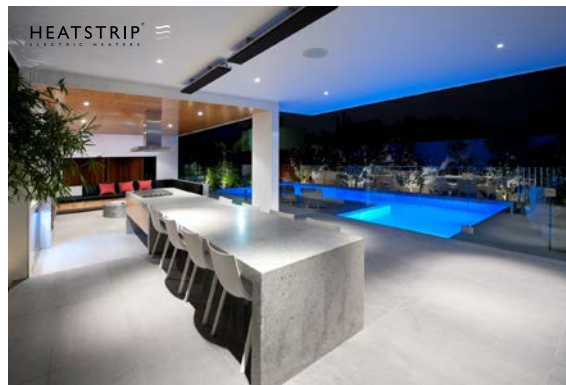




HEATSTRIP®
ELECTRIC HEATERS

grandhall®
australian style

BBQ • OUTDOOR KITCHEN • ACCESSORY • HEATING



Enjoy outdoor living

Australian Design



10 YEARS

GRAND HALL AUSTRALIAN STYLE

2015 steht im Zeichen des 10-jährigen Jubiläums von Grand Hall. Vor zehn Jahre hat Grand Hall Europe die erste Kollektion Aussenkuchen auf Gas und Zubehör auf den europäischen Markt präsentiert. In den folgenden Jahren hat Grand Hall sich immer mehr auf verwandte Produkte für schöne Stunden im Freien, wie den Heatstrip Terrassenheizer und die GrillGrate Grillroste verlegt. Allesamt Produkte, bei denen auch Qualität und Design großgeschrieben werden.

Diese Saison bringt Grand Hall natürlich viele neue Modelle von denen ein Grill besonders im Auge springt. Der neue Xenon Holzkohlegrill. Dieser Grill ist speziell für Liebhaber von Grillen mit Holzkohlen entworfen. Dieser männliche Grill passt, was sein Design betrifft, perfekt in die "Gasgrill-Familie" und zeigt umso mehr, dass Grand Hall ein Gesamtanbieter auf dem Gebiet vom Kochen im Freien und Grillen ist.

Weitere Informationen über unsere Produkte finden Sie auf unserer Website www.grandhall.de oder kontrollieren Sie www.facebook.com/grandhalleleurope, auf der wir Ihnen verschiedene praktische Tipps und leckere Rezepte präsentieren.



Liken Sie unsere Facebookseite
www.facebook.com/grandhalleleurope
und posten Sie Ihr einzigartiges BBQ
Rezept und gewinnen Sie ein schönes
Set GrillGrate Grillroste.

E-Grill & GP-Grill concept

Quality cooking

Ein praktischer Kompakt-Grill, der mit Strom oder Gas betrieben wird und sich ausgezeichnet für den Balkon oder kleine Terrassen eignet. Der E-Grill und GP-Grill lassen sich dank ihres geringen Gewichts leicht zum Campingplatz oder zum Ferienhaus mitnehmen. Ideal für die kleine Familie.

E-Grill



Für optimale Stabilität

**Tisch
E-Grill / GP-Grill**
€ 59,95

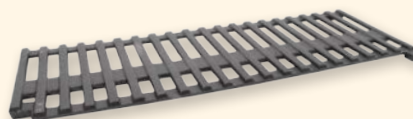
Portable und leicht zu verstauen



**Tragetasche
E-Grill / GP-Grill**
€ 29,95



Zubehör E-Grill



Grillrost E-Grill
€ 29,95



Plancha E-Grill
€ 69,95



Back to our roots



- 360° c
- 8000 Grillstunden
- Porzellanbeschichtete gusseiserne Grillplatte
- Doppelwändige Haube aus Edelstahl

Der E-Grill kann einfach gereinigt werden wenn man eine Silberfolie auf den Boden legt.



Infrarot Elektrogrill

← sehr ergiebig

Gasgrill →

Timer →



E-Grill
€ 199,00



30 x 45 cm



1500 W



55 x 22 x 43 cm



Wärmeregulung

GP-Grill
€ 169,00



30 x 50 cm



3.2 kW



55 x 22 x 43 cm

integriLL™
eco gas, more flavour, more performance



Klappbarer Balkontisch € 59,95



Spareribs

Zutaten:

- 3 Pfund Schweinefleisch Spareribs
- 1 1/2 Tassen Barbecue-Sauce
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Grandhall Shish Kebab/Ribrack Set

Bereitung:

Spülen Sie die Rippen gut und bereiten die Rippen durch das Entfernen der Membran von der Unterseite der Rippen vor. Schneiden Sie alle losen Fett oder Fleischteile aus. Bereiten Sie den Holzkohlegrill so vor, daß eine Temperatur um die 110° C für 3 bis 4 Stunden gehalten werden kann. Rippen mit Salz und Pfeffer würzen und in die Rippen des Grandhall Ribrack legen, und solange kochen, bis die Innentemperatur des Fleisches etwa 80° C erreicht. Um diese zu prüfen, verwenden Sie den Grandhall Temperaturanzeiger, damit Sie ein perfektes Ergebnis bekommen. Pinseln Sie die Rippen mit Grillsauce ein. Nach etwa 10 Minuten drehen Sie die Rippen und pinseln Sie die Barbecue-Sauce auf die andere Seite. Fahren Sie fort, bis die Rippen zart mit Sauce überzogen sind.



