



Enjoy outdoor living



Australian Design



More than a decade

Grandhall zeigt diesen Frühling wunderschöne Innovationen basierend auf den bestehenden Modellen.

Einer der Kracher des letzten Jahres, der Xenon Holzkohle-Grill besitzt ein robustes Aussehen und verfügt über viele Extras wie eine verstellbare Bodenplatte, sodass die Temperatur variiert und Kohle einfach hinzugefügt werden kann.

Die Gasgrills Xenon 3, Xenon 4 und der schwarze Santa Fe haben ein Retro Design und sind für kleine und große Terrassen und Balkone eine ausgezeichnete Wahl. Der Santa Fe ist auch in einer neuen creme-weiße Version in limitierter Auflage lieferbar.

Die erfolgreichen Modelle Premium GT und Maxim GT sind als Module lieferbar. Dies bedeutet, dass der Kunde einen Einbaugrill kauft und ihn je nach gewünschtem Modell mit separat erhältlichen Schrank- und Seitenteilen vervollständigt. Die Möglichkeiten der Grills werden aufgrund der zusätzlichen Seitenbrenner noch mehr erweitert. Auf dem leistungsstarken 4,4-kW-Seitenbrenner mit Gusseisen-Wok-Ständer lässt sich perfekt kochen, auch asiatisch.

Auch die Liebhaber von Edelstahl hat Grandhall nicht vergessen. Der neue Einbaugrill Elite GT, ist aus Edelstahl 304 gefertigt und mit Alu-Knöpfen und Therma-Core Edelstahl-Rosten versehen. Ein schöner integrierter Grill für jahrelangen Grill-Spaß.

Zubehör

Mit dem Grandhall Zubehör haben Sie immer das richtige Grillwerkzeug zur Hand. Handschuhe, Spieße, Werkzeugsets usw. Praktische Geräte für leckeres und sicheres Grillen.

GrillGrate

Wollen Sie Ihr Grill noch mehr Power geben oder funktioniert Ihr Grill noch tadellos, aber sollten die Roste ersetzt werden? Versuchen Sie dann einmal die GrillGrate Roste. Diese anodisierten Aluminium Grillroste generieren extra Wärme, schützt vor Fettbrand und erstellen Grillstreifen auf dem Fleisch. Haben Sie einmal GrillGrates gebraucht, dann wollen Sie nicht mehr ohne.

Diese Broschüre ist vollgepackt mit Informationen über unsere Grills und Barbecues. Schauen Sie sich diese Broschüre an und entdecken Sie die unbegrenzten Möglichkeiten unserer Grills.



LIKE & SHARE

Liken Sie unsere Facebookseite
www.facebook.com/grandhalleurope
und besuchen Sie unsere Website
www.grandhall.de

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 von Kochen im Freien und Grillen ist.

€ 249,00

53,6 x 40,8 cm
139 x 126,5 x 65,5 cm



**Abdeckhaube
Xenon Holzkohlegrill**
€ 34,95

*2 porzellan-
beschichtete
gusseiserne
Grillroste*

*Klappbare
Seitenteile*

*Robuste
Räder*

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



Flaschenöffner

*Perfekt für
indirektes grillen*

*praktische
Aufhängehaken*

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.

€ 24,95

**Klappbarer
Anzündkamin/Grill**

*Komplett
faltbar*



Anzündkamin

Grill



Xenon Series

Rugged and Manly

Die 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.

Klappbare Seitenteile

Seitenbrenner



Xenon 3

€ 399,00



53,5 x 40,8 cm



11,5 kW



136,5 x 117,5 x 57 cm



Geeignet für 5 Kg Gasflasche

Klappbare Seitenteile



Xenon 4

€ 499,00



71,5 x 40,8 cm



14,4 kW



154,5 x 117,5 x 57 cm





Santa Fe

Tough and Masculine

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.

Warmhalterost

Geeignet für 5 Kg Gasflasche

Auf dem Seitenbrenner können Sie köstliche Pasta kochen oder Gambas braten

Zündung in Knopf



LIMITED RETRO EDITION

€ 599,00

NEU

Santa Fe Cream-white



Santa Fe
€ 599,00



71,5 x 40,8 cm



14,4 kW



152 x 118 x 57 cm





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.

