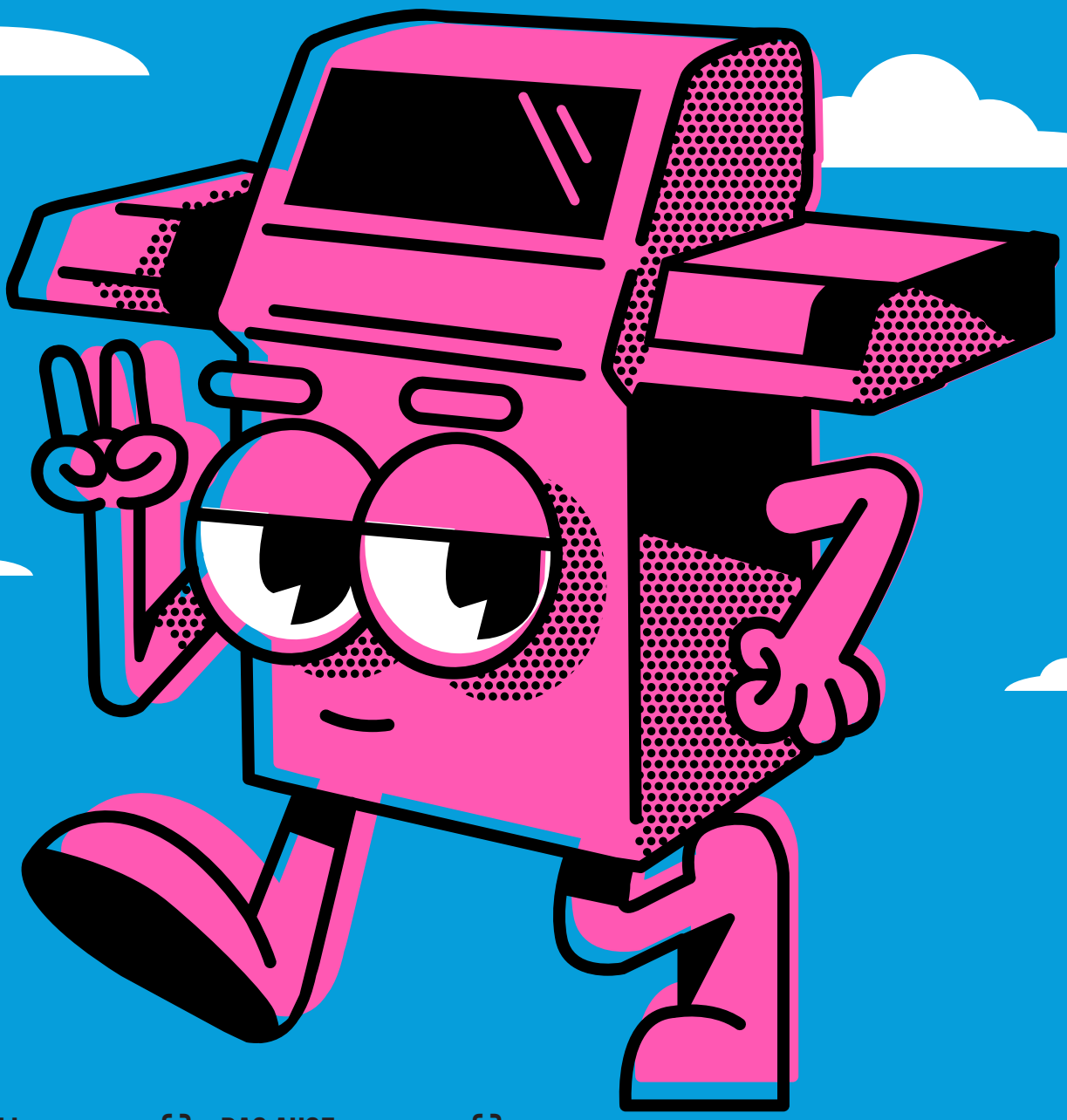
heat°

DAS MAGAZIN FÜR ...

... alle eingefleischten Fans des Grillens, die es immer noch eine Spur heißer, schneller und durchdachter mögen.

#3



VON NULL AUF BURGER

320 °C

Julian Francis, der Mann hinter JP Kraemers Burgerladen, erinnert sich an die Anfänge zurück.

DAS AUGE ISST MIT

360 °C

Traumjob Foodstylistin: Carina Sandmann hat ihn sich erfüllt und gewährt leckere Einblicke.

Enders®

Anzeige

Enders®

inkl. MONROE 4 SHADOW

ALLER GUTEN DINGE SIND HEISS

EDITORIAL

Hello again, wir sagen einfach hello again! Willkommen beim heißersehnten Comeback des Jahres. Nein, nicht das von Howard Carpendale … HEAT ist zurück! Und wir freuen uns sehr, dass du die dritte Ausgabe unseres hotten BBQ-Magazins in den Händen hältst — aller guten Dinge ... du weißt schon. HEAT mit Ofenhandschuhen durchzublättern, ist also nichts, wofür man sich schämen müsste. Ganz im Gegenteil: Der Name ist Programm. Auf 64 g(l)utgefüllten Seiten, deren Gradzahl kontinuierlich in die Höhe schnellt, je tiefer du dich hineintraust, servieren wir dir ein zig-Gänge-Menü mit Stories über Enders, unsere Produkte und gute Freunden aus der BBQ-Welt. In diesem Sinne: Have fun und guten Appet-**HEAT!**

Enders®

°CONTENT

340 °C SWITCH GRID™

Heavy Metal for Wok 'n' Roll: Rindfleisch mit Zwiebeln.

320 °C BEGINNING OF THE BURGER

Julian Francis von Big Boost Burger im exklusiven Heat-Interview.

300°C BACKBURNER

Döner, heißer, schneller: der perfekte Chicken-Kebab.

280 °C FEUERPROBE VOM WELTMEISTER

BBQPit testet den CRUSTER® auf Hitz und Nieren.

240 °C LET THE MEAT DROP/ DROPPING WHAT IS HOT

Unsere brandheißen Termine für 2024.
Zieh dich warm an: Die offizielle Enders-Kollektion is coming!

220 °C THE MASTER OF GRILLGINEERING

Superheldenhafte Innovation: das neuste
Abenteuer von HEAT-MAN.

200 °C EINMAL ALLES ENDERS

Nils Cala über die Zukunft, das Grillgineering und sein
Testlabor auf der Terrasse.

500 °C - 790 °C HOT ZONE 800 °C GEWINNSPIEL

480 °C FEUER FREILUFT

Behagliche Stimmung und gemütliches Flair auf Knopfdruck.

460 °C HOTSPOT IN THE CITY

Wie Grillen mit wenig Platz Freude macht.

440 °C MEHR ALS EIN SPIEL

Eine Straßenfußball-Liga für die Kids
der Dortmunder Nordstadt.

420 °C DUTCH OVEN

Wie wärs mit Ochsenbäckchen aus dem Wundertopf?

400 °C ABENTEUER SATT

Welches Equipment in deiner Camping Kitchen
nicht fehlen darf.

380 °C TURBO ZONE™

How to make Steak: Teriyaki Tuna im Schnelldurchlauf.

360 °C ALL EYES ON EAT

Foodstylistin Carina Sandmann verrät im Interview,
worauf es bei ihrem Job ankommt.

EVERYTHING ENDERS.

Wieso sollte man sich an etwas festbeißen, wenn man auch einfach alles thematisieren kann? Jup, sehen wir genauso und sprechen deshalb mit unserem Vorstandsmitglied Nils Cala über Hot (=uns) und die Welt. Quatschen statt kleckern — everything Enders.

Nils, irgendwo muss man ja anfangen, daher lass uns doch passenderweise mit deinem Anfang bei Enders starten.
Nach meinem Studium bin ich 2012 bei Enders eingestiegen und durfte hier das Produktmanagement aufbauen — das gab es damals noch nicht, sodass ich erst einmal eine breite Spielwiese vor mir liegen hatte. Im Anschluss daran hab ich 2019 das Marketing übernommen und bin schließlich im Herbst 2022 in den Vorstand gewechselt.

Du bist also schon ziemlich lange bei uns. Sag mal, gab es in dieser langen Zeit etwas, worauf du besonders stolz bist?
In meiner fast zwölfjährigen Laufbahn gibt es viele Highlights, auf die ich positiv zurückblicke. Müsste ich mir eine Sache herauspicken, dann wäre das die mobile Gasgrill-Serie Urban/Explorer. Zum einen war dieses Konzept eines meiner ersten Produkt-Babys bei Enders. Zum anderen habe ich während dieser Entwicklung das Produktdesign für mich entdeckt. Wir haben bei der Serie eine von Grund auf neue Produktidee geschaffen, die Grillen, Kochen und Backen in einem kleinen Produkt vereint. Und wenn ich so recht überlege, gibt es noch etwas, worauf ich besonders stolz bin: Den Spirit und den Vibe, den unsere Marke ausstrahlt. Verantwortlich dafür sind unsere Mitarbeiter. Unser Team bringt nicht nur die Fachkenntnisse ein, sondern auch Leidenschaft und Begeisterung. Wir schaffen neben qualitativ hochwertigen Grills auch eine positive und inspirierende Atmosphäre, die unsere Enders-Fans extrem schätzen.

Zurück in die Zukunft: Wo siehst du Enders in 10 Jahren?
Die Zukunft von Enders soll sich von Grillsaison zu Grillsaison immer weiterentwickeln. Wir möchten flexibel auf Situationen reagieren, anstatt uns auf einen starren, langfristigen Plan zu verlassen. Unser Fokus liegt klar darauf, innovative Produkte in Funktion und Design für eine breite Zielgruppe anzubieten und stets alle Bedürfnisse von Grill-Enthusiasten im Blick zu haben — von besonderen technischen Features bis hin zum Preisniveau. Wir wollen sicherstellen, dass jeder den perfekten Grill in unserem Sortiment findet, damit wir auch weiterhin eine Schlüsselrolle im Bereich der Grill-Technologie und -Kultur spielen.

Stichwort Technologie: Was bedeutet unser Grillgineering für dich?
Grillgineering ist für mich die perfekte Verschmelzung zwischen der Leidenschaft fürs Grillen und dem täglichen Einsatz unserer ingenieurtechnischen Fähigkeiten. Unser Team vereint Menschen mit Passion und Engagement, um die nächste innovative Funktion oder Lösung für kommende Gas- und Elektrogrills zu entwerfen. Konkret gesagt bedeutet dies, dass bei uns in Werdohl viel gegrillt und experimentiert wird, um das beste Ergebnis zu erzielen. Andererseits ist Grillgineering auch die Umsetzung ausgefeilter Ingenieurleistung. Neben Leidenschaft und kreativen Ideen erfordern innovative Technologien eben auch langjährige Expertise für gasbetriebene oder elektrische Produkte — und das ist wirklich richtig komplexe Arbeit.

Dieses Zusammenspiel ist genau das, was Enders auszeichnet.
Stimmt. Enders zeichnet sich vor allem durch diese Leidenschaft und das kontinuierliche Weiterdenken des Grillens aus. Unser Team, das konstruktiv zusammenarbeitet und gemeinsam Herausforderungen meistert, ist entscheidend für unseren Erfolg. Der Weg zum Ziel ist genauso bedeutend wie das Ziel selbst. Die geteilten Werte und der gemeinsame Ehrgeiz machen Enders zu einem besonderen Unternehmen und Arbeitsumfeld.

Und zu einer besonderen Marke! Das kommt aber nicht von irgendwoher, oder?
Um die Marke Enders erlebbar zu machen, setzen wir auf vielfältige Aktivitäten, die die Begeisterung für das Grillen und unsere Produkte mit den Menschen teilen. Ein tolles Element davon ist unser Event-Container, der erneut durch Deutschland reisen wird. Hier verbinden wir kulinarisches vom Grill mit einer ausgelassenen Party-Atmosphäre samt DJ auf dem Dach des Containers. Diese einzigartige Kombination schafft ein besonderes Erlebnis, bei dem wir mit unseren Besuchern eine großartige Zeit haben. Zudem setzen wir auch auf die Präsenz bei wichtigen Events in der Grillszene, um mit den BBQ-Enthusiasten in direkten Kontakt zu treten, sowie auf Promotion-Aktionen im Fachhandel, die Gelegenheit bieten, unsere Produkte in Aktion zu erleben.

Was ist denn, wenn du in Aktion trittst? Was landet bei dir auf dem Grill und mit welchem BBQ grillst du am liebsten?
Ich bin wenig experimentierfreudig, um ehrlich zu sein. Dafür feile ich immer weiter an meinem Signature Smashed Cheeseburger. Das Schöne an meinem Beruf in der Grillbranche ist, dass ich ständig Prototypen auf meiner Terrasse testen darf. Insofern habe ich übers Jahr immer wechselnde BBQs. Aktuell sind es der UNIQ Pro und ein Grill, der 2025 auf den Markt kommen soll.

HEAT MAN

THE MASTER OF GRILLGINEERING

HEAT MAN, HÜTER DER HITZE UND BESCHÜTZER DER BBQS!

HEAT MAN, WIR HABEN EINE ANOMALIE IN DER SUPERNOVA-GALAXIE ENTDECKT!

DAS MÜSSTE SIE SEIN. JA, DAS IST SIE!

WOW! NOCH HEISSER, ALS ICH ES ERWARTET HATTE.

ZENTRALE, ICH HABE DAS OBJEKT GESICHERT UND BRINGE ES ZURÜCK ZUR ERDE.

MICHAEL, ICH HAB SO-WAS NOCH NIE GESEHEN. MEINST DU, ES WIRD KLAPPEN?

NOCH 'N STÜCK, NOCH 'N STÜCK, NOCH 'N STÜCK.

TZZZZZZZZZ!

