

Grillkatalog

Frühjahr & Sommer 2017



Kugelgrills



Tischgrills



Zubehör



toom 
Respekt, wer's selber macht.



EXKLUSIVER GENUSS

GOURMET-FLEISCH

ONLINE VORBESTELLEN UND IM MARKT ABHOLEN

Wählen Sie zwischen zartem Wagyu, nussigem Ibérico und vielen weiteren hochwertigen Angeboten für besondere Momente.



1. Exklusive Spezialitäten online auswählen und ...

2. ... in Ihren REWE Markt liefern lassen.

3. Persönliche Bestellung abholen und genießen.

[BEEF.REWE.DE](https://www.beef.rewe.de)

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines	4	Char-Broil	30
<i>Grillmethoden, Grillarten, Grillgutkunde</i>		<i>Gasgrills, Smoker-Grill-Kombi</i>	
toom Qualitätsmarke	6	Campinggaz	32
<i>Gasgrills, Holzkohlegrills, Zubehör</i>		<i>Party-Grills, Gasgrills</i>	
Weber	17	proFagus	34
<i>Gasgrill, Elektrogrills, Kugelgrills, Zubehör</i>		<i>Holzkohle</i>	
Tischgrills	21	Tepro	35
Landmann	22	<i>Holzkohlegrillwagen</i>	
<i>Gasgrill, Keramikgrill, Grill-Loks, Räucherofen</i>		Buschbeck	36
Enders	24	<i>Keramikofen, Grillkamine</i>	
<i>Gasgrills, Tischgrill</i>		Asado	37
Rösle	26	<i>Grillkamine, Zubehör</i>	
<i>Gasgrills, Kugelgrills, Smoker</i>		Gartenöfen und Feuerschalen	38

Zeichenerklärung:



direktes Grillen



indirektes Grillen

Diese Piktogramme zeigen Ihnen, für wie viele Personen der jeweilige Grill geeignet ist.



kleine Gruppe



mittlere Gruppe



große Gruppe

Alle im Katalog genannten Maße sind Circomaße, alle genannten Preise sind Abholpreise. Die Preise gelten generell bis zum Erscheinen einer neuen Auflage, längstens aber bis zum 31.05.2017. Irrtümer und Preisänderungen aufgrund von Rohstoff- und Lieferengpässen sowie der allgemeinen Preisentwicklung oder Erhöhung der gesetzlichen Mehrwertsteuer bleiben ausdrücklich vorbehalten. Die aufgeführten Preise beziehen sich jeweils nur auf die abgebildeten Artikel, nicht aber auf das abgebildete Zubehör oder die Dekoration, sofern dies nicht ausdrücklich in der Artikelbeschreibung angegeben ist. Drucktechnisch bedingt sind Farbabweichungen von den Originaltönen möglich. Die Angebote erhalten Sie in allen teilnehmenden toom Baumärkten.

IMPRESSUM

Herausgeber, Redaktion:

toom Baumarkt GmbH, Humboldtstraße 140–144, 51149 Köln
www.toom.de

Dieser Katalog sowie alle in ihm enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt.

Jede Verwendung bedarf der Zustimmung des Herausgebers.



Worin unterscheiden sich eigentlich die Grillarten?

Die Wahl der jeweiligen Grillart hat weniger mit dem Brennstoff zu tun, vielmehr ist es eine Frage des persönlichen Geschmacks und des Lifestyles jedes Einzelnen. Gas- und Elektrogrills sind eine echte Zeitersparnis, der Kohlegrill ist etwas für den „gemütlichen“ Genießer, der sich Ruhe vom Alltag gönnen möchte.

Der Gasgrill: wenn's schnell gehen muss.

Ohne langes Anheizen kommt der Gasgrill schnell zur Sache – und dabei müssen Sie entgegen weitverbreiteten Gerüchten nicht auf leckere Raucharomen verzichten. Denn saftiges Fleisch im Zusammenspiel mit Gas entwickelt auch „Rauch“.

- Durch die Flammabdeckungen über den Brennern verdampfen bzw. verrauchen der Fleischsaft und das Fett. Zudem wird das Risiko von Flammenbildungen vermindert.
- Raucharomen können beim Einsatz von Räucherboxen intensiviert werden, bei unseren Premium Gas-Grillküchen wurden diese bereits integriert.
- Für Gasgrills gilt außerdem: je mehr Brenner, desto besser. Denn durch sie entstehen unterschiedliche Hitzezonen.

Der Kohlegrill: für gemütliche Genießer.

Kohlegrills können mit unterschiedlichen Arten und Qualitätsstufen von Holzkohle und Hartholzbriketts befeuert werden. Die jeweiligen Aromen des Materials beeinflussen den Geschmack.

- Holzkohle eignet sich für kurz Gegrilltes, da sie sehr heiß wird und schnell glüht (ca. 25-30 min). Achten Sie auf die Qualität. Produkte mit dem DIN-Zeichen EN 1860-2 wurden nicht mit künstlichen Klebstoffen hergestellt und sind frei von Schadstoffen.
- Briketts brauchen zwar länger bis sie glühen, geben aber auch länger, Hitze ab (50-60 min).

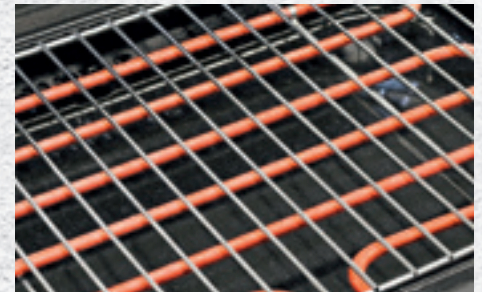
Wichtig: Grillgut erst auflegen, wenn die Kohle richtig durchgeglüht ist und weder Flammen noch Rauch sichtbar sind.

Der Elektrogrill: für Gesundheitsbewusste.

Elektrogrills sind die perfekte Lösung für alle, die auch auf dem Balkon leckeres Grillgut zubereiten möchten. Denn durch das Heizen mit Heizstäben entwickeln sich weder Rauch noch schädliche Dämpfe, von denen sich die Nachbarn gestört fühlen könnten.

- Elektrogrills lassen sich schnell aufbauen und einfach transportieren – ideal zum Beispiel beim Camping.
- Nach dem Essen lassen sich Elektrogrills extrem einfach reinigen.

Nachteil: Es entfallen die beim Grillen typischen Aromen und die Möglichkeit unterschiedlicher Grillmethoden wie indirektes oder direktes Grillen.



Kleine Grillgut-Kunde

Schweinefleisch in Form von Steaks und Würstchen ist nach wie vor das beliebteste Grillgut Deutschlands, gefolgt von Geflügel- und Rindfleisch. Doch auch fleischloses Grillgut gewinnt zunehmend an Beliebtheit, während Fisch immer noch seltener gegrillt wird. Doch gerade Makrelen und Forellen schmecken frisch vom Grill besonders gut. Probieren Sie es doch mal aus!

Schweinefleisch



- Das Fleisch sollte kräftig rosa bis rot sowie feinfaserig und gleichmäßig marmoriert sein. Zu mageres Fleisch gibt beim Grillen zu viel Flüssigkeit ab, zieht sich zusammen, wird zäh und verliert an Geschmack.
- Besonders beliebt sind Koteletts, Spareribs, Filets oder große Bratenstücke.

Rind- und Kalbfleisch



- Rindfleisch sollte dunkelrot sein und eine leichte Maserung haben.
- Entscheidend für den Geschmack sind das jeweilige Teilstück, die Zuchtform und die Rasse. Besonders schmackhaft sind Rassen, die langsam wachsen, wie Black Angus, Charolais, Galloway und Kobe.
- Besonders beliebt ist Rind als Steak, Rumpsteak, Rib-Eye- oder T-Bone-Steak, Roastbeef (Zwischenrippenstück). Auch Rinderfilet oder Roastbeef am Stück lässt sich hervorragend auf dem Grill garen.

Geflügelfleisch



- Ideal, für kalorienbewusste Grill-Fans.
- Die Haut bewahrt das magere Fleisch vor dem Austrocknen und hält es schön zart.
- Besonders gut eignen sich Brust und Schenkel von Hähnchen, Pute, Ente oder Gans. Hähnchenflügel, aber auch ganzes Geflügel kann direkt auf dem Rost oder auf einer entsprechenden Halterung gegrillt werden.

Welche Grillmethoden eignen sich wofür?

Jede Grillmethode hat ihre Anhänger. Und viele sehen ihre „Grill-Philosophie“ als die einzig wahre an. Dabei hat jede Methode etwas für sich – es kommt nur darauf an, was Sie möchten und mögen.

Direktes Grillen



Die klassische Grillmethode, wie sie schon seit Jahrzehnten in deutschen Parks und Gärten angewendet wird: Das Grillgut wird direkt über die Wärmequelle gelegt, und los geht's. Und warum auch nicht!

- Es werden hohe Temperaturen von mindestens 250 °C erreicht.
- Die direkte Hitzezufuhr karamellisiert die Oberfläche des Grillguts, wodurch das typische Grillmuster entsteht.
- Ideal für Grillgut mit kurzer Garzeit, wie z. B. Steaks, Würstchen oder Burger.

Indirektes Grillen



Bei dieser Methode befindet sich die Wärmequelle des Grills neben dem Grillgut. Dadurch wird bei niedriger Temperatur gegart. Das ist nicht nur modern, es verhindert auch ein Austrocknen oder Übergaren des Grillguts.

- Zunächst wird der Grill auf die gewünschte Temperatur gebracht. Er darf nicht zu heiß werden und die Hitze wird, wenn nötig, reguliert. Bei Gasgrills können zur Regulierung die Brenner auf eine kleinere Stufe gestellt oder sogar einzelne Brenner ganz ausgestellt werden.
- Die Temperatur im Grill liegt bei ca. 180 °C.
- Ideal für größeres Grillgut, wie z. B. Braten, ganze Hähnchen oder Fische.

Heißbräuchern

Heißbräuchern ist eine Variante des indirekten Grillens, bei der Rauch die Funktion einer Marinade oder Gewürzmischung übernimmt. Durch diese vielfältige Würztechnik verleihen Sie dem Grillgut ein besonderes Aroma.

