

THÜROS®
selection



THÜROS PRO®

Serviceheft

Service Booklet

Bitte vor dem Gebrauch durchlesen!
Before use, please read though all the information!

Lieber Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für den vielseitigen **THÜROS PRO®** aus unserem Fachhandelsortiment entschieden haben. Durch das modulare **THÜROS PRO®** System sind Ihnen für kulinarische Grillerlebnisse keine Grenzen gesetzt.

Mein Team und ich wünschen Ihnen viele freudige, gesellige und schmackhafte Grillstunden.

Christian Schneider
Geschäftsführer Thüros GmbH



THÜROS® - Grillkultur made in Germany

Inhalt

Der THÜROS PRO® verfügt über einen Modulsatz des THÜROS PRO® Rostsystems und ist damit wandlungsfähig wie kein anderer Tischgrill. Mit den Informationen der folgenden Seiten möchten wir Ihnen den Grill vorstellen – damit Sie lange Freude daran haben.

- Warnhinweise 6
- Qualität 8
- Aufbau 10
- Grillen..... 12
- Zubehör 24
- Pflege 28
- Garantie 30

Bitte alle Teile auspacken und nach Stückliste auf Vollständigkeit prüfen.

Zur Montage wird kein zusätzliches Werkzeug benötigt.

© Copyright by THÜROS® 09/2021.

Bei allen THÜROS PRO®dukten behalten wir uns technische Änderungen vor.

Für inhaltliche und drucktechnische Fehler übernehmen wir keine Haftung.

Warnhinweise

- ❖ ACHTUNG! Das Gerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
 - ❖ ACHTUNG! Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung. Grillgerät nicht in geschlossenen Räumen, sondern nur im Freien betreiben!
 - ❖ VORSICHT! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!
 - ❖ ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!
 - ❖ Prüfen Sie nach Erhalt der Ware diese sofort auf äußere Mängel. Spätere Reklamationen können von uns nicht anerkannt werden.
 - ❖ ACHTUNG! Zubehörteile können sich erwärmen.
- VORSICHT! Es ist ein Abstand von 1,50 m zu anderen brennbaren Gegenständen einzuhalten.
- ❖ **Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!**



Qualität

THÜROS® Edelstahlgrills sind langlebig und fast unverwüstlich durch die Verarbeitung hochwertigen Edelstahls V2A/4301 (antimagnetisch).

Der THÜROS PRO® ist aus elektrolytiertem Edelstahl gefertigt, sind zu 100% allergikergerecht und entsprechen natürlich somit auch den Hygienevorschriften der Lebensmittelindustrie.

Sie haben 25 Jahre Qualitätsgarantie* auf den Edelstahlkorpus

- Lösungsmittelfreier, antiallergener Edelstahl
- Nachhaltige Produktion und lange Nutzungsdauer
- Sortenreine Materialien, recyclingfähige Kunststoffe



Für uns ist hochwertiges Material und saubere Arbeitsbedingungen der Schlüssel für ungetrübte Freude an diesem faszinierenden Hobby.

*Die gesetzliche Garantie bleibt davon unberührt.
Hochwertiger Edelstahl ist antimagnetisch und verfärbt sich ab 300° C.
Dies ist kein Mangel, sondern ein Qualitätsmerkmal!

<https://www.thueros.de/agb>

25
JAHRE



THÜROS

Aufbau

Der THÜROS PRO® Grillkorpus ist bereits vollständig vormontiert. Nehmen Sie alle Teile aus der Verpackung und entfernen jegliches Verpackungsmaterial vor dem ersten Gebrauch.

Greifen Sie nun die Sinus-Kohleschale und montieren Sie die beiden Griffe **①** mit jeweils einer Unterlegscheibe **②** sowie Mutter **③** an den dafür vorgesehenen Stiften an den schmalen Seiten des Kohlebehälters.

Nach der Montage platzieren Sie die Sinus-Kohleschale in dem Grill. Sie können nun mit dem Grillvorgang beginnen. Nachdem die Kohle eine sichtbare weiße Ascheschicht bekommt, können Sie ihr gewünschtes Modul des THÜROS PRO® Systems auflegen und mit dem Grillen der Lebensmittel starten.

Der THÜROS PRO® kann aufgrund seiner Bauart und Funktion unbedenklich auf jedem Tisch bzw. Oberfläche platziert werden. Aufgrund von möglichem Funkenflug empfehlen wir jedoch den Verzicht auf Tischdecken oder anderen Materialien, die nicht der Kategorie B1 „schwer entflammbar“ nach DIN 4102 entsprechen.

Besondere Elemente des THÜROS PRO®:

Module

Beim Kauf haben Sie sich entweder für die Edelstahlrostauflage oder den Gussrost entschieden. Optional können Sie zusätzlich für den Grill die nicht gewählte Rostauflage sowie unterschiedliche Spießaufsätze erwerben.

Geschliffene Oberfläche

Der Korpus des THÜROS PRO® ist komplett aus geschliffenem Edelstahl gefertigt.

Sinus-Kohleschale

Die Schale kann frei schwingend auf zwei Höhen positioniert werden.

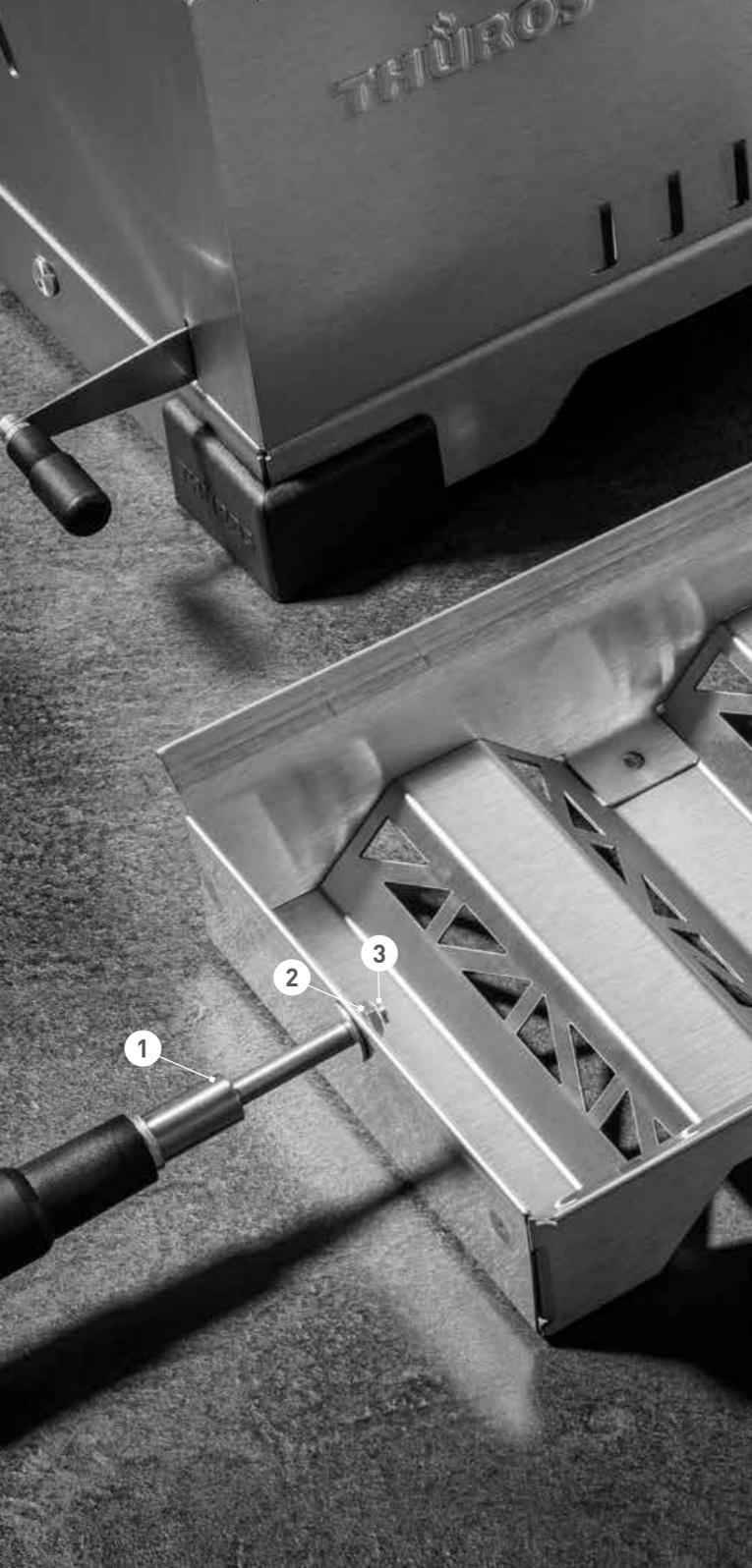
Komplett aus Edelstahl gefertigt wurde sie für optimale Luftverteilung und ein besonders homogenes Glutbild entwickelt.

Schieber Luftzufuhr

Regeln Sie die Luftzufuhr mithilfe der schwarzen Griffe, die sowohl links als auch rechts am Korpus angebracht sind.

Stellfüße

Die Füße sind von recyclebaren Kunststofffüßen eingefasst. Selbst auf empfindlichen Oberflächen dienen Sie so als Kratz- und Kantenschutz.



Grillen

Temperatur regeln

Beim Gasherd kann mit der Flammengröße etwas Einfluss genommen werden. Bei einem Holzkohlegrill hingegen gibt es keinen Regler oder Vorwahlknopf zum Einstellen der gewünschten Temperatur. Die Temperatur in einem Holzkohlegrill ist von mehreren Faktoren abhängig, die bei einem THÜROS® Grill gezielt gesteuert werden können.

◆ Kohle/Briketts

Die Qualität und Art des Brennmaterials haben unterschiedliche Eigenschaften (siehe nachfolgende Tabelle). Verwenden sie am besten geprüfte Ware mit gleichbleibender Qualität.

◆ Abstand

Je näher der Rost an der Glut ist, umso mehr Strahlungswärme kommt an. Während beim klassischen Grill die Rostaufgabe in der Höhe verstellbar ist, wird beim THÜROS PRO® die Sinus-Kohleschale auf zwei möglichen Höhen positioniert.

◆ Luftzufuhr

Je mehr frische Luft die Glut bekommt, umso stärker kann die Kohle glühen. Der Lüftungsregler kann sowohl von links als auch rechts mithilfe der kleineren schwarzen Griffe gesteuert werden. Bei geschlossenen Lüftungsschlitzen bekommt die Glut keine Zuluft von unten. Die frei schwebende Sinus-Kohleschale sorgt für ein besonders homogenes Glutbild.

