

Envie de grillades au jardin?



Pour les branchés
Mojito Lime

Art. G 2414L



Pour les individualistes
Tischgrill Ziggy

Art. G 2032



Pour les esprits pratiques
Euro Master 2

Art. G 2468FD



Pour les perfectionnistes
Fervor Icon 310

Art. G 3225FD



Pour les hédonistes
Euro Master 3

Art. G 2469FD



Pour les as de la grillade
Grand Prestige

Art. G 3406FD



Pour les esthètes
Black Diamond 2

Art. G 3155FD



Pour les rois de la fête
Black Diamond 4

Art. G 3153FD

Prix de vente selon la liste de prix ci-jointe

**Fervor**
Australian excellence

**grilld**TM

Bien planifier pour des grillades réussies

3 jours avant: commander la viande chez le boucher. Vérifier que vous avez assez de gaz. Préparer les ustensiles: pince, plat pour barbecue, barquettes en aluminium, thermomètre à viande.

Inviter les amis, la famille!

Le jour précédent: choisir et acheter les accompagnements: légumes, pommes de terre, boissons et dessert. Suffisamment de vaisselle, chaises? Aller chercher la viande chez le boucher. Préparer la marinade et la verser sur la viande, laisser mariner pendant la nuit. Faire tremper les brochettes en bois dans de l'eau pendant la nuit. Préparer les salades.

Jour des grillades: sortir les mets à griller du réfrigérateur quelques heures avant. Mettre la table, décorer, préparer les accompagnements, mettre les salades, le pain et les boissons en place. Les grandes pièces de viande mettent plus longtemps à cuire. Pas de stress, beaucoup de plaisir!