Heiß auf BBQ

REZEPTE FÜR GRILLKÜNSTLER

Heißes Gewinnspiel auf der Rückseite!

SPARK

Party Burgerpresse

GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.

www.gefu.com

Heiß auf BBQ

Wenn Dir ein einfaches Grillwürstchen nicht mehr reicht oder Dich Steaks auf Dauer langweilen, dann sind diese Rezepte in Verbindung mit den richtigen Werkzeugen von GEFU genau das Richtige!

Entdecke Deine Grillkunst!

Du hast zur Grill-Party geladen? Da sind bei Jund und Alt die Party-Burger der Renner. Mit der Party-Burgerpresse zauberst du Snacks im Street-Food-Style.

Lass Dich inspirieren und probiere gleich eines der leckeren Rezepte in diesem Heft aus wie den Ingwer-Zitronengras Beef-Burger oder ein gebeitztes Lachssteak mit Kartoffelspiralen und Kerbelmayo. Hier verleihen die Zedernholz-Grillbretter dem Lachs den besonderen Geschmack.
Einfach lecker!

GEFU BBQ - STYLE

REZEPTE

INGWER-ZITRONENGRAS BEEF-BURGER 4

GEGRILLTE HÄHNCHENKEULEN mit lauwarmen Kartoffel-Kürbis Salat 6

VEGGI-BURGER MIT GRATINIERTEM PICANDOU und blauen Kartoffelchips 8

GEBEITZTES LACHSSTEAK mit Kartoffelspiralen und Kerbelmayo 10

MALZBIER-HÄHNCHEN MIT GRILLGEMÜSE Ofenkartoffel mit Senf-Mais-Creme 12

US SPARE-RIBS MIT TEXAS MARINADE Kartoffelspalten und Mais 14

CHILI-SCHOKOLADENKÜCHLEIN mit flüssigem Kern und gegrillter Honig-Banane 16

GEFU wünscht Dir viel Spaß bei Deinem BBQ und natürlich guten Appetit.

INGWER-ZITRONENGRAS BEEF-BURGER

Hamburgerpresse SPARK

Artikelnr. 15410

• Bodenwölbung verhindert das Verformen der Patties • Fleischmenge CLASSIC: 120 g; KING-SIZE: 180 g • Durchmesser: 12 cm • Ø 14 cm, H 8 cm • hochwertiger Edelstahl, Porzellan • spülmaschinengeeignet

Party Burgerpresse SPARK

Artikelnr. 15400

- perfekt geformte 60g-Partyburger
- Bodenwölbung verhindert das Verformen der Patties
- Ø 6,8 cm, H 8 cm
- hochwertiger Edelstahl, Porzellan
- spülmaschinengeeignet

Ingwer-Zitronengras Beef-Burger

GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.

Zutaten für 8 Mini-Burger:

Für die Patties:

500 g Hackfleisch vom Rind
25 g Ingwer
4 Halme Zitronengras
2 Knoblauchzehen
4 Schalotten
80 ml Sahne
1 Ei
Panko Paniermehl
Salz
Pfeffer

Für die Guacamole:

4 Avocados
1 Zitrone
1 Knoblauchzehe
150 g Schmand
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Außerdem:

8 kleine Burgerbrötchen
Tomaten
Salat

Patties:

Ingwer, Knoblauch und die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Diese zusammen mit dem längst halbierten Zitronengras und etwas Salz in einen Topf geben und mit Sahne leicht bedecken. Zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten kochen lassen. Nun das Zitronengras heraus nehmen und den Rest mit einem Mixer pürieren. Dieses Püree zusammen mit dem Eigelb unter das Hackfleisch kneten. Die Masse jetzt in 8 gleichgroße Portionen teilen und mit der Party-Burgerpresse SPARK zu kleinen Patties formen und anschließend in Panko Paniermehl wälzen. TIPP: Um die Patties besser aus der Form zu bekommen, diese vorher mit dem Paniermehl ausstreuen. Sobald das Fleisch in der Schale liegt, dieses auch bestreuen.
Auf dem Grill garen oder in der Pfanne mit etwas Pflanzenöl erhitzen und die Patties kurz darin anbraten. Anschließend im vorgeheizten Ofen ca. 10 Min. bei 160°C weiter garen.

