

GRILLZEIT

2025

BESSER GRILLEN. BESSER LEBEN.



DAS BESTE AUS 20 JAHREN GRILLZEIT
TIPPS. REZEPTE. INNOVATIONEN



€ 10,50

NEU AM MARKT

Napoleon Oasis Compact 105 BLACK BEAUTY

Diese kompakte Outdoor-Küchenzeile von Napoleon in stylischem Mattschwarz ist auf einer Breite von 2,25 Metern vollgepackt mit Top-Features, wie dem 4-Brenner-Premium-Einbaugrill „Napoleon 700-Series BIG32“ mit 16 kW inklusive 5,5 kW-Edelstahl-Infrarot-Heckbrenner und massiven Edelstahl-Grillrosten mit 9,5 mm starken Streben im typischen Napoleon Wave-Design. Drehspieß und Innenbeleuchtung sowie eine separate Sizzle Zone der 700er Serie mit 3 kW sind ebenfalls mit an Bord. Die Bedienelemente an Einbaugrill und Sizzle Zone sind mit „Safety Glow“ ausgestattet, die hochwertigen und langlebigen Module aus 304 Edelstahl in Mattschwarz pulverbeschichtet und verzinkt. Die zwei Zentimeter dicke Arbeitsplatte aus italienischem Feinsteinzeug (Marazzi) bietet viel Ablage- und Arbeitsflächen, die geräumigen Schränke sind perfekt organisiert. Unterschrank, zwei geräumige Schubladen, Gasflaschenschrank, Küchenrollen- und Mülleimerfach bieten viel Platz für griffbereites Zubehör in einer aufgeräumten und übersichtlichen Umgebung. Inklusive Gasanschluss-Set.



Le Creuset BBQ Outdoor Collection AUS EINEM GUSS

Speziell fürs Kochen auf offener Flamme konzipiert ist diese neue Kochgeschirrsreihe des französischen Premiumlabels Le Creuset. Die „BBQ Outdoor Collection“ aus Gusseisen mit mattschwarz emailliertem Korpus und der mattschwarzen Innenemalje zeichnet sich durch eine herausragende Wärmeverteilung und -speicherung aus und garantiert ein gleichmäßiges Garen der Speisen, verleiht den Produkten aber auch eine extreme Widerstandsfähigkeit und Langlebigkeit – mit 30 Jahren Garantie.

Die BBQ-Outdoor-Serie kann auf nicht regulierbaren Wärmequellen verwendet werden, wie zum Beispiel Grills, Holzbacköfen und Pizzaöfen – bei einer Temperatur bis 300°C beim Bräter und 450°C bei den anderen Produkten. Das Outdoor-Kochgeschirr ist „ready to use“, also sofort ohne Einbrennen einsatzbereit. Zum Sortiment gehören eine runde Grillpfanne, ein quadratischer Grillkorb, eine runde Pizzapfanne, eine rechteckige Grillplatte, eine quadratische Grillpfanne mit Rillen sowie ein runder Bräter mit Deckel.

OPUS-Powergrill SENKRECHTSTARTER

Der OPUS-Powergrill nutzt fortschrittliche Technologien zum vertikalen Grillen von Steaks, das gegenüber Oberhitze-Grills einige Vorteile bietet. Durch die beiden getrennt regelbaren Hochtemperatur-Quarzglas-Infrarotstrahler des 3.000-Watt-Gerätes entsteht auf der Fleischoberfläche in Minutenschnelle beidseitig eine perfekt karamellierte Kruste, während ein präzises Kerntemperatur-Thermometer dafür sorgt, dass das im Grillrahmen eingespannte Steak genau den gewünschten Gargrad erreicht, während das Fett nach unten ablaufen kann. Keine Fettspritzer, kein Fettbrand, leichte Reinigung. Infos: opus-powergrill.de



Peugeot SALZSPARER

Peugeot hat in jahrelanger Entwicklung ein Salzmahlwerk entwickelt, mit dem sich der Salzkonsum verringern lässt, ohne das Geschmackserlebnis zu beeinträchtigen. Das neue „Zirlion“-Mahlwerk kann Salz erstmals auch puderfein mahlen – diese ultrafeine Körnung sorgt dafür, dass sich das Salz optimal auf der Zunge verteilt und schneller von den Geschmacksknospen wahrgenommen wird. Das Ergebnis: Es kann weniger Salz verwendet werden. Nach und nach stattet Peugeot alle seine Salzmühlen mit dem neuen Zirlion-Mahlwerk aus. Bereits jetzt ist es in allen Modellen mit dem u>Select-Mahlgrad-System integriert – darunter auch in der ikonischen Paris Mühle. Sie ist in verschiedenen Größen von 12 bis 110 Zentimetern erhältlich, ab einem Preis von € 33,90 (UVP).