Drei Einflussmöglichkeiten mit der Sie die Temperatur schnell im Griff haben!

Info: Alle äußeren Griffe am Grill (Kohleschale, Luftzufuhr) werden nicht heiß und können auch während des Grillens angefasst werden (z.B. um die Luftzufuhr zu regulieren).

Grillen

Grill anzünden

- ◆ Einen festen und geraden Aufstellplatz wählen, Holzkohle (nach DIN 1860-2) nur in die Kohleschale legen. (Abstand zu anderen brennbaren Gegenständen von min. 1,50 m einhalten)
- ◆ Bitte beachten Sie: Ein THÜROS Grill verbraucht deutlich weniger Holzkohle/ Briketts als andere Grillgeräte. Nehmen Sie also lieber weniger Holzkohle. Durch die Luftzufuhr können Sie bei Bedarf die Temperatur erhöhen. Je weiter Sie die Luftzufuhr öffnen, desto mehr Luftstrom und dementsprechend auch Temperatur bekommen Sie.

Am effektivsten lässt sich die Kohle/Briketts des THÜROS PRO® mit Hilfe von Holzwolle-Anzündern anzünden. Die Luftzufuhr dabei immer komplett geöffnet lassen!

◆ Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

Zum Anzünden der Holzkohle empfehlen wir nur TÜV-GS/ DIN EN geprüfte Grillanzünder zu verwenden. Achten Sie bei Verwendung von Flüssiganzünder darauf, dass dieser nicht in den Grillkorpus fließt! Flüssiganzünder niemals im heißem Zustand in den Grill geben!

- ◆ Vor Ersteinsetz den Grill ohne Bratgut und Grillrost ein paar Minuten vorheizen, damit sich eventuelle Produktionsrückstände verflüchtigen können.
- ◆ Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist. Sobald die Holzkohle gut angeglüht ist und beginnt an der Oberfläche „weiß“ auszusehen, kann mit dem Grillen begonnen werden. Erst jetzt den Grillrost und danach das Grillgut auflegen. Die Luftzufuhr kann nun entsprechend der gewünschten Temperatur reguliert werden.



Für ein sauberes Grillverhalten empfehlen wir nur hochwertige, trockene Brennmaterialien zu verwenden .

(siehe Informationen auf den folgenden Seiten)





Grillen

Worauf sollten Sie beim Kauf von Holzkohle oder Holzkohlebriketts achten?

🔥 Allgemein

Eine häufig gestellte Frage zu dem Thema Holzkohle oder Briketts:
Warum raucht es, wenn ich den Grill anzünde?

Die Rauchentwicklung kann mehrere Gründe haben:

1. Anzünder:

Der Anzünder bekommt zu wenig Luft.
Der Anzünder ist von minderer Qualität
(auch hier auf Siegel wie DIN achten).

2. Holzkohle/ Briketts:

Die Kohle stand im Keller oder Gartenhäuschen und hat Feuchtigkeit gezogen. Die Kohle enthält unverkohlte Stücke oder andere Fremdmaterialien (häufig bei minderwertiger Kohle der Fall).

Der Kohlesack wurde viel bewegt.
Dadurch zerkleinern sich die Stücke im Inneren gegenseitig.

Die Kohle hat eine kleine Stückelung.
Es kommt zu wenig Luft durch die Kohlestücke.

Die Rauchentwicklung muss also nicht immer durch eine schlechte Qualität der Kohle oder Briketts kommen. Es kann auch durch äußere Einflüsse bei der Lagerung entstehen. Achten Sie dennoch stets auf die Qualität und Nachhaltigkeit der THÜROS Produkte, die Sie kaufen.

**Wir empfehlen für die Nutzung des THÜROS PRO®:
Verwendung von hochwertiger, nachhaltiger,
zertifizierter Holzkohle, vorzugsweise aus Hartholz.**



◆ Holzkohle

Anhand der Verpackung ist nicht zu erkennen, wie die Holzkohle im Inneren aussieht. Woran erkennt man dennoch, dass es sich um qualitativ hochwertige Holzkohle handelt?

1. Produktkennzeichnungen / Siegel :

- DIN oder DIN Plus Siegel

Finden Sie dieses Siegel auf der Verpackung, wurde die Kohle von einem Testinstitut nach der DIN Norm für Holzkohle (DIN 1860-2) getestet und entspricht so den europäischen Vorgaben. Wenn bei dem Siegel weitere Wörter wie „geprüft nach“ aufgedruckt sind, bestätigt der Hersteller, sich während der Produktion an die DIN Norm für Holzkohle gehalten zu haben, ohne dies durch ein Testinstitut bestätigen zu lassen. Das reine DIN oder DIN Plus Siegel ist somit eine sicherere Aussage zu dem Inhalt der Verpackung.



1. Produktkennzeichnungen / Siegel :

- FSC oder PEFC

Bei vielen Produkten aus Holz finden sich mittlerweile das FSC oder PEFC Logo. Auch bei Holzkohle ist dies ein wichtiges Merkmal und garantiert einen nachhaltigen Abbau bzw. Waldwirtschaft (FSC) bzw. eine nachhaltige Produktion und Verwendung des Rohstoffes Holz (PEFC). FSC und PEFC unterscheiden hierbei nicht unter den Holzarten (Hart-, Weich- oder Mischholz), sondern achten auf eine bewusste und nachhaltige Verwendung des Holzes.



2. Stückelung (Größe der Holzkohlestücke):

Eine hochwertige Holzkohle zeichnet sich durch eine größere Stückelung aus. Bei den meisten Verpackungen lässt sich von außen ertasten, wie groß die Stücke im Inneren sind. Wenn Sie von vorneherein nur „Kleingemüse“ fühlen, wird sich Holzkohle in kleiner Stückelung im Inneren befinden. In der Regel können Sie davon ausgehen, dass Holzkohle mit einem DIN oder DIN Plus Siegel eine angemessene Stückelung vorweist, da die Größe der Kohlestücke in der Norm definiert ist.

Die Stückelung ist für das Brennverhalten der Holzkohle wichtig. Je kleiner die Stücke, desto schlechter können Sie diese anzünden, da nicht ausreichend Luft zwischen den Stücken durchziehen kann. Außerdem verbrennen kleinere Stücke schneller und verkürzen somit Ihre Grillzeit bzw. Sie müssen schneller Holzkohle nachlegen.

Achtung: bei Gastronomie-Holzkohle wird oftmals eine etwas größere Stückelung als für den Privatgebrauch hergestellt, da die Gastronomen am Tag viel länger und intensiver als Privatpersonen grillen müssen.

3. Material und Brenndauer:

Holzkohle wird je nach Hersteller aus unterschiedlichen Holzarten hergestellt. Hier wird zunächst zwischen Hart-, Weich- und Mischholz unterschieden. Je nach Holzart variiert die Brenndauer. So brennt bspw. Hartholz am längsten, Weichholz hingegen am kürzesten. Auf den Verpackungen der Holzkohle findet sich meist ein Hinweis auf das Material ohne auf eine bestimmte Holzart einzugehen. Wenn Sie also z.B. „hergestellt aus Hartholz“ auf der Verpackung finden, können Sie davon ausgehen, dass diese Holzkohle eine lange Brenndauer hat. Egal für welche Holzart Sie sich entscheiden, achten Sie darauf, dass das Holz FSC oder PEFC zertifiziert ist und Sie das entsprechende Logo auf der Verpackung finden.

Tipp: Wenn Sie einen Köhlerverband in der Nähe haben, können Sie Ihre Holzkohle auch von dort beziehen. Köhlerverbände köhlern das Holz nach über 3.000 Jahre alter Tradition und Sie können sich sicher sein, qualitative Holzkohle zu erwerben



Briketts

Anhand der Verpackung ist nicht zu erkennen, wie die Briketts im Inneren aussehen. Woran erkennt man dennoch, dass es sich um qualitativ hochwertige Briketts handelt?

1. THÜROS Produktkennzeichnungen / Siegel : - DIN oder DIN Plus Siegel

Finden Sie dieses Siegel auf der Verpackung, wurden die Briketts aus Holz hergestellt und von einem Testinstitut nach der DIN Norm für Holzkohle und Holzkohlebriketts (DIN 1860-2) getestet und entspricht so den europäischen Vorgaben. Wenn bei dem Siegel weitere Wörter wie „geprüft nach“ aufgedruckt sind, bestätigt der Hersteller, sich während der Produktion an die DIN Norm für Briketts gehalten zu haben, ohne dies durch ein Testinstitut bestätigen zu lassen. Dies findet sich häufig auf Produkten, die aus anderen Materialien als Holz hergestellt wird. Das reine DIN oder DIN Plus Siegel ist somit eine sicherere Aussage zu dem Inhalt der Verpackung.



1. THÜROS Produktkennzeichnungen / Siegel : - FSC oder PEFC

Bei vielen Produkten aus Holz finden sich mittlerweile das FSC oder PEFC Logo. Auch bei Holzkohlebriketts ist dies ein wichtiges Merkmal und garantiert einen nachhaltigen Abbau bzw. Waldwirtschaft (FSC) bzw. eine nachhaltige Produktion und Verwendung des Rohstoffes Holz (PEFC). FSC und PEFC unterscheiden hierbei nicht unter den Holzarten (Hart-, Weich- oder Mischholz), sondern achten auf eine bewusste und nachhaltige Verwendung des Holzes.



2. Material:

Briketts gibt es mittlerweile aus vielerlei Materialien: Holz, Kokos, Bambus, Mais und weitere Naturprodukte. Achten Sie aus diesem Grund bei Briketts besonders auf die Herkunft der Materialien. Wenn Briketts aus Holz produziert wurden, ist deren Qualität leicht durch das DIN oder DIN Plus Siegel sowie das FSC oder PEFC Logo zu erkennen. Diese Siegel sind jedoch für Briketts aus anderen Rohstoffen nicht anwendbar. Die DIN Norm für Holzkohlebriketts bezieht sich rein auf die Herstellung von Briketts aus Holz und findet somit für andere Materialien keine Verwendung. Wenn auf Verpackungen von Briketts aus Naturprodukten also „geprüft nach DIN 1860-2“ aufgedruckt ist, bestätigt ausschließlich der Hersteller, sich während der Produktion an die DIN Norm für Holzkohlebriketts gehalten zu haben, ohne dies durch ein Testinstitut bestätigen lassen zu können. Achten Sie also bei solchen Briketts stets auf andere seriöse Zertifikate, die eine geprüfte Qualität und eine nachhaltige Herkunft nachweisen (z.B. Öko- / Bio- Siegel).



