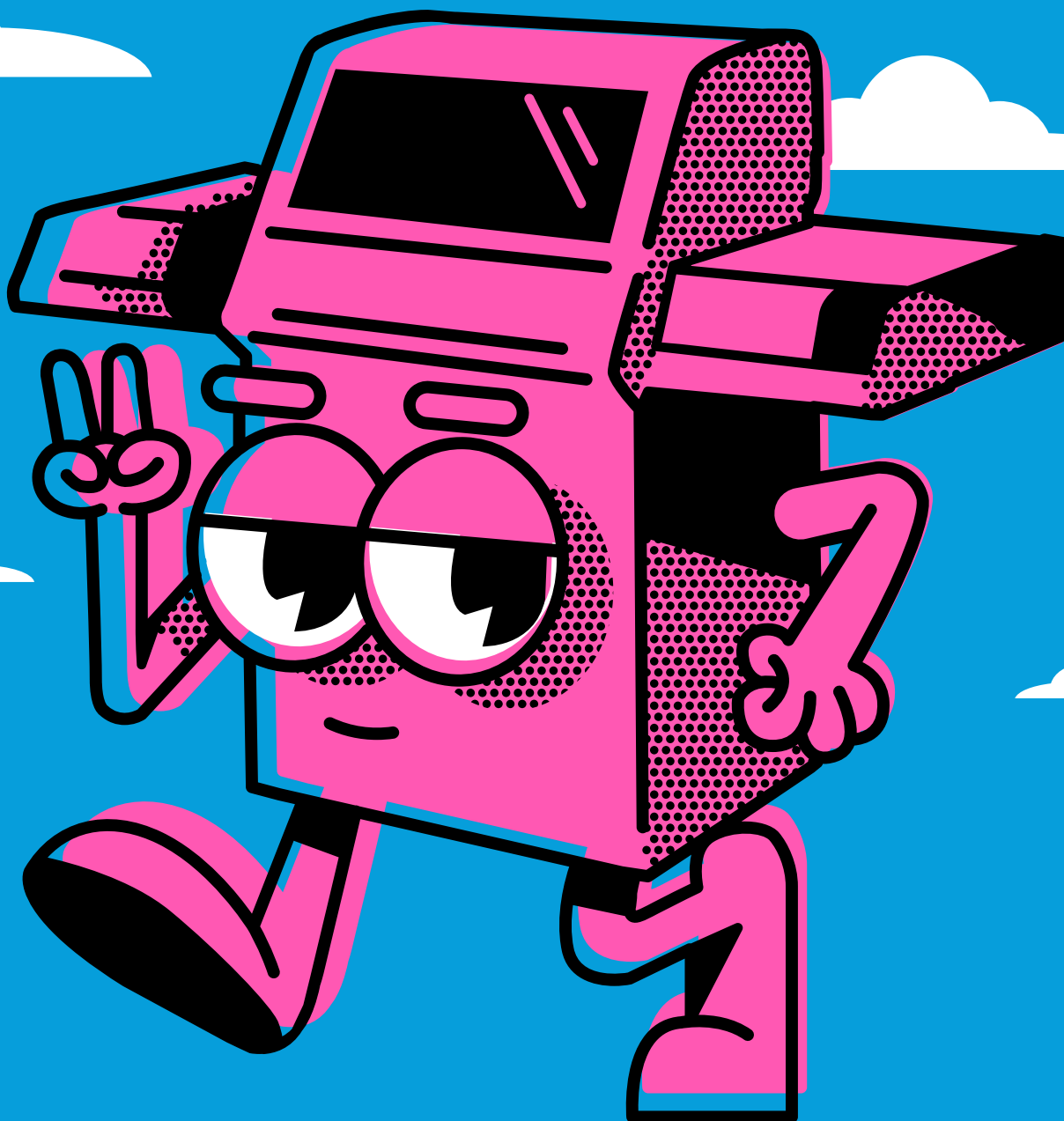


heat°

TIDNINGEN FÖR ...

... alla inbitna grillfans som fortfarande vill ha det lite hetare, snabbare och mer genomtänkt.

#3



FRÅN NOLL TILL BURGARE

Julian Francis, mannen bakom JP Kraemers hamburgerrestaurang, minns den första tiden.

320°C

ALL EYES ON EAT

Matstylistens drömjobb: Carina Sandmann har uppfyllt det och ger några läckra insikter.

360°C

Enders®

Barbecue

Come on,
Barbie,

let's go
party.



Enders®

inkl. MONROE 4 SHADOW

ALL GOOD THINGS ARE HOT

Hello again, vi säger helt enkelt hello again! Välkommen till årets mest efterlängtnade comeback. Nej, det gäller inte Howard Carpendale... HEAT är tillbaka! Och vi är mycket glada över att du håller det tredje numret av vår heta BBQ-tidning i dina händer – alla goda ting är...som du vet. Att bläddra i HEAT med grillhandskar är alltså absolut ingenting man behöver skämmas över. Tvärtom: Bättre kan det knappast bli. På 64 glödfyllda sidor, vars temperatur ständigt ökar ju djupare du vågar gå, serverar vi en tiotalsrätters meny med berättelser om Enders, våra produkter och goda vänner från BBQ-världen. Med detta i åtanke: Have fun och smaklig **HEAT!**

EDITORIAL

340 °C

SWITCH GRID™

Heavy Metal for Wok 'n' Roll: Nötkött med lök.



320 °C

BEGINNING OF THE BURGER

Julian Francis från Big Boost Burger i en exklusiv Heat-intervju.



300 °C

BACKBURNER

Dönerkebab, varmare, snabbare: den perfekta kycklingkebab



280 °C

VÄRLDSMÄSTARENS ELDPROV

BBQPit testar CRUSTER® mycket grundligt.



240 °C

LET THE MEAT DROP/ DROPPING WHAT IS HOT

Våra heta datum för 2024.

Klä dig varmt: Den officiella Enders-kollektionen är på gång!



220 °C

THE MASTER OF GRILLGINEERING

Superhjälteliknande innovation: det nyaste HEAT-MAN-äventyret.



200 °C

EN GÅNG BARA ENDERS

Nils Cala om framtiden, grillteknik och hans testlaboratorium på terrassen.



500 °C -
790 °C

HOT ZONE

800 °C
PRISTÄVLING

480 °C

ELD UTOMHUS

Behaglig stämning och mysig atmosfär med en knapptryckning.



460 °C

HOTSPOT IN THE CITY

Hur grillning med lite plats blir ett riktigt nöje.



440 °C

MER ÄN BARA ETT SPEL

En gatufotbollsliga för barnen i Dortmunds Nordstadt.



420 °C

HOLLÄNSK UGN

Vad sägs om oxkinder från mirakelgrytan?



400 °C

GOTT OM ÄVENTYR

Utrustningen som inte få saknas i ditt campingkök.



380 °C

TURBO ZONE™

How to make Steak: Teriyaki Tuna i sammandrag.



360 °C

ALL EYES ON EAT

Matstylisten Carina Sandmann avslöjar i en intervju vad som är avgörande i hennes jobb.



°CONTENT





Varför ska man bita sig fast i något när man i stället kan prata om vad som helst? Japp, precis på samma sätt ser vi det också och därför pratar vi med vår styrelseledamot Nils Cala om Hot – det vill säga om oss – och om världen. Snacka i stället för att spilla – everything Enders.

Nils, någonstans måste man ju börja, så låt oss sätta i gång med din start på Enders.

Efter avslutade studier började jag på Enders 2012 och fick chansen att bygga upp produkthanteringen – det var något som inte fanns på den tiden, så jag hade ett brett spelfält framför mig. Därefter tog jag över marknadsföringen 2019 och hamnade slutligen i styrelsen hösten 2022.

Du har alltså varit hos oss ganska länge. Har det hänt något på den här långa tiden som du är särskilt stolt över?

Under min snart tolv år långa karriär finns det många höjdpunkter som jag ser positivt tillbaka på. Om jag var tvungen att välja en sak skulle det vara den portabla gasolgrillserien Urban och Explorer. Å ena sidan var detta koncept en av mina första produktbebisar på Enders. Å andra sidan upptäckte jag produktdesign under denna utveckling. Med denna serie har vi skapat en helt ny produktidé som kombinerar grillning, matlagning och bakning i en enda liten produkt. Och när jag tänker tillbaka finns det också något annat jag är särskilt stolt över: Andan och vibbarna som vårt varumärke utstrålar. Det har vi våra medarbetare att tacka för. Vårt team tillhandahåller

inte bara sakkunskap, utan också passion och entusiasm. Förutom högkvalitativa grillar skapar de också en positiv och inspirerande atmosfär som våra Enders-fans verkligen uppskattar.

Tillbaka till framtiden: Var ser du Enders om tio år?

Enders framtid bör fortsätta att utvecklas från grillsäsong till grillsäsong. Vi vill reagera flexibelt på situationer snarare än att förlita oss på en fastställd långsiktig plan. Vårt fokus ligger tydligt på att erbjuda innovativa produkter i funktion och design för en bred målgrupp och alltid ha grillentusiasters samtliga behov i åtanke – från speciella tekniska funktioner till prisnivån. Vi vill säkerställa att alla kan hitta den perfekta grillen i vårt sortiment så att vi även i fortsättningen spelar en nyckelroll inom grillteknik och grillkultur.

Nyckelord teknik: Vilken betydelse har vår grillteknik för dig?

För mig är grillteknik den perfekta blandningen mellan passionen för grillning och den dagliga användningen av våra ingenjörskunskaper. Vårt team förenar människor med passion och engagemang för att designa nästa innovativa funktion eller lösning för komman-

de gasolgrillar och elgrillar. Rent konkret betyder det att vi i Werdohl grillar och experimenterar mycket för att nå det bästa resultatet. Å andra sidan är grillteknik också genomförandet av sofistikerat ingenjörarbete. Utöver passion och kreativa idéer kräver innovativ teknik även många års sakkunskap när det gäller gasoldrivna eller elektriska produkter – och det är verkligen ett riktigt komplext arbete.

Detta samspel är precis vad som utmärker Enders.

Det är sant. Enders utmärker sig framför allt genom denna passion och den kontinuerliga vidareutvecklingen av grillning. Vårt team som samarbetar konstruktivt och övervinner utmaningar gemensamt är den avgörande faktorn för vår framgång. Vägen till målet har lika stor betydelse som själva målet. De gemensamma värderingarna och den gemensamma ambitionen gör Enders till ett speciellt företag och en speciell arbetsmiljö.

Och till ett mycket speciellt märke! Men det är väl ingen slump eller hur?

För att göra märket Enders till en upplevelse satsar vi på en mängd olika aktiviteter som delar vår entusiasm för grillning och våra produkter med

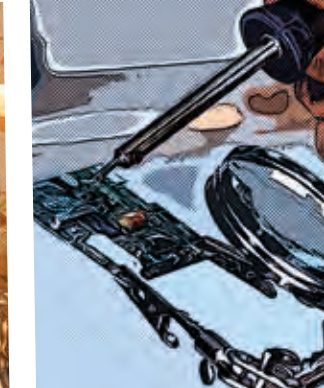
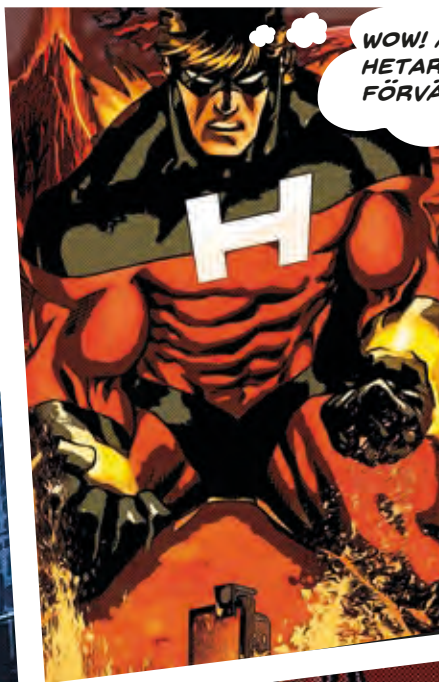
människor. En fantastisk detalj är vår evenemangscontainer som åter kommer att resa genom Tyskland. Här kombinerar vi kulinariska läckerheter från grillen med en livlig feststämning inklusive en DJ på containerns tak. Denna enastående kombination skapar en speciell upplevelse där vi och våra besökare har en mycket trevlig tid tillsammans. Dessutom förlitar vi oss också på vår närvaro vid viktiga evenemang i grillscenen för att komma i direkt kontakt med grillentusiaster. Vi satsar också på reklamkampanjer i fackhandeln som tillhandahåller möjligheten att uppleva våra produkter i aktion.

