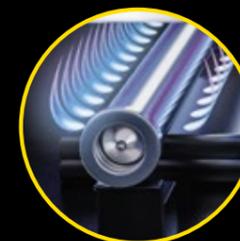
3. Grille

La chaleur se répartit sur toute la grille et chauffe uniformément les aliments à griller. Après la cuisson, ils restent ainsi 50 % plus juteux.



2. Plaque émettrice

La plaque émettrice unique absorbe la chaleur par le bas, la transforme en chaleur TRU-Infrared™ et la transmet uniformément à la grille. La graisse et le jus s'égouttent sur la plaque émettrice, ce qui permet de garder la chambre de combustion propre. Le jus de cuisson s'évapore sur la plaque émettrice et est directement restitué aux aliments grillés.



1. Source de chaleur

Allume le barbecue ! D'une simple convection de chaleur à une technologie de chaleur brevetée TRU-Infrared™.



NETTOYAGE FACILE
LA PLAQUE ÉMETTRICE PROTÈGE LES CHAMBRES À COMBUSTION DE LA GRAISSE ET DES SALETÉS.



CONSOMMATION ÉCONOME
LA COMBINAISON PARFAITE DE SOURCE DE CHALEUR, PLAQUE ÉMETTRICE ET GRILLE FAIT DES BARBECUES TRU-INFRARED™ DES PRODUITS ÉCONOMES CONSOMMANT PEU D'ÉNERGIE.



Découvrez la
TRU-Infrared™ Technology.

TOUS LES BARBECUES CHAR-BROIL

TRU-INFRARED™
TECHNOLOGY

DÉCOUVREZ DE
DÉLICIEUSES RECETTES
POUR TRU-INFRARED™
BARBECUE
SUR CHARBROIL.FR

EN UN COUP D'ŒIL

PAGE 36

Professional POWER EDITION Line

NOUVEAU

Rien à dire, il a tout pour plaire ! Avec notre Professional Power Edition, un barbecue moderne au look noir mat, vos rêves deviennent réalité ! Grâce à notre TRU-Infrared™ Technology brevetée, vos grillades seront jusqu'à 50 % plus juteuses. Avec le brûleur Sear puissant en céramique, vous obtiendrez encore plus de puissance et des températures pouvant atteindre les 900 °C. Pour des steaks croustillants en un tour de main ! Le produit comprend également une plaque de cuisson pour les petites pièces à griller.



Professional POWER EDITION 3

Professional POWER EDITION 4



PAGE 28

SMART-E

NOUVEAU

Le SMART-E est l'avenir du barbecue électrique. Il procure une chaleur maximale sans gaz ni charbon. Il fonctionne à 100 % à l'électricité. La grille de cuisson il peut ainsi atteindre jusqu'à 370 °C et la SMART PRECISION vous permet de garder un contrôle total de la température. Grâce à la TRU-Infrared™ Technology, les grillades seront juteuses comme jamais. De plus, le mode AUTO-CLEAN vous permet un nettoyage simplifié.



SMART-E

PAGE 32

Professional PRO Line

Extra chaud, extra pratique, extra polyvalent : le Professional PRO a tout ce dont vous avez besoin. Équipé de notre TRU-Infrared™ Technology, de sorte que vos grillades restent jusqu'à 50 % plus juteuses. Le brûleur latéral Sear en céramique atteint des températures de 900 °C et apporte ainsi encore plus de puissance !



Professional PRO S 2

Professional PRO S 3

Professional PRO S 4

PAGE 38

Performance PRO Line

Le Performance PRO est un barbecue simple et efficace pour ceux qui ne veulent pas de compromis. En plus, de notre TRU-Infrared™ Technology, les points forts de l'équipement du Performance PRO ses grilles de cuisson en fonte, supplémentaire et le système Chef Delite innovant (disponible à partir de PRO S 3) ainsi qu'une plancha pour grill en acier inoxydable qui complètent les possibilités de préparation et garantissent un plaisir de griller sans fin.



Performance PRO S 2

Performance PRO S 3

Performance PRO S 4

PAGE 44

All-Star

Notre barbecue universel ! À table ou sur le balcon, au gaz, au charbon ou en mode électrique, notre All-Star s'adapte à toutes les situations et en plus, il est ultra-performant : Il est bien sûr équipé de notre TRU-Infrared™ Technology !



120 B-Gas

120 B-Electric

PAGE 48 + 50

Kettleman & Grill2Go

Avec notre Kettleman, vous pouvez faire chauffer votre charbon de bois sans renoncer à notre système de cuisson TRU-Infrared™ ! Notre Grill2Go vous garantit une viande plus juteuse en déplacement !



Kettleman

Grill2Go

PAGE 34

Professional CORE Line

Vos exigences sont élevées en matière de barbecue et il vous faut beaucoup d'espace de rangement et de confort ? Alors le Professional Core polyvalent est fait pour vous ! Avec son look élégant : entièrement noir, le barbecue TRU-Infrared™ est un véritable coup de coeur !



Professional CORE B 2

Professional CORE B 3

Professional CORE B 4

PAGE 40

Performance CORE Line

Le Performance CORE est le barbecue parfait pour s'initier à la grillade. Grâce à notre TRU-Infrared™ Technology, la chaleur est répartie de manière homogène : vos grillades seront donc jusqu'à 50 % plus juteuses et chaque soirée barbecue sera parfaitement réussie ! Vous disposez d'un équipement de base solide au design noir qui peut facilement être complété selon vos souhaits grâce à notre système MADE2MATCH.



Performance CORE B 2

Performance CORE B 3

Performance CORE B 3 Cart

Performance CORE B 4

PAGE 30

Le nec plus ultra de la cuisine d'extérieur

Une cuisine d'extérieur Haut de Gamme ! Fabrication de qualité, confort, l'Ultimate 3200 se distingue également à travers ses résultats de cuisson incomparables grâce à notre TRU-Infrared™ Technology brevetée.



Ultimate 3200

TROUVEZ LE BARBECUE QU'IL VOUS FAUT !

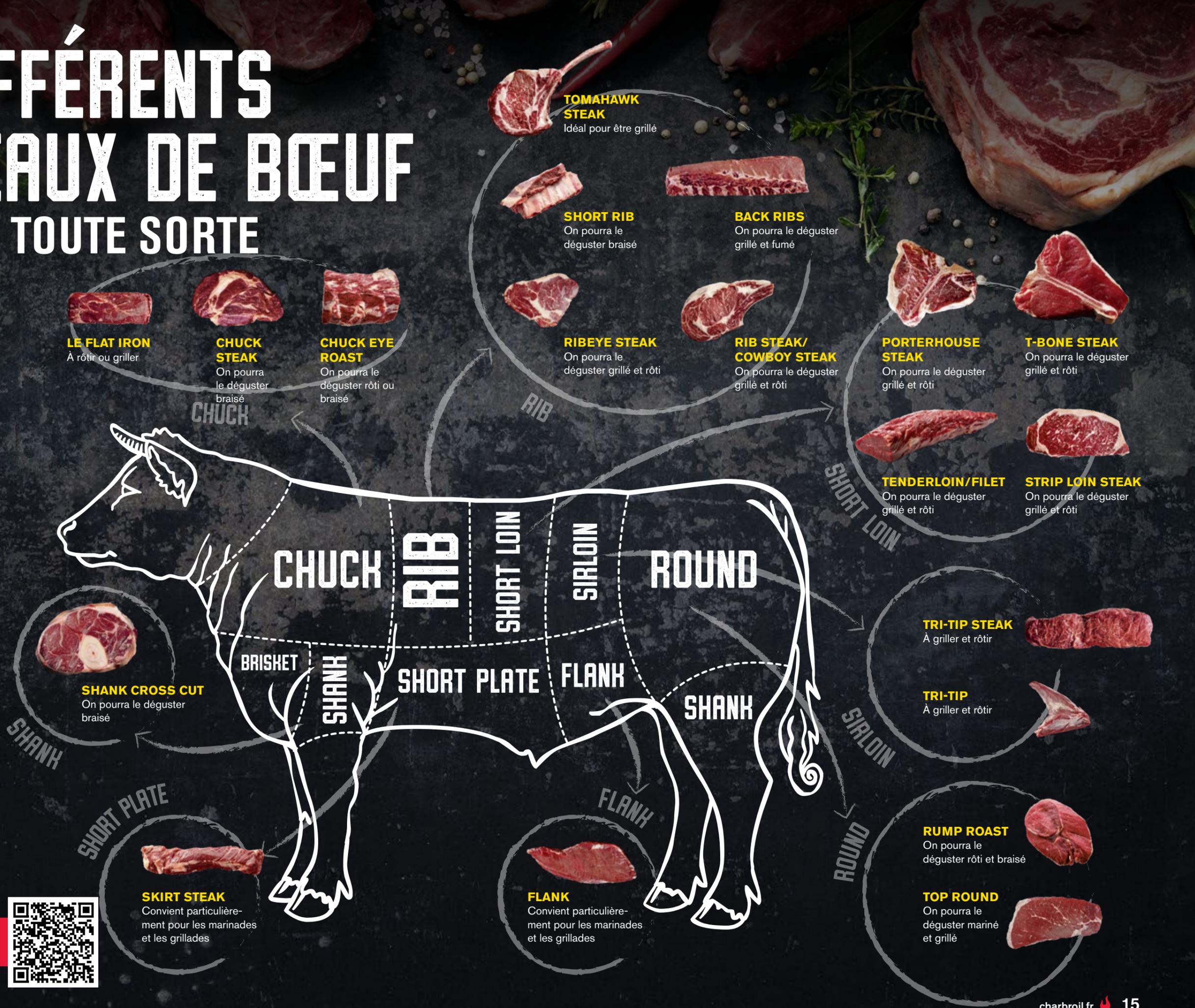
NOS BARBECUES À GAZ AVEC **TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY** COMPARATIF

	PROFESSIONAL PRO LINE			PROFESSIONAL POWER EDITION LINE		PROFESSIONAL CORE LINE			SMART-E	PERFORMANCE PRO LINE			PERFORMANCE CORE LINE			
	S 2	S 3	S 4	POWER EDITION 3	POWER EDITION 4	B 2	B 3	B 4	SMART-E	S 2	S 3	S 4	B 2	B 3	B 3 Cart	B 4
Avis	Votre barbecue à gaz professionnel haut de gamme avec brûleur Sear en céramique de 900 °C et équipement spécial vous amènera au niveau supérieur lors de vos grillades			Votre puissant barbecue au gaz haut de gamme au look noir mat, doté de brûleurs Sear, dont la température peut atteindre les 900 °C		Votre barbecue à gaz haut de gamme offre beaucoup d'espace de rangement et de confort et vous transformera en un chef barbecue			Votre barbecue électrique haut de gamme avec mode AUTO CLEAN	Votre barbecue à gaz polyvalent milieu de gamme et compact vous donne des possibilités illimitées en matière de grillades			Votre barbecue à gaz « débutant » milieu de gamme et compact met à tous les coups vos grillades à l'honneur			
	🔥🔥🔥🔥 PLUS			🔥🔥🔥🔥 PLUS		🔥🔥🔥🔥			🔥🔥🔥🔥	🔥🔥🔥			🔥🔥🔥			
Surface du gril	47,8 x 44,5 cm	61,5 x 44,5 cm	77,2 x 44,5 cm	47,8 x 44,5 cm	77,2 x 44,5 cm	47,8 x 44,5 cm	61,5 x 44,5 cm	77,2 x 44,5 cm	57 x 39 cm	45 x 43,5 cm	54,3 x 43,5 cm	63 x 43,5 cm	45 x 43,5 cm	54,3 x 43,5 cm	54,3 x 43,5 cm	63 x 43,5 cm
TRU-Infrared™	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Nombre de brûleurs	2	3	4	3	4	2	3	4		2	3	4	2	3	3	4
Grille	Grille en fonte de porcelaine émaillée	Grille en fonte de porcelaine émaillée	Grille en fonte de porcelaine émaillée	Grille en fonte de porcelaine émaillée & plaque de gril supplémentaire	Grille en fonte de porcelaine émaillée & plaque de gril supplémentaire	Grille en fonte de porcelaine émaillée	Grille en fonte de porcelaine émaillée	Grille en fonte de porcelaine émaillée	Système de grilles en acier inoxydable	Grille en fonte de porcelaine émaillée & plaque de gril supplémentaire	Grille en fonte de porcelaine émaillée & plaque de gril supplémentaire	Grille en fonte de porcelaine émaillée & plaque de gril supplémentaire	Grille en fonte de porcelaine émaillée	Grille en fonte de porcelaine émaillée	Grille en fonte de porcelaine émaillée	Grille en fonte de porcelaine émaillée
Grille de maintien au chaud	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Allumage électronique SureFire®	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Brûleur Sear	✓	✓	✓	✓	✓											
Brûleur latéral							✓	✓				✓	✓			
Couvercle	Couvercle très haut en inox avec thermomètre intégré	Couvercle très haut en inox avec thermomètre intégré	Couvercle très haut en inox avec thermomètre intégré	Couvercle très haut en acier avec thermomètre intégré	Couvercle très haut en acier avec thermomètre intégré	Couvercle très haut en acier avec thermomètre intégré	Couvercle très haut en acier avec thermomètre intégré	Couvercle très haut en acier avec thermomètre intégré	Couvercle en acier	Couvercle haut en inox avec thermomètre intégré	Couvercle haut en inox avec thermomètre intégré	Couvercle haut en inox avec thermomètre intégré	Couvercle verni haut en acier avec thermomètre intégré	Couvercle verni haut en acier avec thermomètre intégré	Couvercle verni haut en acier avec thermomètre intégré	Couvercle verni haut en acier avec thermomètre intégré
Plateau latéral	pliable à gauche	pliable à gauche		pliable à gauche			pliant à gauche et à droite		pliant à gauche et à droite		pliant à gauche et à droite		pliant à gauche et à droite			
Boutons de commande	De forme ergonomique avec lumière LED automatique	De forme ergonomique avec lumière LED automatique	De forme ergonomique avec lumière LED automatique	De forme ergonomique	De forme ergonomique	De forme ergonomique avec lumière LED automatique	De forme ergonomique avec lumière LED automatique	De forme ergonomique avec lumière LED automatique	Écran numérique avec bouton tournant pour un réglage précis de la température	De forme ergonomique avec lumière LED	De forme ergonomique avec lumière LED	De forme ergonomique avec lumière LED	De forme ergonomique	De forme ergonomique	De forme ergonomique	De forme ergonomique
MADE2MATCH	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
GEAR TRAX®	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Décapsuleur	✓	✓	✓			✓	✓	✓		✓	✓	✓				

LES DIFFÉRENTS MORCEAUX DE BŒUF STEAKS DE TOUTE SORTE

Dans les livres de recettes américains, on trouve souvent les termes les plus divers pour désigner les morceaux de viande – vous avez certainement déjà entendu beaucoup d'entre eux, mais d'autres sont tout simplement du charabia, même pour un véritable Char-Bro.