3. Brenndauer:

Im Vergleich zu Holzkohle haben Briketts ein deutlich längeres Brennverhalten. Wenn Sie also Langzeitstücke zubereiten wollen oder für einen längeren Zeitraum über mehrere Stunden grillen möchten, ohne nachlegen zu müssen, bietet sich die Verwendung von Briketts an. Wenn Sie höhere Temperaturen brauchen, empfiehlt sich hingegen die Nutzung von Holzkohle, da diese ein höheres Temperaturspektrum erreicht als Briketts.

PRO1H01MR1

Grillen mit

Rostauflage Edelstahl

Gegenüber anderen Metallen speichert Edelstahl Wärme weniger gut. Für eine konstante Abgabe der Hitze an das Grillgut ist ein Edelstahlrost entsprechend massiv dimensioniert. So haben sie ein sehr universelles, ausgewogenes Grillverhalten und es eignet sich besonders für alles, was innen durch und außen nicht verbrannt sein soll. Anders wie bei einem Gussrost muss sich das Edelstahlrost nicht erst erhitzen und kann sofort mit Grillgut belegt werden.

Grill anheizen, warten bis die Kohle angeglüht (weiß) ist, Edelstahlrost auflegen und mit dem Grillen starten.

❖ Fleisch

Besonders dickere Fleischstücke und Würste können hier bei geringeren Temperaturen (Luftschieber geschlossen) gegrillt werden.

❖ Fisch / Gemüse

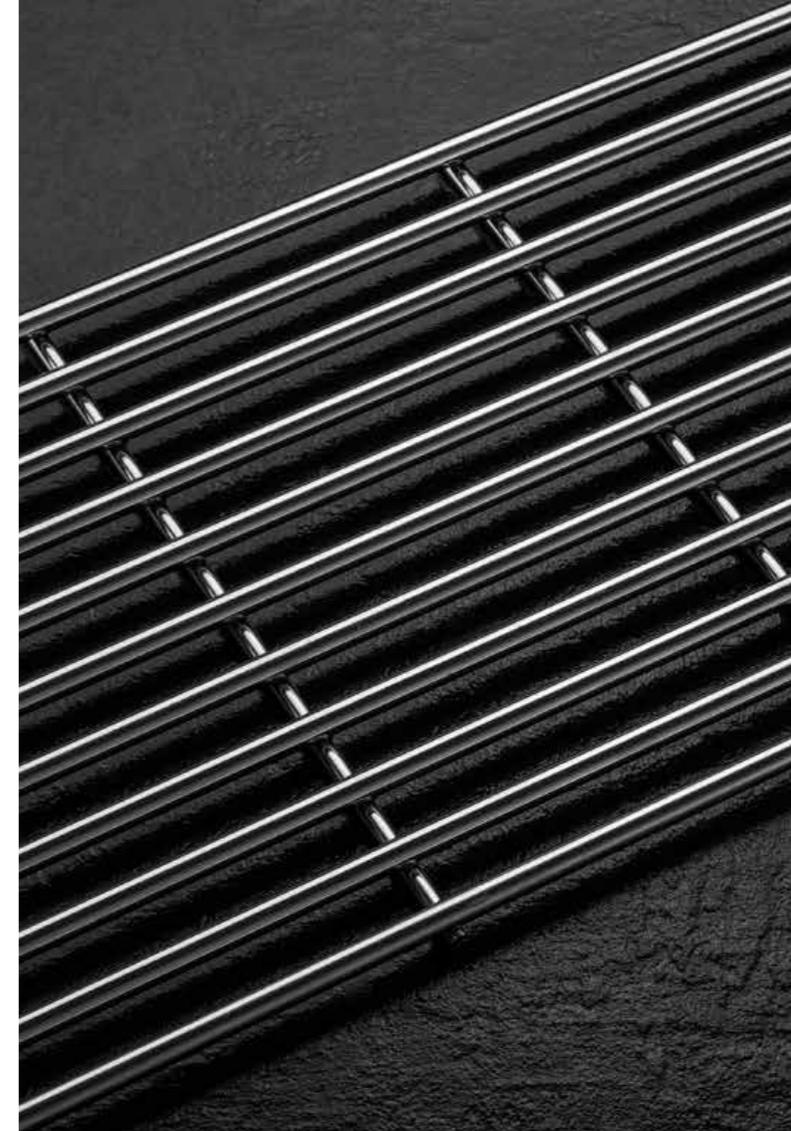
Grillfläche vor Auflegen des Fisches vorbereiten: Küchentuch mit etwas Öl beträufeln, zu einer Art Kugel zusammendrücken und mit der Zange aufnehmen. Dann mit der Zange über die Roststäbe gehen. Tipp: wer kein Vegetarier ist, kann hierzu auch ein Stück Speck/ Bacon verwenden.

Bei besonders zarten oder empfindlichem Fisch, empfiehlt sich die Verwendung eines Fischkorbs, -halters oder Aromaholz.

Zum Garen größerer Mengen Gemüse empfehlen wir die Nutzung einer Gemüseschale oder Eckpfännchen.

Die reaktionsarme Oberfläche von Edelstahl bietet nicht nur Allergikern Vorteile, denn sie ist rostfrei, leicht zu reinigen, selbstverständlich spülmaschinenfest und extrem lange haltbar.

PRO1MR1



PRO1H01MR2



Grillen mit

Rostauflage Guss

Roste aus Metallguss speichern besonders gut Wärme und werden so sehr heiß. Damit eignet sich dieses Material z.B. beim schnellen Anbraten von dünnem Fleisch oder Steaks: Starke Hitze versiegelt die Oberfläche und sorgt für eine aromareiche Kruste, innen bleibt das Fleisch saftig und zart.

Bei einem Rost mit Wellen oder Streben entsteht hier das typische Branding fast schon von selbst. Besonders beim Gußrost gilt: je massiver der Rost, desto mehr Hitze wird gespeichert.

Grill anheizen, warten bis die Kohle angeglüht (weiß) ist, Gussrost auflegen, kurz warten, damit sich das Rost gleichmäßig aufheizt und die Hitze speichert, dann mit dem Grillen starten.

◆ Steak

Luftzufuhr je nach Dicke des Steaks anpassen (je mehr Luft durchströmen kann, desto heißer der Grill und entsprechend auch das Rost), Gussrost etwas Zeit zum Aufheizen für gleichmäßige Hitzeverteilung im Rost geben, dann Steak auflegen und von beiden Seiten je nach gewünschtem Garzustand anbraten. Anschließend das Steak auf dem Teller einige Minuten abgedeckt ruhen lassen.

◆ Fisch und Geflügel

Temperatur durch Schließen der Luftzufuhr senken, Grillfläche vor Auflegen des Fisches vorbereiten: Küchentuch mit etwas Öl beträufeln, zu einer Art Kugel zusammendrücken und mit der Zange aufnehmen. Dann mit der Zange über die Roststäbe gehen. Tipp: alternativ kann hierzu auch ein Stück Speck/ Bacon verwendet werden.

Bei besonders zarten oder empfindlichen Stücken, empfiehlt sich die Verwendung eines Fischkorbs, -halters oder Aromaholz.

◆ Gemüse

Zum Anbraten das Gemüse einfach aufliegen. Zum Garen größerer Mengen empfehlen wir die Nutzung einer Gemüse-schale oder Eckpfännchen.

Damit das Material nicht mit dem Grillgut reagiert - oder gar rostet - und auch zukünftig immer leicht zu reinigen ist, werden THÜROS® Gussroste gleich doppelt emailliert. Dadurch sind Sie auch für die Spülmaschine geeignet.

◆ **Emaillierte Roste niemals mit Metallbürsten reinigen!**

PRO1MR2



PRO1MA1

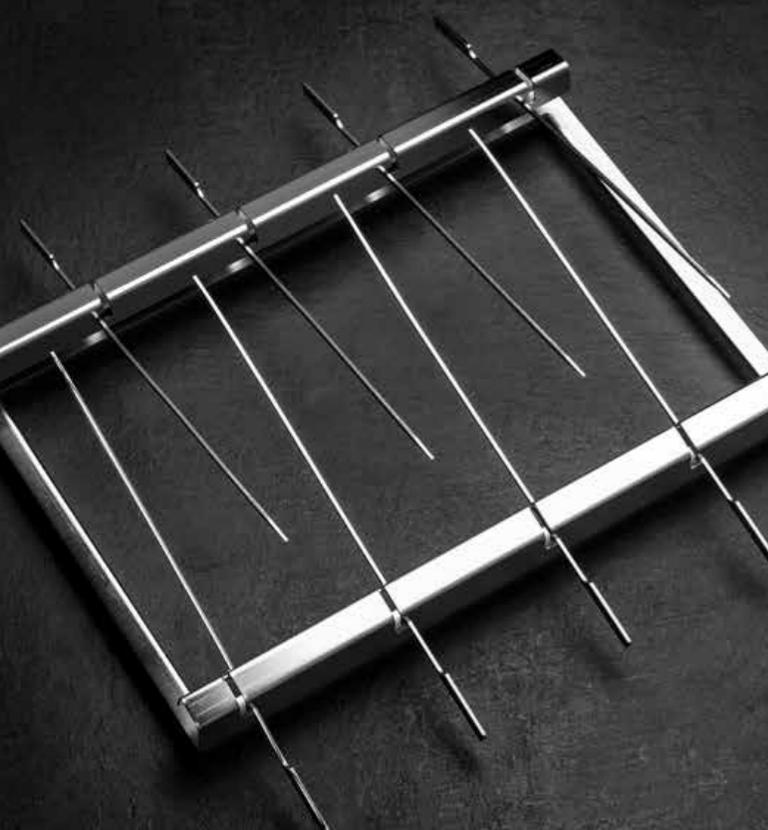
Grillen mit

Spießaufsatz

Gesellig, abwechslungsreich und kreativ – das Grillen mit Spießen ist ideal, um es mit anderen Menschen zu teilen. Schon das Vorbereiten der Spieße kann gemeinsam erledigt werden. Die präparierten Spieße halten ganz einfach durch ihr Eigengewicht im Spießaufsatz und können dadurch mit einem kurzen Handgriff gedreht und rundum von allen Seiten gegart werden. Je nach Geschmack nimmt sich jeder Gast seinen gewünschten Spieß zum richtigen Zeitpunkt vom Grill und hat das Essen noch heiß auf dem Teller.

Grill anheizen, warten bis die Kohle angeglüht (weiß) ist, dann Spießaufsatz aufsetzen und mit den vorbereiteten Spießen bestücken.

