

HORNBACH 

Grillen

2022

Egal, ob Holzkohle, Gas oder Strom. Hauptsache heiß!

Grills für jeden Geschmack

Echtes Raucharoma oder praktisch und sauber grillen? Geht alles. Finde das perfekte Modell.

Die feurigen 7

Wir haben 7 Grilltrends der Saison für Dich aufgespürt.

Die Kunst des Cuts

Wo finden sich die besten Stücke des Fleisches? Wir zeigen es Dir.

Leben und kochen in der Outdoor-Küche

Nimm das Projekt in die Hand. Zeig Deine Kochkünste unter freiem Himmel. Urlaubs-Feeling inklusive.

Inhalt



Ab nach draußen ...

Wer wüsste es besser als Du: Grillen geht immer! Oder Smoken. Hauptsache draußen. Nicht nur im Sommer – Wintergrillen ist ein Trend, den Du unbedingt selbst erleben solltest. Und auch Fleisch ist längst nicht mehr alles, was auf den Grill kommt. In die Grill-Küche ist jede Menge Abwechslung eingezogen: Gemüse, Käse, Fisch und selbst Obst finden immer öfter Platz auf dem Rost.

Grillen macht einfach Laune und gehört zu Terrasse und Balkon wie die Bits zum Akkuschauber. Ob auf Holzkohle, mit Gas oder elektrisch – grillen will gelernt sein. Und dabei unterstützen wir Dich mit diesem Werk – dem HORNBACK Ratgeber „Grillen“.

Auf 64 Seiten teilen wir unser großes Grill-Wissen mit Dir. Damit Du auch ganz genau weißt, was Du da tust – und damit alles, was auf dem Rost landet, auch gelingt. Der perfekte Grillgenuss – made by HORNBACK.

- 04** **BBQ Wiesel:** Die Grillweltmeister stellen sich vor und geben Dir ihre wertvollen Grill-Tipps an die Hand.
- 08** **Die feurigen 7:** Was gibt es Neues auf dem Markt? Wir haben 7 Grilltrends der Saison für Dich aufgespürt.
- 16** **Welcher Grilltyp bist Du?** Kohle, Gas, Strom oder Rauch – finde heraus, welche Grillmethode für Dich am besten passt.
- 18** **Holzkohlegrills:** Du stehst auf ein richtiges Feuer? Dann ist der Holzkohlegrill genau die richtige Wahl.
- 26** **Gasgrills:** Grillen auf Knopfdruck – ohne Asche und ohne Ruß. Schnell einsatzbereit mit vielseitigen Zubereitungsmöglichkeiten.
- 32** **Die Kunst des Cuts:** Diese Cuts musst Du kennen: Wo verstecken sich die besten Stücke bei Fleisch & Fisch?
- 42** **Smoker:** Die ideale Grilltechnik für ein kräftiges Raucharoma. Smoken und Räuchern ist anspruchsvoll – wir helfen Dir mit Tipps.

- 44** **Elektrogrills:** Praktisch in der Handhabung, das Grillgut pur im Geschmack – und keine Rauchschwaden.
- 46** **Wir machen keine halben Sachen:** Der HORNBACK Qualitätsmanager stellt sich Fragen zum Thema TENNEKER Grills.
- 48** **Die Marke TENNEKER:** Lerne die Qualitätsmarke und die große Produktpalette kennen. Den richtigen Grill gibt's von TENNEKER.
- 52** **Grillzubehör:** Was brauchst Du noch zum perfekten Grillerlebnis? Von A wie Anzündkamin bis Z wie Zange.
- 56** **Grill reinigen:** Nach dem Grillen ist vor dem Grillen – wir geben Dir Tipps, wie Grill und Rost einfacher sauber werden.
- 60** **Outdoor-Küche:** Kochen an der frischen Luft hat etwas Ursprüngliches. Und ist wahre Freiheit. Musst Du auch erleben!
- 62** **Wintergrillen:** Welche Grills sich besonders eignen und wie Du bei Eiseskälte zur perfekten Glut kommst, zeigen wir Dir hier.





BBQ Wiesel

Die BBQ-Wiesel, das sind Oliver Sievers, Thorsten Brandenburg, Klaus Breinig, Gordon Narloch und Alfons Wienen (v. l.). Im Jahr 2013 beschlossen die begeisterten Griller aus dem Ruhrpott, als Team an internationalen Wettbewerben teilzunehmen. In unserem Interview geben sie Dir Tipps, damit auch Dein nächstes Grillevent ein purer Erfolg wird.

BBQ WIESEL

Was ist Euer ultimativer Grill-Tipp?

Mit viel Geduld und Hingabe beim Grillen erhältst Du das leckerste Ergebnis. Lerne, wie Du Hitze und Fleisch in richtiger Kombination anwendest, wähle Dein Lieblingsgewürz – und ganz wichtig: Lade Dir Freunde oder Familie ein, denn gemeinsam macht Grillen noch einmal mehr Spaß.

Was ist Eurer Meinung nach das größte Grill-Märchen?

Bier übers Fleisch – das trägt nichts zum Geschmackserlebnis von gegrilltem Fleisch bei. Beim Darüberschütten werden nur Aschepartikel der Kohle oder der Briketts hochgewirbelt, die am Fleisch kleben bleiben können. Das Fleisch vor dem Grillen in einer Biermarinade einzulegen, ist natürlich okay und kann lecker sein.

Was ist bei der Auswahl der Zutaten zu beachten?

Gute Zutaten sind die Grundlage für ein leckeres Grillergebnis. Lass Dich von Deinem Metzger beraten, welches Stück Fleisch er Dir empfehlen würde. Gute Gewürze sind ein großer Teil des Geschmacks.

Woran erkennt man gute Fleischqualität?

Gutes Fleisch ist nicht auf einen Blick zu erkennen. Herkunft, Rasse und z. B. die Farbe des Fleisches sind mögliche Hinweise auf die Qualität. Aber jedes Tier ist individuell. Am besten Du suchst Dir einen Metzger, der Dir bei der Auswahl des Grillguts hilft. So lernst Du, wonach er die Auswahl und damit die Qualität seines Fleisches bestimmt.

„Wer mag, überbackt Gemüse mit Käse.“

Nicht jeder mag viel Fleisch. Welches Gemüse oder Gemüsegericht sollte man mal gegrillt haben?

Es gibt tolle Gemüsegerichte vom Grill: Spargel, Paprika, die klassische Grillkartoffel usw. Alles kann gegrillt werden. Hilfsmittel wie Pfannen sind toll dafür geeignet. Klingt wie vom Herd, aber vom Grill kommt noch das geniale Grillaroma hinzu. Füll Dein Gemüse mit anderem Gemüse z. B. gefüllte Paprika. Wer mag, überbackt es dann noch mit geschmackvollem Käse.

Die Temperatur spielt beim Grillen ja eine große Rolle. Wie kontrolliert ihr, dass nichts zu kalt oder zu heiß gegrillt wird?

Mithilfe des Deckelthermometers kann ich die Garraumtemperatur bestimmen, mit einem Einstechthermometer die Temperatur des Fleisches. Beides zusammen ist der halbe Weg zu einem perfekten Ergebnis.

Was sollte man unbedingt mal auf einem Grill ausprobiert haben?

Es gibt eigentlich so gut wie nichts, was man

nicht auf dem Grill zubereiten kann. Fleisch, klar, Gemüse sowieso, Nachtisch usw. Tipp: Nutze den Grill als Backofen – und Du kannst quasi alles zubereiten, was Du gerne isst, nur eben mit dem unvergleichlichen Geschmack des Grillens.

„Fleisch nicht zweimal töten! Angrillen bei hoher, Garziehen bei niedriger bis mittlerer Temperatur.“

Manches, das man auf den Grill packt, soll man durchgaren. Zum Beispiel Geflügel. Wie stellt ihr sicher, dass alles schön saftig bleibt?

Jede Fleischsorte hat eine optimale Gartemperatur. Beim Hähnchen sollten es schon 80 Grad sein, bei einer Ente sogar noch mehr – bis zu 90 Grad. Da ist es am Anfang einfach notwendig, in eine Tabelle zu schauen. Durchgegart bedeutet für uns, den Garpunkt optimal nach unserem Geschmack zu treffen. Am Beispiel Steak wird das besonders deutlich. Zwischen 50 und 60 Grad liegt hier die Gartemperatur. Das nennt sich dann rare, medium oder well done. Jeder mag sein Steak anders. Neben der Wahl der Zieltemperatur ist auch die Garmethode für die Saftigkeit entscheidend.

Ihr seid Brisket-Weltmeister. An die Zubereitung einer ganzen Rinderbrust traut sich nicht jeder. Wie gelingt der Einstieg?

Rinderbrust gehört zur heiligen Trilogie des BBQ – neben Schweineschulter und Schweinerippchen die wohl herausforderndste. Die Grundlagen sind hier der Zuschnitt der Brust, die Garmethode und die Würzung. Ist man mit allen 3 Dingen gut vertraut, wird es auch mit der Rinderbrust klappen.



Grillerfolge der BBQ Wiesel

- Deutscher Grillmeister der Amateure 2014
- Deutscher Vizegrillmeister der Profis 2015
- Bestes internationales Team (in der Kategorie Chicken) Jack Daniels Invitational World Championship 2015 & 2016
- BBQ-Vize-Europameister 2016
- 5-facher Titelgewinn eines BBQ-KCBS-Wettkampfs und damit erster deutscher KCBS-Grand-Champion in der Geschichte dieses Wettkampfs
- BBQ-Weltmeister 2017
- World Food Champion-BBQ 2018, als erstes deutsches Team überhaupt



Treue Fans von TENNEKER – die BBQ Wiesel

Das Team der BBQ Wiesel holte sich schon im Oktober 2017 im irischen Limerick bei den World BBQ Championships den Weltmeister-Titel. Sie setzten sich trotz schwieriger Bedingungen durch das anhaltende Regenwetter gegen 90 Teams aus der ganzen Welt durch. „Als unser Name fiel, kannte der Jubel keine Grenzen“, berichtet Teammitglied Alfons Wienen. Zuvor waren sie bereits Vize-Europameister und Deutscher Amateurmeister. Auch bei einigen amerikanischen Wettbewerben konnten sie große Erfolge erzielen. Um sich gegen die starke Konkurrenz zu behaupten, haben die Wiesels seit 2015 das gesamte TENNEKER-Equipment im Einsatz. Zum großen Titel 2017 verhalf ihnen der TENNEKER Gasgrill „HALO TG 5“.



„Anfeuern mit der Kraft der Natur!“

Wer möchte schon beim Grillen ein schlechtes Gewissen haben? Verwende zum Anheizen des Grills doch einfach Öko-Zündwolle von TENNEKER. Die besteht aus einer Kombination aus Wachs und Holzwolle. Die Zündwolle lässt sich leicht anzünden und hat eine extra lange Brenndauer von ca. 10 Minuten. So wird das Anheizen zum reinsten Kinderspiel und man hat dabei auch noch verantwortungsvoll gehandelt.

TENNEKER
Zündwolle Öko
• 120 St.
10209208



„Zart und vorzüglich von innen heraus...“

Gewürze, Kräuter und Marinaden werden gern verwendet, um das Grillfleisch besonders schmackhaft zuzubereiten. Wenn man auf direkter Hitze grillt, kann die von außen aufgebraute Würze aber leicht verbrennen. Warum also nicht mitten ins Fleisch spritzen? Mit der Marinierspritze von TENNEKER kein Problem. Die flüssige Marinade kann von innen heraus das Fleisch veredeln.

TENNEKER
Marinierspritze
• mit Mengenskala
5872084



Thorsten Brandenburg

Oliver Sievers

Klaus Breinig

Alfons Wienen

Gordon Narloch

„Einfach rundum gelungenes Grillgut.“

Grillhähnchen oder Rollbraten sind absolute Klassiker. Dazu braucht es einen Drehspeiß, denn der dreht auch großes Grillgut, ohne zu schwächeln. Und Du musst nicht einmal selber kurbeln. Mit dem batteriebetriebenen Drehspeiß von TENNEKER gelingt ein saftiger Krustenrollbraten, der außen wundervoll knusprig und innen schön saftig-lecker ist.

TENNEKER
Drehspeiß

- mit Batteriemotor
- passend für alle
TENNEKER HALO Modelle
10026271



„Echtes Raucharoma aus der Box.“

Mit der TENNEKER Räucherbox kannst Du ganz easy auch ohne Smoker unvergleichliches Raucharoma genießen. Einfach ein paar Holz-Chips in die Räucherbox füllen, anzünden und im Grill in die Nähe des Grillguts stellen.

TENNEKER
Räucherbox

- 21 x 13 x 3,5 cm
- beschichteter Stahl
5872095



„Nur nicht zu direkt werden!“

„Indirekt“ heißt das Zauberwort. Mit den TENNEKER Kohlekörben packst Du die Hitze dorthin, wo sie gebraucht wird. So kannst Du auch im Kugelgrill indirekt grillen und die Temperatur bedarfsgerecht verteilen. Das ist besonders bei größeren Fleischstücken wichtig.

TENNEKER
Kohlekörbe
• 2 St.
• Stahl 6128541



Die feurigen 7

Die Grillsaison ist eröffnet! Doch es muss nicht immer die klassische Bratwurst vom Holzkohlegrill sein. Wie wäre es mit einem portablen Pizzaofen? Oder möchtest Du mal – wie vor 100 Jahren – auf Keramik grillen? Entdecke auf den nächsten Seiten unsere 7 feurigen Trends, die jeder Grillliebhaber kennen sollte.



Deine Outdoor-Pizzeria

Wer Abwechslung zum Grillen sucht und sowieso ein absoluter Pizza-Fan ist, der sollte eigentlich nicht lange überlegen. Moderne Outdoor-Pizzaöfen haben so einiges drauf. Phänomenal große Pizzen, gebratenes Fleisch, scharf angebratenes Gemüse und sogar frisches Brot. Unglaublich leckere Gerichte im Freien zubereiten – mit Holzpellets, Holz, Holzkohle oder Gas. Ein Pizzaofen ist die ideale Ergänzung zu Deiner Outdoorküche – und der Star auf jeder Grillparty. Mit tragbaren Modellen bist Du ziemlich flexibel und kannst auch ganz spontan Freunde mit frischer Pizza & Co. beglücken – oder mit dem Ofen unterm Arm an den See fahren.

Noch mehr Infos online:

Alles zu den Pizzaöfen von Ooni, alle Artikel und Tipps & Tricks online unter hornbach.de



Wann gehört die Pizza in den Ofen? Manche Pizzaöfen haben ein integriertes Thermometer. Ist das nicht der Fall, empfiehlt sich ein **Infrarot-Thermometer**. Damit kannst Du aus sicherer Entfernung arbeiten. Ziele auf die Mitte des Pizzasteins, um genau zu wissen, wann der Ofen einsatzbereit ist. Für die perfekte Pizza in 60 Sekunden empfehlen wir eine Temperatur von mindestens 400 °C. Und lass Deine Pizza mindestens einmal im Ofen rotieren.



ooni
Infrarot-Thermometer
10510414

1. Authentische Steinofen-Pizza

Um eine leckere Pizza zu Hause zuzubereiten, brauchst Du extreme Hitze, eine echte Flamme, einen Stein und Geschwindigkeit. Ein **Pizzaofen** von Ooni erreicht 500 °C. Das ist zwei Mal so viel wie ein handelsüblicher Backofen. Diese intensive Hitze sorgt für den knusprigen Boden und den typisch fluffigen Rand, die charakteristisch für wirklich tolle Pizzen sind. Absolute Game-Changer. Mit nur 15 Minuten Aufheizzeit und 60 Sekunden Backzeit ist Deine Pizza fertig. Die Pizzaöfen sind außerdem tragbar, sodass Du sie überall hin mitnehmen kannst.



Multi-Brennstoff Pizzaofen „Ooni Karu 12“

- 80 x 40 x 77 cm
- Pizzastein: 33 x 33 x 1,5 cm 10510431
- Gas-Einheit separat erhältlich (10510423)

für Holz, Holzkohle und Gas



Pizzaschieber

- 35,5 x 70 cm
- Aluminium
- 10510416



Holzpellet-Pizzaofen „Ooni Fyra 12“

- 74 x 39 x 72 cm
- Pizzastein: 33 x 33 x 1 cm
- 10510432

Besonderer Komfort

Ein gasbetriebener Pizzaofen sorgt für eine hohe Benutzerfreundlichkeit und einfache Kontrolle der Temperatur. Beine ausklappen, Pizzastein einsetzen und Gasflasche anschließen.



