

DAS CHAR-BROIL MAGAZIN

by Char-Broil 

TRU-Infrared™ Technology

Patentierte Hitze für bis zu
50% saftigeres Grillgut

Neue Highlights

Unser SMART⚡E &
Professional POWER EDITION

Come together

Dein perfekter Grillabend

Char-Broil 

Char-Broil 

Char-Broil 

www.charbroil.de



DIE E⚡NOVATION



SMART⚡E



SCANNEN & STAUNEN

Per Knopfdruck zum echten Grillerlebnis.

FEUER & FLAMME

SO WILL ICH GRILLEN



Was gibt es Besseres, als sich den ganzen Tag mit Grillen zu beschäftigen? Richtig: Nichts! In unserem neuen Magalog kannst Du alles Wissenswerte zum Thema Grillen erfahren – und noch viel mehr! Unsere Char-Broil BBQ Brothers nehmen Dich mit auf ein kulinarisches Abenteuer: Leckere Rezepte und Insider-Tipps findest Du ab Seite 48. Mach Dir das erstklassige BBQ-Know-How der beiden zunutze und werde zum Grillprofi, frei nach dem Motto: „So will ich grillen“. Mit dem Char-Broil BBQ Guide als praktische App kannst Du schnell losgrillen: Hier findest Du einfache Tipps rund um das Thema Aufbau und Reinigung Deines Grills inklusive leckerer Grillrezepte – alles, was das Char-Bro Herz begehrt! Du willst mehr? Du bekommst mehr! Der Magalog 2023 bietet jede Menge Mehrwert für alle Char-Bros.

Entdecke die Innovation von Char-Broil, den Elektrogrill der nächsten Generation. Per Knopfdruck zum echten Grillerlebnis. Der neue SMART-E auf Seite 28. Vom Räuchern bis zur Wetterschutzhaube findest Du ab Seite 54 alles in unserem vielseitigen Zubehörsortiment. Du möchtest auch beim Grillen auf Nachhaltigkeit achten? Sieh dir unsere Tipps ab Seite 18 an. Ein perfekter Grillabend soll geplant werden – aber was musst Du beachten? Schau ab Seite 20 vorbei. Du willst mit dem passenden Wissen zum Thema Steak glänzen? Kein Problem, denn ab Seite 14 findest Du die beliebtesten Beef Cuts und wie sie am besten zubereitet werden. Wir machen Dich zum absoluten Fleischkenner! Bereit für das ultimative Grill Know-How? Wir wünschen viel Spaß beim Lesen und Nachgrillen.

#THEHEATISON



INHALT

NACHHALTIG GRILLEN

Wir zeigen Dir, wie
Du mit Deinem Grill
nachhaltig wirst!

18



BEEF CUTS

Welches Stück Fleisch
kommt eigentlich woher?
Die Antwort findest
Du ab Seite 14

14

TRU-INFRARED TECHNOLOGY

8

CHAR-BROIL TECHNOLOGIE

So funktioniert
unsere patentierte
Hitze



ABOUT US

Dafür stehen wir,
das sind wir

6

TRU-INFRARED™

8

Noch saftigeres Grillgut mit
unserer patentierten Technologie

TRU-INFRARED™

10

Alle Grills auf einen Blick

FINDE DEINEN GRILL

12

Unsere Gasgrills im Vergleich

BEEF CUTS

14

Steaks jeder Art

BEEF CUTS

16

Die leckersten Cuts im
Überblick

NACHHALTIG GRILLEN

18

Tipps & Tricks

PERFEKTER GRILLABEND

20

Organisation ist alles –
wie wird die Party perfekt?

COMMUNITY

22

Unsere Char-Bro Community –
werde auch Du ein Teil davon!

HYBRID

24

Gas oder Kohle? Hybrid!

UNSERE GRILLS

26

Alle Lines, alle Grills,
alle Infos, die Du brauchst

SMART-E

28

Unser Neuer mit
Elektro-Power

NEU

ULTIMATE OUTDOOR KITCHEN

30

Der Social Space für Deinen Garten



54

PIMP YOUR GRILL

Mit unserem
passenden Char-Broil
Zubehör bist Du
bestens ausgestattet!



66

SO GEHT RÄUCHERN

Wir zeigen Dir, wie
Du Deinem Grillgut
die gewisse
Rauchnote verleihst

56

MADE2MATCH

Individuelles Zubehör
für Deinen Grill und
Deine Bedürfnisse



NEU

28

Entdecke unseren neuen
SMART-E

PROFESSIONAL PRO LINE

32

Dein Profi-Gasgrill der
Premiumklasse

PROFESSIONAL POWER EDITION LINE

34

Mehr Power für Dein BBQ

NEU

PERFORMANCE PRO LINE

36

Einer für Alles

PERFORMANCE CORE LINE

38

Dein perfekter BBQ Einstieg

CONVECTIVE LINE

40

Solide und robust:
Der klassische Gasgrill

ALL-STAR

42

Unser Universalgrill

GAS2COAL 2.0

44

Der eine Grill, der beides kann

GRILL SPECIALS

46

Rauch & Glut? Oder doch
mobiler Genuss?

REZEPTE

48

BBQ-Rezepte für Deine
nächste Grillsession

APP

52

Unser Char-Broil BBQ Guide
hilft wo er kann

ZUBEHÖR

54

Alles, was das Char-Bro Herz
begehrt

INDEX

74

Alle Produkte auf einen Blick

ABOUT US

A GRILLION years of innovation

Grillen ist unsere Leidenschaft – und das bereits seit 1948! Inspiriert von einem kleinen Schritt für die Menschheit haben wir es uns auf die Fahne geschrieben, die BBQ-Revolution in Gang zu bringen: Mit unserer innovativen **TRU-Infrared™ Technology** haben wir eine Möglichkeit gefunden, unkontrolliert hochschlagende Flammen zu verhindern und die Temperatur besonders gleichmäßig auf dem Rost zu verteilen. Heute werden unsere Char-Broil-Grills von einem Kernteam in den USA und weltweitem Support mit insgesamt mehr als 425 Jahren Branchenerfahrung

entworfen und entwickelt: Wir können also nicht nur mit Erfahrung glänzen, sondern durch ständige Tests beste Qualität garantieren: In unserem Char-Broil Engineering Test Lab werden alle Produkte auf Herz und Nieren getestet. Dank dieser ausgiebigen Qualitätskontrolle können wir einige der fortschrittlichsten Grills auf den Markt bringen und diese seit neuestem mit einer noch umweltfreundlicheren Verpackung! Dabei eliminieren wir bis zu 100 % Styropor und nutzen ausschließlich FSC zertifizierte Kartontage. Cool, oder?

1948

The heat is on

Der erste gusseiserne Char-Broil Holzkohlegrill ist bereits in den 1940er-Jahren ein echter Erfolg.

2006

Hello TRU-Infrared™

Char-Broil bringt die innovative **TRU-Infrared™ Technology** auf den Markt. Das Grillgut wird hierdurch 50 % saftiger bei deutlich reduziertem Gasverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Gasgrills.

2016

Char-Broil BBQ Guide App

Grill aufbauen? Keine Sorge, mit der Char-Broil BBQ Guide App wird der Aufbau dank Schritt-für-Schritt Anleitung zum Kinderspiel.

2023

Die Zukunft des Electric-BBQ

Der neue SMART-E Elektrogrill überzeugt mit vollelektrischer E-Power, präziser Temperaturregelung, AUTO-CLEAN Modus und **TRU-Infrared™ Technology**. BBQ der nächsten Generation.

2021

Heißes Branding

Die neue **Professional PRO Line** überzeugt mit unserem heißesten Keramik-Sear-Brenner mit Temperaturen bis zu 900 °C für ein perfekt gebrandetes Steak.

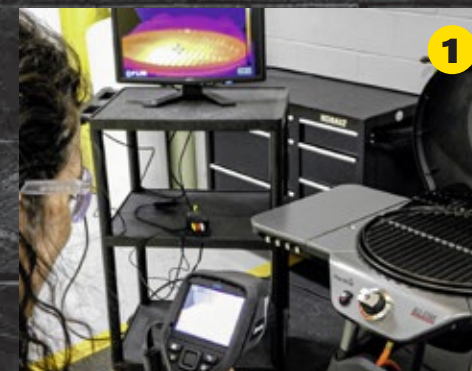


Garantierte Grillfreude



Durch Erfahrung und Tests können wir Qualität garantieren – auf Deine neuen Edelstahlbrenner bekommst Du zum Beispiel bis zu zehn Jahre Garantie! Wir stehen zu 100 % hinter unseren Produkten. Sollte es aus irgendeinem Grund den Fall geben, dass Du nicht zufrieden bist, finden wir die richtige Lösung für Dich. Du erreichst unseren Kundenservice problemlos über unsere Website. Alle weiteren Informationen zum Thema Garantie auf charbroil.de.

Aufwändige Qualitätssicherung



1 FLIR TEMP TEST
Wie sich die Hitze an Gerät und Grillrost ausbreitet, zeigt der Test mit der Wärmebildkamera

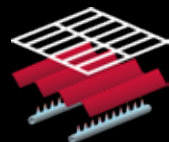
2 WIND TEST
Messung nach dem Test im Windraum mit Windgeschwindigkeiten von bis zu 65 km/h

Das Char-Broil Engineering Test Lab in den USA bietet Testunterstützung für alle unsere Outdoor-Kochprodukte – ob Gas, Elektro oder Holzkohle. Das Labor ist mit modernsten Testgeräten ausgestattet, darunter ein FLIR-Wärmebildsystem, Korrosionskammern, ein QUV-beschleunigter UV-Tester und ein Windraum, dessen Maschine Böen von über 65 km/h Stärke erzeugt.

In unserem Test Lab führen Spezialisten alle Entwicklungs-, Zertifizierungs-, Sicherheits- und Zuverlässigkeitstests durch, bevor unsere Produkte in Serienfertigung gehen. Dank dieser ausgiebigen Qualitätskontrolle sind wir in der Lage, einige der fortschrittlichsten Grills auf dem Markt herzustellen. Übrigens mit bis zu zehn Jahren Garantie auf spezielle Einbauteile.

GRILLEN. SAFTIG WIE NIE.

TRU-INFRARED™
TECHNOLOGY



DIE PATENTIERTE HITZE VON CHAR-BROIL:
VERTEILT SICH GLEICHMÄSSIG UND SCHÜTZT
DAS GRILLGUT VOR DEM AUSTROCKNEN.



LEICHTE REINIGUNG
DIE EMITTERPLATTE SCHÜTZT DIE BRENNKAMMERN
VOR FETT UND VERSCHMUTZUNGEN.



SPARSAMER IM VERBRAUCH
DAS PERFEKTE ZUSAMMENSPIEL AUS HITZEQUELLE,
EMITTERPLATTE UND ROST MACHT TRU-INFRARED™
GRILLS DEUTLICH SPARSAMER ALS ANDERE.

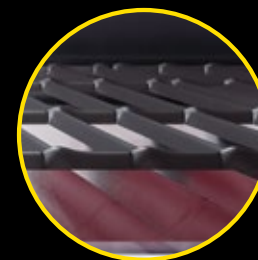


KOMBINATION ALLER ELEMENTE =
TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY

Patentierte Hitze von Char-Broil – TRU-Infrared™ Technology

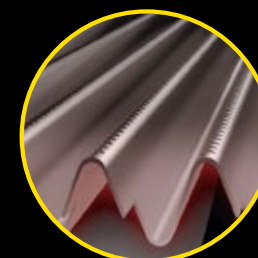
Das Herzstück der patentierten TRU-Infrared™ Technology ist die einzigartige Emmitterplatte. Sie verteilt die Hitze gleichmäßig über den gesamten Rost und sorgt dafür, dass das Grillgut noch saftiger wird. Außerdem reduziert die effiziente Technik den Verbrauch und durch den besonderen Aufbau sind Emmitterplatte, Rost und Brennkammer ganz leicht zu reinigen. Flammen, die unkontrolliert hochschlagen und das Grillgut verbrennen, hält die Emmitterplatte ab. Im Ergebnis ist Dein Fleisch gleichmäßig gegart und bis zu 50% saftiger.

Die Technologie im Detail



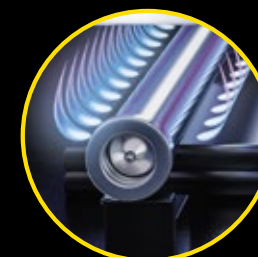
3. Rost

Die patentierte Hitze verteilt sich über den gesamten Rost, erhitzt das Grillgut gleichmäßig und sorgt für ein 50% saftigeres Ergebnis.



2. Emmitterplatte

Die einzigartige Emmitterplatte nimmt Hitze von unten auf, wandelt sie in TRU-Infrared™ Hitze um und gibt sie gleichmäßig an den Rost ab. Fett und Saft tropfen auf die Emmitterplatte, sodass die Brennkammer sauber bleibt. Grillsaft verdunstet auf der Emmitterplatte und wird direkt an das Grillgut zurückgegeben.



1. Hitzequelle

Grill an! Jetzt wird aus einfacher Hitze patentierte Hitze.



Entdecke die
TRU-Infrared™ Technology.

ALLE CHAR-BROIL GRILLS MIT **TRU-INFRARED™** AUF EINEN BLICK

LECKERE REZEPTE
FÜR TRU-INFRARED™
GRILLS
FINDEST DU AUF
CHARBROIL.DE

NEU

Professional POWER EDITION Line

Alles drin, alles dran – alles drauf! Mit unserer Professional POWER EDITION im modernen mattschwarzen Look werden Deine Grillträume wahr. Dank unserer patentierten TRU-Infrared™ Technology bleibt Dein Grillgut bis zu 50% saftiger. Ein kraftvoller Keramik-Sear-Brenner sorgt für extra Power und erreicht Temperaturen von bis zu 900°C. Damit gelingt Dir im Handumdrehen eine knusprige Kruste auf jedem Steak. Für kleines Grillgut ist eine passende Grillplatte mit dabei.



Professional POWER
EDITION 2

Professional POWER
EDITION 3



SEITE 34

SMART-E

Der SMART-E ist die Zukunft des Electric-BBQ. Er bietet maximale Hitze ganz ohne Gas und Kohle mit vollelektrischer E-POWER. Das heißt, er erreicht bis zu 370 °C und über SMART PRECISION hast Du die volle Temperaturkontrolle.. Dank der innovativen TRU-Infrared™ Technology wird Grillgut saftig wie nie. Außerdem erleichtert Dir der AUTO-CLEAN Modus die Reinigung.



SMART-E

SEITE 28

NEU

Professional PRO Line

Extra heiß, extra komfortabel, extra vielseitig – die Professional PRO hat einfach alles. Ausgestattet mit unserer TRU-Infrared™ Technology, damit Dein Grillgut innen bis zu 50 % saftiger bleibt. Für die extra Power sorgt der seitliche Keramik-Sear-Brenner mit Temperaturen von bis zu 900°C!



Professional
PRO S 2

Professional
PRO S 3

SEITE 32



Performance PRO Line

Der Performance PRO ist ein kompakter Mittelklasse Grill bei dem Du auf nichts verzichten musst. Neben unserer TRU-Infrared™ Technology sind die Ausstattungs-Highlights des Performance PRO eine zusätzliche gusseiserne Grillplatte und das innovative Chef's Delite System (erhältlich ab PRO S 3) inklusive einer Grillpfanne aus Edelstahl, die die Zubereitungsmöglichkeiten erweitern und für grenzenlosen Grillgenuss sorgen.



Performance
PRO S 2

Performance
PRO S 3

Performance
PRO S 4

SEITE 36

Kettleman & Grill2Go

Mit unserem Kettleman kannst Du Deine Holzkohle mal so richtig einheizen und musst dabei nicht auf unsere TRU-Infrared™ Technology verzichten! Unterwegs sorgt unser Grill2Go für saftigeres Fleisch!