Cela s'explique par le fait que les pièces de viande sont découpées différemment aux États-Unis qu'en France et que certaines coupes n'existent pas du tout. Nous avons donc créé une liste de vocabulaire sur les coupes des pièces de boeuf qui vous aidera à préparer votre steak de la bonne manière lors de votre prochain barbecue à l'américaine.



Vous trouverez de délicieuses recettes de bœuf en ligne sur charbroil.fr



LES PIÈCES DE BŒUF LES PLUS POPULAIRES



Aucun steak ne se ressemble pour un vrai Char-Bro ! Les découpes américaines, en particulier, sont très différentes de nos découpes européennes.

Pour que vous sachiez exactement à quoi ressemble votre steak et de quelle partie du bœuf il provient, nous vous présentons ici une sélection des découpes américaines les plus populaires :



T-BONE STEAK

Poids : env. 500 à 800 g

Le T-Bone Steak est un véritable classique. Il vient de la partie avant de la partie lombaire du bœuf et se distingue par son os en forme de T qui sépare la partie du roastbeef du filet. Au grill, la température de cuisson idéale de la viande ne doit pas dépasser 53 °C.



TOMAHAWK-STEAK

Poids : env. 1000 à 1400 g

Le tomahawk steak se compose de la découpe du Rib Eye Steak, complétée par une grande côtelette. L'épaisseur du steak dépend ici de l'épaisseur de la côtelette. La viande est bien marbrée et se distingue par un goût intense. Avec des côtelettes de petite taille, le steak est également nommé cowboy steak.



RIB-EYE

Poids : env. 200 à 500 g et jusqu'à 4 cm d'épaisseur

Le rib eye steak est découpé dans la partie du dos avant du bœuf. La découpe doit son nom aux faisceaux musculaires intérieurs du faux-filet « eye of round ». Ce morceau de muscle est entouré par le gras lui donnant l'aspect d'un œil. Autres désignations : Rosbif, entrecôte.



PORTERHOUSE STEAK

Poids : env. 900 g

Le porterhouse steak, plutôt grand en comparaison, provient du dos du bœuf. A ne pas confondre avec le T-Bone steak, il dispose certes également d'un os dit en T, mais la part de filet est nettement plus importante. Un vrai Porterhouse doit avoir une épaisseur de 4 à 8 cm et peser au moins une livre sur la balance.



LA BAVETTE DE FLANCHET

Poids : env. 700 à 1000 g

Le Flank Steak d'une épaisseur de 3 cm maximum provient du bas du ventre du bœuf. En raison de sa faible teneur en graisse, il ne doit être grillé de chaque côté que quelques minutes à haute température. Après un court temps de repos, il doit être découpé en tranches fines en travers des fibres afin de ne pas devenir trop dur.



STRIP STEAK/FAUX-FILET

Poids : env. 200 à 400 g

Les strip steaks sont les différentes pièces qui sont découpées dans la partie avant du roastbeef, à savoir la partie entre les côtes et les hanches. La marbrure fine et la bordure de gras sont très caractéristiques du strip steak. Autres désignations : Rumsteak ; Grande-Bretagne – striploin/short loin.



TENDERLOIN/FILET

Poids : env. 150 à 250 g

Le muscle à partir duquel le tenderloin est découpé provient de la région lombaire interne, peu utilisée, du bœuf. La viande est particulièrement maigre et striée. Pour sa préparation, la température de cuisson idéale ne doit pas dépasser 53 °C. Autres désignations : USA – Filet-Steak.

DES BARBECUES DURABLES

La qualité et la durabilité sont au coeur de l'actualité.

Ce sujet nous concerne aussi. C'est pourquoi nous souhaitons vous montrer à quel point les barbecues des vrais Char-Bros sont très qualitatifs et durables.

GAZ, CHARBON OU ÉLECTRIQUE ?

De nos jours, la durabilité ne cesse de gagner en importance. Il existe des alternatives durables à presque tous les produits. Ainsi, chacun peut faire quelque chose pour l'environnement dans presque tous les domaines. Mais qu'en est-il des barbecues ? Nous proposons aujourd'hui, nous aussi, une nouvelle alternative encore plus durable : Le nouveau barbecue électrique Smart-E. Contrairement aux barbecues à gaz classiques, ce modèle électrique vous fait économiser plus de 40 % d'énergie. Et en ayant recours à l'énergie verte, vous serez toujours à la pointe du progrès en termes de durabilité !

QUE METTRE SUR LE GRIL POUR UN BARBECUE ENCORE PLUS DURABLE ?

Les grillades peuvent elles aussi être placées sous le signe de la durabilité. Mais comment faire cela au mieux ? Pour la viande et le poisson, il est conseillé d'accorder une attention particulière à l'origine régionale des produits. Cela permet d'éviter de nombreuses émissions de CO₂ nocives pour l'environnement. Il est conseillé à ceux qui aiment griller des légumes d'acheter des produits de saison et régionaux. Les légumes grillés au barbecue ne sont pas seulement délicieux. En effet, ils émettent aussi quelque 98 % de CO₂ en moins que la viande de bœuf classique.



QUELS LÉGUMES PEUT-ON CUIRE AU BARBECUE ?

Riches en vitamines, végétariens et bon marché, les légumes frais cuits au barbecue sont depuis longtemps une bonne alternative à la viande ! Les légumes grillés peuvent être également un accompagnement sain et savoureux qui apporte de la couleur. Presque tous les légumes se prêtent à la cuisson au barbecue. Avec nos brochettes GRILL+®, vous pouvez combiner plusieurs variétés de légumes et apporter ainsi encore plus de diversité à vos plats.

Les légumes peuvent être marinés et cuits lentement, mais aussi saisis à chaud. Coupez les légumes grillés en lamelles ou en morceaux réguliers. Ainsi, vous pouvez faire griller différentes sortes de légumes pendant une durée à peu près équivalente. Les légumes contenant beaucoup d'eau, comme les courgettes ou les tomates, peuvent rapidement être trop cuits. Pour cette raison, grillez-les plutôt à chaud et pas trop longtemps. Vous pouvez préparer de nombreux légumes directement sur la grille de cuisson. Si une trop grande quantité de liquide s'échappe, nous vous recommandons d'utiliser une poêle ou une plaque de cuisson.

Il est préférable de griller ensemble les légumes ayant des temps de cuisson similaires. Plus

les légumes contiennent d'humidité, mieux ils supportent la chaleur ! La meilleure façon de réussir les pommes de terre est de les cuire longtemps à basse température. En revanche, si vous voulez préparer des tomates juteuses, vous pouvez mettre le barbecue à fond.

COMMENT FAIRE DES GRILLADES SUR UN BARBECUE ÉLECTRIQUE ?

Le feu, les braises et la fumée sont-ils indispensables pour faire un vrai barbecue ? Pas pour nous ! Que les aliments soient cuits au gaz, au charbon ou à l'électricité, vous ne sentirez aucune différence.

Le SMART-E, l'innovation de Char-Broil de 2023, garantit une chaleur maximale de jusqu'à 370 °C sans charbon ou gaz.

Il suffit de le brancher et c'est parti ! Grâce à la technologie SMART PRECISION, vous pouvez régler et maintenir très précisément des températures basses à partir de 90 °C – par exemple pour la préparation de poissons ou de légumes. Sur la grille de maintien au chaud, vous pouvez en outre cuire vos aliments indirectement et donc de manière particulièrement douce. Notre conseil : Faites griller un steak à 350 °C, puis laissez-le reposer sur la grille de maintien au chaud jusqu'au degré de cuisson souhaité.



HOT TIP

L'aluminium fait lui aussi partie des ennemis de l'environnement. Le mieux est donc d'éviter les barquettes en aluminium et les légumes et le fromage emballés dans du papier aluminium. Au lieu de cela, vous pouvez simplement déposer vos pommes de terre directement sur la grille, ou bien utiliser les plaques de cuisson de Char-Broil conçues à cet effet. Celles-ci sont également parfaites pour la préparation d'œufs sur le plat et de crêpes !





VOTRE SOIRÉE BARBECUE PARFAITE

Qu'y a-t-il de mieux que d'organiser un barbecue en famille et entre amis lors d'une douce soirée d'été ? Tout à fait : rien du tout !

Pourquoi les Français aiment-ils les barbecues ? Tout d'abord pour leur caractère convivial ! Ils trouvent aussi que l'un des principaux avantages du barbecue, c'est de pouvoir cuisiner différemment ou en plein air. Le barbecue est le compagnon des vacances par excellence. Pour certains, cet objet est synonyme de liberté. Six Français sur dix en possèdent un.

RÉSERVEZ LA DATE !

La date de votre prochain barbecue est fixée, mais vos invités n'en savent encore rien ? Qu'il s'agisse

de vos amis, de votre famille ou de vos collègues et partenaires commerciaux, une invitation est obligatoire. Mais comment faire ? Les barbecues sont toujours synonymes de détente. C'est cet esprit que votre invitation doit refléter. Si vous souhaitez susciter la joie de vos invités, envoyez-leur une carte fabriquée par vos soins comportant un petit texte, ainsi que l'heure et l'adresse. Vous pouvez créer ce genre de cartes en toute simplicité sur Internet à partir de designs prédéfinis. Vous pourrez ensuite les imprimer ou les envoyer sous forme de photo. Facile et personnalisé en même

temps ! Attention : sur la carte, nous vous conseillons de demander à vos invités de donner une réponse et de préciser s'ils viennent accompagnés, afin de faciliter la planification.

ATTENTION, C'EST CHAUD ! BIEN CHAUFFER

Qu'il fonctionne au gaz, au charbon ou aux deux, le barbecue doit être bien chaud lorsque vous placez vos aliments sur la grille. Les arômes grillés qui caractérisent le véritable goût du barbecue pourront ainsi se développer. Il s'agit donc de chauffer comme il faut. En fonction de la quantité, le charbon a besoin de 20 à 30 minutes pour devenir incandescent. Quant au barbecue à gaz, il chauffe plus rapidement, mais il faut tout de même environ 10 minutes pour que la grille atteigne la bonne température. Vous pouvez voir si votre barbecue a atteint la bonne température au thermomètre encastré dans le couvercle de Char-Broil ou à l'écran numérique du modèle SMART-E.

BOISSONS

La bière n'est plus la seule boisson à accompagner les barbecues. Ce grand classique est souvent remplacé par du vin. Une limonade faite maison à base d'eau et de fruits frais ou surgelés, ou encore de concombre et de menthe, constitue également un bon rafraîchissement entre les repas.

« Best Steak & Eggs in the World » – avec œufs au plat grillés au barbecue

INGRÉDIENTS

- 2 Rib Eye Steaks (3 cm d'épaisseur chacun ou en un morceau)
- 2 grandes pommes de terre (à chair farineuse)
- 2 œufs bio
- 800 g de fèves (surgelés ou en conserve/verre)
- 3 poivrons de toutes les couleurs (grands piments)
- Sel de mer
- poivre noir moulu
- un peu d'huile d'olive pressée à froid

POUR LE « RUB EGGERTS ALL TIME FAVORITE » :

- 3 CS de sel de mer moulu
- CS de sucre de canne brun
- CS d'ail en poudre
- CS de piment de Cayenne
- CS de graines d'anis
- CS de graines de coriandre

POUR LE « RUB EGGERTS ALL TIME FAVORITE » :

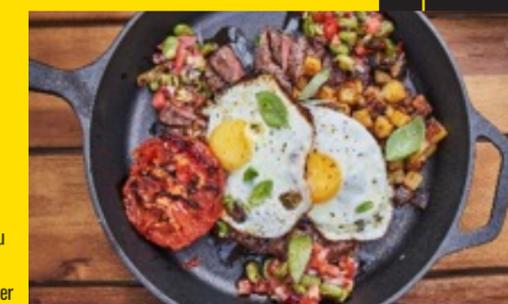
- 2 tomates cœur de bœuf
- 2 oignons rouges
- 3 citrons verts
- un peu d'ail

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer d'abord le barbecue. Eplucher les fèves ; en effet, leur peau ne se ramollit pas pendant la cuisson.
- 2 Laver les pommes de terre et les couper en dés d'env. 1x1 cm sans les éplucher. Assaisonner ensuite généreusement avec le rub barbecue.
- 3 Pour faire la salsa, hacher d'abord une tomate, les poivrons, les oignons et l'ail en petits morceaux, y ajouter un peu de zeste et de jus de citron vert, puis assaisonner avec du sel et du poivre.
- 4 Saler légèrement les steaks, puis les placer

sur les grilles préchauffées. Il est conseillé de laisser griller chaque côté pendant env. 4-6 minutes. Couper une tomate en deux et la faire griller légèrement.

- 5 Pendant ce temps, mettre les dés de pommes de terre sur la plaque de cuisson et y ajouter un peu d'huile d'olive.
- 6 Lorsque les dés de pommes de terre sont presque cuits, placer les fèves sur la plaque de cuisson. Ajouter un peu d'huile d'olive, de poivre et de sel.
- 7 A vos marques, prêts ? Retournez les steaks !
- 8 Juste avant que les steaks soient prêts (après les avoir laissés cuire pendant env. 4-6 min. de chaque côté), retirer les fèves et les dés de pommes de terre de la plaque de cuisson.
- 9 Battre ensuite les œufs sur la plaque de cuisson et les assaisonner avec un peu de rub. Conseil : veillez à ne pas assaisonner le jaune d'œuf, car cela dénaturerait son goût unique.
- 10 Vous pouvez maintenant enlever les steaks du barbecue. Laisser ensuite reposer pendant 3 minutes. Pendant ce temps, mélanger les fèves à la salsa de tomates et assaisonner.
- 11 Découper le steak et le servir avec la tomate grillée, les dés de pommes de terre et la salsa de fèves et de tomates. Mettre les œufs au plat dessus pour y ajouter la touche finale. Il ne reste plus qu'à ajouter un filet d'huile d'olive et de poivre noir moulu... Super ! Bon appétit !