Vad händer när du agerar? Vad hamnar på din grill och vilken BBQ grillar du helst med?

Om jag ska vara ärlig så är jag inte särskilt sugen på att experimentera. Av denna anledning finjusterar jag alltid min signature smashed cheeseburgare. Det fina med mitt jobb i grillbranschen är att jag hela tiden får lov att testa prototyper på min terrass. Därmed har jag alltid olika barbecues under hela året. Just nu är det UNIQ Pro och en grill som är planerad att komma ut på marknaden 2025.



HEAT-MAN, VÄRMENS
VÅKTARE OCH ALLA BAR-
BECUES BESKYDDARE!





MÄSSA OCH BAS!

KOMMANDE SHOWER

Se fram emot det! Vi kommer att värma upp dig rejält igen 2024 i vanlig Enders-stil. Vid alla våra heta evenemang och mellanlandningar har vi inte bara de senaste gasolgrillarna och elgrillarna, massor av grilltillbehör och megaprodukter, utan också ett oerhört bra ramprogram. Kom förbi, låt oss fira och var på plats när vi lägger på biff, grillkorv och bas! Hur var det nu? Ja, just det: no Enders, no party.



OMR-FESTIVAL	7 TILL 8 MAJ 2024
SPOGA+GAFA	16 TILL 18 JUNI 2024
VM I GRILLNING 2024 STUTTART	27 JULI TILL 28 JULI 2024
GOURMETFESTIVAL DÜSSELDORF	23 TILL 25 AUGUSTI 2024

DROPPING

WHAT

IS

HOT



TA INTE BARA PA DIG VARMA
KLADER, UTAN HETA!



ETC...

FRAN OCH
MED APRIL
2024



[ENDERS-GERMANY.COM/BRANDSHOP](https://enders-germany.com/brandshop)

ELD PROV

Thorsten Brandenburg, även känd som BBQPit, utsatte CRUSTER® för ett riktigt eldprov. Grillvärldsmästaren och operatören av webbplatsen **bbqpit.de**, en av de mest kända grillhemsidorna någonsin, trollade fram tre olika rätter med UNIQ® PRO, hemmet för vår flygande bakre brännare, och lät det regna ner eld under processen. Kolla in vilka recept du kan skapa med vår CRUSTER® och hur fantastiskt den skötte sig under tillagningen. Thorsten, det är din tur nu:

1 GRATINERAD BIFF MED TOPPING AV BLÅMÖGELOST

För nämnda topping: Skala schalottenlöken, skär den i tunna ringar, smält smöret i pannan och stek schalottenlöken. Krydda med salt och peppar, sug upp med balsamvinäger, reducera och ställ sedan åt sidan för att svalna. Skär blåmögelosten i tärningar, blanda med ströbröd, persilja, timjan och olivolja. Tillsätt schalottenlöken och blanda allt väl.

Ingredienser:

2 ryggbiffar à 300 g
20 g smör
3 schalottenlökar
80 g blåmögelost
1 tsk balsamvinäger
1 tsk olivolja
35 g ströbröd
1 msk finhackad persilja
1 nypa salt
1 nypa peppar



Grilla biffar med CRUSTER® 90 till 120 sekunder per sida tills en kontinuerlig skorpa bildas. Lägg toppingen på biffarna och under CRUSTER® i några sekunder så att osten smälter men ströbrödet inte bränns. Dra indirekt till en kärntemperatur på 55 °C och skär sedan.

2 HULI-HULI-CHICKEN

Ingredienser:

1 kyckling
250 ananasjuice på burk
100 g brunt socker
60 ml sojasås
60 ml teriyakisås
60 g ketchup
2 tsk sesamolja
1 msk srirachasås
2 finhackade vitlöksklyftor
20 g finhackad ingefära

Blanda ihop alla ingredienser till marinaden och rör om med en ballongvisp tills sockret har löst sig. Lägg kycklingen och marinaden i en blixtlåspåse. Förslut påsen så lufttätt som möjligt och lät kycklingen vila i kylskåpet i 2 till 3 timmar. Ta sedan upp den ur marinaden och lägg den på det roterande spettet. Värm upp CRUSTER® som en backburner till minimiinställningen och grilla kycklingen i 60 minuter. Pensla med den resterande marinaden då och då de sista 15 minuterna tills den är fullständigt förbrukad.



3 PIZZA MED MORTADELLA OCH PISTAGENÖTTER

Ingredienser till två pizzor:

2 degbitar à 280 g
6 skivor mortadella
150 g ricotta
1 ekologisk citron
40 g hackade pistagenötter
120 g Fior di Latte
50 g parmesan
1 nypa salt
1 nypa peppar

Blanda ricottan med citronskalet och en nypa salt och peppar. Forma pizzadegen med händerna och bred ut ricottan på degen. Fördela Fior di Latte på pizzan och riv färsk parmesan över pizzan. För att värma upp ska pizzastenen placeras i mitten av gallret och grillen värmas upp med CRUSTER® i läget 45° och med alla brännare på maximal effekt. Baka pizzan, rotera den därvid var 20:e till 30:e sekund så att kanten får en jämn brun färg. Efter 2 till 3 minuter är pizzan klar och kan toppas med mortadella och hackade pistagenötter.



Smakresultat för UNIQ® PRO med CRUSTER®:

"Jag tycker att UNIQ® PRO med CRUSTER® är en äkta game changer när det gäller gasolgrillar. Den svängbara CRUSTER® gör UNIQ® PRO till den förmodligen mest mångsidiga gasolgrillen någonsin. Med övervärme får biffar den perfekta skorpan. Och det finns ingen gasolgrill som kan baka en napolitansk pizza så snabbt och bra. Alla som letar efter en ny gasolgrill med äkta innovationer kan bara inte ignorera UNIQ® PRO från Enders!"

HÄR KOMMER DU TILL
VIDEON!



290°

UNIQ® PRO



Med UNIQ® PRO-Line går det unika in i serieproduktion. Tre modeller som förkroppsligar titeln "toppklass" med högkvalitativa gjutna aluminiumdelar som ingen annan BBQ har. Till stor del ansvarig för denna överlägsenhet: CRUSTER®. Det är endast UNIQ® PRO-serien som erbjuder denna. Också ombord för första gången: den dubbla sidokokaren. Ett robust kokgaller av robust gjutjärn som möjliggör tillagning i låga och höga temperaturområden.



KYCKLING-KEBAB

FRÅN DET Roterande SPETTET

Om du gillar det ännu lite varmare, kommer du att älska vår infraröda BACKBURNER. Den extra portionen värme, vars brännare är placerad vertikalt på den bakre sidoväggen, skapar läckra stekaromer tack vare sin justerbara infraröda strålningsvärme. Så fort du

stänger locket skapas förstklassig cirkulerande luft inuti din grill. Du grillar både direkt och indirekt – och det samtidigt. Läger du nu till ett motsvarande roterande spett är du väl förberedd för även de mest krävande rätterna.

Portioner

4 portioner

Förberedelse

30 minuter

Grilltid

1,5 timmar

Kyltid

24 timmar

Utrustning

Enders grill med
backburner
Roterande spett

INGREDIENSER:

- 1600 g benfria kycklingklubbor
- Kebabkryddor
- 500 g yoghurt med mycket fett
- 150 ml olivolja
- 2 vitlöksklyftor
- 2 grönsakslökar

Till kebaben:

- 1 helt tunnbröd
- Grönsaker efter eget gottfinande, till exempel 2 tomater, 200 g vitkål, 200 g rödkål, ½ isbergs-sallad, 1 lök

Till såsen:

- 200 g yoghurt
- 3 msk majonäs
- 2 vitlöksklyftor
- Citronjuice och citronskal
- 3 tsk finhackad persilja
- 1 tsk djupfryst dill
- Finhackad mynta
- Olivolja
- Salt och peppar



1 Finhacka en grönsakslök och tillsätt den i yoghurten. Tillsätt pressade vitlöksklyftor, lite olivolja och 3 till 4 msk kebabkryddor. Blanda allt väl.

Blanda köttet med marinaden, förslut i en lufttät behållare och ställ den i kylskåpet i 24 timmar.

Halvera den andra löken och sätt fast en halva på spettet så att snittsidan är vänd mot köttet.

Sätt fast köttet jämnt på spettet, fäst den andra halvan av löken och tryck ihop allt väl.

Ställ in grillens bakre brännare på maximal nivå och lägg på spettet. För att fånga upp eventuellt läckande fett och överflödigt marinad rekommenderar vi att du placerar en aluminiumskål under spettet. Ta bort skålen efter 30 minuter och sätt även på brännarna under spettet med ca 3/4 av den möjliga effekten. Under tiden kan grönsakerna till kebaben och såsen förberedas.

Blanda ingredienserna till såsen och kyl dem.

Efter cirka 50 till 60 minuters total tid kan det första lagret skäras av från gyrospettet.

Fortsätt på samma sätt med nästa lager, men med betydligt kortare väntetid som nu huvudsakligen baseras på bryningen av köttet. Tips: Styckat kött kan hållas optimalt varmt i ugnen runt 75 grader.

Dela tunnbrödet i fjärdedelar, skär i en ficka och rosta.

10 Toppa kebaben med kött, grönsaker och sås efter önskemål – jättegott!





JULIAN FRANCIS BIG BOOST BURGER

THE BEGINNING

Att göra hamburgare är inte så lätt. Ursäkta? Frallor, kött, grönsaker, sås, vilket av detta är svårt?! Det stämmer att lägga på dessa saker görs i en handvändning. Men att utveckla det hela kan vara ganska knepigt. Julian Francis, firmatecknare på Big Boost Burger, vet vad han pratar om. I samtalet minns han när koryfén på formgivning, Jean Pierre Kraemer, ägare till restaurangen, knackade på dörren för att göra hamburgare tillsammans med Francis.

Hej Julian, hur kom du i kontakt med JP?

När jag flyttade till Dortmund 2016 började jag på Backhaus Grobe, där jag arbetade som livekock och lagade mat samt bakade pizza inför gästerna. En dag kom JP till restaurangen för att äta middag. Efter ungefär sju minuter pratade han med mig och frågade om jag var intresserad av att jobba för honom. Så började vårt samarbete.

Du gjorde alltså ett gott intryck på honom direkt?

I början var JP intresserad av att rekrytera mig som säljare för trimningsdelar. Men jag sa till honom att det inte var bilar som var min passion och att jag ville stanna på mitt jobb. Han lovade att återkomma till mig. Efter cirka nio månader kontaktade han mig igen. Han föreslog att vi skulle börja med något nytt tillsammans – göra hamburgare. Vi köpte sedan en byggnad och jag tog över ledningen. Det var så jag kom till JP och till Big Boost Burger.