Kettleman

Grill2Go

SEITE 46

Performance CORE Line

Der Performance CORE ist der perfekte Grill für Einsteiger. Dank unserer innovativen TRU-Infrared™ Technology wird die Hitze gleichmäßig verteilt, Dein Grillgut bis zu 50 % saftiger und jeder Grillabend ein großer Erfolg! Die solide Grundausstattung im schwarzen Design kann leicht durch unser MADE2MATCH-System nach Deinen Wünschen erweitert werden.



Performance
CORE B 2

Performance
CORE B 3



Performance
CORE B 3 Cart

Performance
CORE B 4

SEITE 38

All-Star

Unser universeller Grill! Ob Tischgrill oder auf dem Balkon, ob Gas, Kohle oder elektrisch, unser All-Star ist nicht nur flexibel, sondern performt: Natürlich mit unserer TRU-Infrared™ Technology!



120 B-Gas

120 B-Electric

SEITE 42

Ultimate Outdoor Küche

Die ultimative Outdoor Küche! Neben hochwertigster Verarbeitung und Komfort, überzeugt die Ultimate 3200 mit besten Grillergebnissen durch unsere patentierte TRU-Infrared™ Technology.



Ultimate
3200

SEITE 30

FINDE DEINEN GRILL!

UNSERE GASGRILLS MIT TRU-INFRARED[™] TECHNOLOGY IM VERGLEICH

PROFESSIONAL PRO LINE

PROFESSIONAL POWER EDITION LINE

SMART-E

PERFORMANCE PRO LINE

PERFORMANCE CORE LINE



S 2

S 3



POWER
EDITION 2

POWER
EDITION 3



SMART-E



S 2

S 3

S 4



B 2

B 3

B 3 Cart

B 4

Dein Profi-Gasgrill der Premiumklasse mit 900°C Keramik-Sear-Brenner und Sonderausstattung, der Dich auf Dein nächstes BBQ Level hebt

Dein kraftvoller Premiumklasse Gasgrill im mattschwarzen Look mit 900 °C Keramik-Sear-Brenner

Dein Premiumklasse Elektrogrill mit AUTO CLEAN Modus

Dein vielseitiger Gasgrill der kompakten Mittelklasse, mit dem Dein BBQ Erlebnis grenzenlos wird

Dein Einsteiger Gasgrill der kompakten Mittelklasse, mit dem Dein BBQ immer gelingt

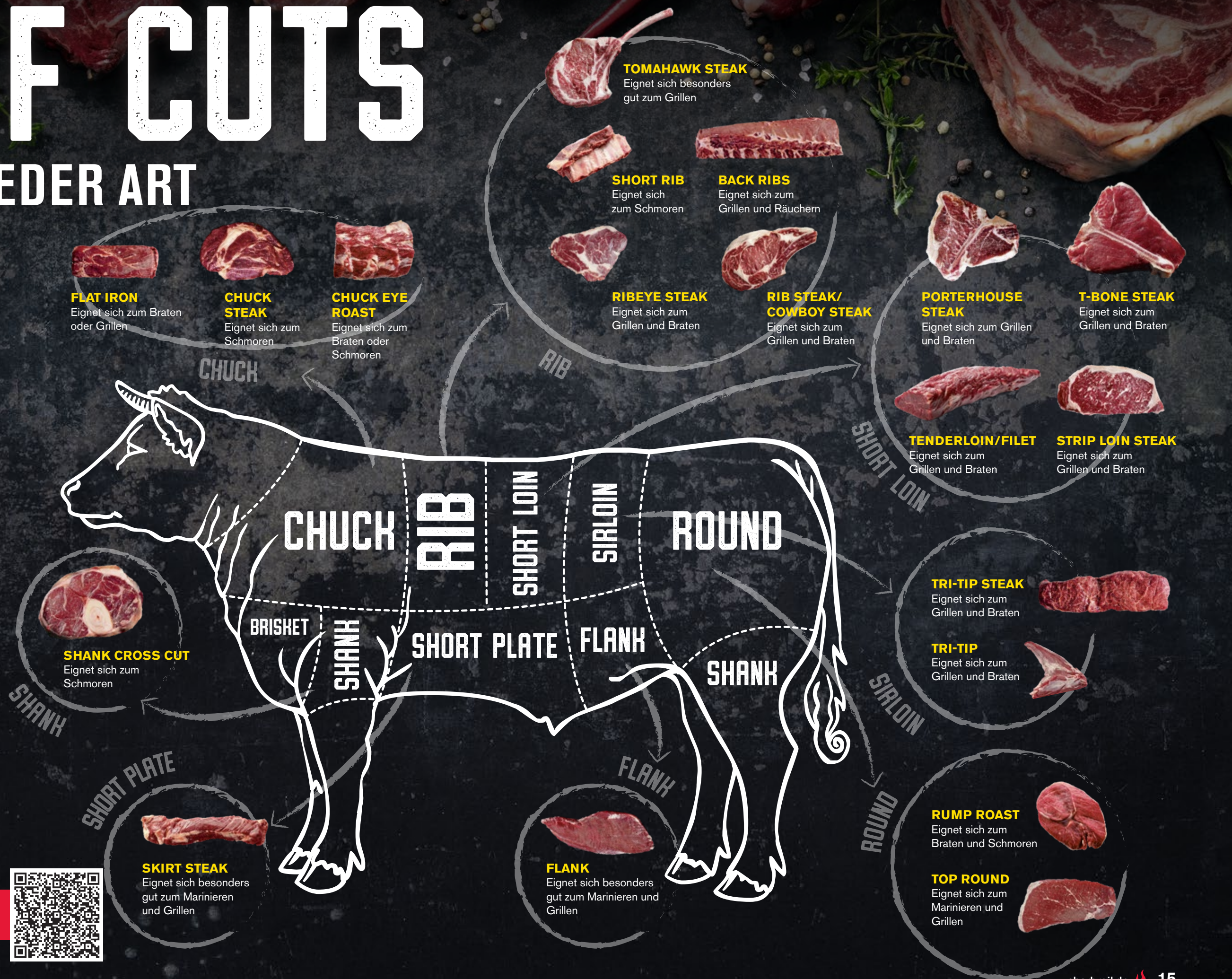
Bewertung	 PLUS	 PLUS										
Grillfläche	47,8 x 44,5 cm	61,5 x 44,5 cm	47,8 x 44,5 cm	61,5 x 44,5 cm	57 x 39 cm	45 x 43,5 cm	54,3 x 43,5 cm	63 x 43,5 cm	45 x 43,5 cm	54,3 x 43,5 cm	54,3 x 43,5 cm	63 x 43,5 cm
TRU-Infrared [™]	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Anzahl Brenner	2	3	2	3		2	3	4	2	3	3	4
Roste	Porzellanemaillierte Gusseisenroste	Porzellanemaillierte Gusseisenroste	Porzellanemaillierte Gusseisenroste & extra Grillplatte	Porzellanemaillierte Gusseisenroste & extra Grillplatte	Edelstahl-Rostsystem	Porzellanemaillierte Gusseisenroste & extra Grillplatte	Porzellanemaillierte Gusseisenroste & extra Grillplatte	Porzellanemaillierte Gusseisenroste & extra Grillplatte	Porzellanemaillierte Gusseisenroste	Porzellanemaillierte Gusseisenroste	Porzellanemaillierte Gusseisenroste	Porzellanemaillierte Gusseisenroste
Warmhalterost	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
SureFire [®] Zündung	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sear-Brenner	✓	✓	✓	✓								
Seitenbrenner							✓	✓				
Deckel	Extra hoher Edelstahldeckel mit Deckelthermometer	Extra hoher Edelstahldeckel mit Deckelthermometer	Extra hoher Stahldeckel mit Deckelthermometer	Extra hoher Stahldeckel mit Deckelthermometer	Stahldeckel	Hoher Edelstahldeckel mit Deckelthermometer	Hoher Edelstahldeckel mit Deckelthermometer	Hoher Edelstahldeckel mit Deckelthermometer	Hoher, lackierter Stahldeckel mit Deckelthermometer	Hoher, lackierter Stahldeckel mit Deckelthermometer	Hoher, lackierter Stahldeckel mit Deckelthermometer	Hoher, lackierter Stahldeckel mit Deckelthermometer
Seitenablage	links klappbar	links klappbar	links klappbar	links klappbar	links und rechts klappbar	links und rechts klappbar			links und rechts klappbar			
Drehknöpfe	Ergonomisch geformt mit automatischem LED Licht	Ergonomisch geformt mit automatischem LED Licht	Ergonomisch geformt	Ergonomisch geformt	Digitales Display mit Drehknopf für präzise Temperaturregulierung	Ergonomisch geformt mit LED Licht	Ergonomisch geformt mit LED Licht	Ergonomisch geformt mit LED Licht	Ergonomisch geformt	Ergonomisch geformt	Ergonomisch geformt	Ergonomisch geformt
Gasfüllstands-anzeige	✓	✓										
MADE2MATCH	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
GEAR TRAX [®]	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Flaschenöffner	✓	✓				✓	✓	✓				

BEEF CUTS

STEAKS JEDER ART

In Rezeptsammlungen aus den USA trifft man immer wieder auf unterschiedlichste Begriffe für Fleischstücke – viele davon mag jeder schon einmal gehört haben, manches ist selbst für einen echten Char-Bro einfach nur Kauderwelsch.

Das liegt daran, dass Rinder in den USA ganz anders zerlegt werden als in Deutschland und es so manche Cuts auch überhaupt nicht gibt. Wir haben deshalb eine Beef Cuts-Vokabelliste erstellt, die Euch bei Eurem nächsten Barbecue hilft, Euer Steak auf die richtige Weise zuzubereiten.



Leckere Rezepte rund um's Rind findest Du online auf charbroil.de



DIE BELIEBTESTEN BEEF CUTS



Für einen echten Char-Bro ist kein Steak wie das andere! Gerade amerikanische Cuts unterscheiden sich sehr von unseren europäischen. Damit Ihr genau wisst, was Euer Steak ausmacht und aus welchem Teil des Rindes es stammt, zeigen wir Dir hier eine Auswahl der beliebtesten amerikanischen Cuts:



T-BONE STEAK

Gewicht: ca. 500 bis 800 g

Das T-Bone Steak ist ein echter Klassiker. Es stammt aus dem vorderen Teil des Rinderrückens und zeichnet sich durch seinen T-förmigen Knochen aus, der den Teil des Roastbeefs vom Filet trennt. Beim Grillen sollte die Kerntemperatur des Fleisches 53°C nicht überschreiten.



TOMAHAWK-STEAK

Gewicht: ca. 1000 bis zu 1400 g

Das Tomahawk-Steak umfasst den Cut des Rib-Eye Steaks, ergänzt durch einen großen Rippenknochen. Die Dicke des Steaks hängt dabei von der Dicke dieses Knochens ab. Das Fleisch ist gut marmoriert und überzeugt durch einen intensiven Geschmack. Mit gekürztem Rippenknochen wird das Steak auch Cowboy Steak genannt.



RIB-EYE

Gewicht: ca. 200 bis 500 g und bis zu 4 cm dick

Das Rib-Eye Steak wird aus dem vorderen Rücken des Rindes geschnitten. Zu seinem Namen kam der Cut durch den innen liegenden Muskelstrang der Hochrippe Longissimus Dorsi – dem „Eye of Round“. Dieses Muskelfleisch wird von Fettgewebe so umrahmt, dass es wie ein Auge aussieht. Weitere Bezeichnung: Österreich – Rostbraten/Hohe Rippe; Frankreich – Entrecôte.



PORTERHOUSE STEAK

Gewicht: ca. 900 g

Das vergleichsweise große Porterhouse Steak stammt aus dem Rinderrücken. Nicht zu verwechseln mit dem T-Bone Steak, verfügt es zwar auch über einen sogenannten T-Knochen, hat aber einen deutlich größeren Filetanteil. Ein waschechtes Porterhouse sollte 4-8 cm dick sein und mindestens ein Pfund auf die Waage bringen.



FLANK STEAK

Gewicht: ca. 700 bis 1000 g

Das nur maximal 3 cm dünne Flank Steak stammt aus dem Unterbauch des Rindes. Durch den relativ geringen Fettgehalt, sollte dieses Stück bei hoher Temperatur für nur wenige Minuten von beiden Seiten gegrillt werden. Nach der Ruhephase am besten quer zur Faser in dünne Tranchen schneiden, damit es nicht zäh wird.



STRIP STEAK/RUMPSTEAK

Gewicht: ca. 200 bis 400 g

Als Strip Steaks bezeichnet man die einzelnen Steaks, die aus dem vorderen Teil des Roastbeefs, dem Bereich zwischen Hochrippe und Hüfte, geschnitten werden. Charakteristisch für das Strip Steak ist die feine Marmorierung und der breite, durchgehende Fettrand. Weitere Bezeichnungen: Deutschland – Rumpsteak; Großbritannien – Striploin/Short Loin.



TENDERLOIN/FILET

Gewicht: ca. 150 bis 250 g

Der Muskel, aus dem das Tenderloin geschnitten wird, stammt aus dem inneren, wenig beanspruchten, Lendenbereich des Rindes. Das Fleisch ist besonders mager und feinfaserig. Bei der Zubereitung sollte eine Kerntemperatur von 53°C nicht überschritten werden. Weitere Bezeichnungen: USA – Filet-Steak; Österreich – Lungenbraten.

NACHHALTIG GRILLEN

Wenige Themen sind so brandaktuell wie das Thema Nachhaltigkeit. Auch an uns geht es nicht spurlos vorbei und deswegen wollen wir Dir zeigen, wie nachhaltig ein echter Char-Bro grillen kann!

GAS, KOHLE ODER ELEKTRISCH?

Heutzutage wird das Thema Nachhaltigkeit immer wichtiger. Nahezu in allen Bereichen gibt es mittlerweile nachhaltige Alternativen mit denen jeder etwas für unsere Umwelt tun kann. Aber wie sieht es eigentlich mit dem Grillen aus? Auch bei uns gibt es jetzt eine neue noch nachhaltigere Alternative: Den neuen SMART-E Elektrogrill. Die Energieersparnis im Gegensatz zu einem klassischen Gasgrill liegt hier bei über 40 %. Wer dann noch auf Ökostrom achtet, ist in Sachen nachhaltig Grillen ganz vorne mit dabei.

NACHHALTIG BRUZZELN – WAS KOMMT AUF DEN GRILL?

Auch bei Grillgut kann auf Nachhaltigkeit geachtet werden. Doch wie macht man das am besten? Bei Fleisch und Fisch möglichst auf die regionale Herkunft achten, so können viele schädliche CO₂-Emissionen eingespart werden. Wer gern Gemüse auf dem Grill hat, der sollte auf Saisonalität achten und am besten regional einkaufen. Gemüse vom Grill schmeckt nicht nur besonders gut, sondern stößt bei der Produktion auch ca. 98 % weniger CO₂ als herkömmliches Rindfleisch aus.



WELCHES GEMÜSE EIGNET SICH FÜR DEN GRILL?

Vitaminreich, vegetarisch und preiswert – frisches Gemüse auf dem Grill ist längst eine gleichwertige Alternative zu Fleisch! Auch als gesunde und schmackhafte Beilage bringt Grillgemüse Farbe in Spiel. Fast jedes Gemüse eignet sich zum Grillen. Mit unseren GRILL+® Spießen kannst Du mehrere Sorten miteinander kombinieren und so noch mehr Abwechslung in Deine Gerichte bringen.