Guacamole:

Avocados schälen, entkernen und grob zerkleinern. Knoblauch schälen und fein würfeln (z.B. mit dem Knoblauchschneider GARLICO). Die Schale der Zitrone mit Hilfe einer Reibe abreiben und den Saft mit der Zitruspresse LEMON auspressen. Jetzt alles zusammen in einen Mixer geben und zusammen mit etwas Salz, Pfeffer und ein paar Tropfen Olivenöl einmal kurz aufmixen. Zum Schluss die pürierte Masse unter den Schmand heben.

Burger:

Burgerbrötchen aufschneiden und von beiden Seiten mit der Guacamole bestreichen. Die unteren Brötchenhälften mit etwas Salat, den Patties und einer Scheibe Tomate belegen. Obere Brötchenhälfte auflegen und die Burger mit einem Zahnstocher fixieren damit er nicht auseinanderfallen kann.

14,95 €

16,95 €

GEGRILLTE HÄHNCHENKEULEN

mit lauwarmen Kartoffel-Kürbis Salat

Hähnchenkeulen-Halter BBQ

Artikelnr. 89259

Bis zu 12 knusprige Hähnchenschenkel oder würzige Chickenwings können mit dem praktischen Hähnchenkeulenhalter aus hochwertigem Edelstahl ohne Wenden gleichmäßig und knusprig gegrillt werden.

- zum Grillen von Hähnchen-Unterkeulen und Hähnchenfl ügeln
- für bis zu 12 Hähnchenteile • Einklappbares Gestell • L 43,5, B 10, H 15,5 cm
- hochwertiger Edelstahl • spülmaschinengeeignet

GEGRILLTE HÄHNCHENKEULEN
mit lauwarmen Kartoffel-Kürbis Salat

GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.

Zutaten für 4 Personen:

Für die Hähnchenkeulen:
12 Hähnchenkeulen
2 Knoblauchzehen
Paprikagewürz
Curry
Salz
Pfeffer
Pflanzenöl

Für den Kartoffel-Kürbis Salat:
200g Kartoffeln
200g Hokkaidokürbis
4 Schalotten
Kürbiskerne
Kürbiskernöl
Salz
Pfeffer
glatte Petersilie

Für die Süßkartoffelchips:
1 Süßkartoffel
Salz

Für die Hähnchenkeulen:
Den Knoblauch schälen, pressen und in einen kleinen Mixbehälter geben. Pflanzenöl zusammen mit etwas fein gehacktem Rosmarin, Paprikagewürz, Curry, Salz und Pfeffer hinzugeben und zu einer Gewürzpaste mixen. Die Hähnchenkeulen nun mit einem Pinsel gleichmäßig einpinseln. Anschließend werden diese mit dem Knöchelansatz nach oben in den (GEFU Hähnchenkeulenhalter) gehangen. Zum Schluss werden sie im vorgeheizten Grill mit verschlossenem Deckel ca. 30 Min. bei 160°C bis 180°C kross gebacken.

Für den Kartoffel-Kürbis Salat:
Die Kartoffeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser, je nach Größe ca. 45 Min. kochen. Den Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese Würfel werden ebenfalls in gesalzenem kochendem Wasser ca. 4 Min. gekocht, jedoch anschließend in Eiswasser abgeschreckt. Schalotten schälen und fein würfeln. Sobald die Kartoffeln gar sind werden diese über einem Sieb abgeschüttet. Nachdem sie ausgekühlt sind werden sie ebenfalls in kleine Würfel geschnitten. Anschließend werden die Kartoffeln zusammen mit den Schalotten, dem Kürbis, den Kürbiskernen, etwas Kürbiskernöl und grob gehackter Petersilie in einer Pfanne angebraten. Zum Schluss noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Süßkartoffeln:
Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich waschen. Diese dann von vorne nach hinten in dünne Scheiben schneiden. Anschließend werden die dünnen Kartoffelscheiben in einer Friteuse fritiert. Hierbei das Fett und die Chips mit Hilfe eines Löffels immer in Bewegung halten. Somit garen sie von allen Seiten gleichmnäßig. Die Chips haben einen schmalen Grad von knusprig zu verbrannt. Deshalb sofort den Friteusenkorb aus dem Fett heben, sobald sie braun werden. Zum Schluss die fertigen Chips auf ein Küchenpapier geben und Salzen.