L'été est LA saison des barbecues mais de plus en plus de Français sont séduits par l'idée de faire un barbecue en automne. Même en hiver, les Français aiment déguster de la viande grillée et, plus récemment, des légumes grillés.

Typiquement français

Les Français sont en train de devenir de véritables pros du barbecue. Ils se familiarisent de plus en plus avec l'adaptation de la cuisson aux particularités de chaque aliment. Pour les viandes rouges comme le bœuf, ils préfèrent une cuisson intense et courte. Pour les viandes blanches, comme le poulet, ils préfèrent les modes de cuisson plus diffus afin que la cuisson de la viande soit plus uniforme. Pour ce qui est des légumes, ils préfèrent les cuire sur des brochettes séparées.

DEVENEZ UN #CHARBRO !

La communauté Char-Bro s'agrandit de jour en jour. Pour nous, le barbecue est un mode de vie : nous aimons les bons repas et les expériences communes. Faites partie de la communauté en partageant votre propre #momentcharbro. Prenez une photo du moment du barbecue que vous souhaitez et téléchargez-la sur votre réseau social en ajoutant le hashtag #Charbro. Et le bonus : Avec un peu de chance, vous représenterez peut-être le vrai Charbro dans notre prochain Magazine qui publiera votre photo et le nom de votre compte. En plus, vous aurez peut-être la chance de gagner un Grill2Go avec son sac de transport.



@einefraulerntgrillen



@butchertimo



CHANCE DE GAGNER : GRILL2GO AVEC SON SAC DE TRANSPORT



@daVadderGrillt

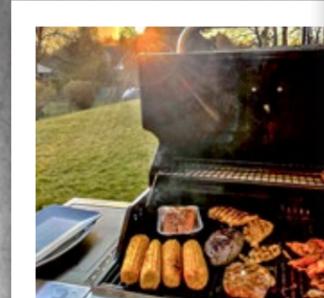
VOS PHOTOS ORIGINALS NOUS DONNENT LE SOURIRE !



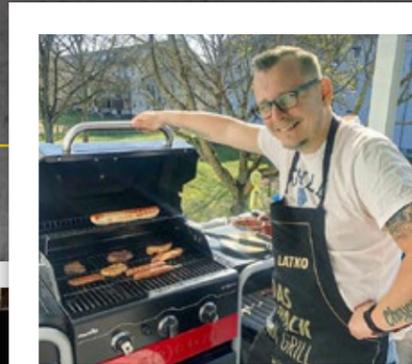
@wacholdermann



@defive



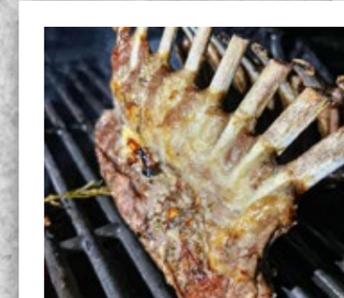
@richtertom0705



@lukas.latko



@kev_prow45



@bbq1971



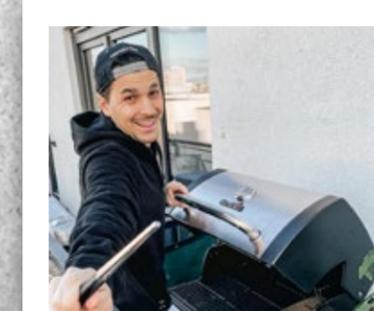
@philippenoschmitz



@zicoramic



@mara_dardes



@mabue95



@rallekj
@oliverbjerrehuus
@ichaelolesenvmd
@ madsbo_highonlife

Suivez-nous maintenant sur les réseaux sociaux :



Char-Broil Deutschland



charbroil_deutschland



Char-Broil Germany

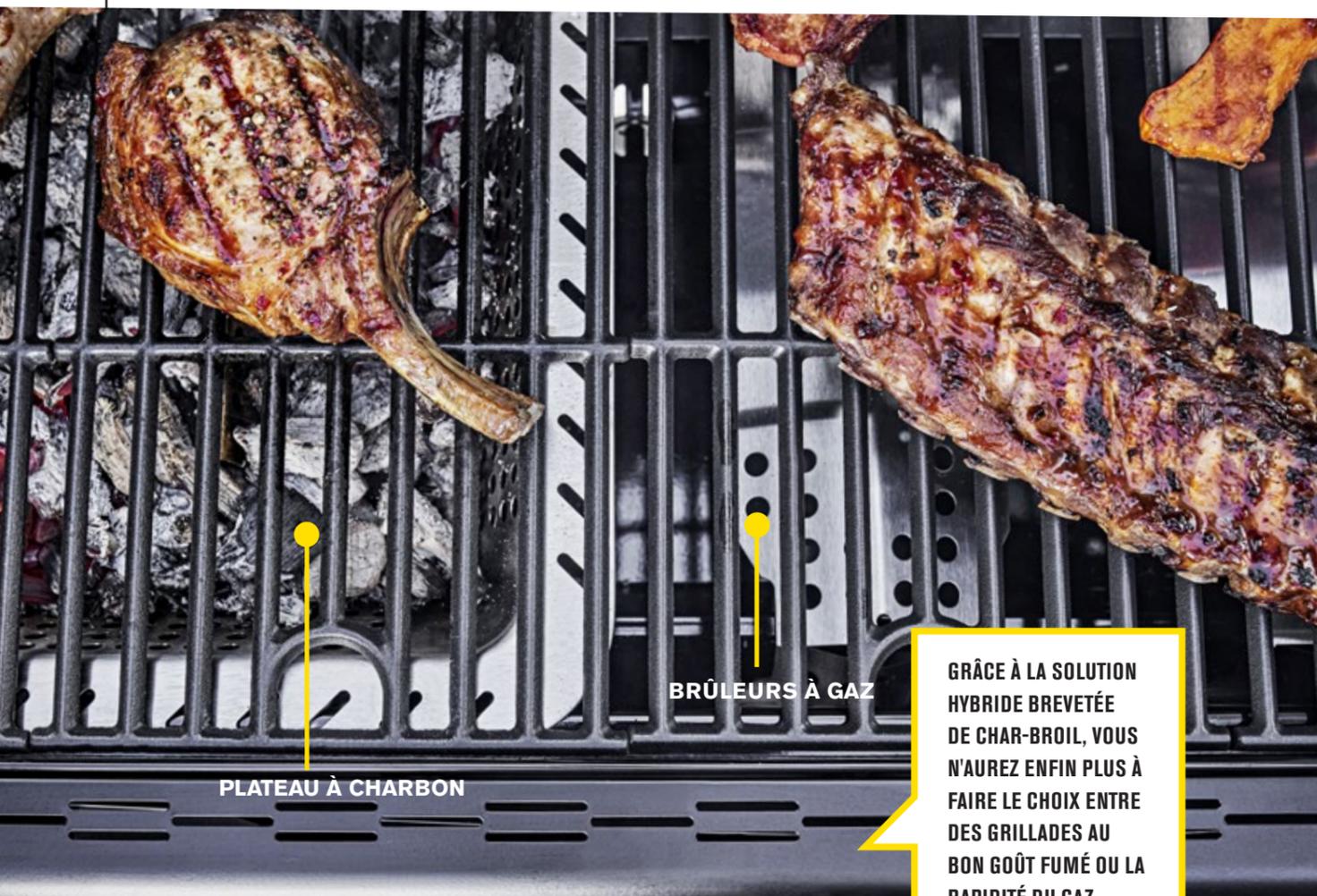
GAZ OU CHARBON ? HYBRIDE !

UN BARBECUE - TOUTES LES POSSIBILITÉS

Pour tous ceux qui ne peuvent pas choisir entre un barbecue à gaz ou à charbon, Char-Broil a la solution ultime : **les barbecues hybrides**. Le confort d'un barbecue à gaz, quand il faut aller vite, allié au bon goût du charbon de bois, vous le retrouverez désormais dans une gamme de barbecues Char-Broil encore plus grande.

HYBRID POWER TECHNOLOGY

En effet, vous pouvez désormais non seulement transformer nos barbecues hybrides Gas2Coal en barbecues au charbon de bois en 60 secondes, mais aussi allumer votre Professional PRO, CORE et POWER EDITION avec un vrai feu grâce au **plateau à charbon MADE2MATCH**. Toutes les possibilités dans un seul barbecue !



PLATEAU À CHARBON

BRÛLEURS À GAZ

GRÂCE À LA SOLUTION HYBRIDE BREVETÉE DE CHAR-BROIL, VOUS N'AUREZ ENFIN PLUS À FAIRE LE CHOIX ENTRE DES GRILLADES AU BON GOÛT FUMÉ OU LA RAPIDITÉ DU GAZ.



EN 60
SECONDES
DU BARBECUE AU GAZ
AU BARBECUE À
CHARBON

Qu'est-ce qu'un barbecue hybride et comment l'utiliser ?

Barbecue à gaz ou au charbon ? C'est l'éternel débat. Bonne nouvelle : Vous n'aurez plus à choisir car avec un barbecue hybride, vous combinez les deux possibilités et pouvez décider à n'importe quel moment comment vous souhaitez préparer vos grillades.

Gas2Coal 2.0 210 (2 brûleurs) 330 (3-brûleurs) : Retirer la grille et la mettre de côté. Sortir le plateau à charbon du tiroir et le placer dans le barbecue. Répartir uniformément le charbon et replacer la grille de cuisson. Vous allumez le charbon simplement à l'aide des brûleurs à gaz, plus besoin d'allume-feu. Le plateau breveté garantit une chaleur uniforme sans remontées de flammes.

Gas2Coal 2.0 440 (4-brûleurs) : Il est même équipé de deux bacs à charbon, ce qui vous permet de griller soit uniquement avec du charbon, soit avec du charbon et du gaz en même temps.

Professional PRO, CORE & POWER EDITION : Grâce au plateau à charbon MADE2MATCH, vous transformez nos barbecues à gaz High Class en barbecues hybrides, tout cela en 30 secondes seulement. Il suffit d'insérer le plateau, et le barbecue à gaz devient un barbecue au charbon de bois.

L'avantage : Un barbecue, deux systèmes : pour des grillades au gaz ou au charbon de bois, selon vos envies. Ils chauffent le charbon plus rapidement et se convertissent en quelques gestes seulement.



HOT TIP Allumez le feu !

Utilisez les brûleurs à gaz de votre barbecue hybride pour allumer les charbons. Ils brûlent de manière régulière en quelques minutes seulement.

GAS2COAL 2.0

En 60 secondes, nos barbecues Gas2Coal 2.0 se transforment en barbecues à charbon. Avec le Gas2Coal 440 2.0, vous pouvez faire des barbecues avec du gaz et du charbon en même temps.



MADE2MATCH

Grâce au plateau à charbon MADE2MATCH, vous pouvez désormais transformer votre barbecue à gaz Professional PRO, CORE et POWER EDITION en un barbecue hybride !





BONNE GRILLADE !

Tour d'horizon de nos barbecues

SMART-E

Page 28

LA CUISINE D'EXTÉRIEUR HAUT DE GAMME

Page 30

PROFESSIONAL PRO LINE

Page 32

PROFESSIONAL CORE LINE

Page 34

PROFESSIONAL POWER EDITION

Page 36

PERFORMANCE PRO LINE

Page 38

PERFORMANCE CORE LINE

Page 40

CONVECTIVE LINE

Page 42

ALL-STAR

Page 44

GAS2COAL 2.0

Page 46

GRILL SPECIALS

Page 48

CHARCOAL GRILLS

Page 50



Puissance 100 % électrique **NOUVEAU**

SMART-E

Une simple pression sur un bouton pour une véritable expérience de grillade. Le nouveau SMART-E

TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY

La chaleur se répartit uniformément afin d'obtenir des aliments grillés jusqu'à 50 % plus juteux

E-POWER TECHNOLOGY

Chaleur maximale jusqu'à 370 °C sans charbon ou gaz

SMART PRECISION TECHNOLOGY

Le bouton rotatif permet de régler la température du SMART-E avec une précision sans précédent entre 90 °C et 370 °C

GRILLES & PLAQUES ÉMETTRICES

Grande surface de cuisson en acier inoxydable se trouvant directement au-dessus des ouvertures de répartition, pour des rayures parfaites sur vos grillades

MADE2MATCH

Configurez et améliorez votre barbecue à l'aide des accessoires.

ROULETTES

Mobilité parfaite grâce à quatre roulettes flexibles. Stabilité assurée grâce à la fixation des freins.

RANGEMENT

Grande armoire avec rangement intérieur

ECRAN

Grand écran permettant de contrôler numériquement la température

AUTO CLEAN

Moins de travail, plus de temps. Un nettoyage parfait sans effort

5 ANS DE GARANTIE



SMART-E 799,00 € (PVC)

- Pour 4-6 personnes | surface du gril : 57 x 39 cm
- **Panneau de commande numérique** pour un réglage précis de la température (90-370 °C)
 - **Voyant multicolore** affichant l'état
 - **Plateaux latéraux rabattables** pour un stockage supplémentaire et un gain de place
 - **Armoire pratique** avec rangement intérieur
 - **Roues pivotantes munies d'un système de blocage** facilitant le déplacement

Bien équipé

Notre nouveau SMART-E est parfaitement équipé pour votre prochain barbecue électrique :

Connecteurs
Le câble extra-long de 3 m confère de la flexibilité à votre barbecue électrique.

Plateaux latéraux rabattables Vous souhaitez avoir suffisamment d'espace de stockage tout en bénéficiant d'un gain de place ? Avec ses plateaux latéraux rabattables, le SMART-E est fait pour vous dans ce cas !

Grille de maintien au chaud
 Vos grillades n'ont pas les mêmes temps de cuisson ? Pas de problème ! Le SMART-E est muni d'une grille de maintien de la chaleur en acier inoxydable.