Gas-Pizzaofen „Ooni Koda 16“

- One-Touch-Gaszündung, 63 x 58 x 37 cm
- Pizzastein: 42 x 40 x 1,5 cm 10510427
- dto., jedoch „Ooni Koda 12“ 62 x 39 x 29 cm, Pizzastein: 33 x 33 x 1 cm 10510429



2. Der perfekte BBQ-Grill

Auch wenn der Keramikgrill dem Kugelgrill optisch ähnelt, so sind das aber schon alle Gemeinsamkeiten. Das Besondere am Keramikgrill: Seine Hülle besteht komplett aus Keramik. Die Keramikwand ist 20 bis 35 mm stark und damit ein 1A-Wärmespeicher. Damit hält der Grill über mehrere Stunden konstant die gleiche Temperatur. Ein schwerer Keramikdeckel schließt den Korpus luftdicht ab, sodass keine Wärme entweichen kann. In diese Keramikhülle wird die sogenannte Feuerbox gestellt, eine zweite Keramikschale mit Füßen und einem Rost am Boden. Auf die Feuerbox wird ein Ring aus Keramik gesetzt – für ausreichend Abstand zwischen Glut und Grillgut. Die Luftzufuhr lässt sich über einen Schieberegler im unteren Teil der äußeren Hülle regeln, die Abluft über einen Regler im Deckel. Der weitere Aufbau des Keramikgrills wird von dem Grillgut bestimmt, das Du zubereiten möchtest. Willst Du beispielsweise klassisch grillen, dann

legst Du einfach einen Grillrost auf den Feuer-

Was macht einen Keramikgrill so besonders?

Grillen, backen, smoken, räuchern. So vieles ist möglich im Grill aus Keramik. Eine Temperatur von bis zu 600 °C erreicht kein anderer Holzkohle- oder Gasgrill. Auch kann ein gewöhnlicher Grill die Temperatur nicht über mehrere Stunden halten, selbst wenn man die Kohle äußerst sparsam einsetzt. Im Keramikgrill kannst Du sogar backen und heiß oder kalt räuchern. Er ist also ein echter Allrounder.

Noch mehr Infos online:



Alle Artikel und weitere Infos rund um keramische Grills online unter hornbach.de



Mit dem Keramikgrill backen

Mit seinem kuppelförmigen Deckel eignet sich der Keramikgrill auch sehr gut zum Backen von Brot oder Pizza. Dafür brauchst Du den Deflektorstein, der die Glut abdeckt. Darauf wird dann der Pizzastein gelegt – und auf dem kannst Du backen, was das Zeug hält.

inkl. Gestell auf Rollen und Abdeckhaube

2 klappbare Seitentische

GRILLGURU

Keramikgrill „Original XL“

- 77 x 76 x 96 cm
- Grillrost: Ø 56 cm, Edelstahl 10501263

inkl. Gestell auf Rollen und Abdeckhaube

2 klappbare Seitentische

GRILLGURU

Keramikgrill „Original L“

- 77 x 69 x 88 cm
- Grillrost: Ø 46 cm, Edelstahl 10501265

inkl. Abdeckhaube

GRILLGURU

Keramikgrill „Original Compact“

- 51,2 x 44,7 x 44,7 cm
- Grillrost: Ø 33 cm, Edelstahl 10501267

passendes Gestell 10071319

3. Auf die Temperatur kommt es an

MEATER+ ist das erste komplett kabellose und per App gesteuerte smarte Fleischthermometer. Mit der MEATER-App gelangen saftige Steaks, Hähnchen, Truthahn und andere Fleischsorten sowie Fisch jedes Mal perfekt – und das zu jedem Anlass und ohne Stress.

- kabellos
- 2 integrierte Sensoren (Dual-Temperatursensoren) überwachen die Kerntemperatur und die Umgebungstemperatur des Garguts
- innovativer Schätz-Algorithmus: schätzt die Gardauer und ermittelt Ruhezeiten – für eine optimale Zubereitung und Zeitplanung
- Connectivity Suite: Gargvorgänge einfach über Bluetooth mit Smartphone oder Tablet verfolgen

MEATER

Fleischthermometer 10511182
weitere Ausführungen unter hornbach.de



Bluetooth

kabellos

Steuerung via App



Noch mehr Infos online:



Mehr Informationen zum Fleischthermometer von MEATER findest Du unter hornbach.de/meater

4. Holzkohle trifft auf Gas: Hybridgrills

Für alle, die sich nicht zwischen der Einfachheit von Gas und dem Geschmack von Holzkohle entscheiden können: Der Gas2Coal Hybridgrill von Char-Broil. In weniger als 60 Sekunden ist er vom Gasgrill zum Holzkohlegrill umgebaut; und das ohne ein einziges Werkzeug. Die Holzkohle wird einfach in die Holzkohleschale gefüllt und über den Gasbrennern aus Edelstahl entzündet, ganz ohne Grillanzünder. Dabei sorgt das Design der Holzkohleschale für eine gleichmäßige Hitzeverteilung. Die Schale und auch die gusseisernen Roste lassen sich bequem mit dem beigelegten Heber handhaben. Der Stauraum bietet Platz für eine Gasflasche, die man leicht über die Zugangsklappe auf- und zudrehen kann. Sie gibt außerdem den Blick auf die Füllstandsanzeige der Gasflasche frei. Mit seinen zwei Schwerlastträgern kann der Grill bequem an den gewünschten Ort geschoben werden. Und der integrierte Flaschenöffner aus Zinkdruckguss sorgt dafür, dass das kühle Lieblingsgetränk nicht lange geschlossen bleibt. Nach eigenem

Bedarf kann der Grill um Aufbewahrungselemente des Char-Broil MADE2MATCH Systems erweitert werden.



Weitere Infos zu Hybridgrills online unter [hornbach.de](https://www.hornbach.de)



Grillen mit Gas oder Kohle möglich

Char-Broil

Gas-/Holzkohle-Hybridgrill „Gas2Coal 2.0 330“

- 133,4 x 62,9 x 93 cm
- Grillrost: Gusseisen emailliert
- 3 Hauptbrenner: 10,1 kW
- Seitenbrenner: 3,5 kW 10347187

dto., jedoch „Gas2Coal 2.0 210“

- 114 x 62,9 x 93 cm
- 2 Hauptbrenner: 8,2 kW 10347189

5. Grillen mit Holzpellets

Ein Holzpelletgrill kombiniert die Vorteile klassischer Grillarten – die präzise Temperaturkontrolle und hohe Hitze eines Gasgrills sowie das authentische Raucharoma eines Holzkohlegrills dank der verwendeten Pellets. Es gibt viele Sorten an Holzpellets, die den Geschmack Deines Grillguts natürlich hervorheben. Die kannst Du auch miteinander kombinieren und so immer neue Grillaromen entdecken. Von kräftig und rauchig bis herzhaft und süß ist alles möglich.

Der Holzpelletgrill „SmokeFire EX4 GBS“ von Weber ist ein Allrounder mit einem großen Temperaturbereich von 95-315 °C. So bekommst Du eine Vielfalt geboten, mit der Du Steaks scharf anbraten, Briskets räuchern und sogar Kuchen backen kannst – und noch viel mehr. „Weber Connect“ ist serienmäßig integriert: Schritt-für-Schritt-Anleitungen und Benachrichtigungen auf dem Smartphone informieren Dich, wann es Zeit zum Wenden, Ruhenlassen und Servieren des Grillguts ist.

konstante Temperatur

ideal für langsames Garen

weber

Holzpelletgrill „SmokeFire EX4 GBS“

- 109 x 84 x 90 cm
 - Grillroste: 61 x 25 cm und 61 x 46 cm, Edelstahl porzellan-emailliert
- 10195632



weber

Holzpellets

„SmokeFire“, 8 kg
• für authentisches Holzfeuer-Aroma
10510470



6. Ganz urig: Feuerschalen

Schwer sinkst Du auf Deinen Stuhl und legst die Füße hoch. Das kalte Bier in der Hand, das Feuer in der Feuerschale knistert. Feierabend. So wie Du ihn Dir vorstellst. Klingt gut? Eine Feuerstelle im Garten ist schnell angelegt. Allerdings gibt es in Sachen Feuer im Garten einige Dinge, die Du beachten solltest. Ob eine Feuerstelle im Garten erlaubt ist, hängt von Deinem Wohnort ab. Jede Kommune hat eigene Regelungen zum Umgang mit offenem Feuer im Garten. Frag bei Deiner Gemeinde nach, bevor Du loslegst.

Mehr Infos zum Projekt:



Alles zur „Feuerstelle im Garten“ und die passenden Artikel unter hornbach.de



Feuerschale Eisen

- Ø 60 x H 30 cm 6087689
- Ø 80 x H 30 cm 6087710
- Ø 100 x H 30 cm 6270404

Wok

- Ø 60 cm 4618439
- Ø 80 cm 4618442

Grillring

- Ø 60 cm 4618437
- Ø 80 cm 4618438

Aufsatz

- Ø 60 cm 6415803
- Ø 80 cm 6414633
- Ø 100 cm 4618433

Löschdeckel

- Ø 60 cm 6414634
- Ø 80 cm 6414635
- Ø 100 cm 4618431

Grillrost

- passend für 60 cm und 80 cm 4618436

7. Pulled Pork: Pack es mit den Krallen



Pulled Pork ist mittlerweile auch bei uns ein BBQ-Klassiker. Dampfend heiß, aromatisch und butterzart packen wir das lang gegarte Schweinefleisch auf unsere Brötchen. Mit süß-scharfer Soße, Coleslaw und anderen schmackhaften Toppings verführt uns diese uramerikanische Leckerei, die Kalorien für einen kurzen Moment zu vergessen. Aber damit man überhaupt feine Fleischstreifen auf den Burger Bun legen kann, braucht man bärenstarke Krallen. Schluss mit dem Gefummel! Mit den speziellen Pulled Pork Krallen löst Du nicht nur Fleisch, Du zerteilst und portionierst es auch gleich. Das funktioniert auch bei anderen Fleischarten wie Hähnchen, Lamm und Rind – yummy!

TENNEKER Pulled Pork Krallen

- 11,5 x 11 x 2,5 cm
- Kunststoff
- 2 St. 6128146



TENNEKER Steak-/ Fleischthermometer-Set

- Länge: 6,5 cm
- 4 St. 5872096



Das richtige Stück Fleisch

In den USA ist Schweinenacken der absolute BBQ-Klassiker. Die ausgeprägte Maserung ist ein Garant für saftigen Genuss. Daher ist es das ideale Fleisch für Pulled Pork. Langsam bei niedriger Temperatur gegart, fällt es beim Zerteilen butterzart auseinander. Es lassen sich aber auch wunderbar alle Arten von Steaks und Spießen zubereiten.





Kohle



Gas



Strom



Rauch

Du stehst auf ein richtiges Feuer? Dir macht Rauch nichts aus und Du grillst am liebsten gemütlich im Garten? Dann ist der Holzkohlegrill genau die richtige Wahl für Dich! Er ist der Klassiker unter den Grills. Für viele Menschen kommt das echte Grill-Feeling auch erst durch die rot glühende Kohle zustande. Ein bisschen Geduld ist bei dieser Art des Grillens jedoch gefragt – es dauert 25 bis 45 Minuten, bis sich die richtige Glut gebildet hat und auch die benötigte Temperatur erreicht ist. Und dann heißt es: „Hau das Grillzeug auf den Rost!“ Besonders gut eignen sich zum Grillen mit Holzkohle Bratwürstchen, Gemüse und Fisch – hier kommt der typisch rauchige Geschmack besonders gut zur Geltung, der nur auf echter Holzkohleglut entsteht.



TENNEKER
Anzündkamin
• 30 x 16,5 cm
• Edelstahl 6409486

Du bist spontan und willst ohne lange Vorbereitung loslegen? Deine Nachbarn fühlen sich schnell von Rauchwolken gestört? Herzlichen Glückwunsch, Du bist der Gasgrill-Typ! Ein kompakter Gasgrill ist zudem die richtige Wahl für Grillfans, die auf dem Balkon grillen möchten! Er ist sozusagen auf Knopfdruck einsatzbereit. Solange Du genügend Gas in der Gasflasche hast, wird Dein Grill das Barbecue mit der richtigen Temperatur versorgen.

Da Gasgrills sehr genau geregelt werden können, kann man mit ihnen bei niedrigen Temperaturen langsam garen. Die vorgewählte Temperatur steht quasi auf Knopfdruck zur Verfügung.

TENNEKER
Fisch- und Gemüsehalter
• 45 x 31,2 x 6,5 cm
• Chrom-Vanadium-Stahl
5872099



Spontanität ist genau Dein Ding? BBQ hat für Dich nichts mit Kohle, Gas oder Feuer zu tun, sondern mit Geschmack? Dann wird Dir ein Elektrogrill gefallen! Ein Dreh am Knopf und in kürzester Zeit hat der Grill die notwendige Temperatur, um aus Zutaten leckeres Essen zu zaubern. Röstaromen brauchen kein Feuer, um zu entstehen, sondern nur hohe Temperaturen. Und die bekommst Du beim Elektrogrill genauso wie bei seinen feurigen Kollegen. Dabei entsteht so gut wie kein Rauch. Ein Grill, der mit Strom betrieben wird, ist daher für Deine Nachbarn deutlich angenehmer als ein Holzkohlegrill oder Gasgrill. Elektrogrills können ähnlich feinfühlig geregelt werden wie ein Gasgrill. Du kannst schnell und heiß grillen oder langsam bei niedriger Temperatur.



TENNEKER
Burgerpresse
• Ø: 14 cm
• Aluminium, beschichtet
5872103

Du nimmst Dir gerne Zeit und denkst auch mal in größeren Dimensionen? Echtes BBQ bedeutet für Dich rauchiges Aroma und Fleisch, das man einfach mit der Gabel zerteilen kann? Dann wird ein Smoker genau das Richtige sein! Smoken und Räuchern ist zwar sehr anspruchsvoll, aber die butterartigen Geschmacksexplosionen sind es einfach wert. Zartes Fleisch mit unverwechselbarem Raucharoma oder geräucherter Fisch, der haltbar gemacht wurde. Ungeahnte Möglichkeiten für Grill-Liebhaber und Experimentierfreudige. Die Innentemperatur sollte bei einem Smoker möglichst konstant gehalten werden. Durch den Niedrigtemperaturbereich von 90-120 °C wird das Fleisch schonend gegart. Je nach Art und Größe des Fleisches kann man mit einer Gardauer von 4-8 Stunden rechnen.



TENNEKER
Reinigungsbürste 3-in-1
• 12 x 9 x 5,5 cm
• Metall, Kunststoff
6128145

Holzkohlegrills

Grillen mit Kohle ist der Klassiker unter den Grillmethoden. Doch wie heizt man richtig an? Und wann ist die ideale Hitze erreicht? Hier erfährst Du es.



RATGEBER

Der Klassiker unter den Grills

Der traditionsverbundene Grillmeister schwört auf den Holzkohlegrill und das rauchig herbe Aroma, das die heißen Kohlen dem Grillgut verleihen. Aber auch für unterwegs ist ein kleiner Holzkohlegrill eine gute Partie.

Was macht einen Holzkohlegrill aus?

- klassisches Grill-Feeling
- rauchiges Aroma des Grillguts
- viele verschiedene Holzkohlegrill-Typen zur Auswahl
- längere Anglühzeit von Holzkohle oder Briketts
- starke Rauchentwicklung möglich



Woran erkennst Du gute Holzkohle?

- Die Stücke sollten größer sein als 4 cm.
- Eine gute Holzkohle ist feinporig, blauschwarz und glänzt leicht.
- Schlägst Du Holzkohle mit einem harten Gegenstand an, dann zerbricht sie in kleine Stücke. Wenn sie hell und gläsern klingt, kannst Du Dir sicher sein, gute Holzkohle in den Händen zu halten.

Vor dem Holzkohle-Kauf:

- Wenn Du am Papiersack von unten fühlst und größere Stücke ertasten kannst, ist dies ein Hinweis auf gute Qualität.
- Bei Holzkohle minderer Qualität sammeln sich am Boden häufig kleinste Teilchen und Staub.



Ein Grill-Erlebnis für Genießer

Du stehst auf richtiges Feuer? Dir macht Rauch nichts aus und Du grillst am liebsten gemütlich im Garten? Dann ist der Holzkohlegrill genau die richtige Wahl. Grillen mit Holzkohle braucht Zeit. Ein bisschen Geduld ist bei dieser Art des Grillens gefragt – die Kohle braucht zwischen 25 und 45 Minuten, bis sich die richtige Glut gebildet hat und auch die benötigte Temperatur erreicht ist. Nicht zu unterschätzen ist die Rauchentwicklung. Das kann Dich und Deine Nachbarn nerven. Ein Deckel kann da hilfreich sein. Setze auf ein nachbarschaftliches Miteinander – wenn man gegenseitig Rücksicht nimmt, kommt es oft gar nicht zu Streitigkeiten. Kündige das Grillen am besten rechtzeitig an – oder lade Deine Nachbarn gleich mit ein.



Tischgrill mit Rucksack

Im Sommer spontan im Stadtpark grillen – ein Einweggrill, der danach im Müll landet, soll es aber nicht sein. Ein portabler Holzkohlegrill ist die ideale und nachhaltige Lösung. Das Modell „Aurora“ von Enders hat sogar ein LED-Ambientelicht unter dem Grill und lässt sich mit der passenden Tasche bequem auf dem Rücken transportieren.