Verzinkte Fettauffangschale mit Griff aus Edelstahl, herausnehmbar an der Vorderseite



Geeignet für 11 Kg Gasflasche



Premium GT Island set

€ 749,00



60 x 45 cm



17 kW



151,3 x 117,5 x 62,5 cm



Premium GT 3 + Seitenbrenner

€ 549,00



60 x 45 cm



17 kW



137,5 x 118 x 61,5 cm



Premium GT 3 Built-in

€ 369,00



60 x 45 cm



12,6 kW



67,3 x 50,2 x 65,6 cm



Seitenbrenner für Built-in

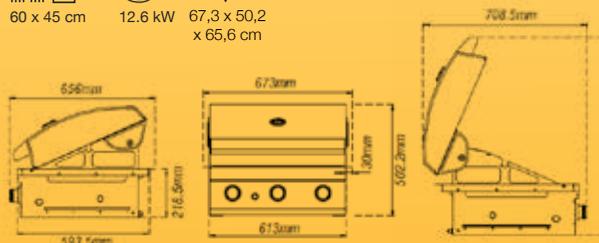
€ 149,00



4.4 kW



45 x 54.5 x 22 cm



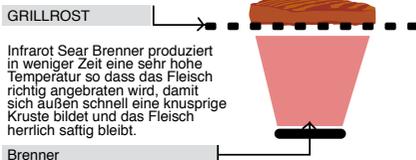
Das Modell Premium GT3 Built-In eignet sich vor allem für Verandas und Überdachungen, sodass man gleich im Frühjahr bis weit in den Herbst draußen genießen und kochen kann.

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



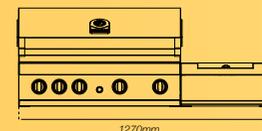
Seitenbrenner für Built-in

€ 149,00



Maxim GT 4 Built-in

€ 599,00



Doppelwandige Haube



Infrarot Vertikalbrenner und Sear Brenner

Geeignet für 11 Kg Gasflasche

Robuste Räder



Maxim GT 4

€ 799,00



Maxim GT Island set

€ 999,00



Elite GT 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.

3 porzellanbeschichtete
gusseiserne Integrierte
Grillroste & Grillplatte

Inklusive Sear
& Vertikal
Infrarotbrenner



Elite GTI 4

€ 999,00



integrill™
just grill, with better, more performance

NEU



Abdeckhaube für 4-Brenner Built-in

€ 39,95



Reinigung und Pflege von 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



**CLEANING
TIP**



V2A Edelstahl

Infrarot
Sear Brenner



Eignet sich vor allem
für Verandas und
Überdachungen

Therma Core™
Grillroste aus
Edelstahl

NEU

Aluminium Knöpfe



1270mm

Elite GT 4 Built-in

€ 849,00



Therma Core™
Edelstahl Grillroste
für Elite Built-in



Edelstahl
Frontplatte
ist optional

€ 29,95



E-Grill Konzept

Quality cooking

Der E-Grill ist ein praktischer Kompakt-Infrarotgrill, der sich ganz besonders für Balkone und kleine Terrassen eignet. Dieser kleine Power-Grill überzeugt durch die ausgezeichneten Wärmeleistungen, die denen eines Gasgrills in nichts nachstehen. So lassen sich die Poren des Grillguts schneller verschließen, damit es schön saftig bleibt.



Infrarot Elektrogrill

← sehr ergiebig



E-Grill
€ 199,00

integrill™
best price, best service, best performance



30 x 45 cm



1500 W



55 x 22 x 43 cm



Wärmeregulung

• 360° c

• Zwei Lampen sind getrennt zu schalten

• Porzellanbeschichtete gusseiserne Grillplatte

• Auto-off-Modus

• Doppelwändige Hülle aus Edelstahl

• 8000 Grillstunden



Tisch E-Grill / GP-Grill € 59,95



Klappbarer Balkontisch € 59,95



Tragetasche E-Grill € 29,95

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



Plancha E-Grill / GP-Grill € 69,95

Heat Glare 2000 mit Fernbedienung

Der Heat Glare Infrarot Terrassenheizstrahler ist mit einer speziellen Low Glare coated Lampe ausgestattet, IP65, dies heißt daß die Lampe bis zu 80% weniger rot leuchtet als andere Strahler, mindestens 5.000 Stunden brennt, keine UV-Strahlung möglich ist und draußen gebraucht werden kann. Der Heat Glare 2000 hat eine Fernbedienung, mit der man den Heat Glare 2000 in drei Stufen schalten kann, Schwach 660W, Mittel 1320W und Stark 2000W, On / Stand by.

€ 259,00

*2000W • 2,7 kg
← 630 x 150 x 100 mm*





GP-Grill

Quality cooking

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



Gasgrill



GP-Grill

€ 169,00



30 x 50 cm



3.2 kW

integriLLTM

für gas, elektr. Beheiz. oder performance



55 x 22 x

43 cm



Fettauffangschale



Plancha € 74,95

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 GT und Elite GTI Seitenbrenner.



