



DO IT+ GARDEN
|||||||
MIGROS

www.doit-garden-migros.ch

GRILLSOMMER 2011

Holzkohlengrills | Gasgrills | Zubehör

DAS RADIANT-BURNER-SYSTEM (RBS®)

Die Geräte der Linie RBS® schreiben eine über 10-jährige Erfolgsgeschichte. Für viele ist der Grill mit den seitlichen Brennern der heimliche Star unter den Gasgrills.

Das Geheimnis dieser exklusiven, von Campingaz® patentierten Brennertechnik ist einfach und clever: Die zwei getrennt regelbaren Keramikbrenner sind vertikal an den gegenüberliegenden Seiten der Grillwanne positioniert, Lava- oder Keramiksteine versorgen das Grillgut von unten mit Hitze. Durch die seitliche Positionierung der Brenner tropfen Fett und Fleischsaft direkt in die Grillwanne und nicht auf die heißen Brenner. Rauch und vor allem Stichflammen können so nicht mehr entstehen. Die Lebensdauer der Brenner wird erheblich erhöht und die Reinigung erleichtert.

RBS®-Geräte sind die idealen Grills für alle Gasgrill-Neulinge und Gasgrill-Erfahrene, die einen hohen Bedienungskomfort lieben.



Die beiden Keramikbrenner sind vertikal in der Grillwanne angebracht. Die Hitze wird durch den Einsatz von Lava-/Keramiksteinen gleichmässig an das Grillgut verteilt.



Einfache Reinigung dank herausziehbarer Fettauffangschale.



DIE SÜDAFRIKANISCHE GRILLNEUHEIT MIT DEM EINZIGARTIGEN MODULARGRILLSYSTEM

Jeder CADAC-Gasgrill der Meridian- und Entertainer-Serie verfügt über ein in der südafrikanischen Heimat gängiges, aber hierzulande völlig neues modulares Grillsystem. Dies ermöglicht das gleichzeitige Zubereiten von mehreren Speisen. Die Bedienung ist sehr einfach und benötigt keine grossen Vorkenntnisse, die Rezepte gelingen jedoch immer. Mit den passenden Modulzubehören wie Teppanyaki-Edelstahlplatte, Argentina-Grillrost oder dem Keramikbackstein können für die ganze Familie oder Grillparty gleichzeitig Meeresfrüchte, Fisch, Gemüse oder eine knusprige Bratwurst zubereitet werden. Die Speisen können einzeln und mit verschiedenen Temperaturen grilliert werden. Fisch und Fleisch liegen nie auf dem gleichen Grillrost oder derselben Grillplatte.

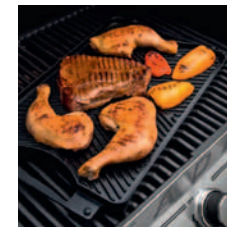
Das neue Modulargrillsystem von CADAC ermöglicht auf einfachste Weise gesundes und vielseitiges Grillieren, Kochen oder Backen.

Die Meridian-Modelle verfügen zudem über das innovative Reinigungssystem MCM. Damit sieht jeder Gasgrill nach einfachster und gründlicher Reinigung wieder wie neu aus.



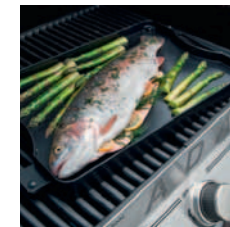
Teppanyaki-Platte

Optimale Wärmeverteilung durch die beiden Edelstahl-Aussenplatten und den Alukern in der Mitte. Die Platte bietet die ideale Kochfläche für Fisch, kurz gebratenes Fleisch, Meeresfrüchte oder Gemüse!



Multifunktional-Platte (1)

Drehbare Bratplatte – ein Multitalent! Die gerippte Seite eignet sich optimal u.a. für das Grillieren von Fleisch, Poultschenkeln und Gemüse. Einfachste Reinigung!



Multifunktional-Platte (2)

Drehbare Bratplatte – ein Multitalent! Die glatte Seite ist u.a. optimal für die Zubereitung aller Mahlzeiten vom Frühstück bis zum Dessert! Einfachste Reinigung!



Argentina-Grillrost

Drehbarer Rost, bei dem das U-Profil nach oben (argentinische Grillart) oder unten (klassisch) verwendet werden kann. Der Grillrost für perfektes Grillieren von Bratwurst, Hamburger, Steak etc.!



VIELSEITIGKEIT DANK DREHBAREM TRICHTER

Die Outdoorchef-Gaskugelgrills besitzen drehbare Trichter als Grundlage für gesundes und variantenreiches Grillen während des ganzen Jahres.

Für indirektes Grillen, Garen, Dünsten und Backen wird der obere Trichter mit der grossen Öffnung nach oben in den Kugelgrill eingesetzt. Die Hitze verteilt sich gleichmässig in der ganzen Kugel und das Grillgut ist vor der direkten Flamme geschützt. Für Grillen mit hohen Temperaturen oder einer Gusseisenplatte wird der obere Trichter mit der grossen Öffnung nach unten in die Grillkugel eingesetzt. So zentriert sich die Hitze gezielt auf die Mitte des Grillrostes oder der Gusseisenplatte. Der kleine, untere Trichter wird jeweils mit der grossen Öffnung nach oben eingesetzt. Er schützt den Brenner vor herabtropfender Flüssigkeit und leitet sie in die emaillierte Auffangschale. Die verdampfende Flüssigkeit verhindert das Austrocknen des Grillgutes.