Enders Grilltasche

- 50 x 28 x 16 cm
- robustes, leicht zu reinigendes Nylon

6632032

nur online bestellbar unter hornbach.de



- Enders Holzkohle-Tischgrill „Aurora“**
- 47 x 26 x 13,5 cm
 - Grillrost: 37 x 25 cm, Edelstahl
 - schwarz oder mintfarben 6632028/4



Der Holzkohle-Temperaturtest

Wann hat Grillkohle die richtige Temperatur erreicht? Es gibt da den „Handtest“. Dabei hältst Du Deine Hand etwa 15 cm entfernt über den Grillrost. Wird es zu heiß, ziehst Du die Hand weg. Bei aller Vorsicht natürlich. Wichtig ist, dabei mitzuzählen:

Dauer bis zum Wegziehen der Hand	Temperaturbereich
1-4 Sekunden	230-300 °C
5-7 Sekunden	180-230 °C
8-10 Sekunden	120-180 °C

Tagesaktuelle Preise, Verfügbarkeit und Lieferzeiten im Markt oder unter hornbach.de

Begleite Dein Projekt online unter hornbach.de

SNO
0322



TENNEKER® Holzkohlegrills

Überall schnell aufgebaut – ob Kugel, Tonne oder zum Schwenken: Die Holzkohlegrills der Marke TENNEKER sind nicht nur praktisch, sondern auch langlebig. Für jahrelangen Grillspaß durchlaufen alle Modelle strenge Qualitätskontrollen. Ihre hochwertigen Roste aus Stahl sind in Sachen Haltbarkeit unschlagbar. Sobald die Kohle weiß glimmt, unterstützen je nach Modell auch Temperaturanzeige, Zugluftregulierung oder zusätzliche Ablageroste auf dem Weg zum optimalen Grillergebnis. Wer zusammen um den Grill sitzt, teilt nicht nur die Nahrung miteinander, sondern lässt auch den Traum von Freiheit und Cowboy-Romantik weiterleben. TENNEKER verkörpert genau diese Tradition des urtypischen Südstaaten-Lifestyles und vereint ursprünglichsten Brauchtum mit Gourmet-Genuss – für 100 % Grillvergnügen. Dem perfekten Steak steht damit nichts mehr im Weg. Mehr Infos zur Marke findest Du auf Seite 48 und online unter www.tenneker.com



GARANTIE
10
Jahre

Garantie TENNEKER Holzkohlegrills

- 10 Jahre auf Durchrosten von Deckel und Feuerschüssel
- Ausführliche Garantiebedingungen unter www.tenneker.com



große Grillfläche
separate Feuerkammer für Smoking

TENNEKER
Smoker „L“

- 138 x 68 x 82 cm
- Grillrost: 78 x 37,5 cm, Stahl verchromt 6830906



Höhe stufenlos verstellbar

TENNEKER
Schwenkgrill „TC Swing II“

- 78 x 70 x 140 cm
- Grillrost: Ø 50 cm, Stahl verchromt 5851630

TENNEKER
Kugelgrill „Black Moon“

- 61,5 x 76 cm
- Grillrost: Ø 58 cm, Stahl verchromt 10150361



SNO
0322

HOLZKOHLEGRILLS



Noch mehr Auswahl:

Alle Holzkohlegrills und Zubehör von TENNEKER: hornbach.de

TENNEKER
Holzkohlegrill „TC-Drum II“

- 71,7 x 56,5 x 80 cm
- Grillrost: 48 x 41 cm, Stahl emailliert 10257655



TENNEKER
Holzkohlegrill „TC Barrel II“

- 84 x 71 x 80 cm
- Grillroste: 69 x 45 cm und 68,2 x 24,4 cm, Stahl verchromt 10257656

Tagesaktuelle Preise, Verfügbarkeit und Lieferzeiten erfährst Du im Markt oder unter hornbach.de





Holzkohlegrills

Seit 1952 widmet sich Weber ganz dem Thema Grill – und das in 40 Ländern. Viele Grills sehen Weber Grills optisch sehr ähnlich. Aber in Sachen Qualität ist das Niveau von Weber Grills schwer zu erreichen. Alle Grills von Weber sind so konstruiert, dass der Abstand zwischen Hitzequelle und Grillgut sowie das Volumen des Grillkessels optimal berechnet sind. So kann die richtige Mischung aus Hitzezirkulation und Luftzufuhr entstehen. Durch das Schließen des Deckels kann Dein Grillgut von allen

Seiten schneller, gleichmäßiger und schonender gegart werden. Außerdem kannst Du durch den geschlossenen Deckel die Hitze genau regulieren und der Menge und Art Deines Grillguts sowie Deiner Grillmethode anpassen. Die Grills sind extrem langlebig hinsichtlich der gesamten Rahmenkonstruktion inklusive Deckel, Kessel bzw. Grillkammer und ihrer Innenteile.



Garantie Weber Holzkohlegrills

- 10 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen von Kessel und Deckel
- Ausführliche Garantiebedingungen unter www.weber.com



„Go Anywhere“

- 42,5 x 28 x 37 cm
- Grillrost: 42 x 26 cm, Stahl emailliert 8902140

einfach mitzunehmen
ideal für Camping und Urlaub



Indirektes Grillen

- Deckellüfter und Lüftungsöffnung im Kessel öffnen
- glühende Briketts auf beide Seiten des Holzkohlerosts verteilen
- etwas Wasser in eine Tropfschale geben und zwischen die Briketts stellen
- Grillrost einsetzen und Grillgut direkt über Tropfschale legen



„Kettle E-5730“

- 65 x 89 cm
- Grillrost: Ø 57 cm, Stahl emailliert 6852036



SNO 0322



Direktes Grillen

- Deckellüfter und Lüftungsöffnung im Kessel öffnen
- glühende Briketts gleichmäßig über dem Holzkohlerost verteilen
- Grillrost einsetzen und Grillgut direkt über die heißen Briketts legen



„Original Kettle“

- 47 x 75 cm
- Grillrost: Ø 47 cm, Stahl verchromt 8083536



HOLZKOHLEGRILLS



50/50

- Deckellüfter und Lüftungsöffnung im Kessel öffnen
- glühende Briketts auf eine Seite des Holzkohlerosts legen
- etwas Wasser in eine Tropfschale geben und auf die andere Seite stellen
- Grillrost einsetzen und Grillgut, das scharf angebraten werden soll, direkt über die heißen Briketts legen
- Grillgut, das schonender gegart werden soll, über der Tropfschale platzieren



„Smokey Joe Original“

- 39 x 40 cm
- Grillrost: Ø 37 cm, Stahl verchromt 8079142



Noch mehr Auswahl:

Holzkohlegrills und Zubehör von Weber unter hornbach.de

Holzkohle vs. Briketts

Worin liegt eigentlich der Unterschied zwischen Holzkohle und Briketts? Woraus sie bestehen, was sie können und wofür sie sich jeweils am besten eignen erfährst Du nun an dieser Stelle.

Reine Geschmackssache?

Eingefleischte Grill-Fans schwören auf das klassische Holzkohle-Aroma, das beim Grillen mit Briketts weniger oder gar nicht entsteht. Dafür halten Briketts viel länger durch. Also stellt sich die Frage: **Holzkohle oder Briketts?** Und was ist eigentlich was? Holzkohle entsteht beim Verkohlen von Holz, wogegen Holzbriketts aus kleinen Holzstücken zusammengepresst werden. Grillen mit Briketts braucht Zeit. Sie müssen gut durchglühen, bevor Du Dein Grillgut darüber zubereiten kannst. Willst Du nur mal schnell ein paar Würstchen oder Steaks auf den Grill werfen, bist Du mit Holzkohle bestens bedient. Planst Du einen langen, gemütlichen Grillabend, sind Briketts die bessere Wahl.

	Holzkohle	Briketts
Anglühzeit	20-30 Min.	45-60 Min.
Brenndauer	ca. 1 Std.	2-5 Std.
Temperaturentwicklung	sehr hoch, bis 700 Grad	konstante Wärme, ideal für indirektes Grillen



weber
Premium Holzkohle,
10 kg 4615596



favorit
GRILL
HOLZKOHLE-
BRIKETTS
EXTRA HOCH
TEMPERATUR
10 kg 4644631



Holzkohle und Briketts mischen

Experten schwören auf die Mischung. Mit Briketts kannst Du die Glut über mehrere Stunden halten, die Holzkohle sorgt für das gewünschte Aroma. Wenn Du Holzkohle partout nicht nutzen willst, verwende doch einfach Räucherchips.



TENNEKER
Anzündkamin
• 30 x 16,5 cm
• Edelstahl 6409486



Mach Deinem Grill Feuer!

Niemals Brandbeschleuniger zum Anzünden von Holzkohle nutzen, das kann gefährlich werden. So Feuerst Du Deinen Grill am besten an:

- die Hälfte der Holzkohle bzw. Briketts zur Pyramide stapeln
- Herstellerangaben der Grillanzünder beachten und entsprechend auf der Pyramide oder in den Zwischenräumen platzieren
- Grillanzünder anstecken, mit einem Stabfeuerzeug oder elektrischen Grillanzünder hast Du genügend Abstand
- zum besseren Anglühen einfach etwas Luft zufächern, mit einem Fön oder Blasebalg gelingt das am besten
- nach ca. 20 Minuten restliche Holzkohle bzw. Briketts nachlegen und nochmal richtig durchglühen lassen, dann kann endlich das Fleisch auf den Grill

TENNEKER
Anzündsticks
• 200 St. 10209209



TENNEKER
Zündwolle Öko
• 120 St. 10209208



	Zündwolle/ Feuerscheibe	Naturholanzünder/ Anzündsticks	Kohleanzünder/ Paraffinanzünder	Grillanzünder flüssig/ Anzündsprays
Dosierung	punktuell	punktuell	punktuell	flächig
geeignet für	Holzkohle, Briketts	Holzkohle im Anzündkamin	Holzkohle, Briketts	Holzkohle, Briketts
Anbrennzeit	lang	kurz	kurz	kurz
Brennstärke	stark	zu schwach für Briketts	sehr stark	sehr stark
Nachhaltigkeit	ökologisch	ökologisch	nicht nachhaltig	teils nachhaltig

Gasgrills

Grillen auf Knopfdruck: Ohne Asche und ohne Ruß. Schnell einsatzbereit, vielseitige Zubereitungsmöglichkeiten und leichte Reinigung. Gasgrills sind richtige Allround-Talente! Wir zeigen Dir, wieso.



RATGEBER

Einfach komfortabel grillen

Mit einem Gasgrill lässt sich wirklich jedes Gericht umsetzen – vom klassischen Grillgut, wie Würstchen und Steaks, über exotische Spezialitäten, z. B. Fisch, Pizza oder Wok-Gerichte bis hin zu ausgefallenen Grill-Desserts. Alles ist möglich.

Was macht einen Gasgrill aus?

- schnell einsatzbereit
- exakte Temperatureinstellung
- reduzierte Rauchentwicklung
- keine Asche – eine saubere Angelegenheit
- Gasflaschen sind schwerer zu transportieren als ein Sack Grillholzkohle



Die Sache mit der Gasflasche

Vor dem Grillen solltest Du die Gasflasche auf Lecks untersuchen. Taste auch die Brennerleitungen nach Verstopfungen ab und achte auf Pflege- und Sicherheitsanweisungen des Herstellers. Schnelles Austauschen statt Nachfüllen – mit dem **Gasflaschen-Tauschservice** im HORNBACK Markt. Bring Deine leeren Gasflaschen einfach im Markt vorbei. Wir tauschen schnell leere Flüssiggasflaschen gegen volle aus. Mehr Infos und Tauschbedingungen unter hornbach.de/services.

TENNEKER
Grillgas,
8 kg Füllung
6010768
passende
Pfandflasche,
leer 6011864



Bei Erstbezug ist der Pfandbetrag in Höhe von 39 € zu entrichten. Bei Leergutrückgabe wird der Betrag in voller Höhe ausgezahlt. Es wird ausschließlich GlobalGas gekennzeichnetes Leergut akzeptiert. Maßgeblich ist die Prägung in der Flasche. Miet- und Pfandflaschen anderer Gasanbieter werden nicht angenommen.

Wie grillt man mit Gas?

Gasgrills sollten für 10-20 Minuten vorheizen. Wenn Du für mehrere Personen grillst, liegen sicher auch unterschiedliche Sachen auf dem Grill. Daher empfehlen wir einen Gasgrill mit mindestens 2 Brennern. Die richtige Grilltempe-

ratur ist das A und O. Bei so vielen Lebensmitteln ist es aber gar nicht so einfach, den Überblick zu behalten. Die folgende Tabelle zeigt Dir, welche Temperaturen nötig sind, um ein ideales Ergebnis zu erzielen.

Grillgut	Temperatur
Steaks	230-280 °C
Pizza mit Pizzastein und Kartoffeln	180-230 °C
Grillkäse	180-200 °C
Tofu und Saitan	175-200 °C
Obst	160-180 °C
Gemüse	150-180 °C
Geflügel	140-200 °C
Wild	130-180 °C
Würstchen und geräuchertes Fleisch	120-180 °C
Spare Ribs, Pulled Pork und Beef Brisket	100-150 °C
Fisch und Meeresfrüchte	100-175 °C



Direkt oder indirekt grillen?

Schnell und heiß – direktes Grillen

Beim direkten Grillen geht es um hohe Temperaturen und kurze Garzeiten. Das Grillgut wird der vollen Hitze direkt ausgesetzt. Diese Methode eignet sich besonders gut für Grillgut mit kurzer Garzeit wie Steaks, Hamburger oder Gemüsespieße. Es bekommt hierbei auch die tollen Grillstreifen und Röstaromen. So schnell wie der Gasgrill ausgeschaltet wurde, lässt er sich dank der kurzen Abkühlzeit auch wieder auf Hochtouren bringen – für die nächste „Schnellgrillrunde“.

Langsam und schonend – indirektes Grillen

Hier wird das Grillgut nicht direkt über die Hitze gelegt, sondern an eine Stelle, an der es keinen direkten Kontakt mit der Flamme hat. Bei einem 3-Brenner-Gasgrill wären dann nur noch die äußeren Brenner aktiv und das Grillgut liegt über dem abgeschalteten mittleren Brenner. Der Deckel wird geschlossen, die Temperatur zirkuliert im Garraum. Diese Methode nutzt man bei großem Grillgut wie ganzen Hähnchen, Braten oder saftigen Spare Ribs.

Eine beliebte Methode unter Grillfans ist **die Kombination** aus direktem und indirektem Grillen. Zuerst mit großer Hitze für eine schöne Bräune und Röstaromen sorgen, danach Temperatur runter, Deckel drauf und langsam durchgaren. So verbindest Du das Beste von beiden Methoden.

Richtig wenden

Wende Steaks und Würstchen nicht mit der Gabel. Denn damit stichst Du das Fleisch an: Der Fleischsaft läuft heraus und das Grillgut wird trocken. Mit einer Zange oder einem Grillwender gelingt das Wenden ganz leicht.



TENNEKER
Kombi Grillzange
• 40 x 7 x 8 cm
• Edelstahl
5872104



Tagesaktuelle Preise, Verfügbarkeit und Lieferzeiten im Markt oder unter hornbach.de

Begleite Dein Projekt online unter hornbach.de

Zwei heiße Serien **TENNEKER**

CARBON

Ob gemütliches Abendessen mit der Familie oder kleine Grillparty – der **Gasgrill „Carbon 4“** von TENNEKER lässt Dich nicht im Stich. Mit ihm werden bis zu 13 Gäste satt. Der Grill hat zwei Brennerventile, die Du unabhängig voneinander stufenlos regulieren und damit direkt oder indirekt grillen kannst. Jedes Stück Fleisch, jede Gemüsesorte und alles, was sonst noch auf dem Grillrost aus Gusseisen landet, bekommt die richtige Portion

Hitze ab. Suppen, Soßen und Beilagen kommen mit dem Carbon Gasgrill gleichzeitig mit dem Hauptgericht auf den Tisch. Seitenbrenner sei Dank! Sollte das Fleisch einmal vor den Beilagen fertig sein, dann kannst Du es einfach auf den Warmhalterost legen. Hier wird der Garpunkt des Fleisches nicht mehr verändert. Du bist also auf der sicheren Seite. Ein komfortabler Gasgrill mit klasse Optik, der Grillabende unvergesslich macht.

HALO

Grillen war noch nie so schön! Wenn Du den **Gasgrill „HALO TG 4“** von TENNEKER siehst, dann weißt Du sofort: Das ist Qualitätsarbeit. Mit vier individuell einstellbaren Brennerventilen, die sich stufenlos regeln lassen, bist Du für direktes und indirektes Grillen bestens gewappnet. Nutze auch den Seitenbrenner für das zeitgleiche Zubereiten von Beilagen und Soßen, während die große Grillfläche für die Hauptmahlzeit verwendet

wird. Zum Überprüfen des Grillguts musst Du außerdem nicht den Deckel öffnen. Schau einfach durch den schicken Glasdeckel hindurch. Nutze die Power Zone, um Steaks perfekt anzubraten und grille dank der 4 Brennerventile auch alle anderen Speisen bei der optimalen Temperatur. Deine Küche kann im Sommer geschlossen werden, denn mit dem „HALO TG 4“ gelingt so gut wie jedes Gericht.

