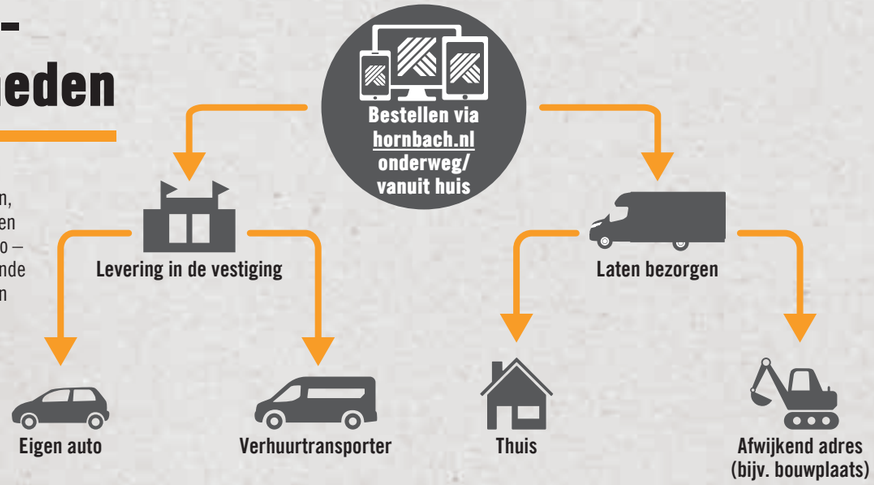
# De mogelijkheden bij HORNBACH

## Leverings-mogelijkheden

Hoe wil je het getransporteerd hebben? Een transporter huren, per vrachtwagen laten bezorgen of toch zelf afhalen met de auto – HORNBACH biedt je verschillende mogelijkheden om je aankopen veilig bij je thuis te brengen. Hier krijg je een overzicht van onze leveringsmogelijkheden. Meer informatie vind je op **hornbach.nl/services**



## Betalen met Klarna

**Achteraf betalen**
Soms wil je verschillende artikelen bestellen, zodat je vervolgens kan kijken wat je echt nodig hebt. Of je bestelt net iets meer, zodat je zeker genoeg hebt. Snappen we. Maar het is niet altijd even handig dat je bij dit soort bestellingen meteen het volledige bedrag moet aftikken. En daarom hebben we de handen ineengeslagen met Klarna. Daardoor kun jij er nu voor kiezen om alleen te betalen voor datgene wat je leuk vindt. En dat doe je dan dus achteraf.

**Handig met de hoofdletter H**
Zijn alle artikelen verzonden? Dan ontvang je een factuur e-mail van HORNBACH (fijn voor je administratie) en de betaalinformatie ontvang je van Klarna, per mail. Vanaf de dag dat deze mail verzonden is, heb je 14 dagen de tijd om te betalen. Dat doe je aan Klarna, op de door hun vermelde bankrekening. Simpel, overzichtelijk én geen gigantische voorschotten meer. Handig met de hoofdletter H als je het ons vraagt.

## Afgesprokken: Gegarandeerd altijd de laagste prijs!

**Als je binnen 30 dagen na aankoop bij een concurrent in Nederland toch een identiek artikel vindt dat goedkoper is, dan krijg je het bij ons voor dezelfde prijs en nog eens 10% extra voor je tip. Geldt ook bij aanbiedingen en internetprijzen. Uitverkopen zijn uitgesloten.**

**Details zijn te vinden op hornbach.nl/prijsgarantie**



Actuele prijzen, de beschikbaarheid van artikelen en het gangnummer vind je altijd op hornbach.nl. Bij afbeeldingen zijn drukfouten voorbehouden.

NL
0422

HORNBACH

# Barbecueën 2022

**Of je nu houtskool, gas of stroom gebruikt – het belangrijkste is dat het warm wordt!**

## Barbecues voor iedereen

Echte rooksmaak of praktisch en schoon barbecueën? Alles kan. Vind het perfecte model.

## De vurige 5

Wij hebben voor jou de 5 barbecue-trends van dit seizoen gespot.

## De kunst van de cut

Waar zitten de beste stukken vlees? Wij laten het je zien.

