TENNEKER®

GRILLMAGAZIN

HALO: DIE NEUE GASGRILLSERIE
Chakall nimmt unseren neuen Meilenstein unter die Lupe

RÄUCHERN: DAS URSPRÜNGLICHE BBQ
Schonend zur Geschmacksexplosion

PORTERHOUSE, BRISKET UND CO.
Die besten Cuts von Rind und Schwein

COOL BLEIBEN BEIM GRILLEN
Weltmeister-Grilltipps von den BBQ-Wieseln

Hauptsache zusammen!

ES GIBT NICHTS SCHÖNERES, ALS SICH UM DEN GRILL ZU VERSAMMELN. LECKERES ESSEN, GUTE FREUNDE. MANCHMAL KANN EINFACH EINFACH GUT SEIN!

Die große und vollkommene Liebe existiert in Romanen und Märchen. So eine Aussage kann nur jemand treffen, der noch nie in den Genuss der Markenqualität von Tenneker® gekommen ist. Denn Grillen ist Liebe und Leidenschaft. Grillen ist eine Lebenseinstellung. Die Wechselwirkung zwischen dem Grillmeister und dem Grill – einzigartig! Das Ergebnis sind delikate, ja manchmal grandiose Speisen, von denen niemand denkt, dass sich diese auf einem Grill kreieren lassen. Egal, ob Sommer- oder Wintergrillen. Egal, ob im Sommerkleid oder in der Wintermontur. Egal, ob Frau oder Mann: Rund um den Grill hat die ganze Familie Spaß. Romantische Stunden sind genauso beliebt wie das archaische Gefühl des Lebens.

Selbst in der Zeit der digitalen Medien verliert der Grill nie seine Anziehungskraft. Beim Kochen geht der Trend zurück zum Ursprung. Natürlichkeit und Qualität gewinnen wieder mehr an Bedeutung. Unser Feinschmecker und Szene-Kenner Chakall zeigt, wie Grillraffinessen gelingen können, und macht deutlich, wie wichtig es ist, auch bei der Wahl des Grills auf eine gute Qualität zu achten. Denn die besten Zutaten auf dem Grill bringen nichts, wenn dieser Sie sprichwörtlich am langen Arm verhungern lässt.

Mit der Markenqualität von Tenneker® kann Ihnen das nicht passieren. Den Beweis dazu liefert Ihnen dieses Grillmagazin. Es unterstützt Sie bei der Wahl Ihres Grills; und durch die kulinarisch abwechslungsreichen Rezepte von unserem Grillmeister Chakall werden Sie der unangefochtene Grillmeister bei Ihren Freunden und Ihrer Familie sein.

INHALT

04 Unser Starkoch Chakall
06 Grillspiration

10 Tenneker® Qualitätssystem
12 Welcher Grilltyp sind Sie?

14 Gasgrills
18 Gasgrills | HALO-Serie

28 Holzkohlegrills
32 Interview mit den BBQ-Wieseln

34 Grilltrend Smoker
36 Holzkohle | Anzünden

38 Grillspiration – die Zutaten
40 Zubehör

47 Garantiebedingungen

Chakall Style BBQ

SÜDLÄNDISCHES TEMPERAMENT TRIFFT AUF FEURIGES GRILLVERGNÜGEN

FÜR CHAKALL UND TENNEKER® WAR ES LIEBE AUF DEN ERSTEN BLICK.

GRILLEN IST MEHR ALS DIE ZUBEREITUNG VON SPEISEN, ES IST EINE LEBENSEINSTELLUNG – DER GENUSS STEHT AN ERSTER STELLE.

Grillen ist in meiner Heimat Argentinien eine lang gepflegte Tradition. Jeden Sonntag wird das Asado, die wichtigste Mahlzeit in Argentinien, auf dem Grill zubereitet. Es ist ein Festessen und wird deshalb auch mit viel Leidenschaft praktiziert. Von klein auf kennt jedes Kind diese Mahlzeit. Deshalb besagt auch ein altes Sprichwort aus meiner Heimat: „Argentinische Kinder lernen das Grillen vor dem Laufen." Ich erinnere mich noch sehr genau an meine eigene Kindheit: Meine Mutter stand regelmäßig früh auf, um die Kohle für das spätere Grillen herzurichten. Das Grillen liegt mir also im Blut.

Egal, ob mit Holzkohle oder Gas – für jeden gibt es den richtigen Grill. Die Vorbereitung ist wichtig. Man muss wissen, was man will, und sich dafür die Zeit nehmen. Überstürztes Grillen ist Quatsch. Gefühl und Zeit sind ein wichtiger Aspekt, erst dann kommt das richtige Grillgefühl in uns auf.

Grillen hat seit jeher eine anziehende Wirkung auf uns Menschen: das offene Feuer, das Knistern der rot glühenden Kohle, die sengende Hitze. Beim Grillen liegt der Fokus auf dem Genuss, aber auch auf dem Zelebrieren der Grillaktivität selbst. Es ist eine Kunst, eine leidenschaftliche Liebe. Grillen ist eine Lebenseinstellung.

Grillen ist für mich eine Art essenzielles Kochen für Familie und Freunde in fantastischer Atmosphäre. Tenneker® Grills und Zubehör garantieren ein erfolgreiches und genussvolles Grillerlebnis. Sie sind robust und liefern kontinuierlich fabelhafte Genussmomente. Mein Genießerherz schlägt dabei jedes Mal höher. Diese Leidenschaft möchte ich mit Tenneker® an Sie weitergeben.

Machen Sie es wie der Profi: Setzen Sie auf Markenqualität von Tenneker® – für Geschmackserlebnisse mit Biss und höchsten Grillgenuss zu jeder Tages- und Jahreszeit.

Chakall
Offizieller Tenneker® Grillmeister

GRILLSPIRATION

Tipps und Rezepte von Chakall

LAMMKOTELETTS

FÜR 4 PERSONEN

10 Minuten Zubereitungszeit +

ca. 8 Minuten Grillzeit

ZUTATEN

20 Lammkoteletts

Pflanzenöl zum Bestreichen

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

3 Knoblauchzehen

4 Stängel Majoran

1 EL Fleur de Sel

2 EL fein geschnittene Liebstöckelblätter

1 TL rosa Pfefferbeeren

Die Lammkoteletts hauchdünn mit Öl bestreichen und mit Pfeffer würzen. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken, den Majoran ebenfalls hacken. Mit Fleur de Sel und den übrigen Kräutern und Gewürzen in einer flachen Schale mischen. Die Koteletts mit beiden Seiten in die Mischung hineindrücken und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite vier Minuten direkt über der Glut grillen. Während des Grillens mit der restlichen Gewürzmischung bestreuen; etwas davon sollte noch beim Servieren anhaften.

Das Fleisch sofort ganz heiß auf einem großenTeller anrichten. Dazu schmeckt Grillgemüse aus der Schale und Knoblauchbrot.

ACHTE DARAUF, DASS DAS FLEISCH NICHT VON AUSSEN VERBRENNT UND INNEN NOCH ROH IST – UND AUCH DARAUF, DASS ES NICHT TROCKEN WIRD. MEHR DAZU AUF SEITE 8 UND 9.

BEST CUTS

Die Art und Weise, Fleisch in verschiedene Stücke aufzuteilen, unterscheidet sich von Land zu Land. Verschiedene Tierrassen und landestypische Vorlieben beim Zubereiten brachten eine Vielzahl von Cuts hervor. Besonders beliebt sind momentan die Cuts, wie sie in den USA geschnitten werden.

Beef

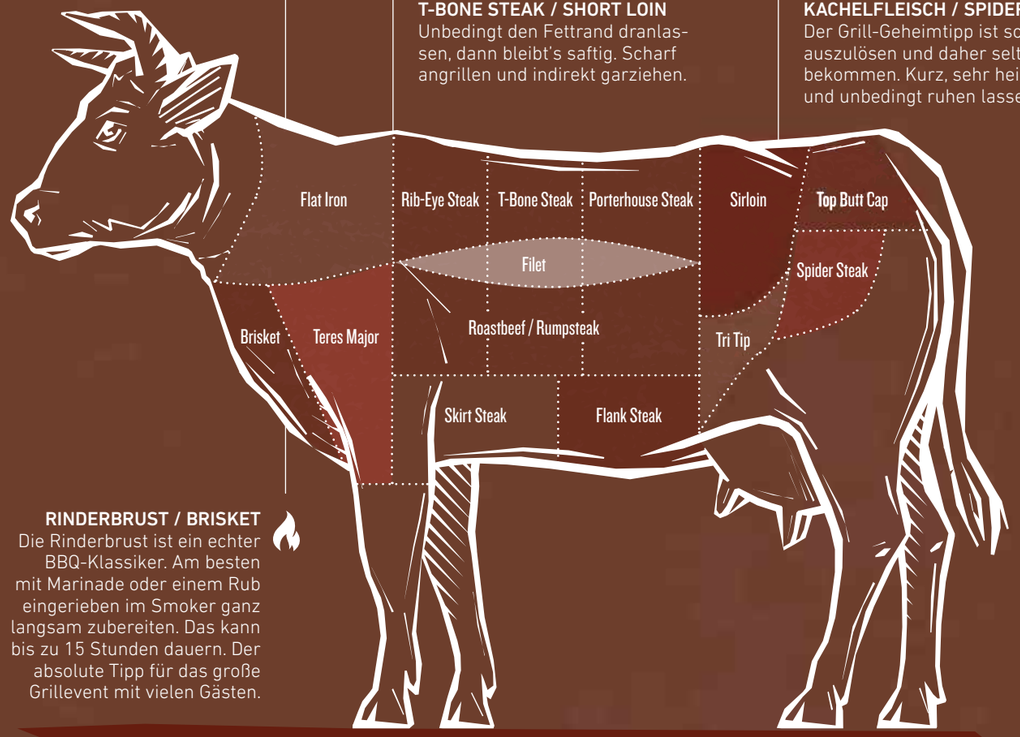
NACKEN / FLAT IRON
Durchwachsen und sehr aromatisch. Am besten zu Würfeln geschnitten als Fleischspieße grillen oder ein großes Stück bei niedriger Temperatur garen und danach in Steakscheiben tranchieren.