Grilltipps für den Holzkohlegrill

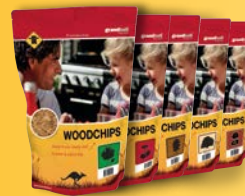
- Bereiten Sie mindestens 1 Stunde vorher den Holzkohlegrill vor.
- Legen Sie die Holzkohle oder die Briketts dicht beieinander in den Grill und dazwischen Kohleanzünder und dann anzünden.
- Wenn die Holzkohle glüht, kann diese mit einer Zange verteilt werden.
- Wenn die Flammen erloschen sind und die Briketts grauen Farbe bekommen haben, können Sie das Fleisch auf den Grill legen.
- Fügen Sie gelegentlich neue Kohle hinzu, damit Sie kontinuierlich die Hitze halten.
- Geben Sie dem Fleisch Zeit, um eine schöne braune Farbe zu bekommen, zu viel drehen des Fleisch ist nicht gut.
- Stark mariniertes Fleisch mit Küchenpapier trocknen, bevor es gebraten wird.
- Pinseln Sie das Fleisch regelmäßig mit Öl. Halten Sie das Fleisch schön saftig.
- Verwenden Sie eine Zange anstatt einer Gabel, damit das Fleisch schön saftig bleibt.
- Sprinkle voraus nie Salz auf das Fleisch; Es scheint Feuchtigkeit, daß die braune erschwert werden.



Thermometer € 7,95



Kebab-/Rippchenhalter 2 in 1
€ 29,95



Räucherchips € 9,99



Räucherbox € 19,95

Xenon Holzkohlegrill

Rugged and Manly

Der coole Xenon Holzkohlegrill, wurde speziell für Liebhaber von Grillen mit Holzkohle entworfen. Dieser männliche Grill passt, was sein Design betrifft, in die "Gasgrill-Familie" und zeigt umso mehr, dass Grand Hall ein Gesamtanbieter auf dem Gebiet Kochen im Freien und Grillen ist.

Xenon Charcoal

Introduktionspreis € 229,00



53,6 x 40,8 cm



139 x 126,5 x 65,5 cm

NEW



Flaschenöffner

praktische Aufhängehaken



Klappbare Seitenteile



2 emaillierte gusseiserne Grillroste



Schwere Tür

Eine verstellbare Bodenplatte, die mithilfe eines Hebels an der Vorderseite einfach nach unten zu bewegen ist.

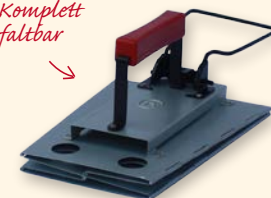
Klappbarer Anzündkamin/Grill

Quick, Easy and Clever!

Klappbarer Anzündkamin, der Holzkohle schnell erhitzt. Darüber hinaus kann der Anzündkamin auch als Grill verwendet werden, da ein Grillrost mitgeliefert wird.

Klappbarer Anzündkamin/Grill
€ 24,95

Komplett faltbar



Anzündkamin

Grill





Xenon Series

Rugged and Manly

Die neue Xenon-Linie ist mit Edelstahl Türen und Haube in Kombination mit einem ansprechenden schwarzen Kontrastrahmen ausgeführt. Diese Serie hat ein traditionelles Brennersystem und ist mit 2 Grillrosten und einer praktischen Grillplatte ausgestattet.



klappbar

Xenon 4
€ 499,00



71,5 x 40,8 cm



14,4 kW



154 x 118 x
56 cm



NEW IN 2015



klappbar

Seitenbrenner

Xenon 3
€ 399,00



53,5 x 40,8 cm



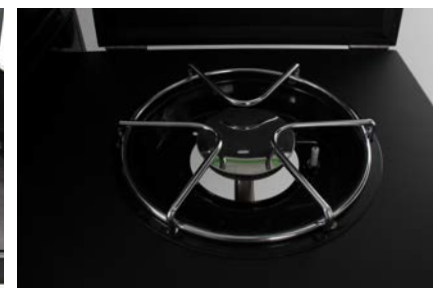
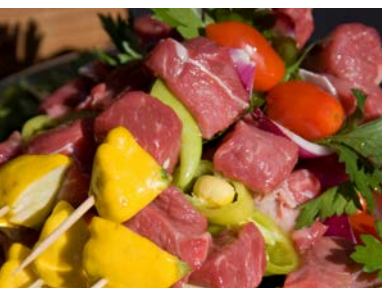
11,5 kW



136,5x 118 x
56 cm



LIMITED EDITION
AUCH IN SCHWARZ ERHÄLTlich





Santa Fe

Tough and Masculine

Dieser neue Grill im Retro-Look unterscheidet sich in Sachen Design deutlich von den bestehenden Modellen. Solide Materialien, eine qualitativ hochwertige Ausführung und viel Bedienungskomfort machen diese Außenküche einzigartig und sind die Zutaten, die Ihnen jahrelanges, unbesorgtes Kochvergnügen im Freien garantieren. Santa Fe kommt mit 2 emaillierten gusseisernen Grillrosten und einer gusseisernen Grillplatte.