PLAQUE DE CUISSON

Avec la plaque de cuisson en acier émaillé disponible séparément, vous pouvez également griller de petites pièces sur le SMART-E. Vous pourrez ainsi préparer des crevettes, des légumes voire même des œufs au plat sans problème!



D'autres recettes dédiées au SMART-E sont disponibles en ligne.

PRÉSENTATION DES FONCTIONS DE SMART-E

Notre nouveau Smart-E dispose de nombreuses fonctions utiles. Nous vous expliquons ici les principaux modes :

ON

MISE EN MARCHÉ/ARRÊT
Il suffit d'appuyer sur le bouton Power pour mettre le barbecue en marche. Pas besoin d'une longue préparation!

35

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE
Vous pouvez sélectionner la température avec précision par paliers de 5 °C en appuyant sur le bouton puis en le tournant. Lorsque la température monte, le voyant devient rouge et clignote jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Pendant le chauffage, l'affichage de la température alterne entre la température actuelle et la température souhaitée. Le réglage de la température à la baisse est représenté en bleu.

CLN

AUTO CLEAN
Le mode AUTO CLEAN permet un nettoyage simple et rapide. Appuyez sur le symbole AUTO CLEAN pour lancer la pyrolyse. Le barbecue s'éteint automatiquement une fois le processus de nettoyage terminé.



GAZ

Des éléments parfaits pour l'extérieur

LA CUISINE D'EXTÉRIEUR HAUT DE GAMME

Ultimate 3200 1 699,00 € (PVC)

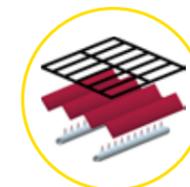
4-6 personnes | surface du gril : 61 x 43.5 cm

- Trois brûleurs **de haute qualité dirigés vers le haut en acier inoxydable**
- Grille en **fonte de porcelaine émaillée**
- **Chambre à combustion fermée**, en acier en un élément en acier inoxydable de qualité
- Couvercle muni d'un éclairage **halogène intégré**
- **Boutons de commande** en zinc moulé avec **lumière rouge LED**



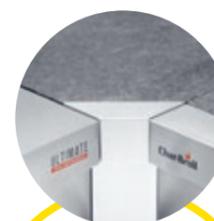
TRU-INFRARED™
TECHNOLOGY

La chaleur se répartit uniformément afin d'obtenir des aliments grillés jusqu'à 50 % plus juteux



Entertainment 1 699,00 € (PVC)

- **Plan de travail** en granit gris
- Evier entièrement équipé **avec robinet**
- Équipement complet : **planche à découper intégrée, glacière transportable** et **bacs à déchets amovibles**
- Prise double **intégrée** pour le raccordement d'appareils de cuisine



PLAN DE TRAVAIL

En granit gris



Extension d'angle 729,00 € (PVC)

- **Combine Ultimate 3200 et Entertainment** en une cuisine d'angle
- **Plan de travail** en granit gris
- Offre une **surface de travail** supplémentaire
- **Espace de rangement**, à l'intérieur de l'élément
- Espace de rangement accessible par deux **portes en acier** à l'arrière



QUALITÉ TYPE 304

La structure en acier inoxydable du type 304 avec une protection anticorrosion maximale offre stabilité et longue durée de vie



FLEXIBLE

La cuisine modulaire d'extérieur transfère votre quotidien vers l'extérieur, tout simplement. Grâce à des roulettes intégrées au module, toute la cuisine peut être facilement déplacée



JUSQU'À 10 ANS DE GARANTIE



DESIGN

La conception intelligente est extrêmement conviviale



LA CONNEXION PARFAITE

Grâce à l'extension d'angle, Ultimate 3200 et Entertainment peuvent être facilement combinés



FABRICATION

Fabrication de haute qualité qui satisfait à des exigences élevées

GAZ

Votre barbecue à gaz professionnel haut de gamme

PROFESSIONAL PRO LINE

Votre barbecue à gaz Premium avec brûleur « Sear » haute performance de 900°C et équipement spécial, vous conduira au niveau supérieur dans l'art de la grillade

TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY

La chaleur se répartit uniformément afin d'obtenir des aliments grillés jusqu'à 50 % plus juteux

GRILLES

En fonte de porcelaine émaillée

BRÛLEURS

Brûleurs haute performance dirigés vers le haut en acier très haute résistance à la chaleur

MADE2MATCH

Extensible grâce à des systèmes d'accessoires séparés



STOCKAGE

Grand espace de stockage pouvant accueillir des bouteilles de gaz de 11 kg

PLAQUES ÉMETTRICES

En acier inoxydable robuste

COUVERCLE EN ACIER

Couvercle en acier inoxydable robuste extra-haut avec thermomètre encastré

SEAR
BURNER
900°C

BRÛLEUR SEAR EN CÉRAMIQUE

Ce brûleur peut atteindre des températures de 900 °C

CHAMBRE À COMBUSTION FERMÉE

En un élément

BOUTONS DE COMMANDE AVEC LUMIÈRE LED

Boutons de commande ABS ergonomiques et chromés avec lumière LED rouge



Professional PRO S 2 699,00 € (PVC)

Pour 2-4 personnes | surface du gril : 47,8 x 44,5 cm

- **Deux brûleurs puissants** faible consommation pour une chaleur maximale
- **Allumage électronique SureFire®** permet d'allumer les brûleurs en appuyant sur un bouton, sans émission de flamme
- **Tablette latérale rabattable** (gauche) espace de travail supplémentaire et un gain de place
- **Décapsuleur intégré**
- **Grille de maintien au chaud amovible** pour garder les aliments au chaud plus longtemps
- **Grande porte** en acier inoxydable
- **Quatre roulettes** (dont deux avec système de verrouillage)



Professional PRO S 3 999,00 € (PVC)

Pour 4-6 personnes | surface du gril : 61,5 x 44,5 cm

- **Trois brûleurs puissants** faible consommation pour une chaleur maximale
- **Allumage électronique SureFire®** permet d'allumer les brûleurs en appuyant sur un bouton, sans émission de flamme
- **Tablette latérale rabattable** (gauche) espace de travail supplémentaire et un gain de place
- **Décapsuleur intégré**
- **Grille de maintien au chaud amovible** pour garder les aliments au chaud plus longtemps
- **Grandes portes** en acier inoxydable
- **Quatre roulettes** (dont deux avec système de verrouillage)



Professional PRO S 4 1 199,00 € (PVC)

Pour > 6 personnes | surface du gril : 77,2 x 44,5 cm

- **Quatre brûleurs puissants** faible consommation pour une chaleur maximale
- **Allumage électronique SureFire®** permet d'allumer les brûleurs en appuyant sur un bouton, sans émission de flamme
- **Décapsuleur intégré**
- **Grille de maintien au chaud amovible** pour garder les aliments au chaud plus longtemps
- **Grandes portes** en acier inoxydable
- **Quatre roulettes** (dont deux avec système de verrouillage)

HYBRID POWER TECHNOLOGY

Avec le plateau à charbon MADE2MATCH, vous pouvez transformer votre Professional PRO en barbecue hybride en toute simplicité. Il vous suffit de retirer les grilles et les plaques émettrices, d'introduire le plateau à charbon rempli de charbon froid, de remettre les grilles et d'allumer le brûleur.



GAZ

Rien que le meilleur pour les pros

PROFESSIONAL CORE LINE

Votre barbecue à gaz Premium, offrant un confort absolu ainsi que de nombreux espaces de rangement, vous transformera en un chef barbecue

TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY

La chaleur se répartit uniformément afin d'obtenir des aliments grillés jusqu'à 50 % plus juteux

GRILLES & PLAQUES ÉMETTRICES

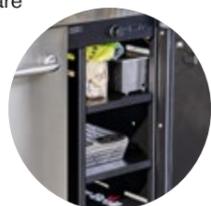
En fonte revêtues de porcelaine émaillée et plaques en acier inoxydable durables.

BRÛLEURS

Brûleurs haute performance dirigés vers le haut en acier inoxydable très haute résistance à la chaleur

MADE2MATCH

Extensible grâce au système d'accessoires séparé



STOCKAGE

Grande place de stockage également pour les bouteilles de gaz de 11kg



COUVERCLE EN ACIER

Couvercle en acier robuste extra-haut avec thermomètre encastré



CHAMBRE À COMBUSTION FERMÉE

En un élément



BOUTONS DE COMMANDE AVEC LUMIÈRE LED

Boutons de commande ABS de forme ergonomique avec caches chromés et lumière LED rouge



MONTAGE FACILE

Les composants prémontés permettent d'assembler plus rapidement le barbecue



Professional CORE B 2 599,00 € (PVC)

Pour 2-4 personnes | surface du gril : 47,8 x 44,5 cm

- Deux brûleurs puissants faible consommation pour une chaleur maximale
- L'allumage électronique SureFire® permet d'allumer les brûleurs en appuyant sur un bouton, sans émission de flamme
- Tablettes rabattables
- Grande porte en acier peint
- Décapsuleur intégré
- Quatre roulettes (dont deux avec système de verrouillage)



Professional CORE B 3 879,00 € (PVC)

Pour 4-6 personnes | surface du gril : 61,5 x 44,5 cm

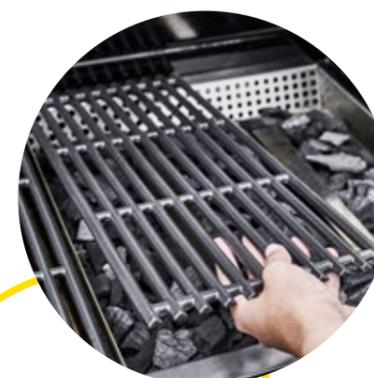
- Trois brûleurs puissants faible consommation pour une chaleur maximale
- L'allumage électronique SureFire® permet d'allumer les brûleurs en appuyant sur un bouton, sans émission de flamme
- Brûleur latéral et tablette latérale fixe
- Décapsuleur intégré
- Deux grandes portes en acier peint
- Quatre roulettes (dont deux avec système de verrouillage)



Professional CORE B 4 1 079,00 € (PVC)

Pour > 6 personnes | surface du gril : 77,2 x 44,5 cm

- Quatre brûleurs puissants faible consommation pour une chaleur maximale
- L'allumage électronique SureFire® permet d'allumer les brûleurs en appuyant sur un bouton, sans émission de flamme
- Brûleur latéral et tablette latérale fixe
- Décapsuleur intégré
- Deux grandes portes en acier peint
- Quatre roulettes (dont deux avec système de verrouillage)



HYBRID POWER TECHNOLOGY

Avec le plateau à charbon MADE2MATCH (p. 57), vous pouvez transformer le Professional CORE en barbecue hybride.



BOÎTE DE FUMAGE MADE2MATCH

Conçue exclusivement pour les gammes PROFESSIONAL PRO, CORE & POWER EDITION. Les goupilles intégrées fixent la boîte à sa place et le couvercle en deux parties permet de remplir facilement les copeaux de fumage directement sur le barbecue.

Plus d'infos à ce sujet page 66/67



NOUVEAU

Votre barbecue à gaz professionnel haut de gamme et PUISSANT

PROFESSIONAL POWER EDITION LINE

Votre puissant barbecue au gaz haut de gamme au look noir mat, doté de brûleur « Sear » haute performance, dont la température peut atteindre les 900 °C



Professional POWER EDITION 3 959,00 € (PVC)

Professional POWER EDITION 4 1 159,00 € (PVC)

Pour 2-4 personnes | surface du gril : 47,8 x 44,5 cm

Pour >6 personnes | surface du gril : 77,2 x 44,5 cm

- **Trois brûleurs** puissants faible consommation pour une chaleur maximale
- **Plateaux latéraux rabattables** (gauche) pour un stockage supplémentaire et un gain de place
- **Grille de maintien au chaud** pour garder les aliments au chaud plus longtemps
- **Grande porte** en acier revêtu
- **Quatre roulettes** (dont deux avec système de verrouillage)
- **Structure en acier noir mat de qualité supérieure** facile à monter

- **Quatre brûleurs** puissants faible consommation pour une chaleur maximale
- **Grille de maintien au chaud** pour garder les aliments au chaud plus longtemps
- **Grandes portes** en acier revêtu
- **Quatre roulettes** (dont deux avec système de verrouillage)
- **Structure en acier noir mat de qualité supérieure** facile à monter

TRU-INFRARED TECHNOLOGY

La chaleur se répartit uniformément afin d'obtenir des aliments grillés jusqu'à 50 % plus juteux

THERMOMÈTRE ENCASTRÉ DANS LE COUVERCLE

Pour surveiller le processus de montée en température et la température de cuisson interne

COUVERCLE EN ACIER

Couvercle en acier extra haut avec embouts

BRÛLEUR SEAR EN CÉRAMIQUE

Ce brûleur peut atteindre des températures de 900 °C



GRILLES & PLAQUES ÉMETTRICES

Grilles en fonte de porcelaine émaillée et plaques émettrices en acier inoxydable

BRÛLEURS

Acier inoxydable résistant à une chaleur maximale dans une chambre à combustion fermée

MADE2MATCH

Extensible grâce à des systèmes d'accessoires séparés



ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SUREFIRE®

Permet d'allumer les brûleurs en appuyant sur un bouton, sans émission de flamme ouverte

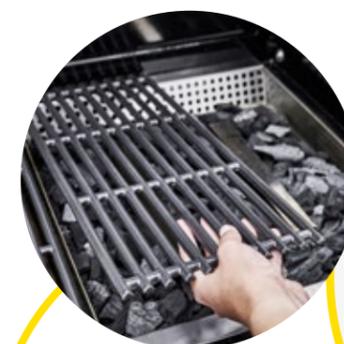
PLAQUE DE CUISSON

Plaque de cuisson supplémentaire en fonte



STOCKAGE

Grande place de stockage également pour les bouteilles de gaz de 11 kg



HYBRID POWER TECHNOLOGY

Avec le plateau à charbon MADE2MATCH (p. 57), vous pouvez transformer le Professional POWER en barbecue hybride.