HOCHRIPPE / RIB-EYE STEAK
Das Entrecôte, wie die Hochrippe in Frankreich heißt, hat ein Fettauge und eine feine Maserung. Entweder komplett oder als Steaks kurz und heiß angrillen und dann langsam bei niedriger Temperatur garziehen lassen.

T-BONE STEAK / SHORT LOIN
Unbedingt den Fettrand dranlassen, dann bleibt's saftig. Scharf angrillen und indirekt garziehen.

HÜFTE / SIRLOIN
Dieser Muskel wird wenig beansprucht, daher ist das Hüftsteak schön mager und bleibt beim Grillen zart. Wie die meisten Steaks sollte es kurz und heiß gegrillt werden. Danach im indirekten Bereich garziehen lassen.

KACHELFLEISCH / SPIDER STEAK
Der Grill-Geheimtipp ist schwer auszulösen und daher selten zu bekommen. Kurz, sehr heiß grillen und unbedingt ruhen lassen.



RINDERBRUST / BRISKET
Die Rinderbrust ist ein echter BBQ-Klassiker. Am besten mit Marinade oder einem Rub eingerieben im Smoker ganz langsam zubereiten. Das kann bis zu 15 Stunden dauern. Der absolute Tipp für das große Grillevent mit vielen Gästen.

BEEF + PORK

Die Möglichkeiten, Fleisch zu grillen, sind so vielfältig, dass es fast unmöglich ist, eine Auswahl zu treffen. Hier ein paar meiner liebsten Stücke. Wenn man eine gute Qualität eingekauft hat, reicht es meistens, mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer nach dem Grillen zu würzen. Mit Marinaden und Rubs geben Sie den Steaks, Ribs, Spießen und Braten den besonderen Kick.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Pork

VERSTECKTES FILET / SECRETO
Dieses feine Stück liegt zwischen Rücken und Schulterblatt. Das Secreto ist nur bei Schweinen aus guter Aufzucht groß genug, dass es sich lohnt, ausgelöst zu werden. Ein Beweis für gute Fleischqualität! Es ist intensiv marmoriert und superaromatisch. Nur ein bis zwei Minuten von beiden Seiten grillen und dann zum Fertiggaren in einen kühleren Bereich legen.

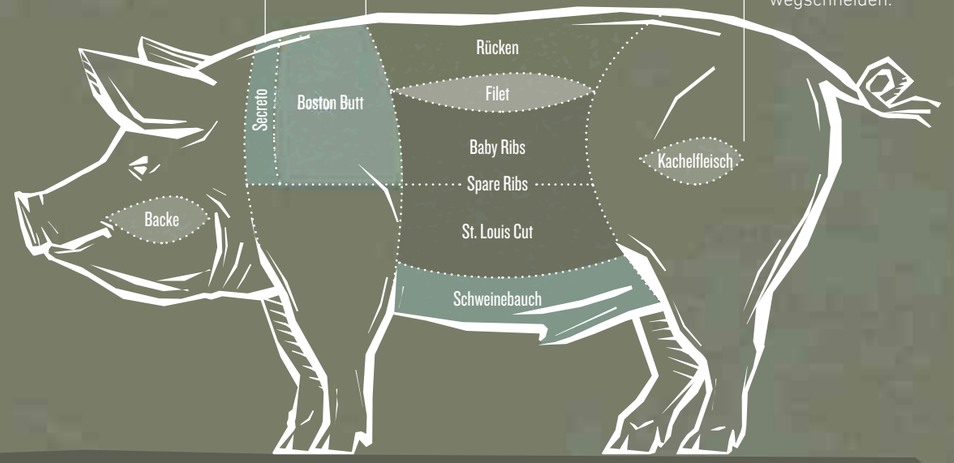
SCHWEINEBACKE
Die Backen sind kompakte Stücke mit einem unvergleichlichen Biss. Man kann sie wie Steaks zubereiten, oder man gart sie langsam im Smoker.

NACKEN / BOSTON BUTT
In den USA ist Schweinenacken ein BBQ-Klassiker. Seine starke Maserung ist ein Garant für saftigen Genuss. Daher ist es das Fleisch für „Pulled Pork". Langsam bei niedriger Temperatur gegart fällt es beim Zerteilen butterzart auseinander. Es lassen sich aber auch wunderbar alle Arten von Steaks und Spießen zubereiten. Die Marinade gibt dabei die letzte Finesse.

RÜCKEN
Ein feines und mageres Stück. Es sollte nicht zu große Hitze abbekommen oder zu lange gegrillt werden, dann ist es eine leichte Alternative zum Nacken.

KACHELFLEISCH
Auch beim Schwein ist das Kachelfleisch ein Geheimtipp. Nicht jeder Metzger ist bereit, das versteckt liegende Stück auszulösen. Wenn man es bekommt, erhält man ein aromatisches Stück für's kurze Grillen.

SCHWEINEBAUCH
Der Bauch ist ein unterschätztes Stück Fleisch. Durch seine Fettschicht zählt es zu den aromatischsten Stücken vom Schwein. Wenn man das Fett nicht essen möchte, kann man es einfach wegschneiden.



WIR MACHEN KEINE HALBEN SACHEN!

Rainer Dietrich ist Qualitätsmanager bei HORNBACH.

Nach seinem Studium und der anschließenden Weiterbildung zum Qualitätsmanager war er in einem mittelständischen Unternehmen als Qualitäts- und Produktionsleiter tätig. Seit Herbst 2017 ist er als leidenschaftlicher Hornbacher zuständig für das Qualitätsmanagement der Garten-Artikel, zu denen beispielsweise Gartenmöbel, Gartenmaschinen und Grills gehören. Privat schlägt das Herz des 45-Jährigen fürs Heimwerken im Allgemeinen, für seinen Garten und natürlich für seine Frau und seine 3 Jungs. Er ist leidenschaftlicher „Grillsportler" und liebt dabei das Experimentieren mit den verschiedenen Grillvarianten.

Rainer, Du bist Qualitätsmanager bei HORNBACH und kümmerst Dich um die Qualitätssicherung der Tenneker® Grills. Was bedeutet das?

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

„WIR ACHTEN DARAUF, DASS ALLE IN DER PRODUKTION DIE HOHEN QUALITÄTSSTANDARDS VERSTEHEN UND LEBEN"

Stichwort Produkt-Konzeptionierung: Wie läuft das ab?

Rainer Dietrich: Meine Kollegen in der Sortimentsplanung sind ständig auf der Suche nach neuen Trends, analysieren dabei den Markt und prüfen, welche Innovationen in unser künftiges Sortiment passen. Ich bin von Anfang an in diesen Prozess eingebunden, um die Wünsche und Forderungen mit den Kollegen zu spezifizieren und die Qualität der neuen Artikel genauestens zu definieren.

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

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

HORNBACH gibt 10 Jahre Garantie auf die Tenneker® Grills. Das ist ein Statement! Was tut Ihr dafür?

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

Was für ein Grilltyp bist Du?

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

KOHLE?

Sie stehen auf ein richtiges Feuer? Ihnen macht Rauch nichts aus, und Sie grillen am liebsten gemütlich im Garten? Dann ist der Holzkohle-Grill genau die richtige Wahl für Sie! Er ist der Klassiker unter den Grills. Für viele Menschen kommt das echte Grill-Feeling auch erst durch die rot glühende Kohle zustande. Ein bisschen Geduld ist bei dieser Art des Grillens jedoch gefragt – die Kohle braucht zwischen 25 und 45 Minuten, bis sich die richtige Glut gebildet hat und auch die benötigte Temperatur erreicht ist. Und dann heißt es: „Hau das Grillzeug auf den Rost!"

Besonders gut eignen sich zum Grillen mit der Holzkohle Bratwürstchen, Gemüse und Fisch – hier kommt der typisch rauchige Geschmack besonders gut zur Geltung, der nur auf echter Holzkohleglut entsteht.

GAS?

Sie sind spontan und wollen ohne lange Vorbereitung loslegen? Ihre Nachbarn fühlen sich schnell von Rauchwolken gestört? Herzlichen Glückwunsch, Sie sind der Gasgrill-Typ! Ein kompakter Gasgrill ist zudem die richtige Wahl für Grill-Fans, die auf dem Balkon grillen möchten! Er ist sozusagen auf Knopfdruck einsatzbereit. Solange Sie genügend Gas in der Gasflasche haben, wird auch Ihr Grill das Barbecue mit der richtigen Temperatur versorgen.

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

RAUCH?