~~32,95~~
24,95 €

VEGGIE-BURGER MIT GRATINIERTEM PICANDOU und blauen Kartoffelchips

Grillpfanne BBQ, klein Artikelnr. 89257

• L 33 cm, B 19 cm, H 2,5 cm

Grillpfanne BBQ, groß Artikelnr. 89258

• L 43 cm, B 25 cm, H 3 cm

Ob Grillgemüse, feine Jakobsmuscheln oder eine leckere Dorade: Auf dem Grill gelingt Leckeres mit der Grillpfanne ebenso schonend wie gesund.
• für Pfannengerichte vom Grill • schonend und gesund garen • Hitzezirkulation durch Lüftungsschlitze • hochwertiger Edelstahl • spülmaschinengeeignet

VEGGIE-BURGER MIT GRATINIERTEM PICANDOU und blauen Kartoffelchips

GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.

Zutaten für 8 Mini-Burger:

Für die Patties:

250 g Gelbe Linsen
100 g Erbsen
2 Schalotten
Muskatnuss
Pflanzenöl
Panko Paniermehl
Salz
Pfeffer

Für die blauen Kartoffelchips:

2 blaue Kartoffeln
Salz

Außerdem:

8 kleine Burgerbrötchen
150 g Picandou (Ziegenkäse)
brauner Zucker
Salat

Patties:

Linsen in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und zusammen mit etwas Salz ca. 30 Min. köcheln lassen. Einen weiteren Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und darin die Erbsen ca. eine Minute kochen. Anschließend direkt in Eiswasser blanchieren (abschrecken). Schalotten schälen, fein würfeln und in einer Pfanne zusammen mit etwas Pflanzenöl anschwitzen. Sobald die Linsen fertig gegart sind über einem Sieb abschütten und ca. 5 Min. abkühlen lassen. Linsen zusammen mit den Schalotten, Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat in einen Mixer geben, fein pürieren, abschmecken und zurück in eine Schüssel geben. Blanchierte Erbsen unterheben. Masse in 8 gleichgroße Portionen teilen und mit der Party-Burgerpresse SPARK zu kleinen Patties formen und anschließend in Panko Paniermehl wälzen. TIPP: Um die Patties besser aus der Form zu bekommen, diese vorher mit dem Paniermehl ausstreuen. Entweder in einer Grillpfanne grillen oder in der Pfanne gold-braun braten.

Blaue Kartoffelchips:

Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich waschen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Anschließend die Kartoffelscheiben in einer Fritteuse frittieren. Dabei das Fett und die Chips mit Hilfe eines Löffels immer in Bewegung halten. So garen sie von allen Seiten gleichmäßig. Damit die Chips nicht verbrennen den Fritteusenkorb aus dem Fett heben, sobald sie braun werden. Die fertigen Kartoffelchips auf ein Küchenpapier geben und Salzen.

Für den Burger:

Zuerst den Picandou grob zerbröseln und in einer feuerfesten Schale (z.B. Crème Brûlée Schälchen INSPIRIA) verteilen. Den Käse nun mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Crème Brûlée Profi-Brenner FUEGO karamellisieren. Burgerbrötchen aufschneiden. Die unteren Brötchenhälften mit etwas Salat, den Patties, dem Picandou und den blauen Kartoffelchips belegen. Obere Brötchenhälfte auflegen und die Burger mit einen Zahnstocher fixieren damit er nicht auseinanderfallen kann.