Viele weitere Infos:



Mehr zum Grillrostsystem PLATFORM auf Seite 50 und unter hornbach.de

TENNEKER „Carbon 4“

- 145,4 x 60,3 x 87 cm
- Grillrost: 72 x 42 cm, Gusseisen
- 4 Hauptbrenner: 13,2 kW
- Seitenbrenner: 3,3 kW 10144659

GARANTIE¹
10
Jahre



TENNEKER „HALO TG 4“

- 180,4 x 61 x 100 cm
- Grillroste: 94,2 x 47,6 cm, Gusseisen und 47,9 x 12,4 cm, Edelstahl
- 4 Hauptbrenner: 13,4 kW
- Seitenbrenner: 5 kW 6479348

GARANTIE¹
10
Jahre



TENNEKER® Gasgrills

Freunde des komfortablen Grillgenusses schwören auf Gasgrills. Sie sind sofort einsatzbereit, sauber und bieten vielfältige Möglichkeiten der Zubereitung. Nicht nur Fleisch gelingt ideal, auch exotische Spezialitäten, wie Fisch und sogar Wok-Gerichte lassen sich problemlos und auf den Punkt zubereiten. Eine praktische Temperaturanzeige, extra Seitenbrenner und Warmhalteroste machen die TENNEKER Gasgrills für große Gesellschaften perfekt. Gasflasche anschließen, aufheizen und sofort losgrillen. Einfacher geht es kaum. Geballte Grillpower für alle, die mehr wollen. Ob gemütliches Abendessen mit der Familie oder Grillparty mit allen Freunden und Bekannten – der HALO 5 lässt Dich nicht im Stich. Mit ihm bekommst Du Gai-men- und Augenschmaus im Doppelpack. Und: Jeder wird satt!

Er hat fünf Brennerventile, die unabhängig voneinander stufenlos reguliert werden können. Jedes Stück Fleisch, jede Gemüsesorte und alles, was sonst noch auf dem Grill landet, bekommt die richtige Portion Hitze ab. Für die Steaks und das Bauchfleisch gibt es die Power Zone. Die heißt nicht umsonst so, denn dort ist es so richtig heiß – also perfekt zum scharf Anbraten. In dieser Zone werden die Poren verschlossen, damit der Saft im Fleisch bleibt und nicht in den Grill tropft.

GARANTIE
10
Jahre

Garantie TENNEKER Gasgrills

- 10 Jahre auf Durchrosten von Deckel und Feuerschüssel
- Ausführliche Garantiebedingungen unter www.tenneker.com

verschiedene Grillroste separat verfügbar
Glasdeckel



TENNEKER Einbaugasgrill „HALO TG 4“

- 103,7 x 61 x 56,2 cm
- Grillroste: 94,2 x 47,6 cm, Gusseisen und 47,9 x 12,4 cm, Edelstahl
- 4 Hauptbrenner: 13,4 kW 6479388



TENNEKER „Carbon 2“

- 121,4 x 60,3 x 87 cm
- Grillrost: 48 x 42 cm, Gusseisen
- 2 Hauptbrenner: 6,6 kW
- Seitenbrenner: 3,3 kW 10144390

dto., jedoch „Carbon 3“

- 133,4 x 60,3 x 87 cm, Grillrost: 60 x 42 cm
- 3 Hauptbrenner: 9,9 kW 10144654



Noch mehr Auswahl:



Alle Gasgrills und Zubehör von TENNEKER unter hornbach.de



Noch mehr Auswahl:



Alle Gasgrills und Zubehör von TENNEKER unter hornbach.de

grifflose Türen

Soßen und Beilagen kommen mit dem **HALO TG 5** stets gleichzeitig mit dem Hauptgericht auf den Tisch. Seitenbrenner sei Dank! Sollte das Fleisch einmal vor den Beilagen fertig sein, kannst Du es einfach auf dem Warmhalterost ablegen. Hier wird der Garpunkt des Fleisches nicht mehr verändert. Du bist also auf der sicheren Seite. Damit Du aber niemals die Kontrolle über das Grillgut verlierst, gibt es im Deckel ein eingebautes Thermometer. Außerdem kannst Du dank der Glashaube jederzeit einen Blick auf die brutzelnden Speisen werfen, ohne dass Wärme verloren geht. Darüber hinaus bietet der HALO 5 reichlich Stauraum. In seinem Inneren kannst Du all das Zubehör lagern, welches optional für die HALO-Serie erhältlich ist. Die grifflosen Türen lassen sich ganz einfach per Druck öffnen. Das funktioniert auch, wenn Du in der einen Hand die Grillzange hältst und in der anderen ein Bier.

TENNEKER „HALO TG 5“

- 204,4 x 74,5 x 100 cm
- Grillroste: 117,5 x 47,6 cm, Gusseisen und 47,9 x 12,4 cm, Edelstahl
- 5 Hauptbrenner: 16,6 kW
- Seitenbrenner: 5 kW 6479383



grifflose Tür

TENNEKER „HALO TG 3“

- 156,4 x 61 x 100 cm
- Grillroste: 69,9 x 47,6 cm und 47,9 x 12,4 cm, Gusseisen
- 3 Hauptbrenner: 10,2 kW
- Seitenbrenner: 3,1 kW 6479343



Mehr zum Grillrostsystem PLATFORM auf Seite 50 und unter hornbach.de



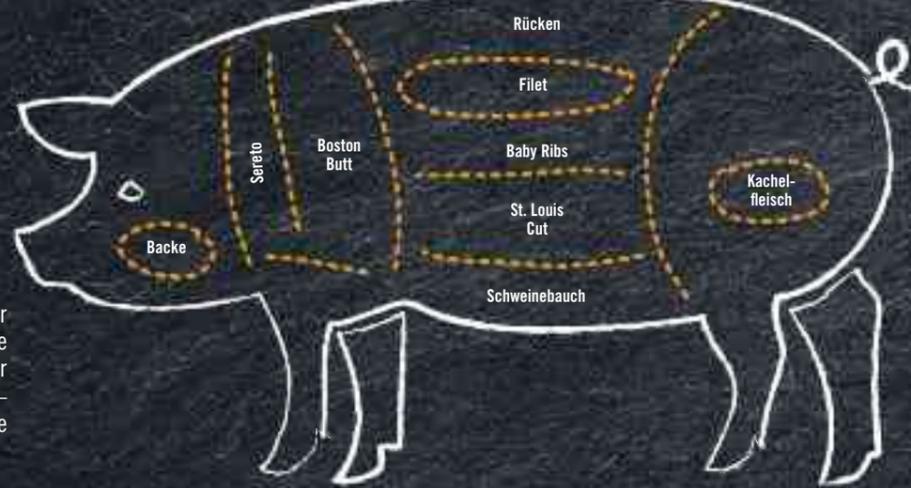
Tagesaktuelle Preise, Verfügbarkeit und Lieferzeiten erfährst Du im Markt oder unter hornbach.de

Die Kunst des Cuts

Die Art und Weise, Fleisch in verschiedene Stücke aufzuteilen, unterscheidet sich von Land zu Land. Verschiedene Tierrassen und landestypische Vorlieben beim Zubereiten brachten eine Vielzahl von Cuts hervor. Hier ein paar der beliebtesten Stücke.

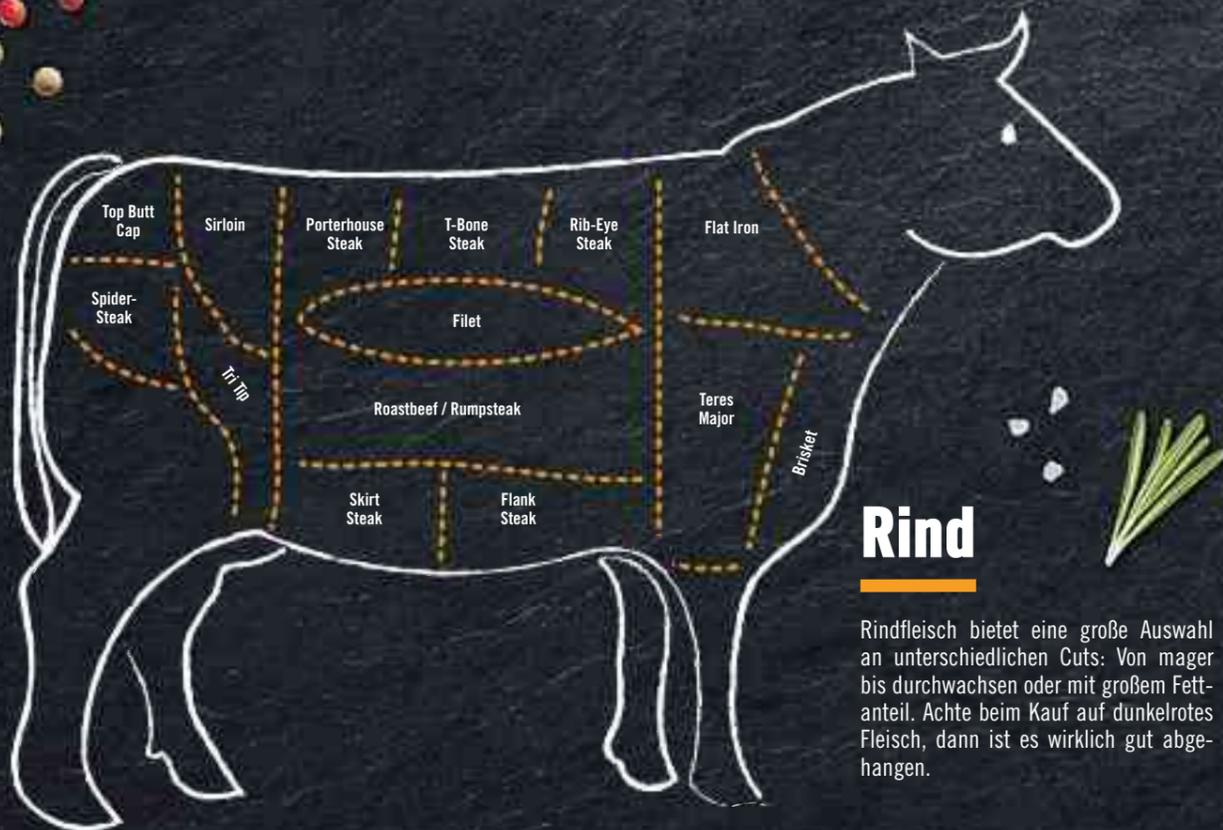
Schwein

Schweinefleisch ist der Klassiker unter den Grillfleischsorten. Egal, ob einfache Nackensteaks für Grillanfänger oder saftiges Pulled Pork für Chefköche – Schweinefleisch bietet Dir zahlreiche Zubereitungsmethoden.



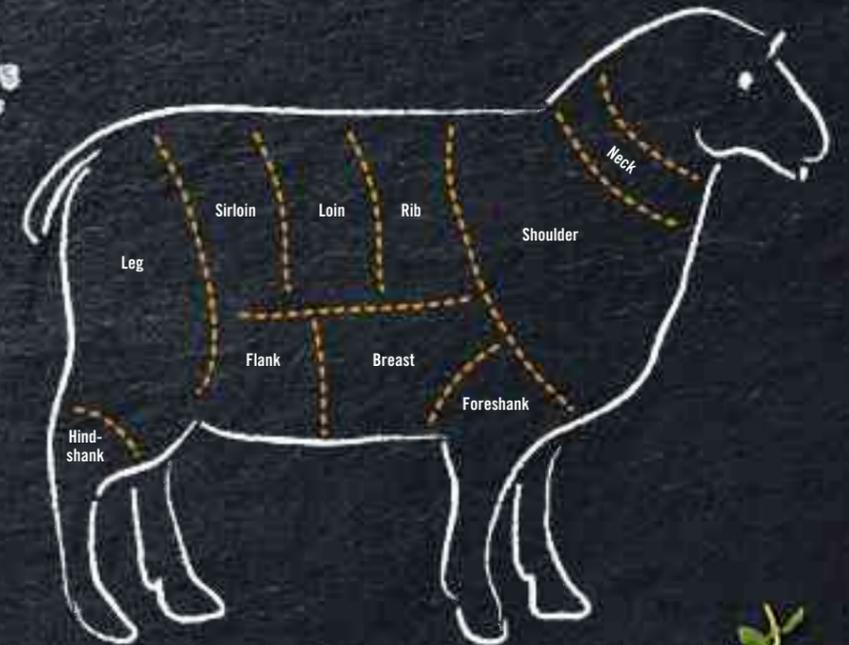
Rind

Rindfleisch bietet eine große Auswahl an unterschiedlichen Cuts: Von mager bis durchwachsen oder mit großem Fettanteil. Achte beim Kauf auf dunkelrotes Fleisch, dann ist es wirklich gut abgehungen.



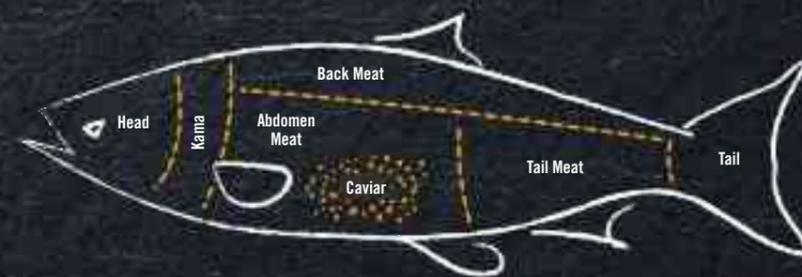
Lamm

Lammfleisch ist wegen seines feinen Aromas sehr beliebt. Beim Kauf sollte das Fleisch hellrot sein und frisch riechen, dann ist es gut abgehungen. Am besten schmeckt das Fleisch mit frischen Kräutern wie Thymian und Rosmarin.



Fisch

Mit Fisch kalorienarm grillen – als Filet oder im Ganzen. Fisch gart sehr schnell. Damit er nicht am Rost kleben bleibt oder zu trocken wird, verwende am besten festfleischige Sorten wie Lachs, Forelle oder Wolfsbarsch und grille sie auf der Haut.



Geflügel

Ob nun Huhn, Pute, Gans oder Ente – Geflügelfleisch ist beim Grillen gern gesehen. Besonders Brust und Keule eignen sich gut zum Grillen. Aber auch ein kompletter Braten ist kein Problem, wenn Du einen Grill mit Haube oder Deckel hast.





Gasgrills

Gas aufdrehen, Flamme an, Grillgut auf dem Rost verteilen – so einfach kann Grillen sein. Mit den Gasgrills von Weber schaffst Du Dir schnell und einfach Dein persönliches Grill-erlebnis. Ganz gleich, ob Du ein Grill-anfänger oder erfahrener Profi bist. Fürs Camping oder den Balkon sind die Modelle der „Q“-Serie die perfekte Lösung. Ob als Tischgrill oder mit Standfuß, die kleinen Gasgrills sind dabei genauso leistungsstark und funktional wie größere Modelle. Auf der Terrasse und im Garten sind die Rollwagen-Modelle die idealen Grillstationen. Die Gasgrills der Serie „Spirit“ sind perfekt, um eine kleinere Gruppe von Freunden zu verwöhnen oder ein Familienessen zu veranstalten. Das neue Top-Modell „Genesis E-325S“ hingegen verfügt über eine sehr große und heiße „Sear Zone“ mit erweiterbarem oberen Grillrost. Die „Sear Zone“ sorgt für eine intensive, gleichmäßige Hitze, die perfekte Grillmarkierungen erzeugt.



Gas aufdrehen, Flamme an, Grillgut auf dem Rost verteilen – so einfach kann Grillen sein. Mit den Gasgrills von Weber schaffst Du Dir schnell und einfach Dein persönliches Grill-erlebnis. Ganz gleich, ob Du ein Grill-anfänger oder erfahrener Profi bist. Fürs Camping oder den Balkon sind die Modelle der „Q“-Serie die perfekte Lösung. Ob als Tischgrill oder mit Standfuß, die kleinen Gasgrills sind dabei genauso leistungsstark und funktional wie größere Modelle. Auf der Terrasse und im Garten sind die Rollwagen-Modelle die idealen Grillstationen. Die Gasgrills der Serie „Spirit“ sind perfekt, um eine kleinere Gruppe von Freunden zu verwöhnen oder ein Familienessen zu veranstalten. Das neue Top-Modell „Genesis E-325S“ hingegen verfügt über eine sehr große und heiße „Sear Zone“ mit erweiterbarem oberen Grillrost. Die „Sear Zone“ sorgt für eine intensive, gleichmäßige Hitze, die perfekte Grillmarkierungen erzeugt.