Santa Fe
€ 599,00



71,5 x 40,8 cm



14,4 kW



154 x 118 x
56 cm

Auf diesem praktischen
Seitenbrenner können
Sie köstliche Pasta
kochen und Gambas
braten.



Der Grandhall Burger mit Honig-Senf-Sauce

Zutaten:

- 1 Pfund Rindergeschacktes
- 1 Ei
- 75 Gramm Kräuterpaniermehl
- 3 Löffel Sojasoße
- 3 Löffel Ketchup
- 3 Esslöffel Apollo Kräuter Pfeffer/Knoblauch

Bereitung:

Heizen Sie die Outdoor-Küche auf 180° C. Legen Sie die Burger ± 3 bis 4 Minuten auf das GrillGrate. Das ist abhängig von der Dicke der Burger. Schließen Sie die Haube. Wenden Sie die Burger einmal und lassen Sie diese dann 3 Minuten bei geschlossenem Deckel garen.



T2

Ultimate performance

Der Grill T2 ist mit 4 Brennern ausgeführt (H-Brenner), die mit nur 2 Knöpfen bedient werden. Dieser Grill hat einen geringen Platzbedarf da die seitlichen Ablagen heruntergeklappt werden können, bietet aber trotzdem eine Riesenleistung.



T2
€ 499,00



54 x 44,6 cm



11,6 kW



137 x 119 x
61,5 cm

Reinigungstipps

Sie sollten Ihre Outdoor-Küche gleich nach Gebrauch reinigen. Heizen Sie den Grill auf, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Reiben Sie dann mit einer Grillbürste und dem Groover-Tuch über die Grillroste hin und her. Der gröbste Schmutz lässt sich damit einfach entfernen. Dann nutzen Sie das Grill Non-Stick Tuch, dass das Grillrost reinigt und einölt, damit der Grill für das nächste Mal sofort bereit ist. Die Edelstahl-Grill Tücher sind ideal für die Reinigung von Edelstahl und bieten ein glänzendes Ergebnis.



4 Brenner →



2 Brenner →
pro Regler

Faltbare
Seitenteile →



ELECTRIC IGNITION

Premium GT Series

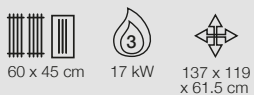
Comfortable & Easy

Freunde des guten Essens kommen mit einem Grill aus der Serie Premium GT voll und ganz zum Zuge: braten, rösten, grillen, kochen und schmoren. Alles ist möglich.

Premium GT Island set
€ 749,00



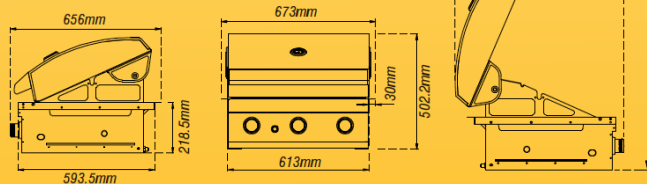
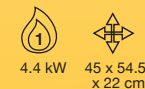
Premium GT 3 + Seitenbrenner
€ 499,00



Premium GT3 Built-in
€ 369,00



Seitenbrenner für Built-in
€ 149,00



Das Modell Premium GT3 Built-In eignet sich vor allem für Verandas und Überdachungen, sodass man gleich im Frühjahr bis weit in den Herbst draußen genießen und kochen kann.



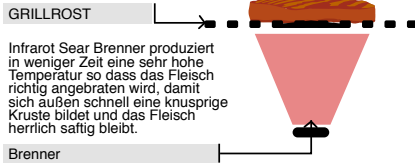
Traditional Gas grillen mit Infrarot Searing

MAXIM GT SERIES

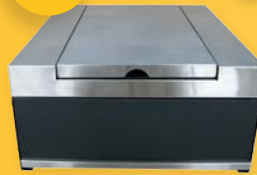
Modern & Tough design

Die Serie Maxim GT in der Farbe Hochglanz Schwarz kombiniert moderne und kernige Elemente auf ganz eigene Weise. Details wie der Edelstahl-Handgriff und das Thermometer sind mit attraktivem Look ausgeführt. Ein echter Zugewinn also für jede Terrasse, der aber nicht nur ein tolles Design bietet, sondern auch äußerst praktisch ist.

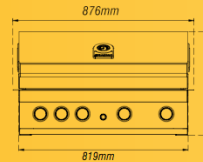
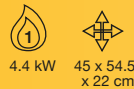
Infra-Red Searing



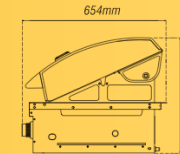
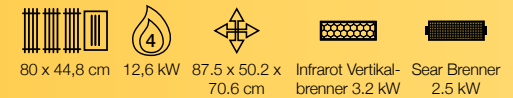
NEW



Seitenbrenner für Built-in
€ 149,00



Maxim GTI 4 Built-in
€ 599,00



Maxim GTI 4
€ 749,00



Maxim GTI Island set
€ 999,00



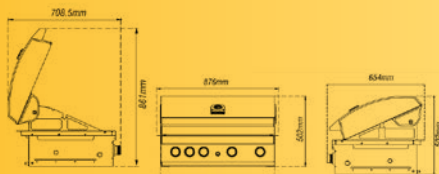
integrill™

Elite GTI Series

Sleek & Timeless

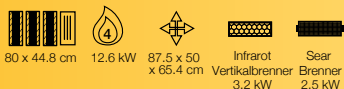
Edelstahl ist ein hochwertiges Material, das sich ausgezeichnet für Außenküchen eignet. Es lässt sich problemlos reinigen, bleibt jahrelang in Topform und verleiht der Terrasse einen modernen Touch.