Numera säljer ni 800 till 1 000 hamburgare om dagen. Vad gör era hamburgare så speciella och hur såg utvecklingsprocessen ut?

För att kunna förstå detta måste man veta: Jag hade verkligen en fantastisk tid på Backhaus Grobe. När jag skapade hamburgarna var det väldigt viktigt för mig att vi även beställde våra Burger Buns där. Deras utveckling tog cirka 3 till 4 månader. Under denna tid testade vi mellan 60 och 70 olika frallor. En dag var det äntligen dags: "Den här ska vi ha!" Jag medger att Grobe aldrig skulle ha bakat hamburgerbrödet så. Men vi sa: "Lite mer av det här, lite mindre av det där och så gör vi det så." Och som tur var blev resultatet ett riktigt gott hamburgerbröd, vars recept vi inte har förändrat fram till idag.

Och hur var det när det gäller köttet och såserna?

När det gällde köttet gick det relativt snabbt. Det blev snabbt klart att vi skulle använda oxhals från Australien. 80 procent kött, 20 procent fett. Vad gäller såserna såg det dock likadant ut som för frallorna. Vi provade många saker, i synnerhet sådana saker som andra inte skulle göra.

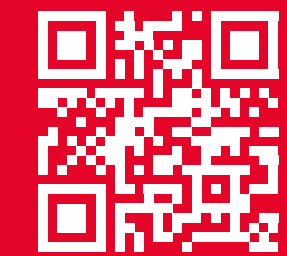
Sedan skulle ju det hela testas, eller hur? Hur såg era smakprover ut?? Ägde de rum i verkstaden mellan alla bilar som JP arbetade med?

Det var nog nästan ännu värre. Eftersom restaurangen fortfarande höll på att byggas om fick vi använda en liten grill bakom verkstaden. Det stod en del oljefat på vänstra sidan och en hög med däck på högra sidan. Vi bad slaktaren och bagaren komma och började att testa. När restaurangen och köket var färdiga, nästan strax innan vi öppnade, gjorde vi ännu en testomgång. Var och en av oss fick bjuda in fem vänner. Till slut var det närmare 100 personer och vi kunde testa om vi klarade en så stor rusning – det fungerade. Och idag säljer vi till och med över 1 000 hamburgare vissa dagar.

För att de verkligen är riktigt goda. Har du något emot att laga till en åt oss på Enders-grillen? Det är nästan som hemma eftersom du själv har en.

Det är sant! Vet ni egentligen varför? Jag letade efter en grill då och bestämde mig för en Enders eftersom jag blev så imponerad av siktrutan. Kollar biffar utan att behöva öppna huven är toppen. Jag tror det var det rätta nyckelordet – låt oss göra hamburgare.

Här kommer du till den kompletta intervjun med Julian



WOK

炒锅 KLASSIKER

INGREDIENSER:

- 500 g ryggbiff
- 1 vitlöksklyfta
- 4 lökar
- Handfull sojagroddar
- Jordnötsolja

Till marinaden:

- 2 msk sojasås
- 2 msk risvin
- 1 msk livsmedelsstärkelse
- Sesamolja
- Salt och peppar

Till såsen:

- 5 msk sojasås
- 1 tsk livsmedelsstärkelse
- 200 ml nötköttsfond
- 1 msk ostronsås



Portioner

4 portioner

Förberedelse

20 minuter

Grilltid

15 minuter

Kyltid

min. 4 timmar

Utrustning:

Wok
Köksslev av trä
Vitlökspress

Nr

1

Skär först ryggbiffen i långa bitar med fibern och sedan i 3 mm smala remsor mot fibern. Krydda med salt och peppar

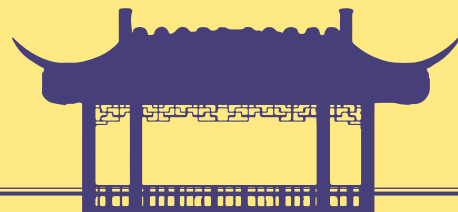
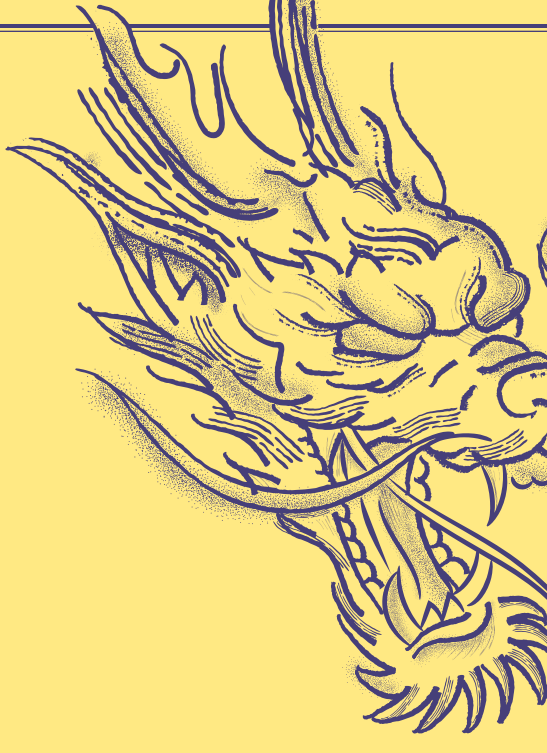
Blanda de återstående ingredienserna till marinaden i en skål tills den är slät, tillsätt köttet och knåda ordentligt. Låt marinera i kylskåpet i minst 4 timmar.

Förvärm woken på grillen. Skala lökarna under tiden, halvera dem och skär dem i fyra bitar. Blanda ingredienserna till såsen och förbered båda.

Stek köttet i mindre mängder på full värme med lite jordnötsolja i max. 2 minuter och ställ åt sidan.

Sänk värmen något och fräs sedan löken med lite olja, tillsätt såsen, tryck in vitlöksklyftan och låt allt sjuda i några minuter.

Tillsätt köttet och sojagroddarna och rör ner. Ta woken direkt från grillen. Vid behov förtjocka det hela med lite upplöst livsmedelsstärkelse. Servera sedan med ris – smaskigt!



SWITCH GRID

Förvandla din grill till ett riktigt allsidigt vapen. Oavsett om det handlar om rejäla bräserverade rätter med holländsk ugn, kryddig stekning med sear gate, varma baksessioner på pizzastenen, krispig köttmjutning med fågelgrillen, läckra tillbehör i pannan eller hisnande wok-hei-aromer i woken – tack vare SWITCH GRID™ är du med och framför allt förberedd för varje användning. Det emailjerade gjutjärnsgallret samt de uttagbara runda elementen kan snabbt och enkelt bytas ut och du kan fylla dem helt efter din smak. Ett fullt magasin med grillmöjligheter.



340°

350°

All eyes on eat

Carina Sandmann

Livsmedlens utseende avgör om vi biter i dem eller avstår – ögat äter också. Visst finns det undantag, men vill du inte också bita i din mobiltelefon varje gång du ser reklam med hamburgare på skärmen? Du förstår. Ansvarig för denna plötsliga aptit är delvis även Carina Sandmann. Matstylisten och receptutvecklaren anordnar livsmedel på ett sådant sätt att det vattnas i munnen. I intervjun berättar hon om hur hennes jobb ser ut, vilka maträtter som är riktigt svåra att styla och hur du ser till att dina gäster får stora och hungriga ögon.

Carina, kan du berätta vad en matstylist överhuvudtaget gör?

Matstylisten arbetar med fotografer och videografer och producerar innehåll för böcker, tidskrifter, matförpackningar, tv-reklam, sociala medier eller reklamskyltar. Vi skaffar



de nödvändiga livsmedlen till filmningen och förbereder dem så att de ser aptitliga ut. Vi jobbar dessutom ofta även som receptutvecklare.

Inget vanligt jobb som, låt oss gissa, det definitivt inte finns

någon utbildning för, eller hur?

Det är sant, det finns ingen speciell utbildning. Så här var det för mig: Jag avslutade min utbildning till kock vid 20 års ålder och gjorde kort därefter praktik på ett stort förlag i Hamburg. Det var här som jag snabbt insåg att jag ville bli matstylist och receptutvecklare. Under en tvåårig mellanlandning i en matstudio i Köln, där jag kunde utöka mina grunder, förverkligade jag min önskan. Idag har jag inte bara turen att jobba som fri matstylist, utan har också riktigt bra kollegor som jag kan utbyta idéer med. Trots konkurrensen ger vi varandra tips och ibland händer det att också att vi räddar varandra.

Nyckelord kollegor: Vilka färdigheter och karaktärsdrag behöver du ha för att vara framgångsrik i jobbet?

Tålmod, kreativitet och lust att laga mat. Dessutom bör du också vara fördomsfri och ha en god dos nyfikenhet efter-

som det dyker upp nya mattrender hela tiden.

Bortsett från trenderna: Hur måste livsmedel se ut i allmänhet för att alla verkligen ska gilla dem?

Framförallt måste livsmedlen och de färdiga rätterna se fräscha ut! Om något har stått framme i två timmar ser det inte längre aptitligt ut. Det blir mjukt, grått och börjar svettas. Samma effekt som med en buffé – den brukar tyvärr inte se gott ut längre. Av denna anledning penslar vi ofta in rätter med olja för att hålla dem fräscha. Färska örter och en nypa grov peppar gör också de flesta rätterna gott. Men det beror alltid på vad det är som vi stylar.

Vad är särskilt svårt att styla?

Du behöver mycket tålmod för glass.

Vad kräver jobbet förutom tålmod?

Jag har alltid en väska med mig. Den innehåller mina kni-

var, pincetter, penslar, konstgjorda isbitar, kryddor samt en hårtork. Beroende på jobbet har jag en del extra verktyg med mig – en airbrushpistol eller en skärmaskin. Kemikalier använder vi däremot inte alls. All mat kan i regel ätas efter fotograferingen – så man slipper att laga mat hemma.

Apropå hemma: Äter dina ögon med även privat?

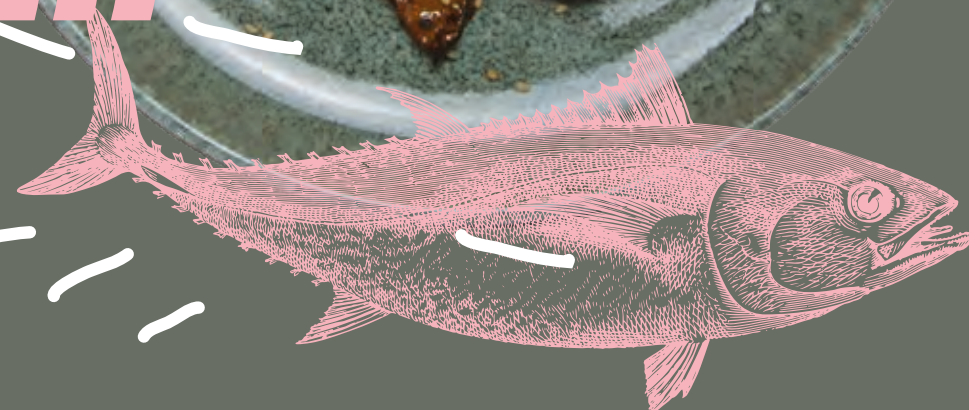
Det finns dagar då jag dekorerar maten bara för att jag helt enkelt känner för det. Men jag kan också helt enkelt njuta av min mat utan några som helst krusiduller på tallriken.

Låt oss gå vidare till intervjuens efterrätt: Finns det knep för att få hamburgare eller bif-far att se extra goda ut?

Var inte spänd inför serveringen och flytta inte på livsmedlen i onödan – det blir kladdigt och mosat. I övrigt gäller: Om du är modig och avslappnad brukar det se bra ut och är dessutom roligt!



