

NEUHEIT 2010



APOLLO 3in1 GRILL

Räucherofen – Holzkohlegrill - WaterSmoker

Für die eingefleischten Holzkohlegriller gibt es nichts vergleichbares, wenn ein Stück Fleisch vom Grill kommt, besonders wenn es auf einem Räucher-Grill gemacht wurde. Aber egal, ob Sie nun ein eingefleischter Holzkohlegriller sind oder jemand, der gerne mal etwas anderes ausprobieren will, der Apollo Holzkohlegrill verspricht eine Vielzahl an Verwendungszwecken und ist eine Bereicherung für Ihren Grillabend. Der Apollo 3in1 Räucherofen, Holzkohlegrill und WaterSmoker versichert Ihnen mit drei verschiedenen Aufbauarten viele Grillmöglichkeiten und mit den vielen Luftöffnungen eine ideale Hitzesteuerung.



Features: AS300K

- 3in1 Apollo Räuchergrill für Feucht und Trocken-Räuchern, sowie als herkömmlicher Holzkohlekugelgrill mit Deckel
- massiver Deckelgriff
- ACCU-PROBE™ Thermometer, in den Deckel integriert
- Viele Belüftungsöffnungen für ideale Hitzesteuerung
- Deckel beinhaltet Querstreben mit Fleischhaken, um Fisch oder Fleisch zu hängen
- Jeder Ring mit Sichtöffnung und Öffnung um ein Thermometer einzusetzen
- Jeder Ring hat einen Grillrost
- Gut schließende Türchen an jedem Ring, um leicht die Wasserschale oder die Holzkohle zu erreichen
- Einklappbare Griffe um den Apollo leicht zu transportieren und verstauen
- drei stabile Füße
- erweiterbar mit zusätzlichen Ringelementen

APOLLO™
3 IN 1 SMOKER-COOKER-GRILL