Ausserdem ist Outdoorchef weltweit der einzige Gasgrill mit einem 100%-Schutz vor schädlichem Fettflammenbrand – das ist gesund und sicher.



Grillen – Garen – Backen

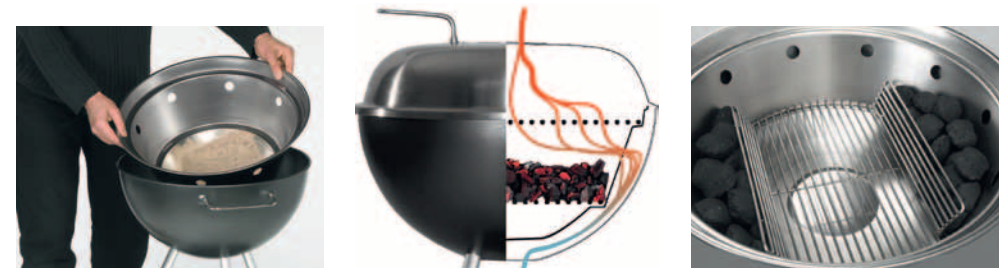
Für indirektes Grillen, Garen und zum Backen wird der obere Trichter mit der grossen Öffnung nach oben in den Kugelgrill eingesetzt. Die Hitze des Gasbrenners steigt an den Innenseiten der Grillkugel empor und verteilt sich gleichmässig in der ganzen Kugel. Der kleine Trichter unten wird mit der grossen Öffnung nach oben eingesetzt. Er schützt den Brenner vor herabtropfender Flüssigkeit und leitet diese in die Auffangschale unterhalb des Grills.

Kochen – Braten

Für Grillen mit sehr hohen Temperaturen oder mit einer Gusseisenplatte wird der obere Trichter umgekehrt in die Grillkugel eingesetzt. Dadurch entsteht eine sehr grosse Hitze gezielt auf der Mitte des Grillrostes oder der Gusseisenplatte.

GENUSSVOLLES DIREKTES UND INDIREKTES GRILLIEREN

Beim **direkten Grillieren** werden die Lebensmittel unmittelbar in der Wärmequelle gegart – also direkt über den Briketts. Dabei bleibt der Deckel geschlossen, um konstante Hitze zu gewährleisten, das Brennen von Fetten zu verhindern und dem Fleisch den ursprünglichen Grillgeschmack beizubehalten. Das **indirekte Grillieren** ist mit dem traditionellen Grillieren am vertikalen Drehspieß zu vergleichen. Die Briketts liegen seitlich des Holzkohleeinteilers und das Grillgut in der Mitte des Rosts. Diese Art des Grillierens ist geeignet für die Zubereitung von Geflügel, Fisch sowie Braten und ist empfohlen für das Garen von fetthaltigem Fleisch, wie Schweinekoteletts, Ente oder Speck. Die Zirkulation der warmen Luft erzeugt ein Klima ähnlich wie in einem konventionellen Backofen, jedoch mit dem Vorteil einer viel höheren Luftfeuchtigkeit. Dadurch wird das Grillgut noch saftiger und knuspriger.



Die Dancook-Kugelgrills zeichnen sich durch die patentierte Auffangschale für Fett und Asche aus. Der herausnehmbare Einsatz kann einfach gereinigt werden.

Das Prinzip der Dancook-Grills ist das Vorwärmen der Verbrennungsluft: Dadurch verbessert sich der Grilleffekt um 50%.

Beim indirekten Grillieren werden die Briketts seitlich eingelegt. Der praktische Holzkohleeinteiler hält die Briketts an ihrem Platz.

CAMPINGGAZ MIGROS GIARDINO QUICK & EASY

Klassischer Lavastein-Gasgrill, 2 klappbare Seitenablagen, Deckel mit Sichtfenster und Temperaturanzeige, Fettauffangdose, Stahlwagen mit Quick & Easy™-Montagesystem.

Brenner	Doppelbrenner aus Stahl
Leistung	7 kW
Gasverbrauch	2 x 255 g/h
Hitzeregler	2, stufenlos regulierbar
Zündsystem	Piezozündung
Grillrost	verchromt
Gerätemasse (B x H x T)	113 x 102 x 50 cm
Gewicht	19 kg
Grillfläche (B x T)	50 x 30 cm
Fläche Warmhalterost (B x T)	—
Arbeitshöhe	85 cm
Art.-Nr. mit Heimlieferung und Montage	—
Preis mit Heimlieferung und Montage	—

Zubehör

Abdeckhaube, Art.-Nr. 7536.169

Fr. 32.90



CAMPINGGAZ PUEBLO III

3-flammiger Koffergasgrill, mit Grillspiess, Warmhalteplatte, Fettauffangschale, Betrieb mit Campinggaz-Behälter.