Eignet sich vor allem für Verandas und Überdachungen



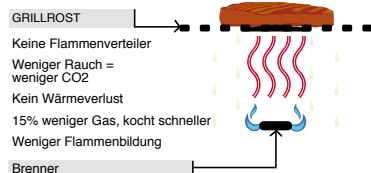
Elite GTI Built-in

€ 699,00



integrill™ Technology

Das Design dieses Grillrosts verhindert, dass Fett direkt auf den Brenner tropft. Outdoor-Küchen mit Integrill™ Technologie haben keine Flammenverteiler. Dadurch wird ein Wärmeverlust verhindert, und Sie können noch effizienter kochen.



- Kein Aufflammen • Kein Wärmeverlust
- Gleichmäßige Hitzeverteilung • 15% effizienter



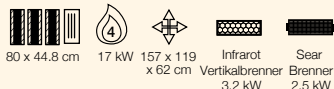
Infrarot Sear Brenner



Edelstahl

Elite GTI 4

€ 999,00



Reinigung Edelstahl

Die Edelstahl Grilltücher von Grandhall eignen sich sehr für die Reinigung von Edelstahl Grills und allerhand Edelstahlfläche. Die Tücher sind pro sechs verpackt.

€ 4,99



Pizzastein und Pizzaschneider € 29,95



Kebab-/ Rippchenhalter € 29,95



Bereitung im Ofen auf Pizzastein

Zutaten:

- Fertiger Pizzateig oder Pizzaböden
- Tomatenpulpa
- Pesto Genovese, italienische Pizza Gewürzkräuter, schwarzer Pfeffer aus die Mühle, Knoblauch Pulpa
- Olivenöl
- Zwiebel- und Paprikaringe
- Oliven
- Frischer Fisch und Thun (naturell) aus der Dose
- Pizza Gratin Käse

Zubereitung;

1. Mixe die Tomaten Pulpa mit allen Kräutern und den Zwiebelringen.
2. Rolle den Pizzaboden so dünn wie möglich und stelle diesen vorerst eine Minute in die Außenküche mit einer Temperatur von 275 Grad.
3. Pizza Soße darauf und bedecken mit Fisch, Paprikaringen und Oliven. Gratin Käse darüber.
4. Ungefähr 5 bis 7 Minuten in die Außenküche, Haube schließen.

Marinierte Koteletts à la Provencale

Zutaten:

- 4 Koteletts
- 2 Esslöffel Kräuter der Provence
- 2 Teelöffel Zitronensaft
- Einen halben Deziliter Olivenöl
- Einen Löffel französischen Senf

Vorbereitung:

1. Die Kräuter mischen und mit Zitronensaft, Olivenöl und Senf zu einer Marinade verrühren.
2. Die Koteletts in die Marinade geben und mindestens 1 Std. (wenn möglich länger) marinieren.

Zubereitung:

1. Die Koteletts auf niedriger Hitze grillen, dabei regelmäßig wenden.



Gegrillte Ananas mit Honig - Mascarpone- Sauce und Eis

Zutaten:

- Frische Ananas
- Mascarpone ± 200 Gramm
- 3 Esslöffel Honig
- Eis
- Vielleicht ein Hauch von Likör

Vorbereitung:

1. Schneiden Sie die Ananas in Scheiben.
2. Vermischen Sie die Mascarpone und den Honig gut miteinander.

Zubereitung:

1. Grillen Sie fuer 5 Minuten die Ananas bis diese eine schöne hellbraune Farbe bekommt.

Servieren Sie die gegrillte Ananas mit einer Kugel Eis und Honig -Mascarpone- Sauce.

Grüne Spargel

Zutaten:

- Bund grüne Spargel
- Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle
- Meersalz

Vorbereitung:

1. Die Spargel gut waschen, damit kein Sand mehr daran haftet.

Zubereitung:

1. Legen Sie die Spargel auf die Grillplatte.
2. Mit Olivenöl und Meersalz besprenkeln.
3. Die Spargel in ± 15 Minuten garen lassen.



Smoke experience

Surprisingly delicious

Mehr und mehr Menschen entdecken die Möglichkeiten beim grillen, durch Räuchern. Mit diesem handlichen Räucher-Zubehör ist es sehr einfach, Gerichte zuzubereiten. Köstlicher authentischer rauchiger Geschmack.

Vorteile Räucherbeutel

- Schnell und einfach zu bereiten
- Fettarm und gesund
- Einfach zu reinigen
- Ohne chemikalien



Räucherchips € 9,99
3 Liter

Schneller und herrlich natürlicher Rauchgeschmack durch diese einzigartigen Räucherbeutel.