TURBO TERIYAKI TUNA



För riktigt goda biffar behöver du mycket eldkraft. Först när din grill blir nästan röd kommer intensiva rostade ämnen och grillade aromer att bildas på köttet och fisken. Det är här vår TURBO ZONE™ kommer in i spelet och blir din efterlängtade gamechanger.



TURBO ZONE

Kombinationen av en högpresterande brännare och en innovativ IR-MESH-kåpa genererar snabbt topptemperaturer på ultraheta 800 °C. Med hjälp av infraröd värme förvandlar du gallret till en kompakt lavabädd, som du kan reglera efter eget gottfinnandes med ett enda vridreglage.

Portioner
2 portioner

Förberedelse
15 minuter

Grilltid
15 minuter

Utrustning
Enders grill med
TURBO ZONE™ och
SWITCH GRID™
Panna för SWITCH
GRID™-insatsen

2 tonfiskbiffar lämpliga att ätas råa

Ljusa och svarta sesamfrön

5 bruna champinjoner

1 zucchini

1 paprika

Handfull sockerärter

1 broccolihuvud

1 vitlöksklyfta

2 msk tjock teriyakisås

Olja

1

Tvätta grönsakerna, kvarta champinjonerna, skär zucchini i tunna skivor och paprikan i fina strimlor. Skär av fina knoppar från broccolin och halvera dem vid behov. Finhacka vitlöksklyftan.

Placera pannen i SWITCH GRID™-systemet och värm upp på medelvärme.

Fräs grönsakerna med lite olja och tillsätt vitlöken. Tillsätt därefter teriyakisåsen och blanda väl. Flytta pannen till grillens indirekta område.

Ställ in TURBO ZONE™ på maximal värme och sätt i grillgallret.

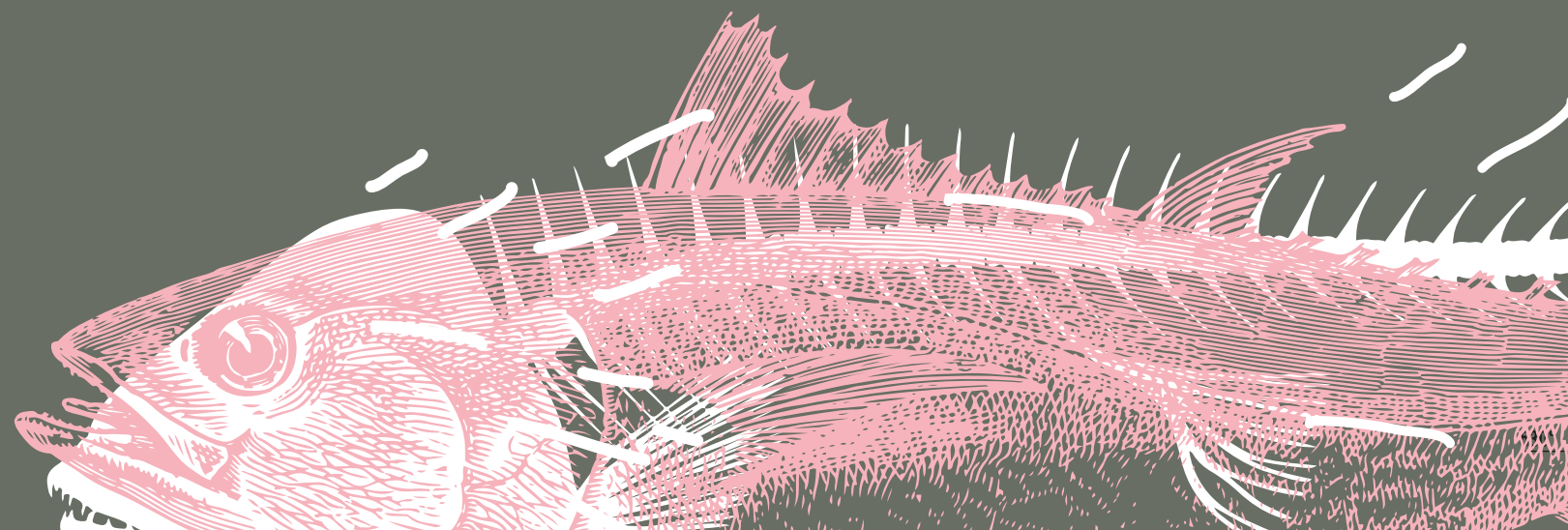
På båda sidorna av tonfiskbiffarna strör du på fullständigt med en 50/50 blandning av ljusa och svarta sesamfrön och tryck ner dem lätt.

Grilla biffarna på båda sidor i ca 2 minuter. Ta sedan ut dem och skär dem i skivor.

7

Lägg upp grönsakerna och tonfisken på en tallrik och strö över lite sesamfrön – jättegott!

390°

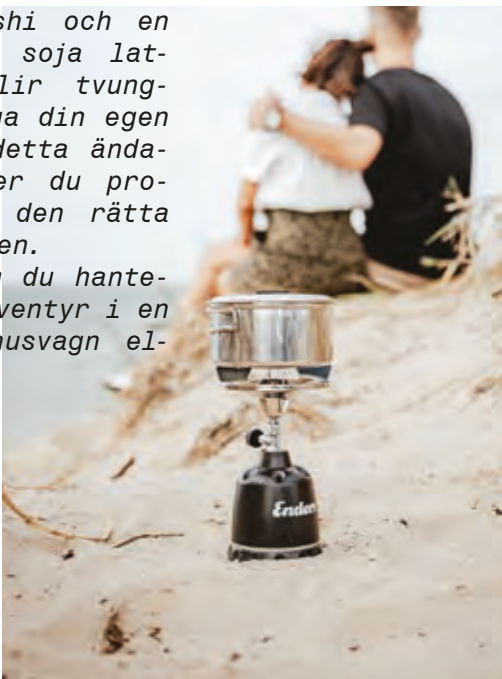




Äventyr

Bonnie och Clyde, Läderlappen och Robin, Siegfried och Roy, laga mat och campa – vissa saker hör helt enkelt ihop. De senare är till och med oskiljaktigt förbundna med varandra. Det kommer definitivt inte att finnas en restaurang mitt i ingenstans som du kan gå in på för att beställa sushi och en koffeinfri soja latte. Du blir tvungen att laga din egen mat. För detta ändamål behöver du proviant och den rätta utrustningen. Oavsett om du hantlar ditt äventyr i en skåpbil, husvagn el-

Den riktiga utrustningen



ler i ett tält, reser ensam eller med hela familjen i släptåg, här är några nödvändiga kökssaker du definitivt bör packa ner för att bli mätt nästa gång:

Checklista:

1. **Väsentliga saker**
Campingkök eller campinggrill
Gasolflaskor eller gasolpatroner
Robust porslin och bestick
2. **Livsmedel och kryddor:**
Torkade livsmedel med lång hållbarhet.
Kryddor och örter i blixtlåspåsar
3. **Biologiskt nedbrytbart diskmedel och svamp**
4. **Tillbehör:**
Vattendunk
Aluminiumlådor för enkel transport
Tändare och tändstickor

Kom ihåg: För varje utflykt, anpassa din campingutrustning till antalet personer och varaktigheten av din resa. Med rätt utrustning och lite planering kan du laga läckra måltider utomhus och njuta av ditt äventyr med full mage.



mätt. Gasoooool.

När du reser med ett taktält eller en tältsläp kan det hända att du någon gång inte har tillgång till el. Nu har du två möjligheter: Antingen lyssnar du på hur magen kurrar eller så satsar du på att laga mat med gasol – om det är en gasolflaska eller en gasolpatron spelar därvid ingen roll. Din mat kommer att bli varm på båda sätten. Nedan har vi listat några följeslagare när det gäller gasol för olika äventyr:



MAVERIQ®/OLYMP BRISBANE

Enlågigt campingkök med gasolpatron:

Perfekt för alla som reser ensamma och vill göra det lätt och kompakt

Perfekt för att laga kaffe, gröt, soppa eller enklare måltider



Två- eller trelågigt campingkök:

Lämpligt om du reser i en större grupp – till exempel i en skåpbil

Tillräckligt stor kokyta i pannor och kastruller för att förbereda mer komplexa måltider



VAMO™

Portabel bakugn

Praktiska tillbehör för att tillaga ugnsrätter ute i naturen

Färska frallor på morgonen, varm kaka till lunch, varm soufflé på kvällen



EXPLORER NEXT PRO

Campinggrill

Med denna grill kan du inte bara grilla, utan även laga mat och baka

Ett brett utbud av tillbehör gör det möjligt för dig att ta med hela ditt utekök

OXKINDER

SUPERMÖRT NÖTKÖTT – OXKINDER ÄR EN FANTASTISK BRÄSERAD RÄTT FÖR DEN KALLA ÅRSTIDEN, SOM HAR SITT URSPRUNG I DET FRANSKA KÖKET.

PORTIONER
4 PORTIONER

FÖRBEREDELSE
30 MINUTER

GRILLTID
3 TILL 3,5 TIMMAR

UTRUSTNINGEN
HOLLÄNSK UGN

INGREDIENSER:

- CA 1500 G OXKINDER (MIN. 4 STYCK)
- 1 BUNT SOPPGRÖNSAKER (MOROT, ROTSELLERI OCH PURJOLÖK)
- 1 STOR LÖK
- 2 TSK TOMATPURÉ
- 400 ML RÖTT VIN
- 400 ML NÖTKÖTTSFOND
- 2 TILL 3 MSK CRÈME FRAÎCHE
- 3 LAGERBLAD
- KONCENTRERAT SMÖR ELLER OLLJA FÖR ATT STEKA
- SALT OCH PEPPAR

HOLLÄNSK UGN

DEN HOLLÄNSKA UGNEN ÄR EN DEL AV SWITCH GRID™-FAMILJEN OCH GER DIG ÄNNU MER VARIATION NÄR DU LAGAR MAT UTOMHUS. DEN ÄR IDEALISK FÖR BRÄSERADE RÄTTER, GRYTOR, REVBEN OCH TILL OCH MED FÖR ATT BAKA BRÖD. DESS SPECIELLA LOCK-STRUKTUR SÄKERSTÄLLER EN JÄMN FÖRDELNING AV

KONDENS-VATTEN FÖR RIKTIGT SAFTIGA RESULTAT. DET ISÄTTNINGSBARA REVBENSSTÄLLET AV ROSTFRITT STÅL FÖRHINDRAR DESSUTOM OGYNNSAM KONTAKT MED MARKEN – TILL EXEMPEL VID TILLAGNING AV REVBEN. DEN HOLLÄNSKA UGNEN FRÅN ENDERS — HELT ENKELT EN FANTASTISK GRYTA!