FUMAGE

Avec la boîte de fumage MADE2MATCH parfaitement adaptée aux modèles Professional PRO, CORE et POWER EDITION, vous pouvez ajouter ce petit quelque chose d'unique à vos grillades. Il existe également 3 sortes de copeaux de bois de fumage. Différents arômes sont disponibles.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur la page 66/67



Un modèle universel par excellence

PERFORMANCE PRO LINE

Votre barbecue à gaz multifonction, compact et accessible, donne des possibilités illimitées en matière de grillades

TRU-INFRARED[®] TECHNOLOGY

La chaleur se répartit uniformément afin d'obtenir des aliments grillés jusqu'à 50 % plus juteux

THERMOMÈTRE ENCASTRÉ DANS LE COUVERCLE

Pour surveiller le processus de montée en température et la température de cuisson interne



COUVERCLE EN ACIER

Couvercle en acier avec embouts



PLAQUE DE CUISSON & SYSTÈME CHEF'S DELITE

Plaque de cuisson en fonte et plat de cuisson 100% en acier inoxydable



BOUTONS DE COMMANDE

Boutons de commande ABS noirs avec caches chromés et lumière LED rouge



MADE2MATCH

Extensible grâce à des systèmes d'accessoires séparés



GRILLES & PLAQUES ÉMETTRICES

Grilles en fonte de porcelaine émaillée et plaques émettrices en acier inoxydable



BRÛLEURS

Acier inoxydable résistant à une chaleur maximale dans une chambre à combustion fermée



ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SUREFIRE[®]

Permet d'allumer les brûleurs en appuyant sur un bouton, sans émission de flamme ouverte



Performance PRO S 2 519,00 € (PVC)

- Pour 2-4 personnes | surface du grill : 45 x 43,5 cm
- **Deux brûleurs** puissants faible consommation pour une chaleur maximale
 - **Plateaux latéraux rabattables** pour un stockage supplémentaire et un gain de place
 - **Décapsuleur intégré**
 - **Grande porte** en acier inoxydable avec poignées verticales de forme ergonomique
 - **Quatre roulettes** (deux avec système de verrouillage)
 - Stockage pour **bouteille de gaz de 5 kg**



Performance PRO S 3 699,00 € (PVC)

- Pour 4-6 personnes | surface du grill : 54,3 x 43,5 cm
- **Trois brûleurs** puissants faible consommation pour une chaleur maximale
 - **Brûleur latéral** et tablette latérale pratique
 - **Décapsuleur intégré**
 - **Grandes portes** en acier inoxydable avec poignées verticales de forme ergonomique
 - **Quatre roulettes** (deux avec système de verrouillage)
 - Stockage pour **bouteille de gaz de 5 kg**



Performance PRO S 4 879,00 € (PVC)

- Pour > 6 personnes | surface du grill : 63 x 43,5 cm
- **Quatre brûleurs** puissants faible consommation pour une chaleur maximale
 - **Brûleur latéral** et tablette latérale pratique
 - **Décapsuleur intégré**
 - **Grandes portes** en acier inoxydable avec poignées verticales de forme ergonomique
 - **Quatre roulettes** (deux avec système de verrouillage)
 - Stockage pour **bouteille de gaz de 5 kg**



PLAQUE DE CUISSON & SYSTÈME CHEF'S DELITE

Une plaque de cuisson en fonte supplémentaire et une plancha pour grill 100 % en acier inoxydable sont livrées avec notre Performance PRO (à partir de la PRO S 3) ! Vous pourrez maintenant faire des œufs sur le plat et des gambas au barbecue très facilement !





GAZ



Le modèle idéal pour débiter

PERFORMANCE CORE LINE

Votre barbecue à gaz fonctionnel, compact et accessible, pour les futurs chefs de la grillade

TRU-INFRARED[®]
TECHNOLOGY

La chaleur se répartit uniformément afin d'obtenir des aliments grillés jusqu'à 50 % plus juteux

THERMOMÈTRE ENCASTRÉ DANS LE COUVERCLE

Pour surveiller le processus de montée en température et la température de cuisson interne



COUVERCLE EN ACIER

Couvercle en acier avec embouts



GRILLE DE MAINTIEN AU CHAUD

Grille amovible permettant de maintenir les grillades au chaud



DESIGN

Nouveau design avec structure en acier noir facile à monter



MADE2MATCH

Extensible grâce à des systèmes d'accessoires séparés

GRILLES & PLAQUES ÉMETTRICES

Grille en fonte de porcelaine émaillée
Grilles et plaques émettrices en acier inoxydable



BRÛLEURS

Brûleur en acier inoxydable dans une chambre à combustion fermée



ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE SUREFIRE[®]

Permet d'allumer les brûleurs en appuyant sur un bouton, sans émission de flamme ouverte



Performance CORE B 2 399,00 € (PVC)

Pour 2-4 personnes |
surface du grill : 45 x 43,5 cm

- **Deux** brûleurs puissants faible consommation dirigés vers le haut **en acier inoxydable** pour une chaleur maximale
- Plateaux latéraux **rabattables**
- **Grande porte** en acier revêtu avec poignée verticale, ergonomique
- **Quatre roulettes** (deux avec système de verrouillage)
- Stockage pour **bouteille de gaz de 5**



Performance CORE B 3 549,00 € (PVC)

Pour 4-6 personnes |
surface du grill : 54,3 x 43,5 cm

- **Trois** brûleurs puissants faible consommation dirigés vers le haut **en acier inoxydable** pour une chaleur maximale
- **Plateaux latéraux** fonctionnels pour avoir un plan de travail plus grand
- **Grandes portes** en acier revêtu avec poignées verticales, ergonomiques
- **Quatre roulettes** (deux avec système de verrouillage)
- Stockage pour **bouteille de gaz de 5 kg**



Performance CORE B 4 669,00 € (PVC)

Pour > 6 personnes |
surface du grill : 63 x 43,5 cm

- **Quatre** brûleurs puissants faible consommation **en acier inoxydable** pour une chaleur maximale
- **Plateaux latéraux** fonctionnels pour avoir un plan de travail plus grand
- **Grandes portes** en acier revêtu avec poignées verticales, ergonomiques
- **Quatre roulettes** (deux avec système de verrouillage)
- Stockage pour **bouteille de gaz de 5 kg**



Performance CORE B 3 Cart 479,00 € (PVC)

Pour 4-6 personnes |
surface du grill : 54,3 x 43,5 cm

- **Trois** brûleurs puissants faible consommation dirigés vers le haut **en acier inoxydable** pour une chaleur maximale
- **Plateaux latéraux** fonctionnels pour avoir un plan de travail plus grand
- **Les deux roues spéciales charges lourdes** assurent la stabilité et facilitent la mobilité



Performance POWER EDITION 3 699,00 € (PVC)

Pour 4-6 personnes |
surface du grill : 54,3 x 43,5 cm

- **Trois** brûleurs puissants faible consommation dirigés vers le haut **en acier inoxydable** pour une chaleur maximale
- **Plateaux latéraux** fonctionnels pour avoir un plan de travail plus grand
- **Brûleur Sear en céramique**: Ce brûleur peut atteindre des températures de 900 °C
- **Grandes portes** en acier revêtu avec poignées verticales, ergonomiques
- **Quatre roulettes** (deux avec système de verrouillage)
- Stockage pour bouteille de gaz de 5 kg
- **Structure en acier noir mat** de qualité supérieure facile à monter



Un barbecue solide, robuste et simple d'utilisation

CONVECTIVE LINE

THERMOMÈTRE ENCASTRÉ DANS LE COUVERCLE

Pour surveiller le processus de montée en température et la température de cuisson interne

BRÛLEURS
Brûleurs de haute qualité en acier inoxydable

GRILLES
En fonte revêtues de porcelaine émaillée

BOUCLERS DE PROTECTION
En acier résistant à une chaleur maximale

GRILLE DE MAINTIEN AU CHAUD
Une grille amovible qui permet de faire griller le pain ou qui peut être utilisée comme élément de cuisson séparé

BAC AMOVIBLE DE RÉCUPÉRATION DE LA GRAISSE
Pour un nettoyage simplifié

ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE
Le bouton poussoir produit une étincelle qui allume les brûleurs



Convective 210 B 299,00 € (PVC)

Pour 2-4 personnes | surface du gril : 41,5 x 47 cm

- **Deux** brûleurs puissants **en acier inoxydable**
- Vaste plage de température et **réglage précis** de la cuisson
- Plateaux latéraux **pratiques**
- **Deux roues spéciales charges lourdes** assurent stabilité et facilité de déplacement



Convective 310 B 389,00 € (PVC)

Pour 4-6 personnes | surface du gril : 58 x 47 cm

- **Trois** brûleurs puissants **en acier inoxydable**
- Vaste plage de température et **réglage précis** de la cuisson
- Plateaux latéraux **pratiques**
- **Deux roues spéciales charges lourdes** assurent stabilité et facilité de déplacement



Convective 410 B 449,00 € (PVC)

Pour > 6 personnes | surface du gril : 65 x 47 cm

- **Quatre** brûleurs puissants **en acier inoxydable**
- Vaste plage de température et **réglage précis** de la cuisson
- Plateaux latéraux **pratiques**
- **Deux roues spéciales charges lourdes** assurent stabilité et facilité de déplacement



Convective 440 S 569,00 € (PVC)

Pour > 6 personnes | surface du gril : 65 x 47 cm

- **Quatre** brûleurs puissants **en acier inoxydable**
- **Brûleur latéral**
- **Grandes portes** en acier inoxydable
- **Quatre** roues pivotantes (deux avec système de verrouillage) assurent la mobilité



Convective 640 B 729,00 € (PVC)

Pour > 6 personnes | surface du gril : 89 x 47 cm

- **Cinq** brûleurs en acier inoxydable puissants dirigés vers le haut
- **Sear-Zone** atteint rapidement des températures élevées ; effet viande saisie sans brûler ou dessécher les grillades
- **Brûleur latéral**
- **Grandes portes** en acier noir



SEAR ZONE

Pour un effet viande saisie sans brûler la grillade



Polyvalent et puissant : Notre barbecue universel

ALL-STAR

PLAQUE ÉMETTRICE
En acier inoxydable robuste

**TRU-INFRARED™
TECHNOLOGY**

La chaleur se répartit uniformément afin d'obtenir des aliments grillés jusqu'à 50 % plus juteux

GRILLE
En fonte revêtue de porcelaine émaillée

BARBECUE MOBILE
Grille amovible et socle séparé pour un maximum de mobilité



QUATRE ROULETTES
Pour une bonne mobilité, dont deux équipées de freins de sécurité

COUVERCLE SOLIDE
Extra-haut, en fonte d'aluminium

PLATEAUX LATÉRAUX
Plateaux latéraux rabattables (compatibles avec le dispositif d'accessoires Gear Trax®, disponible séparément)

BOUTON DE COMMANDE ÉCLAIRÉ
Pour régler facilement la température



All-Star 120 B-Gas 479,00 € (PVC)

Pour 2-4 personnes | surface du gril : 45 cm de diamètre

- Brûleurs **faible consommation** en acier inoxydable
- **Allumage électronique SureFire®**
- **Système de fixation** pour les accessoires All-Star innovants



GLACIÈRE ALL-STAR

La glacière All-Star s'adapte parfaitement à l'étagère All-Star et maintient vos boissons au frais, même pendant le barbecue. Idéale également à emporter !

Pour en savoir plus, rendez-vous sur la page 61



POLYVALENT ET MOBILE

Le All-Star offre différentes possibilités d'utilisation et peut être complété selon les besoins. Grâce à son chariot amovible, le All-Star se transforme en plancha.



All-Star 120 B-Electric 499,00 € (PVC)

Pour 2-4 personnes | surface du gril : 45 cm de diamètre

- **Grille de rayonnement de chaleur puissante** pour un barbecue savoureux à plus de 300 °C
- **Compact et peu volumineux** – idéal pour le balcon
- **Système de fixation** pour les accessoires All-Star innovants



Le barbecue deux en un

GAS2COAL 2.0 LINE

HYBRID POWER TECHNOLOGY

Du gaz au charbon en moins de 60 secondes



THERMOMÈTRE ENCASTRÉ DANS LE COUVERCLE

Pour surveiller le processus de montée en température et la température de cuisson interne



GRILLE DE MAINTIEN AU CHAUD

Une grille amovible permet-tant de maintenir les grillades au chaud

BRÛLEURS & BOUCLIERS DE PROTECTION

En acier inoxydable résistant à une chaleur maximale



GRILLES

En fonte revêtues de porcelaine émaillée



ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE

Le bouton poussoir produit une étincelle qui allume les brûleurs



PLATEAU POUR CHARBON DE BOIS BREVETÉ

En acier inoxydable



Gas2Coal 2.0 210 479,00 € (PVC)

Pour 2-4 personnes | surface du gril : 44,1 x 43,5 cm

- **Deux** brûleurs puissants **en acier inoxydable** avec boucliers de protection pour une chaleur maximale
- **Un plateau à charbon de bois breveté** en acier inoxydable
- **Compartment** pour la bouteille de gaz
- **Lève-grille** avec support sur la grille
- **Décapsuleur intégré**
- **Deux roues spéciales charges lourdes** assurent stabilité et facilité de déplacement



Gas2Coal 2.0 330 579,00 € (PVC)

Pour 4-6 personnes | surface du gril : 64,2 x 43,5 cm

- **Trois** brûleurs puissants **en acier inoxydable** avec boucliers de protection pour une chaleur maximale
- **Un plateau à charbon de bois breveté** en acier inoxydable
- **Brûleur latéral**
- **Compartment** pour la bouteille de gaz
- **Lève-grille** avec support sur la grille
- **Décapsuleur intégré**
- **Deux** roues spéciales charges lourdes assurent stabilité et facilité de déplacement



Gas2Coal 2.0 440 779,00 € (PVC)

Pour > 6 personnes | surface du gril : 85 x 43,5 cm

- **Quatre** brûleurs puissants **en acier inoxydable** avec boucliers de protection pour une chaleur maximale
- **Deux plateaux pour charbon de bois brevetés** en **acier inoxydable**
- **Brûleur latéral**
- **Lève-grille** avec support sur la grille
- **Décapsuleur intégré**
- **Quatre** grilles en fonte **résistantes**



GAZ & CHARBON

Avec le Gas2Coal 440 2.0, que vous pouvez maintenant utiliser avec du gaz et du charbon en même temps. Vous souhaitez utiliser uniquement du charbon ? Pas de problème. Ce barbecue possède deux plateaux à charbon.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur la page 24



Plutôt griller ou fumer ? En version nomade ou dans votre jardin ?