Verschiedene Modelle erhältlich. Fragen Sie Ihren Händler.



Porzellanbeschichtete gusseiserne Grillplatte Ab € 29,95

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

Heat Glare 1500

*1500W • 2,4 kg
540 x 150 x 100 mm*

€ 199,00





**Kebab-/
Rippchenhalter**

€ 29,95

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



**Hähnchenrost
& Gemüsewok**

€ 19,95

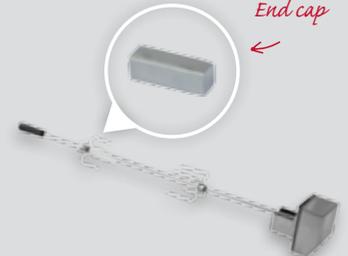
Mit diesem Zubehör können Sie Hähnchengerichte und Gemüse im Wok ideal zubereiten.



**Pizzastein und
Pizzaschneider**

€ 29,95

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



Rotisserie

€ 119,95

Die Drehspeie können auf Outdoorküchen mit oder ohne Vertikalbrenner verwendet werden.



4 Edelstahlspieße

€ 7,95

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



**Zubehörset mit
roten soft Griffen**

€ 29,95

Die Zange ist für eine gute Kontrolle gerändelt, der Spatel mit abgeschrägten Kanten gleitet leicht unter das Essen und die Bürste ist für maximalen Kontakt an der Oberfläche abgewinkelt.



**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 &
Handschuhe**

€ 14,95

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

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. Die Groover sind pro drei verpackt.



6 x Edelstahl Cleaning Tücher € 4,99

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



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



BBQ Grillspatel € 5,95



BBQ Hamburger Wender € 5,95



BBQ Grillzange € 7,95



BBQ Grillgabel € 4,95



BBQ Grillbürste € 5,95



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



BBQ Fisch grillkorb € 5,95



BBQ Würstchen grillkorb € 4,95



BBQ Fleisch grillkorb € 9,95

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 € 11,95

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



Abdeckhauben Ab € 34,95

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

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



Räucherbeutel

€ 3,95

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

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



Räucherlachs

Good to eat



225 Gramm grobes Meersalz
50 Gramm Rohrzucker
Frischer Dill
Geriebene Zitronenschale
Weißer Pfeffer
600 bis 800 Gramm Lachsfilet mit Haut

Mischen Sie Meersalz, Rohrzucker, Zitronenschale, frischen Dill und einige Pfefferkörner. Reiben Sie die Lachsfilets mit dieser Mischung ein und stellen Sie sie abgedeckt für 45 Minuten in den Kühlschrank. Spülen Sie den Lachs gründlich ab und tupfen Sie ihn trocken. Füllen Sie die Hälfte des Smoker-Behälters mit den Buchenholz-Chips von Grandhall und stellen Sie ihn in die Mitte des Barbecues unter das Gitter auf die Brenner. Der Lachs benötigt, abhängig vom Gewicht, ca. 45 Minuten zum Garen.

Hähnchen auf der Dose (Kartoffeln und Möhren)

FÜR VIER PERSONEN

Zutaten:

- 1 Hähnchen
- 1 Dose Bier oder Cola
- 1 Beutel Hähnchengewürz

Zubereitung:

1. Reiben Sie das Hähnchen mit den Gewürzen ein.
2. Trinken Sie die Dose Bier oder Cola halb leer.
3. Stülpen Sie das Hähnchen über die Dose, die Schenkel nach unten.
4. Hähnchen in den gusseisernen Topf der Grandhall Outdoor Küche platzieren. Ein Backblech tut übrigens dieselben Dienste, wenn Sie einen solchen Topf nicht besitzen.
5. In die Outdoor Küche einsetzen und das Hähnchen ca. 50 bis 60 Minuten bei 200° C gar backen/dünsten. Der Deckel sollte dabei geschlossen bleiben.



Riesen Garnelen mit grünem Genovese Pesto und Sekt

(Zubereitung auf dem Seitenbrenner mit Wok oder auf der Gusseisenplatte)

Zutaten:

- Oliven Öl
- Riesen Garnelen 1 Kilo tiefgefroren 26/30, +/- 60 Stück
- 1 Dose grüner Genovese Pesto und schwarzer Pfeffer
- 1 Flasche nicht zu süßer Sekt
- Frühlingzwiebeln in kleinen Ringen und süßer roter
- Paprika in kleinen Würfel

Das perfekte T-Bone Steak

FÜR VIER PERSONEN

Zutaten:

- 50 g Butter
- 4 T-Bones
- Öl
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Setzen Sie eine Gusspfanne auf einem lauwarmen Platz auf dem Grill. Die Butter schmelzen. Heizen Sie den Grill auf 250° C auf. Legen Sie die T-Bones Steaks auf dem Grill und grillen diese ca. 2 Minuten pro Seite. Fügen Sie Öl, Salz und Pfeffer hinzu. Legen Sie die T-Bone Steaks in die Gusspfanne, die auf dem lauwarmen Platz auf dem Grill steht, bis die Kerntemperatur 52° C erreicht ist. Legen Sie die T-Bone Steaks auf ein Brett und fügen zwei Esslöffel Butter zu.