1. VID BEHOV BEFRIA OXKINDERNA FRÅN FETT OCH SILVERHUD. SALTA OCH PEPPRA
2. TÄRNA MORÖTTER, SELLERI OCH LÖK. SKÄR PURJOLÖKEN I FINA RINGAR.
3. STEK OXKINDERNA ORDENTLIGT PÅ ALLA SIDOR MED LITE KONCENTRERAT SMÖR ELLER OLJA I EN HOLLÄNSK UGN, TA BORT OCH STÄLL ÅT SIDAN.
4. FRÄS GRÖNSAKERNA I DEN HOLLÄNSKA UGNEN MED LITE KONCENTRERAT SMÖR/OLJA, TILLSÄTT TOMATPURÉ OCH STEK. SPÄD NU UT MED CIRKA ¼ AV VINET OCH REDUCERA. HÅLL ÅTER I ¼ AV VINET OCH REDUCERA. TILLSÄTT SEDAN DET RESTERANDE VINET. LÄGG SEDAN KINDERNA ÅTER IN I DEN HOLLÄNSKA UGNEN.
5. NU KOMMER NÖTKÖTTSFOND — LÄMNA KVAR EN LITEN DEL SOM KAN TILLSÄTTAS SENARE — OCH LAGERBLAD IN I GRYTAN, SOM SEDAN STÄNGS MED LOCKET. LÅT DET SJUDA MELLAN 3 OCH 3,5 TIMMAR PÅ LÅG TEMPERATUR. KONTROLLERA VÄTSKAN DÅ OCH DÅ OCH FYLL VID BEHOV PÅ MED LITE KONCENTRERAD BULJONG ELLER VATTEN.
6. VID SLUTET AV TILLAGNINGSTIDEN TA UT KINDERNA UR DEN HOLLÄNSKA UGNEN, LÅT SÅSEN RINNA GENOM EN SIL IN I EN KASTRULL. MOSA LITE AV GRÖNSAKERNA OCH TILLSÄTT DEM, RÖR NER CRÈME FRAICHE OCH LÅT SÅSEN KOKA UPP EN KORT STUND – FENOMENALT!



NORDSTADTLIGA

x ENDERS



DÄR FOTBOLL ÄR MER ÄN BARA ETT SPEL

Solen skiner, fotbollar flyger över planen och doften av färsk varmkorv ligger i luften. Avspark för sommarsäsongen av Nordstadtliga. I händelsernas centrum: Mirza Demirovic, som koordinerar projektet i Dortmunds mest kulturellt färgstarka stadsdel, Nordstadt. Vi hade chansen att prata med honom för att lära känna platsen där fotboll är mer än bara ett spel.

Mirza, äntligen rullar bollen. Hur känner du dig, hur uppfattar du öppningen?

Den här öppningen är den finaste vi någonsin har haft. Helt otroligt! Fantastiskt väder, gott humör och mer barn än någonsin. Nästan 400 är här med sina föräldrar. Och dessutom även BVB-tränarna, som verkligen gör ett jättebra jobb. Och så förstås er catering. Vi uppskattar det verkligen och det får barnen att känna att det här är något alldeles speciellt. Vi är verkligen tacksamma.

Vi är mycket glada att vi kan bidra till detta fantastiska projekt. För alla som inte känner till Nordstadtliga: Vad handlar det om? Nordstadtliga är en gatufotbollsliga och har målsättningen att ge unga människor från en lång rad olika bakgrunder en meningsfull sysselsättning och att lära dem hur man hanterar våld, konflikter och fördomar. Vi försöker använda fotbollen för att reducera sociala ojämlikheter.

Och hur har det hela organiserats?

Det finns två säsonger: en på sommaren och en på vintern. Däremellan, till exempel under sommarlovet, arrangerar vi sommarläger och träningskurser, medan vi anordnar turneringar på vintern så att vi kan erbjuda barnen kontinuerlig aktivitet. Förra sommarsäsongen hade vi runt 65 lag med 450 till 500 ungdomar som deltog i vårt erbjudande – uppdelat i åldersgrupper: Under 13, under 15, under 18, över 18. Och Nordstadtliga skapar

ramvillkoren för det hela i samarbete med Dortmund Youth Welfare Office, AWO Streetwork och Fan Project Dortmund e.V.

Varför fotboll? Varför är fotboll det perfekta sättet att minska sociala ojämlikheter?

Bollen rullar. Oavsett om du talar tyska eller inte. Reglerna är en tydiga. Och precis detta är poängen: Vi vill ge unga människor möjligheten att spela och förstå dessa regler mer och mer så att de också accepterar dem i sitt sociala umgänge. Eftersom förtroende byggs upp med tiden kan vi också prata med dem om personliga problem för att stötta dem eller hänvisa dem till de rätt kontaktpersonerna.

Du har nu varit med i Nordstadtliga i 10 år. Finns det speciella ögonblick eller berättelser som finns kvar i ditt minne?

Det är verkligen riktigt många. Ett av de finaste minnen är besöket från BVB-tränaren Edin Terzic. För många barn var det en otrolig känsla att uppleva en tränare på nära håll. Det finns otaliga berättelser som berör hjärtat, men i slutändan är det allra viktigaste för oss när vi ser att barn och ungdomar mår bättre på grund av vårt arbete. Leendet på glada barns ansikten är ovärderligt. Särskilt tillfredsställande är det när vi kan erbjuda barn och deras föräldrar möjligheten att gå till stadion tillsammans tack vare olika samarbeten, till exempel med BVB. Atmosfären



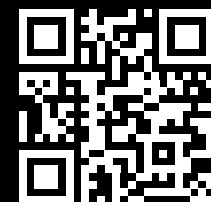
av att ta en titt inuti stadion för första gången och vara en del av denna upplevelse är ögonblick av oskattbart värde. Vi delar alla en kärlek till fotboll och minns kanske våra egna första besök på stadion med mamma eller pappa. Barnens glädje, dynamiken i familjerna och berättelserna som bara fotboll kan skriva – det är det som gör vår Nordstadtliga så speciell. Det handlar om att ge barn och ungdomar något som går utöver fotbollen.

Mirza, sista frågan, vi är i förlängningen: Vad hoppas du på framtiden för Nordstadtliga?

Stabilitet. Pålitliga partner som stödjer ligan och dess verksamhet så att barnen från norra Dortmund drar nytta av det. Jag önskar mig dessutom att folk bara kom förbi, trots fördomarna och det dåliga ryktet Nordstadt har. På så sätt kan vi hitta varandra genom att träffas och genom gemensamma aktiviteter.



SHORT
CLIP



Hotspot i staden.



Grilla i staden. Låter toppen, är toppen. För en lyckad BBQ behöver du inte längre köra ut på landsbygden. Att grilla fungerar lika bra på balkongen eller takterrassen som i trädgården. Men du bör inte bara börja med att låta grillen fräsa, för inte alla grillar är lämpliga för användning i innerstadsområden – problemet är utrymmet eller rökutvecklingen. Därför bör du ha några saker i åtanke när du planerar en BBQ. Och om du gör det är vi säkra på att din nästa grillfest i stan definitivt kommer att bli en hotspot.



Hyresavtalet bestämmer om och under vilka förutsättningar grillning är tillåten inom dina egna fyra väggar. Även om det kanske inte är det du vill höra: Även grannarna har något att säga till om eller borde åtminstone involveras. Om hyresvärderna tillåter grillning på balkongen eller terrassen kan dofterna störa grannarna. För att njuta av både BBQ-nöjet och grannsamvaron rekommenderas försiktighet:

- Prata med dina grannar om och när du kan slå på grillen
- Anmäl "vilda" grillfester – till exempel genom att sätta upp anslag i trapphuset
- Proffstips: Bjud helt enkelt in grannarna eller ge dem åtminstone några goda biffar

DIFFERENT PLACES, HAPPY FACES.

Om det inte är möjligt eller tillåtet att grilla på den egna balkongen eller terrassen så finns det säkert några bra alternativ i ditt närområde. Många städer har för detta ändamål avsedda grillplatser i parker eller vid flodstränder.

Det har vissa fördelar:

- Inga dofter som stör grannarna
- Lära känna andra grillfantaster
- Betydligt mer plats för tillredning
- Det får lov att vara högljutt längre



Varje stad behöver en hjälte

1. Större fristående enheter med hopfällbara sidodelar

- Monroe Pro X 3
- Chicago Next 3
- Chicago Next 3 R Turbo
- Colorado 3 I Turbo

2. Mindre fristående enheter

- Cubiq® Pro 3 R Turbo
- Urban Pro Trolley
- San Diego Next 2

3. Elektriska grillar

- eFlow® Pro
- eFlavour®
- eCrave®

4. Portabla enheter och bordsgrillar

- Urban
- Urban Pro
- Aurora®

Urban grillning – here you go:

Endast ett fåtal stadsbor har en trädgård som är lämplig för grillfester. Men detta innebär inte att du helt behöver avstå från BBQ-upplevelsen. Åtminstone inte om man följer vissa grillregler.

Med den kompakta kolgrillen AURORA® grillar du helt rökfritt tack vare den integrerade E-FAN BBQ-fläkttekniken. Man kan knappt tro det men det är sant.



460°

Våra elgrillar kan till exempel drivas bekvämt via plug-and-grill och utan fossila bränslen och med grön el är de nästan klimatneutrala.



Du hittar alla modeller från och med sidan 520°

470°



Lurar tiden.

Behaglig stämning och mysig atmosfär med en knapptryckning – en eldstad för de underbaraste stunderna.

Med NOVA® har vi återerövrat elden från flamkärnan till flamkanten och skapat ett blickfång för terrassen som perfekt ackompanjerar varje sammankomst under de sena kvällstimarna. Den smala kåpan på NOVA® kommer i färgerna svart, grått och taupe, inklusive färgkoordinerade glascylindrar och reflektorer. Den valfria 360-gradersplattformen tillhandahåller en säker plats för förvaring av drycker och snacks. Elden åtföljs av ett runt, rött LED-ljus, medan ett indirekt ljus skimrar runt basen av den eleganta pelaren. Det moderna och samtidigt tidlösa formspråket, som också är inriktat på en kompakt konstruktion, ger NOVA® den sista touchen. På detta sätt lyckas denna eldstad alltid lura tiden och få de bästa timmarna att tyckas gå långsammare.

Finns i olika färger!



NOVA LED M

ARTIKELNUMMER 5600/5604/5602

NOVA LED L

ARTIKELNUMMER 5601/5605/5606



Open Air med Open End

Tack vare våra elektriska terrassvärmare varar utomhussäsongen nu 365 dagar om året. Inget väntande, inget frysande – ansluta, värma upp, må bra.

Med sina klangfulla namn, Loom, Moow, Oron och Oxeo, sätter våra elektriska terrassvärmare nya standarder när det gäller komfort. Oavsett om det är en fristående, hängande eller väggmonterad värmare – alla modeller är övertygande var för sig, men harmoniserar också perfekt med de andra. Oavsett intensitet, lutningsvinkel, höjd eller inriktning – de fyra värmarna kan justeras individuellt och garanterar alltid den mest effektiva värmeeffekten. Och med Plug & Heat och en vindbeständig IR-teknik uppnås detta med bara ett tryck på knappen.