GRILL SPECIALS

THERMOMÈTRE ENCASTRÉ DANS LE COUVERCLE

Permet de surveiller le processus de montée en température et la température de cuisson interne

TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY

La chaleur se répartit uniformément afin d'obtenir des aliments grillés jusqu'à 50 % plus juteux

CHAMBRES DE COMBUSTION ROBUSTES

Chambres de combustion en fonte d'aluminium et couvercle avec fermoir en acier inoxydable

PRÊT À L'EMPLOI

Avec valve à visser (type EN417) jusqu'à 500 g

TRANSPORT

Grandes poignées pour faciliter le transport

PROTECTION

Allumeur piézoélectrique sécurisé sur le pied droit

GRILLE & PLAQUE ÉMETTRICE

En un seul élément, en acier inoxydable

BRÛLEURS

Brûleur faible consommation

Grill2Go X200 239,00 € (PVC)

Pour 1-2 personnes | surface du grill : 44 x 28 cm

HIGH-TECH

Compact, numérique : La rôtisserie high tech pour fumer et cuire facilement

CONTRÔLE PERMANENT

Fumage intelligent grâce à un contrôle de la température de la zone de cuisson et de la température interne

GOÛT

Saveur feu de bois grâce à l'utilisation de copeaux de bois ou pellets (disponibles séparément) dans la boîte de fumage

TEMPÉRATURE OPTIMALE

Grand système de verrouillage en acier avec isolation des fumées

CHAMBRE DE FUMAGE

Boîte de fumage brevetée : pour fumer les aliments pendant huit heures

Digital Smoker 529,00 € (PVC)

Surface du grill : 4 grilles de 38 x 31 cm

GRILLES

Quatre grilles en acier inoxydable

RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSE

Bac récupérateur amovibles : nettoyage plus simple et rapide

THERMOMÈTRE ENCASTRÉ DANS LE COUVERCLE

Pour un contrôle plus simple de la température

CHEMINÉE

Une cheminée qui régule la chaleur et la fumée et assure le contrôle grâce à plusieurs clapets de ventilation

ACCÈS SIMPLE

Grande porte d'accès pour déposer facilement le charbon

Grille de cuisson émaillée

CHAMBRE DE COMBUSTION FERMÉE

Chambre à combustion « Offset » pour attiser le feu

PROTECTION

Poignées Cool Touch pour protéger vos mains

PLUS DE PLACE

Grand espace de stockage

Oklahoma Joe's 649,00 € (PVC)

Surface du grill : 88 x 44 cm

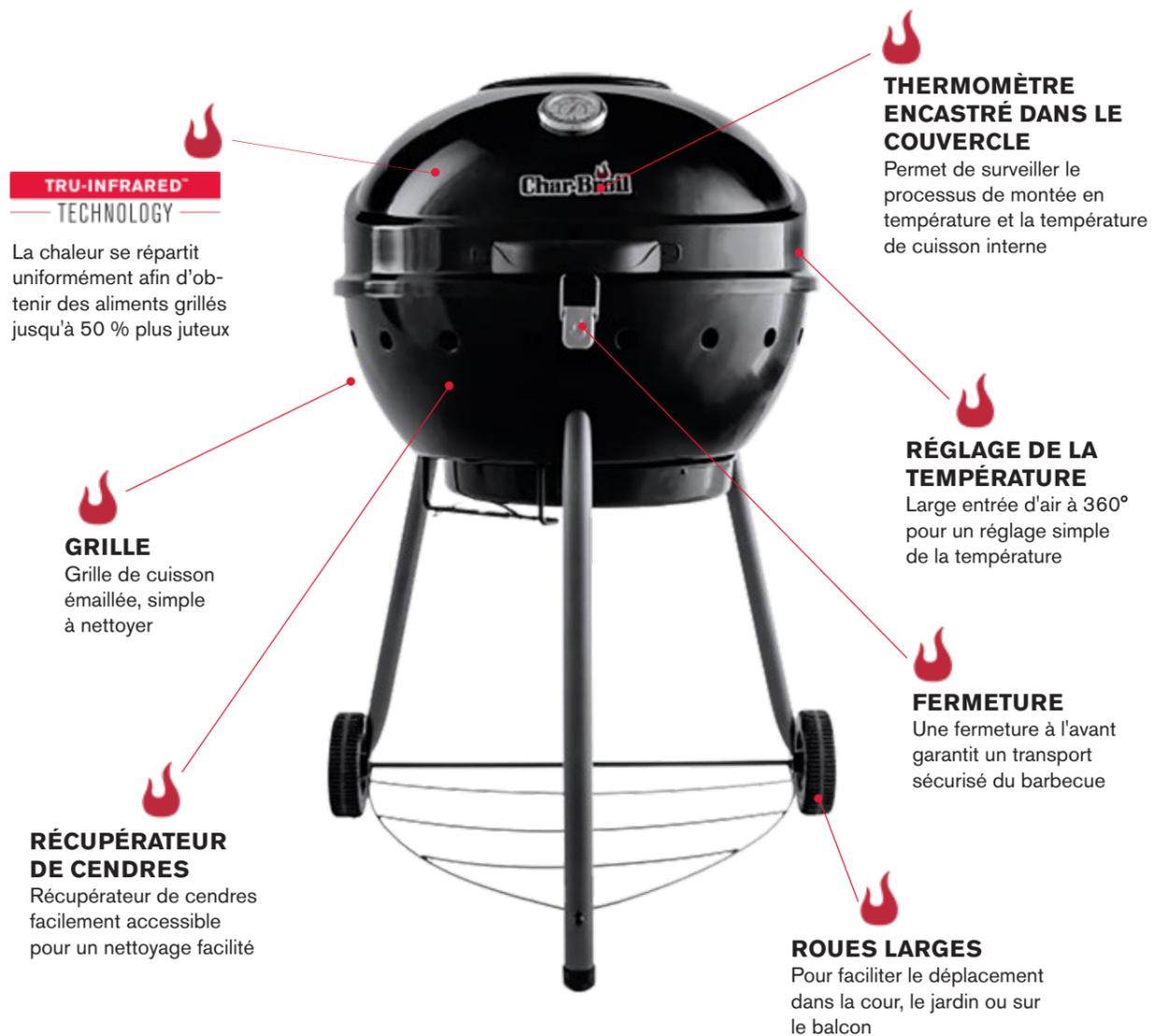
ROUES

Grandes roues pour un déplacement simple du smoker



Barbecues à charbon innovants

CHARCOAL GRILLS



TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY

La chaleur se répartit uniformément afin d'obtenir des aliments grillés jusqu'à 50 % plus juteux

GRILLE
Grille de cuisson émaillée, simple à nettoyer

RÉCUPÉRATEUR DE CENDRES
Récupérateur de cendres facilement accessible pour un nettoyage facilité

THERMOMÈTRE ENCASTRÉ DANS LE COUVERCLE
Permet de surveiller le processus de montée en température et la température de cuisson interne

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE
Large entrée d'air à 360° pour un réglage simple de la température

FERMETURE
Une fermeture à l'avant garantit un transport sécurisé du barbecue

ROUES LARGES
Pour faciliter le déplacement dans la cour, le jardin ou sur le balcon

Kettleman 269,00 € (PVC)

Surface du grill : 52 cm de diamètre

PLATEAU À CHARBON
Plateau à charbon breveté pour moins de flammes et moins de consommation de charbon de bois

TABLETTES LATÉRALES
Grandes étagères latérales pour un espace de rangement supplémentaire

CHAMBRE DE COMBUSTION
Chambre de combustion avec manivelle externe pour un réglage individuel de la hauteur

ROUES POUR CHARGES LOURDES
Deux roues pour charges lourdes assurent la stabilité et la mobilité

Performance Charcoal 2600 269,00 € (PVC)

surface du grill : 53,5 x 48 cm | pour 4-6 personnes

AÉRATION
Grands volets d'aération latéraux pour un contrôle optimal de la circulation de l'air

ACCÈS FACILE
Porte facilement accessible pour un nettoyage aisé

PLATEAU À CHARBON
Plateau à charbon breveté pour moins de flammes et moins de consommation de charbon de bois

TABLETTES LATÉRALES
Grandes étagères latérales pour un espace de rangement supplémentaire

CHAMBRE DE COMBUSTION
Chambre de combustion avec manivelle externe pour réglage individuel de la hauteur

ROUES POUR CHARGES LOURDES
Deux roues pour charges lourdes assurent la stabilité et la mobilité

Performance Charcoal 3500 379,00 € (PVC)

surface du grill : 72,5 x 48 cm | pour > 6 personnes

AÉRATION
Grands volets d'aération latéraux pour un contrôle optimal de la circulation de l'air

ACCÈS FACILE
Porte facilement accessible pour un nettoyage aisé

ROULETTES PIVOTANTES
Deux roulettes pivotantes supplémentaires pouvant être bloquées

CHAR-BROIL BBQ GUIDE

L'appli pour tous les Char-Bros. Tout simplement pratique, tout simplement délicieux ! C'est dans cet esprit que nous avons également conçu notre BBQ Guide ! Instructions de montage ou encore astuces de préparation : un guide qui saura résolument satisfaire le Char-Bro qui est en vous ! Grâce à votre Guide de barbecue mobile, vous avez toutes les informations sous la main, sur votre tablette ou smartphone !

ABSOLUTELY AWESOME !



Notre application vous fournit des instructions de montage interactives pour votre barbecue !
Télécharger gratuitement dès maintenant !

+ recettes

Des inspirations gourmandes : Dans notre BBQ Guide, découvrez également des conseils simples pas à pas pour de délicieuses recettes au barbecue. Tentez de nouvelles créations ou transformez votre barbecue en smoker. Avec nos accessoires adaptés, vous réussirez toutes vos recettes !

+ conseils de nettoyage

Nettoyer le barbecue, très peu pour vous ? Notre application propose des vidéos sur le nettoyage avec des explications simples, qui vous montrent comment laisser votre petit trésor impeccable, car c'est bien connu : après le barbecue, c'est bien évidemment avant le barbecue ! Chaud ou froid ? Vous trouverez ici les outils adaptés pour un nettoyage froid et chaud !

+ Instructions de montage

Vous venez d'avoir votre nouveau bébé et vous n'avez qu'une envie, c'est de lancer un barbecue ? Attendez, il y a un petit détail que vous avez oublié : le montage de votre nouveau bijou. Mais ne vous inquiétez pas – avec notre Char-Broil BBQ Guide, le montage est encore plus rapide. Non seulement les nombreuses pièces préassemblées vous aideront, mais les instructions étape par étape avec photos et vidéos vous permettront de lancer votre premier barbecue très rapidement. Téléchargez l'application dès maintenant et faites de l'installation de votre barbecue un jeu d'enfant !



TÉLÉCHARGER
GRATUITEMENT
DÈS MAINTENANT !



Laden im
App Store

JETZT BEI
Google Play



TOUT CE DONT VOUS AVEZ BESOIN

Les accessoires idéaux pour un barbecue, tout simplement

MADE2MATCH

Page 56

GRILL+®

Page 58

GEAR TRAX®

Page 60

ACCESSOIRES ALL-STAR

Page 61

USTENSILES DE GRILLADE

Page 62

BROCHETTES & CO

Page 63

PLAQUES DE CUISSON

Page 64

FUMAGE

Page 66

PIZZA & PLUS

Page 68

PETITS ACCESSOIRES

Page 69

NETTOYAGE

Page 70

HOUSSES POUR BARBECUE

Page 72

Adapté & individuel

SYSTÈME D'ACCESSOIRES MADE2MATCH

Les accessoires MADE2MATCH ont été conçus pour que vous puissiez faire évoluer et configurer individuellement votre barbecue. MADE2MATCH propose **des accessoires pratiques et innovants** pour ranger intelligemment ainsi que de nombreuses options offrant des

fonctionnalités supplémentaires. MADE2MATCH vous permet d'équiper **individuellement** votre barbecue, selon vos propres exigences et besoins. Exclusif pour les gammes Professional PRO, CORE & POWER EDITION, Performance PRO & CORE et Gas2Coal 2.0.



66,95 € (PVC)

MADE2MATCH Étagère

N° article : 140073

- Étagère intérieure offrant plus de place pour le rangement dans le barbecue
- Pour 3-4 brûleurs Professional PRO, CORE & POWER EDITION



62,95 € (PVC)

MADE2MATCH Boîte de rangement

N° article : 140072

- Une boîte avec face intérieure amovible pour les accessoires comme les plateaux de cuisson & pierres à pizza
- Fixation simple à l'extérieur du barbecue



62,95 € (PVC)

MADE2MATCH Étagère multifonction

N° article : 140074

- Étagère barbecue de rangement
- Avec planche à découper, porte-rouleau de cuisine et emplacement sacs poubelle
- Sans planche à découper, elle sert de support à la glacière MADE2MATCH



57,95 € (PVC)

Gas2Coal Étagère

N° article : 140079

- Étagère intérieure offrant plus de place pour le rangement dans le barbecue
- Pour le Gas2Coal 2.0 440



34,95 € (PVC)

MADE2MATCH Boîte de fumage

N° article : 140071

- Avec tiges intégrées pour fixer la boîte de fumage à sa place
- Avec ouvertures latérales pour un fumage encore meilleur
- Adaptés à Professional PRO, CORE & POWER EDITION



66,95 € (PVC)

MADE2MATCH Plateau à charbon

N° article : 140070

- Plateau à charbon avec système Air Flow innovant pour une répartition régulière de la chaleur
- Montage rapide et simple
- Adaptés à Professional PRO, CORE & POWER EDITION



45,95 € (PVC)

MADE2MATCH Glacière

N° article : 140080

- S'intègre dans l'étagère multifonction ou idéal pour le transport
- Maintien le repas et les boissons au frais



Possibilités illimitées

ACCESSOIRES GRILL+®

Que vous souhaitiez fumer, griller ou cuire à l'étouffée, le système d'accessoires GRILL+® vous accompagne à chaque étape du barbecue. La série d'accessoires GRILL+® est fabriquée en acier inoxydable robuste et convient parfaitement au lave-vaisselle pour un nettoyage simple. Vous aurez ainsi plus de plaisir à

utiliser vos accessoires GRILL+®. Avec le plateau de cuisson comme point de départ, vous disposez de nombreuses possibilités de combinaison. Toutes les pièces GRILL+® peuvent être combinées avec le plateau. Vous pouvez ainsi compléter petit à petit vos propres accessoires GRILL+®.