Mit dem Kohlegrill

- Man benötigt spezielle Holzchips, die vor dem Räuchern mind. 30 min in Wasser eingeweicht werden. Anschließend lässt man das überschüssige Wasser abtropfen, und die Chips werden mithilfe einer Zange auf der Glut verteilt.
- Um ständigen Rauch zu gewährleisten, müssen nach einiger Zeit Holzchips und Grillkohle nachgelegt werden.

Mit dem Gasgrill

- Hier wird für die Holzchips ein Behälter, z. B. eine Räucherbox, benötigt, in welche die gewässerten Chips gelegt werden.
 - Neue Chips müssen immer nachgelegt werden, bevor die alten abgebrannt sind. Das erspart ein erneutes Anzünden.
 - Nicht zu viel Holz verwenden! Fisch und helles Fleisch absorbieren das Raucharoma in wenigen Minuten. Dadurch kann das Raucharoma schnell in scharf oder bitter umschlagen. Geben Sie bis zur Hälfte der gesamten Grillzeit etwa stündlich eine Handvoll Holzchips dazu und garen Sie anschließend das Grillgut ohne die Zugabe weiterer Chips.
- Tipp:** Zusätzliche Gewürze oder Kräuter können das Geschmacksvergnügen noch einmal steigern.



Lammfleisch



- Das Fleisch sollte eine mattrote Farbe und weißes Fett aufweisen.
- Lamm zeichnet sich durch seinen feinen, würzigen Geschmack aus.
- Besonders eignen sich Nacken, Schulter, Keule, Koteletts, Rücken, Brust oder Filet zum Grillen.

Gemüse



- Ideal, um gesunde und leichte Abwechslung auf den Grill zu bringen.
- Die Klassiker sind gegrillte Maiskolben und Folienkartoffeln. Zum Grillen eignen sich aber auch viele Gemüsesorten wie Paprika, Auberginen und Zucchini. Champignons, Tomaten, Spargel oder sogar Kürbis sorgen für eine bunte Abwechslung.
- Zum Grillen von Stücken oder Scheiben sind Grillkörbe oder Grillschalen ideal, so kann das Gemüse nicht durch den Rost fallen und brennt nicht an.

Fisch



- Beim Kauf sollten Sie auf den Frischegrad des Fisches achten. Die Haut sollte feucht und silbrig glänzen, die Kiemen müssen hellrot sein.
- Fisch kann im Ganzen oder als Filet gegrillt werden. Für Filets eignen sich besonders festfleischige Fische wie Lachs, Schwertfisch, Seebarsch oder Thunfisch.

Obst



- Perfekt für den süßen Abschluss.
- Zum Grillen eignen sich Scheiben, Hälften oder Stücke fester Obstsorten am besten, z. B. Äpfel, Birnen, Ananas, Mango, Papaya oder Kiwi. Ebenfalls aromatisch schmecken gegrillte Bananen, Pfirsiche oder Aprikosen.

Tipp: Verwenden Sie unsere praktischen toom Grillkörbe oder -schalen.





Qualitätsmarke von

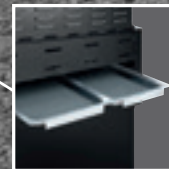
toom

Komfort Gas-Grillküche ...

Unsere Komfort-Modelle überzeugen durch eine hochwertige Materialqualität und eine umfangreiche Ausstattung.



Deckelthermometer zur punktgenauen Zubereitung



herausnehmbare Fettschublade mit Auffangschale



Halterung für 5-kg- und 11-kg-Gasflasche

Komfort Gas-Grillküche

Grillrost 62 cm (3-Brenner) bzw. 46 cm (2-Brenner) x 42 cm, 3- bzw. 2-teilig, Edelstahl

Ausführung pulverbeschichteter Stahl, stufenlos regulierbare Edelstahlbrenner (3x bzw. 2x 3,5 kW), Piezozündung, Warmhalterost aus Edelstahl, 2 stabile doppelwandige Türen, geschlossene Rückwand, mit Schlauch und Druckminderer

Maße 130 bzw. 114 x 110 x 55 cm (BxHxT)

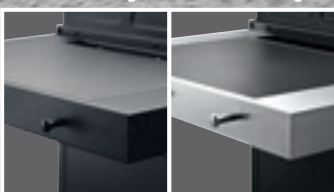
Art.-Nr. 3-Brenner 4770619 2-Brenner 4770618

Preis **299.99** **249.99**



Komfort und Premium im Vergleich

Komfort-Gasgrill Premium-Gasgrill



mit praktischem Besteckhalter für griffbereites Grillbesteck

Komfort-Gasgrill Premium-Gasgrill



abklappbare Seitentische mit Transportgriff

Komfort-Gasgrill Premium-Gasgrill



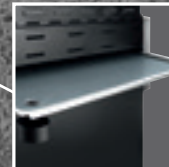
360°-Rollen mit Feststellbremse

... und Premium Gas-Grillküche

Bei den Premium-Modellen der Gas-Grillküchen wurde neben sehr hochwertigen Materialien eine erweiterte Ausstattung integriert. Alle verarbeiteten Materialien sind stabil, langlebig und von geprüfter Qualität.



Deckelthermometer zur punktgenauen Zubereitung



herausnehmbare Fettschublade mit Auffangschale



Halterung für 5-kg- und 11-kg-Gasflasche

Premium Gas-Grillküche

Grillrost 76 cm (4-Brenner) bzw. 62 cm (3-Brenner) x 42 cm, 4- bzw. 3-teilig, Edelstahl

Ausführung pulverbeschichteter Stahl und Edelstahl, stufenlos regulierbare Edelstahlbrenner (4 x bzw. 3 x 3,5 kW), Piezozündung, 2 stabile doppelwandige Türen, geschlossene Rückwand, mit Schlauch und Druckminderer

Maße 145 bzw. 130 x 110 x 55 cm (BxHxT)

Art.-Nr. 4-Brenner 4770617 3-Brenner 4770620

Preis **479.99** **399.99**



Vorteile Premium Gas-Grillküche



Aromabox



Seitenkocher



4-geteilter, massiver Edelstahl-Grillrost mit Warmhalterost



doppelwandiger Deckel aus Edelstahl

Premium Kugelgrill

Qualitätsmarke von

toom

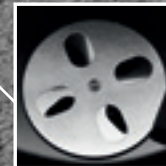
Unsere Premium-Modelle überzeugen neben einer hochwertigen Materialqualität durch eine umfangreiche Ausstattung. Alle verarbeiteten Materialien sind stabil, langlebig und von geprüfter Qualität.



alle Griffe mit
Hitzeschutzschild



Deckelthermometer zur punktgenauen Zubereitung



Lüftungsschieber für optimale Temperaturregelung



abnehmbarer Aschetopf zur einfachen und schnellen Ascheentsorgung

Premium Kugelgrill*

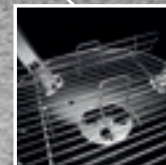
Grillrost Ø 47 cm bzw. 57 cm, 2-teilig, Edelstahl

Ausführung Stahl, porzellanemailliert, Deckel mit praktischem Deckelhalter, robuste Kohlekörbe, bruch- und wetterfeste Räder

Maße (ØxH) 55x96 cm 60x107 cm

Art.-Nr. Ø 47 4790529 Ø 57 4790530

Preis **89,99** **119,99**



Kohlerost mit Kohleteiler für indirektes Grillen

Vorteile Premium-Kugelgrill



modulares Grillrostsystem mit Einsatz für Pizzastein



Anzündhilfe

Passendes Grillwerkzeug

Qualitätsmarke von

toom

Damit kann nichts mehr schiefgehen. Ob Zange, Wender, Fischhalter oder Pinsel – wir haben in unserer SoftTouch-Serie das passende Equipment für ein unbeschwertes Grillvergnügen.