ORON

ARTIKELNUMMER 49076



OXEO BLACK

ARTIKELNUMMER 49276

OXEO WHITE

ARTIKELNUMMER 49286

490°

HOT ZONE



UNIQ® PRO 3 I CRUSTER® UNIQ® PRO 3 IK CRUSTER® UNIQ® PRO 3 IK KITCHEN CRUSTER® UNIQ® PRO 3 IKO KITCHEN CRUSTER®

UNIQ® PRO 3 SERIE

S. 520 °C



KANSAS II PRO 3 SIK TURBO KANSAS II PRO 4 SIK PROFI TURBO

KANSAS II PRO SERIE

S. 540 °C



MONROE PROX 3 S TURBO MONROE BLACK PRO 3 K TURBO MONROE PRO 3 SIK TURBO MONROE PRO 4 SIK TURBO MONROE BLACK PRO 4 IK TURBO

MONROE PRO SHADOW SERIE

S. 580 °C



MONROE PRO 3 SIK TURBO SHADOW MONROE PRO 4 SIK TURBO SHADOW



COLORADO 3 I TURBO COLORADO 4 I TURBO COLORADO 6 IK TURBO II

COLORADO SERIE

S. 600 °C

CHICAGO NEXT SERIE

S. 620 °C



CHICAGO NEXT 3 CHICAGO NEXT 3 R TURBO CHICAGO NEXT 4 R TURBO

SAN DIEGO SERIE

S. 640 °C



SAN DIEGO 2 SAN DIEGO 3

URBAN SERIE

S. 660 °C



URBAN URBAN PRO URBAN TROLLEY URBAN PRO TROLLEY

EXPLORER NEXT SERIE

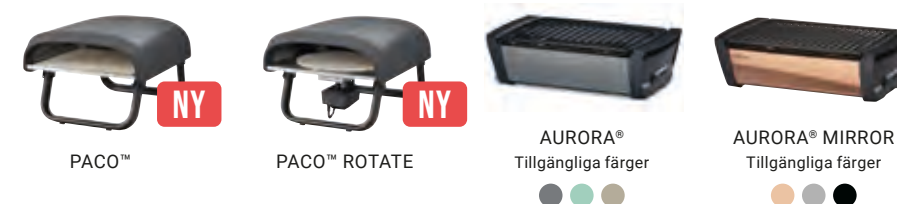
S. 680 °C



EXPLORER NEXT EXPLORER NEXT PRO

PIZZAUGN PACO™ & AURORA® SERIE

S. 700 °C



PACO™ PACO™ ROTATE AURORA® Tillgängliga färger AURORA® MIRROR Tillgängliga färger

ELGRILLAR

S. 720 °C



eFLOW® PRO 2 TURBO eFLOW® PRO 2 TURBO SHADOW eFLAVOUR® 2 TURBO eCRAVE® 2

GRILLTILLBEHÖR

S. 740 °C



PREMIUM GRILLTÄNG



STEKPANNA I GJUTJÄRN



PIZZACOVER TURBO

TERRASSVÄRMARE

S. 780 °C



ELEGANCE



POLO® 2.0 BLACK

520°

UNIQ® PRO 3 SERIE



CRUSTER™

TURBO ZONE

HEAT RANGE
BRENNERSYSTEM

SWITCH GRID

SIMPLE CLEAN

30 MBAR

3 I CRUSTER®

ART NR 860733

• CRUSTER®

• 800 °C TURBO ZONE™

• 3 brännare i rostfritt stål

• SWITCH GRID™

📏

B 150,5 x D 66,5 x H 120,6 cm

🔥

B 68 x D 49,5 cm

⚡

19,7 kW

📊

64 kg



CRUSTER™

TURBO ZONE

HEAT RANGE
BRENNERSYSTEM

SWITCH GRID

SIMPLE CLEAN

30 MBAR

3 IK CRUSTER®

ART NR 860933

• CRUSTER®

• 800 °C TURBO ZONE™

• 3 brännare i rostfritt stål

• Dubbel sidokokare

• SWITCH GRID™

• Slider-grillgaller

📏

B 147 x D 69,5 x H 121 cm

🔥

B 70 x D 48 cm

⚡

24,9 kW

📊

72 kg



CRUSTER™

TURBO ZONE

HEAT RANGE
BRENNERSYSTEM

SWITCH GRID

SIMPLE CLEAN

30 MBAR

3 IK KITCHEN CRUSTER®

ART NR 860833

• CRUSTER®

• 800 °C TURBO ZONE™

• 3 brännare i rostfritt stål

• Dubbel sidokokare

• SWITCH GRID™

• Slider-grillgaller

📏

B 150,5 x D 66,5 x H 120,6 cm

🔥

B 70 x D 48 cm

⚡

24,9 kW

📊

96 kg



CRUSTER™

TURBO ZONE

HEAT RANGE
BRENNERSYSTEM

SWITCH GRID

SIMPLE CLEAN

30 MBAR

3 IKO KITCHEN CRUSTER®

ART NR 860633

• CRUSTER®

• 800 °C TURBO ZONE™

• 3 brännare i rostfritt stål

• Dubbel sidokokare

• SWITCH GRID™

• Slider-grillgaller

• DELICATER™-ugn

📏

B 150,5 x D 66,5 x H 120,6 cm

🔥

B 70 x D 48 cm

⚡

24,9 kW

📊

106 kg



- SWITCH GRID INSATSER
1. 7793

2. 7792

3. 7790

4. 7791

5. 7797



SWITCH GRID
HOLLÄNSK UGN

ART NR 7795



GRILLSPETT PRO
UNIQ PRO 3

ART NR 7908



SLIDER-GRILLGALLER

ART NR 8683



DELICATER-UGN
UNIQ PRO 3 IK

ART NR 8603



PREMIUM
VÄDRSKYDDSKÅPA
UNIQ PRO 3

ART NR 5696



NY

SET TAPASSKÅLAR GJUTJÄRN
(SET OM FYRA)

ART NR 7931



NY

SKÅLAR I GJUTJÄRN, SET
(SET OM TVÅ)

ART NR 7936



GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2024

530°

540°

KANSAS II PRO SERIE



TURBO ZONE

HEAT RANGE
BRENNERSYSTEM

SWITCH GRID

SIMPLE
CLEAN

30
MBAR

3 SIK TURBO

ART NR 871333

- 800 °C TURBO ZONE™
- 3 brännare i rostfritt stål
- IR-backburner
- Sidokokare
- SWITCH GRID™



B 142 x D 64 x H 118 cm

B 60 x D 45 cm

18,6 kW

55 kg

TURBO ZONE

HEAT RANGE
BRENNERSYSTEM

SWITCH GRID

SIMPLE
CLEAN

30
MBAR

4 SIK PROFI TURBO

ART NR 871433

- 800 °C TURBO ZONE™
- 4 brännare i rostfritt stål
- IR-backburner
- Sidokokare
- SWITCH GRID™
- Handfat



B 153 x D 64 x H 118 cm

B 70 x D 45 cm

22,3 kW

80 kg





1. 7793

2. 7792

3. 7790

4. 7791

5. 7797

SWITCH GRID
HOLLÄNSK UGN

ART NR 7795



NY

PLANCH L -
PLATTA I GJUTJÄRN
KANSAS II PRO 4

ART NR 7889



VÄNDPLATTA I GJUTJÄRN 1/3
KANSAS II PRO 3

ART NR 7880



SWITCH GRID VÄNDPLATTA I
GJUTJÄRN 1/2
KANSAS II PRO 4

ART NR 7789



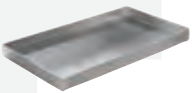
GRILLSPETT PRO
KANSAS II PRO 3 + PRO 4

ART NR 7908



PREMIUM
VÄDERSKYDDSKÅPA
KANSAS II PRO 3 + 4

ART NR 5696



GRILLPANNA I ROSTFRITT
STÅL FÖR SIDOKOKARE
KANSAS II PRO 3 + 4

ART NR 7885

LEBBE FÖR

560°

MONROE PRO SERIE



TURBO ZONE

HEAT RANGE BRENNERSYSTEM

SIMPLE CLEAN

30 MBAR

X 3 S TURBO

ART NR 837433

- 800 °C TURBO ZONE™
- 3 brännare i rostfritt stål
- Galler i rostfritt stål
- 2 fällbara sidohyllor
- Siktruta

B 136 x D 57 x H 118,5 cm

B 62 x D 43 cm

11,2 kW

48 kg



TURBO ZONE

HEAT RANGE BRENNERSYSTEM

SWITCH GRID

SIMPLE CLEAN

30 MBAR

BLACK 3 K TURBO

ART NR 837133

- 800 °C TURBO ZONE™
- 3 brännare i rostfritt stål
- Sidokokare
- SWITCH GRID™
- emaljerat täcklock

B 143,5 x D 57 x H 118,5 cm

B 62 x D 43 cm

14,1 kW

47,5 kg



TURBO ZONE

HEAT RANGE BRENNERSYSTEM

SWITCH GRID

SIMPLE CLEAN

30 MBAR

3 SIK TURBO

ART NR 837633

- 800 °C TURBO ZONE™
- 3 brännare i rostfritt stål
- IR-backburner
- Sidokokare
- SWITCH GRID™
- Siktruta

B 143,5 x D 58 x H 118,5 cm

B 62 x D 43 cm

17,6 kW

50 kg



TURBO ZONE

HEAT RANGE BRENNERSYSTEM

SWITCH GRID

SIMPLE CLEAN

30 MBAR

4 SIK TURBO

ART NR 837833

- 800 °C TURBO ZONE™
- 4 brännare i rostfritt stål
- IR-backburner
- Sidokokare
- SWITCH GRID™
- Siktruta

B 153,5 x D 58 x H 118,5 cm

B 74 x D 43 cm

21,1 kW

55 kg



TURBO ZONE

HEAT RANGE BRENNERSYSTEM

SWITCH GRID

SIMPLE CLEAN

30 MBAR

BLACK 4 IK TURBO

ART NR 837033

- 800 °C TURBO ZONE™
- 4 brännare i rostfritt stål
- IR-backburner
- Sidokokare
- SWITCH GRID™
- emaljerat täcklock

B 153,5 x D 58 x H 118,5 cm

B 74 x D 43 cm

21,1 kW

54 kg



- 1. 7793
- 2. 7792
- 3. 7790
- 4. 7791
- 5. 7797

SWITCH GRID INSATSER



SWITCH GRID
HOLLÄNSK UGN

ART NR 7795



PLANCHA -
GJUTJÄRNSPLATTA

ART NR 7780



NY

PLANCHA L -
GJUTJÄRNSPLATTA

MONROE PRO 3

ART NR 7889



NY

PLANCHA XL -
GJUTJÄRNSPLATTA

MONROE PRO 4

ART NR 7884

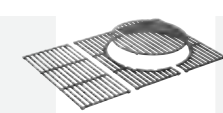


VÄNDPLATTA I GJUTJÄRN 1/3
VÄNDPLATTA I GJUTJÄRN 1/2

MONROE PRO 3 / 4

ART NR 7882

ART NR 7893



SWITCH GRID

MONROE PRO 3

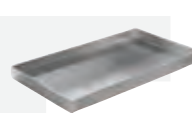
ART NR 7784



GRILLSPETT PRO

MONROE PRO 3 + 4

ART NR 7908



GRILLPANNA I ROSTFRITT
STÅL SIDOKOKARE

MONROE PRO 3 + 4

ART NR 7712



NY

PIZZACOVER TURBO

INKLUSIVE PIZZASTEN

MONROE PRO 3 SIK + 4 (SIJK)

ART NR 4881



MODULÄR TROLLEY

MONROE PRO 3 + 4

ART NR 88186



PREMIUM VÄDERSKYDDSKÅPA

MONROE PRO 3 + 4 /
MONROE PROX 3

ART NR 5693

ART NR 5696

580°

MONROE PRO SHADOW



TURBO ZONE

HEAT RANGE
BRENNERSYSTEM

SWITCH GRID

SIMPLE CLEAN

30 MBAR

3 SIK TURBO SHADOW

ART NR 838133

- 800 °C TURBO ZONE™
- 3 brännare i rostfritt stål
- IR-backburner
- Sidokokare
- SWITCH GRID™ med Sear Grate
- Siktruta
- emaljerat täcklock



B 143,5 x D 58 x H 118,5 cm

B 62 x D 43 cm

17,6 kW

50,5 kg

TURBO ZONE

HEAT RANGE
BRENNERSYSTEM

SWITCH GRID

SIMPLE CLEAN

30 MBAR

4 SIK TURBO SHADOW

ART NR 838533

- 800 °C TURBO ZONE™
- 4 brännare i rostfritt stål
- IR-backburner
- Sidokokare
- SWITCH GRID™ med Sear Grate
- Siktruta
- emaljerat täcklock