Garantie Weber Gasgrills

- Q 1200/Q 1400: bis zu 5 Jahre
- Spirit E-325S GBS: bis zu 10 Jahre
- Spirit II E-210 GBS: bis zu 10 Jahre
- Genesis E-325S: bis zu 12 Jahre
- Ausführliche Garantiebedingungen unter www.weber.com



„Spirit E-325S GBS“

- 126 x 61 x 110 cm
- Grillroste: 61 x 45 cm und 56 x 12 cm, Gusseisen emailliert
- 3 Hauptbrenner: 9,38 kW
- Sear Zone-Brenner: 2,2 kW 10344813



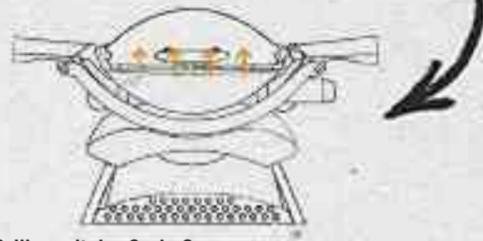
„Q 1200 Stand Black“

- 104 x 60 x 85 cm
- Grillrost: 43 x 32 cm, Gusseisen emailliert
- 1 Hauptbrenner: 2,49 kW 6616542

dto., jedoch „Q 1400 Stand dark grey“

- 1 Hauptbrenner: 2,2 kW 8902146

beide Grills auch ohne Standfuß als Tischgrill erhältlich



Direktes Grillen mit der Serie Q

Einsatz: Kleinere Fleischstücke und Grillgut, das in weniger als 20 Minuten gar ist.

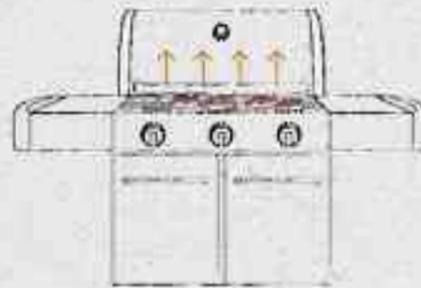
- Brenner voll aufdrehen
- Grill bei geschlossenem Deckel fünf Minuten vorheizen
- Grillgut auf dem Rost platzieren und Deckel schließen



Indirektes Grillen mit dem Q 1000/1200/2200/1400/2400

Einsatz: Braten, Brot und Kuchen.

- Brenner voll aufdrehen und Grill mit geschlossenem Deckel fünf Minuten vorheizen
- Brenner auf niedrige Temperatur drehen
- Grillgut mittig auf den Grillrost legen und Deckel schließen
- idealerweise ein Hitzeschutzschild verwenden, um die direkte Hitze von unten abzuschirmen



Direktes Grillen

Einsatz: Kleinere Fleischstücke und Grillgut, das in weniger als 20 Minuten gar ist

- alle Brenner entzünden und voll aufdrehen
- Grill fünf bis zehn Minuten vorheizen
- Grillgut auf den Grillrost legen und Deckel schließen



WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

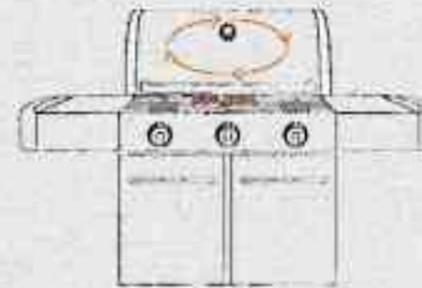
Damit kommt alles auf den Grill: Pizza, Schmorgerichte und sogar ein frühmorgendliches Frühstück. Ganz einfach im eigenen Garten zubereitet.



„Genesis E-325S“

- 123 x 157 x 68 cm
- Grillrost: 61 x 45 cm, Gusseisen emailliert
- 3 Hauptbrenner: 11,4 kW
- Sear Zone-Brenner: 3,8 kW 10511690

GASGRILLS

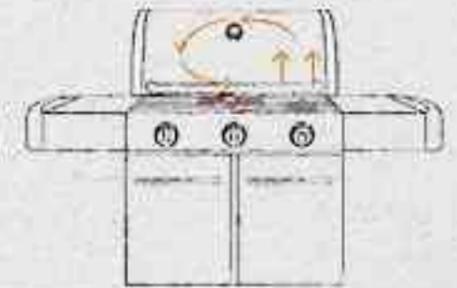


Indirektes Grillen

Einsatz: Braten, Brot und Kuchen

Vorteil: Der Grill wird zum Umluftofen

- alle Brenner entzünden und voll aufdrehen
- Grill fünf bis zehn Minuten vorheizen
- mittleren Brenner ausschalten und darüber das Grillgut verteilen
- äußere Brenner auf mittlere bis niedrige Temperatur stellen und Deckel schließen



50/50

Vorteil: Grillen mit direkter und indirekter Hitze

- alle Brenner entzünden und voll aufdrehen
- Grill fünf bis zehn Minuten vorheizen
- mittleren Brenner und rechten oder linken Brenner ausschalten
- Grillgut über angezündetem Brenner (direkte Hitze) scharf anbraten und dann über ausgeschaltetem Brenner langsam garen (indirekte Hitze)



„Spirit II E-210 GBS“

- 122 x 66 x 105 cm
- Grillroste: 51 x 46 cm und 46,8 x 11,4 cm, Gusseisen emailliert
- 2 Hauptbrenner: 7,77 kW 10344812



Noch mehr Auswahl:



Weitere Gasgrills der Marke Weber findest Du unter hornbach.de



Char-Broil® Gasgrills

Im Jahre 1948 hat Char-Broil mit dem Bau ihres ersten Holzkohlegrills aus Gusseisen für eine echte Revolution gesorgt. In den USA ist sie deshalb eine der ältesten und bekanntesten Marken im BBQ-Bereich. Seit 2011 sind die Grills von Char-Broil auch auf dem europäischen Markt zu Hause und überzeugen mit dem „Real American BBQ Spirit“. Vom Einsteigermodell über den Mittelklasse-Grill bis zum High-End-Modell der Extraklasse ist das Sortiment vielseitig und innovativ. Das TRU-Infrared Grillsystem vereint fünf Vorteile: Saftigeres Grillgut, gleichmäßige Hitze, leichte Reinigung, kein Aufflammen und sparsamer im Verbrauch. Mit dem MADE2MATCH System kannst Du Deinen Grill ganz nach Deinen Wünschen mit verschiedenen Aufbewahrungselementen aufrüsten und individuell konfigurieren. Ob Räucherbox, Regal oder Kühltasche – praktisch und durchdacht.



Das TRU-Infrared Grillsystem vereint fünf Vorteile: Saftigeres Grillgut, gleichmäßige Hitze, leichte Reinigung, kein Aufflammen und sparsamer im Verbrauch. Mit dem MADE2MATCH System kannst Du Deinen Grill ganz nach Deinen Wünschen mit verschiedenen Aufbewahrungselementen aufrüsten und individuell konfigurieren. Ob Räucherbox, Regal oder Kühltasche – praktisch und durchdacht.



Noch mehr Auswahl:



Weitere Gasgrills und Zubehör von Char-Broil unter: hornbach.de

GASGRILLS



Char-Broil „Professional PRO S2“

- 120 x 54 x 94,5 cm
- Grillrost: 47,8 x 44,5 cm, Gusseisen
- 2 Hauptbrenner: 6,15 kW
- Seitenbrenner: 3,52 kW 10347186

Professional PRO Serie

Extra heiß, extra komfortabel, extra vielseitig. Beim Grillen sorgen zwei verbrauchsarme Hochleistungsbrenner aus Edelstahl für maximale Hitze. Das TRU-Infrared Grillsystem verteilt diese gleichmäßig, sodass Dein Grillgut innen saftiger bleibt. Du willst noch Extra-Power? Der seitliche Hochleistungs-Sear-Brenner aus Keramik erreicht Temperaturen bis zu 900 °C! Hier perfektionierst Du die Kruste und machst sie schön knusprig, sogar inklusive professioneller Grillstreifen.



Char-Broil „Performance PRO S 3“

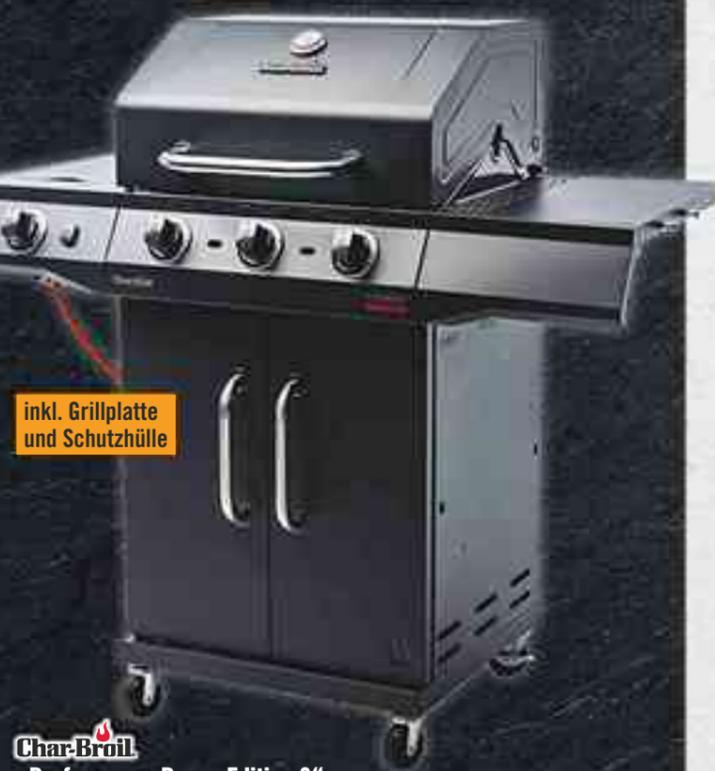
- 113 x 57,3 x 115,3 cm
- Grillrost: 54,3 x 43,5 cm, Gusseisen
- 3 Hauptbrenner: 7,91 kW
- Seitenbrenner: 3,22 kW 10501219
- **dto.**, jedoch „Performance PRO S 2“ 113 x 57,3 x 115,3 cm
- Grillrost: 45 x 43,8 cm, 2 Hauptbrenner: 6,16 kW 10501327

Performance Power Edition

Manche mögen's heiß – für genau diese Grills hat Char-Broil die „Performance Power Edition“ entworfen. Der Einsteiger-Grill ist kompakt und konzentriert sich auf das Wesentliche. Die drei Edelstahl-Brenner bringen den Grill schnell auf Temperatur. Für zusätzliche Power sorgt der seitliche Hochleistungs-Sear-Brenner aus Keramik, der Temperaturen bis zu 900 °C erreicht. Wie alle Produkte der Performance Line ist auch dieser Grill mit dem TRU-Infrared Grillsystem ausgestattet.

Performance PRO Serie

Der Performance PRO ist ein kompakter Mittelklassegrill bei dem Du auf nichts verzichten musst. Das TRU-Infrared Grillsystem verteilt die Hitze der zwei verbrauchsarmen und rostfreien Edelstahlbrenner perfekt auf dem Grill. So wird Dein Grillgut einfach saftiger. Gestartet wird per Knopfdruck mit der SureFire Zündung, über die jeder Brenner einzeln und unabhängig gezündet werden kann. Auf dem Seitenbrenner kannst Du nebenbei Deine selbstgemachten Saucen oder Beilagen zubereiten. Ausstattungs-Highlight des Performance PRO ist die zusätzliche gusseiserne Grillplatte, die die Zubereitungsmöglichkeiten erweitert. Die passende Schutzhülle für den Grill ist auch mit dabei. Dank des kompakten Designs findet der Performance PRO überall ein geeignetes Plätzchen und kann mit dem MADE2MATCH System problemlos nach Deinen Wünschen erweitert werden.



inkl. Grillplatte und Schutzhülle



„Performance Power Edition 3“

- 119,3 x 57,3 x 115,3 cm
- Grillrost: 54,3 x 43,5 cm, Gusseisen
- 3 Hauptbrenner: 9,23 kW, Seitenbrenner: 3,52 kW 10501325

Enders® Gasgrills

Die Grills von Enders stehen für geniale Funktionen, höchste Sicherheitsstandards, hochwertige Materialien und perfekte Verarbeitung. Mit zündenden Ideen, Innovationen und praktischen Details werden die Produkte dabei stets verbessert. Die Gasgrills der Serie „Brookly Next“ machen die kleine Terrasse oder den kompakten Stadtbalkon zur Top-Grill-Location.



Volle Grill-Performance im kompakten Design. Zusammen mit diversen Einsätzen wie Edelstahl-Grillpfanne und Grillspieß wirst Du zum Outdoorkoch. Wer noch professioneller und größer grillen will, sollte sich die Modelle der „Monroe Pro“-Serie genauer anschauen. Mit der 800 °C TURBO ZONE grillst Du Deine Steaks auf den Punkt und das HEAT RANGE-Edelstahlbrennersystem hält gleichmäßig jede gewünschte Temperatur von low & slow bis „scharf anbraten“. Wer es mobil mag, für den

passen die Tischgasgrills der Serie „Urban“. Diese Kompaktgrills verbinden die Funktionen Grillen, Kochen und Backen und sind für den Betrieb mit Gasflasche oder Schraubkartusche ausgelegt. Mit dem passenden Trolley bringst Du den Grillabend ins Rollen. Im Fahrgestell findet auch die 5-kg-Gasflasche Platz und Du kannst auf einer angenehmen Arbeitshöhe von 86 cm Grillspezialitäten für Deine Gäste zubereiten. Oder auch nur für Dich alleine – bei einem ruhigen, gemütlichen Abend mit Feierabendbier auf dem Balkon ist der „Urban pro“ die angenehmste Gesellschaft.



Enders® Tischgasgrill „Urban Pro“

- 94 x 42 x 23 cm
- Grillrost: 48 x 32 cm, Gusseisen emailliert
- 2 Hauptbrenner: 4,4 kW 6632033

passender Trolley 4694039



Noch mehr Auswahl:



Weitere Gasgrills und Zubehör von Enders unter hornbach.de



TURBO ZONE



Enders®

„Brooklyn Next 3“

- 115 x 56 x 81 cm
- Grillrost: 50,5 x 33 cm, Edelstahl
- 3 Hauptbrenner: 7,05 kW
- abklappbare Seitenablage 4694091

SONDEREINKAUF
Wenn weg, dann weg.



EXKLUSIV
bei HORNBACK

TURBO ZONE

800 °C TURBO ZONE
mit Infrarot-Mesh

Infrarot-Backburner (3,5 kW)

Enders®

„Monroe Black Pro 4 IK Turbo“ ALL BLACK

- 153,5 x 58 x 90 cm
- Grillrost: 74 x 43 cm, Gusseisen emailliert
- 4 Hauptbrenner: 14,7 kW
- Seitenbrenner: 2,9 kW 10507108



TURBO ZONE

800 °C TURBO ZONE
mit Infrarot-Mesh

Infrarot-Backburner (3,5 kW)

Enders®

„Monroe Pro 3 SIK Turbo“

- 143,5 x 58 x 90 cm
- Grillrost: 62 x 43 cm, Gusseisen emailliert
- 3 Hauptbrenner: 11,2 kW
- Seitenbrenner: 2,9 kW 10283945

CAMPINGGAZ

Gasgrills

Die Marke Campinggaz entstand aus der Liebe zum Camping und dem Leben in der Natur. Als Experte für Gasgeräte holte man vor über 20 Jahren erstmals Gasgrills aus den USA nach Europa und adaptierte sie für den hiesigen Markt. Heute bieten Campinggaz Gasgrills alles, was ein unkompliziertes Grillvergnügen ausmacht. Ganz dem Firmenursprung entsprechend und auf Mobilität ausgelegt, ist „Attitude“ ein Tischgrill, der mit seinen kompakten Maßen auf Campingplatz und Balkon Platz findet oder



Dich in der transportablen Ausführung mit an den See begleitet. Die Gasgrills der „3 & 4 Series“ sind mit ihren großen Grillflächen die ideale Basis für ein großes Festmahl. Sie bieten eine Vielzahl an Zubereitungsmöglichkeiten: Die „Culinary Modular Basis“ ermöglicht zusätzlich zum klassischen Grillen den Einsatz von Wok, Pizzastein oder Pfanne.



Garantie „3 & 4 Series“

- 5 Jahre auf das Campinggaz Blue Flame Power Brennersystem, Grillfläche und Deckel



Garantie „3 Series Woody LX“ und „4 Series Classic EXSE“

- 3 Jahre auf die Edelstahlbrenner

Ausführliche Garantiebedingungen unter www.campinggaz.com



CAMPINGGAZ

„Attitude 2100 LX“

- 65 x 52 x 21 cm
- Grillrost: 58 x 36 cm, Gusseisen emailliert
- 2 Hauptbrenner: 5 kW 10244816

auch als To-Go-Variante (10345256) mit Kartuschenbetrieb erhältlich unter hornbach.de

Vielfältige Koch- und Grillmöglichkeiten

Campinggaz hat in allen Grillmodellen der 3 & 4 Series die „Culinary Modular Basis“ eingebaut, die es Dir ermöglicht, mit verschiedenen Zubehörteilen wie einem Wok, einem Pizzastein oder einer gusseisernen Pfanne, zu grillen. Hierzu muss lediglich der innere Ring des Grillrostes entnommen und eines der Zubehörteile eingesetzt werden (separat erhältlich). Damit bleibt dem kulinarischen Feinschmeckerherz so gut wie kein Wunsch mehr verwehrt. Erhältliche „Culinary Modular“-Kocheinsätze:

- Hähnchenbräter
- Mandarinkocher
- gusseiserner Wok
- Pizzastein
- gusseiserne Pfanne
- Premium Drehspieß



Lästiges Putzen adé: Das „InstaClean System Aqua“

In allen neuen Gasgrills der 2021-Serie ist die „InstaClean Aqua“-Technologie verbaut. Bei dieser werden die von vorne zugänglichen Fettauffangschalen vor dem Grillen mit Wasser befüllt. Während des Grillvorgangs kondensiert dieses Wasser und wirkt im gesamten Grillinnenraum fettabweisend, sodass sich das Fett nicht so leicht an den Materialien festsetzen kann. Dank des cleveren Systems ist bei der Reinigung kein anstrengendes Schrubben notwendig, stattdessen können die Teile einfach abgewischt werden. Die Premium Modelle wie der „3 Series Premium S 37380“ sind zusätzlich mit einem Schmutzwasserbehälter inklusive Filter ausgestattet, sodass das Wasser von festen Bestandteilen für eine noch einfachere Entsorgung getrennt werden kann.