langlebiger Edelstahl

leicht zu reinigen

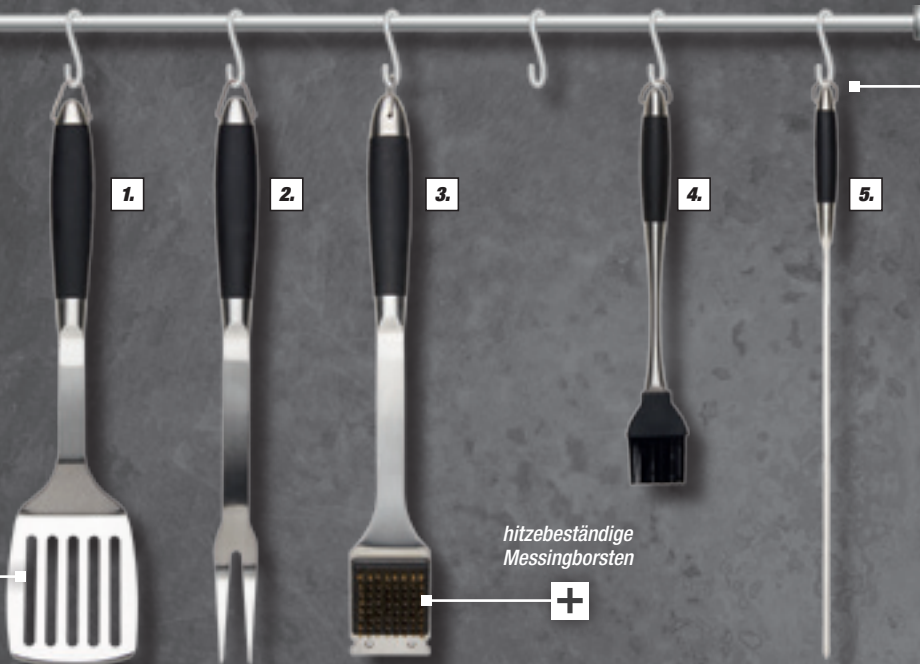
extragroße
Wendefläche



hitzebeständige
Messingborsten



praktische
Aufhängeösen



1. Pfannenwender
Art.-Nr. 4770665 **12.99**

2. Grillgabel
Art.-Nr. 4770666 **12.99**

3. Grillbürste
Art.-Nr. 4770667 **12.99**

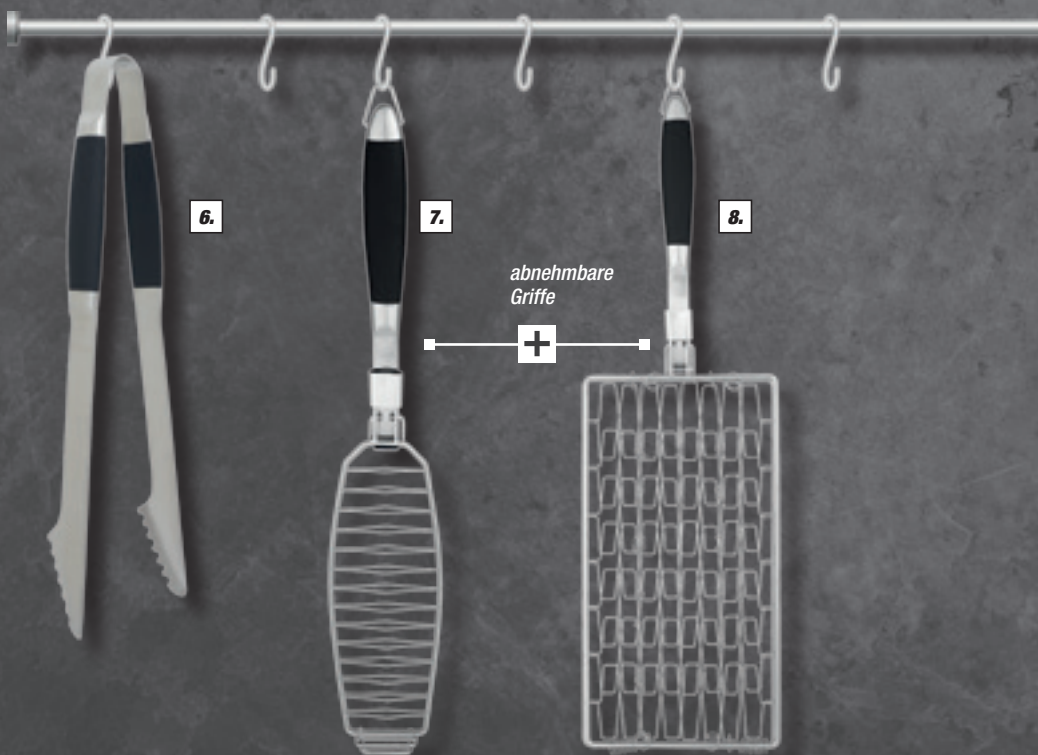
4. Grillpinsel
Art.-Nr. 4770670 **9.99**

5. Grillspieß
Art.-Nr. 4770669 **7.99**



Hochwertige SoftTouch-Griffe sind besonders praktisch und angenehm.

Durch den rutschfesten Griff liegt das Werkzeug schön fest in der Hand und Sie haben beim Grillen einen sicheren Halt.



abnehmbare
Griffe



6. Grillzange
Art.-Nr. 4770668 **16.99**

7. Fischhalter
Art.-Nr. 4770671 **15.99**

8. Gemüsehalter
Art.-Nr. 4770672 **19.99**



Qualitätsmarke von

toom

Unsere Grillzubehör-Highlights.

Der Hähnchenhalter mit Zusatzfunktion

Für knusprige Grillhähnchen

Füllen Sie eine aromatische Flüssigkeit wie Bier, Wein oder Fruchtsaft in den Hähnchenhalter und stülpen Sie anschließend das ganze Hähnchen darüber. Durch den aufsteigenden aromatischen Dampf gart das Grillgut:

- schneller als auf einem Grill ohne Halter,
- außen knusprig, innen saftig,
- Hähnchen und Gemüse können auch gleichzeitig gegart werden.

Für knackiges Grillgemüse

Stellen Sie den Korb samt klein geschnittenem Gemüse einfach auf den Grillrost:

- das Gemüse kann gewürzt oder mariniert werden,
- Gemüse während des Garens im Korb mehrmals wenden.

einfache Zubereitung

Aromabehälter

fester Stand auf dem Grill

für sämtliche Gemüsesorten



Hähnchenhalter

Edelstahl, abnehmbares Mittelstück, auch als Gemüsepfanne verwendbar,
Art.-Nr. 4770693 **19,99**

Der Pizzastein

Unser toom Pizzastein passt optimal in unsere Premium Kugelgrills. Einfach das Grillrost-Mittelstück herausnehmen und den Pizzastein einhängen. Aufgrund der thermischen Eigenschaften des Steins hat die Pizza eine kürzere Garzeit als im Backofen und bildet kein Kondenswasser, wodurch sie schön knusprig wird.

Übrigens: Der Pizzastein eignet sich auch perfekt für die Zubereitung von Brot und Desserts!

einfache Zubereitung

fester Stand auf dem Grill



Pizza-Stein

aus Naturstein,
Art.-Nr. 4770675 **24,99**

Räuchern und Smoken

Räuchern und Smoken erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Durch das Garen und Konservieren mit Rauch können besonders intensive Aromen an das Grillgut weitergegeben werden.

Räucherbrett

- schützt das Grillgut vor Flammen
- gart sehr schonend (ideal für Fisch)

Räucherbox

- veredelt das Grillgut mit typischen Raucharomen
- für Kräuter, Frucht- und Harthölzer geeignet

Räucherchips

- sorgen für köstliches Raucharoma, auch beim direkten Grillen
- einfach einweichen und direkt auf die glühende Kohle oder in eine Räucherbox legen



Räucherbretter
aus Zedernholz,
Art.-Nr. 4770686 **5,99**



Räucherbox
Edelstahl (ohne Inhalt),
Art.-Nr. 4770688 **13,99**

Räucherchips
1 kg, aromatisches Buchenholz,
Art.-Nr. 4770687 **9,99**



Unsere Gemüsekörbe und -schalen

Stabile Körbe und Schalen ermöglichen im Gegensatz zu Aluschalen ein sicheres Zubereiten und Handling des Gemüses. Und die Umwelt freut sich auch: Die Schalen und Körbe sind natürlich wiederverwendbar!

- Schneiden Sie Ihr Gemüse in große oder kleine Stücke in den Korb bzw. die Schale und stellen Sie es anschließend auf den Grillrost.

einfache Zubereitung

auch für Gewürztes oder Mariniertes

für sämtliche Gemüsesorten

Grillplatte

Edelstahl,
klein, Art.-Nr. 4770684 **10,99**
groß, Art.-Nr. 4770685 **17,99**



Grillkorb

Edelstahl,
klein, Art.-Nr. 4770682 **17,99**
groß, Art.-Nr. 4770683 **22,99**



Gemüsekorb

Edelstahl mit SoftTouch-Griff,
Art.-Nr. 4770674 **22,99**

Unser Grilltipp

**Kennen Sie schon unsere toom Naturtalent Grillkräuter in Bio-Qualität?
Damit wird jedes Grillgericht zum leckeren Highlight!**





Hamburgerpresse

Qualitätsmarke von

toom

Selbst gemachte Burger sind keine Kunst! Mit diesem cleveren BBQ-Zubehör können Sie Hackfleisch schnell und einfach zu Burger Patties formen. Dank der Antihaftbeschichtung bleibt beim Formen nichts am Stempel kleben. Ob klassisch oder gefüllt – Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



Hamburger-Presse
Aluminiumguss, mit innerer
Rillenform für gleichmäßige Patties,
Art.-Nr. 4770681 **10.99**

Hamburger-Presse
Kunststoff, Patties leicht
herauslösbar,
Art.-Nr. 4770680 **7.99**

für gefüllte Patties
geeignet

Kohlekörbe

Qualitätsmarke von

toom

Praktisch für Kugelgrills: Mit unseren toom Kohlekörben können Sie durch Verschieben der Körbe im Grill schnell und leicht von indirektem zu direktem Grillen wechseln.



Kohlekörbe
Edelstahl, 2 Stück,
Art.-Nr. 4770676 **19.99**

Anzündkamin

Qualitätsmarke von

toom

Unser toom Anzündkamin für Kohlegrills ist perfekt für ein schnelles Grillvergnügen. Einfach mit Papier und Holzkohle/Grillbriketts befüllen und mit den toom Grillanzündern anheizen. Die Kohle glüht bereits nach weniger als 40 min.

Anzündkamin
ermöglicht ein schnelleres
Durchglühen von Holzkohlen
und Grillbriketts, mit Holzgriff
und Hitzeschutz,
Art.-Nr. 4770287 **9.99**



Grillspieße für Gas-Grillküchen

NEU
im
Sortiment

Grillspieß für unsere toom Komfort und Premium Gas-Grillküchen (3-Brenner) und toom Premium Gas-Grillküche (4-Brenner)

- Vierkant-Grillspieß aus Edelstahl, mit isoliertem Handgriff
- inklusive: 2 Fleischkammern aus Edelstahl, 2 Führungsrollen, 1 Gegengewicht
- inklusive Montagehalterungen für die Grillserien
- ca. 3-4 Umdrehungen pro Minute
- Ausgestattet mit dem neuen „2 in 1“-Motor (Motorgehäuse aus Edelstahl). Mit diesem Motor kann der Grillspieß wahlweise mit Batterien oder über 230 V betrieben werden. Somit benötigen Sie für beide Betriebsarten nur noch einen Motor. Der lästige Austausch bzw. das Umrüsten der Motoren entfällt somit.



Grillspieß
93,5 cm breit,
Art.-Nr. 4790646 **89.99**
103,5 cm breit,
Art.-Nr. 4790505 **139.99**



**Gas-Grillküche ***

Leistung 3 Edelstahlbrenner, je 3,15 kW (stufenlos regulierbar)

Grillrost 52 x 39 cm, 2-teilig, emailliert

Ausführung Deckelthermometer, Warmhalterost, emailliert, Seitenablagen, 2 Rollen mit Feststellbremse, Deckelgriffe und Frontblende aus Edelstahl, inkl. Schlauch und Druckminderer, Halterung für 5-kg-Gasflasche

Maße 122 x 111 x 48 cm (BxHxT)

Art.-Nr. 4780031

Preis **249.99**

**Gasgrillwagen**

Leistung 2 Brenner, je 3,2 kW (stufenlos regulierbar)

Grillrost 45 x 34 cm, 2-teilig, emailliert

Ausführung Deckelthermometer, Warmhalterost, emailliert, 2 stabile abklappbare Ablageflächen mit Transportgriff, herausnehmbare Fettauffangschublade, inkl. Schlauch und Druckminderer, Halterung für 5-kg-Gasflasche

Maße 111 x 106,5 x 56 cm (BxHxT)

Art.-Nr. 4770542

Preis **189.99**

**Lavasteingrill**

Die Zubereitung auf Lavasteinen gilt als besonders schonend, da nicht auf direkter Flamme gegrillt wird. Stattdessen wird die Hitze des Lavasteins gleichmäßig an das Grillgut abgegeben.