Gemüse kann mariniert und langsam gegart, aber auch heiß angebraten werden. Schneide das Grillgemüse in gleichmäßige Streifen oder Stücke. So kannst du auch unterschiedliche Sorten etwa gleich lang grillen. Wasserhaltiges Gemüse wie Zucchini oder Tomaten können schnell zerkocht werden. Grille diese also eher heiß und nicht zu lang. Viele Gemüsesorten kannst Du direkt auf dem Grillrost zubereiten. Falls doch zu viel Flüssigkeit austritt, empfiehlt sich der Einsatz einer Grillpfanne oder einer Grillplatte.

Grillgemüse mit ähnlichen Garzeiten grillst Du am besten zusammen. Je mehr Feuchtigkeit das Gemüse hat, desto mehr Hitze verträgt es! Kartoffeln gelingen am besten über einen längeren Zeitraum und bei niedrigen Temperaturen. Bei der Zubereitung von saftigen Tomaten dagegen kannst Du den Grill voll aufdrehen.

WIE GRILLE ICH AUF EINEM ELEKTROGRILL?

Echtes Grillfeeling kommt nur mit Feuer, Glut und Rauch auf? Das sehen wir nicht so! Dem Grillgut ist es egal, ob es mit Gas, Kohle oder elektrischer Power erhitzt wird – Du wirst keinen Unterschied schmecken.

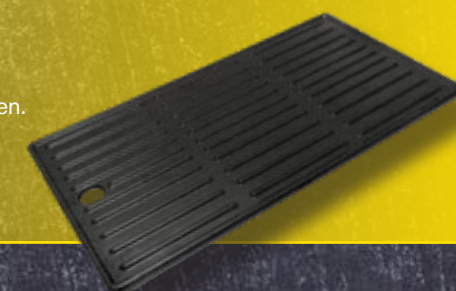
Der SMART-E, die Char-Broil Innovation 2023, garantiert mit bis zu 370 °C maximale Hitze, ganz ohne Kohle oder Gas.

Stecker rein und es kann losgehen! Durch die SMART PRECISION Technologie kannst Du auch niedrige Temperaturen ab 90 °C sehr genau einstellen und halten – z. B. zur Zubereitung von Fisch oder Gemüse. Auf dem Warmhalterost kannst Du Dein Grillgut zudem auch indirekt und somit besonders schonend garen. Unser Tipp: Steak bei 350 °C scharf angrillen, danach auf dem Warmhalterost bis zum gewünschten Gargrad nachziehen lassen.



HOT TIP

Auch Alufolie gehört zu den Umweltsündern. Am besten also auf Aluschalen und in Alufolie eingepacktes Gemüse und Käse verzichten. Stattdessen kann man Grillkartoffeln einfach aufs Rost legen oder eine der passenden Char-Broil Grillplatten verwenden. Diese eignen sich auch super für Spiegelei oder Pancakes!





DEIN PERFEKTER GRILLABEND

Was gibt es Besseres, als einen lauen Sommerabend mit Freunden und Familie am Grill zu verbringen? Richtig: nichts!

Wieviel Vorbereitung benötige ich wirklich, was kommt am besten auf den Grill, damit alle satt werden und welche Deko passt dazu? All diese Fragen beantworten wir Dir und geben Tipps für ein perfektes Barbecue.

SAVE THE DATE!

Der Termin zur nächsten Grillparty steht, aber die Gäste wissen noch nichts von ihrem Glück? Ob für Freunde und Familie oder für Kollegen und Geschäftspartner, eine Einladung ist ein Muss.

Nur wie? Eine Grillparty ist immer ein lockerer Anlass. So sollte auch die Einladung ausfallen. Wer die Vorfreude wecken will, kreiert eine selbstgestaltete Karte mit einem kurzen Text, Uhrzeit und Adresse. Man kann solche Karten ganz einfach im Internet mit vorgegebenen Designs erstellen und ausdrucken oder als Foto verschicken – unkompliziert und trotzdem individuell. Achtung: Am besten auf der Karte um Rückantwort und +1 Angaben bitten, das erleichtert die Planung!



HOT TIP

Deko ist für das Ambiente wichtig. Allerdings gilt: Weniger ist mehr! Der Tisch sollte nicht zu voll dekoriert werden, damit genug Platz für Geschirr und Salate bleibt. Ein paar große Kerzen sorgen für ein warmes Licht, auch wenn es abends langsam dunkel wird.

ACHTUNG HEISS!

RICHTIG EINHEIZEN

Ob Gas, Kohle oder beides: Der Grill muss richtig heiß sein, bevor das Grillgut den Rost berührt. Auf diese Weise können sich die Röstaromen entwickeln, die den echten Grillgeschmack ausmachen. Es gilt also: rechtzeitig Einheizen. Kohle braucht je nach Menge etwa 20-30 Minuten, um durch zu glühen. Der Gasgrill hingegen ist schon früher heiß, doch auch hier braucht der Rost etwa 10 Minuten bis er auf Temperatur ist. Ob Euer Grill schon die richtige Temperatur erreicht hat, könnt Ihr am Char-Broil Deckelthermometer erkennen oder beim SMART-E auf dem digitalen Display.

DRINKS

Zum BBQ gehört nicht mehr nur ein kühles Bier. Der Klassiker wird häufig durch Wein ersetzt. Auch eine selbstgemachte Limonade aus Wasser mit frischen oder tiefgekühlten Früchten oder alternativ Gurke und Minze ist eine gute Erfrischung für zwischendurch.

GRILLGUT – WORAUF KOMMT ES AN?

Der ultimative Grillgenuss geht natürlich auch mit der Qualität des Grillguts einher.

Daher sollte auf eine gute Fleischqualität sowie frisches und wenn möglich auch saisonales Gemüse geachtet werden. Fleisch, Fisch und Wurstwaren am besten beim Metzger des Vertrauens kaufen.

Wer gern Fleisch grillt, sollte beim Kauf auf die richtige Marmorierung achten, damit das Steak auf dem Grill schön saftig wird. Fettränder sollten am besten mitgegrillt und erst vor dem Verzehr weggeschnitten werden.

Klar, alles was auf den Grill kommt, steht bei einem Barbecue im Mittelpunkt, doch auch die Beilagen sollten passend gewählt werden. Salate, Brot und Dips gehören eigentlich zu jedem BBQ. Anders als gedacht, können die meisten Salate super vorbereitet werden, auch schon am Vortag. Hier gilt: Erlaubt ist, was schmeckt!

Als Gast zum BBQ eingeladen?

Dann ist ein entspannter Abend mit gutem Essen und lieben Menschen vorprogrammiert. Damit alles harmonisch abläuft, hier ein paar Tipps:

- Das Grillgut hat verschiedene Garzeiten. Kommt pünktlich, das macht es dem Gastgeber einfacher alles zusammen auf den Tisch zu bringen.
- Solltet ihr vegetarische oder vegane Kost bevorzugen, sagt vorher dem Gastgeber Bescheid oder bringt notfalls selbst etwas zum Grillen mit.
- Zu guter Letzt: Fragt vorab, ob ihr etwas mitbringen könnt. Das erleichtert dem Gastgeber die Vorbereitung!

So wird jedes BBQ zu einem schönen Erlebnis!

WERDE EIN #CHARBRO!

Die Char-Bro Community wächst von Tag zu Tag. Für uns ist Grillen ein Lebensgefühl – wir stehen auf gutes Essen und gemeinsame Erlebnisse.

Werde ein Teil davon, in dem Du Deinen eigenen #Charbro-Moment mit uns teilst.

Mach ein Foto von Deinem persönlichen Grill-Moment und lade es auf Deinem Social-Media-Kanal mit dem Hashtag **#Charbro** hoch und markiere **@charbroil_deutschland**.

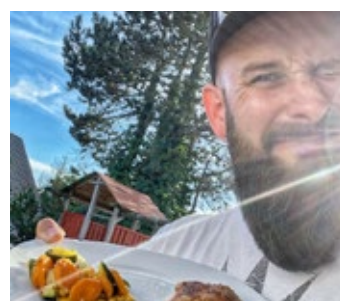
Und das Beste daran: Mit etwas Glück wirst Du als echter Charbro in unserem nächsten Magalog mit Bild und Deinem Accountnamen veröffentlicht. Zudem hast Du die Chance einen Grill2Go inkl. passender Tragetasche zu gewinnen.



@einefraulentgrillen



@butchertimo

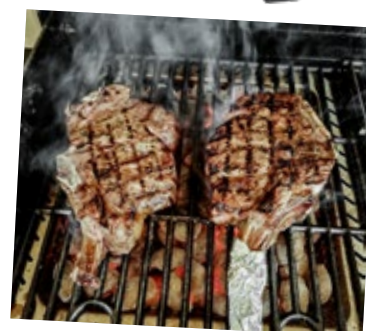


@daVadderGrillt

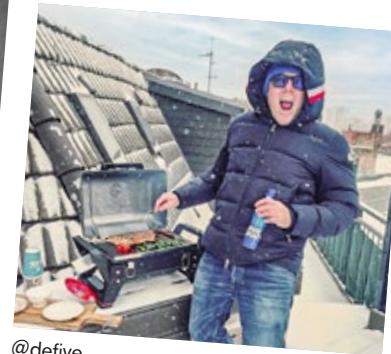
**GEWINNCHANCE:
GRILL2GO
PLUS TRAGETASCHE**



**WIR FREUEN
UNS AUF DEINE
KREATIVEN
SCHNAPPSCHÜSSE!**



@wacholdermann



@defive



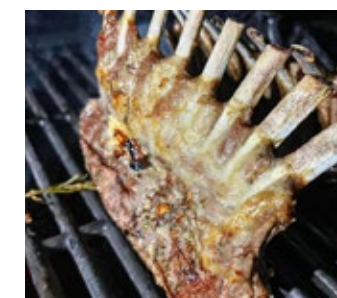
@richtertom0705



@lukas.latko



@kev_prow45



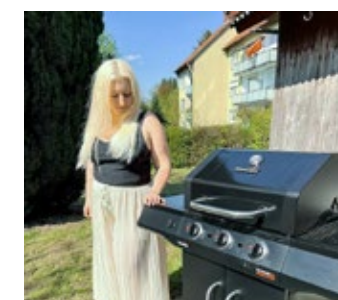
@bbq1971



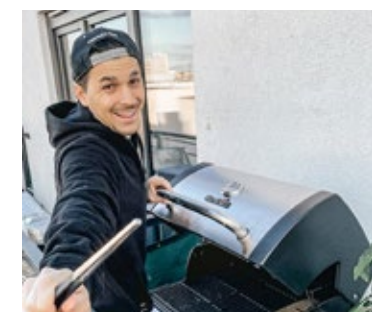
@philippenoschmitz



@zicoramic



@mara_dardes



@mabue95



@rallekj
@oliverbjerrehuus
@ ichaelolesenvmd
@ madsbo_highonlife

**Folge uns jetzt auf unseren
Social-Media-Kanälen:**



Char-Broil
Deutschland



charbroil_
deutschland



Char-Broil
Germany

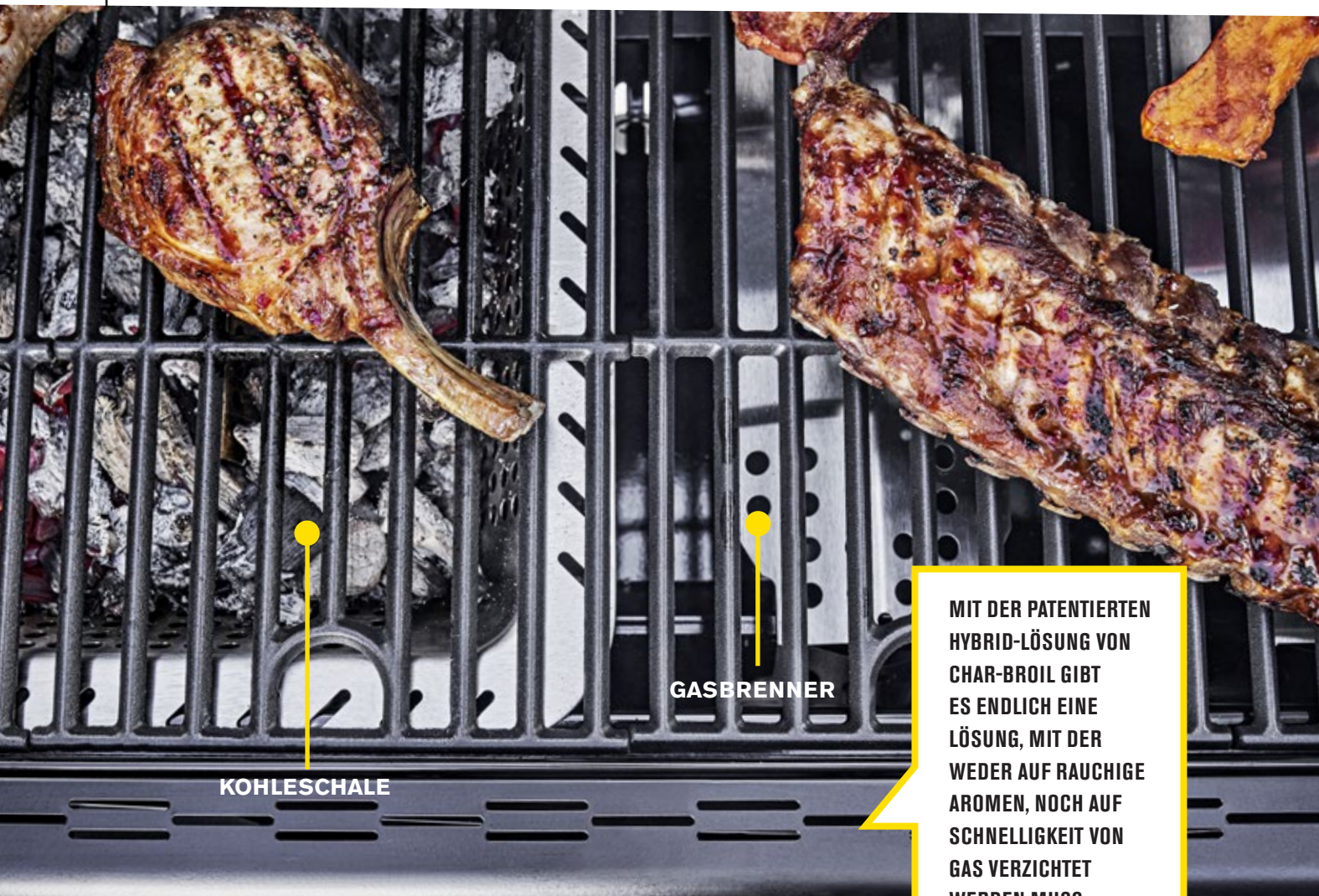
GAS ODER KOHLE? HYBRID!

EIN GRILL – ALLE MÖGLICHKEITEN

Für alle, die sich nicht zwischen Gas- oder Kohlegrill entscheiden können, hat Char-Broil die ultimative Lösung: **Hybridgrills**. Den Komfort eines Gasgrills, wenn es mal schnell gehen soll, gepaart mit dem richtigen Geschmack von Holzkohle findet ihr nun in noch mehr Char-Broil Grills.

HYBRID POWER TECHNOLOGY

Denn jetzt könnt ihr nicht nur unsere Gas2Coal Hybridgrills in 60 Sekunden in einen Holzkohlegrill verwandeln, sondern mit der **MADE2MATCH Kohleschale** auch Euren Professional PRO und POWER EDITION mit echtem Feuer anheizen. Alle Möglichkeiten in nur einem Grill!



GASBRENNER

KOHLESCHALE

MIT DER PATENTIERTEN HYBRID-LÖSUNG VON CHAR-BROIL GIBT ES ENDLICH EINE LÖSUNG, MIT DER WEDER AUF RAUCHIGE AROMEN, NOCH AUF SCHNELLIGKEIT VON GAS VERZICHTET WERDEN MUSS.