Noch mehr Auswahl:



Weitere Gasgrills und Zubehör von Campinggaz unter: hornbach.de



CAMPINGGAZ

„4 Series EXSE“

- 136,5 x 60 x 115,6 cm
- Grillrost: 78 x 45 cm, Gusseisen
- 4 Hauptbrenner: 12,8 kW
- Seitenbrenner: 2,3 kW

10247007



CAMPINGGAZ

„3 Series Premium S 37380“

- 120 x 60 x 121 cm
- Grillrost: 46 x 61 cm, Gusseisen
- 3 Hauptbrenner: 10,2 kW
- Seitenbrenner: 2,3 kW

10345259



Wagen und Seitenablagen aus Akazienholz

CAMPINGGAZ

„3 Series Woody LX“

- 125 x 66 x 85 cm
- Grillrost: 61 x 46 cm, Gusseisen
- 3 Hauptbrenner: 9,6 kW

10247008

Smoker

Die ideale Grilltechnik für ein kräftiges Raucharoma. Heißer Rauch umströmt das Fleisch und gart es schonend und gleichmäßig. Smoken und Räuchern ist anspruchsvoll – eine Kunst für sich. Wer es kann, wird belohnt.

RATGEBER

Ganz urig grillen und räuchern

Smoker sind die Langstreckenläufer unter den Grillgeräten. Ein Muss für eingefleischte Barbecue-Fans. Mit einem Smoker wird ausschließlich indirekt gegrillt. Holz und Kohle werden nur in der Feuerbox angezündet. Hitze und Rauch umströmen das Grillgut und entweichen hinter der Grillkammer über den Kamin.

Was macht einen Smoker aus?

- schonendes, gleichmäßiges Garen
- verschiedene Räuchermethoden: Kalträuchern, Räuchern oder Smoken
- Fett und Fleischsaft tropfen nicht in die Glut
- Grillgut kann nicht so schnell verbrennen
- Geduld erforderlich



Smoker anzünden – so geht's

Du kannst Deinen Smoker sowohl mit Holzkohle als auch mit richtigem Holz befeuern. Holzkohle brennt gleichmäßig ab und ist schnell nachzulegen. Für das charakteristische Raucharoma solltest Du dann aber **Räucherchips** ergänzen. Wenn Du Deinem Smoker mit Brennholz einheizt, erhält Dein Grillgut ein einzigartiges Aroma. Denn es ist das Holz, das den Geschmack bestimmt.



Räucherchips, 1,6 kg
10419820

Die Räuchermethoden

Je nach Grillgut und Geschmack hast Du bei einem Smoker die Wahl zwischen verschiedenen Räuchermethoden:

Beim **Kalträuchern** bleiben wichtige Nährstoffe enthalten, die bei industriell gefertigten Nahrungsmitteln oftmals verloren gehen. Im Sommer ist es aufgrund der hohen Außentemperaturen fast unmöglich, kalt zu räuchern.

Beim **Warmräuchern** (25-50 °C) und **Heißräuchern** (50-90 °C) benötigst Du eine zusätzliche Wärmequelle, um in der Garkammer die richtige Temperatur zu erreichen. Beim Heißräuchern kannst Du die Kohle vorher mit einem Anzündkamin auf Temperatur bringen und dann in den Ofen legen. Bei beiden Räucherverfahren sollten die Lebensmittel innerhalb weniger Wochen verzehrt werden.

Ab ca. 100 °C spricht man von **Smoken**. Dabei geht's primär ums schonende Garen größerer Fleischstücke. Garzeiten über mehrere Stunden sind keine Seltenheit. Der entscheidende Vorteil beim Smoken: Das Grillgut bleibt schön saftig. Ideal ist eine konstante Grilltemperatur. Um die Temperatur konstant zu halten, sollte der Deckel geschlossen bleiben.

TENNEKER Smoker „L“

- 138 x 68 x 82 cm
- Grillrost: 78 x 37,5 cm, Stahl verchromt 6830906



Für besten Geschmack

Das verwendete Holz bestimmt den Geschmack Deines Grillguts. Keine leichte Sache, aber Übung macht den Meister. Welches Holz Du verwendest, entscheidet Dein Geschmack. Magst Du es soft, mittel oder stark geräuchert? Hier kannst Du mit den Hölzern ein wenig experimentieren. Wer Gemüse, Fleisch und Fisch gleichermaßen räuchern will, kann mit **Buchenholz** nichts falsch machen. Das Aroma gilt als sehr ausgewogen und ist demnach auch für Anfänger bestens geeignet.

Räuchern für Anfänger

Aller Anfang ist schwer. Lass Dir Zeit und probiere aus. Du hast zwei Möglichkeiten: Machen oder – besser machen. Mit der Zeit bekommst Du ein Gefühl fürs Räuchern und Smoken und plötzlich geht es ganz locker von der Hand. Die Belohnung ist perfektes Grillgut.

Welche Hölzer zum Räuchern?

Raucharoma	Holzart	geeignet für
leicht	Weichhölzer: Apfel, Ahorn, Aprikose, Birke, Birne, Erle, Esche, Kirsche, Mandel, Pfirsich	Geflügel, Hühnchen, Meeresfrüchte, Schweinefleisch, Wildvögel
mittel	gemäßigte Hölzer: Eiche, Papania, Pekannuss, Walnuss	Rindfleisch, Schweinefleisch, Wild, Würstchen
stark	stärkstes Räucherholz: Akazie, Mesquite, Schwarznuss, Traubenkirsche, Weinrebe	Rindfleisch, Wild



Elektrogrills

Praktisch in der Handhabung und das Grillgut pur im Geschmack: Fleisch und Gemüse vom Elektrogrill haben zwar kein Raucharoma, dafür kommen die natürlichen Aromen viel deutlicher hervor. Und die Nachbarn ärgern sich nicht über Rauchschwaden.



weber

„Q 1400 dark grey“

- 49 x 66 x 62 cm
- Grillrost: 43 x 32 cm, Gusseisen
- 2.200 W 8902145

RATGEBER

Sauberer und rauchfreies Grillen

Grillen auf einem Elektrogrill ist eine saubere und schnelle Angelegenheit. Nur 15 Minuten nach der Inbetriebnahme landen Fleisch und Gemüse bereits auf Deinem Teller. Mit einem Elektrogrill ist Grillgenuss auf Knopfdruck garantiert.

Was macht einen Elektrogrill aus?

- rauchfrei, auch in Innenräumen nutzbar
- leicht zu reinigen
- schnell einsatzbereit
- präzise Temperaturregulierung
- hohe Sicherheit (ohne Flammen/Gas)



GOALZERO

Auch unterwegs elektrisch Grillen

Mit einem mobilen Stromspeicher hast Du immer jede Menge Power dabei. Such Dir einfach den schönsten Grillplatz und los geht's. Geladen wird die **Powerstation** zu Hause an der Steckdose oder optional unterwegs per Solarpanel. Mit zahlreichen Ausgängen wie 230 V, 12 V oder USB-A/-C findest Du immer den richtigen Anschluss – für mehr als nur den Elektrogrill.



GOALZERO

„Yeti 1500X“

- Dauerleistung: 2.000 W (max. Leistung: 3.500 W)
- Energieinhalt: 1.516 Wh 10445274

passendes Solarpanel

„Boulder 100“ 10445271

Mehr Infos unter hornbach.de/goalzero

Fast überall einsatzbereit

Dort, wo Strom ist, kann's direkt losgehen: Binnen weniger Minuten kommen gute Elektrogrills auf Touren. Roste aus Gusseisen sorgen für die charakteristischen Streifen und Röstaromen beim Grillgut. Viele Modelle verfügen über Warmhalteflächen und trennt regulierbare Heizelemente, sodass in zwei Zonen bei unterschiedlichen Temperaturen gegrillt werden kann. Beachte beim Kauf: Der Elektrogrill sollte mindestens 2.000 Watt Leistung bringen, damit das Grillgut nicht nur garzieht, sondern wirklich brät. Und wenn Dir das gewohnte Raucharoma vom Holzkohlegrill fehlt, kannst Du beim Würzen einfach ein wenig mit Räuchersalz nachhelfen.

TRU-Infrared-Grillsystem

2 klappbare Seitenablagen

TENNEKER
„Carbon E-Grill“
• 122 x 58,5 x 87,5 cm
• Grillrost: 48 x 42 cm, Gusseisen
• 2.300 W
10315600



digitale Temperaturanzeige

zwei Temperaturzonen

Char-Broil
„All-Star 120 B-Electric“

- 64,6 x 101,3 x 110,1 cm
- Grillrost: Ø 45 cm, Gusseisen
- 2.200 W 4616984

Extra heißer TURBO

Für gelungene Steaks brauchst Du ordentlich Power unterm Rost. Denn erst, wenn es so richtig heiß ist, bilden sich intensive Röstaromen am Fleisch. Der Elektrogrill „eFlow Pro 2 Turbo“ ist bis zum Rand ausgestattet mit innovativen Features: Extra heiße TURBO ZONE mit 3.000 Watt, SWITCH GRID Gussrost und SIMPLE CLEAN Technologie. Die drei Heizelemente sind mithilfe LED-beleuchteter Regler stufenlos einstellbar und ermöglichen direktes sowie indirektes Grillen und Backen. Was auch immer Du vorhast: Mit knapp 2000 cm² Grillfläche hast Du mehr als genügend Platz dafür. Elektrogrillen ist ohnehin schon eine vergleichsweise saubere Angelegenheit – beim „eFlow Pro 2 Turbo“ lassen sich Einzelteile der Brennkammer und Fettschublade werkzeuglos entnehmen, und die Einzelteile sind für die Spülmaschine geeignet.



TURBO ZONE

extra heiße TURBO ZONE

zwei Heizzonen

Enders

„eFlow Pro 2 Turbo“

- 112,5 x 57 x 111,5 cm
- Grillrost: 50 x 39 cm, Gusseisen
- 3.000 W 10501123





Rainer Dietrich ist Qualitätsmanager bei HORNACH.

Nach seinem Studium und der anschließenden Weiterbildung zum Qualitätsmanager war er in einem mittelständischen Unternehmen als Qualitäts- und Produktionsleiter tätig. Seit Herbst 2017 ist er als leidenschaftlicher HORNACHER zuständig für das Qualitätsmanagement der Gartenartikel, zu denen z. B. Gartenmöbel, Gartenmaschinen und Grills gehören. Privat schlägt sein Herz fürs Heimwerken im Allgemeinen, für seinen Garten und natürlich für seine Frau und seine drei Jungs. Rainer Dietrich ist leidenschaftlicher „Grillsportler“ und liebt dabei das Experimentieren mit verschiedenen Grillvarianten.

Rainer, Du bist Qualitätsmanager bei HORNACH und kümmerst Dich um die Qualitätssicherung der TENNEKER Grills. Was bedeutet das?

Ich berate die Kollegen, die mit der Entwicklung betraut sind, in Qualitätsfragen, achte darauf, dass schon bei der Auswahl und Konzeptionierung der Komponenten unsere Qualitätsanforderungen berücksichtigt werden. Danach organisiere ich die Qualifizierungsprüfungen, um festzustellen, ob die Produkte unseren Anforderungen entsprechen. Wir stellen durch zahlreiche und regelmäßige Überprüfungen während und nach der Produktion sicher, dass die Grills dauerhaft unsere hohen Qualitätsansprüche erfüllen.

Stichwort Produkt-Konzeptionierung: Wie läuft das ab?

Meine Kollegen in der Sortimentsplanung sind ständig auf der Suche nach neuen Trends, analysieren dabei den Markt und prüfen, welche Innovationen in unser künftiges Sortiment passen. Ich bin von Anfang an in diesen Prozess einge-

bunden, um die Wünsche und Forderungen mit den Kollegen zu spezifizieren und die Qualität der neuen Artikel genauestens zu definieren.

„Wir achten darauf, dass alle in der Produktion die hohen Qualitätsstandards verstehen und leben.“

Was tut ihr, um die Qualität auch dauerhaft zu sichern?

Zuerst einmal achten wir darauf, dass alle in der Produktion die hohen Qualitätsstandards verstehen und leben. Sehr wichtig ist hierfür eine präzise Beschreibung aller Produktdetails. Je genauer man die Anforderungen definiert, umso besser lassen sie sich auch kontrollieren. Wir prüfen während der Produktion ständig die Einhaltung unserer vorgegebenen Parameter, damit Fehler, sollten sie einmal vorkommen, direkt erkannt und abgestellt werden.

HORNACH gibt 10 Jahre Garantie auf die TENNEKER Grills. Das ist ein Statement! Was tut ihr dafür?

Wir sind von unserer Arbeit und der Qualität unserer TENNEKER Grills so überzeugt, dass wir sogar 10 Jahre Garantie geben können. Durch verschiedene Langzeittests, die auch bei renommierten Prüfhäusern wie dem TÜV Süd durchgeführt werden, stellen wir sicher, dass die Grills auch nach 10 Jahren noch unsere Qualitätsstandards erfüllen.

Was für ein Grilltyp bist Du?

Ich bin stolzer Besitzer verschiedener „Grillsportgeräte“, wie z. B. einem Schwenkgrill, Gasgrill, Holzkohlegrill, Smoker und Flammkuchenofen. Ich liebe die Abwechslung und das „Experimentieren“ beim Grillen. Dabei lasse ich mich vom Grillgut inspirieren, ob es Holzkohle oder Gas, Smoker oder Schwenker, Niedrigtemperaturgaren oder Beefen sein muss. Dass ich meine Leidenschaft fürs Grillen nun sogar im Beruf ausleben darf und wir mit TENNEKER für jede Grillvariante tolle Artikel anbieten können, finde ich prima.

Wir machen keine halben Sachen!

Unser Qualitätsmanager Rainer Dietrich stellt sich ein paar Fragen zum Thema TENNEKER Grills und gibt uns auch privat einen Einblick, welche Grillweise er selbst bevorzugt.

DIE MARKE TENNEKER



Dafür steht TENNEKER®

Unter der Qualitätsmarke TENNEKER findest Du ein umfangreiches Sortiment an Holzkohlegrills, Gasgrills und Zubehör mit einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis. Egal, ob Dein Herz für die flammende Glut eines Holzkohlegrills oder für einen vielseitigen Gasgrill schlägt – den richtigen Grill gibt's von TENNEKER!

Mehr Infos zu TENNEKER:

QR-Code
Lerne die Marke TENNEKER und die große Produktpalette kennen unter hornbach.de/tenneker

Einmal grillen. Immer grillen.

Wer zusammen um den Grill sitzt, teilt nicht nur die Nahrung miteinander, sondern lässt auch den Traum von Freiheit und Cowboy-Romantik weiterleben. TENNEKER verkörpert genau diese Tradition des urtypischen Südstaaten-Lifestyles und vereint ursprünglichsten Brauchtum mit Gourmet-Genuss – für 100 % Grillvergnügen.



Die Produktpalette

Grillen ist Liebe und Leidenschaft. Grillen ist eine Lebenseinstellung. Es gibt einfach nichts Schöneres, als sich um den Grill zu versammeln. Mit TENNEKER findest Du das richtige Modell für Deine Bedürfnisse – dem perfekten Steak steht damit nichts mehr im Weg!

Holzkohlegrills von TENNEKER

Loderndes Holzfeuer und glühende Kohlen – für die Traditionalisten unter den Grillfans gehört das Spiel mit dem Feuer unbedingt dazu. Grillen mit Holzkohle ist wahrlich ein Erlebnis und unschlagbar flexibel.

- Die TENNEKER Holzkohlegrills können in kurzer Zeit überall selbst aufgebaut werden.
- Und die starken Grillroste aus Stahl machen die Holzkohlegrills in Sachen Haltbarkeit unschlagbar.
- Die richtige Temperatur ist für den Grillgenuss mit Holzkohle unverzichtbar: Erst wenn die Kohle weiß ist, kann es losgehen.

Gasgrills von TENNEKER

Freunde des komfortablen Grillgenusses schwören auf Gasgrills. Sie sind sofort einsatzbereit, sauber und bieten vielfältige Möglichkeiten der

Zubereitung. Nicht nur Fleisch gelingt ideal, auch exotische Spezialitäten wie Fisch und sogar Wok-Gerichte lassen sich problemlos und auf den Punkt zubereiten.