GEBEITZTES LACHSSTEAK

mit Kartoffelspiralen und Kerbelmayo

Zedernholz-Grillbretter BBQ, 2 Stück

Artikelnr. 89289

- vor jeder Anwendung: 2-3 Stunden in Wasser quellen lassen
- optimal für Fisch, Fleisch und Gemüse
- für ein unverwechselbares Raucharoma
- mehrfach wiederverwendbar
- L 30 cm, B 15 cm

GEBEITZTES LACHSSTEAK
mit Kartoffelspiralen und Kerbelmayo

GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.

Zutaten für 4 Personen:

Für das Lachssteak:
4 Lachssteaks
Pökelsalz
Zucker
grob gemahlener Pfeffer
2 Zitronen
2 Orangen
Koriander

Für die Kartoffelspiralen:
600g Kartoffeln
Salz

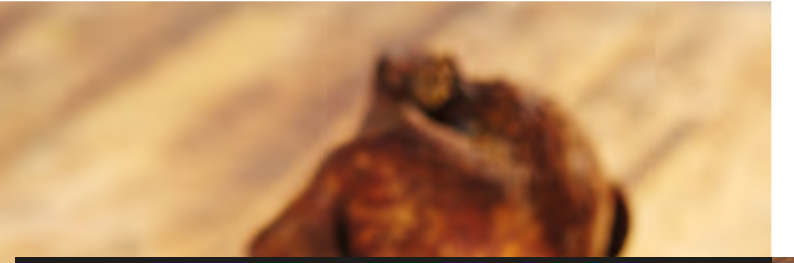
Für die Mayo:
300ml Pflanzenöl
1 Ei
2 Eigelb
Bianco Balsamico
Senf
Kerbel
Salz
Pfeffer

Für das Lachssteak:
Zitronen und Orangen gründlich unter fließendem Wasser waschen. Die Schalen der Zitronen und der Orangen abreiben und bei Seite stellen. Lachssteaks mit einer Prise Zucker berieseln. Anschließend jeweils mit einem Teelöffel Pökelsalz von einer Seite einreiben. Nun mit etwas frisch gehacktem Koriander, grob gemahlenem Pfeffer würzen und den Abrieb der Zitronen und Orangen gleichmäßig darauf verteilen. Den Fisch mit Klarsichtfolie abdecken und eine Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Zum Schluss auf das GEFU Zedernholz-Grillbrett geben und im vorgeheitzten Grill mit Haube bei einer Temperatur von zwischen 130°C und 140°C langsam garen. Darauf achten, dass die Temperatur nicht zu hoch wird, da sonst das Eiweiß austritt.

Für die Kartoffelspiralen:
Die Kartoffeln gründlich waschen. Anschließend mit dem GEFU Spiralschneider SPIRALFIX in lange Spiralen schneiden.
Nun in der Friteuse bei ca. 170°C fritieren bis sie gold-braun sind. Zum Schluss auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit etwas Salz würzen.

Für die Mayo:
Die kleinen Kerbelzweige von den Stielen zupfen. Diese mit einem Messer grob hacken. Anschließend alle Zutaten in ein hohes schmales Gefäß (Litermaß) geben. Nun einen Stabmixer auf den Boden des Gefäßes stellen. Diesen beim Mixen ganz langsam hoch ziehen bis sich die Zutaten zu einer Mayonnaise verbunden haben.

~~19,95~~
14,95 €



MALZBIER-HÄHNCHEN MIT GRILLGEMÜSE

Ofenkartoffel mit Senf-Mais-Creme

Grill-Trio BBQ

Artikelnr. 89249

Vielfalt fürs Grillrost! Das Set aus Gemüse- und Hähnchengriller mit Schaschlik-Halter bietet drei Funktionen, kompakt und schick im Design.

- Gemüseschale mit herausnehmbarem Hähnchengriller
- Schaschlik-Halter mit 6 Spießen • 160 ml Aromaaufsatz
- L 37 cm, B 25 cm, H 15 cm • platzsparend ineinander stapelbar
- hochwertiger Edelstahl • spülmaschinengeeignet

Malzbier-Hähnchen mit Grillgemüse
Ofenkartoffel mit Senf-Mais-Creme

GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.