IN 60
SEKUNDEN
VOM GAS- ZUM
HOLZKOHLEGRILL

Was ist ein Hybridgrill und wie nutze ich ihn?

Soll's ein Gas- oder ein Kohlegrill sein?

Daran scheiden sich die Geister. Das Gute: Du musst Dich gar nicht entscheiden, denn mit einem Hybridgrill verbindest Du beide Varianten und kannst jederzeit entscheiden, wie Du Dein Grillgut zubereiten willst.

Gas2Coal 2.0 210 (2-Brenner) 330 (3-Brenner):

Rost entfernen und zur Seite legen. Kohleschale aus dem Einschubfach nehmen und diese in den Grill legen. Holzkohle gleichmäßig verteilen, den Grillrost wieder einsetzen. Die Kohle entzündest Du einfach mit den Gasbrennern, ganz ohne Grillanzünder. Die patentierte Kohleschale garantiert gleichmäßige Hitze ohne Aufflammen.

Gas2Coal 2.0 440 (4-Brenner):

Er ist sogar mit zwei Kohleschalen ausgestattet, sodass Du entweder nur mit Kohle oder mit Kohle und Gas gleichzeitig grillen kannst.

Professional PRO & POWER EDITION:

Mit der MADE2MATCH Kohleschale verwandelst Du unsere High-Class Gasgrills innerhalb von 30 Sekunden in Hybridgrills. Einfach nur die Schale einsetzen und schon ist der Gasgrill ein Holzkohlegrill.

Vorteil: Ein Grill, zwei Systeme – egal ob Du mit Gas oder Holzkohle grillen willst. Sie heizen die Kohle schneller auf und lassen sich zudem mühelos mit wenigen Handgriffen sicher und einfach umbauen.



HOT TIP Feuer gemacht!

Nutze die Gasbrenner deines Hybridgrills, um die Kohle anzufeuern. Innerhalb weniger Minuten glüht die Kohle gleichmäßig.

GAS2COAL 2.0

In 60 Sekunden schaffen es unsere Gas2Coal 2.0 Grills zum Holzkohlegrill. Mit dem Gas2Coal 2.0 440 kannst Du sogar gleichzeitig mit Gas und Kohle grillen.



MADE2MATCH

Dank der MADE2MATCH Kohleschale kannst Du jetzt auch Deinen Professional PRO und POWER EDITION Gasgrill in einen Hybrid umwandeln!



SO WILL ICH GRILLEN!

Unsere Grills im Überblick

SMART-E

Seite 28

ULTIMATE OUTDOOR KÜCHE

Seite 30

PROFESSIONAL PRO LINE

Seite 32

PROFESSIONAL POWER EDITION

Seite 34

PERFORMANCE PRO LINE

Seite 36

PERFORMANCE CORE LINE

Seite 38

CONVECTIVE LINE

Seite 40

ALL-STAR

Seite 42

GAS2COAL 2.0

Seite 44

GRILL SPECIALS

Seite 46



Wir wurden ausgezeichnet: In einer unabhängigen Bewertung durch 5.000 Konsumenten von TESTBild wurden unsere Gasgrills in der Kategorie Funktionalität & Nachhaltigkeit auf Platz 1 gewählt! TESTBild gilt als Deutschlands härtestes Testmagazin. In der Online-Befragung wurden Meinungen und Erfahrungen von über 2.000 Marken aus dem Bereich Garten ermittelt.



100 % E-Power

NEU

SMART-E

Per Knopfdruck zum echten Grillerlebnis. Der neue SMART-E

TRU-INFRARED™
TECHNOLOGY

Die patentierte Hitze von Char-Broil verteilt sich gleichmäßig für bis zu 50% saftigeres Grillgut

E-POWER
TECHNOLOGY

Maximale Hitze bis zu 370 °C ganz ohne Kohle oder Gas

SMART PRECISION
TECHNOLOGY

Mit dem Drehknopf lässt sich die Temperatur am SMART-E zwischen 90 °C und 370 °C so exakt einstellen wie noch nie

ROSTE & EMITTERPLATTEN

Große Grillfläche mit Grillrosten aus Edelstahl direkt über den Emitteröffnungen für perfekte Grillstreifen

MADE2MATCH

Mit Zubehör den Grill individuell konfigurieren und erweitern



STAURAU

Großzügiger Schrank mit Innenablage

DISPLAY

Großes Display zur digitalen Temperaturkontrolle

AUTO CLEAN

Weniger Arbeit, mehr Zeit. Perfekte Reinigung ohne viel Aufwand

ROLLEN

Optimale Beweglichkeit mit vier flexiblen Rollen. Sicherer Stand durch Bremsfixierung



SMART-E 799,00 € (UVP)

für 4-6 Personen | Grillfläche: 57 x 39 cm

- **Digitales Bedienfeld** für präzise Temperatur-Steuerung (90-370 °C)
- **Mehrfarbiger Leucht-Ring** zur Status-Anzeige
- **Klappbare Seitenablagen** für zusätzliche Ablagefläche und platzsparende Lagerung
- **Praktischer Stauschrank** mit Innenablage
- **Feststellbare Lenkrollen** für einfache Mobilität

Gut ausgestattet

Unser neuer SMART-E ist bestens für Dein nächstes Electric-BBQ gerüstet:



Stecker

Ausgestattet mit einem 3m extra langem Kabel bist du auch mit Deinem Elektrogrill flexibel.



Klappbare Seitenablagen

Du möchtest genug Ablagefläche aber auch eine platzsparende Lagerung? Dann ist der SMART-E mit seinen klappbaren Seitenablagen das Richtige.



Warmhalterost

Dein Grillgut hat unterschiedliche Garzeiten? Kein Problem! Der SMART-E hat einen großen Warmhalterost aus Edelstahl.



GRILLPLATTE

Mit der separat erhältlichen porzellanemaillierten Stahlgrillplatte kannst Du auch kleines Grillgut auf dem SMART-E grillen. So sind Garnelen, Gemüse oder auch Spiegeleier kein Problem!



Weitere Rezepte für den SMART-E findest Du online.

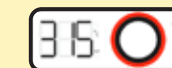
SMART-E FUNKTIONEN IM ÜBERBLICK

Unser neuer SMART-E hat viele nützliche Funktionen. Wir erklären Dir hier die wichtigsten Modi:



EINSCHALTEN/AUSSCHALTEN

Durch simples Drücken des Power-Knopfes aktivierst Du den Grill - ohne lange Vorbereitung.



TEMPERATUR EINSTELLEN

Durch Drücken und anschließendes Drehen des Drehknopfes kann die Temperatur präzise in 5 °C Schritten ausgewählt werden. Beim Aufheizvorgang färbt sich der Leuchtring rot und pulsiert bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Die Temperaturanzeige wechselt während des Aufheizens zwischen der aktuellen und der gewünschten Temperatur. Das Herunterregeln der Temperatur wird in blau dargestellt.



AUTO CLEAN

Der AUTO CLEAN Modus ermöglicht Dir eine schnelle und einfache Reinigung. Durch Drücken auf das AUTO CLEAN Symbol im Display startet die Pyrolyse. Sobald der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist, schaltet sich der Grill automatisch ab.



Perfekte Elemente für Deinen Außenbereich

ULTIMATE OUTDOOR KÜCHE

QUALITÄT TYP 304

Hochwertiger Edelstahlkörper des Typs 304 mit maximalem Rost- und Korrosionsschutz sorgt für Stabilität und langhaltige Lebensdauer



FLEXIBILITÄT

Die Modulare Outdoor Küche lässt den sozialen Mittelpunkt unkompliziert in den Außenbereich verlegen. Durch integrierte Rollen an den Modulen lässt sich die gesamte Küche leicht platzieren



DESIGN

Smartes Design sorgt für hohe Nutzerfreundlichkeit

PERFEKTE VERBINDUNG

Mit dem Eckmodul lässt sich die Ultimate 3200 und Entertainment einfach miteinander verbinden

VERARBEITUNG

Hochwertige Verarbeitung, die hoher Beanspruchung standhält

Ultimate 3200 1.599,00 € (UVP)

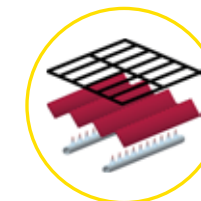
4-6 Personen | Grillfläche: 61 x 43,5 cm

- **Drei** erstklassige, **nach oben gerichtete Edelstahlbrenner**
- Roste aus **porzellanemailliertem Gusseisen**
- **Geschlossene Brennkammer** aus einem Stück und hochwertigem Edelstahl
- Halogen **Innendeckelleuchten**
- **Drehknöpfe** aus Zinkdruckguss mit **rotem LED-Licht**



TRU-INFRARED[®]
TECHNOLOGY

Die patentierte Hitze von Char-Broil verteilt sich gleichmäßig für bis zu 50% saftigeres Grillgut



Entertainment 1.599,00 € (UVP)

- **Arbeitsplatte** aus grauem Granit
- Vollfunktionsfähiges **Spülbecken mit Wasserhahn**
- Umfangreiche Ausstattung: integriertes **Schneidebrett**, herausnehmbare **Eisbox**, sowie ausziehbarer **Abfallbehälter**
- Eingelassene **Doppelsteckdose**, um kleine Küchengeräte anzuschließen



ARBEITSPLATTE

Aus grauem Granit



Eckmodul 699,00 € (UVP)

- **Verbindet Ultimate 3200 und Entertainment** zu einer Küche über Eck
- **Arbeitsplatte** aus grauem Granit
- Schafft zusätzliche **Arbeitsfläche**
- **Aufbewahrungsraum** im Inneren des Elements
- Lagerraum zugänglich durch zwei **Stahltüren** an der Rückseite



Dein Profi-Gasgrill der Premiumklasse

PROFESSIONAL PRO LINE

Mit Keramik-Sear-Brenner und Sonderausstattung, der Dich auf Dein nächstes BBQ Level hebt

TRU-INFRARED[™] TECHNOLOGY

Die patentierte Hitze von Char-Broil verteilt sich gleichmäßig für bis zu 50% saftigeres Grillgut

EMITTERPLATTEN Aus langlebigem Edelstahl

EDELSTAHLDECKEL Robuster und extrahoher Edelstahldeckel mit Deckelthermometer

KERAMIK- SEAR-BRENNER Dieser Brenner erreicht Temperaturen von bis zu 900 °C

ROSTE Aus porzellan- emailiertem Gusseisen

BRENNER Nach oben gerich- tete Hochleistungs- brenner aus maximal hitzebeständigem Edelstahl

MADE2MATCH Individuell erweiterbar durch separates Zubehörsystem



HALTERUNG & GASFÜLLSTANDSANZEIGE Größere Halterung auch für 11 kg Gasflasche, Regulator mit Gasfüllstandsanzeige

BIS ZU 10 JAHRE
GARANTIE

GESCHLOSSENE BRENNKAMMER Aus einem Stück

DREHKNÖPFE MIT LED-LICHT Ergonomisch geformte und verchromte ABS-Drehknöpfe mit rotem LED-Licht



Professional PRO S 2 679,00 € (UVP)

für 2–4 Personen | Grillfläche: 47,8 x 44,5 cm

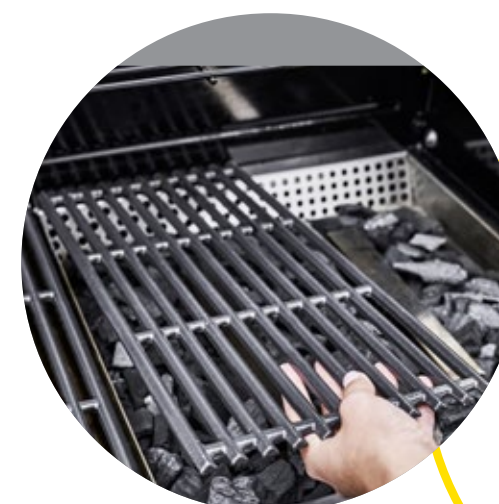
- **Zwei** verbrauchsarme **Hochleistungsbrenner** aus Edelstahl für maximale Hitze
- **Elektronische SureFire[®] Zündung** erlaubt es, die Brenner auf Knopfdruck zu zünden – ganz ohne offene Flamme
- **Klappbare Seitenablage** (links) für zusätzliche Ablagefläche und platzsparende Lagerung
- **Integrierter Flaschenöffner**
- **Herausnehmbarer Warmhalterost** hilft Grillgut länger warm zu halten
- **Große Tür** aus Edelstahl
- **Vier** Lenkrollen (zwei mit Verriegelung)



Professional PRO S 3 969,00 € (UVP)

für 4–6 Personen | Grillfläche: 61,5 x 44,5 cm

- **Drei** verbrauchsarme **Hochleistungsbrenner** aus Edelstahl für maximale Hitze
- **Elektronische SureFire[®] Zündung** erlaubt es, die Brenner auf Knopfdruck zu zünden – ganz ohne offene Flamme
- **Klappbare Seitenablage** (links) für zusätzliche Ablagefläche und platzsparende Lagerung
- **Integrierter Flaschenöffner**
- **Herausnehmbarer Warmhalterost** hilft Grillgut länger warm zu halten
- **Große Türen** aus Edelstahl
- **Vier** Lenkrollen (zwei mit Verriegelung)



HYBRID POWER TECHNOLOGY

Mit der MADE2MATCH Kohleschale kannst Du Deinen Professional PRO einfach in einen Hybridgrill umwandeln. Dazu einfach Roste und Emitterplatten entfernen, Kohleschale mit kalten Kohlen einsetzen, Roste wieder auflegen und Brenner zünden.



Dein Profi-Gasgrill der Premiumklasse mit POWER

NEU

PROFESSIONAL POWER EDITION LINE

Dein kraftvoller Premiumklasse Gasgrill im matt schwarzen Look mit 900 °C Keramik-Sear-Brenner

TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY

Die patentierte Hitze von Char-Broil verteilt sich gleichmäßig für bis zu 50% saftigeres Grillgut

DECKELTHERMOMETER

Zum Überwachen des Aufheizvorgangs und zur Kontrolle der inneren Grilltemperatur

STAHLDECKEL

Extrahoher Stahldeckel mit Endkappen

KERAMIK-SEAR-BRENNER

Dieser Brenner erreicht Temperaturen von bis zu 900 °C

SEAR
BURNER
900°

ROSTE & EMITTERPLATTEN

Porzellanemaillierte Gusseisenroste und Edelstahl-Emitterplatten

BRENNER

Aus maximal hitzebeständigem Edelstahl in geschlossener Brennkammer

MADE2MATCH

Individuell erweiterbar durch separates Zubehörsystem (siehe rechts)

BIS ZU 5 JAHRE
GARANTIE

ELEKTRONISCHE SUREFIRE® ZÜNDUNG

Erlaubt es, die Brenner auf Knopfdruck zu zünden – ganz ohne offene Flamme

GRILLPLATTE

Extra Grillplatte aus Gusseisen

HALTERUNG

Größere Halterung auch für 11 kg Gasflaschen



Professional POWER EDITION 2

629,00 € (UVP)

für 2–4 Personen | Grillfläche: 47,8 x 44,5 cm

- **Zwei** verbrauchsarme **Hochleistungsbrenner** aus Edelstahl für maximale Hitze
- **Klappbare Seitenablage** (links) für zusätzliche Ablagefläche und platzsparende Lagerung
- **Warmhalterost** hilft Grillgut länger warm zu halten
- **Große Tür** aus beschichtetem Stahl
- Vier **Lenkrollen** (zwei mit Verriegelung)
- Hochwertige **matt schwarze Stahl-Konstruktion** mit geringem Aufbauaufwand



Professional POWER EDITION 3

899,00 € (UVP)

für 4–6 Personen | Grillfläche: 61,5 x 44,5 cm

- **Drei** verbrauchsarme **Hochleistungsbrenner** aus Edelstahl für maximale Hitze
- **Klappbare Seitenablage** (links) für zusätzliche Ablagefläche und platzsparende Lagerung
- **Warmhalterost** hilft Grillgut länger warm zu halten
- **Große Türen** aus beschichtetem Stahl
- Vier **Lenkrollen** (zwei mit Verriegelung)
- Hochwertige **matt schwarze Stahl-Konstruktion** mit geringem Aufbauaufwand



HYBRID POWER TECHNOLOGY

Mit der MADE2MATCH Kohleschale (S. 57) kannst Du den Professional POWER in einen Hybridgrill verwandeln.