- ❖ Auf den Spießen können nach Lust und Laune Lebensmittel angebracht werden. Ihrer Kreativität ist dabei keine Grenzen gesetzt.
- ❖ Der Spießaufsatz bietet Platz für 8 Spieße (4 von jeder Seite) gleichzeitig.
- ❖ Die Griffenden der Spieße bleiben außerhalb der Grillzone und dadurch kühl.



Grillen mit

Yakitori-Aufsatz

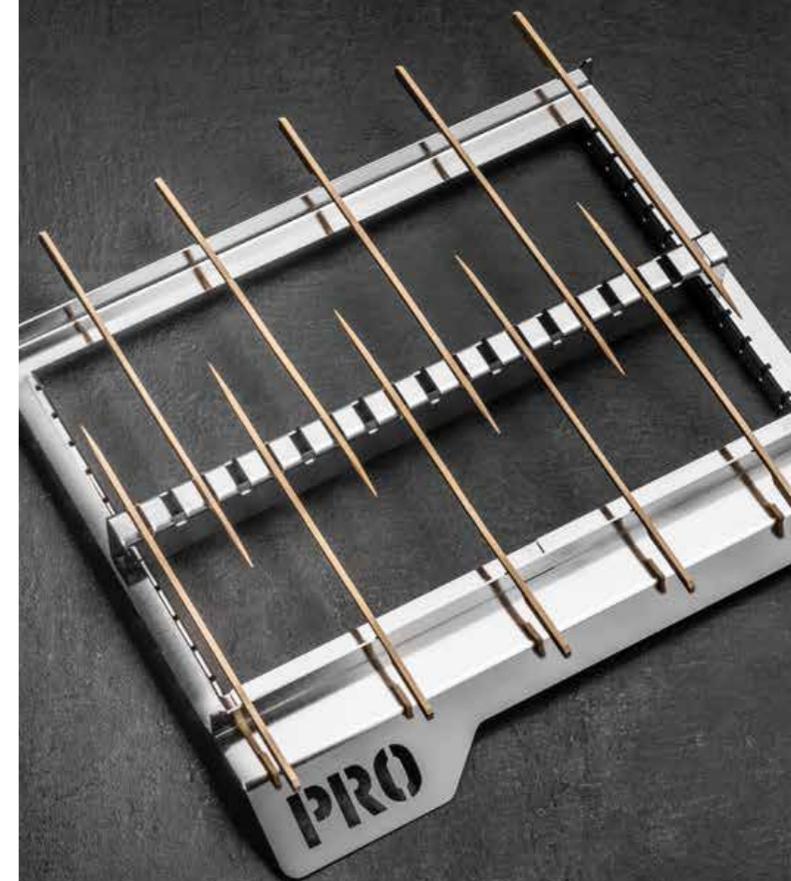
Ein Hauch Exotik der japanischen Küche verbreitet schon der Anblick des Yakitori-Aufsatzes mit der verstellbaren Mittelstrebe.

Beim Grillen mit der gesamten Gruppe oder auch bei einem Grillen für die Gruppe werden die Bambus- oder Edelstahlspieße nebeneinander auf dem Rahmen aufgereiht. Je nach Länge der Spieße, wird die Strebe entsprechend in Position gebracht, damit das spitze Ende vom Spieß dort aufliegt. Das Griffende sollte dabei über den Grill hinausragen, damit dieses auch während des Grillens kühl bleibt.

Bei der Nutzung von kleineren Spießen kann so bspw. der THÜROS PRO® von beiden Längsseiten gleichzeitig bestückt werden. Längere Spieße hingegen werden einseitig aufgelegt.

Grill anheizen, warten bis die Kohle angeglüht (weiß) ist, dann Yakitori-Aufsatz aufsetzen und mit den vorbereiteten Spießen bestücken.

- ❖ Auf den Spießen können nach Lust und Laune Lebensmittel angebracht werden. Ihrer Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt.



PRO1MA2

Zubehör

Das für den THÜROS PRO® abgestimmte Modul- und Zubehörsortiment bietet individuelle Ausbau-Optionen:

Module THÜROS PRO® System (Modulmaß 400 x 230 mm)

Art.-Nr.:

PR01MR1 - Rostauflage Edelstahl | Elektropoliert | Ø 6 mm

PR01MR2 - Rostauflage Guss | Emailliert | 2,7 Kg

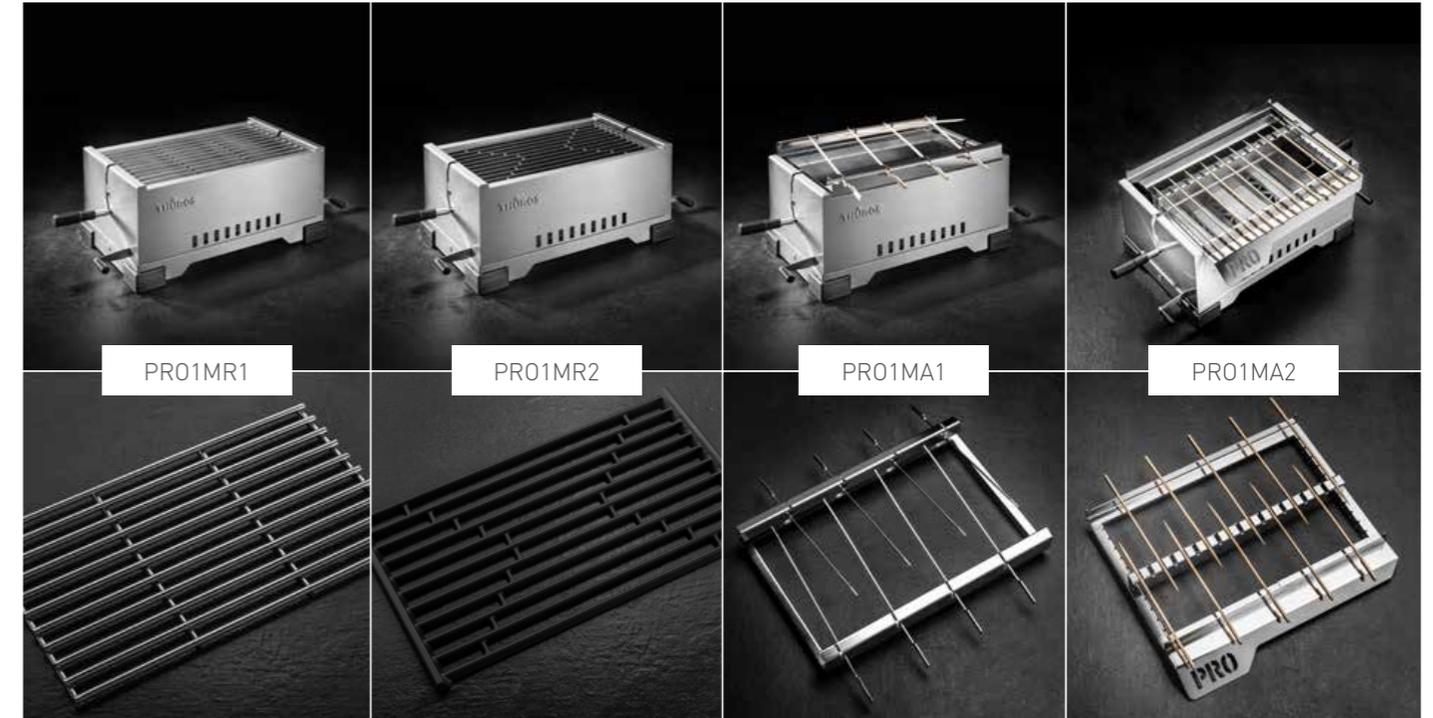
PR01MA1 - Spießaufsatz mit 150 Bambusspießen

PR01MA2 - Yakitori-Aufsatz mit 150 Bambusspießen

PR01SH1 - 150 Bambusspieße

Stand: 09/2021 - das aktuelle Sortiment finden Sie bei Ihrem Fachhändler oder unter

www.thueros.de



PR01SH1

25
JAHRE
Qualitäts-
Garantie
auf den Grillkorpus*

 Nachhaltig
Sortenrein

 Made in
Germany

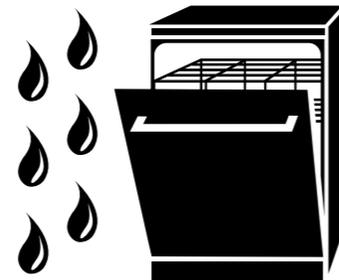
Pflege

Den Grillrost sofort nach dem Grillen vom Gerät nehmen, damit sich Grillrückstände nicht unnötig einbrennen, die Reinigung ist dann kein Problem. THÜROS® Grillroste sind spülmaschinenfest.

Die Glut nach dem Grillen von alleine ausgehen lassen und nicht mit Wasser ablöschen.

◆ **Korpus**

Nach dem Erkalten die Asche entfernen und den Grill mit Grill- und Ofenreiniger säubern. Keine Drahtbürsten aus Stahl oder Eisen verwenden. Dies kann zur Rostbildung führen für die wir dann keinerlei Garantie übernehmen können. Bei Bedarf mit Wasser ausspülen. Bei Fettflecken Wasser mit etwas Spülmittel mischen und mit einem Tuch den Korpus abwischen. Sollte sich im Inneren etwas eingebrannt haben, zur Entfernung mit Grill- & Ofenreiniger einsprühen, einwirken lassen und anschließend mit einem nassen Tuch abwischen.



◆ **Edelstahlrost**

Zur Reinigung zwischendurch oder zum Entfernen von Fleisch- und Marinaderesten empfehlen wir den THÜROS® Grillschaber - S80208 oder S80210 aus Edelstahl.

Für die Komplettreinigung den Rost entweder in der Spülmaschine reinigen oder in heißem Wasser mit etwas Spülmittel einweichen und anschließend mit einem nassen Tuch bearbeiten.

◆ **Gussrost**

Für die Komplettreinigung den Rost entweder in der Spülmaschine reinigen oder in heißem Wasser mit etwas Spülmittel einweichen und anschließend mit einem nassen Tuch bearbeiten.

Den doppelt emaillierten Gussrost niemals mit Metallbürsten reinigen!

◆ **Spießaufsatz**

Der Spieß- und Yakitori-Aufsatz lassen sich beide entweder in der Spülmaschine oder mit heißem Wasser mit etwas Spülmittel und einem nassen Tuch reinigen.