B 153,5 x D 58 x H 118,5 cm

B 74 x D 43 cm

21,1 kW

55,5kg



590°

1. 7793
2. 7792
3. 7790
4. 7791
5. 7797

SWITCH GRID INSATSER

SWITCH GRID
HOLLÄNSK UGN
ART NR 7795

PLANCHA -
GJUTJÄRNSPLATTA
ART NR 7780

NY

PLANCHA L -
GJUTJÄRNSPLATTA
MONROE PRO 3
ART NR 7889

NY

PLANCHA XL -
GJUTJÄRNSPLATTA
MONROE PRO 4
ART NR 7884

VÄNDPLATTA I GJUTJÄRN 1/3
VÄNDPLATTA I GJUTJÄRN 1/2
MONROE PRO 3 / 4
ART NR 7882
ART NR 7893

SWITCH GRID
MONROE PRO 3
ART NR 7784

GRILLSPETT PRO
MONROE PRO 3 + 4
ART NR 7908

GRILLPANNA I ROSTFRITT
STÅL SIDOKOKARE
MONROE PRO 3 + 4
ART NR 7712

NY

PIZZACOVER TURBO
INKLUSIVE PIZZASTEN
ART NR 4881

MODULÄR TROLLEY
MONROE PRO 3 + 4
ART NR 88186

PREMIUM VÄDSKYDDSKÅPA
MONROE PRO 3 + 4 /
ART NR 5696



30 MBAR

3 I TURBO

ART NR 8520633

- 800 °C TURBO ZONE™
- 3 brännare i rostfritt stål
- IR-backburner
- SWITCH GRID™
- 2 fällbara sidohyllor



B 135 x D 58 x H 118 cm
B 62 x D 43 cm
14,7 kW
45 kg



30 MBAR

4 I TURBO

ART NR 8521633

- 800 °C TURBO ZONE™
- 4 brännare i rostfritt stål
- IR-backburner
- SWITCH GRID™
- 2 fällbara sidohyllor



B 145 x D 58 x H 118 cm
B 74 x D 43 cm
18,2 kW
50 kg



30 MBAR

6 IK TURBO II

ART NR 852333

- Dubbel 800 °C TURBO ZONE™
- 6 brännare i rostfritt stål
- IR-backburner
- Sidokokare
- SWITCH GRID™
- 1 fällbar sidohylla



B 165 x D 58 x H 117,5 cm
B 94 x D 43 cm
27,05 kW
62 kg



- 1. 7793
- 2. 7792
- 3. 7790
- 4. 7791
- 5. 7797

SWITCH GRID INSATSER



SWITCH GRID
HOLLÄNSK UGN
ART NR 7795



PLANCHA -
GJUTJÄRNSPLATTA
ART NR 7780



NY

PLANCHA L -
GJUTJÄRNSPLATTA
COLORADO 3 + 6
ART NR 7889



NY

PLANCHA XL -
GJUTJÄRNSPLATTA
COLORADO 4 + 6
ART NR 7884



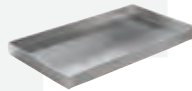
VÄNDPLATTA I GJUTJÄRN 1/3
VÄNDPLATTA I GJUTJÄRN 1/2
COLORADO 3 / 4
ART NR 7882
ART NR 7893



GRILLSPETT PRO
COLORADO 3 + 4
ART NR 7908



GRILLSPETT I ROSTFRITT
STÅL
COLORADO 6
ART NR 7909



GRILLPANNA I ROSTFRITT
STÅL SIDOKOKARE
COLORADO 6
ART NR 7712



NY

PIZZACOVER TURBO
INKLUSIVE PIZZASTEN
ART NR 4881



MODULÄR TROLLEY
COLORADO SERIE
ART NR 88186



PREMIUM VÄDRSKYDDSKÅPA
COLORADO 3, 4 + 6
ART NR 5693
ART NR 5696
ART NR 5697



CHICAGO NEXT SERIE

620°



NY

3

ART NR 893933

- 3 brännare i rostfritt stål
- emaljerat gjutjärnsgaller
- Varmhållningsgaller i rostfritt stål
- 2 fällbara sidohyllor



B 124 x D 51 x H 108 cm
B 60 x D 42 cm
9,6 kW
33,5 kg

30
MBAR



NY

3 R TURBO

ART NR 893433

- 800 °C TURBO ZONE™
- 3 brännare i rostfritt stål
- SWITCH GRID™
- Varmhållningsgaller i rostfritt stål
- 2 fällbara sidohyllor



B 123 x D 64 x H 108 cm
B 54 x D 42 cm
10,6 kW
34 kg

30
MBAR



NY

4 R TURBO

ART NR 893633

- 800 °C TURBO ZONE™
- 4 brännare i rostfritt stål
- SWITCH GRID™
- Varmhållningsgaller i rostfritt stål
- 2 fällbara sidohyllor



B 134,5 x D 51 x H 108 cm
B 71 x D 42 cm
13,8 kW
39 kg

30
MBAR



1. 7793
2. 7792
3. 7790
4. 7791
5. 7797

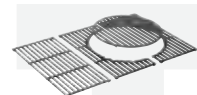
SWITCH GRID INSATSER



SWITCH GRID
HOLLÄNSK UGN
ART NR 7795



VÄNDPLATTA I GJUTJÄRN 1/3
CHICAGO NEXT 3
ART NR 7899



SWITCH GRID
CHICAGO NEXT 3
ART NR 7756

VÄNDPLATTA I GJUTJÄRN 1/2
CHICAGO NEXT 4
ART NR 7894



GRILLSPETT PROCHICAGO
NEXT 3 + 4
ART NR 7908



PREMIUM
VÄDERSKYDDSKÅPA
CHICAGO NEXT 3 + 4
ART NR 5700

630°



ALLE BEHÖR

640°

SAN DIEGO SERIE



2

ART NR 8114633

• 2 brännare i rostfritt stål

• Galler i rostfritt stål

• Varmhållningsgaller i rostfritt stål

B 93,5 x D 52 x H 97 cm

B 37,5 x D 33 cm

5,6 kW

13 kg

30 MBAR



3

ART NR 8116633

• 3 brännare i rostfritt stål

• Galler i rostfritt stål

• Varmhållningsgaller i rostfritt stål

B 102 x D 52 x H 97 cm

B 50,5 x D 33 cm

7,05 kW

15,5 kg

30 MBAR



650°

1. 7792
2. 7790
3. 7791
4. 7797

SWITCH GRID INSATSER

SWITCH GRID
SAN DIEGO 2
ART NR 7808

SWITCH GRID
SAN DIEGO 3
ART NR 7809

GRILLPANNA I ROSTFRITT
STÅL SAN DIEGO 2
ART NR 7887

GRILLPANNA I ROSTFRITT
STÅL SAN DIEGO 3
ART NR 7888

PREMIUM VÄDESKYDDSKÅPA
SAN DIEGO 2 + 3
ART NR 5690

ÖVERDRAG TILL GASOLFLAS-
KA STYLE 5 KG RED/BLACK
ART NR 5114/5115

ÖVERDRAG TILL GASOLFLAS-
KA STYLE 11 KG RED/BLACK
ART NR 5116/5117

LEBEBHÖR

660°

URBAN SERIE



URBAN

ART NR 209533

- 2 brännare i rostfritt stål
- emaljerat gjutjärnsgaller
- Förokromade grytgaller
- Täcklock till grill av pulverbelagt stål

	B 94 x D 42 x H 34 cm
	B 48 x D 32 cm
	4,4 kW
	13 kg

30 MBAR



URBAN PRO

ART NR 206033

- 2 brännare i rostfritt stål
- emaljerat gjutjärnsgaller
- Förokromade grytgaller
- Täcklock till grill av pulverbelagd aluminiumgjutning

	B 94 x D 42 x H 38 cm
	B 48 x D 32 cm
	4,4 kW
	13 kg

30 MBAR



URBAN TROLLEY

ART NR 208133

- 2 brännare i rostfritt stål
- emaljerat gjutjärnsgaller
- Förokromade grytgaller
- Täcklock till grill av pulverbelagt stål
- robust trolley

	B 94 x D 55 x H 95,5 cm
	B 48 x D 32 cm
	4,4 kW
	18,5 kg

30 MBAR



670°



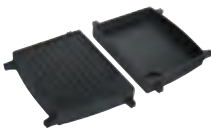
URBAN PRO TROLLEY

ART NR 208033

- 2 brännare i rostfritt stål
- emaljerat gjutjärnsgaller
- Förokromade grytgaller
- Täcklock till grill av pulverbelagd aluminiumgjutning
- robust trolley

	B 94 x D 55 x H 99,5 cm
	B 48 x D 32 cm
	4,4 kW
	18,5 kg

30 MBAR



VÄNDPLATTA I GJUTJÄRN 1/2
ART NR 2075



GRILLPANNA I
ROSTFRITT STÅL
ART NR 2076



WOK I ROSTFRITT STÅL
ART NR 8825



PATRONHÅLLARE, SET
ART NR 2092



PIZZASTEN INKLUSIVE
HÅLLARE
ART NR 8602



TROLLEY
URBAN + URBAN PRO
ART NR 2065



SKRUVPATRON 450 G
ART NR 6322



ÖVERDRAG TILL GASOLFLAS-
KA STYLE 5 KG RED/BLACK
ART NR 5114/5115



ÖVERDRAG TILL GASOLFLAS-
KA STYLE 11 KG RED/BLACK
ART NR 5116/5117



PREMIUM VÄDERSKYDDSKÅPA
URBAN / URBAN PRO
ART NR 5681



PREMIUM VÄDERSKYDDSKÅPA
URBAN TRO. + URBAN PRO TRO.
ART NR 5699



ART NR 210333

-  B 59 x D 47 x H 76 cm
 B 48 x D 32 cm
 4,4 kW
 10 kg

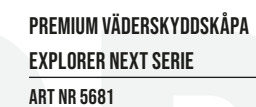
30 MBAR



ART NR 210233

-  B 59 x D 47 x H 80 cm
 B 48 x D 32 cm
 4,4 kW
 11 kg

30 MBAR





ART NR 3130633

-

SELF
ROTATING
PIZZA



ART NR 3131633

-

reddot award 2017
winner



ART NR 1364/1360/1363

-

710°

ART NR 1368/1365/1380

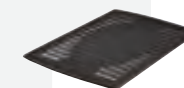
-



ART NR 1383



ART NR 1386



ART NR 1389

ART NR 1388

eFLOW[®] PRO SERIE



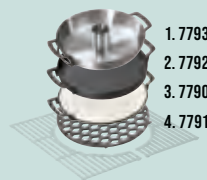
ART NR 9710

- 36,6 kg

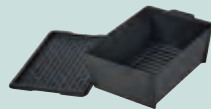


ART NR 9712

- 3 x 1,5 kW



1. 7793
2. 7792
3. 7790
4. 7791



PREMIUM
VÄDERSKYDDSKÅPA
eFLOW PRO + eFLAVOUR
ARTIKELNUMMER 5691



PREMIUM
VÄDERSKYDDSKÅPA
eCRAVE
ART NR 5690



NY



ART NR 97156

- 31,5 kg



ART NR 97116

- 2 x 1,3 kW





När det åter blir varmt på grillen är det framför allt en sak som gäller: att ha koll på saker och ting. Och det finns inget som är bättre lämpat för detta ändamål än **GRILL MAGS®**. De magnetiska hållarna till bestick, grillgaller, kryddor, hushållsrullar och flaskhållare skapar ordning och imponerar med smarta knep: Förutom en avtagbar öppnare har flaskhållaren även utrustats med ett kylpaket för drycker så att dessa håller sig uppfriskande kalla. Inkapslade i en rostfri panel och med en extra greppdesign håller dessa MAGS bokstavligen vad de lovar: en maximalt städad och prydlig grill.



