



EINZIGARTIGE TRADITION HISTORISCHE WURZELN

Die Geschichte vom japanischen Kochherd, heute bekannt als KAMADO, geht auf mehr als 2000 Jahre zurück. Ursprünglich hergestellt aus Lehm, war der Kamado (bedeutet Ofen oder Feuerplatz) in Erdlöcher von kleinen Häusern eingebaut.

Neue Entwicklungen im Design des Kamado-Ofens wurden getätigt und dem Lebensstil, den Bedürfnissen und dem Geschmack des heutigen 21. Jahrhunderts angepasst.

Dieser moderne Ofen kombiniert die Vorteile des ursprünglichen Kamado und den traditionellen Holzkohlegrills zu einer perfekten Kombination von Vielseitigkeit, Funktionalität und Beständigkeit.

Einfach gesagt zu einem einmaligen, kulinarischen Erlebnis.

**Primo ist bei weitem der beste Grill
auf dem ich je kochte ...**

Chefkoch Helmut Holzer - CMC

ERSTKLASSIGE QUALITÄT
ERSTKLASSIGER GENUSS



Authorisierter Händler:



 **Primo**
GRILLS AND SMOKERS



Primo Grills and Smokers

SECT GmbH Ltd., Lindauerstrasse 6, CH-8317 Tagelswangen

Tel. +41 0-52 347 37 27 - info@primogrill.ch

www.primogrill.ch/de/at

MADE IN THE USA

Copyright SECT GmbH Ltd. - ben June 2008

VORSTELLUNG
KREATION
GENUSS



 **Primo**
GRILLS AND SMOKERS

“Grillen, räuchern, braten
oder backen ...
was auch immer ...
Sie lieben es zu machen!”



**Nun ist es Zeit
STEIGEN SIE UM AUF PRIMO**

Steigen Sie um auf eine höhere Stufe des Grillens und Kochen und kommen Sie weg vom gewöhnlichen Metallgrill oder Backofen. Erleben Sie den Genuss und die höchste Zufriedenheit im mühelosen Zubereiten von einzigartigen Speisen in einem Keramikgrill.

Der Primo Keramikgrill bietet hervorragende Hitze-Isolation sowie eine unerreichte Feuchtigkeits- und Geschmackskonservierung (kein Austrocknen der Speisen).

Räuchern Sie 20 Stunden bei Temperaturen von 80°C oder stellen Sie die Hitze auf 400°C für das perfekt grillierte und saftigste Steak!



Oval JUNIOR
Gestell & Rostfrei-Stahl Ablagen
14 - 24dm² Grillfläche

Oval XL
Gestell & Rostfrei-Stahl Ablagen
26 - 44dm² Grillfläche

KAMADO rund
Gestell & Holz Ablagen
18dm² Grillfläche

**Nun ist es Zeit
STEIGEN SIE UM AUF PRIMO**

Primo ist der einzige Keramikgrill hergestellt in den USA. Jeder Primo Keramikgrill ist handgefertigt und wird genauestens geprüft, bevor er die Fabrik verlässt. Sie können somit sicher sein, eine gute Investition zu tätigen. Der patentierte oval-förmige Keramikgrill ist der leistungsfähigste und grösste Mehrzweckgrill auf dem heutigen Markt.

Zubereitung von ...

zartem, saftigen Fleisch
knackigem Gemüse
cremigen Aufläufen
Desserts
knuspriger Pizza

pikanten Saucen
schmackhafte Marinaden
gedämpften Eintöpfen
geräucherten Fisch
schmackhaftes Brot

Primo führt eine Vielzahl von Zubehörartikeln: Grillrost-Erweiterungen, Feuerstellentrenner, Auffangschalen Rost, Pizza Backstein, Grillrost Heber, V-Rib Rost, Primo Schnellanzünder, Hitzeschutz Keramikplatten, Gestell mit Rostfrei-Stahl oder Holz Ablagen, Holztische auf Rollen.



Digital Thermometer



Pizza Backstein



Grillrost Heber



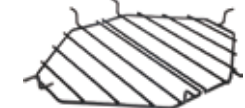
Oval XL
integriert in Holztisch auf Rollen
26 - 44dm² Grillfläche



Grillrost Erweiterungen



Feuerstelle Trenner



Auffangschalen Rost



V-Rib Rost



Hühnchen /
Truthahn Aufsetzer



Aschenkratzer

**Der grosse Primo Vorteil: OVAL
VIELSEITIG - FUNKTIONAL -
BESTÄNDIG**

Sie haben es sich verdient! Leisten Sie sich einen unserer Primo Keramikgrills.

- **Vergrossern Sie die Kochfläche** indem Sie die Grill Erweiterungen benutzen.
- **Direktes und indirektes Kochen** (grillen und garen) gleichzeitig.
- **Teilen Sie den Grill** mit dem Feuerstellentrenner auch zum Sparen von Holzkohle.
- **Setzen Sie die Hitzeschutz Keramikplatten** ein und backen Sie Brot und Desserts.