Eine praktische Temperaturanzeige, extra Seitenbrenner und Warmhalteroste machen die TENNEKER Gasgrills für große Gesellschaften perfekt. Gasflasche anschließen, aufheizen und sofort losgrillen. Einfacher geht es kaum.

Gasgrill-Serie „Carbon“

Die neueste Serie von TENNEKER setzt auf ein schlichtes und zeitloses Design ohne Qualitätsverluste! Sicherheit wird unter anderem durch hochwertige Materialien garantiert. Die Serie hat einiges zu bieten, was das Blut von Grillfans in Wallung bringt – für viele Grillstunden!

Gasgrill-Serie „HALO“

Diese Serie überzeugt auf ganzer Linie – ein modernes, ansprechendes Design und praktische Features sorgen für meisterliches Grillvergnügen! Mit den vier HALO Grills zündet TENNEKER die nächste Stufe beim Grillen. Das edle Design und die durchdachte Technik überzeugen auf ganzer Linie.



Grillrostsystem PLATFORM

Das PLATFORM-System bietet eine Vielzahl von Einsätzen, mit denen Du auf dem Grill alles zubereiten kannst. Pizza, Wok-Gericht, Paella und vieles mehr machen aus dem herkömmlichen Grillabend einen echten Genussabend.



10 Jahre Garantie

Damit Du an Deinem Grill lange Freude hast, wird bei Holzkohlegrills von TENNEKER rostfreier Stahl und ein starker Grillrost verwendet. Bei den Gasgrills erleichtern die porzellanbeschichteten gusseisernen Roste die Reinigung. Nichts ist ärgerlicher als ein Grill, der nach wenigen Jahren den Geist aufgibt.

Mit TENNEKER kann Dir das nicht passieren! Denn TENNEKER bietet 10 Jahre Garantie auf alle Holzkohle- und Gasgrills. Die ausführlichen Garantiebedingungen findest Du unter hornbach.de/garantien

GARANTIE

10
Jahre

Du brauchst mehr Infos zum TENNEKER PLATFORM-System? Einfach eine Seite weiterblättern.

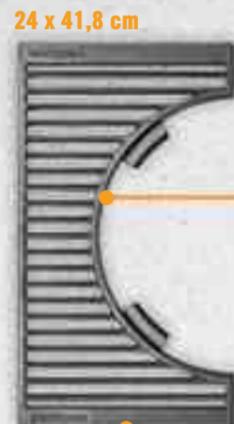


TENNEKER[®] PLATFORM-System

Wer keine halben Sachen will, setzt auch beim Grillwerkzeug auf Markenqualität. Das PLATFORM-System für die Gasgrills HALO & Carbon ist ein durchdachtes Zubehörsortiment aus kombinierbaren Grillrosten und -platten.

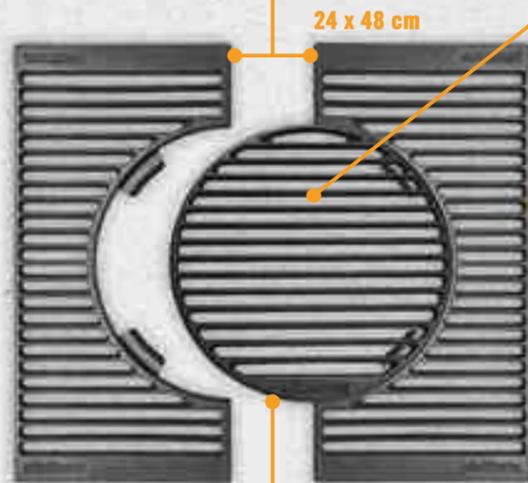


Carbon-Rost
• halbrunder Ausschnitt
• zwei Roste tragen einen runden Einsatz oder ein Zubehör 10183376



Carbon-Plancha-Platte
10183375

HALO-Rost für runde Einsätze
• halbrunder Ausschnitt
• zwei Roste tragen einen runden Einsatz oder ein Zubehör 6708725



Grillrost, Ø 30 cm
6708727

Flacheinsatz, Ø 30 cm
6708728



Topf, Ø 30 cm
• Gusseisen 6709447



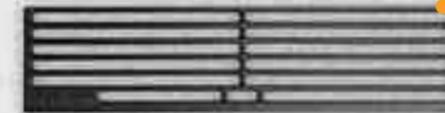
Carbon-Spieß mit Elektromotor
für 3+4 Brenner geeignet 10247389



HALO-Warmhalteplatte
6709577



HALO-Warmhalterost
6709576



12 x 48 cm

HALO-Gemüse-/Fischkorb
6709578



Viele weitere Infos:

Alles zum Grillrostsystem PLATFORM findest Du online unter hornbach.de

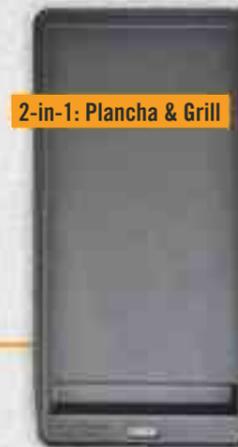


HALO-Grillplatte, 24 x 48 cm
6708722



HALO-Plancha-Platte, 24 x 48 cm
6708726

2-in-1: Plancha & Grill



HALO-Grillrost, 24 x 48 cm
6708721



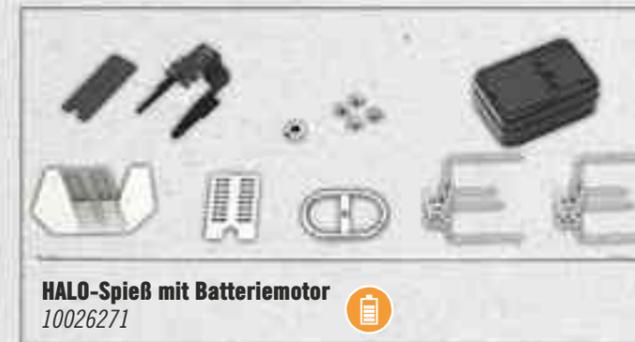
Pizzastein-/Brobackstein, Ø 30 cm
6709446



Paella-Pfanne, 40 x 34 cm
10183377



Wok, Ø 34 cm
10400443



HALO-Spieß mit Batteriemotor
10026271



HALO-Spieß mit Elektromotor
10026273

Grillzubehör

Der Weg zum perfekten Grillergebnis führt einerseits über die Auswahl des passenden Grills, andererseits über die Ausstattung mit ausgeklügeltem, robustem Grillzubehör. Von A wie Anzündkamin bis Z wie – Du weißt es schon – Zange.



Feuer machen

Den Holzkohlegrill zum Laufen zu bringen kann manchmal schon eine Herausforderung sein. Zum Glück gibt's kleine Helfer. **Anzündkamine** sind sehr praktisch, denn sie glühen das Brennmaterial deutlich schneller durch. Verantwortlich dafür ist der sogenannte Kamineffekt. Dabei steigt heiße Luft im Kamin auf und zieht die kalte Luft von unten nach. Die enthält viel Sauerstoff und facht das Feuer dadurch kontinuierlich an. Stell den Anzündkamin auf eine feuerfeste Unterlage. Im unteren Teil des Kamins platzierst Du leicht entflammbares Material wie Zündwolle. Darüber kommt das Brennmaterial. Dann entzündest Du die Zündwolle. Nach 15-30 Minuten hat die Holzkohle eine weiße Ascheschicht. An der erkennst Du, dass die Kohle perfekt durchgeglüht ist. Nun kannst Du die Kohle vorsichtig in deinen Grill umschichten. Trage dabei hitzebeständige Handschuhe, damit Du Dich nicht verletzt. Jetzt fehlt nur noch die richtige Wurst auf dem Rost – und das Grillen kann beginnen!



TENNEKER
Anzündkamin
• 30 x 16,5 cm
• Edelstahl
6409486

TENNEKER
Zündwolle Öko
• 120 St.
10209208



Mit dem FSC®-Warenzeichen werden Produkte ausgezeichnet, für deren Herstellung Holz aus umwelt- und sozialverträglich bewirtschafteten Wäldern verwendet wird, unabhängig zertifiziert nach den strengen Richtlinien des FSC®. Achte auf FSC®-zertifizierte Produkte. Mehr Infos unter fsc-deutschland.de



The mark of responsible forestry



weber
Feuerzeug
6258211

nachfüllbar

TENNEKER
Grillhandschuh
• für Temperaturen bis 250 °C 5872090



GRILLZUBEHÖR

Das wichtigste Grill-Utensil

Klar geht es auch rustikal mit Lagerfeuer und einem Stück Fleisch, aufgespießt auf einem angespitzten Stock. Aber am Grill läuft es anders. Die Grillzange zählt zu den absoluten Zubehör-Klassikern – und ist auch ein schönes Geschenk für jeden Grillmeister. Absolut zeitgemäß mit beschichtetem Kunststoffgriff für optimalen Halt. Die perfekte Armverlängerung!

TENNEKER Grillzange

- Länge: 33 cm
- Edelstahl und Silikon
- 5872089



Zwei, die sich ergänzen

Lasagne zubereiten, hausgemachte Brownies backen, Lammkarree braten, Brisket smoken oder Meeresfrüchte kochen – alles auf dem Grill! Schneiden, garen, warm halten, anrichten, aufbewahren: Mit der Kombi aus Grillschale und passendem Holzbrett kannst Du Platz am Grill und zusätzliches Geschirr sparen. Nutze das Brett als Abdeckung, für die Zubereitung von Speisen oder auch für deren Aufbewahrung.

Char-Broil Bräter und Schneidebrett

- 43 x 23,5 x 9 cm
- Edelstahl, Holz
- 4616953



Läute am Grill die Wende ein

Die Grillzange kann kurz Pause machen: Steaks, Würstchen, Feta in den extragroßen **Wendebräter**, ab damit auf den Grill, warten – und zack einmal gesammelt umgedreht. Durch den extralangen Griff ist ausreichend Abstand zum Feuer sicher und Du wendest das Grillgut im Handumdrehen. Ein **Chicken Wing Halter** ist das professionelle Grillwerkzeug, mit dem Geflügel auf dem Grill goldbraun gegart wird. Ohne dass Du ständig daneben stehen und das Fleisch wenden musst. Mit bis zu 12 Chicken Wings bestückt sieht er auch noch ziemlich interessant aus.



- ### TENNEKER Wendebräter
- 95 x 36 cm
 - Edelstahl 5874870

- ### TENNEKER Chicken Wing Halter
- 43,8 x 15,5 x 14 cm
 - Edelstahl 5872083

Easy auf den Punkt gegart

Weder zu roh, noch zu trocken, von „Rare“ bis „Well Done“: Grillthermometer helfen Dir, den Gargrad jederzeit im Auge zu behalten und genau den richtigen Moment abzugreifen, um das Grillgut vom Rost zu nehmen. Bei Steaks einfach unabdingbar. Von Fisch über Hühnchen, Schwein, Rind oder Kalbfleisch – ein Grillthermometer ist vielseitig einsetzbar. Die Messung erfolgt über das Einstecken in das Grillgut. So gelingt weltmeisterliches Grillen auf den Punkt. Eine Digitalanzeige ist dabei noch einmal komfortabler und leichter abzulesen.



Noch mehr Auswahl:



Jede Menge Grillzubehör findest Du online unter hornbach.de



- ### Grillthermometer
- Länge: 19,5 cm
 - 6236967



Grill reinigen

Nach einem langen Grillabend sieht das Teil schon mal übel aus. Räume den Grill bloß nicht so weg. Auch wenn man zu später Stunde keine Lust auf Putzorgien hat, sollte man ihn direkt nach dem Grillen reinigen, nicht davor. Denn nach dem Grillen ist vor dem Grillen!

GRILL REINIGEN



Grillbürste

- 27 x 6,5 cm
- für gusseiserne Oberflächen
- Edelstahl-Borsten 8688223

TENNEKER

Reinigungsbürste 3-in-1

- 12 x 9 x 5,5 cm
- Metall, Kunststoff 6128145

TENNEKER

Grillbürste

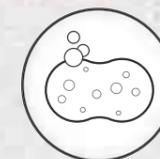
- 38 x 17 cm
- Stahl-Borsten 6412266

Grillrost richtig reinigen



Ausbrennen

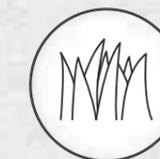
Wer es einfach liebt, hält sich ans Ausbrennen. Der Kern des Ganzen: Durch die Hitze verbrennen auf dem Rost festsitzende Reste der letzten Mahlzeit. Dazu wird nach dem Grillen die Glut noch einmal in Fahrt gebracht und der Rost in die Flammen gehalten. Viele moderne Gasgrills machen das Ausbrennen noch einfacher, da hier einfach die Regler für die Flammen auf höchste Stufe gestellt werden. Nach dem Ausbrennen müssen die Reste vom Grillrost nur noch mit einer Drahtbürste entfernt werden. Vorsicht beim emaillierten Grillrost. Wird die Beschichtung beschädigt, kann sich Rost bilden.



Spülmittel und Spülmaschine

Warum nicht einfach zu bewährten Methoden greifen? Passt der Grillrost in die Spülmaschine oder die Spüle, kann er problemlos auch auf diese Weise gereinigt werden – etwa wenn Geschirr, Besteck und Gläser der Grillparty gespült werden. Das größte Hindernis für den Einsatz der Spülmaschine dürften allerdings die Abmessungen vieler handelsüblicher Grillroste sein.

Achtung: Ein Grillrost aus Gusseisen darf nach dem Einbrennen nicht mit Spülmittel gereinigt werden. Andernfalls wird die Patina zerstört und das Einbrennen muss wiederholt werden.



Zeitungsstück oder feuchtes Gras

Inzwischen hat sich diese Variante in der Grillszene herumgesprochen. Der Clou: Mit dem Zeitungsstück lässt sich ein Grillrost nicht nur gründlich reinigen, Du sparst Dir auch das mühsame Schrubben. Der Grillrost wird einfach in einen Bogen Zeitungspapier eingeschlagen und das Ganze ordentlich mit Wasser gespült. Über Nacht in einer Tüte aus Plastik oder in Folie eingeschlagen, kann die Kombination aus Zeitung und Wasser seine Wirkung entfalten. Es geht noch einfacher – den Grillrost nach dem Grillen ins feuchte Gras legen. So geht das Reinigen am nächsten Morgen ganz locker von der Hand.



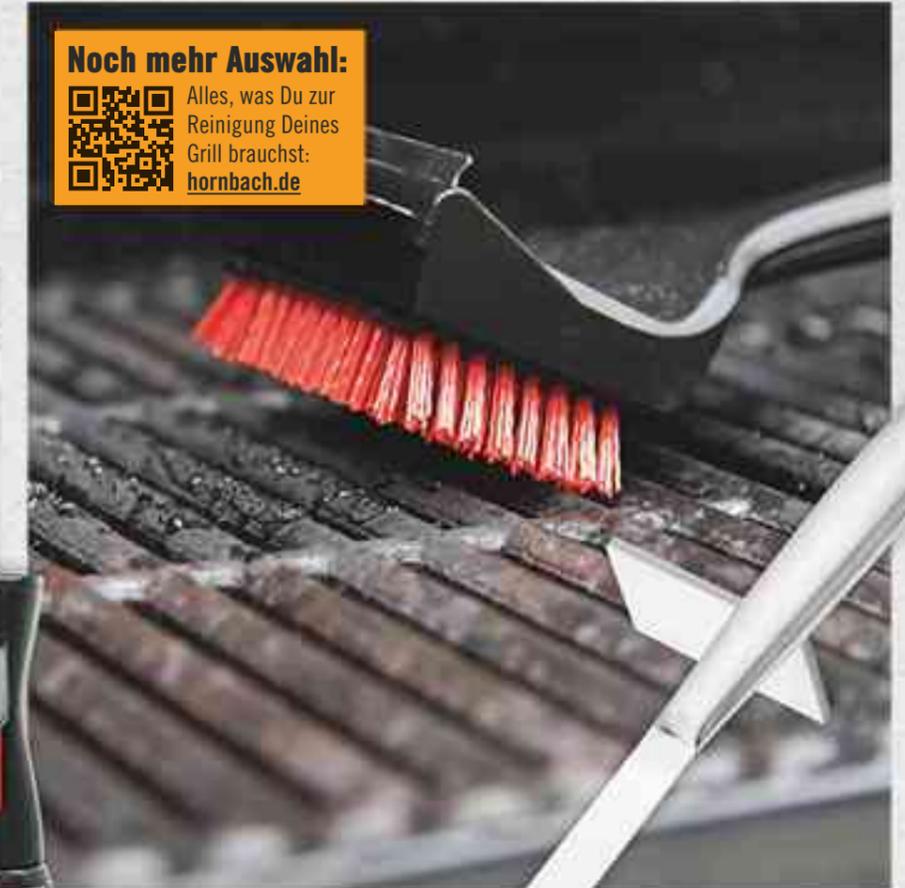
Direkt nach dem Grillen, wenn der Grill erkaltet ist, lassen sich Ruß und Fettspritzer auf dem **Gehäuse** am besten entfernen. Besonders bei Edelstahlfächern solltest Du keine Metallschwämme, Topfreiniger oder Bürsten mit Metallborsten verwenden. Sie zerkratzen die Oberfläche. Emaille-Oberflächen sind zwar unempfindlicher, aber auch hier solltest Du nicht allzu grob vorgehen. Nimm einen Lappen mit warmem Wasser und Spülmittel und wische damit das Grillgehäuse und, falls vorhanden, die Ablageflächen und das Gestell ab. Bei Gasgrills solltest Du auch immer die Brennkammer/Flammbleche im Blick haben. Sind sie stark

verschmutzt, brauchen auch sie eine Reinigung mit der Grillbürste und anschließend einem feuchten Lappen.