## Leven en koken in de buitenkeuken

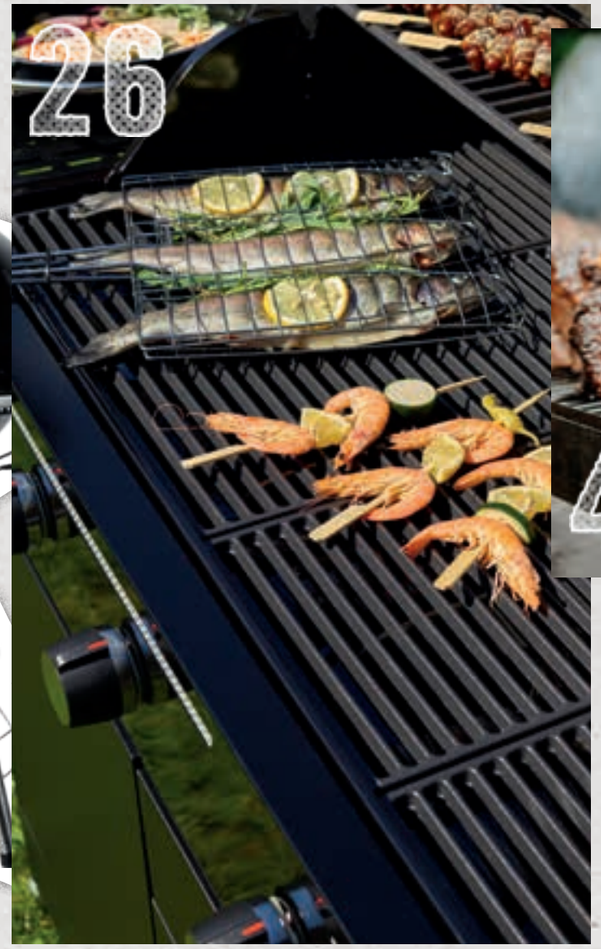
Ga aan de slag met je project: toon je kookkunsten in de buitenlucht. Het vakantiegevoel is gegarandeerd.

# Inhoud

04

08

18



26

42

44

60

## Naar buiten ...

Wie kan het beter weten dan jij: barbecueën kan altijd! Of smoken. Het belangrijkste is dat het buiten is. Niet alleen in de zomer – winterbarbecue is een trend die je echt zelf moet ervaren. En ook vlees is allang niet meer alles wat je op de barbecue kunt leggen. Bij het barbecueën vind je steeds meer afwisseling: groente, kaas, vis en zelfs fruit worden steeds vaker op het rooster gelegd.

Barbecueën zorgt gewoon voor een goed humeur en hoort net zo bij het terras en balkon als bits bij een accuschroef-machine. Of je het nu op houtskool, op gas of elektrisch doet – barbecueën moet je leren. En daarbij helpen we je met dit blad – het HORNBACH advies “Barbecueën”.

Op 64 pagina’s delen we onze uitgebreide barbecuekennis met jou. Zo weet jij precies wat je aan het doen bent – en zorg je ervoor dat alles wat op het rooster belandt, ook lukt. Het perfecte barbecuegenot – mogelijk gemaakt door HORNBACH.


**04** **BBQ Wiesel:** de wereldkampioenen barbecueën stellen zichzelf voor en geven jou hun waardevolle barbecuetips.

**08** **De vurige 5:** wat is er nieuw op de markt? Wij hebben voor jou de vijf barbecuetrends van dit seizoen gespot.

**16** **Wat voor barbecuetype ben jij?** Met kolen, gas, elektriciteit of rook – kom erachter welke manier van barbecueën het beste past.

**18** **Houtskoolbarbecues:** heb jij een voorliefde voor echt vuur? Dan is de houtskoolbarbecue de juiste keuze.

**26** **Gasbarbecues:** barbecueën met een druk op de knop. Snel klaar voor gebruik en geschikt voor uiteenlopende bereidingswijzen.

**32** **De kunst van de cut:** deze cuts moet je kennen: waar zitten de beste stukken bij vlees en vis?

**42** **Smokers:** de ideale barbecuetechniek voor een krachtige rooksmaak. Smoken en roken zijn niet gemakkelijk – wij helpen je met tips.