MIX & MATCH

Parfaitement compatible : Les différents éléments du système d'accessoires GRILL+® s'intègrent parfaitement au plat à rôtir.



Accessoires



Plat de cuisson GRILL+®

Pour cuire à l'étouffée, griller ou cuire délicatement les grillades directement sur la grille. Le plat de cuisson GRILL+® vous accompagne dans toutes vos grillades tout en respectant l'environnement. Les barquettes en aluminium appartiennent au passé, grâce à ce plat de cuisson pratique, vous pourrez servir des plats savoureux préparés au barbecue.



Paniers de cuisson GRILL+®

Les paniers de cuisson GRILL+® vous offrent de multiples usages. Combinez-les avec le plat à rôtir ou directement sur le gril. Laissez libre cours à votre imagination.



56,95 € (PVC)

Plat à rôtir et planche à découper GRILL+®

N° article : 140014

- Base à combiner à d'autres articles GRILL+®
- Planche à découper en bambou

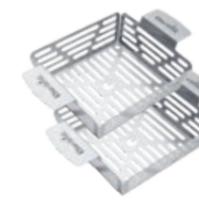


26,95 € (PVC)

Plat de cuisson GRILL+®

N° article : 140015

- Petites fentes pour empêcher que de petits morceaux de grillades ne s'échappent



28,95 € (PVC)

Paniers de cuisson GRILL+®

N° article : 140016

- Lot de 2 paniers
- Idéal pour faire griller de petites pièces



14,95 € (PVC)

Brochettes GRILL+®

N° article : 140019

- Lot de 4 brochettes
- Poussoir intégré pour une extraction facile des aliments cuits



11,95 € (PVC)

Rôtissoire à poulet infusé à la bière GRILL+®

N° article : 140018

- Le pot avec le support permet d'apporter un arôme encore plus intense au poulet grillé



25,95 € (PVC)

Multi-étagère GRILL+®

N° article : 140020

- Pieds amovibles pour un usage polyvalent : pour la viande, le poisson et les ailes de poulet



25,95 € (PVC)

Support pour côtes et rôti GRILL+®

N° article : 140017

- Placer simplement les côtes dans le support
- Retourné, idéal pour rôtir une pièce

Pour un maintien maximal pendant le barbecue

GEAR TRAX®

SYSTÈME D'ACCESSOIRES

Les barbecues à gaz équipés Char-Broil sont conçus avec des orifices pré-perçés pour y intégrer le système d'accessoires GEAR TRAX®. Organisez votre espace cuisine selon vos envies avec des fixations et boutons pour accrocher vos ustensiles de barbecue : **efficacité et confort garantis**. Grâce aux accessoires, comme le combo GEAR TRAX®, vous êtes sûr que votre plan de travail reste toujours ordonné.

DISPOSITIF GEAR TRAX®



Les petits trous présents sur le rebord latéral permettent d'y monter facilement tous les accessoires nécessaires



36,95 € (PVC)

Combo Gear Trax®

N° article : 140026

- Quatre crochets + panier à condiments et matériel de fixation



11,95 € (PVC)

Crochets à ustensiles Gear Trax®

N° article : 140025

- Lot de 4
- Grâce aux crochets, vos ustensiles sont toujours à portée de main



34,95 € (PVC)

Porte-ustensiles GEAR TRAX®

N° article : 140077

- Idéal pour l'utilisation d'ustensiles de cuisine pendant le barbecue
- Peut être rempli d'eau pour un pré-nettoyage



34,95 € (PVC)

Porte-bouteille et décap-suleur GEAR TRAX®

N° article : 140078

- En acier inoxydable robuste pour des bouteilles de 0,33 l - 0,5 l



50,95 € (PVC)

Étagère pour barbecue All-Star

N° article : 140390

- Étagère barbecue de rangement
- Avec planche à découper, porte-rouleau de cuisine et emplacement sacs poubelle
- Sans planche à découper, elle sert de support à la glacière All-Star



45,95 € (PVC)

Glacière All-Star

N° article : 140391

- Se fixe parfaitement à l'étagère All-Star
- Pour conserver les produits frais



149,95 € (PVC)

Tournebroche All-Star

N° article : 140389

- Tourne en continu grâce à son moteur intégré
- Un résultat parfait avec un maximum de gain de place



66,95 € (PVC)

Plateau à charbon All-Star

N° article : 140392

- Transformez en moins de 30 secondes le barbecue à gaz en barbecue à charbon

Les accessoires All-Star : la perfection tout simplement

ACCESSOIRES ALL-STAR



ACCESSOIRES ALL-STAR



Un frigo en toutes circonstances

La glacière maintient vos boissons au frais pendant le barbecue : idéal pour les chaudes soirées d'été !

Instantanément



USTENSILES DE GRILLADE

**GAMME
COMFORT
GRIP**

- Avec leurs manches pratiques, les ustensiles se manipulent facilement et en toute sécurité
- En acier inoxydable
- Passe au lave-vaisselle



16,95 € (PVC)

**Comfort Grip
Spatule**

N° article : 140597



34,95 € (PVC)

**Comfort Grip
Ensemble de
2 ustensiles**

N° article : 140543



40,95 € (PVC)

**Comfort Grip
Ensemble de
3 ustensiles**

N° article : 140767



16,95 € (PVC)

**Comfort Grip
Pincès à grillades**

N° article : 140584



HOT TIP

Facile à identifier !
Notre gamme Comfort Grip se distingue grâce à son manche rouge !



16,95 € (PVC)

Tweezer Tongs

N° article : 140091

- Conçu pour manipuler les petites pièces à griller



11,95 € (PVC)

Pincès à grillades

N° article : 140586

- Avec manche doux



34,95 € (PVC)

Injecteur de marinade

N° article : 140529

- Muni de deux seringues pour des injections de marinade simples ou multiples



28,95 € (PVC)

Set de 3 pièces pour débutants

N° article : 140768

- Lot pour débutant composé d'une pince à grillades, d'une spatule et de la Cool-Clean brosse de nettoyage



28,95 € (PVC)

**Ensemble de
3 ustensiles**

N° article : 140545

- Ustensiles de grillade avec spatule, fourchette et pince

Devenez un pro du barbecue

BROCHETTES & CO



179,95 € (PVC)

Kit de rôtisserie premium

N° article : 140103

- Avec moteur électrique
- Adaptés à : Professional PRO et CORE



91,95 € (PVC)

Tournebroche

N° article : 140550

- S'adapte à presque tous les barbecues 2-4 brûleurs



25,95 € (PVC)

Porte-brochette Premium

N° article : 140587

- Empêche les brochettes de glisser dans la grille



11,95 € (PVC)

Barquette en aluminium

N° article : 140556



14,95 € (PVC)

**Barquettes en
aluminium XL**

N° article : 140557





Idéal pour les petites grillades

PLAQUES DE CUISSON



55,95 € (PVC)

Plaque de cuisson à 4 brûleurs

N° article : 140007

- Dimensions : 43 x 26 cm
- Adapté à : tous les barbecues à 4 brûleurs des gammes Professional



57,95 € (PVC)

Plaque de cuisson à 3 brûleurs

N° article : 140008

- Dimensions : 43 x 21 cm
- Adapté à : Ultimate 3200 gamme Professional 3 brûleurs gammes Gas2Coal



57,95 € (PVC)

Plaque de cuisson à 2 brûleurs

N° article : 140012

- Dimensions : 43 x 24 cm
- Adapté à : barbecues à 2 brûleurs de la gamme Professional Professional Double Header



59,95 € (PVC)

Plancha Universal

N° article : 140573

- Dimensions : 38 x 38 cm
- Adapté à : Tous les barbecues à 2-6 brûleurs



59,95 € (PVC)

Plaque de cuisson SMART-E

N° article : 140119

- Dimensions : 38,8 x 16,6 cm
- En acier émaillé avec côtés relevés



59,95 € (PVC)

Plaque en fonte

N° article : 140572

- 38 cm de diamètre
- Adapté à : All-Star



49,95 € (PVC)

Grill en fonte

N° article : 140515

- Dimensions : 37 x 25 x 13 cm
- Adapté à : Tous les brûleurs latéraux et brûleurs Sear

Plaques pratiques

Un barbecue et sa grille vont normalement de paire. La plupart des grilles ne sont toutefois pas adaptées aux petites grillades. C'est pourquoi il existe les Plaque de cuisson en fonte Char-Broil qui s'adaptent à chacun de nos modèles. Avec eux,

vous pouvez facilement préparer des crevettes, des légumes, du bacon ou même des oeufs au plat. Pour ne pas perdre la marque typique du barbecue, nos plaques de cuisson en fonte sont striées d'un côté et lisses de l'autre.



Notre gamme Performance PRO comprend déjà une plaque de grill fournie.



Si jamais le barbecue était plein : sur le brûleur latéral, vous pouvez également préparer des crevettes et autres en toute simplicité grâce à la plaque en fonte.

Intensifier les saveurs

FUMER



9,95 € (PVC)

Copeaux de bois de fumage Hickory

N° article : 140553

- Pour des arômes sucrés intenses de bacon



9,95 € (PVC)

Copeaux de bois de fumage Mesquite

N° article : 140554

- Atteint des températures élevées et dégage des arômes boisés



9,95 € (PVC)

Copeaux de bois de fumage Pommier

N° article : 140555

- Des arômes doux, sucrés et fruités



22,95 € (PVC)

Boîte de fumage en fonte

N° article : 140551

- Le couvercle empêche le bois de brûler



22,95 € (PVC)

Boîte de fumage en acier inoxydable

N° article : 140552

- Pour des aliments parfaitement fumés



34,95 € (PVC)

Boîte de fumage MADE2MATCH

N° article : 140071

- Avec tiges intégrées pour fixer la boîte de fumage à sa place
- Avec ouvertures latérales pour un fumage encore meilleur



HOT TIP



Mesquite

Atteint des températures élevées en brûlant et dégage des arômes boisés. Convient particulièrement aux viandes rouges, aux fromages et à un fumage long.



Apple

Notre bois de pomme se caractérise par des arômes très doux, sucrés et fruités qui s'accordent parfaitement aux volailles, bœuf, porc, oiseaux sauvages ainsi qu'à une variété de fruits de mer.



Hickory

Sortez le lard : Le bois Hickory est doté d'arômes sucrés et intenses de bacon qui se marient parfaitement au bœuf, porc et gibier.

Fumage étape par étape

Le fumage est bien plus simple que vous ne le pensez ! On peut **fumer tout ce que l'on souhaite** à condition que cela soit savoureux ! Il n'y a pas que le saumon qui peut être fumé, il y a de nombreux autres aliments. Le fumage vous permet de donner à chaque grillade un petit plus avec une bonne note de fumée. On vous explique tout :



1 Versez des **copeaux de bois de fumage Char-Broil de votre choix** dans votre boîte de fumage.



2 Placez ensuite la **boîte de fumage sur le côté de la grille de cuisson** et allumez tous les brûleurs. Ensuite, fermez le couvercle.



3 Après environ **15-20 minutes**, vérifiez si suffisamment de fumée s'est formée. Si nécessaire, fermez de nouveau le couvercle.



4 Lorsque la fumée est suffisante, il suffit de **placer les aliments directement à côté** sur la grille de cuisson et de fermer le couvercle.



5 **La chaleur du brûleur cuit vos aliments parfaitement et la fumée leur donne un goût intense !**



Les copeaux de bois de fumage Char-Broil ont la taille parfaite pour produire de la fumée rapidement – ainsi, le fumage devient un jeu d'enfant.

Réveillez le pizzaiolo qui sommeille en vous

BARBECUE & PIERRE À PIZZA



45,95 € (PVC)

Kit Pierre à pizza

N° article : 140513

- 38 cm de diamètre
- Kit de pierre à pizza avec une surface lisse et une surface striée, fourni avec une pelle de boulanger en bois



50,95 € (PVC)

Kit de pierre à pizza rectangulaire

N° article : 140787

- 40 x 35 cm
- Pierre à pizza en cordiérite avec sa pelle en bois

Toujours protégé

GANTS & TABLIER



22,95 € (PVC)

Gants de cuisson en cuir

N° article : 140110

- Protègent les mains et les poignets jusqu'à 100 °C
- Taille unique



34,95 € (PVC)

Gants pour barbecue haute performance

N° article : 140111

- Résistant à une température jusqu'à 350° max.
- Antidérapant pour une sécurité maximale
- Matière : Fibre d'aramide



11,95 € (PVC)

Gant pour barbecue

N° article : 140112

- Protège vos mains de la chaleur jusqu'à max. 250 °C
- Taille unique



16,95 € (PVC)

Tablier de cuisson

N° article : 140517

- Avec lanière au cou ajustable et bretelles au dos

Pratique

PETITS ACCESSOIRES



22,95 € (PVC)

Barre aimantée pour ustensiles

N° article : 140760

- Tous les accessoires indispensables au barbecue toujours à portée de main
- Idéal combiné à notre série Comfort Grip



22,95 € (PVC)

Lampe à accrocher

N° article : 140034

- Éclairage puissant également pendant les longues soirées barbecue
- Nécessite trois piles AAA (non comprises)



51,95 € (PVC)

Pare-vent du brûleur Sear

N° article : 140060

- Griller avec une chaleur extrême malgré le vent
- Avec support supplémentaire pour brochettes GRILL+®
- Pliant pour un rangement peu encombrant



22,95 € (PVC)

Thermomètre numérique

N° article : 140537

- Avec écran numérique
- Compact grâce à son mécanisme de pliage



10,95 € (PVC)

Anti-Stick Spray

Artikel-Nr.: 140090

- Le spray antiadhérent empêche les aliments de coller
- Spray antiadhérent de 200 ml pour une utilisation facile



79,95 € (PVC)

Socle pour Digital Smoker

N° article : 140764

- Rehausse le Digital Smoker de 40 cm pour faciliter l'accès

Une affaire de propreté

NETTOYAGE

CHAUD OU FROID ?