ES FUNKTIONIERT! WELT, SAG HALLO ZUM UNIQ®PRO MIT CRUSTER, DEM ERSTEN GASGRILL MIT INTEGRIERTER OBERHITZEFUNKTION.

ENDERS UNIQ®PRO

MESSE UND BÄSSE!

Freu dich darauf! Wir heizen dir auch 2024 wieder in gewohnter Enders-Manier ein. Bei all unseren fettmarkierten Events und Zwischenstopps haben wir nicht nur die neusten Gas- und Elektrogrills, haufenweise BBQ-Beiwerk und mega Merch mit am Start, sondern auch ein unverschämt gutes Rahmenprogramm. Komm vorbei, lass uns feiern und sei dabei, wenn wir Beef, Bratwurst und Bässe auflegen! Wie heißt es denn noch gleich? Ah ja, genau: no Enders, no Party.

UPCOMING SHOWS

OMR FESTIVAL	07.–08.05.2024
SPOGA+GAFA	16.–18.06.2024
GRILLWELTMEISTERSCHAFT 2024 STUTTGART	27.–28.07.2024
GOURMETFESTIVAL DÜSSELDORF	23.–25.08.2024

DROPPING WHAT IS HOT

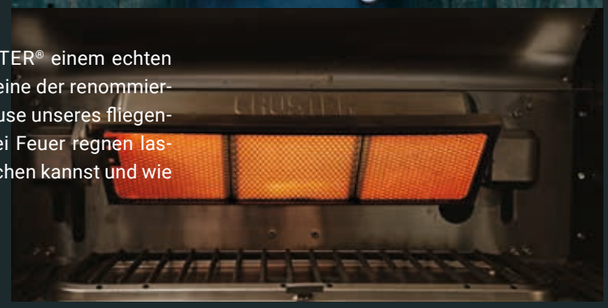
ZIEH DICH NICHT NUR WARM, SONDERN HEIß AN!

UVM...

AB APRIL 2024

ENDERS-GERMANY.COM/BRANDSHOP

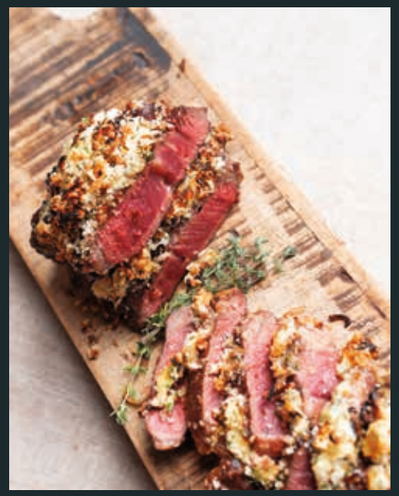
FEUER PROBE



Thorsten Brandenburg, auch bekannt als BBQPit, unterzog den CRUSTER® einem echten Härtetest. Der Grill-Weltmeister und Betreiber der Webseite **bbqpit.de**, eine der renommiertesten Grill-Homepages überhaupt, hat mit dem UNIQ® PRO, dem Zuhause unseres fliegenden Heckbrenners, drei unterschiedliche Gerichte gezaubert und dabei Feuer regnen lassen. Check ab, welche Rezepte du mit unserem CRUSTER® so verwirklichen kannst und wie er sich bei deren Zubereitung geschlagen hat. Thorsten, du bist dran:

1 GRATINIERTES STEAK MIT BLAUSCHIMMELKÄSE-TOPPING

Zutaten:
2 Ribeye-Steaks à 300 g
20 g Butter
3 Schalotten
80 g Blauschimmelkäse
1 EL Balsamico-Essig
1 TL Olivenöl
35 g Panko
1 EL feingehackte Petersilie
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer



Für das Topping: Schalotten schälen, in dünne Ringe schneiden, Butter in der Pfanne zerlassen und die Schalotten anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Balsamico ablöschen, ein reduzieren und anschließend zum Erkalten beiseite stellen. Den Blauschimmelkäse in Würfel schneiden, mit Panko, Petersilie, Thymian und Olivenöl vermischen. Die Schalotten dazugeben und alles gut miteinander vermischen.

Steaks mit dem CRUSTER® 90–120 Sekunden pro Seite grillen, bis eine durchgehende Kruste entsteht. Das Topping auf die Steaks packen und für wenige Sekunden unter den CRUSTER®, damit der Käse zerläuft, aber das Panko nicht verbrennt. Indirekt auf 55 °C Kerntemperatur ziehen und dann anschneiden.

2 HULI-HULI-CHICKEN

Zutaten:
1 Hähnchen
250 ml Dosen-Ananas-Saft
100 g brauner Zucker
60 ml Sojasauce
60 ml Teriyaki-Sauce
60 g Ketchup
2 TL Sesamöl
1 EL Sriracha-Sauce
2 feingehackte Knoblauchzehen
20 g feingehackter Ingwer

Alle Zutaten für die Marinade miteinander vermischen und mit einem Schneebesen verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Hähnchen und die Marinade in einen Zip-Beutel geben. Den Beutel möglichst luftdicht verschließen und das Hähnchen für 2–3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend aus der Marinade holen und auf den Drehspieß stecken. Den CRUSTER® als Backburner auf Minimalstellung aufheizen und das Hähnchen für 60 Minuten grillen. In den letzten 15 Minuten immer mal wieder mit der restlichen Marinade einpinseln, bis sie komplett verbraucht ist.

3 PIZZA MIT MORTADELLA UND PISTAZIEN

Zutaten für zwei Pizzen:
2 Teiglinge à 280 g
6 Scheiben Mortadella
150 g Ricotta
1 Bio-Zitrone
40 g gehackte Pistazien
120 g Fior di Latte
50 g Parmesan
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Ricotta mit dem Abrieb der Zitrone sowie einer Prise Salz und Pfeffer vermischen. Pizzateig mit den Händen formen und den Teig mit dem Ricotta bestreichen. Fior di Latte auf der Pizza verteilen und Parmesan frisch über die Pizza reiben. Pizzastein zum Aufheizen mittig auf den Rost legen und den Grill mit CRUSTER® in 45°-Stellung und allen Bennern auf Maximalleistung vorheizen. Die Pizza backen, dabei alle 20–30 Sekunden drehen, damit der Rand gleichmäßig braun wird. Nach 2–3 Minuten ist die Pizza fertig und kann mit der Mortadella und den gehackten Pistazien belegt werden.

Das Taste-Fazit zum UNIQ® PRO mit CRUSTER®:

„Der UNIQ® PRO mit dem CRUSTER® ist in meinen Augen ein echter Gamechanger bei den Gasgrills. Der schwenkbare CRUSTER® macht den UNIQ® PRO zum wahrscheinlich vielseitigsten Gasgrill überhaupt. Steaks bekommen mit Oberhitze die perfekte Kruste. Und kein anderer Gasgrill schafft es so schnell und gut, eine neapolitanische Pizza zu backen. Wer einen neuen Gasgrill mit echten Innovationen sucht, kommt am UNIQ® PRO von Enders nicht vorbei!“

HIER GEHT ES ZUM VIDEO!

UNIQ® PRO

Mit der UNIQ® PRO-Line geht Einzigartigkeit in Serie. Drei Modelle, die das Prädikat „Spitzenklasse“ mit hochwertigen Alugussteilen verkörpern wie kein anderer BBQ. Maßgeblich verantwortlich für diese Vormachtstellung: der CRUSTER®. Nur die UNIQ® PRO-Serie kann ihn ihr Eigen nennen. Außerdem erstmals mit an Bord: der Dual-Seitenkocher. Ein stabiler Kochrost aus robustem Gusseisen, der die Zubereitung in niedrigen sowie hohen Temperaturbereichen ermöglicht.

CHICKEN-DÖNER

VOM DREHSPIESS

Menge
4 Portionen

Vorbereitungszeit
30 Minuten

Grillzeit
1,5 Stunden

Kühlzeit
24 Stunden

Equipment
Enders-Grill mit Backburner
Drehspieß

Wenn du es immer noch eine Portion heißer magst, wirst du unseren Infrarot-BACKBURNER lieben. Die Extraportion Hitze, deren Brenner vertikal an der hinteren Seitenwand sitzt, kreiert mit ihrer regulierbaren infraroten Strahlungswärme köstliche Röstaromen. Sobald du den Deckel schließt, entsteht im Inneren deines BBQs eine erstklassige Umluft. Du grillst sowohl direkt als auch indirekt — und das zeitgleich. Kommt jetzt noch der entsprechende Drehspieß dazu, bist du auch für die anspruchsvollsten Gerichte bestens gewappnet.

ZUTATEN:

- 1600 g entbeinte Hähnchenkeulen
- Döner-Gewürz
- 500 g Joghurt mit hohem Fettanteil
- 150 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Gemüsezwiebeln

Für den Döner:

- 1 ganzes Fladenbrot
- Gemüse nach Belieben, z. B. 2 Tomaten, 200 g Weißkohl, 200 g Rotkohl, ½ Eisbergsalat, 1 Zwiebel

Für die Sauce:

- 200 g Joghurt
- 3 EL Mayonnaise
- 2 Knoblauchzehen
- Zitronensaft und -abrieb
- 3 TL feingehackte Petersilie
- 1 TL tiefgekühlter Dill
- feingehackte Minze
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

1 Eine Gemüsezwiebel fein hacken und in den Joghurt geben. Dazu kommen gepresste Knoblauchzehen, etwas Olivenöl und 3–4 EL Döner-Gewürz. Alles gut vermischen.

Das Fleisch mit der Marinade vermengen, luftdicht verschließen und für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die zweite Zwiebel halbieren und eine Hälfte auf den Spieß stecken, sodass die Schnittfläche zum Fleisch zeigt.

Das Fleisch gleichmäßig aufspießen, die zweite Zwiebelhälfte aufstecken und alles gut zusammenschieben.

Den Heckbrenner vom Grill auf maximale Stufe einstellen und den Spieß auflegen. Um austretendes Fett und überschüssige Marinade aufzufangen, empfiehlt es sich, eine Alu-Schale unter dem Spieß zu platzieren. Nach 30 Minuten die Schale entfernen und zusätzlich die Brenner unter dem Spieß zu etwa 3/4 aufdrehen. In der Zwischenzeit kann das Gemüse für den Döner und die Sauce vorbereitet werden:

Die Zutaten der Sauce vermischen und diese kalt stellen.

Nach etwa 50–60 Minuten Gesamtlaufzeit kann die erste Schicht vom Dönerspieß abgeschnitten werden.

Mit den nächsten Schichten ähnlich verfahren, die Wartezeit ist jedoch deutlich geringer und orientiert sich hauptsächlich an der Bräunung des Fleisches. Tipp: Abgeschnittenes Fleisch kann im Backofen bei ca. 75 °C optimal warmgehalten werden.

Das Fladenbrot in Viertel teilen, als Tasche aufschneiden und toasten.

10 Den Döner nach Belieben mit Fleisch, Gemüse und Sauce füllen — zum Reinbeißen!

BURGER BOY

JULIAN FRANCIS

BIG BOOST BURGER

THE BEGINNING

Burger machen ist gar nicht mal so einfach. Wie war das? Brötchen, Fleisch, Grünzeugs, Sauce – was bitte ist denn daran schwer?! Stimmt, das Belegen ist im Bun-Umdrehen erledigt. Aber das Entwickeln, das kann schon ziemlich tricky sein. Julian Francis, Prokurist bei Big Boost Burger, kann ein Lied davon singen. Im Gespräch erinnert er sich daran, als Tuning-Koryphäe Jean Pierre Kraemer, Besitzer des Restaurants, angeklopft hat, um mit Francis gemeinsam Burger zu machen.

Hey Julian, wie kam der erste Kontakt mit JP zustande?

Als ich 2016 nach Dortmund gezogen bin, habe ich im Backhaus Grobe angefangen, wo ich als Live-Koch gearbeitet und vor den Gästen gekocht sowie Pizza gebacken habe. Eines Tages kam JP zum Essen ins Restaurant. Nach etwa sieben Minuten sprach er mich an und fragte, ob ich Interesse hätte, bei ihm zu arbeiten. Das war der Beginn meiner Zusammenarbeit mit ihm.

Also hast du direkt einen guten Eindruck bei ihm hinterlassen?

Anfangs interessierte sich JP dafür, mich als Verkäufer für Tuningteile zu gewinnen. Doch ich sagte ihm, dass Autos nicht wirklich meine Leidenschaft sind und ich in meinem Beruf bleiben möchte. Er versprach, sich wieder bei mir zu melden. Nach etwa einem Dreiviertel Jahr nahm er erneut Kontakt zu mir auf. Er schlug vor, gemeinsam etwas Neues zu starten: Burger machen. Wir haben dann ein Gebäude gekauft und ich übernahm die Leitung. So kam ich zu JP und zu Big Boost Burger.

Mittlerweile verkauft ihr 800 bis 1000 Burger am Tag. Was macht eure Burger so besonders und wie war der Entwicklungsprozess?

Dazu muss man wissen: Ich hatte echt eine tolle Zeit beim Backhaus Grobe. Beim Kreieren der Burger war es mir deshalb sehr wichtig, dass wir unsere Burger Buns auch dort bestellen. Deren Entwicklung dauerte etwa 3 bis 4 Monate, in denen wir 60-70 verschiedene Brötchen getestet haben. Irgendwann hieß es dann: „Das ist es!" Zugegeben, Grobe würde das Brötchen niemals so backen. Wir haben aber gesagt: „Bisschen mehr hiervon, bisschen weniger davon, und das machen wir so." Und zum Glück ist ein richtig gutes Bun dabei herausgekommen, dessen Rezeptur wir bis heute nicht mehr verändert haben.

Und wie war's beim Fleisch und bei den Saucen?