**44** **Elektrische barbecues:** praktisch in gebruik, de gerechten puur van smaak – en geen rookwolken.

**46** **Wij leveren geen half werk:** de HORNBACH kwaliteitsmanager beantwoordt vragen over TENNEKER barbecues.

**48** **Het merk TENNEKER:** maak kennis met het kwaliteitsmerk en het productaanbod. Voor de juiste barbecue kies je voor TENNEKER.

**52** **Barbecuetoebehoren:** wat heb je nog meer nodig voor de perfecte barbecue-ervaring? Van brikettenstarter tot tang.

**56** **Barbecue reinigen:** wij geven je tips over hoe je je barbecue en het rooster gemakkelijk weer schoon krijgt.

**60** **Buitenkeuken:** koken in de frisse lucht heeft iets natuurlijks. En dat is pas echte vrijheid. Dat moet je gewoon beleven!

**62** **Winterbarbecueën:** welke barbecues hiervoor geschikt zijn en hoe je bij ijskoud weer de perfecte gloed krijgt, laten we je hier zien.

46

# BBQ Wiesel

De BBQ Wiesel zijn Oliver Sievers, Thorsten Brandenburg, Klaus Breinig, Gordon Narloch en Alfons Wienen (v.l.n.r.). In 2013 besloten de enthousiaste barbecuers uit het Ruhrgebied als team deel te nemen aan internationale wedstrijden. In ons interview geven ze je tips, zodat ook jouw volgende barbecue-event een succes wordt.



Begeleid je project online op **hornbach.nl**

NL
0422

**Wat is jullie ultieme barbecuetip?**
Met veel geduld en toewijding bij het barbecueën krijg je het lekkerste resultaat. Leer hoe je hitte en vlees in de juiste combinatie gebruikt, kies je favoriete kruiden en heel belangrijk: nodig vrienden of familie uit, want samen barbecueën is nog leuker.

**Wat is volgens jullie het grootste barbecue-sprookje?**
Bier over het vlees. Dat draagt niets bij aan de smaakbeleving van gegrild vlees. Bij het eroverheen gieten, dwarrelen er alleen asdeeltjes van de kool of briketten omhoog, die aan het vlees kunnen blijven plakken. Het vlees vóór het barbecueën in een biermarinade leggen is natuurlijk oké en kan lekker zijn.

**Waarop moet gelet worden bij het kiezen van de ingrediënten?** Goede ingrediënten vormen de basis voor een heerlijk barbecueresultaat. Laat je slager je adviseren welk stuk vlees hij je zou aanraden. Goede kruiden zijn een groot deel van de smaak.

**Hoe herken je een goede vleeskwaliteit?**
Goed vlees is niet in één oogopslag te herkennen. Herkomst, ras en bijv. kleur van het vlees zijn mogelijke indicaties van de kwaliteit. Maar ieder dier is anders. Het beste is om op zoek te gaan naar een slager die je kan helpen bij het kiezen van het vlees. Zo leer je hoe hij zijn keuze en daarmee de kwaliteit van zijn vlees bepaalt.

**“Als je wil, gratineer je je groente met kaas.”**

**Niet iedereen houdt van veel vlees. Welke groente of welk groentegerecht moet je een keer op je barbecue gehad hebben?**
Er zijn geweldige groentegerechten voor de barbecue: asperge, paprika, de klassieke gepofte aardappel, etc. Je kunt alles op de barbecue leggen. Hulpmiddelen zoals pannen zijn hier geweldig voor. Klinkt als van een fornuis, maar als je het op de barbecue legt, krijgt het die geniale barbecuesmaak. Vul je groente met andere groente, bijv. gevulde paprika. Als je wil, gratineer je het nog met een smakelijke kaas.

**De temperatuur speelt een grote rol bij het barbecueën. Hoe controleer je of iets niet te koud of te warm gebarbecued wordt?**
Met behulp van de dekselthermometer kan ik de temperatuur van de gaarruimte bepalen, met een insteekthermometer de temperatuur van het vlees. Beide samen zijn de helft van de weg naar een perfect resultaat.

**Wat moet men absoluut een keer op een barbecue geprobeerd hebben?**
Er is vrijwel niets dat je niet op de barbecue kunt bereiden. Vlees, duidelijk, groenten ook, dessert, enz. Tip: gebruik de barbecue als een oven en je kunt vrijwel alles klaarmaken wat je graag eet, alleen met de onvergelijkbare smaak van een barbecue.