Sie nehmen sich gerne Zeit und denken auch mal in größeren Dimensionen? Echtes BBQ bedeutet für Sie rauchiges Aroma und Fleisch, das man einfach mit der Gabel zerteilen kann? Dann wird ein Smoker genau das Richtige für Sie sein! Smoken und Räuchern ist zwar sehr anspruchsvoll, aber die butterzarten Geschmacksexplosionen sind es einfach wert.

Zartes Fleisch mit unverwechselbarem Raucharoma oder geräucherter Fisch, der haltbar gemacht wurde. Ungeahnte Möglichkeiten für Grill-Liebhaber und Experimentierfreudige. Aber auch hier gibt es natürlich ein paar Erfolgsgeheimnisse, die man einhalten sollte, damit ein unverwechselbares Geschmackserlebnis entsteht:

KONSTANZ: Die Innentemperatur sollte möglichst konstant gehalten werden.

TEMPERATUR: Durch den Niedrigtemperaturbereich von 90 bis 120 Grad wird das Fleisch schonend gegart.

GEDULD: Man kann je nach Art und Größe des Fleisches mit einer Gardauer von 4 bis 8 Stunden rechnen.

GASGRILLS

GASGRILL TG 2

1. 2 Brenner mit insgesamt 7 kW
2. Grillroste: gusseisern und porzellanbeschichtet
3. Warmhalterost: 38 x 20 cm
4. Materialien: Haube und Bedienungsblende aus Edelstahl
5. elektronische Zündung
6. Thermometer im Deckel
7. Zubehörleiste
8. fahrbar
- Maße (L x B x H): 117 x 56 x 113 cm

Artikel-Nr.: 8822367

60 min. | included | 42 x 44 cm | 11 | GARANTIE* 10 Jahre

GASGRILL TG 3

1. 3 Brenner + Seitenbrenner mit insgesamt 12,8 kW
2. Grillroste: gusseisern und porzellanbeschichtet
3. Warmhalterost: 57 x 20 cm
4. Materialien: Haube und Bedienungsblende aus Edelstahl
5. elektronische Zündung
6. Thermometer im Deckel
7. Zubehörleiste
8. fahrbar
- Maße (L x B x H): ca. 139 x 56 x 114 cm

Artikel-Nr.: 8822369

60 min. | included | 62 x 44 cm | 16 | GARANTIE* 10 Jahre

*Gemäß Garantiebedingungen auf S. 47 dieser Broschüre

GASGRILL PLANCHA TGP 2

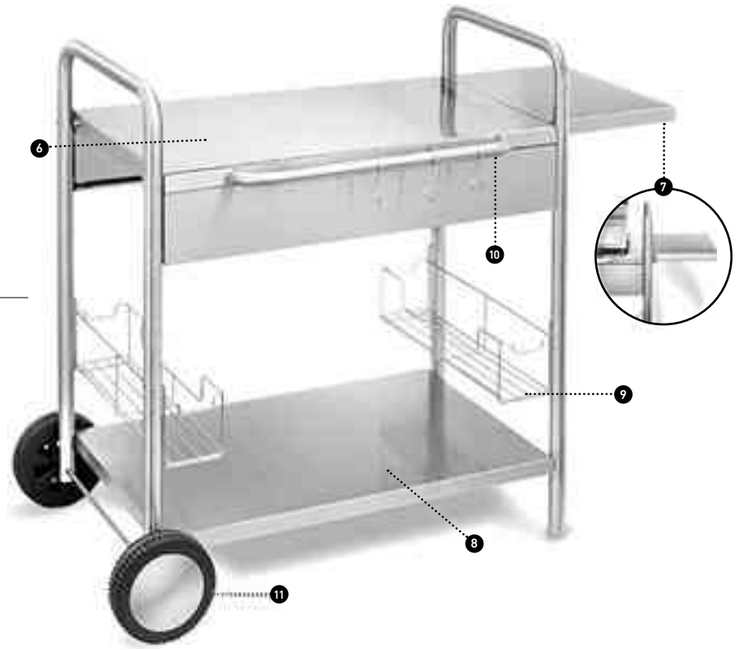
1. 2 Brenner, Aluminiumguss mit insgesamt 5 kW
2. Edelstahlfront
3. emailliertes Backblech
4. Fettauffangbehälter
5. Piezozündung
- Maße (L x B x H): 62 x 53,5 x 21,5 cm

Artikel-Nr.: 5588009

PASSENDER TROLLEY

6. Material: rostfreier Stahl
7. abklappbarer Seitentisch
8. Ablagefläche
9. Ablagekörbe
10. Leiste mit drei Haken
11. fahrbar
- Maße mit ausgeklapptem Seitentisch (L x B x H): 159 x 61 x 92 cm

Artikel-Nr.: 5852683



*Gemäß Garantiebedingungen auf S. 47 dieser Broschüre

DER MEISTER UND SEIN NEUES WERKZEUG

TURBAN
typisches Markenzeichen – inspiriert durch eine Afrika-Reise

URSPRUNG
galizische, deutsch-schweizerische, französisch-baskische, italienische und argentinische Vorfahren

PREISGEKRÖNT
Sein Buch „Chakall kocht" gewann 2010 den *Gourmand World Cookbook Award* für das beste Kochbuch

TAUSENDSASSA
In Porto und Lissabon betreibt Chakall seit Jahren mehrere Restaurants und einen Catering-Service. 2013 hat er in Berlin das Restaurant Sudaka eröffnet.

LIEBLINGSSESSEN
Bobó de camarão, Mamas brasilianische Garnelensuppe

FERNSEHSTAR
Er ist regelmäßig im Fernsehen zu Gast. Meistens als Koch, aber auch schon mal als Tänzer.

UNSER GRILLGENIE CHAKALL IST EIN ORIGINAL DURCH UND DURCH. WENN ER GRILLT, VERLÄSST ER SICH AUF DIE HERVORRAGENDE QUALITÄT SEINER WERKZEUGE – UND DIE SIND VON TENNEKER®.

HALO Gasgrills

GRILLROSTSYSTEM
austauschbar und erweiterbar

GLASDECKEL
freie Sicht auf's Grillgut

WARMHALTEROST
alle Gäste gleichzeitig glücklich

DECKELTHERMOMETER
Garpunkt genau kontrollieren

ABLAGEFÄCHER
für alle Grillutensilien

ELEKTRONISCHE ZÜNDER
starten per Knopfdruck

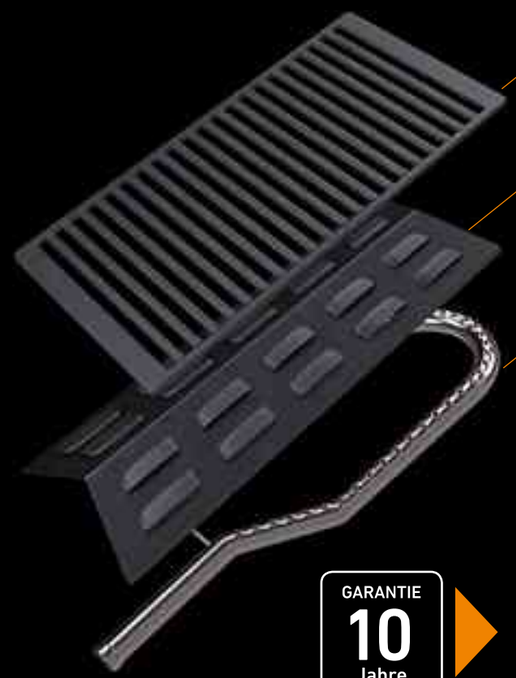
GRIFFLOSE TÜREN
Auszüge und Türen mit Push-to-open-Funktion

SCHWENKRÄDER
leichtes Bewegen und Stabilisieren

UNSERE NEUEN FLAGGSCHIFFE SIND DIE GASGRILLS DER HALO-SERIE. MIT IHNEN SETZEN WIR MASSSTÄBE UND ÜBERZEUGEN SELBST ANSPRUCHSVOLLSTE PROFIS.

GARANTIERTE QUALITÄT IST: HALO

UNSERE HALO-SERIE IST FUNKTIONELL AUF DEN PUNKT KONSTRUIERT, FÜR DEN HÄRTESTEN EINSATZ UND EXTREME HALTBARKEIT GEMACHT. HIER WIRD NICHT GESPIELT!



GUSSEISERNER GRILLROST
Einfach zu reinigen und nahezu unzerstörbar. Darauf geben wir Brief und Siegel.

HITZESCHUTZBLECH
Dient der optimalen Wärmeverteilung. Die Hitzeschutzbleche und die komplette Brennkammer sind vollständig schwarz emailliert.

EDELSTAHLBRENNER
mit optimierter Geometrie bringen die Wärme im richtigen Moment dorthin, wo Sie sie brauchen.

Keine Kompromisse in der Materialauswahl und Produktion. Dauerhafte, sorgfältige Qualitätskontrollen. Ein Design, das darauf ausgelegt ist, in jeder Situation zu funktionieren. Das garantieren wir.