Einen Kugelgrill oder Smoker zum indirekten Grillen vorbereiten und auf 150°C vorheizen.
Pflanzenöl zusammen mit dem geschälten Knoblauch, einem Zweig frischen Thymian, etwas Curry, Paprika, Salz und grob gemahlenem Pfeffer mit Hilfe eines Mixers zu einer Marinade verarbeiten und damit das Hähnchen mit dem Küchenpinsel „Becky“ gleichmäßig einpinseln. Etwas Marinade zurückstellen.
Oberhalb der Hähnchenschenkel eine kleine Tasche in die Haut schneiden und die Flügelspitzen darin verstecken damit diese beim Garen nicht austrocknen oder schwarz werden.
Das Gefäß des GEFU „Grill-Trio“ mit Malzbier befüllen und das Hähnchen darauf platzieren. Das Ganze nun bei ca. 150°C im geschlossenem Grill garen.
Nach 45 Min die in Alufolie eingerollten Grill-Kartoffeln zugeben.
Nun das Gemüse gründlich waschen. Die Schale der Karotten wird mit einem Küchenmesser leicht abgeschabt.
Das Gemüse mundgerecht zerkleinern.
100g von dem Mais mit Hilfe eines Mixers zerkleinern. Die rote Zwiebel schälen, fein würfeln und den Staudensellerie in feine Streifen schneiden. Dies zusammen mit dem Quark, Senf und dem braunen Zucker vermengen, mit Salz und grob gemahlenem Pfeffer abschmecken.
Nach 1¾ Stunde, 100g Mais mit dem fertig geschnittene Grillgemüse, Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebenem Muskat in die Schale des GEFU „Grill-Trio“ geben. Das Hähnchen ein weiteres Mal mit der restlichen Marinade einpinseln.
Den Grill durch höhere Luftzufuhr auf 220°C aufheizen und alles zusammen weitere 15 Min Grillen.
Die Ofenkartoffel wird zum Schluss der Länge nach aufgeschnitten und mit der Senf-Mais-Creme gefüllt.

Zutatenliste für 2 Personen:

- 1 großes Hähnchen
- 1 Flasche Malzbier
- 100g Baby-Karotten
- 100g Thai-Spargel
- 100g Zuckerschoten
- 100g Jungen Lauch
- 2 große Grill & Back Kartoffeln
- 300g Quark
- 120g grobkörniger Senf
- 200g Mais aus der Dose
- 25 g brauner Zucker
- 1 Rote Zwiebel
- 1 Stange Staudensellerie
- 100ml Pflanzenöl
- Knoblauch
- Thymian
- Paprika
- Curry
- Muskat
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

~~69,95~~
59,95 €

US SPARE-RIBS MIT TEXAS MARINADE Kartoffelspalten und Mais

Spare Rib Halter BBQ

Artikelnr. 89248

- für 6 Spare Ribs-Portionen
- auch ideal als Bratenhalter
- einsetzbar in Kugelgrill und Backofen
- hochwertiger Edelstahl
- spülmaschinenfest

Gewürzstreuer BBQ, 2er Set

Artikelnr. 89252

- Netzstreuer für Gewürze und Kräuter
- Streuer für Salz und Pfeffer
- Kunststoffgewinde
- dichtschließende Aromadeckel
- hochwertiger Edelstahl / PP-Kunststoff
- spülmaschinenfest

US SPARE-RIBS MIT TEXAS MARINADE
Kartoffelspalten und Mais

GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.

Einen Kugelgrill oder Smoker für indirektes Garen vorbereiten und auf 130°C vorheizen. Die Ribs mit Räuchersalz und Paprika würzen und in dem BBQ Spare Rib Halter platzieren. Das Ganze nun auf dem Grill-Rost setzen und mit geschlossenem Deckel ca. 3 Stunden indirekt garen lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln in Spalten schneiden und auf einem Alu-Grill-Blech verteilen. Mit Olivenöl, Thymian, Knoblauch, Salz und grob gemahlenem Pfeffer aus dem BBQ Gewürzstreuerset würzen. Die Maiskolben mit Butter bestreichen und mit Räuchersalz und Pfeffer würzen. Die Barbecue Sauce mit dem Caramel Sirup und grob gehacktem Chili zu einer Marinade vermengen.