Räucherbeutel € 3,95
1 Stück



Räucherbeutel € 3,95

Smokerchips-Einweicher

Quick, easy and clean

Schnell und einfach Hackschnitzel für die Smokerbox wässern. Mit einem drehbarem Deckel kann das überschüssige Wasser leicht ausgegossen werden. Die Hackschnitzel müssen für mindestens 2 Stunden eingeweicht werden, um die besten Ergebnisse zu erzielen. € 14,95

Dreilagig patentierte Aluminiumfolie, die natürliches Holz, Hartholzsirup und natürliche Zucker beinhaltet.



1.

2.

3.



Rezept Räucherbeutel

Good to Eat

Zutaten:

Gesundes Gemüse

FÜR 4 PERSONEN

5 bis 6 Tassen oder ca. 1 l gewürfeltes Gemüse wie Kartoffeln, Zwiebeln, Pilze, Zucchini, Broccoli, Karotten bzw. Paprikaschoten (in 2 cm große Stücke schneiden).
2 Teelöffel Knoblauchsatz

Vorbereitung:

1. Gemüse in Knoblauchsatz verrühren.
2. Das Gemüse in einer Schicht in den Räucherbeutel legen und diesen verschließen.
3. Den Beutel bei Hitze 15 Minuten garen lassen (darauf achten, dass der Grill heiß bzw. der Ofen mindestens 250° C warm ist) und danach die Temperatur senken (beim Gasgrill auf mittelstark, beim Heizkohlegrill einen Stand höher stellen und im Ofen auf 190° C schalten).
4. 10 Minuten weiter garen. Den Räucherbeutel mit Ofenhandschuhen herausnehmen und 10 Minuten abkühlen lassen.
5. Den Beutel an der Oberseite aufschneiden und direkt aus dem Beutel oder auf einem Teller servieren.



**BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE
WWW.GRANDHALL.DE FÜR DIE
RÄUCHERBEUTELREZEPTE.**



Kebab-/ Rippchenhalter € 29,95

Ideal zur Zubereitung von Fleisch- oder Fischstücken. Aus nachhaltigem Edelstahl.



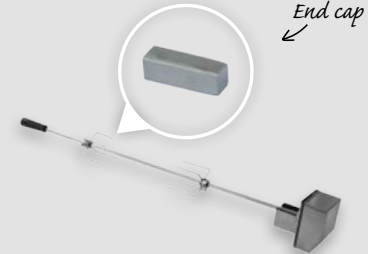
Hähnchenrost & Gemüsewok € 19,95

Mit diesem Zubehör können Sie Hähnchengerichte und Gemüse im Wok ideal zubereiten. Mit Antihaft-Beschichtung.



Pizzastein und Pizzaschneider € 29,95

Pizzastein 33 cm, Edelstahlplatte 31 cm und Edelstahl-Pizzaschneider.



Rotisserie € 119,95

Die Drehspieße können auf Outdoor-Küchen mit oder ohne Vertikalbrenner verwendet werden. Die Spieße sind ideal zum langsamen und gleichmäßigen Grillen von Braten und Geflügel.



4 Edelstahlspieße € 7,95

Die flexiblen Kabelspieße lassen sich leicht biegen. Damit nutzen Sie die verfügbare Grillfläche optimal.



Fleisch-Thermometer € 7,95

4 Kartoffel-Thermometer € 12,95

Die Fleisch und Kartoffel-Thermometer sind praktische Accessoires, mit denen Sie sehen können, ob das Fleisch oder die Kartoffel innen gar sind.



Schürze & Handschuh € 14,95

Schützen Sie sich und grillen Sie in Style mit dieser Schürze und Handschuh.

Cleaning concept

3 x Groover € 6,99

Ideal zu gebrauchen wenn die Grillroste schmutzig und fett sind. Sie heizen den Grill bis 120° C - 150° C. Danach legen Sie den Groover-Tuch auf den Rost und bewegen Sie mit der Grillbürste hin und wieder damit der Rost wieder tadellos aussieht.



6 x Edelstahl Cleaning Tücher € 4,99

Die Edelstahltücher sind zu gebrauchen für die Reinigung von Edelstahlfächern. Entfernt Fingerabdruck, Fett und Schmutz. Auch geeignet für den Einsatz im Haushalt. Die Tücher sind pro sechs verpackt.



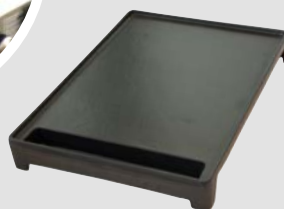


Planchas und Grillplatten



Plancha Ab € 69,95

Ein praktisches Backblech mit hochstehendem Rand, der ein Herabfallen von Grillgut in den Grill verhindert.



Porzellanbeschichtete gusseiserne Grillplatte für Seitenbrenner € 49,95

Grillplatte speziell für Premium GT, Maxim GTI und Elite GTI Seitenbrenner.

Verschiedene Modelle erhältlich. Fragen Sie Ihren Händler.



Porzellanbeschichtete gusseiserne Grillplatte Ab € 39,95

Mit der wendbaren Platte aus Gusseisen können Sie köstliche Gerichte zubereiten; von Hühnchen und Steak bis hin zu Meeresfrüchten und Gemüse.