Weber Pizza-Zubehör BACKFRISCH

Neue Gerätschaft für den Pizzaiolo hat Weber im aktuellen Zubehörprogramm. Beispielsweise einen glasierten Pizzastein für das praktische Weber Crafted System, den man anstatt des rechten Grillrostes in seinen Weber Genesis oder SmokeFire einsetzen kann. Die glasierte Oberfläche verhindert ein Anhaften des Grillguts und erleichtert die Reinigung. Neu sind auch der Pizzaheber (€ 39,99) und der Pizzaschneider (€ 29,99) mit ergonomisch geformten, rutschfesten Griffen aus schwarzem Gummi. Der des Pizzahebers ist auch platzsparend nach innen zu drehen – so passt er in jede Küchenlade. Der robuste Pizzaheber ist aus Edelstahl gefertigt, hält damit auch dem Gewicht einer dick belegten Pizza stand und ist sogar als Schneidunterlage geeignet. Der Pizzaschneider ist mit einem extragroßen Rad ausgestattet, das mühelos durch dicke und dünne Pizzaböden scheidet.



NEU AM MARKT

WEBER WORKS SERVIER-SET DUETT IM SET

Für sein überaus praktisches „Works System“, mit dem viele der neuen Grills der amerikanischen Marke ausgestattet sind, offeriert Weber als Neuheit ein cleveres „Vorbereitungs- und Servier-Set“, das zwei Vorratsbehälter aus Edelstahl mit luftdichten Deckeln (1,8 Liter Kapazität pro Behälter) und zwei geteilte Servier-tabletts enthält, die perfekt zusammenpassen – und natürlich genau in die Aussparung des Weber Works Seitentisches. Mit diesen Behältern transportiert man alle Lebensmittel unfallfrei von der Küche zum Grill oder mariniert darin, hält die Saucen frisch, die Mashed Potatoes warm und so weiter. Zur Reinigung kommen die Niro-Schalen dann einfach samt Deckel in die Spülmaschine.



Wiberg Tropical BBQ Sauce EXOTISCHE FRÜCHTE

Die „Tropical BBQ Sauce“ des österreichischen Gewürzspezialisten Wiberg in der 750-ml-Squeeze-Flasche basiert auf Mangopüree, Ananassaft und Rohrzucker, abgerundet durch eine dezente Curry-Ingwer-Note. Diese fruchtig-pikante Sauce eignet sich perfekt zum Dippen, Marinieren und Verfeinern von Bowls, Fischgerichten oder exotischen Grillkreationen. Für eine besonders aromatische Salsa kann man die Tropical BBQ Sauce einfach mit fein gehackten roten Zwiebeln und frischen Mangowürfeln kombinieren.



Compadre Grill & Ofen BETON-STATEMENT

Der Beton-Kamado „Compadre“ ist made in Germany und hat heuer bereits zwei renommierte Design-Preise gewonnen. Inspiriert von den markanten Werkstoffen der modernen Architektur, ist der Compadre der erste mobile Grillofen aus Sichtbeton und Stahl. Sowohl durch diese außergewöhnliche Materialwahl als auch seine Formgebung hebt sich der Compadre recht deutlich von herkömmlichen Grill-Designs ab.

Technisch ist der Compadre als Hochleistungs-Holzkohlegrill und mobiler Backofen in einem konzipiert. Der Einsatz von Thermo-Sichtbeton gewährleistet auch eine außergewöhnliche Hitzebeständigkeit und Wärmespeicherung. Jeder Compadre wird auf Bestellung in der Manufaktur gefertigt, nummeriert und auf Wunsch individuell graviert. Der Preis liegt bei 5.000 Euro, zu bestellen ist er über www.compadregrills.com.