GARANTIE 10 Jahre

AUF DEN GESAMTEN BRENNRAUM*

*Gemäß Garantiebedingungen auf S. 47 dieser Broschüre

GASGRILL HALO TG 3

1. 3 Brenner mit insgesamt 10,2 kW
2. gusseiserne Grillroste
3. Seitenbrenner mit 3,1 kW
4. Haube mit Sichtfenster und Thermometer
5. LED-Brennerventile mit Zündung
6. Auszüge und Türen mit Push-to-open-Funktion
7. Zubehörleiste
8. fahrbar auf 4 Schwenkrollen mit Bremse

- Maße (L x B x H): 156,4 cm x 61 x 117,5 cm

Artikel-Nr.: 6479343

GASGRILL HALO TG 4

1. 4 Brenner mit Power-Zone für scharfes Anbraten – insgesamt 13,4 kW
2. gusseiserne Grillroste
3. Seitenbrenner mit 5 kW
4. Haube mit Sichtfenster und Thermometer
5. LED-Brennerventile mit Zündung
6. Auszüge und Türen mit Push-to-open-Funktion
7. Zubehörleiste
8. fahrbar auf 4 Schwenkrollen mit Bremse

- Maße (L x B x H): 180,4 x 61 x 117,5 cm

Artikel-Nr.: 6479348

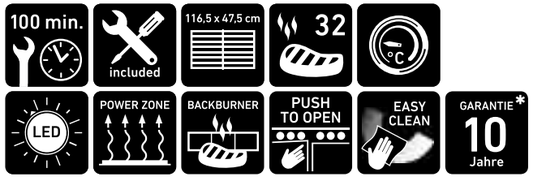
*Gemäß Garantiebedingungen auf S. 47 dieser Broschüre

GASGRILL HALO TG 5+

1. 5 Brenner mit Power-Zone und Backburner, insgesamt 16,6 kW
2. gusseiserne Grillroste
3. Seitenbrenner mit 5 kW
4. Haube mit Sichtfenster und Thermometer
5. LED-Brennerventile mit Zündung
6. Auszüge und Türen mit Push-to-open-Funktion
7. Zubehörleiste
8. fahrbar auf 4 Schwenkrollen mit Bremse

• Maße (L x B x H): 204,4 x 74,5 x 117,5 cm

Artikel-Nr.: 6479383



Geballte Grillpower für alle, die mehr wollen. Unser neues Flaggschiff, der HALO TG 5+, bietet alles, was das Gillerherz begehrt. Ob gemütliches Abendessen mit der Familie oder Grillparty mit allen Freunden und Bekannten – der HALO TG 5+ von Tenneker® lässt Sie nicht im Stich. Mit ihm bekommen Sie Gaumen- und Augenschmaus im Doppelpack. Und: Jeder wird satt!

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

*Gemäß Garantiebedingungen auf S. 47 dieser Broschüre

Soßen und Beilagen kommen mit dem Halo 5+ stets gleichzeitig mit dem Hauptgericht auf den Tisch. Seitenbrenner sei Dank! Sollte das Fleisch einmal vor den Beilagen fertig sein, können Sie es einfach auf dem Warmhalterost ablegen. Hier wird der Garpunkt des Fleisches nicht mehr verändert, Sie sind also auf der sicheren Seite. Damit Sie aber niemals die Kontrolle über Ihr Grillgut verlieren, gibt es im Deckel ein eingebautes Thermometer.

Außerdem können Sie dank der Glashaube jederzeit einen Blick auf Ihre brutzelnden Speisen werfen, ohne dass Wärme verloren geht. Darüber hinaus bietet Ihnen der Grill reichlich Stauraum. In seinem Inneren können Sie all das Zubehör lagern, welches optional für die Halo-Serie erhältlich ist. Die grifflosen Türen lassen sich ganz einfach per Druck öffnen. Das funktioniert auch, wenn Sie in der einen Hand die Grillzange halten und in der anderen ein Bier.

OUTDOOR-KÜCHE

TENNEKER GASGRILLS | HALO-SERIE

GASGRILL HALO TG 4B

1. Einbaugrill für die Outdoorküche
2. 4 Brenner mit Power-Zone – insgesamt 13,4 kW
3. gusseiserne Grillroste
4. Haube mit Sichtfenster und Thermometer
5. LED-Brennerventile mit Zündung

- Maße (L x B x H): 103,7 x 61 x 56,2 cm

Artikel-Nr.: 6479388

Entdecken Sie die Freiluftküchenkultur! Wenn Sie sich für eine Outdoor-Küche entscheiden, verzichten Sie darauf, im Sommer schwitzend in einer stickigen Küche zu kochen. Stattdessen können Sie Ihre Kochkünste unter freiem Himmel entfalten – ob beim Brutzeln von saftigen Steaks, knackigen Würstchen, Grillhähnchen, Maiskolben oder bunten Gemüsespießen.

Stellen Sie sich Ihre neue Outdoor-Küche so zusammen, dass sie zu Ihnen und Ihren Kochkünsten passt, wie der Topf zu seinem Deckel. Wie bei einer Modulküche können Sie einzelne Komponenten einer Gartenküche oder eines Gasgrills kombinieren und an Ihre Bedürfnisse anpassen.

*Gemäß Garantiebedingungen auf S. 47 dieser Broschüre

VIEL SCHLAUES ZUBEHÖR IST: HALO

NICHT NUR, DASS UNSERE HALO-SERIE HERVORRAGENDES DESIGN MIT HÖCHSTER AUSSTATTUNG KOMBINIERT. SIE BIETET AUCH NOCH JEDE MENGE AUSGEKLÜGELTES ZUBEHÖR. WAS STEHT DEM ULTIMATIVEN GRILLEVENT JETZT NOCH IM WEG? NICHTS!

HALO-ZUBEHÖRSYSTEM
Grundlage für unser durchdachtes Zubehörsystem sind eine Reihe miteinander kombinierbarer Grillroste und -platten. Alles passt perfekt zusammen. Der Grillphantasie sind keine Grenzen gesetzt.

HALO-ROST FÜR RUNDE EINSÄTZE
Artikel-Nr.: 6708725
Mit halbrundem Ausschnitt. Zwei Roste zusammen tragen einen runden Einsatz oder ein Zubehör.

24 X 48 ZENTIMETER

HALO-ROST
Artikel-Nr.: 6708727

HALO-FLACHEINSATZ
Artikel-Nr.: 6708728

DURCHMESSER: 30 ZENTIMETER

HALO-PIZZASTEIN
Artikel-Nr.: 6709446

HALO-PFANNE
Artikel-Nr.: 6709448

HALO-WARMHALTEPLATTE
Artikel-Nr.: 6709577

HALO-GEMÜSE- / FISCHKORB
Artikel-Nr.: 6709578

HALO-WARMHALTEROST
Artikel-Nr.: 6709576

12 X 48 ZENTIMETER

HALO-PLANCHA-PLATTE
Artikel-Nr.: 6708726

HALO-GRILLPLATTE
Artikel-Nr.: 6708722

HALO-GRILLROST
Artikel-Nr.: 6708721

HALO-KASSEROLLE
Artikel-Nr.: 6709447

HALO-WOK
Artikel-Nr.: 6709557

HOLZKOHLEGRILLS

SCHWENKGRILL TC-SWING II

1. Grillrost: 5 mm starker, verchromter Stahl
2. gusseiserne Feuerschale
3. Schwenkarm und Seilzug: Edelstahl
4. Grillrost stufenlos in der Höhe verstellbar, schnell und einfach zu befestigen
5. Aschetopf herausnehmbar
6. Holzkohle-Verteiler

- Maße (L x B x H): 78 x 70 x 140 cm

Artikel-Nr.: 5851630

BEIM GRILLEN IMMER SCHÖN SAUBER BLEIBEN !

Die Tenneker® - 3 in 1 - Grillbürste ist ein unverzichtbares Grillzubehör. Sie ist Bürste, Schwamm und Schaber in einem. Mit der Bürste entfernt man die Reste vom Rost, mit dem Schaber die groben Verschmutzungen vom Grill. Und der Schwamm ist optimal für glatte Oberflächen. Der praktische Helfer für die Zeit nach dem Grillen (Art.-Nr.: 6128145). Mehr Zubehör ab Seite 40.

*Gemäß Garantiebedingungen auf S. 47 dieser Broschüre

GRILLTONNE TC-DRUM

1. Grillrost: 6 mm starker, emaillierter Stahl, 2-teilig
2. Warmhalterost: verchromt
3. Feuerschale und Deckel: extra starker Stahl, hoch hitzebeständig lackiert
4. Thermometer im Deckel
5. herausnehmbarer Aschekasten
6. Ablagerost
7. fahrbar