RÄUCHERN

Mit der maßgeschneiderten MADE2MATCH Räucherbox für Professional PRO und POWER EDITION kannst Du Deinem Grillgut das gewisse Etwas verleihen. Ebenfalls gibt es 3 Sorten Char-Broil Räucherchips in verschiedenen Geschmacksrichtungen.



Mehr dazu
auf Seite
66/67



Einer für Alles

PERFORMANCE PRO LINE

Dein vielseitiger Gasgrill der kompakten Mittelklasse, mit dem Dein BBQ Erlebnis grenzenlos wird

TRU-INFRARED[®] TECHNOLOGY

Die patentierte Hitze von Char-Broil verteilt sich gleichmäßig für bis zu 50% saftigeres Grillgut

DECKELTHERMOMETER

Zum Überwachen des Aufheizvorgangs und zur Kontrolle der inneren Grilltemperatur



EDELSTAHLDECKEL
Robuster Edelstahldeckel mit Endkappen



GRILLPLATTE & CHEF'S DELITE SYSTEM
Extra Grillplatte aus Gusseisen und Grillpfanne aus 100% Edelstahl



DREHKNÖPFE
Schwarze ABS-Drehknöpfe mit verchromten Kappen und rotem LED-Licht



MADE2MATCH
Individuell erweiterbar durch separates Zubehörsystem

ROSTE & EMITTERPLATTEN
Porzellanemaillierte Gusseisenroste und Edelstahl-Emitterplatten

BRENNER

Aus maximal hitzebeständigem Edelstahl in geschlossener Brennkammer



ELEKTRONISCHE SUREFIRE[®] ZÜNDUNG

Erlaubt es, die Brenner auf Knopfdruck zu zünden – ganz ohne offene Flamme



Performance PRO S 2 499,00 € (UVP)

für 2–4 Personen | Grillfläche: 45 x 43,5 cm

- **Zwei** verbrauchsarme **Hochleistungsbrenner** aus Edelstahl für maximale Hitze
- **Klappbare Seitenablagen** für zusätzliche Ablagefläche und platzsparende Lagerung
- **Integrierter Flaschenöffner**
- **Große Tür** aus Edelstahl mit ergonomisch geformten, vertikalen Griffen
- Vier **Lenkrollen** (zwei mit Verriegelung)
- Halterung für **5 kg Gasflasche**



Performance PRO S 3 679,00 € (UVP)

für 4–6 Personen | Grillfläche: 54,3 x 43,5 cm

- **Drei** verbrauchsarme **Hochleistungsbrenner** aus Edelstahl für maximale Hitze
- **Seitenbrenner** und zweckmäßige Seitenablage
- **Integrierter Flaschenöffner**
- **Große Türen** aus Edelstahl mit ergonomisch geformten, vertikalen Griffen
- Vier **Lenkrollen** (zwei mit Verriegelung)
- Halterung für **5 kg Gasflasche**



Performance PRO S 4 799,00 € (UVP)

für > 6 Personen | Grillfläche: 63 x 43,5 cm

- **Vier** verbrauchsarme **Hochleistungsbrenner** aus Edelstahl für maximale Hitze
- **Seitenbrenner** und zweckmäßige Seitenablage
- **Integrierter Flaschenöffner**
- **Große Türen** aus Edelstahl mit ergonomisch geformten, vertikalen Griffen
- Vier **Lenkrollen** (zwei mit Verriegelung)
- Halterung für **5 kg Gasflasche**



GRILLPLATTE & CHEF'S DELITE SYSTEM



Eine extra gusseiserne Grillplatte und eine Grillpfanne aus 100% Edelstahl (ab S. 3) sind bei unserem Performance PRO gleich mit dabei! Jetzt stehen Spiegelei und Shrimps vom Grill nichts mehr im Weg!





Dein perfekter BBQ Einstieg

PERFORMANCE CORE LINE

Dein Einstiegs Gasgrill der kompakten Mittelklasse, mit dem Dein BBQ immer gelingt

TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY

Die patentierte Hitze von Char-Broil verteilt sich gleichmäßig für bis zu 50% saftigeres Grillgut

ROSTE & EMITTERPLATTEN

Porzellanemailierte Gusseisenroste und Edelstahl-Emitterplatten

BRENNER

Edelstahlbrenner in geschlossener Brennkammer

ELEKTRONISCHE SUREFIRE® ZÜNDUNG

Erlaubt es, die Brenner auf Knopfdruck zu zünden – ganz ohne offene Flamme

DECKELTHERMOMETER

Zum Überwachen des Aufheizvorgangs und zur Kontrolle der inneren Grilltemperatur

STAHLDECKEL

Robuster Stahldeckel mit Endkappen

WARMHALTEROST

Herausnehmbarer Rost, um Grillgut warmzuhalten

DESIGN

Neues Design mit hochwertiger Stahlkonstruktion und geringem Aufbauaufwand

MADE2MATCH

Individuell erweiterbar durch separates Zubehörsystem



Performance CORE B 2 399,00 € (UVP)

für 2–4 Personen | Grillfläche: 45 x 43,5 cm

- **Zwei** nach oben gerichtete, verbrauchsarme **Hochleistungsbrenner** aus Edelstahl für maximale Hitze
- Klappbare **Seitenablagen**
- **Große Tür** aus beschichtetem Stahl mit ergonomisch geformten, vertikalem Griff
- Vier **Lenkrollen** (zwei mit Verriegelung)
- Halterung für **5 kg Gasflasche**



Performance CORE B 3 499,00 € (UVP)

für 4–6 Personen | Grillfläche: 54,3 x 43,5 cm

- **Drei** nach oben gerichtete, verbrauchsarme **Hochleistungsbrenner** aus Edelstahl für maximale Hitze
- Zweckmäßige **Seitenablagen** für zusätzlichen Ablageplatz
- **Große Türen** aus beschichtetem Stahl mit ergonomisch geformten, vertikalen Griffen
- Vier **Lenkrollen** (zwei mit Verriegelung)
- Halterung für **5 kg Gasflasche**



Performance CORE B 4 599,00 € (UVP)

für > 6 Personen | Grillfläche: 63 x 43,5 cm

- **Vier** nach oben gerichtete, verbrauchsarme **Hochleistungsbrenner** aus Edelstahl für maximale Hitze
- Zweckmäßige **Seitenablagen** für zusätzlichen Ablageplatz
- **Große Türen** aus beschichtetem Stahl mit ergonomisch geformten, vertikalen Griffen
- Vier **Lenkrollen** (zwei mit Verriegelung)
- Halterung für **5 kg Gasflasche**



Performance CORE B 3 Cart 449,00 € (UVP)

für 4–6 Personen | Grillfläche: 54,3 x 43,5 cm

- **Drei** nach oben gerichtete, verbrauchsarme **Hochleistungsbrenner** aus Edelstahl für maximale Hitze
- Zweckmäßige **Seitenablagen** für zusätzlichen Ablageplatz
- **Zwei Schwerlasträder** sorgen für Stabilität und vereinfachte Mobilität

TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY

Auch unsere Performance CORE Line ist mit unserer patentierten TRU-Infrared™ Technology ausgestattet. Und unsere beschichteten Roste aus Gusseisen sorgen für eine stärkere Hitzespeicherung und perfekte Grillstreifen!





Der klassische Gasgrill

CONVECTIVE LINE

DECKELTHERMOMETER

Zum Überwachen des Aufheizvorgangs und zur Kontrolle der inneren Grilltemperatur

BRENNER

Hochwertige Brenner aus Edelstahl

ROSTE

Porzellan-
emailierte
Gusseisen-
roste

SCHUTZSCHILDER

Aus maximal hitzebeständigem
Edelstahl

WARMHALTEROST

Herausnehmbarer Rost,
um Brot zu toasten oder
als indirekte Kochzone
zu verwenden

ENTNEHMBARE FETTSCHALE

Für eine leichtere
Reinigung

ELEKTROZÜNDUNG

Erzeugt via Druckknopf
einen Funken, der den
Brenner zündet



Convective 210 B 309,00 € (UVP)

für 2–4 Personen | Grillfläche: 41,5 x 47 cm

- **Zwei** leistungsstarke **Edelstahlbrenner**
- Breiter Temperaturbereich und **präzise Regelung** des Garvorgangs
- Zweckmäßige **Seitenablagen**
- **Zwei Schwerlasträder** sorgen für Stabilität und einfache Mobilität



Convective 310 B 369,00 € (UVP)

für 4–6 Personen | Grillfläche: 58 x 47 cm

- **Drei** leistungsstarke **Edelstahlbrenner**
- Breiter Temperaturbereich und **präzise Regelung** des Garvorgangs
- Zweckmäßige **Seitenablagen**
- **Zwei Schwerlasträder** sorgen für Stabilität und einfache Mobilität



Convective 410 B 439,00 € (UVP)

für > 6 Personen | Grillfläche: 65 x 47 cm

- **Vier** leistungsstarke **Edelstahlbrenner**
- Breiter Temperaturbereich und **präzise Regelung** des Garvorgangs
- Zweckmäßige **Seitenablagen**
- **Zwei Schwerlasträder** sorgen für Stabilität und einfache Mobilität



Convective 440 S 539,00 € (UVP)

für > 6 Personen | Grillfläche: 65 x 47 cm

- **Vier** leistungsstarke **Edelstahlbrenner**
- **Seitenbrenner**
- **Große Türen** aus Edelstahl
- **Vier** Lenkrollen (zwei mit Verriegelung) sorgen für Mobilität



Convective 640 S 689,00 € (UVP)

für > 6 Personen | Grillfläche: 89 x 47 cm

- **Fünf** nach oben gerichtete, leistungsstarke **Edelstahlbrenner**
- **Sear-Zone** schnelles Erreichen von hohen Temperaturen und Searing-Effect ohne das Grillgut zu verbrennen oder auszutrocknen
- **Seitenbrenner**
- **Große Türen** aus Edelstahl



SEAR ZONE

Für einen Searing-Effect
ohne das Grillgut zu
verbrennen



Vielseitig und leistungsstark: Unser Universalgrill

ALL-STAR

TRU-INFRARED[™] TECHNOLOGY

Die patentierte Hitze von Char-Broil verteilt sich gleichmäßig für bis zu 50% saftigeres Grillgut

EMITTERPLATTE
Aus langlebigem Edelstahl

ROST
Porzellanemailierter Gusseisenrost

ROBUSTER DECKEL
Extrahoch, aus Aluminiumdruckguss

MOBILER GRILL
Abnehmbarer Grill und separates Untergestell für maximale Mobilität

SEITENABLAGEN
Klappbare Seitenablagen inklusive praktischer Hakenleiste (kompatibel mit Gear Trax[®] Zubehörvorrichtung, separat erhältlich)

VIER RÄDER
Für gute Beweglichkeit, zwei davon mit Feststellbremse

ILLUMINIERTER DREHKNOPF
Zum einfachen Regeln der Temperatur



All-Star 120 B-Gas 449,00 € (UVP)

für 2–4 Personen | Grillfläche: 45 cm Durchmesser

- Verbrauchssarmer **Hochleistungsbrenner** aus Edelstahl
- **Elektronische SureFire[®] Zündung**
- **Befestigungssystem** für innovatives All-Star Zubehör



VIELSEITIG UND MOBIL

Der All-Star ist vielseitig einsetzbar und nach eigenem Gusto erweiterbar. Durch das abnehmbare Gestell wird der All-Star zum Tischgrill.



ALL-STAR KÜHLTASCHE

Die All-Star Kühltasche passt perfekt in die All-Star Ablage und hält Deine Getränke auch während des Grillens kalt. Ideal auch zum Mitnehmen!

Mehr dazu auf Seite 61



All-Star 120 B-Electric 469,00 € (UVP)

für 2–4 Personen | Grillfläche: 45 cm Durchmesser

- **Starkes Heizelement** für Grillvergnügen über 300 °C
- **Kompakt und platzsparend** – ideal für den Balkon
- **Befestigungssystem** für innovatives All-Star Zubehör



Der eine Grill, der beides kann

GAS2COAL 2.0 LINE



HYBRID POWER TECHNOLOGY

Von Gas zu Kohle in
unter 60 Sekunden



DECKELTHERMOMETER
Zum Überwachen des Aufheiz-
vorgangs und zur Kontrolle der
inneren Grilltemperatur



WARMHALTEROST
Herausnehmbarer Rost,
um Grillgut warm zu halten



**BRENNER &
SCHUTZSCHILDER**
Aus maximal hitze-
beständigem Edelstahl



ROSTE
Porzellan-
emaillierter
Gusseisenrost



ELEKTROZÜNDUNG
Erzeugt via Druckknopf
einen Funken, der den
Brenner zündet



**PATENTIERTE
HOLZKOHLESCHALE**
Aus Edelstahl



Gas2Coal 2.0 210 449,00 € (UVP)

für 2–4 Personen | Grillfläche: 44,1 x 43,5 cm

- **Zwei** leistungsstarke **Edelstahlbrenner** mit Schutzschildern für maximale Hitze
- **Eine patentierte Holzkohleschale** aus Edelstahl
- **Zugangsklappe** zur Gasflasche
- **Grillrost-Heber** mit Halterung am Grill
- **Regulator** mit **Füllstandsanzeige**
- **Integrierter Flaschenöffner**
- **Zwei** Schwerlasträder sorgen für Stabilität und einfache Mobilität



Gas2Coal 2.0 330 549,00 € (UVP)

für 4–6 Personen | Grillfläche: 64,2 x 43,5 cm

- **Drei** leistungsstarke **Edelstahlbrenner** mit Schutzschildern für maximale Hitze
- **Eine patentierte Holzkohleschale** aus Edelstahl
- **Seitenbrenner**
- **Zugangsklappe** zur Gasflasche
- **Grillrost-Heber** mit Halterung am Grill
- **Regulator** mit **Füllstandsanzeige**
- **Integrierter Flaschenöffner**
- **Zwei** Schwerlasträder sorgen für Stabilität und einfache Mobilität

REGULATOR MIT FÜLLSTANDSANZEIGE



Gibt den Füllstand der
Gasflasche an



Gas2Coal 2.0 440 749,00 € (UVP)

für > 6 Personen | Grillfläche: 85 x 43,5 cm

- **Vier** leistungsstarke **Edelstahlbrenner** mit Schutzschildern für maximale Hitze
- **Zwei patentierte Holzkohleschalen** aus Edelstahl
- **Seitenbrenner**
- **Grillrost-Heber** mit Halterung am Grill
- **Regulator** mit **Füllstandsanzeige**
- **Integrierter Flaschenöffner**
- **Vier** stabile **Gusseisenroste**



GAS & KOHLE



Mit dem Gas2Coal 2.0 440
kannst Du jetzt sogar gleichzeitig
mit Gas und Kohle grillen.
Möchtest Du nur mit Kohle
grillen? Kein Problem, denn
dieser Grill verfügt über zwei
Kohleschalen.

Mehr dazu
auf Seite
24



Rauch & Glut? Oder doch mobiler Genuss?