Wenn Dein Grill eine **Fettauffangschale** hat, solltest Du sie nach jeder Verwendung aus dem erkalteten Grill nehmen und reinigen. Denn alte Fett- und Grillgut-Reste sind ein optimaler Nährboden für Bakterien und Schimmelpilze. Bei stärkeren Verkrustungen helfen Dir Grillreiniger, Schaber und Reinigungsbürsten mit Kunststoffborsten. Einige Fettauffangschalen sind auch spülmaschinengeeignet, sodass Du sie nach einer gründlichen Vorreinigung mit dem restlichen Grillgeschirr mitspülen kannst.

Noch mehr Auswahl:

Alles, was Du zur Reinigung Deines Grill brauchst: hornbach.de



Nach dem Grillen ist vor dem Grillen

Egal, ob Kohle-, Gas- oder Elektrogrill: Saubergemacht werden müssen sie alle. Gehört einfach dazu. Und wer seinen Grill liebt, der pflegt ihn auch, richtig? Also, los! Um den **Grillrost** von Deinem Kohle- oder Gasgrill wieder sauber zu bekommen, kannst Du Dir entweder direkt nach dem Grillen oder vor dem nächsten Einsatz das sogenannte Ausbrennen zunutze machen. Dabei werden die ersten groben Reste von Grillgut bereits verkohlen. Halte dabei, falls vorhanden, den Deckel geschlossen und die Lüftungsschieber

offen und geh auf volle Leistung. Dass der Prozess abgeschlossen ist, erkennst Du daran, dass die Rauchbildung nachlässt und auf dem Rost weiße Aschereste zu sehen sind. Dann geht es weiter mit der Bürste: Entferne damit die letzten Reste. Für den Rost aus Gusseisen nimmst Du eine mit Messingborsten, für einen aus Edelstahl eine Bürste mit Edelstahlborsten. Edelstahlroste kannst Du im Übrigen auch nass reinigen, Gusseisenroste dagegen eher nicht, da sie rosten. Ab und an eine Behandlung mit einem

leicht angefeuchteten Grillreinigungsschwamm vertragen auch sie. Beim Reinigen Deines Elektrogrill-Rosts heißt es zuerst: Stecker ziehen. Lass den Grill abkühlen und wische, sobald er lauwarm ist und wenn Du einen beschichteten Rost hast, Fett- und Grillreste mit einem feuchten Tuch ab. Bei stärkeren Verkrustungen hilft eine Spülbürste oder Grillreiniger. Hast Du ein Modell mit entnehmbarem Rost aus Gusseisen, kannst Du ihn nach dem Erkalten herausnehmen und mit einer Messingbürste säubern.

CAMPINGAZ
Triangel
Reinigungsbürste
• 32 x 17 cm
• Edelstahl-Borsten
6648574



weber
Grillrost Reiniger,
300 ml 10195619

Char-Broil
Reinigungsbürste
• 48 x 10,1 cm
• Nylon-Borsten
6576832

TENNEKER
Grillreinigungsbürste
• 43 x 6,1 x 5 cm
• Edelstahl 5601014

Leben und kochen in der Outdoor-Küche

Kochen an der frischen Luft hat etwas Ursprüngliches. Aber wie Steinzeitmenschen in freier Wildbahn ums Feuer sitzen, war gestern! Heute kannst Du dieses Freiluftlebnis mit moderner Technik kombinieren. Einfach per Knopfdruck oder mit einem Dreh die Platten anwerfen – und nach wenigen Minuten können Steaks, knackige Würstchen, Grillhähnchen, leckere Maiskolben oder Gemüsespieße gebrutzelt werden.

Vier gute Gründe für eine Outdoor-Küche:

- Du musst im Sommer nicht mehr schwitzend in einer stickigen Küche kochen.
- Unter freiem Himmel sind Gerüche schnell verfliegen.
- Kurze Wege, da Dein Gemüsebeet gleich neben der Küche ist.
- Urlaubs-Feeling inklusive. So bist Du gedanklich beim nächsten Camping-Ausflug.

Ein **Spülbecken** in der Outdoor-Küche ist praktisch. Aber bedenke: Du brauchst eine Frischwasserzufuhr und eine Leitung, um das Abwasser zu entsorgen. Plane also Deine Grillecke daher in der Nähe eines Wasseranschlusses. Das Leitungswasser wird über den Schlauch der Armatur in der Outdoor-Küche in das Spülbecken geleitet. Unter dem Spülbecken verläuft das Abwasserrohr. Das Wasser, das Du zum

Waschen von Salat oder Gemüse verwendet hast, kannst Du als Gießwasser ins Beet leiten. Wasser, in dem Spülmittel, Speisereste oder Fette schwimmen, muss entsorgt werden – am besten sammelst Du Schmutzwasser in einem Kanister oder einer Wanne und leerst die Behälter zu gegebener Zeit. Vergiss nicht, den Wasseranschluss über Winter abzumontieren. Schlauch und Armatur können einfrieren und platzen.



Spüle „Teka Total“
 • 60 x 51 x 15,5 cm
 • Verbundwerkstoff
 • Edelstahl-Optik, seidenglänzend
 10514374



buschbeck

Grillkamin
 • 110 x 65 x 203 cm
 • Beton
 • Grillrost: 54 x 34 cm, Stahl 7816612



2-in-1: Der Grillkamin

Das absolute Highlight im Garten: Ein Grillkamin sorgt gleich für doppelte Freude. Denn nach dem Grillvergnügen mit Familie und Freunden dient er als Wärmequelle und ermöglicht lange, gemütliche Abende am offenen Feuer.

Vier gute Gründe für einen Grillkamin:

- An kühlen Sommerabenden wärmt er schön.
- Grillen ist auch bei Regen möglich, da das Essen und die Glut Dank der Überdachung trocken und geschützt bleiben.
- Der Rauch steigt nicht mehr unkontrolliert und störend in alle Richtungen. Durch den Kamin zieht er nach oben ab.
- Verschmutzungen durch die Witterung können mit einem Hochdruckreiniger ganz einfach entfernt werden.

Wer das Freiluftkochen zelebrieren will, setzt auf eine professionelle Outdoor-Küche. Und ein echter Macher baut die natürlich selbst. Stell Dir Deine neue Outdoor-Küche so zusammen, dass sie zu Dir und Deinen Kochkünsten passt. Wie bei einer Modulküche kannst Du einzelne Komponenten einer Gartenküche oder eines Gasgrillwagens kombinieren und an Deine Bedürfnisse anpassen. Berücksichtige beim Zu-

sammenstellen der Module Deine gewohnten Arbeitsabläufe in der Küche. Wenn Du beispielsweise hauptsächlich ein Grillmeister bist, ist es sinnvoll, das Küchenmodul mit dem Grill in der Mitte zu positionieren. Profigräte mit Gas sind besonders beliebt. Wer arbeiten will, braucht Platz. Also plane genügend Arbeitsfläche ein. 60 cm in der Tiefe bieten genug Raum, um vorne zu schnippeln und im Hintergrund Zutaten, Töp-

fe oder Schüsseln abzustellen. Überlege auch, wie viele Personen gleichzeitig werkeln wollen.

Mehr zum Projekt online:

 Outdoor-Küche mit Mauersteinen bauen: Die komplette Anleitung unter hornbach.de

**Seitenbrenner
grifflose Tür**

TENNEKER Gasgrill „HALO TG 3“
 • 156,4 x 61 x 100 cm
 • Grillroste: 69,9 x 47,6 cm und 47,9 x 12,4 cm, Gusseisen
 • 3 Hauptbrenner: 10,2 kW, Seitenbrenner: 3,1 kW 6479343

**Glasdeckel
verschiedene Grillroste separat verfügbar**

TENNEKER Einbaugasgrill „HALO TG 4“
 • 103,7 x 61 x 56,2 cm
 • Grillroste: 94,2 x 47,6 cm, Gusseisen und 47,9 x 12,4 cm, Edelstahl
 • 4 Hauptbrenner: 13,4 kW 6479388



Mauersystem „Cremona Landhaus“
 • 16 Steine in 7 Formaten
 • 0,9 m² 4622859



Grillen in der kalten Jahreszeit

Drei Wörter, die Du auch im Winter hören willst: Grill ist an! Welche Grills sich fürs Wintergrillen besonders eignen und wie Du auch bei Eis und Schnee zur perfekten Glut kommst, zeigen wir Dir hier. Ist die Luft kalt und die Nacht klar, ist Wintergrillzeit. Nässe und Kälte machen es zu einer absoluten Herausforderung, der Du Dich als Grillenthusiast gerne stellst. Wie Du vermeidest, dass Dein Grill lauwarm und Dein Fleisch roh bleibt, erfährst Du hier. Mit unseren Tipps lodert die Glut der Freude in Deinem Herzen über Dein gelungenes Wintergrillen.



Welche Grills eignen sich fürs Wintergrillen?

Die Abende werden länger und gemütlicher. Dich treibt ein Gedanke um: Das perfekte Wintergrillen zu organisieren. Knuspriges Fleisch, loderndes Feuer und heiße Getränke. Du weißt genau, der richtige Grill ist das glühende Herz der Veranstaltung.

Kugel- oder Gasgrill

Bist Du eher ungeübt in Sachen Wintergrillen, solltest Du einen Kugelgrill oder einen Gasgrill nutzen. Die haben einen Deckel und halten damit die Hitze besser. Denn bei niedrigen Temperaturen hat Dein Fleisch eine längere Garzeit. Damit stellst Du sicher, dass Dein Fleisch so wird, wie Du es Dir erträumst: Knusprig zart, mit dem typischen Grillaroma.

Smoker

Ran ans Fleisch – mit einem Smoker kannst Du Dich auch im Winter an ein großes Stück Fleisch trauen. Das Fleisch wird in einer separaten Kammer durch die Abluft des Holzfeuers schonend gegart. Damit kannst Du einfach mal wildes Wintergrillen ausprobieren und Deinen Gästen – mit entsprechend Vorlauf – Pulled Hirsch mit Glühwein servieren. Sie werden sich die Finger danach lecken.

Grillkamine

Eigentlich nur was für absolute Wintergrillkönner. Grillkamine sind geschützt, eine Seite bleibt jedoch offen. Bläst der Wind aus der falschen Richtung, hast Du nicht nur Asche auf Deinem Fleisch, sondern auch auf Deinem Haupt. Das kannst Du Dir sparen. Für Grillkamine gibt es Gulasch- oder Glühweintöpfe. Mit einem kräftigen Eintopf wärmst Du die Herzen Deiner Gäste in einer eiskalten Nacht.

Grillkotas

Ist Grillen für Dich Lebensaufgabe, kann Dich auch der eisigste Winter nicht aufhalten. Wir hätten da was für Dich. Wie wär's mit einer Grillkote? Eine kleine Hütte mit Schwenkgrill in der Mitte, Bänken an den Seiten und einem Abzug über dem Dach. Zusammensitzen an klirrend kalten Winterabenden, eingepackt in dicke Felle mit einem heißen Getränk in der Hand und Grillduft in der Nase. Klingt wie ein Traum? Gönn Dir einfach eine Grillkote.



So wird Dir sicher nicht kalt draußen

Eingepackt in dicker Kleidung stehst Du am Grill und siehst zu, wie Dein Fleisch goldbraun wird. Du spürst die Wärme, die der Grill verströmt, doch langsam kriecht die klirrende Kälte des Winterabends an Dir hoch. Unangenehm? Dann solltest Du vorher sicherstellen, dass Du noch andere Wärmequellen für Deine Gäste besorgst. Denn ist der Abend klar und eiskalt, kann die Kälte schnell unangenehm werden, auch mit der richtigen Kleidung.

Der Klassiker: Terrassenstrahler

Willst Du Deine Gäste in Decken eingepackt auf der Terrasse platzieren, dann lohnen sich elektrische Terrassenheizer. Sie sorgen für wohlige Wärme auch am kältesten Winterabend.

Mit Holz einheizen

Für das lauschige und winterliche Ambiente kannst Du **Feuerschalen** oder Feuerkörbe aufstellen, die Du mit Holz befeuerst. In der Glut kannst Du ein paar Kartoffeln in Alufolie als Beilage rösten. Magst Du es rustikaler und brauchst mehrere Wärmequellen, kannst Du auch zu Schwedenfeuern greifen, die mit ihrer lodernden Flamme Wärme verströmen.



starke Qualität

busebeck

Feuerschale

- Ø 80 x H 30 cm, Eisen 6087710
- weitere Größen und passendes Zubehör erhältlich – siehe [Seite 14](#)

Noch mehr Auswahl:



50 Terrassenheizstrahler und mehr findest Du unter hornbach.de

Enders Heizstrahler „Polo 2.0“

- 42 x 115 cm
- 6 kW, Edelstahl
- 6339699

inkl. Schlauch & Gasdruckregler



Die perfekte Glut beim Wintergrillen

Die Glut leuchtet orange-rot in der Dämmerung. Während Du das erste Steak voller Vorfreude auf den Grill legen willst, merkst Du Dein Grillrost ist nicht heiß genug. Die Bedingungen sind schwierig, aber Du nimmst die Herausforderung an und schürst sie: die perfekte Wintergrillglut.

Wintergrillen mit Holzkohle

Du grillst am liebsten mit Holzkohle? Dann solltest Du im Winter besser Briketts benutzen, denn die bleiben länger heiß. Beim Anzünden kannst Du ein wenig Holzkohle untermischen, die brennt schneller durch und wird heißer. Deine Briketts und die Holzkohle solltest Du über Winter an einem trockenen Ort lagern. Werden sie nass oder feucht, brennt's nicht mehr.

Wintergrillen mit Gas

Auch mit Gas heizt Du Deinem Grill im Winter ein und lässt das Fleisch brutzeln. Verwende Propangas, das verflüssigt sich erst weit unter null Grad. Butangas dagegen wird schon um den Nullpunkt flüssig und kann dafür sorgen, dass Dein Grill im Winter eiskalt bleibt.

Palmako inkl. Fußboden

Grillkote „Kylie“

- 379 x 379 x 346 cm
- Fichte 5608351

Die HORNBAACH Möglichkeiten

Lieferoptionen

Wie hättest Du's denn gerne transportiert? Einen Transporter mieten, per Lkw liefern lassen oder doch mit dem Auto selber abholen – HORNBAACH bietet Dir verschiedene Möglichkeiten, damit der Einkauf sicher bei Dir ankommt. Verschaffe Dir hier einen Überblick über unsere Lieferoptionen. Mehr Infos findest Du unter hornbach.de/services



MEISTER SCHMIEDE 

Zugucken. Nachmachen. Passt.
Die Videoanleitungen für Dein Projekt, z. B. „Terrasse bauen“:
hornbach.de/video

Finanz-Kauf

Nix mehr auf der hohen Kante? Mit HORNBAACH kannst Du den Traum vom Grill trotzdem verwirklichen. Infos zu weiteren Finanzierungsmöglichkeiten unter hornbach.de/finanzkauf oder im Markt.

0% Finanzierung:

- ab einem Einkaufswert von 99 €
- variable Laufzeiten von 6 bis 12 Monaten
- monatliche Mindestrate 10 €
- Kaufpreis entspricht dem Nettodarlehensbetrag
- gebundener Sollzinssatz (jähr.) und effektiver Jahreszins 0,00%
- keine Gebühren

Bonität vorausgesetzt. Mindestalter 18 Jahre, Antrag nur mit gültigem deutschen Personalausweis und gültiger ec-/Maestro- oder vpay-Karte sowie ggf. aktueller Verdienstschein möglich. Verbrauchern steht ab einem Nettodarlehensbetrag von 200,00 € ein Widerrufsrecht gemäß § 514 BGB zu. Vermittlung erfolgt für den Kreditgeber TARGOBANK AG, Kasernenstr. 10, 40123 Düsseldorf.



Die HORNBAACH Dauertiefpreise.

Keine Lockvögel.
Alles günstig.
Gilt für das gesamte Sortiment.

Keine Aktionspreise.
Immer günstig.
365 Tage im Jahr.

Keine Tricks.
Garantiert günstig.
Solltest Du beim Wettbewerb einen identischen Artikel günstiger finden, machen wir diesen Preis. Im Markt erhältst Du auf dort vorrätige Artikel zudem **10% extra**. Abverkäufe ausgenommen.

Mehr erfahren auf hornbach.de/dauertiefpreise