- Maße (L x B x H): 72 x 56,5 x 108 cm

Artikel-Nr.: 5594579

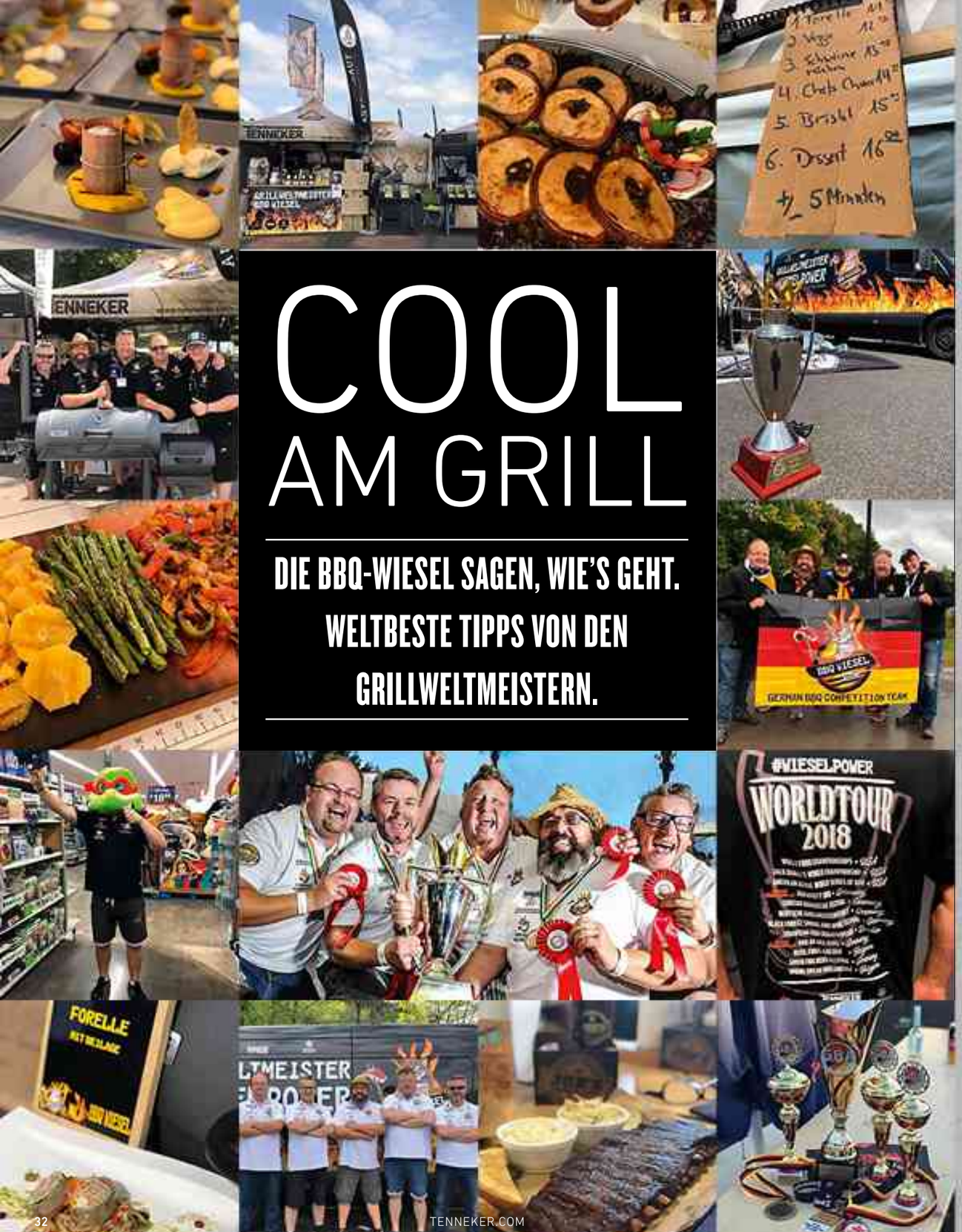
GRILLTONNE TC-BARREL

1. Grillrost: gusseisern, 3-teilig
2. Warmhalterost: verchromt
3. Feuerschale und Deckel: starker Stahl, hoch hitzebeständig lackiert
4. Aschepfanne herausnehmbar
5. Thermometer im Deckel
6. Zuluftregulierung
7. Ablagefläche an der Vorderseite
8. Ablagerost
9. fahrbar

- Maße (L x B x H): 84 x 71 x 105 cm

Artikel-Nr.: 8817845

*Gemäß Garantiebedingungen auf S. 47 dieser Broschüre



COOL AM GRILL

DIE BBQ-WIESEL SAGEN, WIE'S GEHT. WELTBESTE TIPPS VON DEN GRILLWELTMEISTERN.

Die BBQ-Wiesel, das sind Alfons Wienen, Oliver Sievers, Thorsten Brandenburg, Gordon Narloch und Klaus Breinig. Im Jahr 2013 beschlossen die begeisterten Griller aus dem Ruhrpott, sich der Herausforderung zu stellen und als Team an internationalen Wettbewerben teilzunehmen. Schon im ersten Wettkampfjahr 2014 waren die ersten Meriten verdient: Die BBQ-Wiesel gewannen die Deutsche Grillmeisterschaft der Amateure. Danach ging es steil bergauf. Nach nur 3 Jahren waren die Wiesel BBQ-Weltmeister. In unserem Interview geben die Kumpels ein paar coole Tipps, damit auch Ihr nächstes Grillevent ein purer Erfolg wird.

Was ist Euer ultimativer Grill-Tipp?

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

Was ist Eurer Meinung nach das größte Grill-Märchen?

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

Was ist bei der Auswahl der Zutaten zu beachten?

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

Woran erkennt man gute Fleischqualität?

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

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

BBQ-Wiesel: Es gibt tolle Gemüsegerichte vom Grill: Spargel, Paprika, die klassische Grillkartoffel usw.

Alles kann gegrillt werden. Hilfsmittel wie Pfannen sind toll dazu geeignet. Klingt wie vom Herd, aber vom Grill kommt noch das geniale Grillaroma hinzu.

Tipp: Füll Dein Gemüse mit anderem Gemüse z. B. gefüllte Paprika. Wer mag, überbackt es dann noch mit geschmackvollem Käse.

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

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

Was sollte man unbedingt mal auf einem Grill ausprobiert haben?

BBQ-Wiesel: Es gibt eigentlich so gut wie nichts, was man nicht auf dem Grill zubereiten kann. Fleisch, klar, Gemüse sowieso, Nachtisch usw. Tipp: Nutze den Grill als Backofen, und Du kannst quasi alles zubereiten, was Du gerne isst, nur eben mit dem unvergleichlichen Geschmack des Grillens.

DAS FLEISCH NICHT ZWEIMAL TÖTEN! ANGRILLEN BEI HOHER, GARZIEHEN BEI NIEDRIGER BIS MITTLERER TEMPERATUR, DAS IST DER RICHTIGE WEG

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

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

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

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

GRILLERFOLGE SCHLAG AUF SCHLAG

Deutscher Grillmeister der Amateure 2014

Deutscher Vizegrillmeister der Profis 2015

Bestes internationales Team (in der Kategorie Chicken) Jack Daniels Invitational World Championship 2015 & 2016

BBQ-Vize-Europameister 2016

5-facher Titelgewinn eines BBQ-KCBS-Wettkampfs und damit erster deutscher KCBS-Grand-Champion in der Geschichte dieses Wettkampfs

BBQ-Weltmeister 2017

World Food Champion-BBQ 2018, als erstes deutsches Team überhaupt

RAUCHZART

Grilltrend Smoker

SMOKEN IST DAS ORIGINAL BBQ

Wir lieben Barbecue – heutzutage wird ein Grillabend aber oftmals mit einem Barbecue gleichgesetzt. Unter Barbecue wird allerdings in den Südstaaten der USA ein wahres gesellschaftliches Ereignis, ja schon fast ein Event, verstanden, bei dem ein Smoker definitiv nicht fehlen darf.

Etabliert wurde diese Technik der Fleischzubereitung ursprünglich von Sklaven in den USA im 18. und 19. Jahrhundert. Dabei wurde das Fleisch über mehrere Stunden bei niedriger Temperatur in einer mit Glut beheizten Erdgrube zubereitet.

Mit der Zeit entwickelten sich verschiedenste Geräte für die Barbecuezubereitung, die fast ausnahmslos aus kostengünstigen Abfall- und Restmaterialien gebaut wurden. Diese Idee spiegelt sich noch heute vor allem im Bau des Ugly Drum Smokers wider. Aber die wohl verbreitetste und gebräuchlichste Form des Barbecue-Smokers ist die klassische Bauweise des Barrel-Smokers.

Während das Fleisch beim Grillen direkter Hitze, oftmals bis zu 250 Grad Celsius, ausgesetzt ist, gilt für das Barbecue eine Obergrenze von 120 Grad Celsius. Dabei wird die Hitze indirekt erzeugt. Dies geschieht durch separate Feuer- und Fleischkammern im Smoker. In der Feuerkammer wird das Holz verbrannt, der Rauch wird dann in die Fleischkammer weitergeleitet – hier wird das Fleisch dann ganz langsam gegart. Mithilfe eines kleinen Fensterchen kann die Temperatur reguliert werden, die den Kamineffekt in der Fleischkammer verstärkt oder abschwächt.

Typischerweise werden als Suppen- oder Schmorfleisch angesehene Stücke vom Schwein, Rind, Lamm oder Geflügel für das Barbecue verwendet – seltener Fisch. Diese Fleischstücke kennzeichnen sich durch ihren hohen Fett- oder Bindegewebeanteil oder ein ungünstiges Knochen-Fleisch-Verhältnis aus. Allerdings gibt die schonende und zum Teil gewürzintensive Art der Zubereitung ein ganz eigenes Aroma ab.

GRILLTONNE TC-SMOKER L

1. Grillfläche große Kammer: 78 x 37,5 cm, 5 mm verchromter Stahl
2. Grillfläche kleine Kammer: 32 x 36 cm, 5 mm verchromter Stahl
3. Brennkammern und Deckel hoch hitzebeständig emailliert (bis 600 °C)
4. Thermometer im Deckel
5. Ablagerost
6. fahrbar

- Gewicht 58 kg
- Maße (L x B x H): 137 x 139 x 60 cm

Artikel-Nr.: 6830906

Mit den **Tenneker® Pulled-Pork-Krallen** (Art.-Nr.: 6128146) kann man ganz easy die garen Fleischstücke zerrupfen. Sie sind aus hochwertigem Kunststoff und helfen nicht nur beim Zerkleinern, sondern auch beim Transport von großen Fleischstücken. Mehr Zubehör ab Seite 40.