Nur in grösseren Migros-Fillialen erhältlich.

Brenner	Rohrbrenner
Leistung	4,4 kW
Gasverbrauch	340 g/h
Hitzeregler	4-stufige Rostverstellung
Zündsystem	—
Grillrost	verchromt
Gerätemasse (B x H x T)	64 x 90 x 35 cm
Gewicht	8,8 kg
Grillfläche (B x T)	52 x 27 cm
Fläche Warmhalteplatte (B x T)	52,5 x 24,5 cm
Arbeitshöhe	89 cm
Art.-Nr. mit Heimlieferung und Montage	—
Preis mit Heimlieferung und Montage	—

Zubehör

Abdeckhaube, Art.-Nr. 7536.170

Fr. 27.90



CAMPINGGAZ STOVE STOPGAZ

Zweiflammkocher mit Deckel, Zündsicherung, 2 grosse abnehmbare Topfträger, Betrieb mit Campinggaz-Behälter.

Nur in grösseren Migros-Fillialen erhältlich.

Brenner	2 Réchaudbrenner
Leistung	1,7/2,3 kW
Gasverbrauch	122 g/h + 170 g/h
Hitzeregler	2, stufenlos regulierbar
Zündsystem	—
Grillrost	—
Gerätemasse (B x H x T)	53,3 x 12 x 33,5 cm
Gewicht	5 kg
Grillfläche (B x T)	—
Fläche Warmhalterost (B x T)	—
Arbeitshöhe	12 cm
Art.-Nr. mit Heimlieferung und Montage	—
Preis mit Heimlieferung und Montage	—



CAMPINGGAZ PROFI 1700 QUICK & EASY

Klassischer Lavastein-Gasgrill, mitlaufender Warmhalterost, 2 klappbare Seitenablagen, Deckel mit Sichtfenster und Temperaturanzeige, Fettauffangdose, Stahlwagen mit Quick & Easy™-Montagesystem und abnehmbarer Frontabdeckung.

Brenner	Doppelbrenner aus Gusseisen
Leistung	7 kW
Gasverbrauch	2 x 255 g/h
Hitzeregler	2, stufenlos regulierbar
Zündsystem	Piezozündung
Grillrost	verchromt
Gerätemasse (B x H x T)	110 x 111 x 50 cm
Gewicht	23 kg
Grillfläche (B x T)	50 x 30 cm
Fläche Warmhalterost (B x T)	45 x 19 cm
Arbeitshöhe	90 cm
Art.-Nr. mit Heimlieferung und Montage	7536.241
Preis mit Heimlieferung und Montage	Fr. 299.-

Zubehör

Abdeckhaube, Art.-Nr. 7536.169

Fr. 32.90





OUTDOORCHEF DELTA 480

Futuristisches Fahrgestell mit Bodenrost, leicht manövrierbar, alle gastechnischen Teile sind vormontiert, Brenner, Trichter, Grillrost und Kugel emailliert, leicht zu reinigen, Deckelhaken, Besteckhalter, Thermometer.

Brenner	Einzelringbrenner
Leistung	5,4 kW
Gasverbrauch	389 g/h
Hitzeregler	Einzelringbrenner, stufenlos regulierbar
Zündsystem	elektr. Mehrfachzündung
Grillrost	porzellanemailliert
Gerätemasse (B x H x T)	70 x 108 x 70 cm
Gewicht	20 kg
Grillfläche	Ø 45 cm
Fläche Warmhalterost (B x T)	—
Arbeitshöhe	83 cm
Art.-Nr. mit Heimlieferung und Montage	7536.245
Preis mit Heimlieferung und Montage	Fr. 599.-

Zubehör

Abdeckhaube, Art.-Nr. 7536.090

Fr. 59.90



7536.200
479.-

OUTDOORCHEF ASCONA 570MX

Deckelscharnier, robustes Fahrgestell mit Frontablage und Bodenrost, zwei voneinander unabhängige Ringbrenner für Grillen auch auf niedrigen Temperaturen, alle gastechnischen Teile sind vormontiert, Brenner, Trichter, Grillrost und Kugel emailliert, leicht zu reinigen.

Brenner	2 Ringbrenner
Leistung	1,2/8,5 kW
Gasverbrauch	90/612 g/h
Hitzeregler	Doppelringbrenner, stufenlos regulierbar
Zündsystem	elektr. Mehrfachzündung
Grillrost	porzellanemailliert
Gerätemasse (B x H x T)	100 x 116 x 67 cm
Gewicht	32 kg
Grillfläche	Ø 54 cm
Fläche Warmhalterost (B x T)	—
Arbeitshöhe	86 cm
Art.-Nr. mit Heimlieferung und Montage	7536.138
Preis mit Heimlieferung und Montage	Fr. 899.-

Zubehör

Abdeckhaube, Art.-Nr. 7536.044

Fr. 79.90



7536.116
769.-



OUTDOORCHEF ROMA 570MX2

Deckelscharnier, robustes Fahrgestell mit Frontablage und Bodenrost, zwei voneinander unabhängige Ringbrenner für Grillen auch auf niedrigen Temperaturen, alle gastechnischen Teile sind vormontiert, Brenner, Trichter, Grillrost und Kugel emailliert, leicht zu reinigen.