GRILL MAGS®
FLASKHÅLLARE
B 10,5 X D 10 X H 10,5 CM
ART NR 7714

NY



GRILL MAGS®
KÖKSROLLEHÅLLARE
2 x B 11 X D 6 X H 8 CM
ART NR 7711

NY



GRILL MAGS®
KRYDDHÅLLARE
YTTRE: B 26,5 X D 10 X H 5 CM
INSIDA: B 21 X D 8,2 X H 4,8 CM
ART NR 7718

NY



GRILL MAGS®
GALLERHÅLLARE
2 x B 3 X D 8,5 X H 30 CM
ART NR 7716

NY



GRILL MAGS®
HÅLLARE TILL GRILLBESTICK
B 30 X D 7,5 X H 3 CM
ART NR 7717

NY



GRILL MAGS®
UNIVERSALBEHÅLLARE
B 34 X D 14 X H 26 CM
ART NR 7715

NY



GRILL MAGS®
SKÄRBRÄDA
B 30 X D 6,5 X H 46,5 CM
ART NR 7824

* Alla artiklar utan innehåll (grillbestick, köksrulle, grillgaller, kryddor, flaskor).



UNIVERSALTILLBEHÖR

Med rätt grilltillbehör kan inget gå fel på ditt grillevenemang. De matchande medhjälparna sträcker sig från handsken till ett set med saschlikspett. På detta sätt kan du låta din kreativitet flöda och förbereda en mängd olika grillade rätter.



PREMIUM GRILLTÅNG
AV ROSTFRITT STÅL
ART NR 8787



STEKPANNA M AV GJUTJÄRN
INKLUSIVE BAMBUBRÄDA/
BAMBULOCK
ART NR 8772

NY



LCD-TERMOMETER, RADIOSTYRDB
B 6 x D 7 x H 12 CM
ART NR 8793

NY



MELTING DOME
AV ROSTFRITT STÅL
Ø 16 x H 10 CM
ART NR 8783



BBQ-SKYDDSMATTA
AV MJUKT PVC
L 160 X B 80 CM
ART NR 7409

NY



HAMBURGARPRESS AV GJUTJÄRN
ART NR 8816



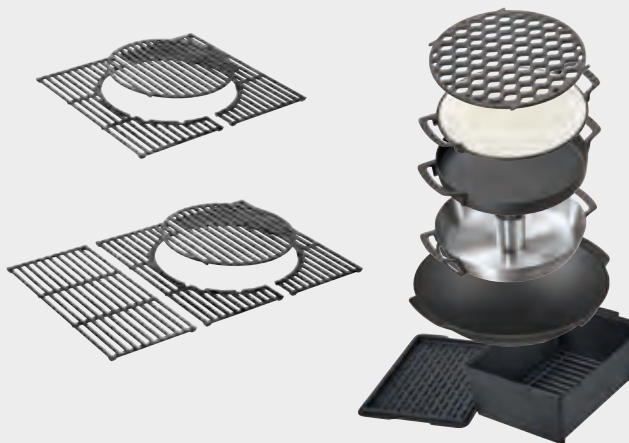
GRILLSKÅL AV ROSTFRITT STÅL
B 32 x D 19 x H 1,5 CM
ART NR 8804



SKÅLAR I GJUTJÄRN, SET
(SET OM TVÅ)
ART NR 7936

NY

Förvandla din grill till en äkta allroundtalang. Oavsett om det handlar om rejäla bräserade rätter med den **holländska ugnen**, kryddig stekning med **Sear Grate**, varma baksessioner på **pizzastenen**, krispig köttnjutning med **fågelgrillen**, hälsosam kokning i **woken** eller läckra tillbehör i **pannan** — tack vare **SWITCH GRID™** systemet är du med på och framför allt förberedd för varje användning. Det emailerade gjutjärnsgallret kan snabbt och enkelt bytas ut och du kan fylla det helt efter din egen smak.



760°

PLANCHAS

Med planchan får du en bit medelhavsmat på din Enders grill. Plattan med en jättestor grillyta av emaljerat gjutjärn lagrar och fördelar värmen från din BBQ optimalt. Tack vare den andra funktionen är planchan idealisk för ett stort antal rätter – från fisk och grönsaker till hamburgare, bacon, stekta ägg eller pannkakor.



PLANCHAS

ART NR 7780

- för KANSAS II PRO
- för MONROE PRO
- för COLORADO
- för CUBIQ PRO



NY

PLANCHAS L

ART NR 7889

- för KANSAS II PRO 4
- för MONROE PRO 3
- för COLORADO 3 + 6



NY

PLANCHAS XL

ART NR 7884

- för MONROE PRO 4
- för COLORADO 4 + 6



GRILLSPETT

770°



GRILLSPETT PRO

ART NR 7908

- för UNIQ PRO
- för KANSAS II PRO
- för MONROE PRO
- för COLORADO 3 + 4
- för CHICAGO NEXT

GRILLSPETT I ROSTFRITT STÅL

- för COLORADO 3 + 4
- för COLORADO 6
- för CUBIQ PRO 2 + 3, eFLOW PRO, eFLAVOUR 2

ART NR 7903

ART NR 7909

ART NR 7905



PIZZACOVER



NY

PIZZACOVER TURBO

ART NR 7881

- av rostfritt stål
- utrustad med en siktruta
- Inklusive stor pizzasten (40 x 30 cm)
- passar till Monroe Pro, Colorado med Backburner samt för 3, 4 och 6-brännare



PIZZASTEN
Ø 31,5 CM

ART NR 8791



PIZZASTEN
B 40 x D 30 x H 1,5 CM

ART NR 8775



PREMIUM PIZZASKÄRARE
AV ROSTFRITT STÅL

B 35,5 x D 11 x H 2,5 CM

ART NR 8771



PREMIUM PIZZASPADE
AV ROSTFRITT STÅL

B 20 x D 53 x H 3,5 CM

ART NR 8770

780°

COMMERCIAL

ELEGANCE

FANCY



30 % less CO₂-emissions*
30 % lower costs*

30 % less CO₂-emissions*
30 % lower costs*

COMMERCIAL

ART NR 5500623

- Brännare i rostfritt stål
- 4 – 14 kW steglös effekttreglering
- praktiskt förvaringsbord
- Kåpa av borstat rostfritt stål med låsbar dörr
- stor fot av borstat rostfritt stål för extra stabilitet

H 230 x Ø 88 cm
4 – 14 kW
29 kg



ELEGANCE

ART NR 937622/23

- ECO Plus-brännare av rostfritt stål
- 3,5 – 8 kW steglös effekttreglering
- slimmad slip-on kåpa av rostfritt stål

H 218 x Ø 76 cm
3,5 – 8 kW
11,5 kg



FANCY

ART NR 544123

- ECO Plus-brännare av rostfritt stål
- 3,5 – 8 kW steglös effekttreglering
- praktiskt förvaringsbord
- Kåpa med magnetisk polyesterkapsling

H 218 x Ø 76 cm
3,5 – 8 kW
11,5 kg



PREMIUM
VÄDERSKYDDSKÅPA
FANCY / ELEGANCE
ART NR 5683 / 5675



HÖJDJUSTERBART BORD
– ELEGANCE
ART NR 5062



PREMIUM VÄDERSKYDDSKÅPA
COMMERCIAL
ART NR 5678



PREMIUM
VÄDERSKYDDSKÅPA POLO®
2.0 + POLO® BLACK 2.0
ART NR 5676

*än för konventionella 12 kW standardbrännare,
*66 % mindre CO₂-utsläpp och kostnader vid användning av båda brännarna

POLO® 2.0



POLO® 2.0

ART NR 546033

- Brännare i rostfritt stål
- 3 – 6 kW steglös effekttreglering
- ENDUR-reflektionssystem: infraröda värmestrålar avges på ett stort område och mycket effektivt
- värmer målinriktat och utan spridningsförlust precis i sitthöjd
- optimalt skyddade manöverelement inne i kåpan
- Kåpa av rostfritt stål

H 115 x Ø 42 cm
3 – 6 kW
12,5 kg

POLO® BLACK 2.0

ART NR 546233

- Brännare i rostfritt stål
- 3 – 6 kW steglös effekttreglering
- ENDUR-reflektionssystem: infraröda värmestrålar avges på ett stort område och mycket effektivt
- värmer målinriktat och utan spridningsförlust precis i sitthöjd
- optimalt skyddade manöverelement inne i kåpan
- matt pulverbelagd kåpa

H 115 x Ø 42 cm
3 – 6 kW
12,5 kg



SKANNA FÖLJANDE
QR-KOD FÖR FLER
TERRASSVÄRMARE:

PRISTÄVLING

NY HEAT, NY LYCKA.



För att bevara traditionen har vi även för årets utgåva av "Hot-test Magazine Alive" förberett en fantastisk pristävling för dig. Som alltid gäller: Var försiktig, priset är hett, så bränn inte fingrarna. För att göra en lång historia kort: Du vet hur det fungerar. Och om inte – här är spelreglerna:

1. Ta en Enders-dekal
2. Sätt fast den på något
3. Ta ett foto av ditt konstverk
4. Ladda upp det på Instagram
5. Lägg till hashtaggen #EndersHeat24
6. Följ vårt konto @endersgermany

Inte särskilt svårt eller hur? Och bara oss mellan, berätta det inte för de andra: Ju mer kreativ och rolig din bildidé är, desto större chans har du att vinna huvudpriset. Lycka till!

PRIS:

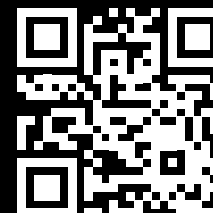
UNIQ[®]

PRO 3

CRUISTER[®]



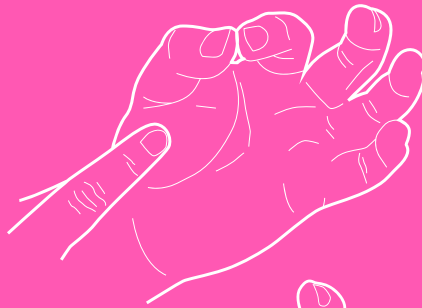
ALLA GODA TING HAR ETT ENDERS



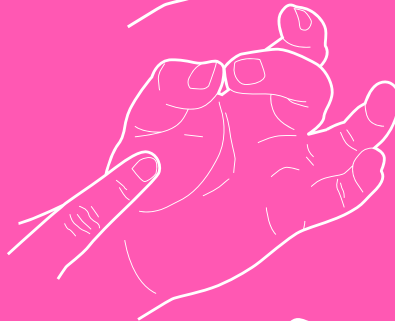
Kom ihåg att din Instagram-profil måste vara offentlig. Pristävlingen kommer att äga rum från 1 januari 2024 till 31 augusti 2024. Du måste vara minst 18 år för att delta. Genom att delta i den här pristävlingen samtycker du till att släppa dina uppgifter i enlighet med de nya GDPR-standarderna för leverans om du vinner. Om deltagandevillkoren inte uppfylls sker en ny dragning. Priset kan inte bytas. Ingen kontant utbetalning.

FINGERFÄRDIGHET: DIN PERFEKTA BIFF

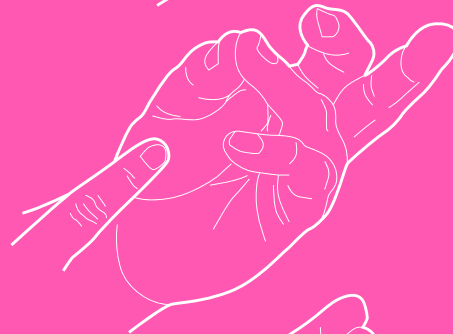
RARE



**MEDIUM
RARE**



DONE



**WELL
DONE**



Med reservation för ändringar, fel och färgavvikelser. Information om våra allmänna villkor hittar du på vår webbplats www.enders-germany.com

INTE TILLRÄCKLIGT ÄN?

Besök oss på www.enders-germany.com
för många fler erbjudanden mer inspiration.

Enders®