**“Dood het vlees niet twee keer! Aanbraden bij een hoge, verder garen bij een lage tot gemiddelde temperatuur.”**

**Sommige dingen die je op de barbecue legt, moet je goed gaar laten worden. Bijvoorbeeld gevogelte. Hoe zorg je ervoor dat alles lekker sappig blijft?**
Iedere vleessoort heeft een optimale gaartemperatuur. Bij gevogelte is dit 80 graden, bij een eend zelfs nog meer – rond de 90 graden. Daarom is het in het begin gewoon noodzakelijk om in een tabel te kijken. Goed gaar laten worden betekent voor ons, het gaarpunt optimaal aanpassen aan onze smaak. Dit wordt duidelijk aan de hand van steaks. De gaartemperatuur ligt hier tussen de 50 en 60 graden. Dit wordt rare, medium of well done genoemd. Iedereen wil zijn steak op een andere manier. Naast de keuze van de doeltemperatuur is ook de gaarmethode cruciaal voor de sappigheid.

**Jullie zijn brisket-wereldkampioen. Niet iedereen durft een hele runderborst te bereiden. Hoe begin je?**
Runderborst behoort tot de heilige trilogie van de barbecue – naast varkensschouder en varkensrib waarschijnlijk de meest uitdagende. De basis is hier het snijden van de borst, de gaarmethode en het kruiden. Als je goed vertrouwd bent met alle 3 de dingen, zal ook een runderborst lukken.

### Barbecuesuccessen

- **Amateur barbecuekampioenen van Duitsland** in 2014
- **Tweede op het professioneel barbecuekampioenschap van Duitsland** in 2015
- **Beste internationale team** (in de categorie Chicken) Jack Daniels Invitational World Championship 2015 & 2016
- **Tweede op het Europees barbecuekampioenschap** in 2016
- **Vijfvoudige titelwinnaar** van een BBQ-KCBS-wedstrijd en daarmee de eerste Duitse KCBS-grand-champion in de geschiedenis van deze wedstrijd
- **BBQ-wereldkampioen** in 2017
- **World Food Champion BBQ** in 2018, als eerste Duitse team ooit

# Trouwe fans van TENNEKER – BBQ Wiesel

Het team van BBQ Wiesel werd in oktober 2017 in het Ierse Limerick bij het World BBQ Championship al wereldkampioen. Ze hadden de overhand op 90 teams van over de hele wereld, ondanks de moeilijke omstandigheden als gevolg van de aanhoudende regen. “Toen onze naam genoemd werd, jubelden wij van vreugde”, zegt teamlid Alfons Wienen. Eerder waren ze al tweede op het Europees kampioenschap en Duits amateurkampioen. Ook wisten ze bij sommige Amerikaanse wedstrijden groot succes te behalen. Om het hoofd te kunnen bieden aan de sterke concurrentie, gebruiken de Wiesels sinds 2015 de gehele TENNEKER-uitrusting. De TENNEKER gasbarbecue “HALO TG 5” hielp ze in 2017 de grote titel te behalen.

## “Aansteken met de kracht van de natuur!”

Wie wil er een slecht geweten hebben bij het barbecueën? Gebruik voor het aanmaken van de barbecue gewoon eco-aanmaakwol van TENNEKER. Deze bestaat uit een combinatie van was en houtwol. De aanmaakwol is gemakkelijk aan te steken en heeft een extra lange brandduur van ca. 10 minuten. Zo wordt het aanmaken kinderspel en ben je verantwoord bezig.

**TENNEKER**
**Eco-aanmaakwol**
- 120 stuks

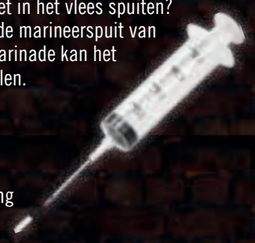
*10209208*

## “Zacht en heerlijk van binnenuit ...”

Specerijen, kruiden en marinades worden graag gebruikt om het barbecuevlees bijzonder smakelijk te bereiden. Als je op rechtstreekse warmte grilt, kunnen de specerijen aan de buitenkant echter ook gemakkelijk verbranden. Waarom zou je deze dan niet in het vlees spuiten? Dat is geen probleem met de marineerspuit van TENNEKER. De vloeibare marinade kan het vlees van binnenuit veredelen.