Brenner	2 Ringbrenner
Leistung	1,2/8,5 kW
Gasverbrauch	90/612 g/h
Hitzeregler	Doppelringbrenner, stufenlos regulierbar
Zündsystem	elektr. Mehrfachzündung
Grillrost	porzellanemailliert
Gerätemasse (B x H x T)	118 x 115 x 67 cm
Gewicht	38 kg
Grillfläche	Ø 54 cm
Fläche Warmhalterost (B x T)	—
Arbeitshöhe	86 cm
Art.-Nr. mit Heimlieferung und Montage	7536.449
Preis mit Heimlieferung und Montage	Fr. 1049.-

Zubehör

Abdeckhaube, Art.-Nr. 7536.207

Fr. 89.90



7536.448
899.-
(erhältlich ab Ende April)

OUTDOORCHEF ROMA DELUXE 570MXS

Deckelscharnier, robustes Fahrgestell mit Frontablage und Bodenrost, zwei voneinander unabhängige Ringbrenner für Grillen auch auf niedrigen Temperaturen, alle gastechnischen Teile sind vormontiert, Brenner, Trichter, Grillrost und Kugel emailliert, leicht zu reinigen.

Nur in größeren Migros-Fillialen erhältlich.

Brenner	2 Ringbrenner
Leistung	1,2/8,5 kW
Gasverbrauch	90/612 g/h
Hitzeregler	Doppelringbrenner, stufenlos regulierbar
Zündsystem	elektr. Mehrfachzündung
Grillrost	porzellanemailliert
Gerätemasse (B x H x T)	135 x 70 x 123 cm
Gewicht	40 kg
Grillfläche	Ø 54 cm
Fläche Warmhalterost (B x T)	—
Arbeitshöhe	98 cm
Art.-Nr. mit Heimlieferung und Montage	—
Preis mit Heimlieferung und Montage	—

Zubehör

Abdeckhaube, Art.-Nr. 7536.266

Fr. 108.-



7536.222
1299.-
(solange Vorrat)

DALLAS 3B

Verfügt über 3 Edelstahlbrenner und Flammenschutz-Abdeckungen, grosse Grillfläche mit $\frac{2}{3}$ Gussrost und $\frac{1}{3}$ Gussplatte emailliert, schwarzer porzellanemailierter Deckel mit integriertem Thermometer, Metallfahrgestell mit grossen klappbaren Seitentablar, Frontabdeckung und Bodenrost inklusive.

Brenner:	3 Edelstahlbrenner
Leistung:	10,5 kW
Gasverbrauch	750 g/h
Hitzeregler	4, stufenlos regulierbar
Zündsystem	elektrische Zündung
Grillrost	$\frac{2}{3}$ Gussrost, $\frac{1}{3}$ Gussplatte
Gerätemasse (B x H x T):	133,5 x 114,7 x 56,6 cm
Gewicht	40 kg
Grillfläche (B x T):	68,6 x 43 cm
Fläche Warmhalterost (B x T)	60 x 30 cm
Arbeitshöhe:	95 cm
Art.-Nr. mit Heimlieferung und Montage	7536.483
Preis mit Heimlieferung und Montage	519.-

CADAC
SAFARI CHEF HP

Gasgrill-Alleskönner – wird mit umfassendem Koch-, Grill- und Backzubehör komplett montiert geliefert, passt in jeden Kofferraum oder Rucksack. Der Grill für Picknick, Camping oder Open-Air, einfachste Reinigung, fünf verschiedene austauschbare Grilloptionen, inkl. Tragetasche, Gaskartuschenanschluss, inkl. Adapter.

Brenner	Réchaudbrenner
Leistung	1,95 kW
Gasverbrauch	156 g/h
Hitzeregler	Reglerknopf
Zündsystem	manuell
Grillrost	Wok/Deckel, wendbare Grillplatte (gerippt/flach), Grillrost
Gewicht	4 kg
Gerätemasse (B x H x T)	33,5 x 33,5 x 36,5 cm
Grillfläche	Ø 30 cm Deckel/Wok 3,8 l

Zubehör

Abdeckhaube, Art.-Nr. 7536.468

Fr. 69.90

Zubehör

Campinggaz-Kartusche CV470, Art.-Nr. 7536.220

Fr. 11.50



7536.472

399.-

(erhältlich ab Mitte März)



7536.458

139.-

(erhältlich ab Mitte März)

CADAC
PATIO ENTERTAINER 3Bs

Gasgrill mit Seitenbrenner und dem Modulargrillsystem. Seitentablar abklappbar, Edelstahlbrenner mit automatischer Piezozündung, inklusive Warmhalterost, Thermometer und Bodenrost. Lagerraum (geschlossener Unterschrank), Deckel mit Thermometer, Untergestell mit Sichtblende und grosser Ablage, prakt. Seitentisch.

