



**Blaser  
+  
Trösch**

# Keramik Grills Grils en céramiques

Frühling 2015  
Printemps 2015



**SAFFIRE**  
GRILL AND SMOKER

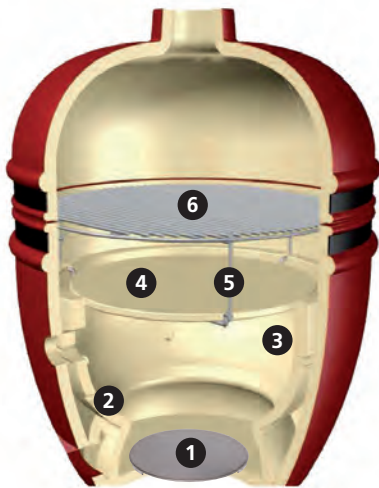
Der SAFFIRE Keramikgrill vereint die Vorzüge eines klassischen Grills mit denen eines Steinofens. Durch seine einzigartige Effizienz braucht der Grill sehr wenig Energie um die gewünschten Temperaturen zu erzeugen. Sei es beim Grillen, Barbecuen, Räuchern oder beim Zubereiten einer Pizza - er wird Ihnen stets ein perfektes Ergebnis liefern.

Le gril en céramique Saffire combine les avantages d'un barbecue classique et ceux d'un four en pierre. Particulièrement efficace, il utilise très peu d'énergie pour atteindre la température souhaitée. Cuisson directe, indirecte, fumage ou encore pizza: vous obtiendrez toujours un résultat impeccable.



Beim **Saffire-Keramikgrill** schlägt das Herz eines echten «Beef Buddy» höher. Dieser Grill vereint die Funktionen eines Smoker-Grills bei kleinerer, kompakter Bauweise. Dank der dicken Keramikwände gart das Grillgut sehr schonend und die Gerichte werden zart und saftig. In nur 15 Minuten wird die benötigte Temperatur erreicht. Weil die Keramikhülle die Wärme so gut isoliert und speichert, kann selbst mit wenig Holzkohle die Temperatur im **Saffire** über eine lange Zeit konstant gehalten werden, und das sogar im Winter. Durch die hohen Temperaturen im Innern des Grills müssen nach dem Grillen keine lästigen Fettreste entfernt werden – Der **Saffire** ist selbstreinigend. Es muss lediglich der Grillrost aus hochwertigem Edelstahl gereinigt werden und schon ist Ihr Grill wieder einsatzbereit.

Le **gril en céramique Saffire** séduira les amateurs de grillades! Plus petit et compact qu'un fumoir, il en possède pourtant les fonctionnalités. Son épaisse paroi en céramique permet une cuisson tout en douceur, pour des mets tendres et juteux. Tandis que l'appareil atteint la température souhaitée en seulement 15 min, l'enveloppe en céramique, très isolante, accumule la chaleur: il suffit donc d'une faible quantité de charbon de bois pour maintenir longtemps une température constante à l'intérieur du barbecue et ce, même en hiver. Autre atout: Le **Saffire** est autonettoyant. La forte chaleur qui règne dans l'appareil dissout les dépôts de graisse, vous dispensant de cette tâche fastidieuse. Un simple nettoyage de la grille – en acier inoxydable de grande qualité – et tout est prêt pour les prochaines grillades!



- 6 Grillrost** (mit Klappe zum einfachen Nachfüllen von Holzkohle)  
*Grille de cuisson* (avec clapet pour ajouter de charbon de bois)
- 5 Grillrost-Erhöher** (optional)  
*Elevateur de grille* (en option)
- 4 Hitzereflektor** (optional)  
*Réflecteur de chaleur* (en option)
- 3 Feuerring**  
*Anneau de cuisson*
- 2 Feuerbox**  
*Chambre de cuisson*
- 1 Reflektorplatte**  
*Plaque réflecteur*

- 1** Basis und Deckel aus massiver, hitzebeständiger Keramik  
*Couvercle et base robuste et résistant à la chaleur en céramique*
- 2** Grillrost, Grillrost-Erhöher und Grillrost-Erweiterung aus Edelstahl  
*Grille de cuisson, éleveur de grille et grille de cuisson secondaire en inox*
- 3** Robuste Seitentablare aus Bambus  
*Tablettes latérales en bambou*
- 4** Stabiles Gestell mit arretierbaren Lenkrollen  
*Cadre solide avec roulettes*
- 5** Praktische Einfüllöffnung für Holzchips ohne Temperaturverlust im Grill  
*Orifice d'accès de l'alimentateur à copeaux (pour éviter d'ouvrir le barbecue et d'interrompre le cycle de cuisson)*





#### **Direktes Grillen | Cuisson directe**

Bei diese Methode wird der Grillrost entweder direkt auf den Feuerring gelegt, oder mit dem Grillrosterhöher angehoben. Das Grillgut muss gewendet werden, um von beiden Seiten gegart zu werden.

*La grille se pose soit directement sur l'anneau de cuisson, soit sur l'élévateur de grille. Pour une cuisson uniforme, il convient de tourner les aliments.*



#### **Indirektes Grillen | Cuisson indirecte**

Der Hitzereflektor wird auf den Feuerring gelegt um das Grillgut vor der direkten Hitze der Glut zu schützen. Der Grillrost wird durch den Grillrosterhöher angehoben. Beim indirekten Grillieren kann man grosse Fleischstücke schonend bei niedriger Temperatur garen.