Lavastein-Gasgrillwagen

Leistung 1 Brenner, 5 kW (stufenlos regulierbar)

Grillrost 48 x 37 cm, 1-teilig

Ausführung Fenster im Deckel, Seitenablagen, inkl. Lavasteinen und Schlauch

Maße 84 x 99 x 52 cm (BxHxT)

Art.-Nr. 4770391

Preis **119.99**



Unsere Grills im Überblick.



Die Grills der toom Qualitätsmarke sind bis ins kleinste Detail so durchdacht, dass einem leckeren, unkomplizierten und sicheren Grillgenuss nichts mehr im Wege steht. Hier finden Sie eine Übersicht über unsere Holzkohle- und Gasgrills sowie über die ausgefeilten Grillküchen für höchste Ansprüche. Welcher ist Ihr persönlicher Favorit?



Standard Kugelgrill
Grillrost: Ø 41,5 cm, emailliert,
Höhe 21 cm,
Art.-Nr. 4770156 **39.99**



inkl. Kohleteiler

Klassik Kugelgrill
Grillrost: Ø 44 cm, emailliert,
Höhe 89 cm,
Art.-Nr. 4790528 **49.99**



mit System-Grillrost

Premium Kugelgrill *
Grillrost: Ø 47 cm, Edelstahl,
Höhe 96 cm,
Art.-Nr. 4790529 **89.99**



mit System-Grillrost

Premium Kugelgrill *
Grillrost: Ø 57 cm, Edelstahl,
Höhe 107 cm,
Art.-Nr. 4790530 **119.99**



Rundgrill
Grillrost: Ø 48 cm, verchromt,
Höhe 84 cm,
Art.-Nr. 4780021 **39.99**



Edelstahl-Säulengrill
Grillrost: Ø 39 cm, verchromt,
Höhe 83 cm,
Art.-Nr. 2830030 **39.99**



Trichtergrill „Erfurt“
Grillrost: 38x38 cm, verchromt,
Höhe 80 cm,
Art.-Nr. 4780023 **59.99**



Schwenkgrill „Bonanza“
Grillrost: Ø 50 cm, verchromt,
Höhe 160 cm,
Art.-Nr. 4780022 **39.99**



Klappgrill
Grillrost: 145x30 cm, verchromt,
Höhe 31 cm,
Art.-Nr. 4780029 **19.99**



Grillwagen
Grillrost: 48x28 cm, verchromt,
Höhe 86 cm,
Art.-Nr. 4770177 **37.99**

Info

Worin genau bestehen die Unterschiede zwischen unseren Standard-, Klassik/Komfort- und Premium-Modellen.

Vor allem in

- Ausstattungsumfang
- Material

Die Premium-Modelle werden durch den hochwertigen Edelstahl optisch aufgewertet und bieten eine bessere Hitzeisolierung als die Einsteigermodelle.



Gasgrillwagen

2-Brenner, Grillrost: 45 x 34 cm,
emailliert, Höhe 107 cm,
Art.-Nr. 4770542 **189.99**



Gas-Grillküche*

3-Brenner, Grillrost: 52 x 39 cm,
emailliert, Höhe 111 cm,
Art.-Nr. 4780031 **249.99**



Komfort Gas-Grillküche

2-Brenner, Grillrost: 46 x 42 cm, 2-teilig,
Edelstahl, Höhe 110 cm,
Art.-Nr. 4770618 **249.99**



Komfort Gas-Grillküche

3-Brenner, Grillrost: 62 x 42 cm, 3-teilig,
Edelstahl, Höhe 110 cm,
Art.-Nr. 4770619 **299.99**



Premium Gas-Grillküche

3-Brenner, Grillrost: 62 x 42 cm, 3-teilig,
Edelstahl, Höhe 110 cm,
Art.-Nr. 4770620 **399.99**



Premium Gas-Grillküche

4-Brenner, Grillrost: ca. 76 x 42 cm, 4-teilig,
Edelstahl, Höhe 110 cm,
Art.-Nr. 4770617 **479.99**



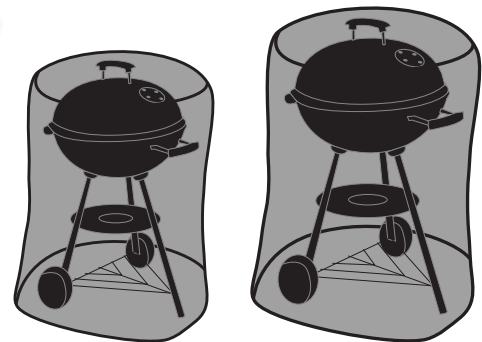
Dach feuerhemmend imprägniert

UV-Schutz 50+

Grillpavillon „Charlotte“

ideal zum wettergeschützten Grillen, mit praktischem Rauchabzug, 2 Glas-Abstellflächen, pulverbeschichtetes Stahlrohr, 154 x 246 x 255 cm (LxBxH)

Art.-Nr. 4770774 **149,99**



Standard-Schutzhüllen für Grillgeräte

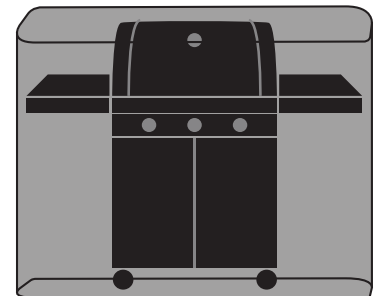
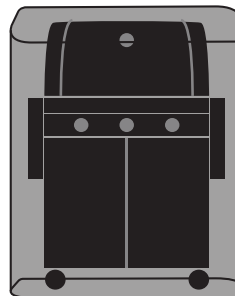
mit Ösen zur Kordelbefestigung, aus beschichtetem PE-Bändchengewebe, schwarz,

60 x 80 cm (ØxH), Art.-Nr. 4790233

80 x 100 cm (ØxH), Art.-Nr. 4790234

9.99

11.99



Premium-Abdeckhüllen für Gasgrillküchen

mit Ösen zur Kordelbefestigung, inkl. Kordel, aus besonders strapazierfähigem, beschichtetem Polyester, schwarz, UV-beständig, Nähte versiegelt,

für Grills mit abklappbaren Seitenteilen,

85 x 110 x 55 cm (BxHxT), Art.-Nr. 4790362

19.99

für Grills mit starren Seitenteilen,

130 x 110 x 55 cm (BxHxT), Art.-Nr. 4790363

25.99

Reinigung und Pflege

Backofen und Grill Reiniger

500 ml, beseitigt schnell und effektiv eingebranntes Fett, fettige und ölige Ablagerungen, (1l=15,98),

Art.-Nr. 4755597 **7.99**



Polier Paste

150 ml, für Edelstahl, Chrom und Aluminium, entfernt hartnäckige Verschmutzungen, streifenfreier Glanz, schützt Oberflächen über längere Zeit vor Korrosion, Wasserabperleffekt, (100ml=6,33), Art.-Nr. 4732145

9.49



Gasgrill „Spirit E-210 Original“ *

Leistung	2 Edelstahlbrenner, je 8,8 kW (stufenlos regulierbar)
Grillrost	52x45 cm, 2-teilig, gusseisern, mit Porzellanemaillierung
Ausführung	elektronische Zündung, Deckelthermometer und Besteckhaken, Seitenteile abklappbar, Grillrost und Deckel porzellanemailliert
Maße	129x159x80 cm (BxHxT)
Art.-Nr.	4110413



Elektro-Tischgrill „Q® 1400“ dark grey

Leistung	2200 Watt
Grillrost	43x32 cm, 2-teilig, gusseisern, mit Porzellanemaillierung
Ausführung	Temperaturregler, Deckel und Gehäuse aus Aluguss
Maße	69x60x43,5 cm (BxHxT)
Art.-Nr.	4110683

Elektro-Standgrill „Q® 2400“ Stand dark grey* (o. Abb.)

Leistung	2200 Watt
Grillrost	54x39 cm, 2-teilig, gusseisern, mit Porzellanemaillierung
Ausführung	Temperaturregler, Deckel und Gehäuse aus Aluguss
Maße	130x130x68 cm (BxHxT)
Art.-Nr.	4110686



Gas-Standgrill „Q® 1200“ Stand granite grey

Leistung	1 Brenner, 2,8 kW (stufenlos regulierbar)
Grillrost	43x32 cm, 2-teilig, gusseisern, mit Porzellanemaillierung
Ausführung	elektronische Zündung, regelbares Brennerventil, Deckelthermometer, Seitentische und herausnehmbare Fettauffangschale, für Gaskartuschen und -flaschen, Deckel und Gehäuse aus Aluguss
Maße	103,5x126x57,5 cm (BxHxT)
Art.-Nr.	4110691