Brenner	3 Hauptbrenner, 1 Seitenbrenner
Leistung	2,8/11,1 kW
Gasverbrauch	888 g/h
Hitzeregler	Reglerknopf mit integrierter Piezozündung
Zündsystem	Piezozündung
Grillrost	Gusseisenrost
Gerätemasse (B x H x T)	150 x 118 x 60 cm
Gewicht	67 kg
Grillfläche (B x T)	63 x 48 cm
Fläche Warmhalterost (B x T)	63 x 19 cm
Arbeitshöhe	88 cm
Art.-Nr. mit Heimlieferung und Montage	7536.479
Preis mit Heimlieferung und Montage	769.-

Zubehör

Abdeckhaube, Art.-Nr. 7536.468

Fr. 69.90



7536.459

649.-

(erhältlich ab Mitte März)

CADAC
MERIDIAN 4Bs

Gasgrill mit dem Modulargrillsystem, inklusive Seitenbrenner und abklappbarem Seitentablar. Grillrost mit absolut ausgeglichener Hitzeverteilung, Edelstahlbrenner und automatische Piezozündung. Integriertes MCM-Reinigungssystem. Doppelwandige Abdeckhaube mit Thermometer.

Nur in grösseren Migros-Filialen erhältlich.

Brenner	4 Brenner, 1 Seitenbrenner
Leistung	2,8/12,8 kW
Gasverbrauch	1200 g/h
Hitzeregler	Reglerknopf mit integrierter Piezozündung
Zündsystem	Piezozündung
Grillrost x Grillplatte	emailiert, aus Stahl
Gerätemasse (B x H x T)	162,7 x 110,2 x 63,5 cm
Gewicht	77 kg
Grillfläche (B x T)	78 x 48 cm
Fläche Warmhalterost (B x T)	80 x 18 cm
Arbeitshöhe	85 cm
Art.-Nr. mit Heimlieferung und Montage	7536.480
Preis mit Heimlieferung und Montage	1149.-

Zubehör

Abdeckhaube, Art.-Nr. 7536.467

Fr. 79.90



7536.460

999.-

(erhältlich ab Mitte März)



MEIN TIPP

Bei diesem feinen leichten Grillgericht sitze ich meistens mit meiner Frau und meiner Tochter auf dem Balkon. Da alle in der Familie gerne Fisch haben, eignet sich der Thunfisch perfekt für ein gemütliches Feierabend-Grillieren zuhause. Dazu höre ich mir

Jason Mraz' «I'm yours» oder «Clocks» von Coldplay an.

GEBRATENER THUNFISCH IM SALATNEST

ZUTATEN für 4 Personen

- 600 g Thunfischsteak (Sushiqualität)
- Eine Prise Zucker
- 4 Esslöffel Olivenöl
- Salatblätter
- 4 Teelöffel Koriander oder Basilikumpesto
- 2 geröstete Pepperoni
- Einige Radieschen in Scheiben
- Einige Sherry-Tomaten
- ½ Salatgurke, diagonal in Scheiben geschnitten
- Saft einer Zitrone
- 2 Teelöffel Sojasauce
- Sprossen
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Thunfisch in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Hälfte des Olivenöls den Thunfisch einpinseln.

Die Teppanyaki-Grillplatte erhitzen. Den Thunfisch auf den Teppanyaki legen und beide Seiten ca. 2–3 Minuten grillen.

Den Thunfisch vom Teppanyaki nehmen und in 1-cm-Streifen schneiden. Thunfisch, das übrige Öl, Pesto, Zitronensaft, Sojasauce, Salz, Pfeffer und Zucker zusammen in eine Schüssel geben. Vorsichtig marinieren.

Die Salatblätter und die übrigen Zutaten in einem tiefen Teller anrichten. Den Thunfisch mit Marinade auf den Salat legen und sofort servieren. Mit einem knusprigen Baguette – unwiderstehlich!



Teppanyaki Grillplatte

No. 7536.461

Fr. 119.–



MEIN TIPP

Das feine Poulet mache ich bei meinem Freund auf der grossen und urbanen Stadt-Terrasse. Wir trinken ein Bierchen und klopfen einen Jass, dazu gibt es feines Grillpoulet mit Kürbis und Kartoffeln. Die passende Musik darf nicht fehlen, und darum legen

wir die neue rockige Platte «Come Around Sundown» von Kings Of Leon ein.

POULET MIT KÜRBIS UND KARTOFFELN

ZUTATEN für 4 Personen

- 1 ganzes Poulet, ca. 1,2 kg
- 1 Prise Zucker
- 1 Esslöffel Salz
- Gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Esslöffel Thymian, Rosmarin und Salbei, fein gehackt
- 800 g Kürbis, in 2 cm dicke Stücke geschnitten
- 1 Prise Zimt
- 1 kg Kartoffeln, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- 1 Esslöffel Olivenöl

ZUBEREITUNG

Das Poulet unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Anschliessend mit wenig Salz, Pfeffer und Öl sowie einer Prise Zucker und den geschnittenen Kräutern marinieren. Das Poulet mit dieser Mischung eine Stunde ziehen lassen.