**TENNEKER**
**Marineerspuit**
- Met schaalverdeling

*5872084*



Thorsten Brandenburg



Oliver Sievers



Klaus Breinig



Alfons Wienen



Gordon Narloch







## “Gerechten die van A tot Z zijn gelukt.”

Gegrilde kip en rollades zijn absolute klassiekers. Daarvoor heb je een draaispit nodig; die draait namelijk ook grote stukken vlees zonder zwakker te worden. En je hoeft niet eens zelf te draaien. Met het draaispit met batterijmotor van TENNEKER maak je een sappige rollade met krokante korst, die van buiten mooi knapperig en van binnen lekker sappig is.

**TENNEKER**
**Draaispies**
- Met batterijmotor
- Geschikt voor alle TENNEKER HALO modellen

*10026271*

## “Echte rooksmaak vanuit de doos.”

Met de TENNEKER smokerbox kun je heel gemakkelijk ook zonder smoker van de onvergelijkbare rooksmaak genieten. Een paar stukjes hout in de rookdoos leggen, aansteken en in de barbecue in de nabijheid van het vlees plaatsen.

**TENNEKER**
**Smokerbox**
- 21 x 13 x 3,5 cm
- Gecoat staal

*5872095*

## “Niet te direct!”

“Indirect” is het toverwoord. Met de TENNEKER houtskoolmanden breng je de warmte daar waar deze nodig is. Zo kun je in de kogelbarbecue ook indirect grillen en de temperatuurverdeling naar behoefte regelen. Dat is vooral bij grote stukken vlees belangrijk.

**TENNEKER**
**Houtskoolmanden**
- 2 stuks
- Staal *6128541*

# De vurige 5

Het barbecueseizoen is geopend! Het hoeft natuurlijk niet per se die klassieke braadworst van de houtskoolbarbecue te worden. Wat dacht je van een draagbare pizzaoven? Of zou je eens – net als 100 jaar geleden – op keramiek willen barbecueën? Ontdek op de volgende pagina's onze 5 vurige trends die iedere barbecueliefhebber moet kennen.

Begeleid je project online op **hornbach.nl**

NL
0422

## Je outdoor-pizzeria

Wie eens wat anders wil barbecueën en sowieso een absolute pizzafan is, hoeft eigenlijk niet langer na te denken. Moderne outdoor-pizzaovens hebben zo hun voordelen. Fenomenaal grote pizza's, gebraden vlees, aangebraden groente en zelfs vers brood. Ongelofelijk lekkere gerechten in de openlucht bereiden – met houtpellets, hout, houtskool of gas.

Een pizzaoven is de ideale aanvulling op je buitenkeuken – en de ster van elk barbecuefeest. Met draagbare modellen ben je tamelijk flexibel en kun je ook heel spontaan vrienden een plezier doen met versgebakken pizza en dergelijke – of neem de oven mee tijdens een dagje aan het meer.

**Nog meer informatie:**
Alles over de pizzaovens van Ooni, alle artikelen en tips en trucs online op **hornbach.nl**

**Wanneer moet de pizza in de oven?**
Veel pizzaovens hebben een ingebouwde thermometer. Als dat niet het geval is, raden we een **infraroodthermometer** aan. Daarmee kun je op een veilige afstand werken. Richt hem op het midden van de pizzasteen om precies te weten wanneer de oven klaar voor gebruik is. Voor de perfecte pizza in 60 seconden adviseren we een temperatuur van minstens 400 °C. En laat de pizza minstens éénmaal in de oven ronddraaien.

**Infrarood-thermometer**
*10510414*

## 1. Authentieke steenovenpizza

Om thuis een lekkere pizza te bereiden, heb je heel veel warmte, een echte vlam, een steen en snelheid nodig. Een **pizzaoven** van Ooni bereikt 500 °C. Dat is het dubbele van een gangbare bakoven. Deze intense hitte zorgt voor de knapperige bodem en de typische fluffy rand, die kenmerkend zijn voor echt geweldige pizza's. Een absolute gamechanger. Met een opwarmtijd van slechts 15 minuten en een baktijd van 60 seconden is je pizza klaar. De pizzaovens zijn tevens draagbaar, zodat je ze overal mee naartoe kunt nemen.