S80208

S80210



Garantie

THÜROS® Grillgeräte werden mit größter Sorgfalt und Präzision aus hochwertigen Materialien hergestellt. Trotzdem kann es vorkommen, dass einmal eine berechtigte Beanstandung auftritt. Setzen Sie sich im Fall einer Reklamation bitte mit Ihrem Fachhändler in Verbindung, bei dem Sie die THÜROS® Produkte erworben haben. Dieser klärt gemeinsam mit Ihnen den Sachverhalt.

25 Jahre Garantie auf den Grillkorpus*

Alle anderen Komponenten (z.B. Kohleschale, Rostauflagen, ...)

2 Jahre gesetzliche Gewährleistung

Generell sind wir als Hersteller daran interessiert alle Ansprüche aus Reklamations- und Garantiefällen schnell, unbürokratisch und im allerseitigen Interesse zur klären. Sollte eine Klärung mit Ihrem Händler nicht möglich sein, wenden Sie sich direkt an uns.

Für eine reibungslose und schnelle Abwicklung benötigen wir schriftlich folgende Angaben:

- ◆ Die vollständige Postanschrift (Name, Straße, PLZ, Ort), Kaufbeleg als Garantieschein, eine Telefonnummer (tagsüber erreichbar!) und E-Mail Adresse.
- ◆ Genaue Angaben zum Grill wie: Bezeichnung oder Artikelnummer, welches Teil defekt ist oder fehlt, Art des Fehlers bzw. Schadens und wenn möglich ein Bild.

Unser Service für Sie: Sollte der Garantiefall eintreten, werden die entsprechenden Teile selbstverständlich schnell und Problemlos ersetzt!



Art. Nr.: _____

Datum: _____

Händler: _____

*Die gesetzliche Gewährleistung bleibt davon unberührt.

THÜROS[®]
selection

THÜROS PRO[®]

*Durch das modulare
THÜROS PRO[®] System
sind Ihnen für kuli-
narische Grillerlebnisse
keine Grenzen gesetzt.*

*Durch das modulare
THÜROS PRO[®] System
sind Ihnen für kuli-
narische Grillerlebnisse
keine Grenzen gesetzt.*

PRO

*Thank you for choosing the versatile **THÜROS PRO®** from our specialist trade range. Thanks to the modular **THÜROS PRO®** system, there are no limits to your culinary barbecue experience.*

My team and I wish you many pleasurable, sociable and tasty hours of barbecuing.

Christian Schneider
Managing Director of Thüros GmbH



THÜROS® - Barbecuing culture, made in Germany

Inhalt

The THÜROS PRO® has a module set of the THÜROS PRO® grate system and is therefore more versatile than any other table barbecue. By providing the information on the following pages, we would like to introduce the barbecue to you so that you can enjoy it for a long time.

Warnings	34
Quality	36
Assembly	38
Barbecuing	40
Accessories	54
Maintenance	56
Warranty	58

Please unpack all parts and check them for completeness according to the parts list.

Zur Montage wird kein zusätzliches Werkzeug benötigt.

© Copyright by THÜROS® 09/2021

We reserve the right to make technical changes to all products.

We accept no liability for errors in terms of content or printing.



Warnings

- ❖ **WARNING!** The appliance becomes very hot and it should not be moved during operation!
 - ❖ **WARNING!** Danger of carbon monoxide poisoning. Do not operate the barbecue in closed rooms, only outdoors!
 - ❖ **CAUTION!** Do not use spirit or petrol for lighting or relighting!
 - ❖ **WARNING!** Keep children and pets away!
 - ❖ After receiving the goods, check them immediately for external defects. We cannot accept complaints that are made later on.
 - ❖ **WARNING!** Accessories can heat up.
- CAUTION!** Keep a distance of 1.50 m from other flammable objects.
- ❖ **Only use lighting aids that comply with EN 1860-3!**



Quality

Due to the processing of high-quality stainless steel V2A/ 4301 (anti-magnetic), THÜROS® stainless steel barbecues are durable and almost indestructible.

The THÜROS PRO® is made of electropolished stainless steel. Also, it is 100% suitable for allergy sufferers and naturally complies with the hygiene regulations of the food industry.

You have a 25-year quality warranty* on the stainless steel frame.

- Solvent-free, anti-allergenic stainless steel
- Sustainable production and long life
- Sorted materials, recyclable plastics



25
YEARS



For us, high-quality materials and clean working conditions are the key to unadulterated enjoyment of this fascinating hobby.

*The statutory warranty remains unaffected.
High-quality stainless steel is anti-magnetic and discolours at 300° C and above. This is not a defect, but a quality feature!

https://www.thueros.com/EU/en/terms_conditions

THÜROS

Assembly

The body of the THÜROS PRO® barbecue is already fully pre-assembled. Take all parts out of the packaging and remove any packaging material before using for the first time.

Now take hold of the sinusoidal charcoal tray and mount the two handles **1** with a washer **2** and a nut **3** on each of the pins provided on the narrow sides of the charcoal tray.

After mounting, place the sinusoidal charcoal tray into the barbecue. You can now start the barbecuing process. After the charcoal develops a visible white layer of ash, you can place your desired module from the THÜROS PRO® system on top and start barbecuing the food.

Due to its design and function, the THÜROS PRO® can be placed safely on any table or surface. However, due to the possibility of flying sparks, we recommend that you do not use tablecloths or other materials that do not comply with category B1 „flame retardant“ DIN 4102.

Special elements of the THÜROS PRO®:

Modules

When you purchased the barbecue, you either chose the stainless steel grate or the cast iron grate. Optionally, you can also purchase the grate (not selected) as well as different skewer attachments for the barbecue.

Ground surface

The body of the THÜROS PRO® is made entirely of ground stainless steel.

Sinusoidal charcoal tray

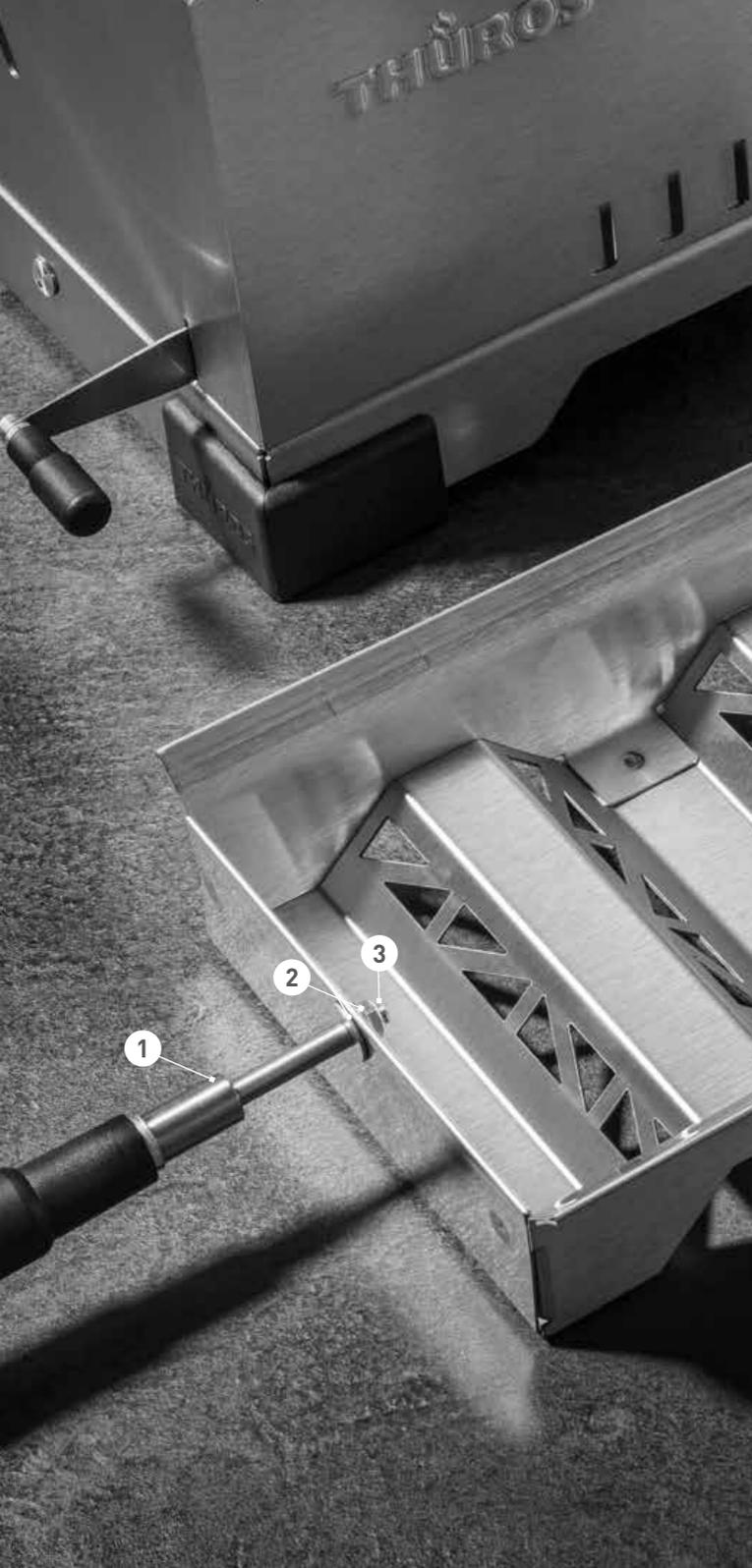
The bowl can be positioned so that it swings freely at two heights. Made entirely of stainless steel, it has been developed for optimal air distribution and a particularly homogeneous spreading of the embers.

Air supply slider

Control the air supply with the black handles, which are mounted on both the left and right sides of the body.

Adjustable feet

The feet are enclosed by recyclable plastic feet. Even on sensitive surfaces they serve to protect against scratches and edges.





Barbecuing

Regulating the temperature

With a gas cooker, you can have some influence over the size of the flame. With a charcoal barbecue, on the other hand, there is no regulator or preselector knob for setting the desired temperature. The temperature in a charcoal barbecue depends on several factors This can be specifically controlled in a THÜROS® barbecue.

◆ Charcoal/briquettes

The quality and type of fuel have different properties (see table below). It is best to use tested material with a consistent quality.

◆ Distance

The closer the grate is to the embers, the more radiant heat there is. Although the height of the grate is adjustable on the classic barbecue, the sinusoidal charcoal tray on the THÜROS PRO® is positioned at two possible heights.

◆ Air supply

The more fresh air the embers get, the more the charcoal can glow. The ventilation regulator can be controlled from both the left and the right using the smaller black handles.

When the ventilation slits are closed, the embers do not get any air from below. The freely suspended sinusoidal charcoal tray ensures a particularly homogeneous spreading of the embers.