Die Ribs nach ca. 3 Stunden mit der Hälfte der Marinade mit dem Küchenpinsel BECKY bestreichen. Den Grill auf ca. 160°C heizen und die marinierten Ribs zusammen mit den Kartoffeln und den Maiskolben ca. 15 Min mit geschlossenem Deckel garen. Zum Schluss alles zusammen auf einem Teller anrichten und etwas von der übrigen Marinade als Dip servieren.

Zutaten für 4 Personen:

- 2kg Schweinerippchen
- 4 Maiskolben, gekocht
- 50g Butter
- 1kg Grill & Back Kartoffeln
- 200ml Barbecue Sauce
- 50ml Caramel Sirup
- 2 kleine Chili-Schoten
- 4 Zweige Thymain
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- etwas Olivenöl
- Räuchersalz Flakes
- Paprikapulver
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

~~24,95~~
19,95 €

~~39,95~~
29,95 €

CHILI-SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit flüssigem Kern und gegrillter Honig-Banane

Wender BBQ

Artikelnr. 89245

- ergonomischer Griff
- abgeschrägte Kanten und gezahntes Kantenfinish
- integrierter Flaschenöffner
- L 40 cm, B 10 cm • Aufhängeöse
- hochwertiger Edelstahl
- spülmaschinengeeignet

Exklusives Grillbesteck BBQ, 3tlg.

Artikelnr. 89159

- 3-teiliges massives Grillbesteck bestehend aus: Grillzange, Grillgabel und Wender
- hochwertiger Edelstahl / Griff: Santopren
- spülmaschinengeeignet

CHILI-SCHOKOLADENKÜCHLEIN
mit flüssigem Kern und gegrillter Honig-Banane

GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Zartbitter-Schokolade
- 125 g Butter
- 125 g Olivenöl
- 5 Eier
- 100 g Zucker
- 15 g Mehl
- ½ kleine Chilischote
- 2 Bananen
- Honig
- Brauner Rohrzucker

Die GEFU Crème-Brûlée-Förmchen mit etwas Butter einfetten und kalt stellen. ½ Chilischote in hachdünne Ringe schneiden. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Eine Metallschüssel in das köchelnde Wasser setzen und die Schokolade mit dem Olivenöl und den Chiliringen darin schmelzen. Der Boden der Metallschüssel sollte gerade eben das Wasser berühren.

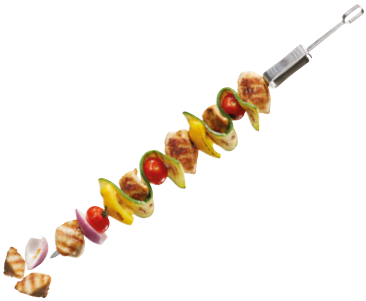
Anschließend die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig schlagen. Jetzt die geschmolzene Schokoladenmasse in das aufgeschlagene Ei rühren. Nun die weiche Butter einmontieren und zum Schluss vorsichtig das Mehl unterheben.

Die Schokoladenmasse in die Förmchen füllen und diese mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Inzwischen die Bananen schälen und längst halbieren. Diese nun mit Honig bestreichen und mit braunem Rohrzucker bestreuen. Einen Kugelgrill mit indirekter Hitze auf 240°C vorheizen und die Schokoladenküchlein 7 Minuten darin backen. Anschließend die Bananen kurz über direkter Hitze angrillen. Zum Wenden eignet sich hervorragend der Wender BBQ.

~~29,95~~
19,95 €

~~59,95~~
49,95 €

IDEALE HELFER FÜR GRILLKÜNSTLER



Grillzange BBQ

Artikelnr. 89244

Mit der 53 cm langen Edelstahl-Grillzange hat man genügend Abstand vom Grill, aber durch die ausgeklügelte Technik alles bestens im Griff!