Den Kürbis mit Salz und Zimt bestreuen. Die Kartoffeln salzen und mit Pfeffer würzen.

Die Alupfanne auf kleinster Stufe etwa 2 Minuten erhitzen. Etwas Öl in die Pfanne geben. Das Poulet mit der Brust nach unten in die Mitte der Pfanne legen. Die Kartoffeln um das Poulet herum legen. Den Grilldeckel schliessen und unter mehrmaligem Wenden der Kartoffeln 20 Minuten braten. Poulet wenden und die Kürbisstücke begeben. Für weitere 30 Minuten braten oder bis die beim Anstechen des Schenkels austretende Flüssigkeit klar ist. Kürbis und Kartoffeln ab und zu wenden.

Alupfanne

No. 7536.463

Fr. 79.90



MEIN TIPP

Jedes Jahr machen wir 3- bis 4-mal ein grosses Grillfest bei uns im Studio mit der ganzen Crew. Da gibt es jeweils Rotwein, ein, zwei Bierchen und Rindsfilet bester Qualität, dazu noch ein paar Grillkartoffeln, und fertig ist das Festmahl. Zur richtigen Stimmung hören

wir Muse mit «The Uprising» oder dann auch mal AC/DC mit «Hells Bells».

Eine richtige Männerrunde halt.

RINDSFILET MIT FEURIGER SAUCE

ZUTATEN für 4 Personen

- 800 g Rindsfilet (vorzugsweise Mittelstück)
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Esslöffel grobes Meersalz
- 1 Esslöffel grob gemahlene Koriandersamen

Sauce

- 1 rote und 1 grüne Chilischote, in Scheiben geschnitten
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 3 Esslöffel Sojasauce
- 2 Esslöffel trockener Sherry
- 1 Teelöffel Honig
- 4 Esslöffel Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Salz, Pfeffer und Koriandersamen mischen und das ganze Filet gleichmässig würzen.

Alle Zutaten für die Sauce zusammengeben und in einer Saucenpfanne aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.

Das Filet auf dem Argentina-Grillrost bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden 15–20 Minuten grillen. Das Filet vom Grill nehmen, in Alufolie einwickeln und weitere 5–10 Minuten ruhen lassen.

Schneiden Sie das Filet in Portionen und richten Sie es auf einem heissen Teller an. Sauce darübernapieren und mit Chilistreifen garnieren.



Argentina-Grillrost

No. 7536.462

Fr. 99.90



MEIN TIPP

Die frischen Feigen vom Grill sind wirklich ein Gedicht. Feigen sind nie falsch am Platz und finden des Öfteren den Weg auf den Grill. Ob zuhause oder mit Freunden. Dieses Dessert sollte man unbedingt probieren. Am besten schmeckt es mit Musik von

Amy MacDonald, «This Is The Life»

oder mit der neuen Single von

Adrian Stern, «Amerika».

FRISCHE FEIGEN MIT KARDAMOM UND INGWER

ZUTATEN für 4 Personen

- 6 frische Feigen, halbiert
- Etwas Ingwer, fein gehackt
- Ein Spritzer Rum
- 3 Kardamomschoten, mit der Klinge eines Messers zerstoßen
- 1 Esslöffel frischer Limettensaft
- 2 Teelöffel Butter
- 4 Kugeln Vanilleglace

ZUBEREITUNG

Kardamomschoten und gehackten Ingwer mindestens 15 Minuten in Rum und Limettensaft einlegen.

Die Grillplatte erhitzen. Die Butter erhitzen. Die Feigen für 2 Minuten auf die heisse Grillplatte legen und sautieren.

Kardamom- und Ingwerflüssigkeit über die Feigen giessen. Den Saft aufkochen, sofort anrichten und mit Vanilleglace anrichten.



Doppelseitige Grillplatte

No. 7536.464

Fr. 129.–

JETZT GRATIS DOWNLOADEN:

«You Make My Day»
von **Henrik Belden**

auf cadaceurope.com



MAXI

Stahlblech emailliert, hitzebeständig, 3 Beine.

Hitzeregler	höhenverstellbar, 4 Positionen
Grillrost	3 mm, verchromt
Gerätemasse (B x H x T)	36 x 60 x 36 cm
Gewicht	1,5 kg
Grillfläche	Ø 31 cm
Fläche Warmhalterost (B x T)	—
Arbeitshöhe:	51 cm
Empfohlenes Brennmaterial (H) Holzkohle, (B) Briketts	H



7536.474
19.90

DANCOOK 7000

Holzkohegrill, Gehäuse Anthrazitlackierung mit Teflon, leicht zu reinigende Oberfläche, hitzebeständige feueralumierte Feuerschale.

Hitzeregler	höhenverstellbar in 4 Positionen, Möglichkeit für senkrechtes Grillieren
Grillrost	6 mm, verchromt
Gerätemasse (B x H x T)	55 x 79 x 33 cm
Gewicht	8 kg
Grillfläche (B x T)	42 x 32 cm
Fläche Warmhalterost (B x T)	—
Arbeitshöhe	79 cm
Empfohlenes Brennmaterial (H) Holzkohle, (B) Briketts	B, H

Zubehör

Abdeckhaube, Art.-Nr. 9075.238.987 Fr. 45.–
(Über MService bestellbar) Preisänderungen vorbehalten!