Three possibilities to influence with which you quickly have the temperature under control! Information: All external handles of the barbecue (charcoal tray, air supply) do not get hot and can also be touched during barbecuing (e.g. to regulate the air supply).

Barbecuing

Lighting the barbecue

◆ Choose a firm and level location. Only place charcoal (in accordance with DIN 1860-2) in the charcoal tray. (Keep a distance of at least 1.50 m from other flammable objects).

◆ Please be aware: A THÜROS® barbecue uses significantly less charcoal/briquettes than other barbecues. As such, you use less charcoal. The supply of air allows you to increase the temperature if necessary. The more you open the supply of air, the more air flow and the greater the temperature you get.

The most effective way to light the charcoal/briquettes of the THÜROS PRO® is with the help of wood wool lighters. Always leave the supply of air fully open!

◆ Only use lighting aids that comply with EN 1860-3!

Only use lighting aids that comply with EN 1860-3! To light the charcoal/briquettes, we recommend that you only use TÜV-GS/DIN EN approved barbecue lighters. When using a liquid lighter, make sure that it does not flow into the body of the barbecue! Never put liquid lighter into the barbecue when it is hot!

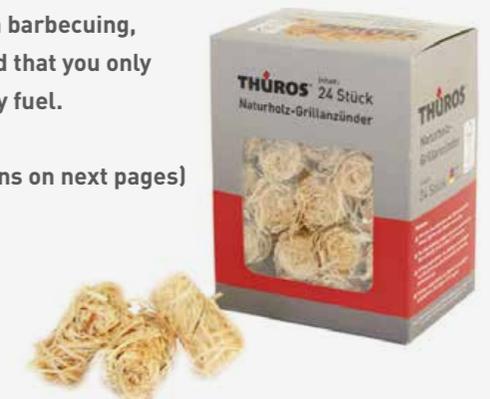
◆ Before using the barbecue for the first time, preheat the barbecue without food and the barbecue grate for a few minutes so that any residue from the production can evaporate.

◆ Only barbecue food when the fuel is covered with a layer of ash. As soon as the charcoal is glowing well and begins to look „white“ on the surface, you can start barbecuing. Only now place the grate on the barbecue and then the food. The supply of air can now be regulated according to the desired temperature.



To ensure clean barbecuing, we recommend that you only use high-quality fuel.

(see informations on next pages)





Barbecuing

What you should keep in mind when buying charcoal or charcoal briquettes?

General

A frequently asked question on the subject of charcoal or briquettes:
Why does it smoke when I light the barbecue?

There can be several reasons for the development of smoke:

1.) Lighter

The lighter is not getting enough air.

The lighter is of inferior quality (again, look for seals such as DIN).

2.) Charcoal/briquettes

The charcoal has been in the cellar or garden shed and has absorbed moisture. The charcoal contains uncharred pieces or other foreign materials (often the case with low-quality charcoal).

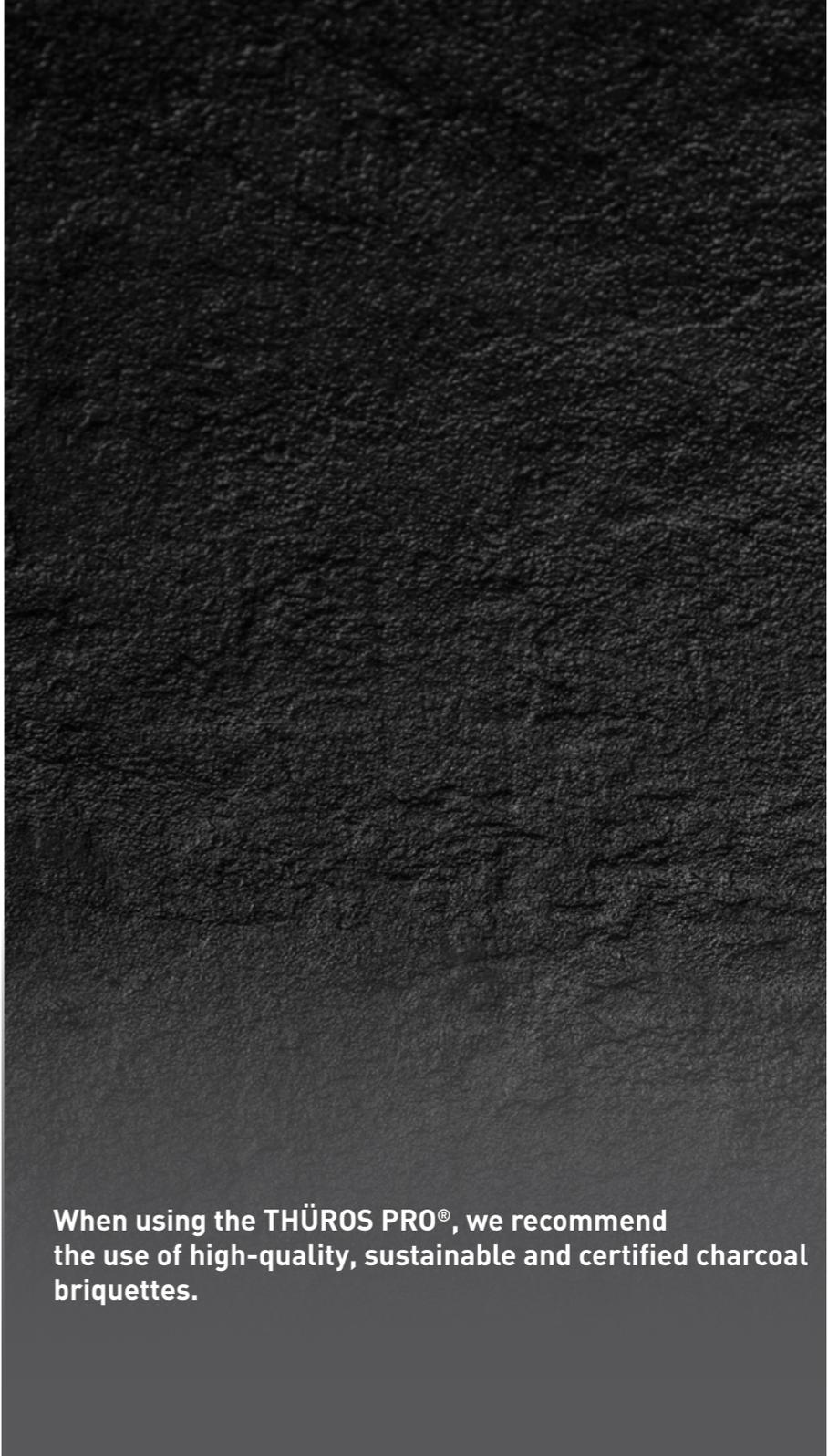
The charcoal bag has been moved a lot.

This causes the pieces inside to crush each other.

The charcoal has a small size.

Too little air gets is drawn through the pieces of charcoal.

The development of smoke does not always have to come from poor quality coal or briquettes. It can also be caused by external influences during storage. Nevertheless, always pay attention to the quality and sustainability of the products you buy.



When using the THÜROS PRO®, we recommend the use of high-quality, sustainable and certified charcoal briquettes.



Charcoal

You cannot tell from the packaging what the charcoal inside looks like. How can you still tell that it is high-quality charcoal?

1. Product labels: - DIN or DIN Plus seal

If you find this seal on the packaging, the charcoal has been tested by a testing institute in accordance with the DIN standard for charcoal (DIN 1860-2) and thus complies with the European specifications. If other words such as „tested in accordance with“ are printed on the seal, the manufacturer confirms that he has adhered to the DIN standard for charcoal during production without having this confirmed by a testing institute. The DIN or DIN Plus seal is therefore a more reliable statement concerning the contents of the packaging.



1. Product labels: - FSC or PEFC

The FSC or PEFC logo can now be found on many wood products. This is also an important feature for charcoal and it guarantees sustainable mining and/or forestry (FSC) and/or sustainable production and use of the raw material wood (PEFC). FSC and PEFC do not differentiate between the types of wood (hardwood, softwood or mixed wood), but pay attention to the conscious and sustainable use of the wood.



2. Size: (size of the charcoal pieces):

High-quality charcoal is characterised by its larger size. With most packages, you can feel how large the pieces are inside from the outside. If you only feel „small pieces“ from the outset, there will be small pieces of charcoal inside. As a rule, you can assume that charcoal with a DIN or DIN Plus seal has an appropriate size (the size of the charcoal pieces is defined by the standard). The size of the piece is important for the burning behaviour of the charcoal. The smaller the pieces, the faster they burn and as such, they shorten your barbecue time and/or you have to add charcoal more often.

Please note: charcoal for the catering trade is often produced in a somewhat larger size than for private use, as caterers have to barbecue much longer and more intensively during the day than private individuals.

3. Material and burning time:

Charcoal is made from different types of wood, depending on the manufacturer. First of all, a distinction is made between hardwood, softwood and mixed wood.

The burning time varies depending on the type of wood. For example, hardwood burns the longest, while softwood burns the shortest.

On the packaging of charcoal, you will usually find a reference to the material without mentioning a specific type of wood. So, if you find, for example, „made from hardwood“ on the packaging, you can assume that this charcoal has a long burning time.

No matter what type of wood you choose, make sure that the wood is FSC or PEFC certified and that you find the corresponding logo on the packaging.

Tip: If you have a charcoal makers' association nearby, you can also get your charcoal from them. Charcoal makers' associations charcoal the wood according to a tradition that is over 3,000 years old, and you can be sure that you are buying quality charcoal.



Briquettes

You cannot tell from the packaging what the briquettes inside look like. But how can you tell that they are high-quality briquettes?

1. Product labels:

- DIN or DIN Plus seal

If you find this seal on the packaging, the charcoal has been tested by a testing institute in accordance with the DIN standard for charcoal and briquettes (DIN 1860-2) and thus complies with the European specifications. If other words such as „tested in accordance with“ are printed on the seal, the manufacturer confirms that he has adhered to the DIN standard for briquettes during production without having this confirmed by a testing institute. This is often found on products made of materials other than wood. The DIN or DIN Plus seal is therefore a more reliable statement concerning the contents of the packaging.



1. Product labels: - FSC or PEFC

The FSC or PEFC logo can now be found on many wood products. This is also an important feature for charcoal briquettes and it guarantees sustainable mining and/or forestry (FSC) and/or sustainable production and use of the raw material wood (PEFC). FSC and PEFC do not differentiate between the types of wood (hardwood, softwood or mixed wood), but pay attention to the conscious and sustainable use of the wood.