GRILL SPECIALS

DECKELTHERMOMETER
Dient zum Überwachen des Aufheizvorgangs und zur Kontrolle der inneren Grilltemperatur

TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY
Die patentierte Hitze von Char-Broil verteilt sich gleichmäßig für bis zu 50% saftigeres Grillgut

ROBUSTE FEUERKAMMER
Aluminiumguss-Feuerkammer und Deckel mit Edelstahlverschlüssen

EINSATZBEREIT
Direkt einsetzbar mit Gaskartusche mit Schraubventil (Typ EN417) bis zu 500 g

ROST & EMITTERPLATTE
Aus einem Stück, aus Edelstahl

BRENNER
Verbrauchsarmer Hochleistungsbrenner

SCHUTZ
Sichere Piezozündung am rechten Bein

TRANSPORT
Große Griffe für leichten Transport

Grill2Go X200 229,00 € (UVP)

Für 1–2 Personen | Grillfläche: 44 x 28 cm

HIGH-TECH
Kompakt und digital: Der High-Tech Räucherofen für komfortables Smoken und Garen

ALLE IM BLICK
Smartes Smoken durch Überwachung der Garraum- oder Kerntemperatur

GESCHMACK
Echtholzgeschmack durch Einsatz von Holzchips oder Pellets (separat erhältlich) in der Räucherbox

GUT VERRIEGELT
Große Edelstahlverriegelung mit Rauchdichtung

RAUCHKAMMER
Patentierte Räucherbox: Räuchern bis zu acht Stunden

ROSTE
Vier Grillroste aus rostfreiem Edelstahl

FETTSCHALE
Herausnehmbare Fettschale: schnellere und einfachere Reinigung

Digital Smoker 479,00 € (UVP)

Grillfläche: 4 Roste je 38 x 31 cm



Kettleman 249,00 € (UVP)

Grillfläche: 52 cm Durchmesser

- **TRU-Infrared™ Technology:** Die patentierte Hitze von Char-Broil verteilt sich gleichmäßig für bis zu 50% saftigeres Grillgut
- **Deckelthermometer:** Dient zum Überwachen des Aufheizvorgangs und zur Kontrolle der inneren Grilltemperatur
- **Emaillierter Grillrost,** leicht zu reinigen
- **Aschefänger:** Leicht zugänglicher Aschefänger für eine komfortable Reinigung
- **Temperaturregelung:** Besonders großer 360 °C-Lufteinlass für eine einfachere Temperaturregelung
- **Verschluss:** Vorderverschluss sichert den Grill beim Transport



Oklahoma Joe's 569,00 € (UVP)

Grillfläche: 88 x 44 cm

- **Deckelthermometer:** Zur leichten Kontrolle der Temperatur
- **Einfacher Zugang:** Große Zugangstür zum leichten Zufügen von Holz
- **Emaillierter Grillrost**
- **Brennkammer:** „Offset“-Brennkammer zum Schüren des Feuers
- **Räder:** Große Räder für unkompliziertes Bewegen des Smokers
- **Mehr Platz:** Großzügige Ablageflächen
- **Geschützt:** Cool-Touch-Griffe zum Schutz der Hände
- **Schornstein:** Ein Schornstein, der Wärme- und Rauchverteilung regelt und durch mehrere Luftklappen kontrolliert

FLEISCH, GEMÜSE UND EI VOM GRILL

REZEPTE FÜR DEINE
NÄCHSTE GRILL-SESSION
MIT E-POWER
SMART-E

„THE ITALIAN VEGGIE-TOAST“ – MIT GEMÜSESALSA VOM GRILLROST

ZUTATEN

- 4 Scheiben Weizen-Sauerteigbrot (fingerdick)
- 2 Zucchini
- 2 Auberginen
- 2 Ochsenherztomaten
- 2 gelbe Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knolle geräucherter Knoblauch
- etwas kaltgepresstes Olivenöl
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

FÜR'S TOPPING

- Majoran oder Oregano
- griechisches Basilikum (kleinblättrig)
- Fenchelkraut oder Dill
- 200g Parmigiano Reggiano (am Stück)

SMART PRECISION TECHNOLOGY

Mit dem SMART-E Elektrogrill kannst Du die Temperatur so exakt einstellen wie nie zuvor.

ZUBEREITUNG

- 1 Den Grill auf ca. 300-350 °C vorheizen. Dann Zucchini, Zwiebel, Paprika, Auberginen und Ochsenherztomaten halbieren und auf den heißen Grill legen, um sie rundherum schwarz anzugrillen. Nur Mut – es soll am Ende verkohlt aussehen! Die geräucherte Knoblauchknolle gänzlich halbieren und mit den Schnittflächen ebenfalls auf den Rost legen. Sie muss nicht schwärzen, kann aber.
- 2 Sobald das Gemüse von außen schön geschwärzt ist, ist es auch innen gar und schön weich. Nun kannst Du das Fruchtfleisch auskratzen und so von der verkohlten Haut ziehen. (Die geschwärzte Haut kann weg.) Das funktioniert am besten mit einem Esslöffel oder Messerrücken. Die Paprika zusätzlich entkernen.
- 3 Den angegrillten Knoblauch vom Grill nehmen und die Zehen einfach aus der Knolle drücken.
- 4 Das Brot schneiden und von beiden Seiten bei ca. 280 °C kross angrillen.
- 5 Währenddessen das Gemüse und etwas geräucherten Knoblauch

grob durchhacken, ordentlich vermengen, salzen und pfeffern.

- 6 Nun das knusprige Brot vom Grill nehmen und die Gemüsesalsa darauf anrichten.
- 7 Jetzt geht's ans Topping: Je nach Geschmack noch ein paar Salzflocken obendrauf geben, Parmigiano Reggiano frisch drüber hobeln, einen Spritzer Olivenöl dazu, frische Kräuter und... Buon Appetito!



HOT TIP

Den Knoblauch kann man entweder direkt geräuchert kaufen oder aber ganz einfach selbst auf dem Grill räuchern. Dafür kannst Du z. B. unsere Räucherchips nutzen, indem Du sie auf den Grillrost des vorgeheizten Grills schmeißt. Bei unserem neuen SMART-E kannst Du sogar die perfekte Räuchertemperatur ganz präzise einstellen. Dann die ganze Knoblauchknolle rundherum mit einem spitzen Messer einstechen, sodass der Rauch besser ins Innere vordringen kann. Die Knolle, mit der Spitze nach oben, leicht indirekt bei ca. 90 °C auf den Rost stellen und ca. 45 bis 70 Minuten bei ca. 90 Grad und geschlossenem Deckel smoken.



GARTEMPERATUREN FÜR GEMÜSE:

- | | |
|------------|---|
| 50-120 °C | Kartoffeln |
| 120-200 °C | Brokkoli, Blumenkohl, Kürbis |
| 200-350 °C | wasserhaltiges Gemüse wie Tomaten, Zucchini |



„BEST STEAK & EGGS IN THE WORLD“ – MIT SPIEGELEI VON DER GRILLPLATTE

ZUBEREITUNG

1 Zu Beginn den Grill auf ca. 270 °C vorheizen. Die Favabohnen „pulen“, also von der Schale befreien, da diese beim Garen nicht weich wird.

2 Die Kartoffeln waschen und mit Schale in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden. Anschließend großzügig mit dem Grill-Rub würzen.

3 Für die Salsa zunächst eine Tomate, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch kleinhacken, etwas Limettenabrieb und Limettensaft dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Die Steaks leicht salzen und dann ab auf die auf 270 °C vorgeheizten Grillroste. Sie sollten von jeder Seite ca. 4-6 Minuten gegrillt werden. Eine Tomate halbieren und ebenfalls leicht angrillen.

5 Währenddessen die Kartoffelwürfel mit etwas Olivenöl auf die Grillplatte geben.

6 Wenn die Kartoffelwürfel langsam gar werden, die Favabohnen ebenfalls auf die Grillplatte geben. Dazu etwas Olivenöl, Pfeffer und Salz.

7 Achtung, fertig? Steaks wenden!

8 Kurz bevor die Steaks fertig sind (nach ca. 4-6 Min. pro Seite) die Bohnen und Kartoffelwürfel von der Grillplatte nehmen.

9 Dann die Eier auf die Grillplatte schlagen und mit etwas Rub würzen. Tipp: Achte darauf, kein Gewürz auf den Ei-Dotter zu werfen – das verfälscht den typischen Geschmack.

10 Jetzt heißt es für die Steaks: runter vom Grill. Dann 3 Minuten ruhen lassen. Währenddessen die Favabohnen mit der Tomatensalsa vermengen und abschmecken.

11 Das Steak tranchieren und zusammen mit der gegrillten Tomate, den Kartoffelwürfeln sowie der Bohnen-Tomatensalsa anrichten. Die Spiegeleier kommen als Krönung des Ganzen obendrauf. Nun noch ein Spritzer Olivenöl und etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle... Herrlich! Guten Appetit!

ZUTATEN

- 2 Rib Eye Steaks (je 3 cm dick oder am Stück)
- 2 große Kartoffeln (mehligkochend)
- 2 Bio-Eier
- 800 g Favabohnen (TK oder aus Dose/Glas)
- 3 bunte Peperoni (große Chilischoten)
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- etwas kaltgepresstes Olivenöl

GRILL-RUB:

- 3 EL Meersalz geschrotet
- 1 EL brauner Rohrzucker
- 1 EL Knoblauchpulver
- 1 EL Cayennepfeffer
- 1 EL Anissaat
- 1 EL Koriandersaat

FÜR DIE SALSA:

- 2 Ochsenherztomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Limetten
- etwas Knoblauch

TRU-INFRARED™ TECHNOLOGY

Dank der TRU-Infrared Technology™ wird Dein Fleisch auf dem SMART-E saftig wie nie.



HOT TIP

Dein Grill hat noch keine Grillplatte? Kein Problem! Wir haben verschiedenste Grillplatten im Angebot, da ist bestimmt auch die passende für Deinen Grill dabei. Schau auf S. 64 vorbei!



CHAR-BROIL BBQ GUIDE

ABSOLUTELY AWESOME!



In unserer App findest Du die interaktive Aufbauanleitung zu Deinem Grill! Jetzt kostenlos herunterladen!

+ Rezepte

Leckere Inspiration: Einfache Schritt-für-Schritt Anleitungen für leckere Grillrezepte findest Du ebenfalls in unserem BBQ Guide. Probiere doch mal etwas Neues aus oder mache Deinen Grill zum Smoker. Mit unserem passenden Zubehör gelingt Dir jedes Rezept!

+ Reinigungs-Tipps

Lästiges Grillputzen? In der App findest Du einfach erklärte Reinigungsvideos, die Dir zeigen, wie Du Dein Schätzchen am besten wieder sauber bekommst – denn nach dem Grillen ist ja bekanntlich vor dem Grillen! Heiß oder kalt? Hier findest Du die richtigen Tools für die heiße und kalte Reinigung!

Die App für alle Char-Bros. Einfach praktisch, einfach lecker! Nach diesem Motto haben wir auch unseren BBQ Guide erstellt! Hier findest Du von A wie Aufbauanleitung bis Z wie Zubereitungstipps alles, was das Char-Bro Herz begehrt! Mit Deinem mobilen Grill Guide hast Du alle Infos direkt parat, egal ob auf dem Tablet oder Smartphone!

+ Aufbau-Anleitungen

Du hast Dein neues Baby endlich bekommen und wünschst Dir nichts sehnlicher, als einfach loszugrillen? Halt, eine Kleinigkeit hast Du nicht bedacht: Der Aufbau Deines neuen Schmuckstücks. Aber keine Sorge – mit unserem Char-Broil BBQ Guide geht der Aufbau jetzt noch schneller. Nicht nur die vielen vormontierten Teile helfen, sondern auch die Schritt-für-Schritt Anleitung mit Fotos und Videos, die es Dir noch leichter machen so schnell wie möglich mit dem Grillen zu beginnen. Lade Dir jetzt die App runter und mache den Aufbau Deines Grills zum Kinderspiel!



JETZT KOSTENLOS
HERUNTERLADEN!



Laden im
App Store

JETZT BEI
Google Play

ALLES, WAS DU BRAUCHST

Das perfekte Zubehör für einfaches Grillen

MADE2MATCH

Seite 56

GRILL+®

Seite 58

GEAR TRAX®

Seite 60

ALL-STAR ZUBEHÖR

Seite 61

GRILLBESTECK

Seite 62

GRILLSPIESSE & CO

Seite 63

GRILLPLATTEN

Seite 64

RÄUCHERN

Seite 66

PIZZA & MEHR

Seite 68

KLEINE HELFER

Seite 69

REINIGUNG

Seite 70

WETTERSCHUTZHAUBEN

Seite 72



Passgenau & Individuell

MADE2MATCH ZUBEHÖRSYSTEM

Das MADE2MATCH Zubehör wurde entwickelt, damit Du Deinen Grill aufrüsten und individuell konfigurieren kannst. MADE2MATCH bietet **praktisches und innovatives Zubehör** für die intelligente Aufbewahrung und Optionen für zusätzliche Funktionalität.

Mit MADE2MATCH kannst Du Deinen Grill wirklich **individuell** ausstatten und gemäß Deinen Wünschen und Bedürfnissen erweitern. Exklusiv für die Professional PRO & POWER EDITION, die Performance PRO & CORE Line und die Gas2Coal 2.0 Line.



64,95 € (UVP)

MADE2MATCH Innenregal

Artikel-Nr.: 140073

- Innenregal für zusätzlichen Stauraum im Grill
- Für Professional PRO & POWER EDITON 3-4 Brenner



54,95 € (UVP)

MADE2MATCH Aufbewahrungsbox

Artikel-Nr.: 140072

- Eine Box mit herausnehmbarer Innenwand für Zubehör wie Grillplatten & Pizzastein
- Leichte Befestigung an der Außenseite des Grills



54,95 € (UVP)

MADE2MATCH Multifunktionsablage

Artikel-Nr.: 140074

- Grillablage für zusätzlichen Stauraum
- Mit Schneidebrett, Küchenrollenhalter und Müllbeutelintegration
- Ohne Schneidebrett dient es als Halterung für die MADE2MATCH Kühltasche



49,95 € (UVP)

Gas2Coal Innenregal

Artikel-Nr.: 140079

- Innenregal für zusätzlichen Stauraum im Grill
- Für den Gas2Coal 2.0 440



33,95 € (UVP)

MADE2MATCH Räucherbox

Artikel-Nr.: 140071

- Mit integrierten Stiften, um die Räucherbox an ihrem Platz zu fixieren
- Seitliche Räucheröffnungen für beste Räucherergebnisse
- Passend für Professional PRO und POWER EDITION



64,95 € (UVP)

MADE2MATCH Kohleschale

Artikel-Nr.: 140070

- Kohleschale mit innovativem Air Flow System für gleichmäßige Hitzeverteilung
- Schneller und einfacher Umbau
- Passend für Professional PRO und POWER EDITION



44,95 € (UVP)

MADE2MATCH Kühltasche

Artikel-Nr.: 140080

- Einsetzbar in die Multifunktionsablage oder ideal für unterwegs
- Hält Essen frisch und Getränke kalt



Unbegrenzte Möglichkeiten

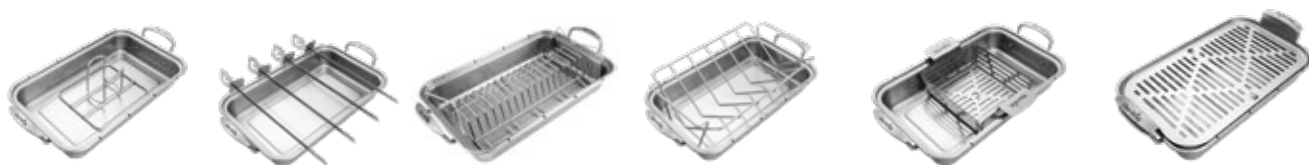
GRILL+® ZUBEHÖRSYSTEM

Ob räuchern, backen oder dampfgaren: das GRILL+® Zubehörsystem unterstützt Dich in allen "Grilllagen". Die GRILL+® Zubehörserie ist aus **langlebigem Edelstahl** gefertigt und für eine einfache Reinigung **spülmaschinengeeignet**. So hast Du lange Freude an Deinem GRILL+® Zubehör.