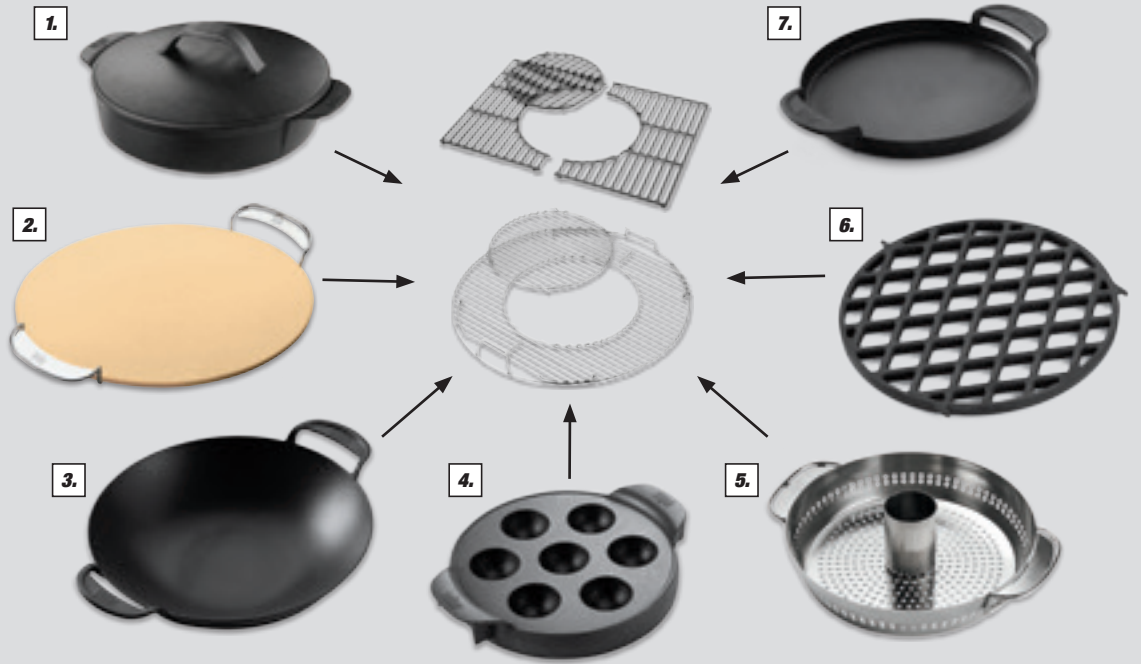
Gas-Standgrill „Q® 2200“ Stand granite grey (o. Abb.)

Leistung	1 Brenner, 3,7 kW (stufenlos regulierbar)
Maße	130x130x68 cm (BxHxT)
Art.-Nr.	4110692

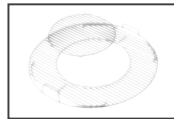


Weber Gourmet BBQ System

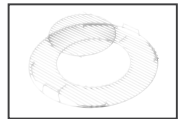
Ein Rost, viele Einsätze, unbegrenzte Möglichkeiten
– einfach und schnell auswechseln



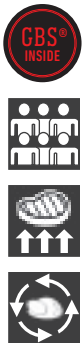
- 1. Dutch-Oven* Art.-Nr. 4110993
- 2. Pizza-Stein* Art.-Nr. 4110416
- 3. Wok* Art.-Nr. 4110024
- 4. Ebelskiver* Art.-Nr. 4111537
- 5. Geflügelhalter* Art.-Nr. 4111538
- 6. Sear-Greate* Art.-Nr. 4110022
- 7. Pfanne* Art.-Nr. 4110023



Grillrost



Grillrost



Kugelgrill „Master-Touch™ GBS™“

Grillrost Ø 57 cm, verchromt

Ausführung Grillrosteinsatz für Einsätze des Gourmet BBQ Systems, Lüftungsschieber, Deckelthermometer, Aschetopf, Hitzeschutz am Deckelgriff, One-Touch-Reinigungssystem und Tuck-Away™-Deckelhalter, inkl. Brikketportionierer, Deckel und Kessel porzellanemailliert

Maße 60 x 107 x 71 cm (BxHxT)

Art.-Nr. 4110858

Kugelgrill „Kettle Plus 47 cm“*

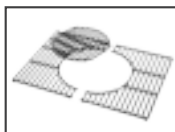
Grillrost Ø 47 cm, verchromt, dreifachbeschichtet

Ausführung Grillrosteinsatz für Einsätze des Gourmet BBQ Systems, Lüftungsschieber, Deckelthermometer, Aschetopf, Hitzeschutz am Deckelgriff, One-Touch-Reinigungssystem und Tuck-Away™-Deckelhalter

Maße 57,7 x 96,5 x 62 cm (BxHxT)

Art.-Nr. 4111513

NEU
im
Sortiment



Grillrost



Deckelthermometer



Fettauffangsystem

weber
GENESIS II



Info

Alle Modelle der Genesis® II Serie sind mit dem leistungsstarken **Grillsystem GS4™** ausgestattet sowie mit dem **iGrill™ 3 kompatibel** und verfügen über einen **Gourmet BBQ System Grillrost**.



Gasgrillwagen „Genesis® II E-610™ GBS™“

Leistung 6 Edelstahlbrenner (Gesamtleistung 17,6 kW)

Grillrost 102 x 48 cm, Gusseisen, porzellanemailliert

Ausführung Deckel mit Thermometer, Gourmet BBQ System™ Grillrost, Warmhalterost, 2 Seitenablagen, elektronisches Zündsystem, Fettauffangsystem, integrierte Besteckhalter

Maße 172,7 x 114,3 x 73,7 cm (BxHxT)

Art.-Nr. 4111522



Modell Genesis® II E-210™ GBS™ *

Leistung 2 Edelstahlbrenner
(Gesamtleistung 7,6 kW)

Grillrost 50 x 48 cm, Gusseisen, porzellanemailliert

Ausführung Deckel mit Thermometer, Gourmet BBQ System™ Grillrost, Warmhalterost, 1 klappbare Seitenablage, elektronisches Zündsystem, Fettauffangsystem, integrierte Besteckhalter

Maße 119,4 x 114,3 x 73,7 cm (BxHxT)

Art.-Nr. 4111519

Modell Genesis® II E-310™ GBS™ *

Leistung 3 Edelstahlbrenner
(Gesamtleistung 11 kW)

Grillrost 68 x 48 cm, Gusseisen, porzellanemailliert

Ausführung Deckel mit Thermometer, Gourmet BBQ System™ Grillrost, Warmhalterost, 1 klappbare Seitenablage, elektronisches Zündsystem, Fettauffangsystem, integrierte Besteckhalter

Maße 137,2 x 114,3 x 73,7 cm (BxHxT)

Art.-Nr. 4111520

Modell Genesis® II E-410™ GBS™ *

Leistung 4 Edelstahlbrenner
(Gesamtleistung 14 kW)

Grillrost 86 x 48 cm, Gusseisen, porzellanemailliert

Ausführung Deckel mit Thermometer, Gourmet BBQ System™ Grillrost, Warmhalterost, 2 Seitenablagen, elektronisches Zündsystem, Fettauffangsystem, integrierte Besteckhalter

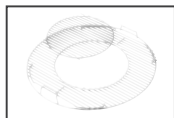
Maße 154,9 x 114,3 x 73,7 cm (BxHxT)

Art.-Nr. 4111521



NEU
im
Sortiment

„Premium GBS™“



Grillrost



Touch-N-Go™
Gasanzündsystem



„Deluxe GBS™“

Kugelgrillwagen „Performer GBS™“ *

Grillrost Ø 57 cm, Edelstahl

Ausführung stabiler Duroplastgriff, integriertes Deckelthermometer, abnehmbarer Timer, Kohlevorratsbehälter, extragroßer Aschetopf, große Arbeitsfläche, 2 Holzkohlekörbe Char-Basket, bruchfeste Räder, Deckelhalter Tuck-Away™ nur bei Version „Deluxe GBS™“: Touch-N-Go™ Gasanzündsystem

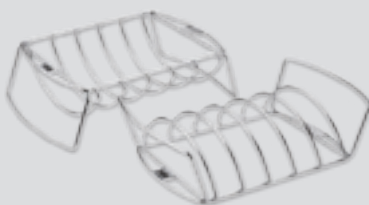
Maße 119 x 112 x 75 (BxHxT)

Art.-Nr. Premium 4111515 Deluxe 4111516

Zubehör



Grillhandschuh-Set *
bietet Schutz bis zu 260 °C und einen sicheren Griff auf allen Oberflächen, Art.-Nr. 4110702



Spare-Rib-Halter und Bratenkorb *
Art.-Nr. 4110251



Räucherchips
versch. Aromen, z. B. Beef, Art.-Nr. 4111559



Briketts*
4 kg, Art.-Nr. 4111193
Holzkohle*
3 kg, Art.-Nr. 4111198



Grillhandschuh
mit langem Schaft, optimaler Schutz vor Hitze und Fettspritzern, Art.-Nr. 4110701



Grill-Reiniger
500 ml, Art.-Nr. 4111554



Grillrost-Reiniger
500 ml, Art.-Nr. 4111556



Anzündkamin *
Art.-Nr. 4110852

Sicher und raucharm grillen

Raucharme Tischgrills sind schon nach 3 - 4 Minuten einsatzbereit, da ein batteriebetriebener Lüfter die Kohle ständig mit Frischluft anfeuert. Dank doppelwandiger Bauweise besteht an der Außenwand keine Verbrennungsgefahr. Funkenflug und herausfallende Glut werden durch die geschlossene Verbrennung im Inneren des Grills verhindert und Rauchentwicklung wird vermindert, indem die Grillflüssigkeiten direkt in die Auffangschale tropfen. Der An-/Ausschalter dient als Wärmeregler und nach dem Grillen ist der Grill komplett zerlegbar und einfach zu reinigen.