**Multi-brandstof pizzaoven "Ooni Karu 12"**
Voor hout, houtskool en gas
- 80 x 40 x 77 cm
- Pizzasteen: 33 x 33 x 1,5 cm *10510431*

Gaseenheid apart verkrijgbaar *(10510412)*

**Pizzaschep**
- 35,5 x 70 cm
- Aluminium

*10510417*

**Pizzaoven met houtpellets "Ooni Fyra 12"**
- 74 x 39 x 72 cm
- Pizzasteen: 33 x 33 x 1 cm

*10510432*

**Bijzonder comfort**
Een pizzaoven op gas is heel gebruikersvriendelijk en zorgt voor een gemakkelijke temperatuurregeling. Pootjes uitklappen, pizzasteen plaatsen en gasfles aansluiten.

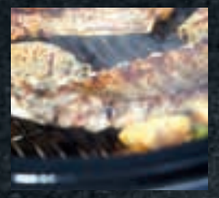
**Pizzaoven op gas "Ooni Koda 16"**
- 63 x 58 x 37 cm, pizzasteen: 42 x 40 x 1,5 cm
- One-Touch-gasontsteking *10510428*

**idem "Ooni Koda 12"** 62 x 39 x 29 cm, pizzasteen: 33 x 33 x 1 cm *10510430*

# 2. De perfecte BBQ

GRILLGURU

Ook al lijkt de keramische barbecue een beetje op de kogelbarbecue, dat is ongeveer het enige wat ze gemeen hebben. Het bijzondere aan de keramische barbecue: het omhulsel is volledig van keramiek gemaakt. De keramische wand is 20 tot 35 mm dik en slaat daarmee warmte optimaal op. Daardoor behoudt de barbecue meerdere uren dezelfde temperatuur. Een zware keramische deksel sluit het geheel luchtdicht af zodat er geen warmte kan ontsnappen. In dit keramische omhulsel wordt de zogenaamde vuurschaal geplaatst, en een tweede keramische schaal met pootjes en een rooster op de bodem. Op de vuurbox wordt een keramische ring geplaatst – voor voldoende afstand tussen de gloed en de etenswaren. Je kunt de luchttoevoer regelen met een schuif in het onderste gedeelte van het buitenste omhulsel, en de luchtafvoer met een regelaar in het deksel. De verdere opbouw van de keramische barbecue wordt bepaald door de etenswaren die je wilt bereiden. Wil je bijvoorbeeld klassiek barbecueën, dan leg je gewoon een barbecuerooster op de vuurring.



**Wat is er zo bijzonder aan een keramische barbecue?**
Grillen, bakken, smoken, roken. Er is veel mogelijk op een keramische barbecue. Een andere houtskool- of gasbarbecue bereikt geen temperaturen van 600 °C. Een gewone barbecue kan de temperatuur ook niet meerdere uren handhaven, zelfs als je het houtskool uiterst zuinig gebruikt. In de keramische barbecue kun je zelfs bakken en warm of koud roken. Het is dus een echte allrounder.

## Nog meer informatie:

Alle artikelen en informatie met betrekking tot keramische barbecues online op **hornbach.nl**

**Bakken met de keramische barbecue**
Dankzij de koepelvormige deksel is de keramische barbecue ook ideaal voor het bakken van brood of pizza. Hiervoor heb je een deflectorsteen nodig die de gloed afdekt. Hierop leg je vervolgens de pizzasteen waarna je naar hartelust kunt bakken.