Mit der Grillschale als Basis bieten sich Dir **endlose Kombinationsmöglichkeiten**. Alle GRILL+® Zubehörteile lassen sich mit der Grillschale kombinieren. So kannst Du Dein persönliches GRILL+® Zubehörsystem auch Schritt für Schritt erweitern.

MIX & MATCH

Perfekt kombinierbar: Die einzelnen Elemente der GRILL+® Zubehörsystem lassen sich perfekt in die Bratschale integrieren.



Zubehör



GRILL+® Grillpfanne

Ob dünsten, braten oder das Grillgut schonend direkt auf dem Rost grillen. Die GRILL+® Grillpfanne unterstützt Dich beim Grillen und schont auch die Umwelt. Wer braucht schon Aluschalen, wenn er mit der praktischen Grillpfanne kulinarische Köstlichkeiten vom Grill servieren kann.



GRILL+® Körbe

Die GRILL+® Körbe können beim Grillen vielseitig eingesetzt werden. Ob in Kombination mit der Bratschale oder direkt auf dem Rost. Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



54,95 € (UVP)

GRILL+® Bratschale und Schneidebrett

Artikel-Nr.: 140014

- Basis für die Kombination weiterer GRILL+® Artikel
- Schneidebrett aus Bambus

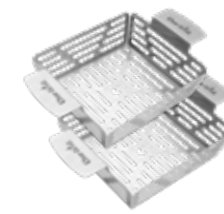


24,95 € (UVP)

GRILL+® Grillpfanne

Artikel-Nr.: 140015

- Kleine Schlitz, die das Durchfallen von Grillgut verhindern

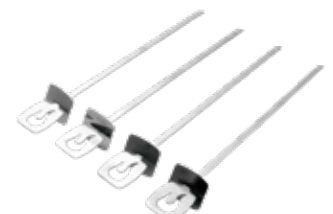


27,95 € (UVP)

GRILL+® Körbe

Artikel-Nr.: 140016

- 2er Pack Körbe
- Ideal für kleines Grillgut



14,95 € (UVP)

GRILL+® Spieße

Artikel-Nr.: 140019

- 4er Pack Spieße
- Integrierter Schieber für einfaches Entfernen des Grillguts von den Spießen



10,95 € (UVP)

GRILL+® Brataufsatz für Bierdosen-Hähnchen

Artikel-Nr.: 140018

- Mit Becher mehr Geschmack ins Brathähnchen bringen

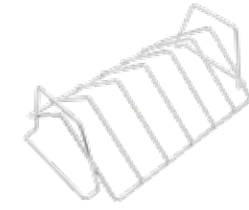


24,95 € (UVP)

GRILL+® Multifunktionsaufsatz

Artikel-Nr.: 140020

- Abnehmbare Standbeine für vielseitigen Gebrauch: für Fleisch, Fisch und Chicken Wings



24,95 € (UVP)

GRILL+® Rippen- und Bratenhalter

Artikel-Nr.: 140017

- Rippchen einfach in die Halterung stellen
- Umgedreht perfekt, um einen Braten zu garen

Für maximalen Support beim Grillen

GEAR TRAX® ZUBEHÖRSYSTEM

Char-Broil Gasgrillstationen verfügen über vorgebohrte Löcher für das GEAR TRAX® Zubehörsystem. Gestalte Deinen Kochbereich nach Deinen individuellen Wünschen mit Haltern und Knöpfen zum Aufhängen Deiner Grillwerkzeuge – für **maximale Effizienz und Bequemlichkeit**. Sorge mit dem Zubehör wie dem GEAR TRAX® Kombi Set dafür, dass Deine Seitenablage stets aufgeräumt ist.

GEAR TRAX® VORRICHTUNG

Mit Hilfe der kleinen Löcher in der Seitenablage kannst Du Deine neuen Helfer ganz einfach montieren



35,95 € (UVP)

GEAR TRAX® Kombi-Set

Artikel-Nr.: 140026

- Vier Haken + Gewürzkorb mit Befestigungsmaterial



10,95 € (UVP)

GEAR TRAX® Haken

Artikel-Nr.: 140025

- 4er Pack
- Mit den Haken hast Du das Grillbesteck immer griffbereit



33,95 € (UVP)

GEAR TRAX® Werkzeug-behälter

Artikel-Nr.: 140077

- Ideal für benutztes Grillwerkzeug während des Grillens
- Mit Wasser befüllbar für eine leichte Vorreinigung



27,95 € (UVP)

GEAR TRAX® Flaschen-halter & -öffner

Artikel-Nr.: 140078

- Aus langlebigen Edelstahl für 0,33l-0,5l Flaschen



49,95 € (UVP)

All-Star Ablage

Artikel-Nr.: 140390

- Grillablage für zusätzlichen Stauraum
- Mit Schneidebrett, Küchenrollenhalter und Müllbeutelintegration
- Ohne Schneidebrett dient es als Halterung für die All-Star Kühltasche

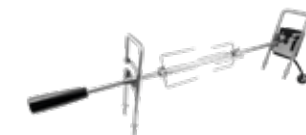


44,95 € (UVP)

All-Star Kühltasche

Artikel-Nr.: 140391

- Passt ideal in die All-Star Ablage
- Hält Frisches gut gekühlt



149,95 € (UVP)

All-Star Drehspeiss

Artikel-Nr.: 140389

- Dreht kontinuierlich durch seinen integrierten Motor
- Bestes Grillergebnis auf kleinem Raum



64,95 € (UVP)

All-Star Kohleschale

Artikel-Nr.: 140392

- In weniger als 30 Sekunden den Gasgrill in einen Kohlegrill verwandeln

Das All-Star Zubehör macht seinem Namen alle Ehre

ALL-STAR ZUBEHÖR



ALL-STAR ZUBEHÖR



Kühlschrank immer dabei

In der Kühlbox bleiben Deine Getränke auch während des Grillens schön kalt – perfekt für einen heißen Sommerabend!

Im Handumdrehen

GRILLBESTECK

COMFORT
GRIP SERIE

- Die Komfortgriffe lassen das Besteck bequem und sicher in der Hand liegen
- Aus Edelstahl
- Spülmaschinenfest



16,95 € (UVP)

**Comfort Grip
Wender**

Artikel-Nr.: 140597



33,95 € (UVP)

**Comfort Grip
2-teiliges Grillbesteck**

Artikel-Nr.: 140543



39,95 € (UVP)

**Comfort Grip
3-teiliges Grillbesteck**

Artikel-Nr.: 140767



16,95 € (UVP)

**Comfort Grip
Grillzange**

Artikel-Nr.: 140584



HOT TIP

Leicht erkennbar!

Unsere Comfort Grip Serie
erkenntst Du am roten Griff!



16,95 € (UVP)

**Tweezer
Tongs**

Artikel-Nr.: 140091

- Designed um kleines Grillgut zu handeln



10,95 € (UVP)

Grillzange

Artikel-Nr.: 140586

- Mit Soft-Griff



33,95 € (UVP)

Marinadenspritze

Artikel-Nr.: 140529

- Mit zwei Injektionsnadeln für einfache oder doppelte Injektion



27,95 € (UVP)

3-teiliges Einsteigerset

Artikel-Nr.: 140768

- Einsteigerset mit Grillzange, Wender und Cool Clean Grillbürste



27,95 € (UVP)

3-teiliges Grillbesteck

Artikel-Nr.: 140545

- Grillbesteck aus Wender, Gabel und Zange



Werde zum Grillmeister

GRILLSPIESSE & CO



179,95 € (UVP)

Premium Drehspeiß-Set

Artikel-Nr.: 140103

- Mit Elektromotor
- Passend für: Professional PRO und CORE



99,95 € (UVP)

Drehspeiß

Artikel-Nr.: 140120

- Passt auf die meisten 2-4 Brenner-Grills



24,95 € (UVP)

Premium Speißhalter

Artikel-Nr.: 140587

- Verhindert das Verrutschen der Grillspieße innerhalb der Roste



10,95 € (UVP)

Edelstahlschale

Artikel-Nr.: 140582





Perfekt für kleines Grillgut

GRILLPLATTEN



52,95 € (UVP)

Grillplatte für 4-Brenner-Grills

Artikel-Nr.: 140007

- Maße: 43 x 26 cm
- Passt auf:
Alle Professional Lines
4-Brenner



52,95 € (UVP)

Grillplatte für 3-Brenner-Grills

Artikel-Nr.: 140008

- Maße: 43 x 21 cm
- Passt auf:
Ultimate 3200
Professional Line 3-Brenner
Gas2Coal Lines



52,95 € (UVP)

Grillplatte für 2-Brenner-Grills

Artikel-Nr.: 140012

- Maße: 43 x 24 cm
- Passt auf:
Professional Line 2-Brenner
Professional DoubleHeader



59,95 € (UVP)

Universalgrillplatte

Artikel-Nr.: 140573

- Maße: 38 x 38 cm
- Passt auf:
Alle 2-6-Brenner



59,95 € (UVP)

SMART-E Grillplatte

Artikel-Nr.: 140119

- Maße: 38,8 x 16,6 cm
- Aus porzellanemaillierten
Stahl mit hochgezogenen
Seiten



59,95 € (UVP)

Runde Grillplatte

Artikel-Nr.: 140572

- 38 cm Durchmesser
- Passt auf:
All-Star



49,95 € (UVP)

Gussgrillplatte

Artikel-Nr.: 140515

- Maße: 37 x 25 x 13 cm
- Passt auf:
Alle Seitenbrenner
und Sear-Brenner

Praktische Platten

Ein Grill und sein Rost gehören normalerweise zusammen wie Pech und Schwefel. Für kleines Grillgut sind die meisten Roste aber eher ungeeignet. Deswegen gibt es die **Char-Broil Grillplatten**, die auf jedes unserer Modelle passen. Mit ihnen kannst

Du ganz einfach Garnelen, Gemüse, Bacon oder sogar Spiegeleier zaubern. Damit das **typische Grillbranding** nicht verloren geht, sind unserer gusseisernen Grillplatten auf der einen Seite geriffelt und auf der anderen glatt.



Unsere Performance PRO Line hat bereits eine passende Grillplatte im Lieferumfang enthalten.



Wenn der Grill einmal voll sein sollte: Auf dem Seitenbrenner könnt Ihr dank der gusseisernen Platte auch ganz einfach Garnelen und Co. zubereiten.

Mehr aus Deinem Grillgut herausholen

RÄUCHERN



7,95 € (UVP)

Räucherchips Hickory

Artikel-Nr.: 140553

- Stark süßliches „Bacon“-Aroma



7,95 € (UVP)

Räucherchips Mesquite

Artikel-Nr.: 140554

- Erreicht hohe Temperaturen und entwickelt ein herbes Aroma



7,95 € (UVP)

Räucherchips Apple

Artikel-Nr.: 140555

- Mildes, süßes und fruchtiges Aroma



21,95 € (UVP)

Räucherbox aus Gusseisen

Artikel-Nr.: 140551

- Der Deckel verhindert, dass das Holz zu brennen anfängt



21,95 € (UVP)

Räucherbox aus Edelstahl

Artikel-Nr.: 140552

- Sorgt für den perfekten Rauch



33,95 € (UVP)

MADE2MATCH Räucherbox

Artikel-Nr.: 140071

- Mit integrierten Stiften, um die Räucherbox an ihrem Platz zu fixieren
- Seitliche Räucheröffnungen für beste Räucherergebnisse



HOT TIP



Mesquite

Erreicht beim Verbrennen sehr hohe Temperaturen und entwickelt ein herbes Aroma. Es eignet sich besonders für rotes Fleisch, Käse und einen langen Räuchervorgang.



Apple

Unser Apfelholz verfügt über ein sehr mildes, süßes und fruchtiges Aroma, das ideal zu Geflügel, Rind, Schwein, Wildvögeln und einigem Seafood passt.



Hickory

Ran an den Speck: Hickory Holz hat ein stark süßliches „Bacon“-Aroma, das hervorragend zu Rind, Schwein und Wildfleisch passt.



Schritt für Schritt zum Räucherglück

Räuchern ist viel einfacher als Du denkst! Man kann so gut wie **alles räuchern** – erlaubt ist, was schmeckt! Nicht nur der altbekannte Lachs, sondern auch anderes Grillgut lässt sich gut räuchern. Beim Räuchern kannst Du jedem Grillgut das gewisse Extra mit ordentlicher Rauchnote verleihen. So gehts:



Char-Broil **Räucherchips Deiner Wahl** in Deine Räucherbox füllen.



Dann die **Räucherbox seitlich auf dem Grillrost** platzieren und alle Brenner zünden. Anschließend den Deckel schließen.



Nach ca. **15-20 Minuten** prüfen, ob genug Rauch entstanden ist. Gegebenenfalls den Deckel erneut schließen.



Wenn genug Rauch entstanden ist, einfach das **Grillgut direkt daneben** auf dem Grillrost platzieren und den Deckel schließen.



Die Hitze des Brenners gart **Dein Grillgut perfekt** und der Rauch verleiht ihm einen **intensiven Geschmack!**



Die Char-Broil Räucherchips haben die perfekte Größe, um zügig Rauch zu erzeugen – so wird Räuchern zum Kinderspiel.

Wecke den Pizzabäcker in Dir

GRILL & PIZZASTEINE



33,95 € (UVP)

Pizzastein

Artikel-Nr.: 140574

- 38 cm Durchmesser
- Ideal für knusprige Pizza vom Grill



39,95 € (UVP)

Pizzastein-Set

Artikel-Nr.: 140513

- 38 cm Durchmesser
- Set aus Pizzastein mit glatter und geriffelter Seite und Holzschieber



49,95 € (UVP)

Set mit rechteckigem Pizzastein

Artikel-Nr.: 140787

- 40 x 35 cm
- Pizzastein aus Cordierit mit Holzschieber

Immer gut geschützt

HANDSCHUHE & SCHÜRZE



39,95 € (UVP)

Grillhandschuhe aus Leder

Artikel-Nr.: 140110

- Schützen Hände und Handgelenke vor max. 100 °C
- Einheitsgröße



34,95 € (UVP)

Hochleistungsgrillhandschuhe

Artikel-Nr.: 140111

- Temperaturbeständig bis max. 350 °C
- Rutschfest für maximale Sicherheit
- Material: Aramid-Mischung



16,95 € (UVP)

Barbecue-Fausthandschuh

Artikel-Nr.: 140112

- Schützt Deine Hand vor Hitze bis max. 250 °C
- Einheitsgröße



16,95 € (UVP)

Grillschürze

Artikel-Nr.: 140517

- Mit verstellbarem Halsgurt und Rückenbändern



24,95 € (UVP)

Zubehör-Magnet

Artikel-Nr.: 140760

- Die wichtigsten Grill Accessoires stets griffbereit
- Ideal für unsere Comfort Grip Serie



21,95 € (UVP)

LED-Grifflicht

Artikel-Nr.: 140114

- Hohe Leuchtkraft auch in langen Grillnächten
- Benötigt drei AAA-Batterien (nicht enthalten)



44,95 € (UVP)

Windschutz Sear-Brenner

Artikel-Nr.: 140060

- Mit extremer Hitze grillen trotz Wind
- Mit additiven Spießgestell für GRILL+® Spieße
- Faltbar für eine platzsparende Aufbewahrung



21,95 € (UVP)

Digitalthermometer

Artikel-Nr.: 140537

- Mit digitalem Display
- Platzsparend dank des Klappmechanismus



39,95 € (UVP)

Adapterset Deutschland

Artikel-Nr.: 140531

- Deutscher Adapter für die Verwendung einer großen Gasflasche bei dem Grill2Go



9,95 € (UVP)

Anti-Stick Spray

Artikel-Nr.: 140090

- Sorgt dafür, dass dein Grillgut nicht am Grill haften bleibt
- 100% natürliches Speiseöl



79,95 € (UVP)

Sockel für Digital Smoker

Artikel-Nr.: 140764

- Erhöht den Digital Smoker um 40 cm und sorgt so für einen leichteren Zugang

Saubere Sache

REINIGEN

HEISS ODER KALT?