*Gemäß Garantiebedingungen auf S. 47 dieser Broschüre

EINHEIZEN

Die hochwertige Tenneker® Restaurant-Grillkohle und die Premium-Briketts aus sehr gutem Buchenholz liefern ein gleichmäßiges Glutbett für Ihr Grillgut! Schnell entzündet liefern sie lang anhaltende Glut für ein optimales Grillvergnügen und sorgen für das unverfälschte Buchenholzaroma.

WANN NEHME ICH BRIKETTS, WANN KOHLE?

Holzkohle eignet sich für kürzere Grillzeiten mit höheren Temperaturen. Sie hat eine kurze Vorglühzeit von 10-15 Minuten.

Briketts sind für längere Grillzeiten mit gleichmäßiger Temperatur geeignet, denn sie glühen länger. Die Zeit zum Vorglühen ist jedoch auch länger: Nach ca. 30 Minuten kann man mit dem Grillen beginnen.

RESTAURANT-GRILLKOHLE 15 KG

- Heizwert ca. 32 MJ/kg
- eckig
- aus Buchenholz

Artikel-Nr.: 6191685

RESTAURANT-BRIKETTS 15 KG

- Heizwert ca. 28 MJ/kg
- rund
- Brenndauer bis zu 4 Stunden

Artikel-Nr.: 6191686

ANZÜNDKAMIN

- Material: Edelstahl
- Sicherheitsgriff aus Kunststoff
- Maße: (L x B x H) 30 x 16,5 x 29,4 cm

Artikel-Nr.: 6409486

PRAKTISCH!

Der innenliegende Boden läßt sich mit einem praktischen Hebel öffnen. So landet die Kohle sicher im Grill.

GRILLFÖN

- Material: Metall
- kommt ohne Strom aus, da kurbelbetrieben
- Maße: (L x B x H) 25 x 8 x 8 cm

Artikel-Nr.: 6128147

ANZÜND-STICKS

- 120 Stück
- Grill- und Kaminanzünder
- FSC-zertifiziert
- geruchlos
- aus Naturholz und Wachs

Artikel-Nr.: 5630459

ZÜND-WOLLE

- 40 Stück
- natürliche Feueranzünder
- Zündwolle FSC-zertifiziert
- lange Brenndauer: ca 10 Min.
- große Flamme

Artikel-Nr.: 5912612

ANFEUERN MIT DER KRAFT DER NATUR!

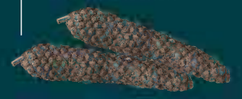
Wer möchte schon beim Grillen ein schlechtes Gewissen haben? Verwenden Sie doch einfach zum Anheizen Ihres Grills Öko-Zündwolle (Art.-Nr.: 5912612) von Tenneker®. Die bestehen aus einer Kombination aus Wachs und Holzwolle. Dadurch lassen sie sich leicht anzünden und haben eine extra lange Brenndauer von ca. 10 Minuten. So wird das Anheizen zum reinsten Kinderspiel, und man hat dabei auch noch verantwortungsvoll gehandelt.

MEGA AROMA

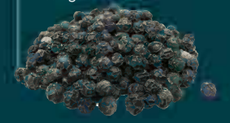
Gewürze und Rubs

GEWÜRZE

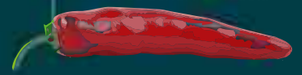
LANGER PFEFFER
Hat je nach Herkunft süß-säuerliche oder blumige Aromen, ist mittelscharf und echt lecker.



PFEFFER
Früher wurde Pfeffer mit Gold aufgewogen, und auch heute ist er nicht wegzudenken.

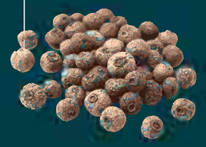


CHILI
Die fruchtige Schärfe der Chili-Schote ist nicht umsonst weltweit die Nummer eins, wenn es scharf sein soll.



PUL BIBER
Wem Chilischoten zu unwägbar sind, findet hier die absolute Allzweckschärfe.

PIMENT
Das Myrtengewächs ist aromareich und passt besonders zu Fleisch.



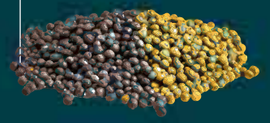
KREUZKÜMMEL
Ein Hauch von Orient bringt Rafinesse in die Gewürzmischung.

FENCHELSAAT
Seine ätherischen Öle passen zu vielem, egal ob Fisch, Gemüse oder Fleisch.

MUSKATNUSS
Man hat zuerst Kartoffelpüree im Sinn, aber Muskat ist universeller, als man denkt.

BRAUNER ZUCKER
Ein idealer Gegenpol zu salzigen und sauren Geschmacksnoten.

SENFSAAT
Die eigentümliche Schärfe der gelben und braunen Samen ist sehr beliebt.



KNOBLAUCH
Ein Immer-drin-Gewürz für alle, die auf Umami stehen.

STEINSALZ / MEERSALZ
Die unverzichtbare Zutat unterstützt den Eigengeschmack der anderen Zutaten.

RUBS

PULLED PORK RUB
- 7 EL edelsüßes Paprikapulver
- 2 EL Salz
- 2 EL brauner Zucker
- 1 EL Kreuzkümmel
- 1 EL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL Cayennepfeffer

SCHARFER PAPRIKA-RUB
- 5 EL grobes Meersalz
- 2 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 EL geräuchertes, mildes Paprikapulver (Pimentón de la Vera, dulce)
- 3 EL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 EL getrockneter Oregano
- 1 EL Cayennepfeffer

LAMM-KRÄUTER-RUB
- 1 EL getrockneter Rosmarin
- 1 EL getrockneter Thymian
- 1 EL getrockneter Salbei
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Cayennepfeffer
- Salz und grob zerstoßener schwarzer Pfeffer

ASIA RUB
- 2 EL Salz
- 2 EL Fünf-Gewürze-Pulver
- 4 EL brauner Zucker
- 4 EL Knoblauchgranulat
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 EL Pul Biber (oder mildes Chilipulver)

WÜRZIG ZART

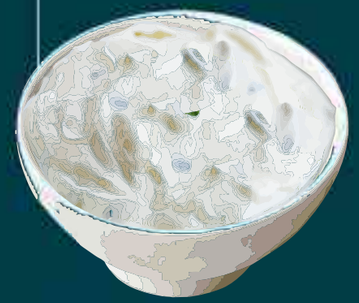
Marinaden und Dips

DIPS

CHIMICHURRI
- 1 Bund glatte Petersilie
- ½ Bund Thymian
- 1 Limette
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote oder Chilipulver
- grobes Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl (so viel zugeben, bis sich eine schöne Konsistenz ergibt)

ROTE MOJO
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Chilischoten
- 250 g rote Paprikaschoten (Glas)
- 200 ml Olivenöl
- 1-2 EL Kräuteressig
- 2-3 EL Tomatenmark
- 1-2 EL fein geriebenes Weißbrot
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Msp. Kreuzkümmel
- 1 gehäufter TL Paprikapulver

GURKEN-DIP
- ½ Salatgurke
- 400 g griechischer Joghurt
- 2-3 Knoblauchzehen
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Meersalz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 1 gehäufter TL fein geschnittene Minze



MARINADEN

FEURIGE BBQ-MARINADE
- ½ rote Chilischote (alternativ)
- ½ TL Cayennepfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 1 EL geräuchertes, scharfes Paprikapulver (Pimentón de la Vera, picante)
- ½ Dose passierte Tomaten (200 g)
- 4 Zweige frischer Rosmarin

Für die Marinade die Chilischote entkernen und fein würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und ebenfalls fein würfeln. Die Pfefferkörner zerdrücken.

Alle Zutaten bis auf den Rosmarin miteinander verrühren.

WHISKY-MARINADE
- 400 ml Scotch Whisky
- 2 EL Waldhonig
- 2 EL dunkler Rübensirup (alternativ 2 EL Honig mehr)
- 3 EL grober Senf
- Oliven

Zum Marinieren das Fleisch in eine flache Schale legen. Die Zutaten für die Marinade verrühren und darübergeben. Die Steaks sollten bedeckt sein – nach Belieben mehr Whisky oder Olivenöl angießen.

Abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen, am besten über Nacht.

EXOTISCHE-FISCHMARINADE
- 4 Stängel Koriandergrün
- ½ Chilischote oder
- ½ TL Cayennepfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 6 EL Orangensaft
- 4 EL Sojasauce
- 1 TL frisch gemahlener weißer Pfeffer

Für die Marinade das Koriandergrün fein hacken. Die Chilischote entkernen und fein würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und ebenfalls fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Koriandergrün, Chili und Knoblauch mit den anderen Zutaten für die Marinade in eine kleine Schüssel geben und mischen.