2. Material:

Briquettes are now available and made from many different materials: Wood, coconut, bamboo, corn and other natural products. For this reason, pay particular attention to the origin of the materials when buying briquettes. If briquettes have been produced from wood, their quality can be easily recognised by the DIN or DIN Plus seal and the FSC or PEFC logo. However, these seals are not applicable to briquettes made from other raw materials. The DIN standard for charcoal briquettes purely refers to the production of briquettes from wood and as such, is not used for other materials. If „tested in accordance with DIN 1860-2“ is printed on the packaging of briquettes made from natural products, the manufacturer is only confirming that he has adhered to the DIN standard for charcoal briquettes during production, without this being confirmed by a testing institute. In the case of such briquettes, therefore, always look for other reputable certificates that prove tested quality and sustainable origin (e.g. eco / organic seal).



3. Burning time:

Compared to charcoal, briquettes have a significantly longer burning time. So if you want to prepare long-lasting pieces or barbecue for a longer period of time over several hours without having to re-fill, the use of briquettes is recommended. If you need higher temperatures, on the other hand, the use of charcoal is recommended, as it reaches a higher temperature range than briquettes.

PRO1H01MR1

Barbecuing with the

Stainless steel barbecue support

Compared to other metals, stainless steel stores heat less well. In order to ensure a constant transfer of heat to the food to be barbecued, a stainless steel grate has correspondingly sized dimensions. This provides it a universal, balanced barbecuing and it is particularly suitable for anything that needs to be cooked through on the inside and not burnt on the outside. Unlike a cast iron grate, the stainless steel grate does not have to heat up first and it can be immediately covered with barbecued food.

Heat the barbecue, wait until the charcoal has glowed (white), place the stainless steel grate on top and start barbecuing.

◆ Meat

In particular, thicker pieces of meat and sausages can be barbecued at lower temperatures (air slider closed).

◆ Fish / Vegetables

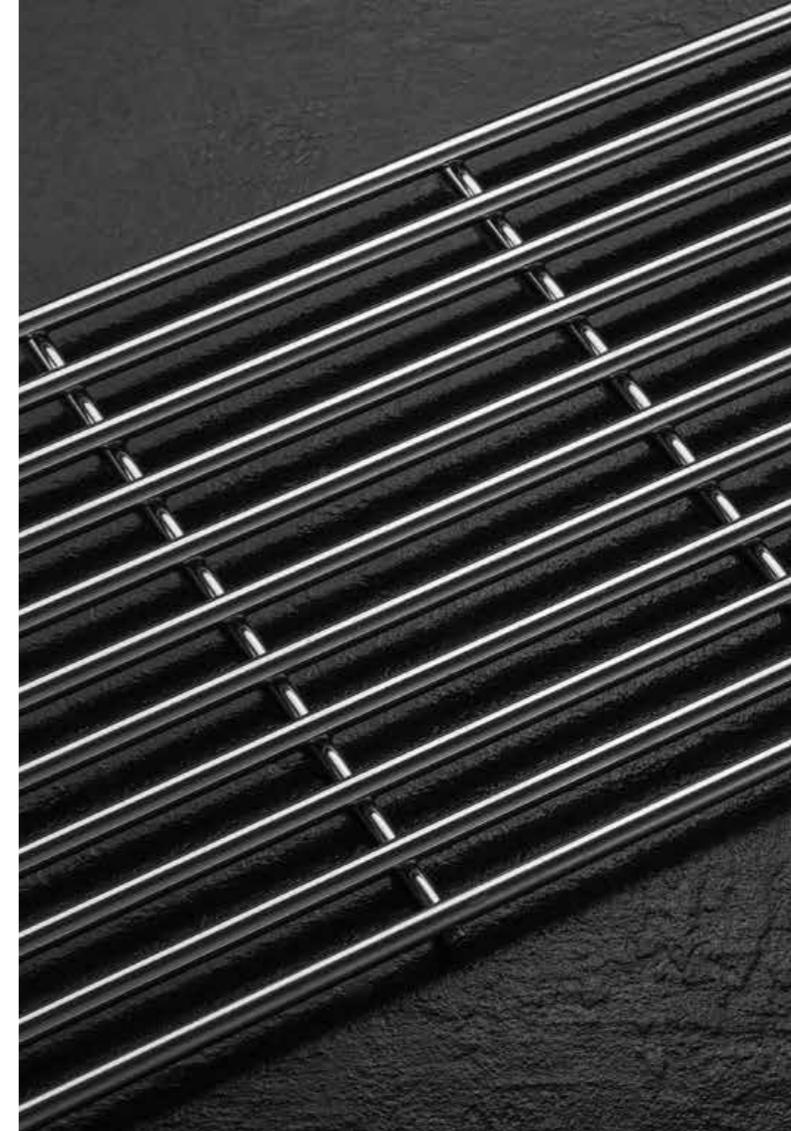
Prepare the surface of the barbecue before placing the fish on it: Drizzle a kitchen towel with a little oil, press together to form a kind of ball and pick up with the tongs. Then you should go over the bars of the barbecue with the tongs. Tip: if you are not a vegetarian, you can also use a piece of bacon.

For particularly tender or delicate fish, we recommend using a fish basket, a fish holder or aromatic wood.

For cooking larger quantities of vegetables, we recommend using a vegetable tray or a corner pan.

Because it is rustproof, easy to clean, extremely durable of course, dishwasher safe, the low-reaction stainless steel surface offers advantages not only to allergy sufferers.

PRO1MR1



PRO1H01MR2

Barbecuing with the

Cast iron grate

Grates made of cast metal store heat particularly well and as such, they become very hot. For example, this makes this material suitable for quickly searing thin meat or steaks: Strong heat seals the surface and ensures a crust that is rich in aroma, while the meat remains juicy and tender on the inside.

With a grate with waves or bars, the typical branding is almost self-evident. Especially with cast iron grates, the more solid the grate, the more heat is stored.

Heat the barbecue, wait until the charcoal has glowed (white), place the cast-iron grate on top, wait briefly so that the grate heats up evenly and stores the heat, then start barbecuing.

◆ Steak

Adjust the air supply according to the thickness of the steak (the more air that can flow through, the hotter the barbecue and accordingly the grate). Give the cast iron grate some time to heat up for even heat distribution in the grate, then place the steak on it and sear on both sides according to the desired cooking state. Then leave the steak on the plate, covered, to rest for a few minutes.

◆ Fish and poultry

Lower the temperature by closing the air supply, prepare the barbecue surface before placing the fish on it. Drizzle a kitchen towel with a little oil, press together to form a kind of ball and pick up with the tongs. Then you should go over the bars of the barbecue with the tongs. Tip: Alternatively, a piece of bacon can be used for this.

For particularly tender or delicate fish, we recommend using a fish basket, a fish holder or aromatic wood.

◆ Vegetables

To sear the vegetables, simply place them on top. For cooking larger quantities of vegetables, we recommend using a vegetable tray or a corner pan.

In order to ensure that the material does not react with the food (or even rusts) and is always easy to clean in the future, THÜROS® cast iron grates are double enamelled. As a result they are also suitable for the dishwasher.

◆ **Never clean enamelled grates with metal brushes!**

PRO1MR2



PR01MA1

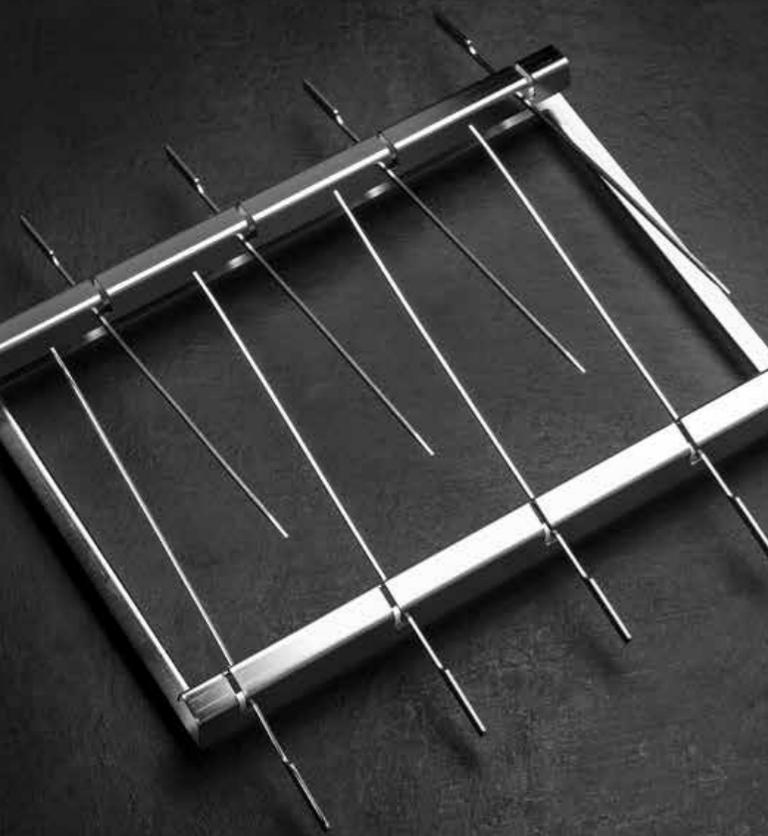
Barbecuing with the

Skewer attachment

Sociable, varied and creative - Barbecuing with skewers is ideal for sharing with other people. Even the preparation of the skewers can be done together. The prepared skewers are simply held in place by their own weight in the skewer attachment and as such, they can be turned and cooked all round from all sides in one quick movement. Depending on taste, each guest takes their desired skewer from the barbecue at the right time and still has the food hot on their plate.

Heat the barbecue, wait until the charcoal is glowing (white), then put on the skewer attachment and load it with the prepared skewers.

- ◆ Food can be placed on the skewers as you like. There are no limits to your creativity.
- ◆ The skewer attachment offers space for 8 skewers (4 from each side) at the same time.
- ◆ The handle ends of the skewers remain outside the barbecuing zone and as such, they are cool.