Beim Fleisch ging's relativ schnell. Da war schnell klar, dass wir australischen Rindernacken nehmen. 80 Prozent Fleisch, 20 Prozent Fett. Bei den Saucen sah's hingegen wie bei den Brötchen aus. Wir haben vieles ausprobiert – gerade Dinge, die andere nicht machen würden.

Dann musste das Ganze noch probiert werden. Wie liefen eure Geschmackstests ab? In der Werkstatt zwischen den ganzen Autos von JP?

Noch schlimmer, würd ich fast sagen. Da das Restaurant gerade noch umgebaut wurde, mussten wir auf einen kleinen Grill hinter der Werkstatt zurückgreifen. Links davon standen Ölfässer, rechts davon lag ein Haufen Reifen. Wir haben dann den Metzger und den Bäcker kommen lassen und drauflos getestet. Als das Restaurant und die Küche fertig waren, quasi kurz vor der Eröffnung, haben wir dann nochmal einen Testdurchlauf gemacht. Jeder von uns durfte fünf Freunde einladen. Am Ende waren's an die 100 Leute und wir konnten testen, ob wir auch einen so großen Ansturm bewältigt bekommen – hat geklappt! Und heute verkaufen wir an manchen Tagen sogar mehr als 1000 Burger.

Weil sie wirklich richtig lecker sind. Was dagegen, wenn du uns einen auf dem Enders-Grill zubereitest? Quasi wie zu Hause, weil du selbst einen hast.

Stimmt! Wisst ihr eigentlich, wieso? Ich habe damals einen Grill gesucht und hab mich für einen Enders entschieden, weil mich das Sichtfenster umgehauen hat. Patties checken, ohne die Haube aufzumachen, mega. Ich glaub, das war das richtige Stichwort — lasst uns Burger machen!

Hier geht's zum kompletten Interview mit Julian

WOK

炒锅 KLASSIKER

No. 1

ZUTATEN:

- 500 g Rinderhüftsteak
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Zwiebeln
- Handvoll Sojasprossen
- Erdnussöl

Für die Marinade:
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Reiswein
- 1 EL Speisestärke
- Sesamöl
- Salz und Pfeffer

Für die Sauce:
- 5 EL Sojasauce
- 1 TL Speisestärke
- 200 ml Rinderfond
- 1 EL Austernsauce

Menge
4 Portionen

Vorbereitungszeit
20 Minuten

Grillzeit
15 Minuten

Kühlzeit
min. 4 Stunden

Equipment
Wok
Kochlöffel aus Holz
Knoblauchpresse

6

Das Rinderhüftsteak zuerst mit der Faser in längliche Stücke und dann gegen die Faser in 3 mm schmale Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die restlichen Zutaten der Marinade in einer Schüssel glattrühren, das Fleisch hinzugeben und gut durchkneten. Für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Den Wok auf dem Grill vorheizen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, halbieren und in vier Stücke schneiden. Die Zutaten der Sauce verrühren und beides bereitstellen.

Das Fleisch in kleinen Mengen bei voller Hitze mit etwas Erdnussöl für maximal 2 Minuten anbraten und zur Seite stellen.

Die Hitze etwas reduzieren und im Anschluss die Zwiebeln mit etwas Öl anbraten, die Sauce zugeben, die Knoblauchzehe hineinpressen und alles für ein paar Minuten köcheln lassen.

Das Fleisch und die Sojasprossen hinzugeben und unterrühren. Den Wok direkt vom Grill nehmen. Bei Bedarf das Ganze mit etwas aufgelöster Speisestärke andicken. Im Anschluss mit Reis servieren — yummy!

SWITCH GRID

Verwandle deinen Grill in eine wahre Allzweckwaffe! Ob deftige Schmorgerichte mit dem Dutch Oven, scharfes Anbraten per Sear Gate, heiße Backsessions auf dem Pizzastein, knuspriger Fleischgenuss durch den Geflügelhalter, köstliche Beilagen in der Pfanne oder atemberaubendes Wok-Hei-Aroma im Wok – dank SWITCH GRID™ bist du mit jedem und vor allem für jeden Einsatz gewappnet. Schnell und einfach ausgewechselt, kannst du den emaillierten Gussrost samt herausnehmbarem Rundelement frei nach deinem Geschmack bestücken. Ein volles Magazin an Grillmöglichkeiten.

All eyes on eat

Carina Sandmann

Der Look von Lebensmitteln entscheidet, ob wir reinbeißen oder passen — das Auge isst mit. Klar, es gibt Ausnahmen, aber willst du nicht auch immer ins Handy beißen, wenn 'ne Burger-Werbung übers Display flimmert? Na, siehste! Mitverantwortlich für diesen urplötzlich auftretenden Appetit ist Carina Sandmann. Die Foodstylistin und Rezeptentwicklerin richtet Lebensmittel so an, dass dir das Wasser im Munde zusammenläuft. Im Interview erzählt sie, wie ihr Job ausschaut, welches Essen richtig schwer zu stylen ist und wie du deinen Gästen selbst große, hungrige Augen machst.

Carina, erzähl mal: Was macht eine Foodstylistin überhaupt?

Foodstylisten arbeiten mit Foto- und Videografen zusammen und produzieren Content für Bücher, Magazine, Lebensmittelverpackungen, Fernsehwerbung, Social Media oder Werbeplakate. Wir besorgen

die notwendigen Lebensmittel für's Shooting und richten sie so an, dass sie appetitlich ausschauen. Häufig sind wir nebenher auch als Rezeptentwickler tätig.

Kein 0815-Job, für den es – lass uns raten – bestimmt keine Ausbildung gibt, oder?

Stimmt, eine spezielle Ausbildung gibt es nicht. Bei mir war's so: Ich habe mit 20 Jahren meine Ausbildung zur Köchin abgeschlossen und kurz darauf ein Praktikum bei einem großen Hamburger Verlagshaus gemacht. Hier habe ich Blut geleckt und mir war schnell klar, dass ich Foodstylistin und Rezeptentwicklerin werden möchte. Während eines zweijährigen Zwischenstopps in einem Kölner Foodstudio, wo ich meine Grundlagen erweitern konnte, hab ich mir diesen Wunsch erfüllt. Heute habe ich nicht nur das Glück, freiberuflich als Foodstylistin zu arbeiten, sondern auch wirklich tolle Kollegen, mit denen ich mich austauschen kann. Trotz der Konkurrenz verraten wir uns Tipps und retten uns auch mal gegenseitig den Hintern.

Stichwort Kollegen: Welche Skills und Charaktereigenschaften muss man mitbringen, um in dem Job Fuß zu fassen?

Geduld, Kreativität und Lust aufs Kochen. Außerdem sollte man auch Offenheit und eine ordentliche Prise Neugier mitbringen, weil immer wieder neue Foodtrends dazukommen.

Abgesehen von den Trends: Wie müssen Lebensmittel generell aussehen, damit sie wirklich jedem gefallen?

Die Lebensmittel und fertigen Gerichte müssen vor allem frisch aussehen! Wenn etwas schon zwei Stunden am Set steht, sieht es nicht mehr appetitlich aus. Es wird labbrig, grau und fängt an zu schwitzen. Der gleiche Effekt wie bei einem Buffet — lecker sieht das meistens nicht mehr aus. Deshalb pinseln wir die Gerichte oft mit Öl ein, um ihren Look zu konservieren. Frische Kräuter und eine Prise grober Pfeffer tun den meisten Gerichten auch ganz gut. Es kommt aber immer darauf an, was wir stylen.

Was ist denn besonders schwer zu stylen?

Für Eis braucht man sehr viel Geduld.

Was braucht es neben der Geduld sonst noch so für die Arbeit?

Ich hab' immer einen Koffer dabei. Darin sind meine Messer, Pinzetten, Pinsel, künstliche Eiswürfel, Gewürze sowie ein Heißföhn. Je nach Job habe ich dann noch ein paar extra Hilfsmittel dabei — eine Airbrush-Pistole oder eine Aufschnittmaschine. Chemie nutzen wir hingegen so gut wie gar nicht. In der Regel können auch alle Lebensmittel nach dem Shooting gegessen werden — dann braucht man nicht zu Hause zu kochen.

Apropos zu Hause: Isst dein Auge auch privat mit?

Es gibt Tage, an denen ich das Essen ausdekoriere, weil ich einfach Lust drauf habe. Ich kann mein Essen aber auch ganz einfach ohne Schnickschnack auf dem Teller genießen.

Kommen wir zum Dessert des Interviews: Gibt es Tricks, um Burger oder Steaks besonders gut aussehen zu lassen?

Nicht unter Zeitdruck ans Anrichten gehen und die Lebensmittel nicht unnötig oft bewegen — das schmiert und matscht. Ansonsten gilt: mutig und entspannt sein, dann sieht es meistens gut aus und macht dazu noch Spaß!

TURBO TERIYAKI TUNA

Menge
2 Portionen

Vorbereitungszeit
15 Minuten

Grillzeit
15 Minuten

Equipment
Enders-Grill mit TURBO ZONE™ und SWITCH GRID™
Pfanne für den SWITCH GRID™ Einsatz

- 2 zum Rohverzehr geeignete Thunfischsteaks
- helle und schwarze Sesamkörner
- 5 braune Champignons
- 1 Zucchini
- 1 Paprikaschote
- Handvoll Kaiserschoten
- 1 Brokkoli-Kopf
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL dickflüssige Teriyaki-Sauce
- Öl

1 Das Gemüse waschen, die Champignons vierteln, Zucchini in feine Scheiben und die Paprikaschote in feine Streifen schneiden. Vom Brokkoli feine Röschen abtrennen und diese bei Bedarf halbieren. Die Knoblauchzehe fein hacken.

Die Pfanne in das SWITCH GRID™ System einsetzen und bei mittlerer Hitze aufheizen.

Das Gemüse mit etwas Öl anbraten, den Knoblauch hinzugeben. Im Anschluss die Teriyaki-Sauce zugeben und gut durchmischen. Die Pfanne in den indirekten Bereich des Grills ziehen.

Die TURBO ZONE™ auf maximale Hitze stellen und den Grillrost einsetzen.

Die Thunfischsteaks von beiden Seiten komplett mit einer 50/50-Mischung aus hellen und schwarzen Sesamkörnern bestreuen und leicht andrücken.

Die Steaks von beiden Seiten etwa 2 Minuten lang grillen. Im Anschluss herausholen und in Tranchen schneiden.

7 Gemüse und Thunfisch auf Tellern anrichten und mit etwas Sesam bestreuen — lecker!

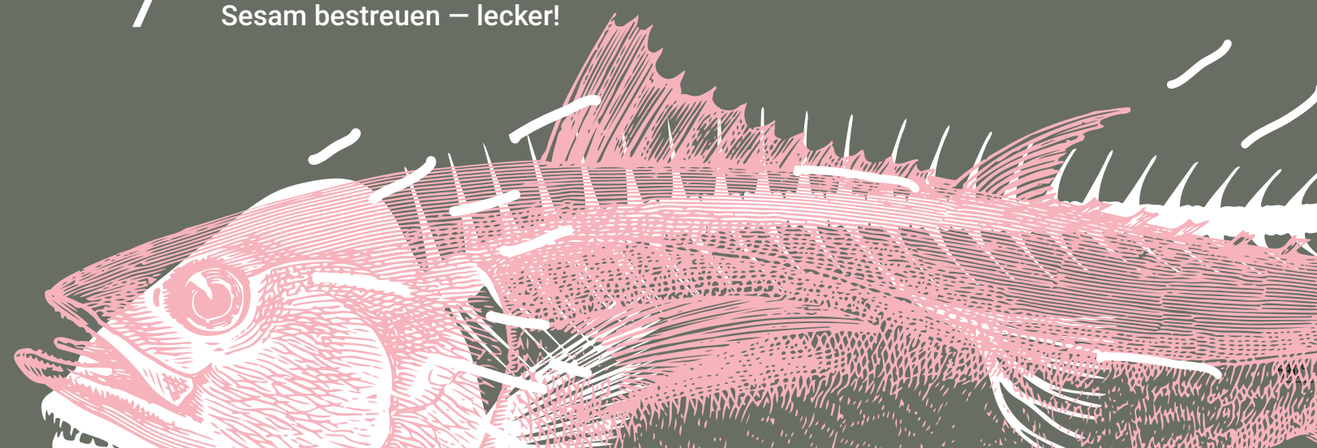
380°

Für schmackhafte Steaks benötigst du ordentlich Feuerkraft. Erst wenn dein Rost beinahe rot anläuft, bilden sich am Fleisch und Fisch intensive Röststoffe und Grillaromen. Hier kommt unsere TURBO ZONE™ ins Spiel und wird zu deinem heiß ersehnten Gamechanger.

390°

Die Fusion aus einem Hochleistungsbrenner und einer innovativen INFRAROT-MESH-Abdeckung erzeugt rasend schnell Spitzentemperaturen von ultraheißen 800 °C. Mit Hilfe der Infrarotwärme verwandelst du den Rost in ein kompaktes Lavabett, das du mit einem einzigen Drehregler nach Belieben einstellen kannst.

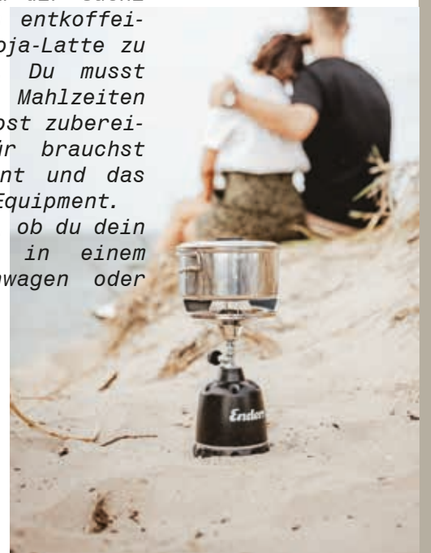
TURBO ZONE



Abenteuer satt.