Nos brosses Cool-Clean sont uniquement adaptées au nettoyage des **grilles froides**. Les brosses Hot-Clean ont été spécialement conçues pour le nettoyage des **grilles chaudes** en tant que tête de rechange !



22,95 € (PVC)

Cool-Clean brosse de nettoyage premium

N° article : 140533

- Picots en nylon résistant avec technologie Cool-Clean
- Idéal pour le nettoyage de la grille de cuisson
- Avec brosses amovibles



14,95 € (PVC)

Cool-Clean 360° Brosse de nettoyage

N° article : 140001

- Brosse de nettoyage 360° idéal également pour nettoyer l'intérieur du barbecue
- Poils souples avec technologie Cool-Clean



11,95 € (PVC)

Cool-Clean brosse de nettoyage

N° article : 140789

- Robuste et inoxydable
- Nettoie efficacement



14,95 € (PVC)

Nettoyeur de la grille

N° article : 140040

- Enlève la graisse et les résidus alimentaires brûlés sur la grille
- Biodégradable



14,95 € (PVC)

Nettoyeur du barbecue

N° article : 140039

- Enlève la graisse et les adhérences de poussière de charbon
- Convient également pour les surfaces en acier inoxydable, l'émail et l'aluminium



14,95 € (PVC)

Décapant de rouille volante

N° article : 140115

- Élimine la rouille volante et prévient l'apparition de nouvelle rouille
- Vaporisez, essuyez avec une éponge humide et c'est terminé !



11,95 € (PVC)

Tête de rechange CoolClean brosse Premium

N° article : 140534

- Remplacement facile de la tête



HOT TIP

Une affaire de propreté :

Nos **brosses Premium innovantes** sont composées de poils en nylon rouge et résistant. Même après 15 000 utilisations (test en laboratoire), elles continuent de nettoyer sans tomber ou se casser. Les goupillons habituels finissent souvent par se défaire, se voient mal et peuvent être nocifs pour la santé, s'ils se retrouvent dans les grillades.



45,95 € (PVC)

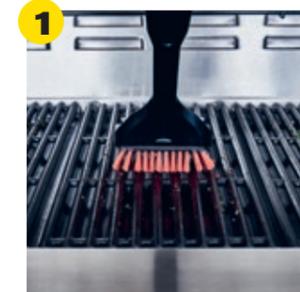
Kit d'entretien

N° article : 140050

- Les débuts parfaits : Tout ce dont vous avez besoin dans un kit
- Contient un spray antiadhésif, un produit d'entretien pour grille de barbecue, une Cool-Clean brosse de nettoyage premium et un chiffon en microfibre

Il faut que ça brille...

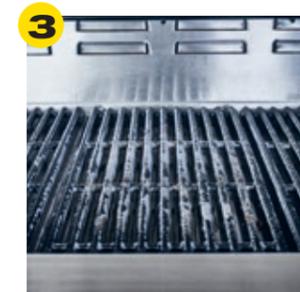
Qui n'apprécie pas le barbecue. Mais lorsqu'il s'agit de nettoyer, c'est une autre histoire. Grâce aux **accessoires de nettoyage de Char-Broil**, la grille de cuisson est propre en quelques minutes seulement et prête pour la prochaine utilisation. Nous vous présentons ici le **nettoyage idéal** en quelques gestes : pour que le nettoyage ne soit plus une corvée.



1 Le barbecue est terminé, et maintenant ? Nettoyer soigneusement la grille froide avec la **brosse de nettoyage Cool-Clean**.



2 Vaporiser généreusement et sur de grandes surfaces avec le **produit d'entretien pour grille de barbecue Char-Broil**.



3 Laisser agir le produit pendant **10 minutes**.



4 Retirer avec un chiffon humide le produit et les restes de la grille, **c'est fini !**



Toujours protégé

HOUSES DE PROTECTION & SACS

NOS HOUSES PREMIUM

- Hautement robuste et résistant grâce au tissu en polyester Premium teinté
- Design adapté aux dimensions pour une protection optimale



79,95 € (PVC)

Premium Housse pour barbecues à 2 brûleurs

N° article : 140003



99,95 € (PVC)

Premium Housse pour barbecues à 3 brûleurs

N° article : 140004



114,95 € (PVC)

Premium Housse pour barbecues à 4 brûleurs

N° article : 140005



45,95 € (PVC)

Housse pour barbecues à 2 brûleurs

N° article : 140384

- Revêtue de PVC imperméable



55,95 € (PVC)

Housse pour barbecue à 3-4 brûleurs

N° article : 140766

- Revêtue de PVC imperméable



68,95 € (PVC)

Housse ultra-grande

N° article : 140385

- Revêtue de PVC imperméable

À CHAQUE BARBECUE LA PROTECTION ADÉQUATE



56,95 € (PVC)

Housse pour module Ultimate Entertainment

N° article : 140382



56,95 € (PVC)

Housse pour module Ultimate à 3 brûleurs

N° article : 140383



45,95 € (PVC)

Housse pour All-Star

N° article : 140388



34,95 € (PVC)

Housse pour Digital Smoker

N° article : 140763



34,95 € (PVC)

Housse pour Kettleman

N° article : 140759



56,95 € (PVC)

Housse pour Oklahoma-Joe

N° article : 140505



99,95 € (PVC)

Grill2Go X-200 Carry-All

N° article : 140692



HOT TIP

La housse de transport Grill2Go X200 possède, en plus de ses poignées confortables, des poches pratiques pour y glisser tous les accessoires.

PLUS D'INFOS



Vous trouverez toutes les informations sur les dimensions et matières ici ou sur charbroil.fr :



79,95 € (PVC)

Housse pour SMART-E

N° article : 140118

Le tissu en polyester de notre nouvelle housse de protection contre les intempéries SMART-E la rend particulièrement résistante aux déchirures. Grâce à ses boutons-pression et à ses bandes autoagrippantes, elle dispose d'une forme optimale, que ses plateaux latéraux soient repliés ou déployés. Son revêtement en polyéthylène la protège particulièrement bien de l'humidité et l'eau.

Nom du produit	EAN	MO- DÈLE	COULEUR	DIMENSIONS PRIMAIRES GRILLE EN CM	DIMENSIONS EN CM MONTÉ H X L X P	POIDS EN KG	NOMBRE DE BRÛLEURS	PUIS- SANCE BRÛLEUR PRINCI- PAL (KW)	PUISSANCE BRÛLEURS LATÉRAUX (KW)	RÉFÉRENCE DE LA PAGE
Gaz										
Ultimate 3200	4260547594165	140 906	Acier inoxydable	61 x 43,5	120 x 100,3 x 67,3	96	3	6,6		P. 30 / 31
Ultimate Entertainment	4260547593731	140 905	Acier inoxydable		123,5 x 127 x 63,5	92				P. 30 / 31
Extension d'angle Ultimate	4260657723660	140 930	Noir		90 x 97 x 55	44				P. 30 / 31
Professional PRO S 2	4260547594370	140 919	Acier inoxydable	47,8 x 44,5	124,7 x 120 x 54	47	2	6,15	3,52	P. 32 / 33
Professional PRO S 3	4260547594387	140 920	Acier inoxydable	61,5 x 44,5	120,9 x 134 x 54	56	3	7,03	3,52	P. 32 / 33
Professional PRO S 4	4260547594394	140 921	Acier inoxydable	77,2 x 44,5	120,9 x 145,5 x 54	50	4	9,38	3,52	P. 32 / 33
Professional CORE B 2	4260547594325	140 914	Noir	47,8 x 44,5	124,7 x 120 x 54	44	2	6,15		P. 34 / 35
Professional CORE B 3	4260547594332	140 915	Noir	61,5 x 44,5	120,9 x 134 x 54	54	3	7,48	3,8	P. 34 / 35
Professional CORE B 4	4260547594349	140 916	Noir	77,2 x 44,5	120,9 x 145,5 x 54	54	4	9,38	3,8	P. 34 / 35
Professional POWER EDITION 3	4260657727217	140 984	Noir	61,5 x 44,5	120,9 x 134 x 54	61,5	3	7,47	3,52	P. 36 / 37
Professional POWER EDITION 4	4260657729594	140 985	Noir	77,2 x 44,5	120,9 x 145,5 x 54	66	4	9,38		P. 36 / 37
Performance PRO S 2	4260657724667	140 966	Acier inoxydable	45 x 43,5	115,3 x 113 x 57,3	37	2	6,16	3,22	P. 38 / 39
Performance PRO S 3	4260657724674	140 951	Acier inoxydable	54,3 x 43,5	115,3 x 119,3 x 57,3	43	3	7,91	3,22	P. 38 / 39
Performance PRO S 4	4260657724681	140 967	Acier inoxydable	63 x 43,5	115,3 x 127 x 57,3	47	4	8,68	3,22	P. 38 / 39
Performance CORE B 2	4260657724582	140 942	Noir	45 x 43,5	115,3 x 113 x 57,3	34	2	6,16		P. 40 / 41
Performance CORE B 3	4260657724605	140 944	Noir	54,3 x 43,5	115,3 x 119,3 x 57,3	37	3	7,91		P. 40 / 41
Performance CORE B 3 Cart	4260657724599	140 943	Noir	54,3 x 43,5	115,3 x 119,3 x 63,5	32	3	7,91		P. 40 / 41
Performance CORE B 4	4260657724612	140 945	Noir	63 x 43,5	115,3 x 128 x 57,3	42	4	8,68		P. 40 / 41
Performance POWER EDITION 3	4260657729846	140 988	Noir	54,3 x 43,5	115,3 x 119,3 x 57,3	47	3	9,23	3,52	P. 40 / 41
Convective 210 B	5709193840213	140 840	Noir	41,5 x 47	114,3 x 111 x 66,3	28,5	2	7		P. 42 / 43
Convective 310 B	5709193840312	140 849	Noir	58 x 47	114,3 x 128 x 66,3	34,5	3	10,5		P. 42 / 43
Convective 410 B	5709193840244	140 843	Noir	65 x 47	114,3 x 134 x 66,3	37	4	10,5		P. 42 / 43
Convective 440 S	5709193840251	140 846	Acier inoxydable	65 x 47	114,3 x 134 x 62,2	42	4	10,5	3	P. 42 / 43
Convective 640 B	4260547593373	140 847	Noir	89 x 47	115 x 158,6 x 63,8	50	6	²⁰ (15,3+4,7)	3	P. 42 / 43
Grill2Go X200	5709193402008	140 691	Fonte d'aluminium gris	44 x 28	34,5 x 60,2 x 40	9	1	2,7		P. 48
All-Star 120 B-Gas	4260547593298	140 881	Noir	Diamètre 45	110,1 x 101,3 x 64,6	29	1	3,8		P. 44 / 45

Nom du produit	EAN	MODÈLE	COULEUR	DIMENSIONS PRIMAIRES GRILLE EN CM	DIMENSIONS EN CM MONTÉ H X L X P	POIDS EN KG	NOMBRE DE BRÛLEURS	PUIS- SANCE BRÛLEUR PRINCIPAL (KW)	PUIS- SANCE BRÛLEURS LATÉRAUX (KW)	RÉFÉRENCE DE LA PAGE
Gaz/Charbon de bois										
Gas2Coal 2.0 210	4260547594424	140 924	Noir	44,1 x 43,5	116,8 x 114 x 62,9	37	2	8,2		P. 46 / 47
Gas2Coal 2.0 330	4260547594431	140 925	Noir	64,2 x 43,5	116,8 x 134 x 62,9	46	3	10,1	3,5	P. 46 / 47
Gas2Coal 2.0 440	4260547594448	140 926	Noir	85 x 43,5	116,8 x 155 x 62,9	64	4	15,2	3,5	P. 46 / 47

Charbon de bois										
Kettleman	5709193090199	140 756	Noir	Diamètre 52	99 x 66 x 66	18				p. 50
Oklahoma Joe's Smoker Grill	5709193020455	140 755	Noir	88 x 44	134,6 x 144,8 x 85,1	84				P. 49
Performance Charcoal 2600	5709193094449	140 724	Noir	53,5 x 48	108 x 121,2 x 71,6	30				p. 51
Performance Charcoal 3500	5709193090052	140 725	Noir	72,5 x 48	114,8 x 146,3 x 71,6	42				p. 51

Électrique

SMART-E	4260657724971	140 959	Noir	57 x 39	114,2 x 121 x 54,5	39	3			P. 28 / 29
All-Star 120 B-Electric	4260547593311	140 891	Noir	Diamètre 45	110,1 x 101,3 x 64,6	29,5	1	2,2		P. 44 / 45
Digital Smoker 2.0	4260547594196	140 908	Acier inoxydable	38 x 31 (4x)	82,55 x 46 x 41,9	26,5	1	0,8		P. 49

Notre garantie



SMART-E

- 5 ans sur une unité électrique
- 2 ans sur toutes les autres pièces

ULTIMATE 3200

- 10 ans sur les brûleurs en acier inoxydable
- 5 ans sur les grilles en fonte & les plaques émettrices
- 2 ans sur toutes les autres pièces

PROFESSIONAL PRO LINE

- 10 ans sur les brûleurs en acier inoxydable
- 3 ans sur les grilles en fonte & les plaques émettrices
- 2 ans sur toutes les autres pièces

PROFESSIONAL CORE LINE

- 10 ans sur les brûleurs en acier inoxydable
- 3 ans sur les grilles en fonte & les plaques émettrices
- 2 ans sur toutes les autres pièces

PERFORMANCE PRO LINE

- 5 ans sur les brûleurs en acier inoxydable
- 2 ans sur toutes les autres pièces

PERFORMANCE CORE LINE

- 5 ans sur les brûleurs en acier inoxydable
- 2 ans sur toutes les autres pièces

ALL-STAR GAS

- 10 ans sur les brûleurs en acier inoxydable
- 3 ans sur les grilles de cuisson en fonte & les plaques émettrices
- 2 ans sur toutes les autres pièces

ALL-STAR ELECTRIC

- 5 ans sur l'élément chauffant
- 3 ans sur les grilles de cuisson en fonte & les plaques émettrices
- 2 ans sur toutes les autres pièces

GAS2COAL 2.0 LINE

- 5 ans sur les brûleurs en acier inoxydable
- 2 ans sur toutes les autres pièces

Char-Broil[®]