Abdeckhauben Ab € 39,95

Für jede Außenküche gibt es eine passende Abdeckhaube. Sie sind aus qualitativem Material für eine längere Haltbarkeit und schützen Ihre Außenküche vor Wind und Wetter.



Tragetasche € 29,95 E-Grill / GP-Grill

Tragetasche für den sicheren Transport und die einfache Lagerung von Ihrem E-Grill und GP-Grill.

CLEANING TIP

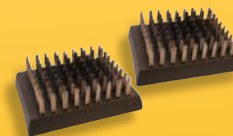
6 x Non-stick, Grilltücher € 4,99

Die Non-Stick Grilltücher von Grandhall reinigen die Roste und fetten diese auch gleichzeitig ein. Der Vorteil ist, dass Sie kein extra Öl gebrauchen dürfen wenn Sie nächstes Mal Fleisch oder Fisch auf den Grill legen. Der Grill ist gebrauchsfertig.



Cleaner & Polisher € 12,49

Hochwertiges Reinigungs- und Glanzmittel für Edelstahl, Chrom und Aluminium mit ausgezeichneten Schutzeigenschaften.



Bürstenaufsatz, € 4,95 2er-Pack

Zwei Edelstahl-Bürstenaufsätze für das Zubehörset.

Die schönen dunklen Griffe kombiniert mit Edelstahl geben dem Zubehör einen eleganten Look. Spülmaschinenfest.



BBQ Grillspatel
€ 5,95



BBQ Hamburgerspatel
€ 5,95



BBQ Grillzange
€ 7,95



BBQ Grillgabel
€ 4,95



*Aus Tigerbambus
gefertigt.*

BBQ Grillbürste
€ 5,95

Diese Accessoires sind wunderschön mit Tigerbambus gefertigt. Wurst, Fisch und Fleisch sind im Handumdrehen bereit. Spülmaschinenfest.



BBQ Fischgrillkorb
€ 5,95



BBQ Würstchengrillkorb
€ 4,95



BBQ Fleischgrillkorb
€ 9,95



Heat Glare

Heat Glare 1500 und 2000 mit Fernbedienung

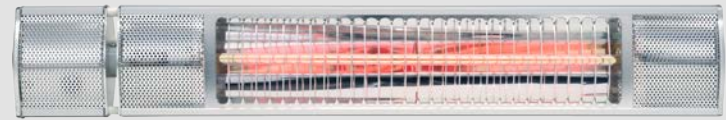
Der Heat Glare Infrarot Terrassenheizstrahler arbeitet sehr effizient und ist sogar für den freien Außenbereich bestens geeignet. Die Strahler sind mit einer speziellen LOW Glare Coated Lampe ausgestattet, die bis zu 80% weniger rot leuchtet als andere Strahler. Ein weiteres Feature des Heat Glare 2000 ist die Fernbedienung, mit der man den Heat Glare 2000 in drei Stufen schalten kann

Ausführung:

- Einfache Montage an Überdachungen, Terrassen, Sonnenschirmen, Haus fasaden, in Schwimmbädern, Büros, Werkstätten usw.
- Ausgesprochen wasserdicht, daher Regen- und spritzwasserfest (Schutzart IP65).
- Die Heizstrahler sind mit einer blendarmen und speziell beschichteten Lampe versehen, sodass bis zu 80 Prozent Rotlicht gefiltert wird und keine UV-Strahlung möglich ist. Die erwartete Lebensdauer beträgt 5000 Stunden.
- Geliefert mit elektrischem Stecker und 5 Meter Kabellänge.
- 220 – 240 Volt.
- Frequenz 50 / 60 HZ.
- Mindestens 180 cm Abstand vom Boden.
- Mindestens 20 cm Abstand zur Decke oder anderen Gegegenständen.
- Montageoberfläche ist 45° neigbar.

Fernbedienung:

- Schwach: 660W
- Mittel: 1320W
- Stark: 2000W
- An / Aus



Blendarme Lampe →

*1500W • 2,4 kg
540 x 150 x 700 mm* →
€ 199,00



*2000W • 2,7 kg
630 x 150 x 700 mm*
€ 259,00

Terrassenheizizer

THE HEATER THAT IS A DESIGN FEATURE!

Was ist ein HEATSTRIP?

Der Heatstrip ist eine sehr wirkungsstarke und qualitativ hochwertige Innen- und Außenheizung. Er erwärmt eine Terrasse innerhalb von zehn Minuten und man spürt seine Wärme sogar noch in einem Abstand von vier Metern von der Wärmequelle, abhängig des Typs.

Vorteile Heatstrip:

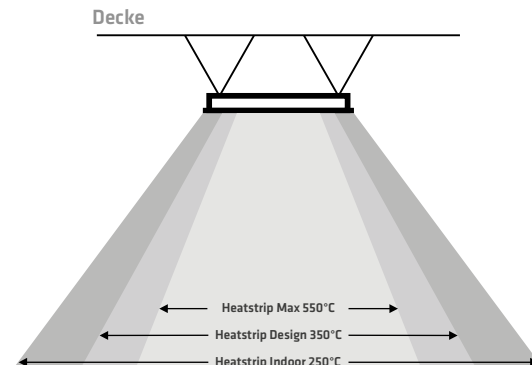
- Platzsparend in der Anbringung.
- Stilvoll.
- Wird bei der Wärmeabgabe praktisch nicht rot.
- Energiesparend im Verbrauch.
- Geringer Wartungsaufwand.
- Für Einbau geeignet.