Zubereitung:

Heize die Gusseisenplatte oder Wok gut auf. Öl auch sehr heiß werden lassen. Riesengarnelen anbraten und in der letzten Minute Frühlingzwiebeln und süßer Paprika mitbraten. Pfeffer und Pesto Genovese zufügen und mit Sekt ablöschen. Die Riesengarnelen sind fertig wenn der Sekt verdampft ist.



Ein köstlicher Burger, lecker, einfach und leicht

FÜR VIER PERSONEN

Zutaten:

- 4 Hamburger-Brötchen
- 500g Hackfleisch
- 1 Ei
- Paniermehl
- 1 rote Zwiebel, gehackt
- 1 Kopf (Mini-Salat)
- ½ Esslöffel Worcestershire-Sauce
- 4 Scheiben Cheddar-Käse
- 4 Scheiben Speck
- Paar Scheiben Gurke
- Tomatenketchup

Zubereitung:

Grillen Sie den Speck und trocknen diesen danach auf einem Papier. Geben Sie das Hackfleisch in eine Schüssel und vermischen es mit Ei und Semmelbrösel, um dann herzhaftes Burger zu formen. Fügen Sie eine Prise Salz, Pfeffer, eine halbe rote Zwiebel und Worcestershire-Sauce hinzu. Teilen Sie das Fleisch in Viertel und machen feine Bürger. Heizen Sie den Grill auf 250° C und legen Sie die Burger auf den Grill und grillen diese von beiden Seiten.



It's the Grate that makes the grill

Wenn Sie wünschen, können die GrillGrates auf jede gewünschte Länge geliefert werden.
Für Fragen, schicken Sie bitte eine Email an info@grillgrate.eu

GrillGrates grill food better

Funktioniert Ihr Grill noch tadellos, aber sollten die Roste ersetzt werden? Versuchen Sie dann einmal die GrillGrate Roste. GrillGrates bieten Ihnen viele Vorteile:

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

Tip GrillGrate: 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 Wärmtemperatur bekommen, da sie sonst verwelken oder verbrennen. Die GrillGrates sind die perfekte Lösung!

GrateGriddle for grate griddling!

- Flache Seite zum Grillen
- Gerippte Seite zu tauen

www.grillgrate.eu



2 Grates Ø 28 cm
2 Grates Ø 37 cm
2 Grates Ø 47 cm
3 Grates Ø 57 cm



2 Grates Ø 38 cm
3 Grates Ø 46 cm
2 Grates 44 x 26,6 cm
4 Grates 44 x 53,2 cm



2 Grates 35 x 26,6 cm
2 Grates 40 x 26,6 cm
2 Grates 44 x 26,6 cm
3 Grates 44 x 40,0 cm
2 Grates 47 x 26,6 cm
2 Grates 49 x 26,6 cm
2 Grates 51 x 26,6 cm
1 Grate 61 x 13,3 cm



1 Grategriddle 35 x 23,8 cm € 24,95
1 Grategriddle 44 x 23,8 cm € 29,95
1 Grategriddle 47 x 23,8 cm € 34,95

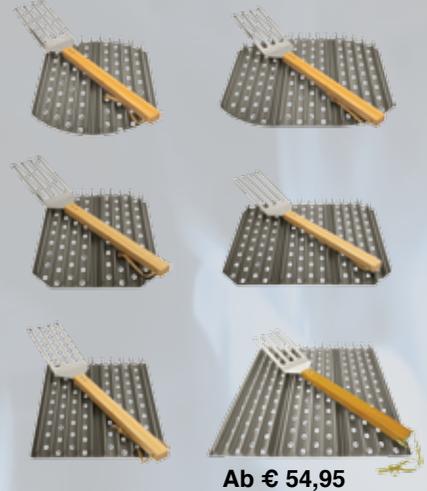
GrillGrate Zange € 19,95



GrillGrate Bürste € 5,95



GrillGrate Tool € 14,95



Ab € 54,95