Chakall
EMPFIEHLT

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

ON FIRE for BBQ

ZUBEHÖR

GRILLWENDER

- Material: Edelstahl
- Handgriff aus Eschenholz
- FSC-zertifiziert
- Maße: (L x B x H) 47 x 12,4 x 3 cm

Artikel-Nr.: 5600694

FLEISCHGABEL

- Material: Edelstahl
- Handgriff aus Eschenholz
- FSC-zertifiziert
- Maße: (L x B x H) 47 x 4 x 3,6 cm

Artikel-Nr.: 5600695

GRILLZANGE

- Material: Edelstahl
- Handgriff aus Eschenholz
- FSC-zertifiziert
- Maße: (L x B x H) 47 x 7,6 x 5 cm

Artikel-Nr.: 6129728

GRILLZANGE UND -WENDER

- Zange und Wender in einem
- Material: Edelstahl
- Handgriff aus Bambusholz
- Maße: (L x B x H) 40 x 7 x 8 cm

Artikel-Nr.: 5872104

GRILLPINSEL

- Material: Edelstahl und Silikon
- Handgriff aus Eschenholz
- FSC-zertifiziert
- Maße: (L x B x H) 50,5 x 4,2 x 3 cm

Artikel-Nr.: 5600698

GRILLSPIESSE (4 ST.)

- Material: Edelstahl
- Handgriff aus Eschenholz
- FSC-zertifiziert
- Maße: (L x B x H) 52 x 2,5 x 2,5 cm

Artikel-Nr.: 5600699

GRILLSPACHTEL FÜR PLANCHA

- Material: Edelstahl
- Handgriff aus Bambusholz
- Maße: (L x B x H) 26 x 9,5 x 1,8 cm

Artikel-Nr.: 5872085

GRILLWENDER FÜR PLANCHA

- Material: Edelstahl
- Handgriff aus Bambusholz
- Maße: (L x B x H) 34 x 8,5 x 3 cm

Artikel-Nr.: 5872086

FSC
www.fsc.org
FSC® C010062
The mark of responsible forestry

DER UMWELT ZULIEBE!

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

GRILLZANGE

- Material: Edelstahl
- Maße: (L x B x H) 44 x 6,5 x 4,3 cm

Artikel-Nr.: 5601012

GRILLMESSER

- Material: Edelstahl
- Maße: (L x B x H) 43 x 3,4 x 2 cm

Artikel-Nr.: 5601016

GRILLPINSEL

- Material: Edelstahl und Silikon
- Maße: (L x B x H) 43 x 4,1 x 2 cm

Artikel-Nr.: 5601013

GRILLWENDER

- Material: Edelstahl
- Maße: (L x B x H) 40 x 10 x 3,8 cm

Artikel-Nr.: 5601010

GRILLGABEL

- Material: Edelstahl
- Maße: (L x B x H) 43 x 3,3 x 2,7 cm

Artikel-Nr.: 5601011

GRILLBÜRSTE

- Material: Edelstahl
- Maße: (L x B x H) 43 x 6,1 x 5 cm

Artikel-Nr.: 5601014

GRILLZANGE

- Material: Edelstahl und Silikon
- Maße: (L x B x H) 33 x 3 x 3,5 cm

Artikel-Nr.: 5872089

GRILLZANGE

- Material: Edelstahl
- Maße: (L x B x H) 37 x 4 x 3,5 cm

Artikel-Nr.: 5872101

GRILLZANGE

- Material: Bambusholz
- Maße: (L x B x H) 31,5 x 4,5 x 1,7 cm

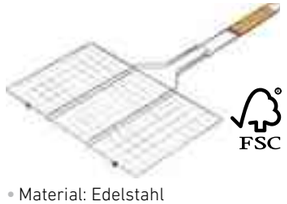
Artikel-Nr.: 5872088

GEMÜSEKORB

- Material: Edelstahl
- Handgriff aus Holz
- FSC-zertifiziert
- Maße: (L x B x H) 62,5 x 29 x 6,5 cm

Artikel-Nr.: 5874817

WENDEBRÄTER



- Material: Edelstahl
- Handgriff aus Holz
- FSC-zertifiziert
- Maße: (L x B x H) 58,5 x 35 x 6 cm

Artikel-Nr.: 5874870

FISCHBRÄTER

- für 3 Fische
- Material: Edelstahl
- Handgriff aus Holz
- FSC-zertifiziert
- Maße: (L x B x H) 61 x 28 x 2 cm

❶ **Artikel-Nr.: 5874871**

- für 1 Fisch
- Maße: (L x B x H) 58,5 x 10,5 x 6 cm

❷ **Artikel-Nr.: 5874819**

FISCH- UND GEMÜSEBRÄTER

- Material: Stahl verchromt
- Maße: (L x B x H) 45 x 31,2 x 6,5 cm

Artikel-Nr.: 5872099

BRATEN- UND RIPPCHENHALTER

- Material: Edelstahl
- Maße: (L x B x H) 43 x 22,5 x 12,5 cm

Artikel-Nr.: 5872097

CHICKENWING-HALTER

- Material: Edelstahl
- Maße: (L x B x H) 43,8 x 15,5 x 14 cm

Artikel-Nr.: 5872083

SCHASCHLIK-SPIESS-SET

- Material: Edelstahl
- Maße: (L x B x H) 36 x 27 x 3,9 cm

Artikel-Nr.: 6128144

GEFLÜGELHALTER

- Material: Edelstahl
- Maße: (Ø x L x H) 16 x 23,5 x 12,5 cm

Artikel-Nr.: 5872098

HÄHNCHENBRÄTER

- Material: Stahl, antihaftbeschichtet
- Maße: (L x B x H) 35 x 30,5 x 13 cm

Artikel-Nr.: 6128142

GRILLPLATTE

- Material: Edelstahl
- Maße: (L x B x H) 44 x 30 x 4 cm

Artikel-Nr.: 6127606

GRILLKORB

- Material: Edelstahl
- Maße: (L x B x H) 19 x 19 x 6 cm

Artikel-Nr.: 6127605

GRILLMATTE

- Material: PTFE-Glasgewebe
- Maße: (L x B x H) 33 x 40 x 0,1 cm

Artikel-Nr.: 6128141

GRILLMATTE

- Material: Metall
- Maße: (L x B x H) 40,5 x 31 x 0,5 cm

Artikel-Nr.: 6139902

GRILLSCHALE

- Material: Edelstahl
- Maße: (L x B x H) 34 x 24 x 2 cm

Artikel-Nr.: 5872102

ALU-GRILLSCHALEN (10 ST.)

- Material: Aluminium
- Maße: (L x B x H) 34,3 x 22,5 x 3 cm

Artikel-Nr.: 6128540

ALU-TROPF-SCHALEN (10 ST.)

- Material: Aluminium
- Maße: (L x B x H) 31,5 x 21,5 x 4 cm

Artikel-Nr.: 6128149

ALU-GRILL-SCHALEN (5 ST.)

- Material: Metall
- Maße: (Ø x H) 32 x 2 cm

Artikel-Nr.: 6133949

GRILL-THERMOMETER (4 ST.)

- Material: Edelstahl
- Maße: (Ø x L) 2,5 x 6,5 cm

Artikel-Nr.: 5872096

TASCHEN-THERMOMETER

- zusammenklappbar
- Material: Metall/Kunststoff
- Maße (ausgeklappt): (L x B x H) 24,5 x 2,6 x 1,8 cm

Artikel-Nr.: 6139904

GRILLTHERMO-METER

- elektronisch, mobile Bedien-Einheit mit Anzeige
- Material: Metall/Kunststoff
- Maße: (L x B x H) 13 x 7,3 x 5,8 cm

Artikel-Nr.: 6139905

MARINIERSPRITZE

- Material: Kunststoff, Spitze aus Edelstahl
- Maße: (Ø x L) 3,8 x 14,6 cm

Artikel-Nr.: 5872084

MARINADE-SET

- Material: Kunststoff
- Pinselborsten aus Silikon
- Maße: (L x B x H) 26 x 12,5 x 6,5 cm

Artikel-Nr.: 6139768

GRILLHANDSCHUH

- Material: Silikonbeschichtung
- Maße: (L x B) 33 x 14 cm

Artikel-Nr.: 5872090

BRANDEISEN MIT BUCHSTABEN

- Material: Aluminium/Holz, Griff FSC-zertifiziert
- Maße: (L x B x H) 33 x 16 x 4,5 cm

Artikel-Nr.: 6128148

REINIGUNGSBÜRSTE 3-IN-1

- Material: Metall/Kunststoff
- Maße: (L x B x H) 12 x 9 x 5,5 cm

Artikel-Nr.: 6128145

DIE PERFEKTE MARINADE!