LOTUS GRILL®
DER EINZIGARTIGE HOLZKOHLEGRILL



reddot design award
winner 2013

DESIGN PLUS



1. Lotusgrill*

Grillrost	Ø 32 cm, verchromt
Ausführung	eingebauter, batteriebetriebener Lüfter, doppelwandige Außenschale
Maße	32 x 23,4 cm (ØxH)
Art.-Nr.	anthrazit 4770754, rot 4770756, grün 4770757, blau 4770883
Preis	159,99



2. Buchenholz Kohle*

für rauchfreies Grillen,
1 kg, Art.-Nr. 4790539
2,5 kg (1kg=3,20),
Art.-Nr. 4790540

3,99

7,99

3. Grillzange*

versch. Farben, z. B. rot, Art.-Nr. 4770767 **19,99**

4. Sicherheitsbrennpaste*

200 ml (100ml=2,00), Art.-Nr. 2830078 **3,99**

Zubehör



Spezial-Grill-Holz Kohle für Tischgrills
aus Buchenholz, 1 kg,
Art.-Nr. 4790664
3,99



Sicherheitsbrennpaste
1 l (Abb. ähnlich),
Art.-Nr. 4630016 **4,99**



www.tuv.com
ID 5419041954

NEU
im
Sortiment



leichte Reinigung



Holz Kohle-Tischgrill**

Grillrost	Ø 29,5 cm, Edelstahl
Ausführung	eingebautes, batteriebetriebenes Gebläse, doppelwandige Außenschale, max. 380 °C, inkl. Rostheber und Tragetasche
Maße	37,5 x 35,8 x 18,2 cm
Art.-Nr.	4770862
Preis	69,99

5
JAHRE
HERSTELLER-
GARANTIE**



digitale
Temperaturanzeige



Fach für
Gasflasche



Zubehörfach



Deckelthermometer



Grill- und
Warmhalterost



Gasgrillküche „Triton PTS 6.1+“ */****

Leistung 5 Edelstahlbrenner, je 3,5 kW (stufenlos regulierbar), Infrarot-Rückseitenbrenner, 3,5 kW, versenkt eingebauter Seitenkocher, 2 - 5,2 kW

Grillrost 80 x 44 cm, 2-teilig, + Grillplatte, Gusseisen, emailliert

Ausführung doppelwandiger Deckel mit Thermometer, Warmhalterost, Edelstahl, 2 Seitenablagen, integrierte Piezozündung, emaillierte Brennerabdeckung und Feuerschale, Fettauffangschale, 4 Laufrollen, 2 selbstschließende Schubladen und Schränke

Maße 180 x 120 x 60 cm (BxHxT)

Art.-Nr. 4820054

Preis 1.399,-

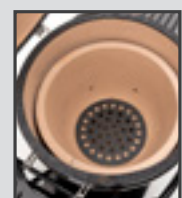
20
JAHRE
HERSTELLER-
GARANTIE**



Edelstahlrost

Info

Der „Big Landmann“ basiert auf dem Konzept der traditionellen Zubereitung von Speisen in Tonöfen, die ihren Ursprung in Japan/Asien haben. Genau wie diese Öfen besteht das Innere des Grills aus einer dickwandigen Keramikhülle, die als Wärmespeicher dient. Dadurch wird nahezu jede Garmethode möglich: Grillen, Räuchern und „Slow Cooking“ genauso wie Brot- oder Pizzabacken. Und dank der praktischen Temperaturanzeige im Deckel gelingt jedes Gericht perfekt.



Keramikgrill „Big Landmann“*

Grillrost Ø 47,5 cm, Edelstahl

Ausführung dickwandige Keramikhülle, Thermometer, gusseiserner Kohlerost, zusätzlicher Edelstahlrost für zweite Ebene (Ø 49,5 cm), gusseisernes Deckelventil, 2 abklappbare Ablagetische

Maße 125 x 131 x 72 cm (BxHxT)

Art.-Nr. 4770751

Preis 1.099,-



Grillwagen „Black Taurus 660“*

Grillrost	66 x 36 cm
Ausführung	Thermometer, abnehmbarer Seitentisch, höhenverstellbarer Kohlerost, Deckel und Feuerraum lackiert, Ascheauffangtopf
Maße	107 x 102 x 53 cm (BxHxT)
Art.-Nr.	4770752
Preis	199,99



Grill-Lok „Tennessee 300“**

Grillrost	82 x 39 cm
Feuerbox	42 x 35 cm
Ausführung	Deckel, Feuerschale und Feuerbox mit hitzebeständiger Lackierung, Thermometer, Reinigungsklappe, 2 große Stahlräder, Gewicht 43,5 kg
Maße	149,5 x 140 x 70,5 cm (BxHxT)
Art.-Nr.	4770749
Preis	399,-



Grill-Lok „Tennessee 400“*

Grillrost	78 x 39 cm
Feuerbox	37 x 39 cm
Ausführung	Deckel, Feuerschale und Feuerbox mit hitzebeständiger Lackierung, Thermometer, Reinigungsklappe, 2 große Stahlräder, Wärmeplatte auf Feuerbox, Gewicht 113 kg
Maße	147 x 133 x 83,5 cm (BxHxT)
Art.-Nr.	4770750
Preis	899,-



Räucherofen Edelstahl*

Grillrost	36 x 31 cm, verchromt
Ausführung	Edelstahlgehäuse, 2 Fischhalter, Thermometer, Räucherwanne, Luftzufuhr regulierbar
Maße	54 x 101,5 x 48,5 cm (BxHxT)
Art.-Nr.	4770753
Preis	299,99



* Lieferzeit ca. 10 Werktagen (Abholpreise)
 ** Für den Edelstahlbrenner gegen Durchrosten

*** Auf Keramikhülle
 **** Ab KW 15 verfügbar

Enders®

**SIMPLE
CLEAN**

**TURBO
ZONE**
Enders



Infrarotbrenner



Seitenkocher mit Abdeckplatte



inkl. Wetterschutzhülle



roter Knopf für Turbo Zone

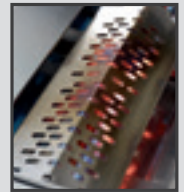


Gasgrill „Kansas 4 SIK Profi Turbo“*

Leistung	4 Brenner, je 3,7 kW (stufenlos regulierbar), 1 Infrarotbrenner, 4 kW, 1 Seitenkocher, 3,5 kW
Grillrost	70 x 45 cm, 4-teilig, Guss, emailliert
Ausführung	doppelwandiger Deckel, Brennkammer und Unterschrank aus Edelstahl, großes Sichtfenster, Stauraum für 11-kg-Gasflasche, Deckelthermometer, integriertes Spülbecken
Maße	151 x 118 x 64 cm (BxHxT)
Art.-Nr.	4770612
Preis	999,-

Info

Turbo Zone: Gegenüber herkömmlichen Searing Stations können Sie die TURBO ZONE frei regulieren – blitzschnell von Niedrigst- auf Höchsttemperatur von über 400 °C.



Simple Clean: Grillbox und Fettschubladen besitzen glatte Oberflächen, sind werkzeuglos entnehmbar und spülmaschinengeeignet.



inkl. Wetterschutzhülle



Gasgrill „Kansas 3 SIK Turbo“*

Leistung	3 Brenner, je 3,7 kW (stufenlos regulierbar), 1 Infrarotbrenner, 4 kW, 1 Seitenkocher, 3,5 kW
Grillrost	60 x 45 cm, 3-teilig, Guss, emailliert
Ausführung	Deckel, Brennkammer und Unterschrank aus Edelstahl, großes Sichtfenster, herausnehmbare Fettauffangschublade, Stauraum für 11-kg-Gasflasche, Deckelthermometer
Maße	141 x 118 x 64 cm (BxHxT)
Art.-Nr.	4770605
Preis	699,-

**SIMPLE
CLEAN**

**TURBO
ZONE**
Enders



Mobiler Tischgrill



Grillen



Kochen



Backen

3FACHCLEVER



GRILLEN



KOCHEN



BACKEN



Tragegriffe und abnehmbare Seitenablagen



optional:
Wetterschutzhülle*, dient auch als Transportschutz
Art.-Nr. 4790668 **19,99**



optional:
Kartuschenhalter-Set* (o. Kartusche)
Art.-Nr. 4790680 **34,99**

Mobiler Tischgrill „Urban“

Leistung	2 Edelstahlbrenner, je 2,2 kW
Grillrost	48 x 32 cm, 2-teilig, Guss, emailliert
Ausführung	2 Topfrost, abnehmbare Seitenablagen, 2 Fettauffangschalen, Thermometer, Piezozündung
Maße	94 x 34 x 42 cm (BxHxT)
Art.-Nr.	4790536
Preis	219,99



optional:
Unterbau* für Nutzung als Standgerät, Arbeitshöhe ca. 80 cm, Seitenstreben für Besteck u. a. Zubehör,
Art.-Nr. 4790674 **34,99**

*Lieferzeit ca. 10 Werktage (Abholpreise)



RÖSLE

SINCE 1888

NEU
im
Sortiment



Deckel mit
Glaseinsatz und
Thermometer



beleuchtete
Drehknöpfe



Fettauffangschale



Seitenkocher



Stauraum für
5-kg-Gasflasche

Gasgrill BBQ-Station „Videro G4“ *

Leistung 4 Brenner, je 3,5 kW, 1 Seitenkocher, 3 kW

Grillrost 70 x 45 cm

Ausführung Deckel mit Glaseinsatz und Thermometer, Warmhalterost, 2 Seitenablagen, beleuchtete Drehknöpfe, Gehäuse aus schwarzem, pulverbeschichtetem Stahl oder Edelstahl

Maße 138 x 118 x 60 cm (BxHxT)

Art.-Nr. schwarz 4111621 Edelstahl 4111622

Preis **699,-** **799,-**





SINCE 1888

NEU
im
Sortiment



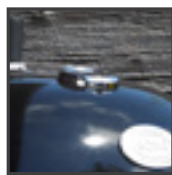
Wetterschutzhülle

Gasgrill BBQ-Station „Videro G3“ *

Leistung	3 Brenner, je 3,5 kW, 1 Seitenkocher, 3 kW	
Grillrost	60 x 45 cm	
Ausführung	Deckel mit Glaseinsatz und Thermometer, Warmhalterost, 2 Seitenablagen, beleuchtete Drehknöpfe, Gehäuse aus schwarzem, pulverbeschichtetem Stahl oder Edelstahl	
Maße	127 x 118 x 60 cm (BxHxT)	
Art.-Nr.	schwarz 4111563	Edelstahl 4111623
Preis	599,-	699,-



*Lieferzeit ca. 10 Werktage (Abholpreise)



Deckelthermometer



klappbarer Grillrost aus Edelstahl

großzügiger Asche-Auffangbehälter

+ praktische Außenreling



AIR Control System



Holzkohle-Kugelgrill No.1 „F50 Air“ und „F60 Air“ *

Grillrost Ø 50 oder 60 cm, Edelstahl, klappbar

Ausführung extrahoher Deckel mit Thermometer und praktischem Scharnier, Grillkugel aus porzellanemailliertem Stahl, patentiertes AIR Control System für einfache Steuerung der Zuluft

Maße 75 x 83 x 105 cm (LxBxH) 75 x 83 x 115 cm (LxBxH)