Das richtige Camping Equipment

Bonnie und Clyde, Batman und Robin, Siegfried und Roy, Kochen und Campen – manche Dinge gehören schlichtweg zusammen. Letztere sind sogar untrennbar miteinander vereint. In der Pampa wird es definitiv kein Restaurant geben, in das du marschieren kannst, um dir Sushi und einen entkoffeinierten Soja-Latte zu bestellen. Du musst dir deine Mahlzeiten schon selbst zubereiten. Dafür brauchst du Proviant und das richtige Equipment. Ganz egal, ob du dein Abenteuer in einem Van, Wohnwagen oder Zelt rockst, ob du allein unterwegs bist oder die komplette Familie im Schlepptau hast – hier sind ein paar Küchenutensilien, die du beim nächsten Mal definitiv einpacken solltest, um satt zu werden:



Checkliste:

1. **Essentials:**
   - Campingkocher oder Campinggrill
   - Gasflaschen oder Gaskartuschen
   - Robustes Geschirr und Besteck
2. **Lebensmittel und Gewürze:**
   - Trockene Lebensmittel mit langer Haltbarkeit.
   - Gewürze und Kräuter in Zip-Beuteln
3. **Biologisch abbaubares Geschirrspülmittel und Schwamm**
4. **Extras:**
   - Wasserkanister
   - Aluboxen für leichten Transport
   - Feuerzeug und Streichhölzer

Denk dran: Pass deine Camping-Ausrüstung bei jedem Trip an die Anzahl der Personen und die Dauer deines Ausflugs an. Mit der richtigen Ausrüstung und etwas Planung kannst du unter freiem Himmel köstliche Mahlzeiten zubereiten und dein Abenteuer mit vollem Magen genießen.

Gasssssssssssss.

Während einer Reise mit dem Dachzelt oder Zeltanhänger kann es durchaus schon mal vorkommen, dass du keinen Stromzugang hast. Jetzt hast du zwei Möglichkeiten: Entweder du hörst du deinem Magen beim Knurren zu oder setzt auf Kochen mit Gas. Ob Gasflasche oder -kartusche, ist dabei erst mal Jacke wie Wanderhose. Dein Essen bekommst du auf beide Arten warm. Nachfolgend haben wir ein paar Gas-Begleiter für verschiedene Abenteuer aufgeführt:

MAVERIQ®/OLYMP

Einflammiger Kocher mit Gaskartusche:

Ideal für Einzelreisende, die leicht und kompakt unterwegs sein möchten

Perfekt für die Zubereitung von Kaffee, Porridge, Suppe oder einfachen Mahlzeiten

BRISBANE

Zwei- oder dreiflammiger Kocher:

Geeignet, wenn du in einer größeren Gruppe unterwegs bist – etwa im Van

Ausreichend Kochfläche in Pfannen und Töpfen, um komplexere Mahlzeiten zuzubereiten

VAMO™

Mobiler Backofen

Praktisches Zubehör, um Backofen-Gerichte auch in der Natur zuzubereiten

Frische Brötchen am Morgen, warmer Kuchen zum Mittag, heiße Aufläufe am Abend

EXPLORER NEXT PRO

Campinggrill

Mit diesem Grill kannst du nicht nur grillen, sondern auch kochen und backen

Eine breite Palette von Zubehörartikeln ermöglicht es dir, deine gesamte Outdoorküche mitzunehmen

OCHSENBÄCKCHEN

SUPERZARTES RINDFLEISCH – OCHSENBÄCKCHEN SIND EIN TOLLES SCHMORGERICHT FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT, WELCHES SEINEN URSPRUNG IN DER FRANZÖSISCHEN KÜCHE HAT.

MENGE
4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN

GRILLZEIT
3–3,5 STUNDEN

EQUIPMENT
DUTCH OVEN

420°

DUTCH OVEN

DER DUTCH OVEN, BESTANDTEIL DER SWITCH GRID™ FAMILY, ERMÖGLICHT DIR NOCH MEHR VARIATIONSVIELFALT BEIM KOCHEN UNTER FREIEM HIMMEL. ER EIGNET SICH IDEAL FÜR SCHMORGERICHTE, EINTÖPFE, RIPPCHEN UND SOGAR FÜR'S BROTBACKEN. SEINE SPEZIELLE DECKELSTRUKTUR GEWÄHRLEISTET EINE GLEICHMÄSSIGE KONDENSWASSERVERTEILUNG FÜR RICHTIG SAFTIGE ERGEBNISSE. DAS EINSETZBARE RIB RACK AUS EDELSTAHL VERHINDERT ZUDEM UNGÜNSTIGEN BODENKONTAKT – ETWA BEI DER ZUBEREITUNG VON RIPPCHEN. DER DUTCH OVEN VON ENDERS – EINFACH EIN TOP TOPF!

ZUTATEN:

- CA. 1500 G OCHSENBÄCKCHEN (MIN. 4 STÜCK)
- 1 BUND SUPPENGRÜN (MÖHRE, KNOLLENSELLERIE UND LAUCH)
- 1 GROSSE ZWIEBEL
- 2 EL TOMATENMARK
- 400 ML ROTWEIN
- 400 ML RINDERFOND
- 2–3 EL CRÈME FRAÎCHE
- 3 LORBEERBLÄTTER
- BUTTERSCHMALZ ODER ÖL ZUM ANBRATEN
- SALZ UND PFEFFER

1. FALLS NÖTIG, DIE OCHSENBÄCKCHEN VON FETT UND SILBERHAUT BEFREIEN. SALZEN UND PFEFFERN.
2. MÖHREN, SELLERIE UND DIE ZWIEBEL WÜRFELN. DEN LAUCH IN FEINE RINGE SCHNEIDEN.
3. DIE OCHSENBÄCKCHEN MIT ETWAS BUTTERSCHMALZ ODER ÖL IM DUTCH OVEN VON ALLEN SEITEN SCHARF ANBRATEN, HERAUSHOLEN UND BEISEITE STELLEN.
4. DAS GEMÜSE MIT ETWAS BUTTERSCHMALZ/ÖL IM DUTCH OVEN ANSCHWITZEN, TOMATENMARK HINZUGEBEN UND ANRÖSTEN. NUN MIT ETWA ¼ DES WEINS ABLÖSCHEN UND EINREDUZIEREN. ERNEUT ¼ VOM WEIN EINGIESSEN UND REDUZIEREN LASSEN. IM ANSCHLUSS DEN RESTLICHEN WEIN HINZUGEBEN. DANN DIE BÄCKCHEN WIEDER IN DEN DUTCH OVEN LEGEN.
5. NUN KOMMEN RINDERFOND – EINEN KLEINEN TEIL ZUM NACHGIESSEN ÜBRIG LASSEN – UND LORBEERBLÄTTER IN DEN TOPF, DER MIT DEM DECKEL VERSCHLOSSEN WIRD. BEI NIEDRIGER TEMPERATUR ZWISCHEN 3 UND 3,5 STD. SCHMOREN LASSEN. ZWISCHENDURCH DIE FLÜSSIGKEIT KONTROLLIREN UND, FALLS NÖTIG, MIT ETWAS FOND ODER WASSER AUFFÜLLEN.
6. NACH ENDE DER GARZEIT DIE BÄCKCHEN AUS DEM DUTCH OVEN NEHMEN, DIE SAUCE DURCH EIN SIEB IN EINEN TOPF PASSIEREN. EINEN TEIL VOM GEMÜSE PÜRIEREN UND HINZUGEBEN, CRÈME FRAÎCHE EINRÜHREN UND DIE SAUCE KURZ AUFKOCHEN LASSEN – PHÄNOMENAL!

430°

NORDSTADTLIGA x ENDERS

WO FUSSBALL MEHR ALS EIN SPIEL IST

Die Sonne scheint, Fußbälle fliegen übern Platz und der Geruch von frischen Bratwürstchen liegt in der Luft. Anpfiff zur Sommersaison der Nordstadtliga. Mittendrin: Mirza Demirovic, der das Projekt in Dortmunds kulturell buntestem Stadtteil, der Nordstadt, koordiniert. Wir hatten die Chance, mit ihm zu sprechen, um den Ort kennenzulernen, an dem Fußball mehr ist als nur ein Spiel.

Mirza, endlich rollt der Ball. Was geht in dir vor, wie nimmst du die Eröffnung wahr?
Diese Eröffnung ist die schönste, die wir je hatten. Einfach Wahnsinn! Tolles Wetter, gute Laune und so viele Kids wie noch nie. Fast 400 sind mit ihren Eltern hier. Und dann auch noch die BVB-Trainer, die echt einen tollen Job machen. Und dann natürlich euer Catering. Das wissen wir total zu schätzen und es gibt den Kids das Gefühl, dass das hier etwas wirklich Besonderes ist. Wir sind wirklich dankbar.

Es freut uns sehr, dass wir einen Beitrag zu diesem tollen Projekt leisten können. Für alle, die die Nordstadtliga nicht kennen: Was hat es damit auf sich?
Die Nordstadtliga ist eine Straßenfußball-Liga und hat das Ziel, jungen Menschen mit den verschiedensten Backgrounds eine sinnvolle Beschäftigung zu geben und sie ihnen den Umgang mit Gewalt, Konflikten und Vorurteilen zu lehren. Wir versuchen, mit dem Fußball soziale Ungleichheiten zu reduzieren.

Und wie ist das Ganze organisiert?
Es gibt zwei Saisons: eine im Sommer, eine im Winter. Dazwischen, etwa in den Sommerferien, organisieren wir Sommercamps und Trainingsangebote, während wir im Winter Turniere ausrichten, damit wir den Kids eine kontinuierliche Beschäftigung bieten können. In der vergangenen Sommersaison hatten wir round about 65 Teams mit 450 bis 500 Jugendlichen, die an unserem Angebot teilgenommen haben — aufgeteilt in Altersstufen: U13, U15, U18, Ü18. Und die Nordstadtliga schafft in Kooperation mit dem Jugendamt Dortmund, AWO Streetwork und dem Fan-Projekt Dortmund e. V. die Rahmenbedingungen für das Ganze.

Wieso gerade Fußball? Warum ist Kicken das perfekte Mittel, um soziale Ungleichheiten zu reduzieren?
Der Ball rollt. Ganz gleich, ob du nun Deutsch sprichst oder nicht. Die Regeln sind klar. Und genau das ist der Punkt: Wir möchten den Jugendlichen überhaupt erstmal die Möglichkeit geben, zu spielen, diese Regeln mehr und mehr zu verinnerlichen, damit sie sie auch im sozialen Umgang miteinander akzeptieren. Wenn sich im Laufe der Zeit dann Vertrauen aufgebaut hat, können wir mit ihnen auch über persönliche Anliegen sprechen, um sie zu unterstützen oder an die richtigen Ansprechpartner zu vermitteln.

Du bist mittlerweile 10 Jahre bei der Nordstadtliga dabei. Gibt es besondere Momente oder Geschichten, die dir in Erinnerung geblieben sind?
Ernsthaft, es sind so viele. Eine der schönsten Geschichten ist der Besuch vom BVB-Trainer Edin Terzic. Für viele Kids war das ein unglaubliches Gefühl, einen Trainer hautnah zu erleben. Es gibt unzählige Geschichten, die das Herz berühren, aber letztendlich ist das Allerwichtigste für uns, wenn wir sehen, dass es den Kindern und Jugendlichen durch unsere Arbeit besser geht. Das Strahlen glücklicher Kindergesichter ist unbezahlbar. Besonders erfüllend ist es, wenn wir durch Kooperationen, wie beispielsweise mit dem BVB, den Kindern und ihren Eltern die Möglichkeit bieten können, gemeinsam ins Stadion zu gehen. Die Atmosphäre, das erste Mal den Blick ins Stadioninnere zu werfen und Teil dieses Erlebnisses zu sein, sind Momente von unschätzbarem Wert. Wir alle teilen die Liebe zum Fußball, erinnern uns vielleicht an unsere eigenen ersten Stadionbesuche mit Mama oder Papa. Die Freude der Kinder, die Dynamik in den Familien und die Geschichten, die nur der Fußball schreiben kann – das ist es, was die Nordstadtliga so besonders macht. Es geht darum, den Kindern und Jugendlichen etwas zu ermöglichen, das über den Fußball hinausgeht.

Mirza, letzte Frage, wir sind in der Nachspielzeit: Was wünschst du dir für die Zukunft der Nordstadtliga?
Stabilität. Zuverlässige Partner, die die Liga und deren Betrieb unterstützen, damit die Kids aus dem Dortmunder Norden davon profitieren. Ich würde mir zudem wünschen, dass die Leute, trotz der Vorurteile und des schlechten Images der Nordstadt, einfach mal vorbeikommen. So können wir durch Begegnungen und gemeinsame Aktivitäten zueinanderfinden.

SHORT CLIP

Hotspot in der City.

Grillen in der Stadt. Klingt super, ist super. Für ein gelungenes BBQ musst du längst nicht mehr ins Grüne fahren. Auf dem Balkon oder der Dachterrasse funzt das Grillen genauso gut wie im Garten.
Einfach munter drauflosbrutzeln solltest du aber nicht, denn nicht jeder Grill eignet sich für den Einsatz im innerstädtischen Raum — Thema Platz oder Rauchentwicklung. Daher solltest du, wenn du ein BBQ planst, ein paar Dinge auf dem Schirm haben. Und wenn du das tust, wird deine nächste City-Grillparty definitiv zu einem Hotspot.

Bequem per Plug-and-Grill und ohne fossile Brennstoffe lassen sich etwa unsere Elektrogrills betreiben, mit Ökostrom sogar fast klimaneutral.