Die Einwirkzeit der Marinade ist abhängig vom Grillgut. Als grobe Orientierung gilt:

15–30 Minuten: kleines Grillgut wie Meeresfrüchte, Fisch, Spieße oder Gemüse

1–3 Stunden: dünnes Fleisch wie Hähnchen oder Schweinelende

2–6 Stunden: größere Fleisch-stücke wie Lammkeule oder Rinderbraten

PIZZAHEBER

- Material: Stahl
- Maße: (L x B x H) 55 x 24 x 9 cm

Artikel-Nr.: 6139766

PIZZASTEIN RUND

- Material: Naturstein
- Maße: (Ø x H) 23 bzw. 35,5 x 1 cm

Artikel-Nr.: 6148579 (23,0 cm)
Artikel-Nr.: 6148680 (35,5 cm)

PIZZASTEIN ECKIG

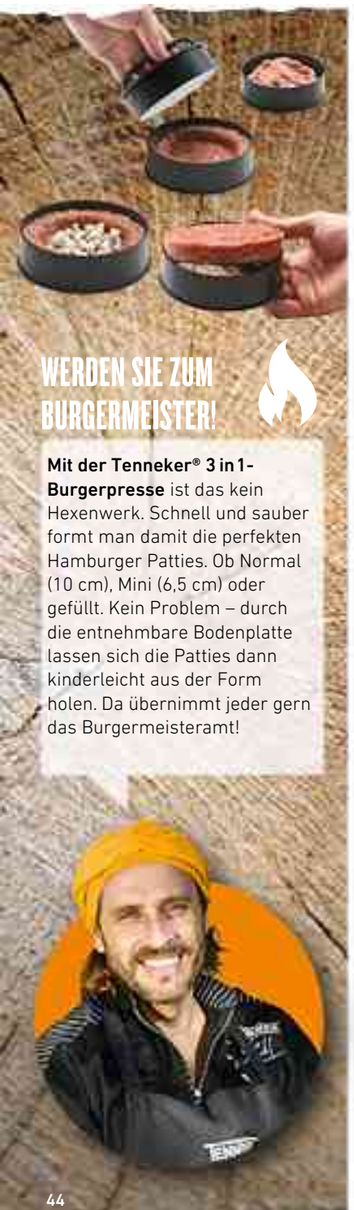
- Material: Naturstein
- Maße: (L x B x H) 38 x 30 x 1 cm

Artikel-Nr.: 6148681

PIZZASTEIN REINIGUNGS-BÜRSTE

- Material: Edelstahl
- Handgriff aus Holz
- FSC-zertifiziert
- Maße: (L x B x H) 54,4 x 4,2 x 3,1cm

Artikel-Nr.: 6147305



PIZZASCHNEIDER

- Material: Edelstahl/Kunststoff
- Maße: (L x B x H) 23,5 x 10 x 2 cm

Artikel-Nr.: 6412268

PIZZASCHERE

- Material: Edelstahl/Kunststoff
- Maße: (L x B x H) 30,5 x 7 x 9,3 cm

Artikel-Nr.: 6127608

PULLED-PORK-KRALLEN

- Material: Kunststoff
- Maße: (L x B x H) 11,5 x 11 x 2,5 cm

Artikel-Nr.: 6128146

RÄUCHERBOX

- Material: Metall
- Maße: (L x B x H) 21 x 13 x 3,5 cm

Artikel-Nr.: 5872095

BURGERPRESSE

- Material: Aluminium, beschichtet
- Maße: (Ø) 14 cm

Artikel-Nr.: 5872103

DOPPELBURGER-PRESSE

- Material: Aluminium
- Maße: (L x B x H) 28,3 x 12 x 8,5 cm

Artikel-Nr.: 6139901

BURGERPRESSE 3 IN 1

- Für Burger Patties in unterschiedlichen Größen
- Maße: (Ø) 12,5 cm

Artikel-Nr.: 6139900

FLEXIBLER SPIESS (2 ST.)

- Material: Edelstahl
- Länge 75 cm

Artikel-Nr.: 6416090

MAISKOLBEN-HALTER

- Material: Edelstahl
- 6 Stück

Artikel-Nr.: 6416820

ÖLSPRAY

- 100 ml Fassungsvermögen
- Maße: (Ø x H) 4 x 18 cm

Artikel-Nr.: 6139769

GEWÜRZSTREUER MIT MAGNET

- Material: Edelstahl
- Maße: (Ø x H) 5,5 x 16 cm

Artikel-Nr.: 6416769

GRILLSET 8-TEILIG

- Set enthält:
  2 x Grillschale, Grillspieße aus Bambus und aus Edelstahl (6 St.), Grillgabel mit Thermometer, Räucherbox, Grillzange, Burgerpresse

Artikel-Nr.: 6148683

GRILLROST

- Material: Stahl, verchromt
- Maße: (Ø) 47 bzw. 57 cm

Artikel-Nr.: 6421837 (47 cm)
Artikel-Nr.: 6421838 (57 cm)

SCHNEIDEBRETT

- Material: Bambus
- Maße: (L x B x H) 40 x 25 x 3 cm

Artikel-Nr.: 6830907

GRILLMESSER

- Material: Edelstahl
- Klingenlänge: 20 cm

Artikel-Nr.: 6416092

BAMBUS-SPIESSE (100 ST.)

- Länge 30 cm

Artikel-Nr.: 5872100

BAMBUS-SPIESSE (130 ST.)

- Länge 23 cm

Artikel-Nr.: 6127604

STEAK-BESTECK-SET 12-TEILIG

- Material: Edelstahl

Artikel-Nr.: 6416091

GRILLBÜRSTE 55 CM

- Material: Edelstahl
- Maße: (L x B x H) 55 x 17,5 x 3 cm

Artikel-Nr.: 6412267

GRILLBÜRSTE 38,5 CM

- Material: Edelstahl
- Maße: (L x B x H) 38,5 x 17 x 3 cm

Artikel-Nr.: 6412266

BESTECKHALTER UNIVERSAL

- Material: Edelstahl
- Maße: (L x B x H) 16 x 11 x 8,5 cm

Artikel-Nr.: 5872087

KOHLEKÖRBE

- Material: Stahl
- Maße: (L x B x H) 36 x 41,3 x 7,7 cm

Artikel-Nr.: 6128541

GASFÜLLSTANDS-ANZEIGER

- Der Füllstand wird durch Farbwechsel angezeigt.

Artikel-Nr.: 6412269

GRILLBUCH

- 128 Seiten

Artikel-Nr.: 6021392

EINMAL GRILLEN, IMMER GRILLEN!

TENNEKER®

GARANTIEBEDINGUNGEN

	Holzkohle und Gasgrills
D Garantie:	Diese Artikel der Marke Tenneker® wurden nach den modernsten Fertigungsmethoden hergestellt und unterliegen einer ständigen strengen Qualitätskontrolle. Die HORNBACH Baumarkt AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim garantiert entsprechend den nachfolgenden Bestimmungen für die Qualität der Tenneker Holzkohle- und Gasgrills.
1. Garantiezeit	Die Garantiezeit beträgt **10 Jahre**. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie zum Nachweis des Kaufdatums den Originalkassenbon oder die Originalrechnung gut auf.
2. Umfang der Garantie	Die Garantie gilt ausschließlich für Fabrikations- oder Materialfehler sowie die Durchrostung des Deckels und der Feuerschüssel.
	Die Garantie gilt nicht für Mängel, die auf • fehlerhafte Montage oder Anschluss • unsachgemäße Handhabung oder Benutzung • unsachgemäße oder unzureichende Wartung oder Reinigung, • gewaltsame Einwirkung • Verwendung von nicht Original Ersatzteilen zurückzuführen sind. Nicht von der Garantie erfasst sind des Weiteren Schäden an Verschleißteilen, die auf normalen Verschleiß zurückzuführen sind. Die Garantie umfasst auch keine Begleitschäden oder Folgeschäden.
3. Leistungen aus der Garantie	Während der Garantiezeit prüft der Garantiegeber den defekten Artikel um festzustellen, ob ein Garantiefall vorliegt. Liegt ein Garantiefall vor, dann repariert der Garantiegeber den Artikel auf seine Kosten oder tauscht diesen auf seine Kosten aus. Sofern der Artikel im Zeitpunkt des Garantiefalls nicht mehr lieferbar ist, ist der Garantiegeber berechtigt, den Artikel gegen ein ähnliches Produkt auszutauschen. Der ausgetauschte Artikel oder Teile dieses Artikels gehen in das Eigentum des Garantiegebers über. Die Garantieleistungen (Reparatur oder Austausch) verlängern die Garantiezeit nicht. Durch die Garantieleistungen entsteht auch keine neue Garantie.
4. Inanspruchnahme der Garantie	Bitte wenden Sie sich für die Inanspruchnahme der Garantie an den nächsten HORNBACH Baumarkt. Diesen finden Sie unter www.hornbach.de. Oder setzen Sie sich unter der E-Mail-Adresse „service@hornbach.com" mit dem Garantiegeber in Verbindung. Die Inanspruchnahme der Garantie kann nur bei Vorlage des Originalkassenbons oder der Originalrechnung erfolgen.
5. Gesetzliche Rechte	**Ihre gesetzlichen Rechte aus Gewährleistung und Produkthaftung werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.**

STARKOCH CHAKALL

DER MEISTER UND SEIN NEUES WERKZEUG

HALO Gasgrills

TENNEKER®

Impressum

HORNBACH Baumarkt AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim/Germany

© Alle in dieser Broschüre enthaltenen Angaben, Daten, Ergebnisse usw. wurden von den Autoren nach bestem Wissen und Gewissen erstellt und mit Sorgfalt überprüft. Dennoch sind inhaltliche Fehler nicht auszuschließen.

Dieses Werk, einschließlich aller seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne schriftliche Zustimmung der HORNBACH Baumarkt AG unzulässig und bei Vorsatz strafbar. Das gilt insbesondere für Fotokopien oder andere Verfahren, Vervielfältigungen jeglicher Art, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und Einspeicherung sowie Verarbeitung in elektronischen Systemen oder Maschinen. Vor allem, wenn diese begleitend oder Teil von kommerziellen Aktivitäten sind.

Stand: März 2019.

Händlerstempel

9501656 Stand/as of 01.03.2019