- extra lang mit 53 cm
- 11 cm Griffbreite – auch für größeres Grillgut!
- hochwertiger Edelstahl
- attraktive Geschenkverpackung
- spülmaschinenfest

29,95 €

Grillspieße BBQ, 5 Stück im Set

Artikelnr. 89260

Marinierte Bauchspeckstreifen, Filetstücke oder Gemüsescheiben lassen sich mit dem 45 cm langen Grillspießen aus hochwertigem Edelstahl bequem auf dem Grill wenden.

- für Gemüse, Garnelen und mehr • Set mit 5 Grillspießen
- integrierter Abstreifer • L 45 cm
- hochwertiger Edelstahl • spülmaschinengeeignet

~~29,95~~
24,95 €

Grillspieße mit Halter BBQ

Artikelnr. 89279

Fleisch und Gemüse als köstliches Team: Mit dem Grillspieß-Halter lassen sich 6 leckere Spieße auf dem Grill gleichzeitig grillen – ohne Ansetzen und Anbrennen, gleichmäßig gegart und köstlich!

- platzsparend mit klappbarem Rahmen
- 6 Spieße à 33 cm • L 34 cm, B 24,5 cm, H 3,5 cm
- hochwertiger Edelstahl • spülmaschinengeeignet

~~22,95~~
16,95 €

Grillspieße TWINCO, 2 Stück

Artikelnr. 15420

- Für leckere Spieße mit Fleisch, Fisch, Gemüse oder Meeresfrüchten • Integrierter Abstreifer sorgt für leichtes Runterschieben des Grillgutes • Eckiger Doppelspieß verhindert Verdrehen des Grillgutes • L 32 cm, B 2 cm
- hochwertiger Edelstahl
- spülmaschinengeeignet

13,95 €

Gemüse-Wok BBQ mit abnehmbarem Griff

Artikelnr. 89250

- mit einer Hand abnehmbarer Griff
- für knackiges Gemüse vom Grill oder aus dem Backofen
- Ø 28 cm, L 48,5 cm, H 17 cm
- hochwertiger Edelstahl und Nylon
- spülmaschinengeeignet

~~39,95~~
29,95 €

Hähnchengriller und Gemüse-Wok BBQ

Artikelnr. 89156

- Gleichmäßiges Grillen von einem ganzen Hähnchen
- 300 ml Aromaaufsatz (Durchmesser: 7 cm) zum Befüllen mit Marinade oder Bier
- Ohne Marinadenbehälter auch als Wok für Gemüse verwendbar
- Durchmesser: 36 cm, Höhe: 9,5 cm
- hochwertiger Edelstahl
- spülmaschinengeeignet

~~39,95~~ **29,95 €**

Digital-Thermometer BBQ

Artikelnr. 89247

Handlich und präzise ist das digitale Thermometer. Auf dem Display wird die Temperatur wahlweise in Celsius oder Fahrenheit angezeigt.

- Temperaturanzeige wahlweise in °C oder °F
- praktische Aufhängeöse • hochwertiger Edelstahl

~~29,95~~ **19,95 €**

Grillbürste BBQ mit austauschbarem Bürstenkopf

Artikelnr. 89251 / Artikelnr. 88185 7,99 €

Damit Grillroste nach ihrem Einsatz wieder richtig sauber werden, gibt es die langlebige Grillbürste mit austauschbarem Bürstenkopf.

- austauschbarer Bürstenkopf mit Edelstahlborsten und Stahlkante, Aufhängeöse
- Edelstahl, Santopren-Griffeinlage und ABS-Kunststoff
- spülmaschinenfest

~~29,95~~ **19,95 €**

Triangel-Bürste BBQ

Artikelnr. 89276

- Messing-Borsten
- Triangel-Form für perfekte Reinigung in jedem Grillrost-Winkel
- schonende Reinigung • L 37 cm, B 16 cm, H 3 cm
- Messing / Hochwertiger Edelstahl / Kunststoff

~~14,95~~ **9,95 €**

Steakmesser BBQ, 4 Stück im Set

Artikelnr. 89155

Extrem scharfe Messer zum sanften Schneiden vom Fleisch.