Unsere Cool-Clean Bürsten eignen sich nur für die Reinigung des **kalten Rostes**. Für die Reinigung des **heißen Rostes** gibt es unsere Hot-Clean Bürste als Wechselkopf!



21,95 € (UVP)

Cool-Clean Premium Grillbürste

Artikel-Nr.: 140533

- Kräftige Nylonborsten mit Cool-Clean-Technologie
- Ideal zur Reinigung der Grillroste
- Mit austauschbaren Bürsten



14,95 € (UVP)

Cool-Clean 360° Grillbürste

Artikel-Nr.: 140001

- 360° Bürste, die perfekt auch das Innere des Grills reinigt
- Weiche Borsten mit Cool-Clean-Technologie



12,95 € (UVP)

Cool-Clean Grillbürste

Artikel-Nr.: 140789

- Robust und rostfrei
- Reinigt wirksam



11,95 € (UVP)

Grillrostreiniger

Artikel-Nr.: 140040

- Entfernt Fett und Eingebrenntes auf dem Rost
- Biologisch abbaubar



11,95 € (UVP)

Grillreiniger

Artikel-Nr.: 140039

- Entfernt Fett und Anhaftungen von Kohlenstaub
- Eignet sich für Flächen aus Edelstahl, Emaille und Aluminium



12,95 € (UVP)

Flugrostentferner

Artikel-Nr.: 140115

- Entfernt und beugt neuem Flugrost vor
- Aufsprühen, mit feuchtem Schwamm abwischen – fertig!



14,95 € (UVP)

Hot-Clean Ersatzkopf für Premium Grillbürste

Artikel-Nr.: 140041

- Ersatzkopf aus Zedernholz für Premium Grillbürste und Hot & Cool Clean Brush
- Auch heiße Grillroste perfekt reinigen



10,95 € (UVP)

Ersatzkopf für Cool-Clean Premium Grillbürste

Artikel-Nr.: 140534

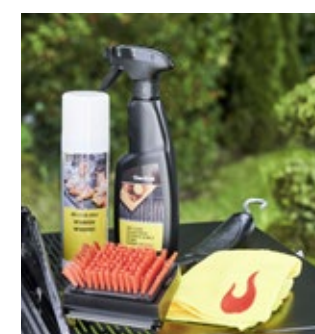
- Einfacher Austausch des Kopfes



HOT TIP

Saubere Sache:

Unsere **innovativen Premium Bürsten** bestehen aus roten, kräftigen Nylonborsten. Auch nach 15.000 Anwendungen (Labortest) reinigen diese ohne zu brechen oder abzufallen. Herkömmliche Drahtbürsten lösen sich oftmals von der Bürste, sind schlecht erkennbar und gesundheitsschädlich, wenn sie ins Grillgut geraten.



39,95 € (UVP)

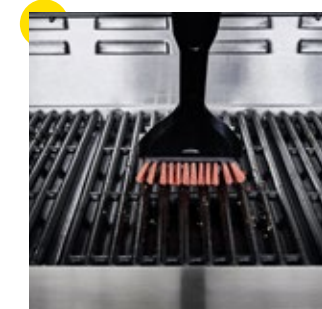
Maintenance Kit

Artikel-Nr.: 140050

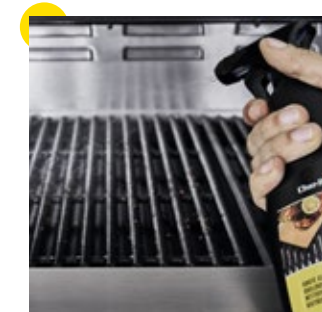
- Der perfekte Start: Alles, was Du brauchst, in einem Kit
- Enthält ein Anti-Stick Spray, einen Grillrostreiniger, eine Cool-Clean Premium Grillbürste und ein Microfasertuch

So wird es glänzend...

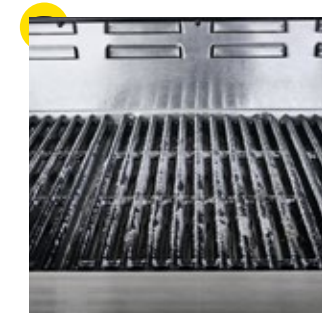
Grillen liebt jeder. Aber wenn es um die Reinigung geht, findet sich selten ein Freiwilliger. Mit dem **Reinigungs-zubehör von Char-Broil** ist der Grillrost in wenigen Minuten wieder sauber und einsatzbereit. Die **ideale Reinigung** zeigen wir Dir hier in wenigen Schritten – so wird die Reinigung fast schon zum Vergnügen.



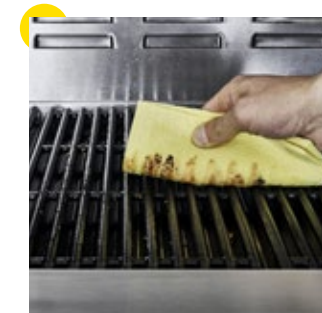
Fertig gegrillt und nun? Den kalten Rost mit der **Cool-Clean Grillbürste** sorgfältig säubern.



Den **Char-Broil Grillrostreiniger** großzügig und großflächig aufsprühen.



Den Grillrostreiniger **10 Minuten** einwirken lassen.



Mit einem feuchten Putzlappen den Reiniger und die Reste vom Rost entfernen – **Fertig!**



Immer gut geschützt

WETTERSCHUTZHAUBEN & TASCHEN

FÜR JEDEN GRILL
DEN PASSENDEN
SCHUTZ



54,95 € (UVP)

Ultimate Entertainment
Wetterschutzhaube

Artikel-Nr.: 140382



54,95 € (UVP)

Ultimate 3200
Gasgrill Wetterschutz-
haube

Artikel-Nr.: 140383



44,95 € (UVP)

All-Star
Wetterschutzhaube

Artikel-Nr.: 140388



27,95 € (UVP)

Digital Smoker
Wetterschutzhaube

Artikel-Nr.: 140763



33,95 € (UVP)

Kettleman
Wetterschutzhaube

Artikel-Nr.: 140759



54,95 € (UVP)

Oklahoma Joe
Wetterschutzhaube

Artikel-Nr.: 140505



99,95 € (UVP)

Grill2Go X200
Transporttasche

Artikel-Nr.: 140692



HOT TIP

Die Grill2Go X200 Transporttasche
verfügt neben den Komfortgriffen auch
über praktische Taschen für Zubehör.

UNSERE
PREMIUM
HAUBEN

- Extrem stark und haltbar dank des spinngefärbten Premium-Polyestermaterials
- Maßgeschneidertes Design für bestmöglichen Schutz



79,95 € (UVP)

Premium
Wetterschutzhaube
für 2-Brenner-Grills

Artikel-Nr.: 140003



99,95 € (UVP)

Premium
Wetterschutzhaube
für 3-Brenner-Grills

Artikel-Nr.: 140004



109,95 € (UVP)

Premium
Wetterschutzhaube
für 4-Brenner-Grills

Artikel-Nr.: 140005



44,95 € (UVP)

Wetterschutzhaube
für 2-Brenner-Grills

Artikel-Nr.: 140384

- Beschichtet aus regen-abweisendem PVC



54,95 € (UVP)

Wetterschutzhaube
für 3-4-Brenner-Grills

Artikel-Nr.: 140766

- Beschichtet aus regen-abweisendem PVC



67,95 € (UVP)

Extragroße
Wetterschutzhaube

Artikel-Nr.: 140385

- Beschichtet aus regen-abweisendem PVC



79,95 € (UVP)

SMART-E
Wetterschutzhaube

Artikel-Nr.: 140118

Unsere neue SMART-E Wetterschutzhaube ist besonders reißfest dank Rip-Stop-Polyestergewebe. Druckknöpfe und Klettbinden sorgen für eine optimale Passform – egal ob ein- oder ausgeklappte Seitenablagen. Besonders hohen Schutz vor Feuchtigkeit und Nässe bietet die Polyethylen-Beschichtung.

NEU

MEHR INFOS



Alles zu Maßen und Material
findest Du hier oder unter
charbroil.de:



Produktname	EAN	MODEL	FARBE	GRÖSSE PRIMÄRER ROST IN CM	GRÖSSE IN CM MONTIERT H X B X T	GEWICHT IN KG	ANZAHL BREN- NER	LEISTUNG HAUPT- BRENNER (KW)	LEISTUNG SEITEN- BRENNER (KW)	SEITEN- VERWEIS
Gas										
Ultimate 3200	4260547593724	140 904	Edelstahl	61 x 43,5	120 x 100,3 x 67,3	96	3	6,6		S. 30 / 31
Ultimate Entertainment	4260547593731	140 905	Edelstahl		123,5 x 127 x 63,5	92				S. 30 / 31
Ultimate Eckmodul	4260657723660	140 930	Schwarz		90 x 97 x 55	44				S. 30 / 31
Professional PRO S 2	4260547594400	140 922	Edelstahl	47,8 x 44,5	124,7 x 120 x 54	47	2	6,15	3,52	S. 32 / 33
Professional PRO S 3	4260547594417	140 923	Edelstahl	61,5 x 44,5	120,9 x 134 x 54	56	3	7,03	3,52	S. 32 / 33
Professional POWER EDITION 2	4260657729600	140 986	Schwarz	47,8 x 44,5	124,7 x 120 x 54	51	2	6,15	3,52	S. 34 / 35
Professional POWER EDITION 3	4260657729617	140 987	Schwarz	61,5 x 44,5	120,9 x 134 x 54	61,5	3	7,47	3,52	S. 34 / 35
Performance PRO S 2	4260657724698	140 953	Edelstahl	45 x 43,5	115,3 x 113 x 57,3	37	2	6,16	3,22	S. 36 / 37
Performance PRO S 3	4260657724704	140 954	Edelstahl	54,3 x 43,5	115,3 x 119,3 x 57,3	43	3	7,91	3,22	S. 36 / 37
Performance PRO S 4	4260657724711	140 955	Edelstahl	63 x 43,5	115,3 x 127 x 57,3	47	4	8,68	3,22	S. 36 / 37
Performance CORE B 2	4260657724629	140 946	Schwarz	45 x 43,5	115,3 x 113 x 57,3	34	2	6,16		S. 38 / 39
Performance CORE B 3	4260657724643	140 948	Schwarz	54,3 x 43,5	115,3 x 119,3 x 57,3	37	3	7,91		S. 38 / 39
Performance CORE B 3 Cart	4260657724636	140 947	Schwarz	54,3 x 43,5	115,3 x 119,3 x 63,5	32	3	7,91		S. 38 / 39
Performance CORE B 4	4260657724650	140 949	Schwarz	63 x 43,5	115,3 x 128 x 57,3	42	4	8,68		S. 38 / 39
Convective 210 B	5709193840114	140 841	Schwarz	41,5 x 47	114,3 x 111 x 66,3	28,5	2	7		S. 40 / 41
Convective 310 B	5709193840176	140 850	Schwarz	58 x 47	114,3 x 128 x 66,3	34,5	3	10,5		S. 40 / 41
Convective 410 B	5709193840145	140 844	Schwarz	65 x 47	114,3 x 134 x 66,3	37	4	10,5		S. 40 / 41
Convective 440 S	5709193840152	140 845	Edelstahl	65 x 47	114,3 x 134 x 62,2	42	4	10,5	2,9	S. 40 / 41
Convective 640 S	4260547593717	140 903	Edelstahl	89 x 47	115 x 158,6 x 63,8	50	6	20,1	2,9	S. 40 / 41
Grill2Go X200	5709193402008	140 691	Grauguss- aluminium	44 x 28	34,5 x 60,2 x 40	9	1	2,7		S. 46
All-Star 120 B-Gas	4260547593304	140 882	Schwarz	Durchmesser 45	110,1 x 101,3 x 64,6	29	1	3,8		S. 42 / 43

Produktname	EAN	MODEL	FARBE	GRÖSSE PRIMÄRER ROST IN CM	GRÖSSE IN CM MONTIERT H X B X T	GEWICHT IN KG	ANZAHL BREN- NER	LEISTUNG HAUPT- BRENNER (KW)	LEISTUNG SEITEN- BRENNER (KW)	SEITEN- VERWEIS
Gas/Holzkohle										
Gas2Coal 2.0 210	4260547594455	140 927	Schwarz	44,1 x 43,5	116,8 x 114 x 62,9	37	2	8,2		S. 44 / 45
Gas2Coal 2.0 330	4260547594462	140 928	Schwarz	64,2 x 43,5	116,8 x 134 x 62,9	46	3	10,1	3,5	S. 44 / 45
Gas2Coal 2.0 440	4260547594479	140 929	Schwarz	85 x 43,5	116,8 x 155 x 62,9	64	4	15,2	3,5	S. 44 / 45

Holzkohle

Kettleman	5709193090199	140 756	Schwarz	Durchmesser 52	99 x 66 x 66	18				S. 47
Oklahoma Joe's Smoker Grill	5709193020455	140 755	Schwarz	88 x 44	134,6 x 144,8 x 85,1	84				S. 47

Elektrisch

SMART-E	4260657724971	140 959	Schwarz	57 x 39	114,2 x 121 x 54,5	39	3			S. 28 / 29
All-Star 120 B-Electric	4260547593311	140 891	Schwarz	Durchmesser 45	110,1 x 101,3 x 64,6	29,5	1	2,2		S. 42 / 43
Digital Smoker 2.0	4260547594196	140 908	Edelstahl	38 x 31 (4x)	82,55 x 46 x 41,9	26,5	1	0,8		S. 47

 **Unsere Garantie**



SMART-E

- 5 Jahre auf Elektroeinheit
- 2 Jahre auf Grillroste und Emitterplatten
- 2 Jahre auf alle übrigen Komponenten

ULTIMATE 3200

- 10 Jahre auf die Edelstahlbrenner
- 5 Jahre auf Gusseisenroste & Emitterplatten
- 2 Jahre auf alle übrigen Komponenten

PROFESSIONAL POWER LINE

- 10 Jahre auf die Edelstahlbrenner
- 3 Jahre auf Gusseisenroste & Emitterplatten
- 2 Jahre auf alle übrigen Komponenten

PROFESSIONAL PRO LINE

- 10 Jahre auf die Edelstahlbrenner
- 3 Jahre auf Gusseisenroste & Emitterplatten
- 2 Jahre auf alle übrigen Komponenten

PERFORMANCE PRO LINE

- 5 Jahre auf die Edelstahlbrenner
- 2 Jahre auf alle übrigen Komponenten

PERFORMANCE CORE LINE

- 5 Jahre auf die Edelstahlbrenner
- 2 Jahre auf alle übrigen Komponenten

ALL-STAR GAS

- 10 Jahre auf die Edelstahlbrenner
- 3 Jahre auf Gusseisenrost & Emitterplatte
- 2 Jahre auf alle übrigen Komponenten

ALL-STAR ELECTRIC

- 5 Jahre auf das Heizelement
- 3 Jahre auf Gusseisenrost & Emitterplatte
- 2 Jahre auf alle übrigen Komponenten

GAS2COAL 2.0 LINE

- 5 Jahre auf die Edelstahlbrenner
- 2 Jahre auf alle übrigen Komponenten

Char-Broil