Urbanes Grillen – here you go:

Nur wenige Stadtmenschen verfügen über einen Hinterhofgarten, der zu Grillfeten einlädt. Gänzlich auf das BBQ-Erlebnis verzichten müssen sie aber dennoch nicht. Zumindest dann nicht, wenn sie sich an ein paar Grill-Gebote halten.

Mit dem kompakten Holzkohlegrill AURORA® grillst du dank integrierter E-FAN BBQ-Lüftertechnologie völlig rauchfrei. Qualm zu glauben, aber wahr.

NICE

Im Mietvertrag ist festgelegt, ob und unter welchen Bedingungen das Grillen in den eigenen vier Wänden erlaubt ist. Obwohl es vielleicht nicht das ist, was du hören möchtest: Auch die Nachbarn haben ein Mitspracherecht oder sollten zumindest involviert werden. Wenn der Vermieter das Grillen auf dem Balkon oder der Terrasse erlaubt, könnten die Gerüche die Nachbarn stören. Um sowohl dem BBQ-Vergnügen als auch dem nachbarschaftlichen Miteinander gerecht zu werden, ist Vorsicht geboten:

- Sprich mit deinen Nachbarn, ob und wann du den Grill anschmeißen darfst
- Melde ausartende Grillpartys an — etwa durch Aushang im Hausflur
- Pro-Tipp: Lad die Nachbarn einfach ein oder bring ihnen zumindest leckere Steaks vorbei

DIFFERENT PLACES, HAPPY FACES.

Wenn das Grillen auf dem eigenen Balkon oder der Terrasse nicht möglich oder erlaubt ist, gibt es mit Sicherheit einige gute Alternativen in deiner direkten Umgebung. Viele Städte haben etwa eigens vorgesehene Grillplätze in Parks oder an Flussufern.

Das hat seine Vorteile:

- Keine Gerüche, die die Nachbarn stören
- Knüpfen von Bekanntschaft mit anderen Grill-Fans
- Wesentlich mehr Platz zum Zubereiten
- Es darf länger lauter zugehen

Jede Stadt braucht einen Helden

1. Größere Standgeräte mit abklappbaren Seitenteilen
- Monroe Pro X 3
- Chicago Next 3
- Chicago Next 3 R Turbo
- Colorado 3 I Turbo

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

3. Elektrische Grills
- eFlow® Pro
- eFlavour®
- eCrave®

4. Mobile Geräte & Tischgrills
- Urban
- Urban Pro
- Aurora®

Du findest alle Modelle ab Seite 520°

Führt die Zeit hinters Licht.

480°

Behagliche Stimmung und gemütliches Flair auf Knopfdruck — eine Feuerstelle für die schönsten Stunden.

Mit NOVA® haben wir das Feuer von Flammenkern bis Saum neu eingefangen und einen Eyecatcher für die Terrasse geschaffen, der jedes Zusammentreffen in den späten Abendstunden formvollendet begleitet. Das schlanke Gehäuse von NOVA® kommt in den Farbnoten Black, Grey und Taupe samt farblich abgestimmten Glaszylindern und Reflektoren. Die optionale 360-Grad-Plattform bietet Getränken und Snacks einen sicheren Abstellplatz. Das Feuer wird von einem runden, roten LED-Licht begleitet, während um den Boden der edlen Säule ein indirektes Licht schimmert. Die moderne und zugleich zeitlose Designersprache, die ebenso auf eine kompakte Bauweise bedacht ist, verleiht NOVA® den finalen Schliff. So schafft es diese Feuerstelle immer wieder, die Zeit hinters Licht zu führen und die tollsten Stunden gefühlt langsamer vergehen zu lassen.

In verschiedenen Farben erhältlich!

NOVA LED M
ART.-NR. 5600/5604/5602 — 229,00€
UVP inkl. MwSt

NOVA LED L
ART.-NR. 5601/5605/5606 — 249,00€
UVP inkl. MwSt

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2021

Open Air mit Open End

Dank unserer elektrischen Terrassenheizer geht die Outdoor-Saison nunmehr 365 Tage im Jahr. Kein Warten, kein Frieren — anschließen, wärmen, wohlfühlen.

Mit ihren klangvollen Namen, Loom, Moow, Oron und Oxeo setzen unsere elektrischen Terrassenheizer in puncto Behaglichkeit neue Maßstäbe. Ob Stand-, Hänge- oder Wandheizer – jedes Modell überzeugt für sich allein, harmoniert aber auch hervorragend mit den anderen. Ganz gleich ob Intensität, Neigungswinkel, Höhe oder Ausrichtung – die vier Heizer lassen sich individuell anpassen und gewährleisten stets die effizienteste Wärmeabgabe. Und mit Plug & Heat und einer windbeständigen Infrarot-Technologie wird diese im Reglerumdrehen erreicht.

490°

ORON
ART.-NR. 49076 — 199,00€
UVP inkl. MwSt

OXEO BLACK
ART.-NR. 49276 — 79,00€
UVP inkl. MwSt

OXEO WHITE
ART.-NR. 49286 — 79,00€
UVP inkl. MwSt

HOT ZONE

UNIQ® PRO 3 SERIE
S. 520 °C

UNIQ® PRO
3 I CRUSTER®

UNIQ® PRO
3 IK CRUSTER®

UNIQ® PRO 3 IK
KITCHEN CRUSTER®

UNIQ® PRO 3 IKO
KITCHEN CRUSTER®

KANSAS II PRO SERIE
S. 540 °C

KANSAS II PRO
3 SIK TURBO

KANSAS II PRO
4 SIK PROFI TURBO

500°

MONROE PRO SERIE
S. 560 °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 SERIE
S. 600 °C

COLORADO
3 I TURBO

COLORADO
4 I TURBO

COLORADO
6 IK TURBO II

CUBIQ® PRO SERIE
S. 620 °C

CUBIQ® PRO
3 R TURBO

CUBIQ® PRO
3 KR TURBO

CHICAGO NEXT SERIE
S. 640 °C

CHICAGO NEXT 3

CHICAGO NEXT
3 R TURBO

CHICAGO NEXT
4 R TURBO

SAN DIEGO NEXT SERIE
S. 660 °C

SAN DIEGO NEXT 2

SAN DIEGO NEXT 3

SAN DIEGO NEXT 4

URBAN SERIE & EXPLORER NEXT SERIE
S. 680 °C

URBAN

URBAN PRO

URBAN TROLLEY

URBAN PRO TROLLEY

EXPLORER NEXT

EXPLORER NEXT PRO

510°

PIZZAOFEN PACO™ & AURORA® SERIE
S. 700 °C

PACO™

PACO™ ROTATE

AURORA®
Erhältliche Farben

AURORA® MIRROR
Erhältliche Farben

ELEKTROGRILLS
S. 720 °C

eFLOW® PRO 2
TURBO

eFLOW® PRO 2
TURBO SHADOW

eFLAVOUR® 2
TURBO

eCRAVE® 2

GRILLZUBEHÖR
S. 740 °C

PREMIUM
GRILLZANGE

GUSS-
BRATPFANNE

PIZZACOVER
TURBO

TERRASSENHEIZER
S. 780 °C

ELEGANCE
ECO GREEN

POLO® 2.0
BLACK

UNIQ® PRO 3 SERIE

CRUSTER™ | TURBO ZONE™ | HEAT RANGE BRENNERSYSTEM | SWITCH GRID | SIMPLE CLEAN

999,00€
UVP inkl. MwSt

3 I CRUSTER®

ART.-NR. 8607

- CRUSTER®
- 800 °C TURBO ZONE™
- 3 Edelstahlbrenner
- SWITCH GRID™

B 150,5 x T 66,5 x H 120,6 cm
B 68 x T 49,5 cm
19,7 kW
64 kg

CRUSTER™ | TURBO ZONE™ | HEAT RANGE BRENNERSYSTEM | SWITCH GRID | SIMPLE CLEAN

1299,00€
UVP inkl. MwSt

3 IK CRUSTER®

ART.-NR. 8609

- CRUSTER®
- 800 °C TURBO ZONE™
- 3 Edelstahlbrenner
- Dual-Seitenkocher
- SWITCH GRID™
- Slider-Grillrost

B 147 x T 69,5 x H 121 cm
B 70 x T 48 cm
24,9 kW
72 kg

CRUSTER™ | TURBO ZONE™ | HEAT RANGE BRENNERSYSTEM | SWITCH GRID | SIMPLE CLEAN

1499,00€
UVP inkl. MwSt

3 IK KITCHEN CRUSTER®

ART.-NR. 8608

- CRUSTER®
- 800 °C TURBO ZONE™
- 3 Edelstahlbrenner
- Dual-Seitenkocher
- SWITCH GRID™
- Slider-Grillrost

B 150,5 x T 66,5 x H 120,6 cm
B 70 x T 48 cm
24,9 kW
96 kg

CRUSTER™ | TURBO ZONE™ | HEAT RANGE BRENNERSYSTEM | SWITCH GRID | SIMPLE CLEAN

1699,00€
UVP inkl. MwSt

3 IKO KITCHEN CRUSTER®

ART.-NR. 8606

- CRUSTER®
- 800 °C TURBO ZONE™
- 3 Edelstahlbrenner
- Dual-Seitenkocher
- SWITCH GRID™
- Slider-Grillrost
- DELICATER™-Ofen

B 150,5 x T 66,5 x H 120,6 cm
B 70 x T 48 cm
24,9 kW
106 kg

SWITCH GRID EINSÄTZE

1. 39,90€ 2. 49,90€
3. 44,90€ 4. 39,90€
5. 59,90€

UVP inkl. MwSt

GRILLSPIESS PRO UNIQ PRO 3

ART.-NR. 7908 **89,90€**

UVP inkl. MwSt

SLIDER-GRILLROST

ART.-NR. 8683 **59,95€**

UVP inkl. MwSt

SWITCH GRID DUTCH OVEN

ART.-NR. 7795 **89,90€**

UVP inkl. MwSt

DELICATER-OFEN UNIQ PRO 3 IK

ART.-NR. 8603 **229,00€**

UVP inkl. MwSt

PREMIUM WETTERSCHUTZHÜLLE UNIQ PRO 3

ART.-NR. 5696 **69,90€**

UVP inkl. MwSt

NEU

TAPASSCHALEN-SET GUSS (4-ER SET)

ART.-NR. 7931 **34,90€**

UVP inkl. MwSt

NEU

GUSSEISENSCHALEN-SET (2-ER SET)

ART.-NR. 7936 **39,90€**

UVP inkl. MwSt

ZUBE HÖR

KANSAS II PRO SERIE

TURBO ZONE · HEAT RANGE BRENNERSYSTEM · SWITCH GRID · SIMPLE CLEAN

699,00€
UVP inkl. MwSt

3 SIK TURBO

ART.-NR. 8713

- 800 °C TURBO ZONE™
- 3 Edelstahlbrenner
- Infrarot-Backburner
- Seitenkocher
- SWITCH GRID™

B 142 x T 64 x H 118 cm
B 60 x T 45 cm
18,6 kW
55 kg

TURBO ZONE · HEAT RANGE BRENNERSYSTEM · SWITCH GRID · SIMPLE CLEAN

999,00€
UVP inkl. MwSt

4 SIK PROFI TURBO

ART.-NR. 8714

- 800 °C TURBO ZONE™
- 4 Edelstahlbrenner
- Infrarot-Backburner
- Seitenkocher
- SWITCH GRID™
- Spülbecken

B 153 x T 64 x H 118 cm
B 70 x T 45 cm
22,3 kW
80 kg

ZUBEHÖR

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

SWITCH GRID EINSÄTZE
1. 39,90€ 2. 49,90€
3. 44,90€ 4. 39,90€
5. 59,90€

UVP inkl. MwSt

PLANCHA - GUSSPLATTE
ART.-NR. 7780 **89,90€**
UVP inkl. MwSt

GUSS-WENDEPLATTE 1/3
KANSAS II PRO 3
ART.-NR. 7880 **59,90€**
UVP inkl. MwSt

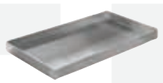
SWITCH GRID
DUTCH OVEN
ART.-NR. 7795 **89,90€**
UVP inkl. MwSt

NEU

PLANCHA L - GUSSPLATTE
KANSAS II PRO 4
ART.-NR. 7889 **114,90€**
UVP inkl. MwSt

SWITCH GRID
GUSS-WENDEPLATTE 1/2
KANSAS II PRO 4
ART.-NR. 7789 **69,90€**
UVP inkl. MwSt

GRILLSPIESS PRO
KANSAS II PRO 3 + PRO 4
ART.-NR. 7908 **89,90€**
UVP inkl. MwSt



EDELSTAHL-GRILLPFANNE
FÜR SEITENKOCHER
KANSAS II PRO 3 + 4
ART.-NR. 7885 **59,90€**
UVP inkl. MwSt

PREMIUM
WETTERSCHUTZHÜLLE
KANSAS II PRO 3 + 4
ART.-NR. 5696 **69,90€**
UVP inkl. MwSt

MONROE PRO SERIE

TURBO ZONE · HEAT RANGE BRENNERSYSTEM · SIMPLE CLEAN

499,00€
UVP inkl. MwSt

X 3 S TURBO

ART.-NR. 8374

- 800 °C TURBO ZONE™
- 3 Edelstahlbrenner
- Edelstahlrost
- 2 abklappbare Seitenablagen
- Sichtfenster

B 136 x T 57 x H 118,5 cm
B 62 x T 43 cm
11,2 kW
48 kg

TURBO ZONE · HEAT RANGE BRENNERSYSTEM · SWITCH GRID · SIMPLE CLEAN

549,00€
UVP inkl. MwSt

BLACK 3 K TURBO

ART.-NR. 8371

- 800 °C TURBO ZONE™
- 3 Edelstahlbrenner
- Seitenkocher
- SWITCH GRID™
- emaillierte Garhaube