Dimmer-Steuerung für den Heatstrip:

Für den europäischen Gebrauch der Heatstrips empfehlen wir nicht die Verwendung von Dimmern oder Geräten, die die Leistung auf Hoch, Mittel oder Niedrig einstellen. Der Heatstrip ist für eine optimale Leistung und Effizienz bei voller Betriebstemperatur ausgelegt. Dimmer und Strombegrenzer reduzieren die Leistung.

Für mehr Informationen über den Heatstrip und Möglichkeiten, besuchen Sie unsere Website. www.heatstrip.eu.

Anwendung	Max	Design	Indoor
Indoor isolierte Bereiche, Klassenräume, Büros, Badezimmer, feuchte Umgebungen, Trockenkammern.	✗	✓	✓
Überdachte Außenbereiche, Cafés, Veranden, Patios, Balkons, Deckenhöhe bis 3 m.	✗	✓	✗
Überdachte Außenbereiche, Cafés, Veranden, Patios, Balkons, Deckenhöhe ab 3 m.	✓	✗	✗
Außenbereiche.	✓	✗	✗
Offene Indoor-Bereiche, Lager, Fabriks-, Fertigungs- und Sporthallen.	✓	✓	✓
Indoor-Punktheizung über Tischen, für Montageräume.	✓	✓	✗



heatstrip Max

Heizstrahler mit einem industriellen Design, der sowohl in geschlossenen Räumen als auch in Außenbereichen eingesetzt werden kann.

Ausführung:

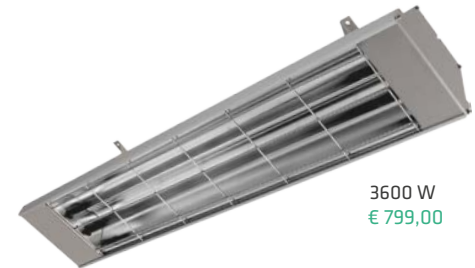
- Hohe Abgabe von Strahlungswärme.
- Einzigartige "Low-glow"-Heiztechnologie.
- Zur permanenten Montage im Freien geeignet.
- Wartungsfrei, vor Korrosion geschützt.
- Leistungsstarkes Incoloy-Element.
- Hochwertige Qualität - 2 Jahre Garantie.
- Vielseitige Befestigungs- und Anwendungsmöglichkeiten.
- Design, Entwicklung und Montage aus Australien.
- IPX5 dies bedeutet dass der Heatstrip Max hundertprozentig regen- und wetterfest ist.

Einzigartige "Low-glow"-Technologie

Das mit einem speziellen Design entworfene Low-glow-Heizelement erzeugt eine sehr milde, unterschwellige Wärme. Dadurch kommt dieses Gerät ohne das blendende Licht herkömmlicher Infrarot-Heizstrahler aus, sodass Sie die behagliche Wärme optimal genießen können.

Regler mit Timer und Fernbedienung für Wandmontage Heatstrip Max, Design und Indoor!

€ 169,95



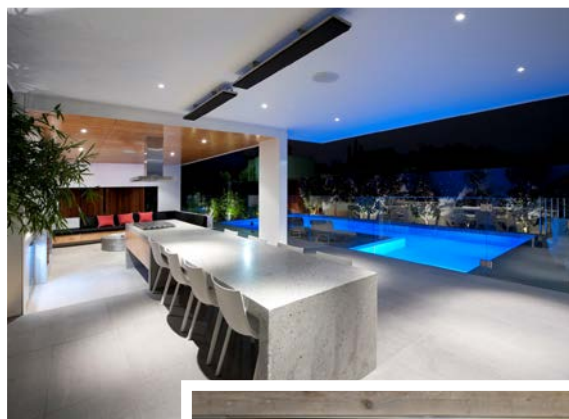
Fragen Sie Ihren Händler nach weiterem Zubehör.

heatstrip Design

Der Heatstrip Design ist eine qualitativ sehr hochwertige Innen- und Außenheizung. Durch die schlanke Form benötigt der Heatstrip Design nur wenig Platz, bietet aber eine große Wirkung und kann eine Terrasse innerhalb von 10 Minuten aufheizen. Trotz dieser überragenden Leistungen benötigt der Heatstrip nur wenig Strom. Heatstrips sollten im Freien bevorzugt unter Überdachungen montiert werden, um Wärmeverlust zu vermeiden. Heatstrip hat schon in vielen Aufenthaltsbereichen von Restaurants, Gaststätten und Clubs gewährleistet, dass die Plätze im Freien zu jeder Jahreszeit rund um die Uhr genutzt werden konnten.

Ausführung:

- Gehäuse aus hochwertigem Aluminium.
- Komplett mit variablen Montagestützen, zur Montage an Wand und Decke geeignet.
- Das Gerät ist bereits mit Kabel und Stecker versehen.
(1500 W + 2400 W)
- Das Heizelement selbst ist in schwarz ausgeführt und strahlt kein rotes Licht.
- Spannung 230V. Für United Kingdom 240V.
- Montagehöhe bis zu 3 m.
- Empfohlene Montagehöhe ca. 2,50 m.
- Die Mindestmontagehöhe ist aus Sicherheitsgründen 2,10 m (die Strahlungsfläche erreicht eine Temperatur von mindestens 350° C)
- Der Heizstrahler ist nach IP55 geprüft. Das bedeutet, dass der Heatstrip hundertprozentig regen- und wetterfest ist.