Art.-Nr. Ø 50 4111259 Ø 60 4111260

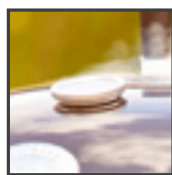
Preis **249.99** **349.99**



www.fuvv.com
ID 190000606



SINCE 1888



Deckelthermometer

+ praktisches Deckelscharnier



4 Ringverschlüsse

Wärmespeicher +

+ Wende-Kohlerost

+ Asche-Auffangbehälter



Smoker No.1 „F50-S“*

Grillrost 2 x Ø 50 cm, Edelstahl

Ausführung Deckel mit Thermometer und praktischem Scharnier, integrierte Wasserschale zur Wärmespeicherung, stufenlos einstellbare Lüftung, inkl. Räucherack für Fisch und 6 Räucherhaken

Maße 69 x 136 x 68 cm (BxHxT)

Art.-Nr. 4111562

Preis 399,99



www.fuv.com
ID 150000000

toom

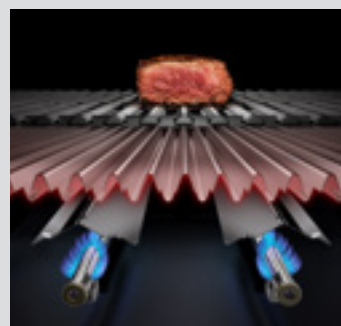
*Lieferzeit ca. 10 Werktage (Abholpreise)



Char-Broil® TRU-Infrared™ Grillsystem

Char-Broil®, die Gasgrill-Marke Nr. 1 in den USA, steht für „Real American Barbecue“ – echte US-Grillkultur. Das TRU-Infrared™ Grillsystem wandelt die Hitze, die in traditionellen Gasgrillgeräten entsteht, in Infrarot Hitze um. Diese einzigartige Technologie verringert den Luftstrom, denn Flammen steigen gar nicht erst auf.

Die Hitze verteilt sich gleichmäßig auf der gesamten Grillfläche, wodurch das Grillgut zunächst versiegelt und so vor dem Austrocknen bewahrt wird.



**3 in 1: Smoker,
Bräter und Grill**



Smoker / Gasgrill „Big Easy“ **

Leistung 1 Edelstahlbrenner, 5,2 kW

Grillrost Ø 38,4 cm, porzellanbeschichtet

Ausführung inkl. Temperaturanzeige, Deckel einwandig geschweißt, schwarz emailliert

Maße 58,7 x 92 x 59,4 cm (BxHxT)

Art.-Nr. 4770909

Preis **269.99**



Gasgrillküche „Performance T-36G5“*

Leistung 3 Edelstahlbrenner, 8,8 kW, 1 Seitenbrenner, 3,8 kW

Grillrost 67 x 47 cm, porzellanbeschichtet

Ausführung Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl, Feuerbox einwandig, geschweißt, schwarz emailliert, Warmhalterost und Deckel aus emailliertem Stahl

Maße 139 x 116 x 48 (BxHxT)

Art.-Nr. 4770911

Preis **529,-**



TRU-Infrared™ Grillsystem,
4 Hauptbrenner mit 11,7 kW/h



Seitenbrenner (3,8 kW/h)



- emaillierte Gussroste mit Edelstahl-Emitterplatten
- Warmhalterost



SureFire® elektronische Zündung

Gasgrillküche „Performance T-47G“*

Leistung 4 Edelstahlbrenner, 11,7 kW, 1 Seitenbrenner, 2,9 kW

Grillrost 79 x 47 cm, porzellanbeschichtet

Ausführung Gehäuse und Deckel aus hochwertigem Edelstahl, Feuerbox einwandig, geschweißt, schwarz emailliert, abnehmbares Warmhalterost aus emailliertem Stahl

Maße 150 x 120 x 48 cm (BxHxT)

Art.-Nr. 4770910

Preis **699,-**



Party-Grill

Die Geräte der Linie Party Grill® sind eine multifunktionale Alternative zu traditionellen Kochern und kompakten Grillgeräten. Sie sind im Nu vom Kocher zum Grill umfunktioniert, einfach zu reinigen und für den Betrieb mit Propan-, Butangasflaschen oder Ventilkartuschen ausgerüstet.



NEU
im
Sortiment



Modell	Party Grill® 600*	Party Grill® 400 R*	Party Grill® 400 CV*	Party Grill® 200 CV*
Leistung	1 Brenner, 4000 Watt	1 Brenner, 2000 Watt	1 Brenner, 2000 Watt	1 Brenner, 2000 Watt
Grillrost	Ø 49,5 cm	Ø 33,5 cm	Ø 33,5 cm	Ø 29,5 cm
Ausführung	Deckel mit Thermometer, Piezozündung, Topfkreuz, Grillrost, wendbare Grill- und Kontaktgrillplatte, Wasserschale als Fettauffangsystem	Deckel mit Wok-Funktion, Piezozündung, Topfkreuz, Grillrost, wendbare Grill- und Kontaktgrillplatte, Wasserschale als Fettauffangsystem	Deckel mit Wok-Funktion, Piezozündung, Topfkreuz, Grillrost, wendbare Grill- und Kontaktgrillplatte, Wasserschale als Fettauffangsystem	Transportdeckel, Topfkreuz, Grillrost, Piezozündung
Maße (ØxH)	52 x 99 cm	36 x 42 cm	36 x 42 cm	32 x 33 cm
Gewicht	10,72 kg	4,92 kg	4,92 kg	2,84 kg
Gasart	R904, R907, Butan- oder Propangasflasche	R904, R907, Butan- oder Propangasflasche	CV470+ oder CV300+	CV470+ oder CV300+
Art.-Nr.	4790622	4790620	4790665	4790625
Preis	229.99	99.99	119.99	79.99



Zubehör

BBQ-Grillgas *

kompatte 8-kg-Flasche,
45,6 cm (H), vollverzinkt,
mehr Sicherheit durch Stahlkragen,
Flüssiggas nach DIN 51622
Flasche, Art.-Nr. 1300009, 1300012
Füllung, Art.-Nr. 1300010, 1300013

49,99
19,99



Gasgrill „3 Series Classic WL“*

Leistung 3 Edelstahl-Rohrbrenner, je 3,2 kW

Grillrost 61 x 46 cm, Stahl, emailliert

Ausführung Warmhalterost, abklappbare Seitentische aus Holz,
Thermometer, kratz feste Lackierung, Piezozündung

Maße 96 x 110 x 64 cm (BxHxT)

Art.-Nr. 4790635

Preis **349,99**



Innovativ und komfortabel

Leistungsstarker RBS-Brenner

Die exklusive RBS-Technologie sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und ermöglicht dank reduzierter Flammenbildung eine schonende Zubereitung.



NEU
im
Sortiment



Gasgrill „3 Series RBS LB“*

Leistung 2 Keramikbrenner, je 4,7 kW,
1 Seitenkocher, 2,3 kW

Grillrost 40 x 70 cm, Gusseisen, emailliert

Ausführung leistungsstarke RBS-Brenner, Warmhalterost,
ein Seitentisch abklappbar, Thermometer,
kratzfeste Lackierung, Piezozündung

Maße 171 x 116 x 62 cm (BxHxT)

Art.-Nr. 4790634

Preis **579,99**

Deutschlands grüne Holzkohle



Nelson Müller
Sternekoch aus Essen

Kompetenz in Holz lebt proFagus jeden Tag – und produziert nachhaltig Holzkohle aus heimischen Hölzern.



Die Herstellung hochwertiger Holzkohle hat in Bodenfelde seit 1896 Tradition. „Made in Germany“ gilt dabei nicht nur für das Produkt, sondern auch für den Rohstoff: proFagus ist der einzige industrielle Hersteller von Grill-Holzkohle in Deutschland und nutzt dafür heimisches Buchenholz aus nachhaltiger Forstwirtschaft. Dass man mit Respekt vor der Natur Kohle herstellen kann, beweist proFagus außerdem mit einem deutschlandweit einzigartigen und umweltschonenden Verfahren: der Retorte.

Der besondere Clou der Holzkohleherstellung: Sie ist besonders energiesparend, da etwa 90 % der benötigten Energie im Verkohlungsprozess selbst entstehen. Nebenprodukte wie Holzteer und Holzgas werden direkt zur Energiegewinnung eingesetzt. Zudem sorgt die Weiterverwertung von dabei erzeugten Säuren und Teerprodukten für eine besonders hohe Nutzung der verwendeten Buchenhölzer und für besonders wenig Abfälle: Etwa 99,9 % des eingesetzten Rohstoffs werden auch tatsächlich verwertet.

Als Rohstoff kommen dabei nur naturbelassene Hölzer zum Einsatz: entweder aus Restbeständen anderer Industriezweige oder aus der Durchforstung, aber stets stets aus PEFC-zertifizierten Wäldern. So kann sichergestellt werden, dass für proFagus kein Baum extra gefällt werden muss. Natürlich sind die hochwertigen Holzkohleprodukte – „DER SOMMER HIT“ und „GRILLIS“ – daher nachweislich frei von Tropenhölzern. Gleichzeitig garantiert die Produktion in Deutschland höchste Qualität nach deutschen Standards.