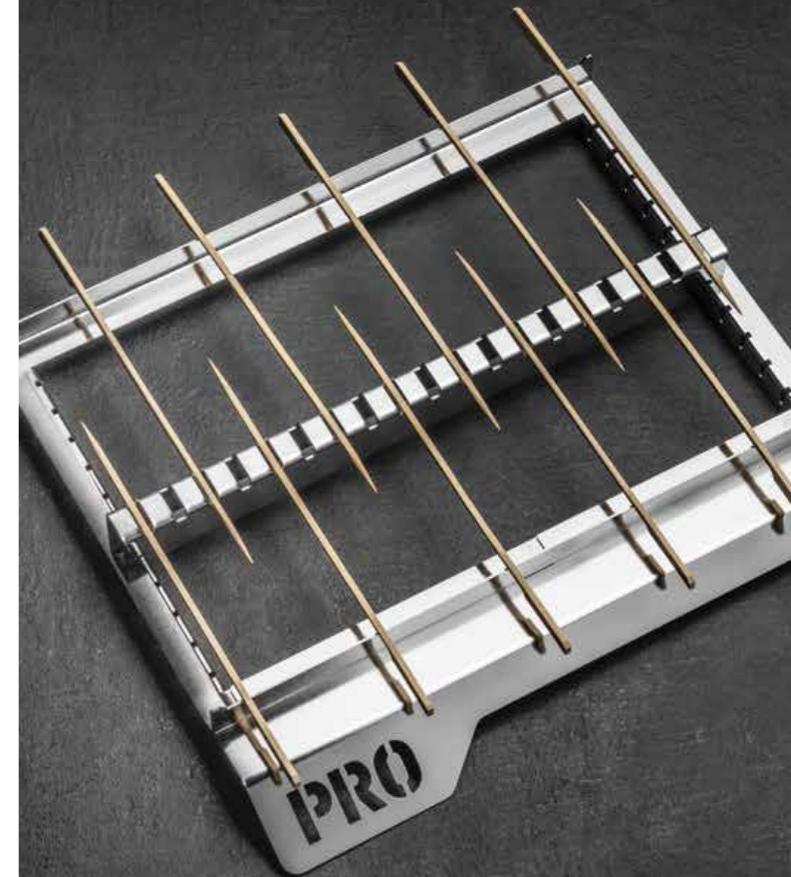
Barbecuing with the

Yakitori attachment

The sight of the Yakitori attachment with its adjustable central bar is enough to give you a taste of exotic Japanese cuisine. When barbecuing with the whole group or barbecuing for the group, the bamboo or stainless steel skewers are lined up next to each other on the frame. Depending on the length of the skewers, the bar is positioned accordingly so that the pointed end of the skewer rests there. The end of the handle should protrude over the barbecue so that it remains cool while barbecuing. When using smaller skewers, for example, the THÜROS PRO® can be loaded from both long sides at the same time. Longer skewers, on the other hand, are placed on one side.

Heat the barbecue, wait until the charcoal is glowing (white), then place the Yakitori attachment on top and load with the prepared skewers.

- ◆ Food can be placed on the skewers as you like. There are no limits to your creativity.



Accessories

The range of modules and accessories designed for the THÜROS PRO® offers individual expansion options:

THÜROS PRO® System modules (module size 400 x 230 mm)

Art. no.:

PR01MR1 - Stainless steel grate support | Electropolished | Ø 6 mm

PR01MR2 - Cast iron grate support | Enamelled | 2.7 kg

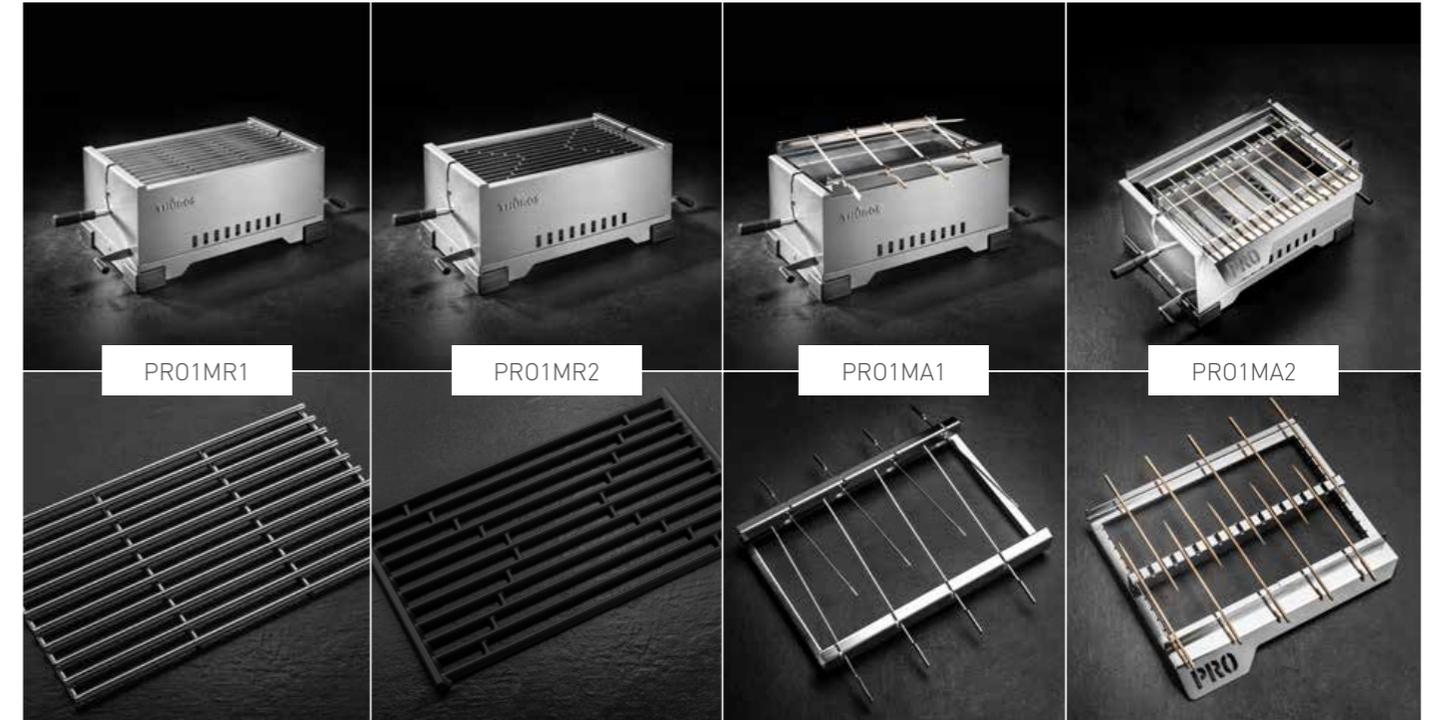
PR01MA1 - Skewer attachment with 150 bamboo skewers

PR01MA2 - Yakitori attachment with 150 bamboo skewers

PR01SH1 - 150 150 bamboo skewers

Correct as of: 09/2021 - you can find the current range at your specialist dealer

www.thueros.com





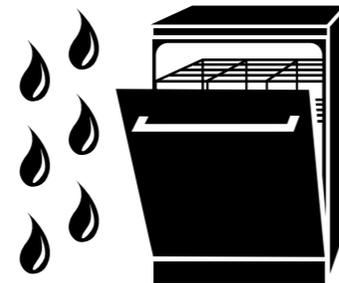
Maintenance

Remove the barbecue grate from the appliance immediately after barbecuing so that barbecue residues do not burn in unnecessarily. After this, cleaning is no longer a problem. THÜROS® barbecue grates are dishwasher-safe.

Let the embers go out on their own after barbecuing and do not extinguish them with water.

◆ Main body

After cooling, remove the ashes and clean the barbecue with grill and oven cleaner. Do not use steel or iron wire brushes. This can lead to the formation of rust for which we cannot accept any warranty claim. If necessary, rinse with water. In the case of grease stains mix water with a little washing-up liquid and wipe the body with a cloth. If something has burnt into the interior, spray with grill & oven cleaner to remove it, leave to soak in and then wipe it off with a wet cloth.



◆ Stainless steel grate

For cleaning in between or for removing meat and marinade residues, we recommend the THÜROS® barbecue scraper - S80208 or S80210 made of stainless steel. For thorough cleaning, either clean the grate in the dishwasher or soak it in hot water with a little washing-up liquid and then wipe it with a wet cloth.

◆ Cast iron grate

For thorough cleaning, either clean the grate in the dishwasher or soak it in hot water with a little washing-up liquid and then wipe it with a wet cloth.

Never clean the double enamelled cast iron grate with metal brushes!

◆ Skewer attachment

The skewer attachment and yakitori attachment can both be cleaned either in the dishwasher or with hot water with a little washing-up liquid and a wet cloth.



S80208

S80210

Warranty

THÜROS® barbecues are manufactured from high-quality materials with the greatest care and precision. Nevertheless, a justified complaint may arise. In the event of a complaint, please contact your specialist dealer from whom you purchased the THÜROS® products. They will clarify the matter with you.

25-year warranty on the main body of the barbecue* All other components (e.g. charcoal tray, grate supports, ...) have a 2-years statutory guarantee

As a manufacturer, we are generally interested in clarifying all claims arising from complaints and cases of warranty in a quick, unbureaucratic manner, in the interest of all parties. If it is not possible to clarify the matter with your dealer, please contact us directly.

We require the following information in writing to ensure smooth and rapid processing:

- ◆ The complete postal address (name, street, postcode, town), proof of purchase as a warranty certificate, a telephone number (reachable during the day!) and an e-mail address.
- ◆ Exact details of the barbecue such as: the name or item number, which part is defective or missing, the type of fault or damage and, if possible, a picture.

The service we provide: Should a case of warranty arise, the corresponding parts will of course be replaced quickly and without any problems!



Art. no.: _____

Date: _____

Merchant: _____

**The statutory warranty remains unaffected.*

THÜROS®

Grillkultur made in Germany



Qualitäts-
Garantie
auf den Grillkorpus*



quality
guarantee
on the grill body*



Nachhaltig
Sortenrein



sustainable
single-origin



Made in
Germany

Thüros® GmbH

Bahnhofstr. 55 | 99887 Georgenthal | Tel.: 036253 - 3660 | Fax: 036253 - 36619

info@thueros.de | www.thueros.de

Thüros® GmbH

Bahnhofstr. 55 | 99887 Georgenthal | Tel.: +49 (0) 36253 - 3660 | Fax: +49 (0) 36253 - 36619

info@thueros.com | www.thueros.com

Gedruckt auf 100% Altpapier | Umweltzeichen: Blauer Engel

© Copyright by THÜROS® 09/2021 | Bei allen THÜROS® Produkten behalten wir uns technische Änderungen vor. Für inhaltliche und drucktechnische Fehler übernehmen wir keine Haftung.

Printed on 100% recycled paper | Eco-label: Blauer Engel

© Copyright by THÜROS® 09/2021 | We reserve the right to make technical changes to all THÜROS® products. We accept no liability for errors in terms of content or printing.