*Le réflecteur de chaleur est placé sur l'anneau de cuisson pour empêcher que les aliments ne soient exposés à la chaleur directe des braises. La grille est ensuite posée sur l'élévateur de grille. Cette méthode permet de cuire de grosses pièces de viande à basse température: idéal pour préserver leurs qualités nutritionnelles!*



#### **Pizza zubereiten | Pizza**

Der Pizzastein muss mit dem Grillrosterhöher angehoben werden. Der Pizzastein kann entweder direkt auf den Grillrosterhöher gelegt, oder aber auf den Grillrost. Zum Zubereiten von Pizzas sollte die Temperatur im Grill ca. 300° C betragen.

*La pierre à pizza se place soit directement sur l'élévateur de grille, soit sur la grille posée sur ce dernier. La température à l'intérieur du barbecue doit être d'env. 300 °C.*



#### **Räuchern | Fumage**

Holz ist das, was den Smoker erst zum Smoker macht. Während beim «normalen» Grillen die Aromen eigentlich nur durch die hohen Temperaturen entstehen, bekommt das Grillgut im Smoker seine ganz besondere Note. Beim räuchern muss die Temperatur im Saffire auf ca. 80° C reduziert werden. Schliessen Sie das Kamin und reduzieren Sie die Luftzufuhr bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

*Lorsque l'on fait griller des aliments, ceux-ci ne libèrent véritablement leurs arômes qu'à haute température; le fumage, en revanche, leur confère une saveur toute particulière. Cette méthode repose sur la combustion de bois de fumage suivie d'une réduction de la température à env. 80 °C. Pour ce faire, fermez le clapet d'aération et réduisez l'arrivée d'air.*



## Eigenschaften

- Grillrost aus Edelstahl
- Temperaturanzeige
- Kamin aus Gusseisen (Saffire Bronze)
- Kamin aus Edelstahl (Saffire Silver)
- Beschläge Pulver beschichtet (Saffire Bronze)
- Beschläge aus Edelstahl (Saffire Silver)
- Fahrgestell Pulver beschichtet (Saffire Bronze)
- Fahrgestell aus Edelstahl (Saffire Silver)

## Caractéristiques

- Grille de cuisson en inox
- Indicateur de température
- Clapet d'aération en fonte (Saffire Bronze)
- Clapet d'aération en inox (Saffire Silver)
- Quincaillerie laqué au four (Saffire Bronze)
- Quincaillerie en inox (Saffire Silver)
- Chariot laqué au four (Saffire Bronze)
- Chariot en inox (Saffire Silver)



G 732 / 733



G 734 / 735



G 736 / 737



G 738



G 740



G 730 / 731



G 739



### SAFFIRE BRONZE 19

Grillfläche  $\varnothing$  460 mm  
*Surface utile*  
 Höhe 790 / 1220 mm  
*Hauteur*  
 Gewicht 79 kg  
*Poids*

#### Rot / rouge

ohne Gestell / sans chariot **G 619R** 1210.—  
 Mit Gestell / avec chariot **G 619RG** 1390.—

#### Schwarz / noir

ohne Gestell / sans chariot **G 619** 1210.—  
 Mit Gestell / avec chariot **G 619G** 1390.—



### SAFFIRE SILVER 19

Grillfläche  $\varnothing$  460 mm  
*Surface utile*  
 Höhe 790 / 1220 mm  
*Hauteur*  
 Gewicht 79 kg  
*Poids*

#### Rot / rouge

ohne Gestell / sans chariot **G 719R** 1350.—  
 Mit Gestell / avec chariot **G 719RG** 1660.—

#### Schwarz / noir

ohne Gestell / sans chariot **G 719** 1350.—  
 Mit Gestell / avec chariot **G 719G** 1660.—



### SAFFIRE SILVER 23

Grillfläche  $\varnothing$  560 mm  
*Surface utile*  
 Höhe 890 / 1350 mm  
*Hauteur*  
 Gewicht 127 kg  
*Poids*

#### Rot / rouge

ohne Gestell / sans chariot **G 723R** 2180.—  
 Mit Gestell / avec chariot **G 723RG** 2650.—

#### Schwarz / noir

ohne Gestell / sans chariot **G 723** 2180.—  
 Mit Gestell / avec chariot **G 723G** 2650.—



### Zubehör | Accessoires:

Schutzhülle 19 <i>Housse protectrice 19</i>	<b>G 730</b>	95.—
Schutzhülle 23 <i>Housse protectrice 23</i>	<b>G 731</b>	99.—
Grillrost-Erhöher 19 <i>Elevateur grille 19</i>	<b>G 732</b>	32.—
Grillrost-Erhöher 23 <i>Elévateur grille 23</i>	<b>G 733</b>	98.—
Hitzereflektor 19 <i>Réfecteur de chaleur 19</i>	<b>G 734</b>	55.—
Hitzereflektor 23 <i>Réfecteur de chaleur 23</i>	<b>G 735</b>	89.—
Grillrost-Erweiterung 19 <i>Grille de cuisson secondaire 19</i>	<b>G 736</b>	85.—
Grillrost-Erweiterung 23 <i>Grille de cuisson secondaire 23</i>	<b>G 737</b>	129.—
Pizzastein $\varnothing$ 35 cm <i>Pierre à pizza <math>\varnothing</math> 35 cm</i>	<b>G 738</b>	49.—
Aschenschieber <i>Outil de nettoyage des cendres</i>	<b>G 739</b>	24.—
Schieber für Räucherchips <i>Alimentateur à copeaux</i>	<b>G 740</b>	59.—

(Räucherchips siehe Freizeitkatalog Seite 32  
*Copeaux de bois voir catalogue "Loisirs" page 32)*