B 143,5 x T 57 x H 118,5 cm
B 62 x T 43 cm
14,1 kW
47,5 kg

TURBO ZONE · HEAT RANGE BRENNERSYSTEM · SWITCH GRID · SIMPLE CLEAN

599,00€
UVP inkl. MwSt

3 SIK TURBO

ART.-NR. 8376

- 800 °C TURBO ZONE™
- 3 Edelstahlbrenner
- Infrarot-Backburner
- Seitenkocher
- SWITCH GRID™
- Sichtfenster

B 143,5 x T 58 x H 118,5 cm
B 62 x T 43 cm
17,6 kW
50 kg

TURBO ZONE · HEAT RANGE BRENNERSYSTEM · SWITCH GRID · SIMPLE CLEAN

699,00€
UVP inkl. MwSt

4 SIK TURBO

ART.-NR. 8378

- 800 °C TURBO ZONE™
- 4 Edelstahlbrenner
- Infrarot-Backburner
- Seitenkocher
- SWITCH GRID™
- Sichtfenster

B 153,5 x T 58 x H 118,5 cm
B 74 x T 43 cm
21,1 kW
55 kg

TURBO ZONE · HEAT RANGE BRENNERSYSTEM · SWITCH GRID · SIMPLE CLEAN

649,00€
UVP inkl. MwSt

BLACK 4 IK TURBO

ART.-NR. 8370

- 800 °C TURBO ZONE™
- 4 Edelstahlbrenner
- Infrarot-Backburner
- Seitenkocher
- SWITCH GRID™
- emaillierte Garhaube

B 153,5 x T 58 x H 118,5 cm
B 74 x T 43 cm
21,1 kW
54 kg

ZUBEHÖR

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

SWITCH GRID EINSÄTZE

1. 39,90€	2. 49,90€
3. 44,90€	4. 39,90€
5. 59,90€	

UVP inkl. MwSt

SWITCH GRID DUTCH OVEN
ART.-NR. 7795 **89,90€**
UVP inkl. MwSt

PLANCHA - GUSSPLATTE
ART.-NR. 7780 **89,90€**
UVP inkl. MwSt

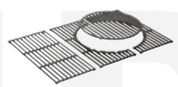
NEU

PLANCHA L - GUSSPLATTE
MONROE PRO 3
ART.-NR. 7889 **114,90€**
UVP inkl. MwSt

NEU

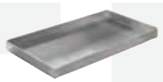
PLANCHA XL - GUSSPLATTE
MONROE PRO 4
ART.-NR. 7884 **129,90€**
UVP inkl. MwSt

GUSS-WENDEPLATTE 1/3
GUSS-WENDEPLATTE 1/2
MONROE PRO 3 / 4
ART.-NR. 7882 **49,90€**
ART.-NR. 7893 **69,90€**
UVP inkl. MwSt



SWITCH GRID
MONROE PRO 3
ART.-NR. 7784 **79,90€**
UVP inkl. MwSt

GRILLSPIESS PRO
MONROE PRO 3 + 4
ART.-NR. 7908 **89,90€**
UVP inkl. MwSt



EDELSTAHL-GRILLPFANNE
FÜR SEITENKOCHER
MONROE PRO 3 + 4
ART.-NR. 7712 **59,90€**
UVP inkl. MwSt

NEU

PIZZACOVER TURBO
INKL. PIZZASTEIN
MONROE PRO 3 SIK + 4 (S)IK
ART.-NR. 4881 **79,90€**
UVP inkl. MwSt

MODULARER TROLLEY
MONROE PRO 3 + 4
ART.-NR. 88186 **99,90€**
UVP inkl. MwSt

PREMIUM WETTERSCHUTZHÜLLE
MONROE PRO 3 + 4
MONROE PROX 3
ART.-NR. 5693 **54,90€**
ART.-NR. 5696 **69,90€**
UVP inkl. MwSt

MONROE PRO SHADOW

TURBO ZONE · HEAT RANGE BRENNERSYSTEM · SWITCH GRID · SIMPLE CLEAN

649,00€
UVP inkl. MwSt

3 SIK TURBO SHADOW

ART.-NR. 8381

- 800 °C TURBO ZONE™
- 3 Edelstahlbrenner
- Infrarot-Backburner
- Seitenkocher
- SWITCH GRID™ mit Sear Grate
- Sichtfenster
- emaillierte Garhaube

B 143,5 x T 58 x H 118,5 cm
B 62 x T 43 cm
17,6 kW
50,5 kg

TURBO ZONE · HEAT RANGE BRENNERSYSTEM · SWITCH GRID · SIMPLE CLEAN

749,00€
UVP inkl. MwSt

4 SIK TURBO SHADOW

ART.-NR. 8385

- 800 °C TURBO ZONE™
- 4 Edelstahlbrenner
- Infrarot-Backburner
- Seitenkocher
- SWITCH GRID™ mit Sear Grate
- Sichtfenster
- emaillierte Garhaube

B 153,5 x T 58 x H 118,5 cm
B 74 x T 43 cm
21,1 kW
55,5 kg

580°

590°

ZUBEHÖR

SWITCH GRID EINSÄTZE
1. 39,90€ 2. 49,90€
3. 44,90€ 4. 39,90€
5. 59,90€
UVP inkl. MwSt

PLANCHA - GUSSPLATTE
ART.-NR. 7780 89,90€
UVP inkl. MwSt

NEU

PLANCHA XL - GUSSPLATTE
MONROE PRO 4
ART.-NR. 7884 129,90€
UVP inkl. MwSt

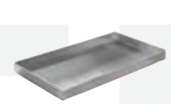
SWITCH GRID
DUTCH OVEN
ART.-NR. 7795 89,90€
UVP inkl. MwSt

NEU

PLANCHA L - GUSSPLATTE
MONROE PRO 3
ART.-NR. 7889 114,90€
UVP inkl. MwSt

GUSS-WENDEPLATTE 1/3
GUSS-WENDEPLATTE 1/2
MONROE PRO 3 / 4
ART.-NR. 7882 49,90€
ART.-NR. 7893 69,90€
UVP inkl. MwSt

SWITCH GRID
MONROE PRO 3
ART.-NR. 7784 79,90€
UVP inkl. MwSt



EDELSTAHL-GRILLPFANNE
FÜR SEITENKOCHER
MONROE PRO 3 + 4
ART.-NR. 7712 59,90€
UVP inkl. MwSt

MODULARER TROLLEY
MONROE PRO 3 + 4
ART.-NR. 88186 99,90€
UVP inkl. MwSt

GRILLSPIESS PRO
MONROE PRO 3 + 4
ART.-NR. 7908 89,90€
UVP inkl. MwSt

NEU

PIZZACOVER TURBO
INKL. PIZZASTEIN
ART.-NR. 4881 79,90€
UVP inkl. MwSt

PREMIUM
WETTERSCHUTZHÜLLE
MONROE PRO 3 + 4
ART.-NR. 5696 69,90€
UVP inkl. MwSt

COLORADO SERIE

TURBO ZONE · HEAT RANGE BRENNERSYSTEM · SWITCH GRID

449,00€
UVP inkl. MwSt

3 I TURBO

ART.-NR. 85206

- 800 °C TURBO ZONE™
- 3 Edelstahlbrenner
- Infrarot-Backburner
- SWITCH GRID™
- 2 abklappbare Seitenablagen

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

TURBO ZONE · HEAT RANGE BRENNERSYSTEM · SWITCH GRID

499,00€
UVP inkl. MwSt

4 I TURBO

ART.-NR. 85216

- 800 °C TURBO ZONE™
- 4 Edelstahlbrenner
- Infrarot-Backburner
- SWITCH GRID™
- 2 abklappbare Seitenablagen

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

TURBO ZONE · HEAT RANGE BRENNERSYSTEM · SWITCH GRID

699,00€
UVP inkl. MwSt

6 IK TURBO II

ART.-NR. 8523

- 2-fache 800 °C TURBO ZONE™
- 6 Edelstahlbrenner
- Infrarot-Backburner
- Seitenkocher
- SWITCH GRID™
- 1 abklappbare Seitenablage

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

ZUBEHÖR

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

SWITCH GRID EINSÄTZE

1. 39,90€	2. 49,90€
3. 44,90€	4. 39,90€
5. 59,90€	

UVP inkl. MwSt

PLANCHA - GUSSPLATTE
ART.-NR. 7780 **89,90€**
UVP inkl. MwSt

NEU

PLANCHA XL - GUSSPLATTE
COLORADO 4 + 6
ART.-NR. 7884 **129,90€**
UVP inkl. MwSt

SWITCH GRID
DUTCH OVEN
ART.-NR. 7795 **89,90€**
UVP inkl. MwSt

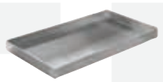
NEU

PLANCHA L - GUSSPLATTE
COLORADO 3 + 6
ART.-NR. 7889 **114,90€**
UVP inkl. MwSt

GUSS-WENDEPLATTE 1/3
GUSS-WENDEPLATTE 1/2
COLORADO 3 / 4
ART.-NR. 7882 **49,90€**
ART.-NR. 7893 **69,90€**
UVP inkl. MwSt

GRILLSPIESS PRO
COLORADO 3 + 4
ART.-NR. 7908 **89,90€**
UVP inkl. MwSt

EDELSTAHL-GRILLSPIESS
COLORADO 6
ART.-NR. 7909 **109,00€**
UVP inkl. MwSt



EDELSTAHL-GRILLPFANNE
FÜR SEITENKOCHER
COLORADO 6
ART.-NR. 7712 **59,90€**
UVP inkl. MwSt

NEU

PIZZACOVER TURBO
INKL. PIZZASTEIN
ART.-NR. 4881 **79,90€**
UVP inkl. MwSt

MODULARER TROLLEY
COLORADO SERIE
ART.-NR. 88186 **99,90€**
UVP inkl. MwSt

PREMIUM WETTERSCHUTZHÜLLE
COLORADO 3, 4 + 6
ART.-NR. 5693 **54,90€**
ART.-NR. 5696 **69,90€**
ART.-NR. 5697 **74,90€**
UVP inkl. MwSt

CUBIQ® PRO SERIE

reddot winner 2022

TURBO ZONE · HEAT RANGE BRENNERSYSTEM · SWITCH GRID

499,00€
UVP inkl. MwSt

3 R TURBO

ART.-NR. 8423

- 800 °C TURBO ZONE™
- 3 Edelstahlbrenner
- SWITCH GRID™
- 2 abklappbare Seitenablagen
- Kippfach

B 122 x T 58,5 x H 115 cm
B 54,5 x T 42 cm
10,7 kW
40,5 kg

620°

TURBO ZONE · HEAT RANGE BRENNERSYSTEM · SWITCH GRID

599,00€
UVP inkl. MwSt

3 KR TURBO

ART.-NR. 8424

- 800 °C TURBO ZONE™
- 3 Edelstahlbrenner
- Seitenkocher
- SWITCH GRID™
- 1 abklappbare Seitenablage
- Kippfach

B 122 x T 58,5 x H 115 cm
B 54,5 x T 42 cm
13,85 kW
42,5 kg

630°

ZUBEHÖR

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

SWITCH GRID EINSÄTZE

1. 39,90€	2. 49,90€
3. 44,90€	4. 39,90€
5. 59,90€	

UVP inkl. MwSt

PLANCHA - GUSSPLATTE

ART.-NR. 7780 **89,90€**

UVP inkl. MwSt

PREMIUM WETTERSCHUTZHÜLLE CUBIQ PRO 3 KR

ART.-NR. 5692 **44,90€**

UVP inkl. MwSt

SWITCH GRID DUTCH OVEN

ART.-NR. 7795 **89,90€**

UVP inkl. MwSt

EDELSTAHL-GRILLSPIESS CUBIQ PRO 3

ART.-NR. 7905 **79,90€**

UVP inkl. MwSt

PREMIUM WETTERSCHUTZHÜLLE CUBIQ PRO 3 R

ART.-NR. 5700 **44,90€**

UVP inkl. MwSt

CHICAGO NEXT SERIE

640°

NEU

3

259,00€
UVP inkl. MwSt

ART.-NR. 89396

- 3 Edelstahlbrenner
- emaillierter Gussrost
- Warmhalterost aus Edelstahl
- 2 abklappbare Seitenablagen

B 124 x T 51 x H 108 cm
B 62 x T 42 cm
9,6 kW
33,5 kg

NEU

TURBO ZONE · SWITCH GRID

3 R TURBO

299,00€
UVP inkl. MwSt

ART.-NR. 89346

- 800 °C TURBO ZONE™
- 3 Edelstahlbrenner
- SWITCH GRID™
- Warmhalterost aus Edelstahl
- 2 abklappbare Seitenablagen

B 124 x T 51 x H 108 cm
B 62 x T 42 cm
10,6 kW
34 kg

NEU

TURBO ZONE · SWITCH GRID

4 R TURBO

349,00€
UVP inkl. MwSt

ART.-NR. 89366

- 800 °C TURBO ZONE™
- 4 Edelstahlbrenner
- SWITCH GRID™
- Warmhalterost aus Edelstahl
- 2 abklappbare Seitenablagen