- auch geeignet zum Schneiden von Pizza und Gemüse
- Klinge aus Edelstahl 420J2 mit Wellenschliff
- Griff aus Kunststoff • spülmaschinenfest

~~19,95~~ **14,95 €**

Servier- und Schneidebrett BBQ

Artikelnr. 89241

Aus behandeltem Akazienholz ist das Servier-/Schneidebrett hergestellt – natürlich mit Saftrille und einem eleganten Edelstahl-Aufhängering.

- zum Schneiden von Fleisch & Co. • zum Servieren von Grillgerichten oder Käse • aus behandeltem Akazienholz
- mit Saftrille • Aufhängeöse aus Edelstahl • 38 x 28 cm

~~29,95~~ **24,95 €**

GEFU

Grillhandschuhe BBQ, 1 Paar

Artikelnr. 89246

Wenn es am Grill heiß hergeht, kommen die schwarzen Grillhandschuhe aus hochwertigem Veloursleder zum Einsatz!

- hochwertiges Veloursleder
- gefüttert mit Baumwolle
- aufwändig verarbeitet
- mit Aufhängeöse

~~29,95~~ 24,95 €

Digitales Funk-/Bratenthermometer mit Timer HÄNDI

Artikelnr. 21850

- Timer: bis 99 Min. 59 Sek. • 2-teilig, Sender und Empfänger
- inkl. Batterie
- Edelstahlsonde (180 mm) mit 1 m hitzebeständigem Kabel
- Reichweite für den Alarm zw. Sender und Empfänger: 20 m
- Temperaturanzeige in °C und °F einstellbar
- versch. Fleischsorten (Rind, Schwein, Lamm, Huhn...)
- verschiedene Garstufen auswählbar (blutig, medium, well...)

39,95 €

Marinadenspritze BBQ

Artikelnr. 89162

Ideal zum Verfeinern Ihres Fleisches durch Einspritzen und Übergießen von Bratensaft, Marinaden und aufgelösten Gewürzen.

- zwei Nadeln zum Einspritzen und Übergießen
- Füllmenge 40 ml / 1.5 oz • hochwertiger Edelstahl
- spülmaschinengeeignet

~~22,95~~ 16,95 €

Stabfeuerzeug DRAGO

Artikelnr. 12990

Durch den flexiblen Metallschlauch entzündet das Stabfeuerzeug problemlos zwischen Grillrost-Stäben hindurch die Holzkohle!

- flexibler Metallschlauch („Schwanenhals“) • regulierbare Flammengröße • Füllstandanzeige / für herkömmliches Butangas • Zündsicherung • Aufhängeöse • Edelstahl und ABS-Kunststoff

14,95 €

Koch- und Grillzange DUO

Artikelnr. 21590

Extra lange Grillzange zum Sicheren Wenden der Leckereien.

- für Grills und beschichtete Kochgeschirre • platzsparend arretierbar und mit Aufhängeöse • hitzebeständig bis 210 °C • 35 cm lang • Edelstahl und Kunststoff • spülmaschinenfest

16,95 €

Grillzange NATURA

Artikelnr. 11810

Extra lange Grillzange zum sicheren Wenden der Leckereien.

- durch gewellte Enden wird das Grillgut sicher gehalten
- praktische Aufhänge-Öse • Grillzange aus Holz
- Länge: 48 cm

12,95 €

GEWINNSPIEL für GRILLKÜNSTLER

Lust auf professionelle Grillkunst?
Dann entdecke das GEFU BBQ Sortiment!

Gewinne eins von 5 hochwertigen GEFU-Sets bestehend aus dem Hähnchenkeulen-Halter BBQ, der großen Grillpfanne BBQ und den 5 Grillspießen BBQ.

79,85

Vervollständige den GEFU-Slogan auf www.gefu.com

GEFU - Entdecke Deine _ _ _ _ kunst.

Wir wünschen viel Glück!

Einsendeschluss ist der 30.06.2016.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.

GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.

www.gefu.com

GEFU Küchenboss GmbH & Co. KG
Braukweg 28 · 59889 Eslohe
mail@gefu.com · www.gefu.com

GEFU ist erhältlich bei:

91630.910.049