7536.338
69.90

DANCOOK 7700

Holzkohegrill Stahlblech, Gehäuse aus Stahl mit Aluminiumüberzug, 4 demontierbare Aluminiumbeine, inkl. Kohlschale aus Stahl mit Aluminiumüberzug und Fettablage aus Inox.

Hitzeregler	höhenverstellbar in 4 Positionen, Möglichkeit für senkrechtes Grillieren
Grillrost	6 mm, verchromt
Gerätemasse (B x H x T)	50 x 77 x 30 cm
Gewicht	10 kg
Grillfläche (B x T)	50 x 30 cm
Fläche Warmhalterost (B x T)	—
Arbeitshöhe	77 cm
Empfohlenes Brennmaterial (H) Holzkohle, (B) Briketts	H

Zubehör

Abdeckhaube, Art.-Nr. 9075.238.987 Fr. 45.–
(Über MService bestellbar) Preisänderungen vorbehalten!



7536.275
169.–

DANCOOK 1000

Kugel-Holzkohegrill aus Edelstahl und Aluminium, mit patentiertem Auffangeinsatz für Fett und Asche, um 50% verbesserter Grilleffekt durch die vorgewärmte Verbrennungsluft, weitere Vorteile sind leichtere Reinigung und weniger Kohleverbrauch.

Hitzeregler	Luftzufuhr regulierbar
Grillrost	6 mm, verchromt
Gerätemasse (B x H x T)	56 x 92 x 60 cm
Gewicht	9,7 kg
Grillfläche	Ø 50 cm
Fläche Warmhalterost (B x T)	—
Arbeitshöhe	77 cm
Empfohlenes Brennmaterial (H) Holzkohle, (B) Briketts	B

Zubehör

Abdeckhaube, Art.-Nr. 7536.171 Fr. 22.90



7536.424
199.–



DANCOOK 9000

Grill und Feuerschale in einem Gerät, aus Edelstahl gefertigt, der sich leicht reinigen lässt, ist sehr kinderfreundlich – zum einen aufgrund seiner Höhe, zum anderen weil die Kanten des Feuerkorbes nicht heiß werden, geeignet für die Befeuern mit Brennholz oder Kohle.

Hitzeregler	—
Grillrost	6 mm, verchromt
Gerätemasse (B x H x T)	77 x 51 x 77 cm
Gewicht	11,5 kg
Grillfläche	Ø 58 cm
Fläche Warmhalterost (B x T)	—
Arbeitshöhe	51 cm
Empfohlenes Brennmaterial (H) Holzkohle, (B) Briketts	B, H

Zubehör

Abdeckhaube, Art.-Nr. 9075.231.907
(Über MService bestellbar) Preisänderungen vorbehalten!

Fr. 60.–

DANCOOK 4400

Grillwagen mit Kippvorrichtung, Gehäuse Anthrazitlackierung mit Teflon, hitzebeständige feueraluminierte Feuerschale, Fahrgestell mit 2 Rädern und 2 klappbaren Seitentablen (FSC-Holz).

Hitzeregler	höhenverstellbar in 4 Positionen, Möglichkeit für senkrechtes Grillieren
Grillrost	6 mm, verchromt
Gerätemasse (B x H x T)	80 x 98 x 40 cm
Gewicht	19 kg
Grillfläche (B x T)	50 x 30 cm
Fläche Warmhalterost (B x T)	—
Arbeitshöhe	98 cm
Empfohlenes Brennmaterial (H) Holzkohle, (B) Briketts	H

Zubehör

Abdeckhaube, Art.-Nr. 9075.239.093
(Über MService bestellbar) Preisänderungen vorbehalten!

Fr. 45.–

OUTDOORCHEF UFO 420

Portabler Holzkohle-Kugelgrill, emailierte Kugel, Lüftungsschieber, Ascheschale.

Hitzeregler	Lüftungsschlitze
Grillrost	Chromstahl
Gerätemasse	Ø 42 cm
Gewicht	8 kg
Grillfläche	Ø 39,5 cm
Fläche Warmhalterost (B x T)	—
Arbeitshöhe	24 cm
Empfohlenes Brennmaterial (H) Holzkohle, (B) Briketts	B

OUTDOORCHEF ROVER 480

Pulverbeschichtetes Fahrgestell mit kleinem Bodenrost, aufklappbarer Grillrost, Trichter, Grillrost und Kugel sind emailiert, leicht zu reinigen, Aschebehälter, Lüftungsschlitze, Deckelhaken, Thermometer.