Einbaugehäuse



1500 W
€ 429,00



2400 W
€ 499,00



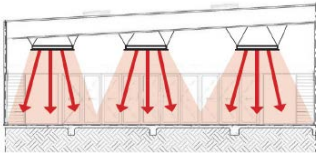
3200 W
€ 649,00

heatstrip Indoor

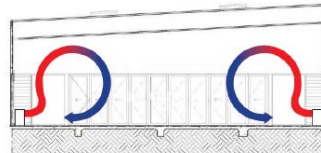
Einzigartige, moderne, schlanke Innenheizung, die einen Raum innerhalb von 10 Minuten angenehm aufheizen kann. Aufgrund des schlanken Designs und der überragenden Leistungen benötigt der Heatstrip nur wenig Strom. Der Heatstrip Indoor sollte nur unter geschlossenen Überdachungen montiert werden, wie z.B. in Wohnräumen, Wintergärten, Garagen, usw.

Ausführung:

- Wetterfest nach IP45 und speziell designed für Innenbeheizung.
- Strahlungswärme.
- Ausgezeichnete Heatstrip Leistungen.
- Geeignet für viele Anwendungen - für die private als auch für die gewerbliche Nutzung.
- Vielseitige Befestigungs- und Anwendungsmöglichkeiten.
- Minimale Wartung.



Strahlungswärme verteilt sich direkt nach unten und erwärmt den Raum, der beheizt werden muss.

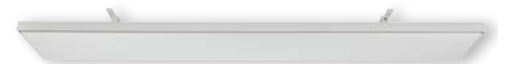


Konvektionswärme kann in nicht isolierten Bereichen verloren gehen und steigt zur Decke.



1200 W
€ 429,00

2400 W
€ 649,00



Mit Befestigungsbügeln

www.heatstrip.eu



It's the Grate that makes the grill

GrillGrates grill food better!

Eine neue innovative Grillfläche, die viel besser grillt.

- Machen Sie aus jedem Grill einen Infrarotgrill.
- Gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Kein Aufflammen mehr möglich.
- Saftigeres Grillgut.
- Perfekte Grillbrandings.
- Geeignet für Fisch, Pizza, Fleisch und Gemüse.
- Einfach zu reinigen.
- Passt auf jeden Grill.



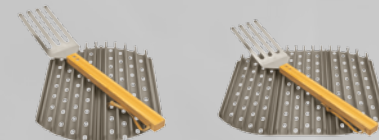
Durch das Brechen der Leitfähigkeit der Roste, können Sie zwei Hitzezonen erlangen. Für das Grillen von Steaks oder Burger benötigen Sie höhere Temperaturen. Das Gemüse muss eine geringere Wärmetemperatur bekommen, da sie sonst verwelken oder verbrennen. Die GrillGrates sind die perfekte Lösung!

*Non-Stick Reinigungstücher
Optimal zum Ölen der GrillGrates*
€ 4,99

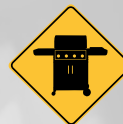
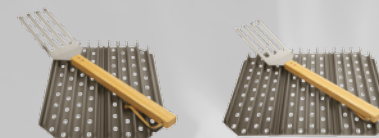
www.grillgrate.eu



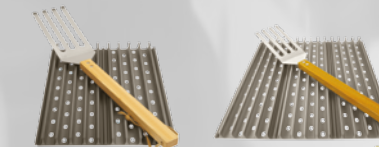
37 cm Ø
47 cm Ø
57 cm Ø



38 cm Ø
46 cm Ø



35 x 26.6 cm
44 x 26.6 cm
45 x 40.0 cm
47 x 26.6 cm
51 x 26.6 cm



NEU ZUBEHÖR: BALD VERFÜGBAR

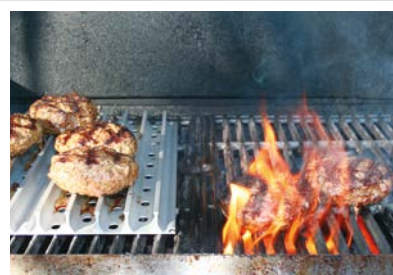
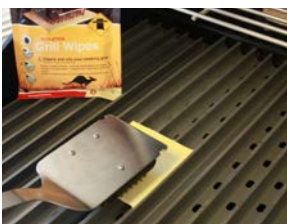
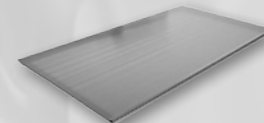
GrillGrate Zange
€ 19,95



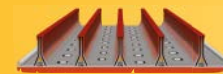
GrillGrate Bürste
€ 5,95



GrillGrate Grillplatte
Ab € 24,95
23,8 x 34,9 cm
23,8 x 44,1 cm



ORIGINAL RAISED RAIL DESIGN™
INFRARED ZONE



EVEN HEAT DISTRIBUTION