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

650°

ZUBEHÖR

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

SWITCH GRID EINSÄTZE

1. 39,90€	2. 49,90€
3. 44,90€	4. 39,90€
5. 59,90€	

UVP inkl. MwSt

GUSS-WENDEPLATTE 1/3
CHICAGO NEXT 3
ART.-NR. 7899 **39,90€**
UVP inkl. MwSt

SWITCH GRID
CHICAGO NEXT 3
ART.-NR. 7756 **69,90€**
UVP inkl. MwSt

PREMIUM
WETTERSCHUTZHÜLLE
CHICAGO NEXT 3 + 4
ART.-NR. 5700 **44,90€**
UVP inkl. MwSt

SWITCH GRID
DUTCH OVEN
ART.-NR. 7795 **89,90€**
UVP inkl. MwSt

GUSS-WENDEPLATTE 1/2
CHICAGO NEXT 4
ART.-NR. 7894 **69,90€**
UVP inkl. MwSt

GRILLSPIESS PRO
CHICAGO NEXT 3 + 4
ART.-NR. 7908 **89,90€**
UVP inkl. MwSt

SAN DIEGO NEXT SERIE

149,00€
UVP inkl. MwSt

2

ART.-NR. 80146

- 2 Edelstahlbrenner
- Edelstahlrost
- Warmhalterost aus Edelstahl

B 88 x T 51,5 x H 96 cm
B 37,5 x T 33 cm
5,6 kW
14,5 kg

179,00€
UVP inkl. MwSt

3

ART.-NR. 80166

- 3 Edelstahlbrenner
- Edelstahlrost
- Warmhalterost aus Edelstahl

B 101,5 x T 52 x H 96 cm
B 50,5 x T 33 cm
6,75 kW
17 kg

199,00€
UVP inkl. MwSt

4

ART.-NR. 80176

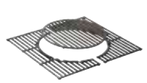
- 4 Edelstahlbrenner
- Edelstahlrost
- Warmhalterost aus Edelstahl
- 5-kg-Gasflasche im Grill verstaubar

B 112 x T 52 x H 97 cm
B 60,5 x T 33 cm
9 kW
21 kg

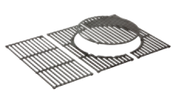
ZUBEHÖR

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

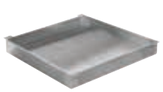
SWITCH GRID EINSÄTZE
1. 49,90€ 2. 44,90€
3. 39,90€ 4. 59,90€
UVP inkl. MwSt



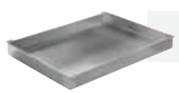
SWITCH GRID
SAN DIEGO NEXT 2
ART.-NR. 7808 **54,90€**
UVP inkl. MwSt



SWITCH GRID
SAN DIEGO NEXT 3
ART.-NR. 7809 **59,90€**
UVP inkl. MwSt



EDELSTAHL-GRILLPFANNE
SAN DIEGO NEXT 2
ART.-NR. 7887 **54,90€**
UVP inkl. MwSt



EDELSTAHL-GRILLPFANNE
SAN DIEGO NEXT 3 + 4
ART.-NR. 7888 **64,90€**
UVP inkl. MwSt

PREMIUM
WETTERSCHUTZHÜLLE
SAN DIEGO NEXT 2 + 3
ART.-NR. 5690 **34,90€**
UVP inkl. MwSt

PREMIUM
WETTERSCHUTZHÜLLE
SAN DIEGO NEXT 4
ART.-NR. 5689 **39,90€**
UVP inkl. MwSt

GASFLASCHENHÜLLE STYLE
5 KG RED/BLACK
ART.-NR. 5114/5115 **14,90€**
UVP inkl. MwSt

GASFLASCHENHÜLLE STYLE
11 KG RED/BLACK
ART.-NR. 5116/5117 **17,90€**
UVP inkl. MwSt

URBAN SERIE

URBAN

199,00€
UVP inkl. MwSt

ART.-NR. 2095

- 2 Edelstahlbrenner
- emaillierter Gussrost
- verchromte Topfroste
- Garhaube aus pulver-beschichtetem Stahl

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

URBAN PRO CARAVAN
ART.-NR. 2060301

URBAN PRO

249,00€
UVP inkl. MwSt

ART.-NR. 2060

- 2 Edelstahlbrenner
- emaillierter Gussrost
- verchromte Topfroste
- Garhaube aus pulver-beschichtetem Aluguss

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

URBAN TROLLEY

299,00€
UVP inkl. MwSt

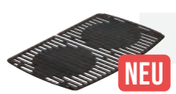
ART.-NR. 2081

- 2 Edelstahlbrenner
- emaillierter Gussrost
- verchromte Topfroste
- Garhaube aus pulver-beschichtetem Stahl
- robuster Trolley

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

GUSS-WENDEPLATTE 1/2
ART.-NR. 2075 **44,90€**
UVP inkl. MwSt

EDELSTAHL-GRILLPFANNE
ART.-NR. 2076 **64,90€**
UVP inkl. MwSt



GUSSROST
ART.-NR. 2077 **34,90€**
UVP inkl. MwSt

PIZZASTEIN INKL. HALTER
ART.-NR. 8602 **34,90€**
UVP inkl. MwSt

TROLLEY
URBAN + URBAN PRO
ART.-NR. 2065 **109,90€**
UVP inkl. MwSt

EDELSTAHL-WOK
ART.-NR. 8825 **29,90€**
UVP inkl. MwSt

EXPLORER NEXT SERIE

URBAN PRO TROLLEY

349,00€
UVP inkl. MwSt

ART.-NR. 2080

- 2 Edelstahlbrenner
- emaillierter Gussrost
- verchromte Topfroste
- Garhaube aus pulver-beschichtetem Aluguss
- robuster Trolley

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

EXPLORER NEXT CARAVAN
ART.-NR. 2103301

EXPLORER NEXT

179,00€
UVP inkl. MwSt

ART.-NR. 2103

- 2 Edelstahlbrenner
- Edelstahlrost
- verchromte Topfroste
- Garhaube aus pulver-beschichtetem Stahl

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

EXPLORER NEXT PRO CARAVAN
ART.-NR. 2102301

EXPLORER NEXT PRO

199,00€
UVP inkl. MwSt

ART.-NR. 2102

- 2 Edelstahlbrenner
- Edelstahlrost
- verchromte Topfroste
- Garhaube aus pulver-beschichtetem Aluguss
- stabiles Ablageblech

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

ZUBEHÖR

KARTUSCHENHALTER-SET
ART.-NR. 2092 **34,90€**
UVP inkl. MwSt

SCHRAUBKARTUSCHE 450 G
ART.-NR. 6322 **7,99€**
UVP inkl. MwSt

TASCHE
ART.-NR. 2101 **29,90€**
UVP inkl. MwSt

GASFLASCHENHÜLLE STYLE
5 KG RED/BLACK
11 KG RED/BLACK
ART.-NR. 5114/5115 **14,90€**
ART.-NR. 5116/5117 **17,90€**
UVP inkl. MwSt

PREMIUM WETTERSCHUTZHÜLLE
EXPLORER SERIE +
URBAN / URBAN PRO
ART.-NR. 5681 **19,90€**
UVP inkl. MwSt

PREMIUM WETTERSCHUTZHÜLLE
URBAN TRO. + URBAN PRO TRO.
ART.-NR. 5699 **34,90€**
UVP inkl. MwSt

PIZZAOFEN PACO™

199,90€
UVP inkl. MwSt

NEU

PACO™

ART.-NR. 31306

- Cordierit-Pizzastein
- 1 Edelstahlbrenner
- doppelwandig isoliertes Gehäuse

B 65,3 x T 39,3 x H 31 cm
B 33,5 x T 33,5 cm
4 kW
10,2 kg

SELF ROTATING PIZZA

229,90€
UVP inkl. MwSt

NEU

PACO™ ROTATE

ART.-NR. 31316

- elektrisch rotierender Cordierit-Pizzastein
- 1 Edelstahlbrenner
- doppelwandig isoliertes Gehäuse

B 65,3 x T 39,3 x H 31 cm
Ø 30,5 cm
4 kW
11 kg

AURORA® SERIE

reddot award 2017
winner

79,90€
UVP inkl. MwSt

GREY/MINT/TAUPE

AURORA®

ART.-NR. 1364/1360/1363

- emaillierter Grillrost
- Außenmantel aus beschichtetem Stahl
- praktischer Grillrostheber
- extrem leise E-FAN BBQ-Lüftertechnologie

B 47 x T 26 x H 13,5 cm
B 37 x T 25 cm
3,7 kg

99,90€
UVP inkl. MwSt

COPPER/BLACK/MAT SILVER

AURORA® MIRROR

ART.-NR. 1368/1365/1380

- massiver, emaillierter Gussrost
- Mirror-Oberfläche
- LED-Ambientelicht unter dem Grill
- praktischer Grillrostheber
- extrem leise E-FAN BBQ-Lüftertechnologie

B 47 x T 26 x H 13,5 cm
B 37 x T 25 cm
5,7 kg

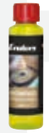
ZUBEHÖR

NEU

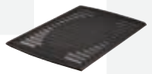
PREMIUM
WETTERSCHUTZHÜLLE
ART.-NR. 5687 24,90€
UVP inkl. MwSt

BUCHEN-HOLZKOHLE 1 KG
ART.-NR. 1383 4,99€
UVP inkl. MwSt

TASCHE
ART.-NR. 1389 19,90€
UVP inkl. MwSt



ANZÜNDPASTE 200 ML
ART.-NR. 1386 2,99€
UVP inkl. MwSt



GUSSROST
ART.-NR. 1388 34,90€
UVP inkl. MwSt

ELEKTROGRILLS

eFLOW® PRO SERIE

720°

reddot winner 2022

TURBO ZONE · SWITCH GRID · SIMPLE CLEAN

449,00€
UVP inkl. MwSt

2 TURBO

ART.-NR. 9710

- TURBO ZONE™ (3 kW)
- SWITCH GRID™
- 2 Heizzonen für kraftvolles direktes und indirektes Grillen/Backen
- 2 abklappbare Seitenablagen
- Warmhalterost aus Edelstahl

B 112,5 x T 57 x H 111,5 cm
B 50 x T 39 cm
3 x 1,5 kW
36,6 kg

TURBO ZONE · SWITCH GRID · SIMPLE CLEAN

449,00€
UVP inkl. MwSt

2 TURBO SHADOW

ART.-NR. 9712

- TURBO ZONE™ (3 kW)
- SWITCH GRID™
- 2 Heizzonen für kraftvolles direktes und indirektes Grillen/Backen
- 2 abklappbare Seitenablagen
- Warmhalterost aus Edelstahl

B 112,5 x T 57 x H 111,5 cm
B 50 x T 39 cm
3 x 1,5 kW
36,6 kg

eFLAVOUR®

TURBO ZONE · SWITCH GRID · SIMPLE CLEAN

349,00€
UVP inkl. MwSt

2 TURBO

ART.-NR. 97156

- TURBO ZONE™ (3 kW)
- SWITCH GRID™
- 2 Heizzonen für kraftvolles direktes und indirektes Grillen/Backen
- 2 abklappbare Seitenablagen
- Warmhalterost aus Edelstahl
- praktisches Serviertablett

B 108 x T 57 x H 108,5 cm
B 50 x T 39 cm
3 x 1,5 kW
31,5 kg

730°

eCRAVE®

SIMPLE CLEAN

249,00€
UVP inkl. MwSt

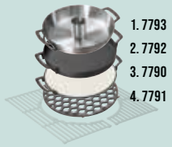
2

ART.-NR. 97116

- 2 Heizzonen (2,6 kW) für kraftvolles direktes und indirektes Grillen/Backen
- emaillierter Gussrost
- 2 abklappbare Seitenablagen
- Warmhalterost aus Edelstahl

B 103 x T 51,5 x H 99 cm
B 51 x T 33,5 cm
2 x 1,3 kW
24,5 kg

ZUBEHÖR



SWITCH GRID
WEITERE EINSÄTZE

1. 39,90€	2. 49,90€
3. 44,90€	4. 39,90€

UVP inkl. MwSt

SWITCH GRID
DUTCH OVEN
ART.-NR. 7795 **89,90€**
UVP inkl. MwSt

EDELSTAHL-GRILLSPIESS
eFLOW PRO + eFLAVOUR
ART.-NR. 7905 **79,90€**
UVP inkl. MwSt

PREMIUM
WETTERSCHUTZHÜLLE
eFLOW PRO + eFLAVOUR
ART.-NR. 5691 **39,90€**
UVP inkl. MwSt

PREMIUM
WETTERSCHUTZHÜLLE
eCRAVE
ART.-NR. 5690 **34,90€**
UVP inkl. MwSt

GRILL MAGS®

Wenn's beim Grillen mal wieder heiß hergeht, zählt vor allem eines: den Überblick zu behalten. Und nichts ist dafür besser geeignet als die **GRILL MAGS®**. Die magnetischen Besteck-, Grillrost-, Gewürz-, Küchenrollen- und Flaschenhalter schaffen Ordnung und überzeugen mit cleveren Kniffen: Der Flaschenhalter verfügt neben einem abnehmbaren Öffner auch über ein Kühl-Pack für erfrischend kalt bleibende Getränke. Eingefasst in eine Edelstahl-Blende und mit einem Extra-Grip-Design, halten die MAGS wortwörtlich, was sie versprechen: einen maximal aufgeräumten Grill.

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2024

GRILL MAGS® FLASCHENHALTER NEU
B 10,5 X T 10 X H 10,5 CM
ART.-NR. 7714 — 14,90€
UVP inkl. MwSt

GRILL MAGS® KÜCHENROLLENHALTER NEU
2 x B 11 X T 6 X H 8 CM
ART.-NR. 7711 — 14,90€
UVP inkl. MwSt

GRILL MAGS® ROSTHALTER NEU
2 x B 3 X T 8,5 X H 30 CM
ART.-NR. 7716 — 19,90€
UVP inkl. MwSt

GRILL MAGS® GEWÜRZHALTER NEU
AUSSEN: B 26,5 X T 10 X H 5 CM
INNEN: B 21 X T 8,2 X H 4,8 CM
ART.-NR. 7718 — 14,90€
UVP inkl. MwSt

GRILL MAGS® GRILLBESTECKHALTER NEU
B 30 X T 7,5 X H 3 CM
ART.-NR. 7717 — 14,90€
UVP inkl. MwSt

GRILL MAGS® UNIVERSALBEHÄLTER NEU
B 34 X T 14 X H 26 CM
ART.-NR. 7715 — 24,90€
UVP inkl. MwSt

GRILL MAGS® SCHNEIDEBRETT
B 30 X T 6,5 X H 46,5 CM
ART.-NR. 7824 — 29,90€
UVP inkl. MwSt

* Alle Artikel ohne Inhalte (Grillbesteck, Küchenrolle, Grillrost, Gewürze, Flaschen).