Hitzeregler	Lüftungsschlitze
Grillrost	porzellanemailiert
Gerätemasse (B x H x T)	62 x 103 x 55 cm
Gewicht	18 kg
Grillfläche	Ø 45 cm
Fläche Warmhalterost (B x T)	—
Arbeitshöhe	80 cm
Empfohlenes Brennmaterial (H) Holzkohle, (B) Briketts	B

Zubehör

Abdeckhaube, Art.-Nr. 7536.090

Fr. 59.90



7536.369
299.–



7536.276
299.–



7536.256
79.90



7536.221
229.–



OUTDOORCHEF EASY CHARCOAL 570

Pulverbeschichtetes Fahrgestell mit Schiebegriff, 2 robuste Räder, Grillkugel, Trichter und Grillrost emailliert, aufklappbarer Grillrost erleichtert das Ein- und Nachfüllen der Holzkohle-Briketts, Anzündrost, Deckelhalter und Thermometer.

Hitzeregler	Lüftungsschlitze
Grillrost	porzellanemailliert
Gerätemasse (B x H x T)	80 x 111 x 60 cm
Gewicht	24,5 kg
Grillfläche	Ø 54 cm
Fläche Warmhalterost (B x T)	—
Arbeitshöhe	84 cm
Empfohlenes Brennmaterial (H) Holzkohle, (B) Briketts	B

Zubehör

Abdeckhaube, Art.-Nr. 7536.090

Fr. 59.90

OUTDOORCHEF CITY ELEKTRO 420

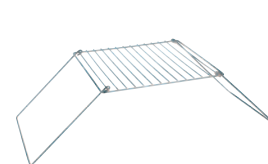
Kleine Kugel, Kontrollpanel mit sieben frei wählbaren Wärmestufen für eine optimale Hitzeregulierung, Hitzereflektor für gleichmässige Hitzeverteilung, austauschbare Aluschutzfolie, Fettauffangschale.

Leistung	2 kW
Hitzeregler	Heizschlange
Zündsystem	elektrisch
Grillrost	porzellanemailliert
Gerätemasse (B x H x T)	67 x 98 x 60 cm
Gewicht	15 kg
Grillfläche	Ø 39,5 cm
Arbeitshöhe	75 cm

Zubehör

Abdeckhaube, Art.-Nr. 7536.447 + 18.221.08 (Bestellsortiment)

Fr. 29.90



Rucksackgrill

Grillfläche 29 x 28 cm.
7536.005

7.75



Picknick-Grill

Grillfläche 35 x 22 cm.
7536.027

16.50



Wendebräter

7536.002

14.90



Batteriemotor für Drehspieß

7536.420

14.50



Drehspieß

Mit Holzgriff FSC.
7536.190

13.90



Grillspiesse

4 Stück.
7536.205

5.25



Campingaz Batteriemotor für Drehspieß

7536.452

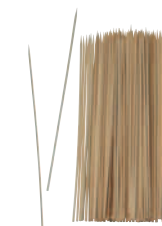
37.90



Campingaz Drehspieß

7536.453

15.90



Grillspiesse

100 Stück.
7536.230

1.95



Grillzange
Mit Holzgriff FSC.
7536.173

10.90



Grillzange, arretierbar
Mit Holzgriff FSC.
7536.418

10.90



Grillschaufel
Mit Holzgriff FSC.
7536.419

11.90



Grillbesteck-Set
Mit Holzgriff FSC.
7536.175

22.90



**Gourmet Check
Kerntemperaturmesser**
7536.262

49.90



Grillhandschuh
100% Baumwolle.
7536.618

18.90



Grillschaufel Inox
7536.371

13.90



Grillgabel Inox
7536.372

11.90



Grillzange Standard Inox
7536.373

19.90



Grillzange Inox
7536.180

8.95



Grillschale, emailiert
7536.117

9.50



Brat- und Backblech
7536.365

34.90



Blasbalg FSC
7536.191

25.90



Grillanzünder, Kamin rechteckig
Mit Holzgriff FSC.
7536.250

22.90



Grill-Fön
7536.168

13.90



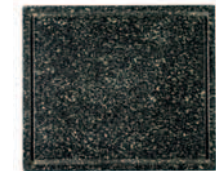
Grill- und Allesreiniger
7536.216

6.50



Antihaftblech, gelocht
7536.620

11.90



Speckstein
7536.367

27.90



Grillbürste
Kunststoff.
7536.210

5.95



Grillbürste
Mit Holzgriff FSC.
7536.214

9.95



Grillreiniger
7536.425

7.95



Reinigungsbürste Fredy
Edelstahl-Knäuel.
7536.439

14.90

* vRG: vorgezogene Recycling-Gebühr, alle Preise in Schweizer Franken.

Gedruckt auf Recycling-Papier. Preis- und Modelländerungen vorbehalten. Sämtliche Preisangaben beziehen sich jeweils lediglich auf die spezifisch bezeichnete Ware. Nicht im Preis inbegriffen sind abgebildete Warenträger, Nebensachen, Inhalte, Dekorationen usw. Herausgeberin: MGB, Sparte DO IT + GARDEN MIGROS, Zürich; Konzeption und Gestaltung: SPILLMANN/FELSER/LEO BURNETT, Zürich.

DAS NEUSTE VOM GRILL.



PREISHIT

399.-

DALLAS 3B
7536.472

DO IT+GARDEN
| | | | | | | | | |
MIGROS

www.doit-garden-migros.ch