Grill-Holzkohlebriketts „Grillis“
3 kg (1kg=2,66), Art.-Nr. 4790698 **7.99**
10 kg (1kg=2,00), Art.-Nr. 4790548 **19.99**



Grill-Holzkohle „Der Sommer Hit“
3 kg (1kg=2,66), Art.-Nr. 04790566 **7.99**
10 kg (1kg=2,00), Art.-Nr. 04790600 **19.99**



Spezial-Grill-Holzkohle für Tischgrills aus Buchenholz, für alle raucharmen Tischgrills, 1 kg, Art.-Nr. 4790664 **3.99**

NEU
im Sortiment



Deckelthermometer



Kaminabzug



Lüftungsregler



Höheneinstellung
Holzkohlewanne



Holzkohlegrillwagen „Toronto XXL“

Grillrost 70 x 46 cm, 2-teilig, schwarz, emailliert

Ausführung Deckel pulverbeschichtet, mit Edelstahlgriff und Thermometer, Warmhalterost, Seitenablage abklappbar, Feuerwanne pulverbeschichtet, Kaminabzug, Ascheauffangschale mit Edelstahlgriff, 4 Besteckhaken, 1 Flaschenöffner, Holzkohlewanne höhenverstellbar

Maße 152 x 137 x 73 cm (BxHxT)

Art.-Nr. 4770855

Preis **199.99**

NEU
im
Sortiment



Gas



Holzkohle



Kohle-Gas-Kombigrill *

Leistung 2 Edelstahlbrenner, je ca. 3 kW (Gesamtleistung max. 6,15 kW)

Grillrost 2 x 43,3 x 44,5 cm, 2-teilig, emailliert

Ausführung Deckel pulverbeschichtet, mit Edelstahlgriff und 1 Thermometer je Deckel, Warmhalterost, elektrische Zündung, Seitenablage, Gitterboden, Korb für Grillutensilien, inkl. Schlauch und Regler

Maße 139 x 116 x 59 cm (BxHxT)

Art.-Nr. 4790568

Preis **279.99**



Holz Kohlegrillwagen „Toronto“

Grillrost 55 x 41,5 cm, 2-teilig, schwarz, emailliert

Ausführung Deckel pulverbeschichtet, mit Edelstahlgriff und Thermometer, Warmhalterost, abklappbare Seitenablage mit 4 Besteckhaken, 1 Flaschenöffner, Feuerwanne, Ascheauffangschale

Maße 115 x 107 x 67 cm (BxHxT)

Art.-Nr. 4770856

Preis **119.99**

höhenverstellbare Kohlewanne

buschbeck



Keramikofen „Kamado“ *

Grillrost Ø 47 cm, verchromt

Ausführung Temperaturanzeige, Lüftungsschlitze zur Temperatursteuerung, Edelstahlständer mit Rädern, 2 abklappbare Ablagen, Bambusgriff

Maße 130 x 121 x 73 cm (BxHxT)

Art.-Nr. 4770466

Preis 849,-

buschbeck



Grillkamin „Cortina“ *

Grillrost 54 x 34 cm, verchromt

Ausführung individuell gestaltbar (verputzen/streichen), ausschließlich mit Holzkohle befeuerbar, inkl. Grillrost und Spezialkleber

Maße 206 x 110 x 65 cm (BxHxT)

Art.-Nr. 4770460

Preis 239.99



Grillkamin „Carmen“ *

Grillrost 54 x 34 cm, verchromt

Ausführung individuell gestaltbar (verputzen/streichen), mit Holzkohle und Holz befeuerbar, inkl. Grillrost und Spezialkleber

Maße 203 x 110 x 65 cm (BxHxT)

Art.-Nr. 4770459

Preis 299.99



1. Grillkamin „Fuego“ *

Grillrost	Ø 45 cm, Edelstahl, höhenverstellbar
Ausführung	Stahl, Vermiculit-Platten in der Brennkammer
Maße	70 x 226 cm (ØxH)
Art.-Nr.	4770365
Preis	599,-

2. Grillkamin „Fuego EH“ *

Grillrost	Ø 45 cm, Edelstahl, höhenverstellbar
Ausführung	Stahl, Edelstahl (Außenhaube, Rauchrohr), Vermiculit-Platten in der Brennkammer
Maße	70 x 226 cm (ØxH)
Art.-Nr.	4770572
Preis	799,-

3. Grillkamin „Fuego ES“ */**

Grillrost	Ø 45 cm, Edelstahl, höhenverstellbar
Ausführung	Stahl (Innenhaube, inneres Rauchrohr), Edelstahl (Außenhülle), Keramik-Platten in der Brennkammer
Maße	70 x 226 cm (ØxH)
Art.-Nr.	4770573
Preis	949,-

Grillkamin „Grand Fuego ES“ * (o. Abb.)

Grillrost	Ø 55 cm, Edelstahl, höhenverstellbar
Ausführung	wie „Fuego ES“
Maße	80 x 246 cm (ØxH)
Art.-Nr.	4770574
Preis	1.399,-

Zubehör

Funkenschutztür */**

zum Einhängen am Korpus, ausschwenkbar,

für Grills mit Ø 70 cm

Stahl, Art.-Nr. 4780070 **79.99**
Edelstahl, Art.-Nr. 4780071 **119.99**

für Grills mit Ø 80 cm (o. Abb.)

Edelstahl, Art.-Nr. 4780072 **139.99**



Holzkohleschale *

zum Einlegen in die Grillkammer,

für Grills mit Ø 70 cm, Art.-Nr. 4780077 **69.99**
für Grills mit Ø 80 cm, Art.-Nr. 4780078 **89.99**



Verlängerungsrohr, 50 cm *

Stahl, Art.-Nr. 4780073 **59.99**
Edelstahl, Art.-Nr. 4780074 **79.99**



Wok *

Ø 40 cm, Stahl, mit Halterung, 2-fach höhenverstellbar, Art.-Nr. 4780076 **79.99**



Schutzhülle */***

Polyestergewebe mit PVC-Beschichtung, mit Reißverschluss, Kordelzug und Lüftungsglaschen,

für Grills mit Ø 70 cm, Art.-Nr. 4780068 **49.99**
für Grills mit Ø 80 cm, Art.-Nr. 4780069 **59.99**

Bratschale *

Ø 45 cm, 2-fach höhenverstellbar, Antihafbeschichtung, auch als Fettauffangschale nutzbar, Art.-Nr. 4780075 **79.99**



* Lieferzeit ca. 10 Werktage (Abholpreise)

** Ab KW 18 verfügbar

*** Ab KW 14 verfügbar

NEU
im
Sortiment



„Cosilines 69 grey“

Feuerstelle *

moderne Kombination aus Kiefer FSC-Holz und Edelstahl oder Douglasie FSC-Holz und Edelstahl, Heizleistung ca. 9,5 kW, inkl. Keramikstämme, Lavagestein, Druckregler mit Gasschlauch, Platz für 5-kg-Gasflasche, elektrische Feuerentzündung, optional Glasaufsatz erhältlich
„Cosicube 70 grey wash“, Art.-Nr. 4111427
„Cosilines 69 grey“, Art.-Nr. 4111428

599.99
599.99

**auch als Tisch
verwendbar**

„Cosicube 70 grey wash“

Gartenöfen und Feuerschalen

Faszination Feuer

Wer ein edles Gestaltungselement für Garten oder Terrasse sucht, das durch angenehmes Licht und wohlige Wärme eine romantische Atmosphäre schafft, sollte sich für eine formschöne Feuerschale oder einen rustikalen Gartenofen entscheiden. Denn es gibt kaum etwas Schöneres, als einen tollen Tag gemütlich vor einem lauschigen Feuerplatz ausklingen zu lassen.

Mexico-Ofen „Leaf“ *

rustikale Optik, leicht geschwungene Füße aus Gusseisen, versch. Größen,
 40 x 88 cm (ØxH), Art.-Nr. 8280035 **99.99**
 43 x 107 cm (ØxH), Art.-Nr. 8280036 **129.99**
 48 x 136 cm (ØxH), Art.-Nr. 8280037 **169.99**



NEU
im
Sortiment

Feuerstelle

Schale aus Gusseisen, Ø 59 cm, Sockel aus Granito, 59 x 59 x 23 cm, (o. Deko)
 Art.-Nr. 4034663 **109.99**



Feuerschale „Gabione“*
 pulverbeschichtete Schale, Drahtgeflecht individuell befüllbar, z. B. mit Granitsteinen (o. Befüllung)
 eckig, 59 x 18 x 59 cm (BxHxT), Art.-Nr. 4035241
 rund, 59 x 18 cm (ØxH), Art.-Nr. 4035239

69,99
69,99



Feuerschale „Moda“*
 futuristisches Design, hochwertiger Stahl,
 emailliert, 61 x 44 cm (ØxH), versch. Farben,
 z. B. Orange,
 Art.-Nr. 8280040

119,99

Feuerschale*
 Edelstahl, schwere Ausführung, komplett
 zusammengebaut
 Ø 55 cm, Art.-Nr. 8287752
 Ø 75 cm, Art.-Nr. 8287774

79,99
109,99



Feuerstelle „Malmö“*
 pulverbeschichtet, Holzlagerfach, schwarz-grau,
 36 x 150 x 36 cm (BxHxT),
 Art.-Nr. 8280033

179,99

Zubehör



Feuerschalen-Deckel*
 Eisen, für mehr Sicherheit nach der Benutzung,
 verhindert Funkenflug (o. Feuerschale),
 für Ø 55 cm, Art.-Nr. 8280011 **39,99**
 für Ø 75 cm, Art.-Nr. 8280012 **69,99**
 für Ø 85 cm, Art.-Nr. 8280013 **84,99**
 für Ø 100 cm, Art.-Nr. 8280014 **99,99**



Feuerschalen-Aufsatz*
 Eisen, für die Verwendung der Feuerschale als
 Feuerkorb (o. Feuerschale),
 für Ø 55 cm, Art.-Nr. 8280021 **89,99**
 für Ø 75 cm, Art.-Nr. 8280022 **109,99**



Feuerschalen-Aufsatz*
 Eisen, mit Muster, für die Verwendung der
 Feuerschale als Feuerkorb (o. Feuerschale),
 für Ø 55 cm, Art.-Nr. 8280015 **99,99**
 für Ø 75 cm, Art.-Nr. 8280016 **119,99**
 für Ø 85 cm, Art.-Nr. 8280017 **129,99**
 für Ø 100 cm, Art.-Nr. 8280018 **149,99**

Qualitätsmarke von

toom

Premium Kugelgrill



Premium Kugelgrill*

Grillrost Ø 47 cm bzw. 57 cm, 2-teilig,
Edelstahl

Ausführung aus Stahl, porzellanemailliert,
Deckel mit praktischem Deckel-
halter, robuste Kohlekörbe, bruch-
und wetterfeste Räder

Maße 55 x 96 cm 60 x 107 cm (ØxH)

Art.-Nr. Ø 47 4790529 Ø 57 4790530

Preis **89.99** **119.99**

* in einigen Märkten erst ab KW 14 verfügbar



MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C020233

Kostenlose Kundenhotline:

0800 7763422

Mo. - Fr. 9.00 - 19.00 Uhr

www.toom.de

toom