UNIVERSALZUBEHÖR

Mit dem richtigen Grillzubehör kann bei deinem Grillevent nichts mehr schiefgehen. Die passenden Helferlein reichen vom Handschuh bis hin zum Schaschlikspieß-Set. So kannst du deiner Kreativität freien Lauf lassen und vielfältige Grillgerichte zubereiten.

FÜR NOCH MEHR ZUBEHÖR FOLGENDEN QR-CODE SCANNEN:

PREMIUM GRILLZANGE AUS EDELSTAHL
ART.-NR. 8787 — 17,90€
UVP inkl. MwSt

BRATPFANNE M AUS GUSSEISEN INKL. BAMBUS-BRETT/-DECKEL NEU
ART.-NR. 8772 — 29,90€
UVP inkl. MwSt

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2024

LCD-FUNKTHERMOMETER NEU
B 6 x T 7 x H 12 CM
ART.-NR. 8793 — 34,90€
UVP inkl. MwSt

MELTING DOME AUS EDELSTAHL
Ø 16 x H 10 CM
ART.-NR. 8783 — 24,90€
UVP inkl. MwSt

BBQ-SCHUTZMATTE AUS SOFT-PVC NEU
L 160 X B 80 CM
ART.-NR. 7409 — 59,90€
UVP inkl. MwSt

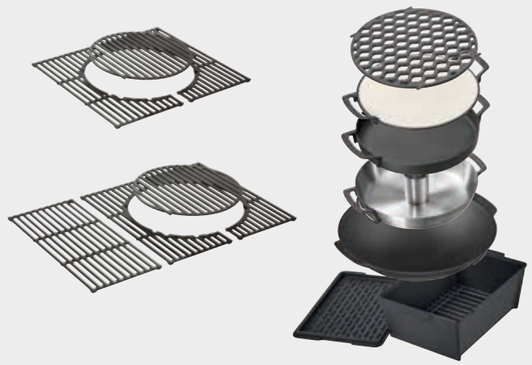
GUSS-BURGERPRESSE
ART.-NR. 8816 — 16,90€
UVP inkl. MwSt

GRILLSCHALE AUS EDELSTAHL
B 32 x T 19 x H 1,5 CM
ART.-NR. 8804 — 16,90€
UVP inkl. MwSt

GUSSEISENSCHALEN-SET (2-ER SET) NEU
ART.-NR. 7936 — 39,90€
UVP inkl. MwSt

SWITCH GRID™

Verwandle deinen Grill in eine wahre Allzweckwaffe. Ob deftige Schmorgerichte mit dem **Dutch Oven,** scharfes Anbraten per **Sear Grate,** heiße Backsessions auf dem **Pizzastein,** knuspriger Fleischgenuss durch den **Geflügelbräter,** gesundes Garen im **Wok** oder köstliche Beilagen in der **Pfanne** — dank dem **SWITCH GRID™** System bist du mit jedem und vor allem für jeden Einsatz gewappnet. Schnell und einfach ausgewechselt, kannst du den emaillierten Gussrost frei nach deinem Geschmack bestücken.



PLANCHA

Mit der Plancha holst du dir ein Stück mediterrane Küche auf deinen Enders-Grill. Die Platte mit riesiger Grillfläche aus emailliertem Gusseisen speichert und verteilt die Hitze deines BBQs optimal. Gerade dank zweiter Eigenschaft eignet sich die Plancha hervorragend für eine große Anzahl an Speisen — von Fisch und Gemüse über Burger bis hin zu Bacon, Spiegelei oder Pancakes.

PLANCHA

ART.-NR. 7780

- für KANSAS II PRO
- für MONROE PRO
- für COLORADO
- für CUBIQ PRO

89,90€
UVP inkl. MwSt

NEU

PLANCHA L

ART.-NR. 7889

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

114,90€
UVP inkl. MwSt

NEU

PLANCHA XL

ART.-NR. 7884

- für MONROE PRO 4
- für COLORADO 4 + 6

129,90€
UVP inkl. MwSt

GRILLSPIESS

GRILLSPIESS PRO

ART.-NR. 7908

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

89,90€
UVP inkl. MwSt

EDELSTAHL-GRILLSPIESS

- für COLORADO 3 + 4 — ART.-NR. 7903 — 89,90€
- für COLORADO 6 — ART.-NR. 7909 — 109,90€
- für CUBIQ PRO 2 + 3, eFLOW PRO, eFLAVOUR 2 — ART.-NR. 7905 — 79,90€

UVP inkl. MwSt

PIZZACOVER

NEU

PIZZACOVER TURBO

ART.-NR. 7881

- aus Edelstahl
- ausgestattet mit einem Sichtfenster
- inklusive großem Pizzastein (40 x 30 cm)
- passend für Monroe Pro, Colorado mit Backburner sowie für 3, 4 und 6 Brenner

79,90€
UVP inkl. MwSt

PIZZASTEIN
Ø 31,5 CM
ART.-NR. 8791 — **19,90€**
UVP inkl. MwSt

PREMIUM PIZZASCHNEIDER AUS EDELSTAHL
B 35,5 x T 11 x H 2,5 CM
ART.-NR. 8771 — **16,90€**
UVP inkl. MwSt

PIZZASTEIN
B 40 x T 30 x H 1,5 CM
ART.-NR. 8775 — **29,90€**
UVP inkl. MwSt

PREMIUM PIZZASCHAUFEL AUS EDELSTAHL
B 20 x T 53 x H 3,5 CM
ART.-NR. 8770 — **24,90€**
UVP inkl. MwSt

ECOLINE PURE

780°

83 % weniger CO_2-Ausstoß*
83 % weniger Kosten*

349,00€
UVP inkl. MwSt

ECOLINE PURE

ART.-NR. 5640

- 2 einzeln zündbare ECO ULTRA-Brenner (2 x 2 kW) aus Edelstahl
- zielgerichtete Wärmestrahlung durch justierbare Brennersysteme
- schlankes Gehäuse mit Tür und stabilem Spannbügelverschluss

H 213 x B 42 x T 45 cm
2 / 4 kW
27 kg

ELEGANCE

50 % weniger CO_2-Ausstoß*
50 % weniger Kosten*

159,00€
UVP inkl. MwSt

ELEGANCE ECO GREEN

ART.-NR. 9351

- ECO GREEN-Brenner aus Edelstahl
- 4–6 kW stufenlose Leistungsregulierung
- schlankes Stülpgehäuse aus Edelstahl

H 218 x Ø 76 cm
4–6 kW
12 kg

FANCY

50 % weniger CO_2-Ausstoß*
50 % weniger Kosten*

199,00€
UVP inkl. MwSt

FANCY ECO GREEN

ART.-NR. 5442

- ECO GREEN-Brenner aus Edelstahl
- 4–6 kW stufenlose Leistungsregulierung
- praktischer Ablagetisch
- Gehäuse mit magnetischem Polyestermantel

H 218 x Ø 76 cm
4–6 kW
11,5 kg

POLO® 2.0

199,00€
UVP inkl. MwSt

790°

POLO® 2.0

ART.-NR. 5460

- Edelstahlbrenner
- 3–6 kW stufenlose Leistungsregulierung
- ENDUR-Reflexionssystem: infrarote Wärmestrahlen werden weiträumig und hocheffizient abgestrahlt
- wärmt gezielt und ohne Streuverluste genau auf Sitzhöhe
- optimal geschützte Bedienelemente innerhalb des Gehäuses
- Gehäuse aus Edelstahl

H 115 x Ø 42 cm
3–6 kW
12,5 kg

199,00€
UVP inkl. MwSt

POLO® BLACK 2.0

ART.-NR. 5462

- Edelstahlbrenner
- 3–6 kW stufenlose Leistungsregulierung
- ENDUR-Reflexionssystem: infrarote Wärmestrahlen werden weiträumig und hocheffizient abgestrahlt
- wärmt gezielt und ohne Streuverluste genau auf Sitzhöhe
- optimal geschützte Bedienelemente innerhalb des Gehäuses
- matt pulverbeschichtetes Gehäuse

H 115 x Ø 42 cm
3–6 kW
12,5 kg

ZUBEHÖR

PREMIUM WETTERSCHUTZHÜLLE ECOLINE PURE
ART.-NR. 5677 **44,90€**
UVP inkl. MwSt

PREMIUM WETTERSCHUTZHÜLLE ELEGANCE ECO GREEN / FANCY ECO GREEN
ART.-NR. 5675 **39,90€**
ART.-NR. 5683 **44,90€**
UVP inkl. MwSt

HÖHENVERSTELLBARER TISCH ELEGANCE ECO GREEN
ART.-NR. 5062 **44,90€**
UVP inkl. MwSt

PREMIUM WETTERSCHUTZHÜLLE POLO® 2.0 + POLO® BLACK 2.0
ART.-NR. 5676 **29,90€**
UVP inkl. MwSt

*als bei herkömmlichen 12-kW-Standard-Brennern,
*66 % weniger CO_2-Ausstoß und Kosten bei Gebrauch beider Brenner

FÜR MEHR TERRASSEN-HEIZER, FOLGENDEN QR-CODE SCANNEN:

GEWINNSPIEL

NEUES HEAT, NEUES GLÜCK.

Traditionsgemäß haben wir uns auch bei der diesjährigen Ausgabe des „Hottest Magazin Alive“ nicht lumpen lassen und ein Mega-Gewinnspiel für dich vorbereitet. Wie immer gilt: Achtung, der Preis ist heiß, verbrenn dir also bloß nicht die Finger! Ums kurz zu machen: Du weißt, wie's läuft. Und falls nicht, findest du hier nochmal die Spielregeln:

1. Nimm dir einen Enders-Sticker

2. Papp ihn an etwas dran

3. Schieße ein Foto von deinem Kunstwerk

4. Lade es auf Instagram hoch

5. Hau den Hashtag #EndersHeat24 drunter

6. Folge unserem Account @endersgermany

Gar nicht mal schwer, oder? Und nur mal so unter uns – erzähl's also nicht den anderen: Je kreativer und witziger deine Bildidee ist, desto höher ist deine Chance, den Hauptgewinn abzusahnen. Viel Erfolg!

GEWINN:

UNIQ® PRO 3 CRUSTER®

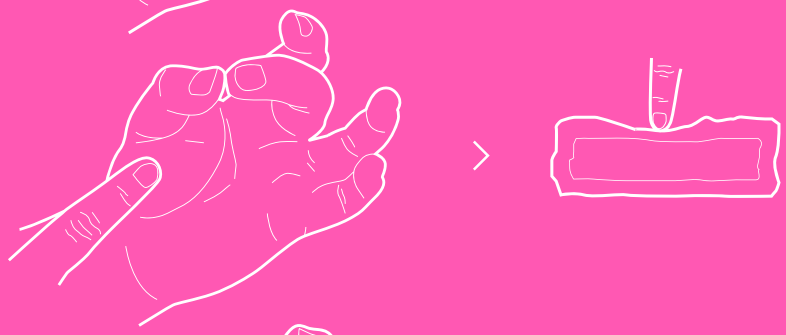
Bedenke bitte, dass dein Instagram-Profil auf öffentlich gestellt sein muss. Das Gewinnspiel findet im Zeitraum vom 01.01.24 bis 31.08.24 statt. Du musst mindestens 18 Jahre alt sein, um daran teilzunehmen. Mit deiner Teilnahme an diesem Gewinnspiel erklärst du dich bereit, deine Daten nach den neuen DS-GVO-Standards zum Versand im Falle des Gewinns freizugeben. Werden die Teilnahmebedingungen nicht erfüllt, findet eine erneute Auslosung statt. Der Gewinn kann nicht umgetauscht werden. Keine Barauszahlung.

ALLES GUTE HAT EIN ENDERS

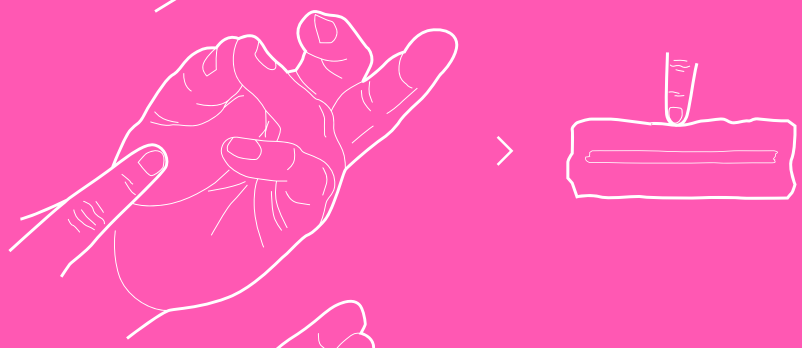
FINGERFERTIG: DEIN PERFEKTES STEAK

RARE

MEDIUM RARE



DONE



WELL DONE

Änderungen, Irrtümer und Farbabweichungen vorbehalten. Informationen zu unseren AGB gibt es auf unserer Internetseite www.enders-germany.com

NOCH NICHT GENUG?
Besuch uns unter www.enders-germany.com
für viele weitere Angebote und Inspirationen.

Enders®