incl. afdekhoes, aspook en plate-setter

2 inklapbare zijtafels

GRILLGURU

**Keramische barbecue “Original XL”**
- 77 x 76 x 96 cm
- Barbecuerooster: Ø 56 cm, roestvrij staal *10501263*

incl. afdekhoes, aspook en plate-setter

GRILLGURU

**Keramische barbecue “Original Compact”**
- 51,2 x 44,7 x 44,7 cm
- Barbecuerooster: Ø 33 cm, roestvrij staal

*10501267*

incl. afdekhoes, aspook en plate-setter

2 inklapbare zijtafels

GRILLGURU

**Keramische barbecue “Original L”**
- 77 x 69 x 88 cm
- Barbecuerooster: Ø 46 cm, roestvrij staal

*10501265*

Chip-feeder

incl. multilevel cooking system

incl. afdekhoes, aspook en plate-setter

GRILLGURU

**Keramische barbecue “Elite Large”**
- 77 x 69 x 88 cm
- Barbecuerooster: Ø 46 cm, edelstaal

*10501264*

GRILLGURU

**Highlevel standaard**
- tbv kamado compact

*10071319*

geschikt voor de kamado compact

GRILLGURU

**bbq-tafel**
- 104 x 42 x 90 cm
- zwart gebeitst vurenhout
- incl. RVS werkblad en zwenkwielen

*10472868*

Actuele prijzen, beschikbaarheid en levertijden vind je in de vestiging of op **hornbach.nl**

NL
0422

# 3. Accessoires voor de keramische barbecue

GRILLGURU

Jouw Grill Guru kamado maak je nóg veelzijdiger met een groot aanbod barbecue-accessoires. Daardoor kun je naast grillen ook op andere manieren je vlees en groenten bereiden. Denk hierbij aan slow-cooken, braden, stoven en roken. Maar ook de heerlijkste pizza's maak je gewoon op je kamado, met speciaal daarvoor ontworpen tools. En accessoires voor onderhoud? Ook die vind je natuurlijk bij HORNBACH! Met de accessoires van Grill Guru willen we barbecueën makkelijk houden, en tegelijkertijd flexibel maken. De one minute aansteker is bijvoorbeeld ontworpen om jouw vuur razendsnel aan te steken. En de kernthermometer is een onmisbare tool om te bepalen of je vlees gaar is; zéker onmisbaar bij grote stukken vlees! Het voordeel van goede en kwalitatieve accessoires, is dat je veilig en gemakkelijk kunt werken. Zo kun je ook nog aandacht besteden aan je gezelschap!
De meeste accessoires zijn universeel te gebruiken, op elk type kamado van Grill Guru. Sommige accessoires zijn er in verschillende maten, zoals de pizzasteen. Op deze manier haal je het beste uit jouw kamado. Ontdek het zelf!

GRILLGURU

**Rotisserie**
- geschikt voor alle Grill Guru Kamado's *10224726*

GRILLGURU

**Cast Iron Dutch Oven**
- Ø 28 cm, gietijzer, voor bereiding van soep of stoofvlees *6571300*

GRILLGURU

**Cast iron grillpan**
- Ø 37 cm, gietijzer *10224733*

GRILLGURU

**Fry pan Large**
- Ø 24 cm, cast iron *10527855*

GRILLGURU

**Bear claws**
- 2 stuks *6571286*

GRILLGURU

**Marinade-injector**
- kunststof *6571304*

GRILLGURU extra dik

**Snijplank**
- 43 x 33 x 5 cm
- bamboe *10461579*

**Hoe steek ik de keramische barbecue aan?**
De kamado steek je aan met houtskool. Gebruik geen briketten, omdat deze te hard geperst zijn en daardoor de reactietijd op de barbecue zelf te lang is, bijvoorbeeld om de temperatuur te verhogen of te verlagen. Dit zou langer duren dan bij houtskool en soms te lang. Bovendien is de as, die afkomstig is van briketten, moeilijker te verwijderen uit de keramische barbecue. Daarom is houtskool beter. Hiermee vul je de lege vuurbox. De as van de vorige keer moet je altijd eerst verwijderen. Vervolgens steek je de kolen aan. Hiervoor kun je de klassieke aanmaakblokjes gebruiken of een **barbecueventilator.**
Want met de barbecueventilator gaat het nog sneller. Deze houd je gewoon in de kolen en schakel je vervolgens in. Deze wordt warm bij de punt en de luchtstroom "blaast" de warmte de kolen in. Binnen een minuut bestaat er meestal al een klein gloeinest. Dit is voldoende om de rest van de kolen aan het gloeien te krijgen.

GRILLGURU

**Houtskoolontbrander "One minute lighter"**
- 2.000 watt, 230 volt
- aanloopsnoer 3 m *6571281*

GRILLGURU

**Aszuiger**
- RVS, zwart *4615033*

GRILLGURU

**Toolbox**
- 52 x 20 x 18,5 cm
- metaal *10419454*

**Smaakbeleving**
Voor BBQ-meesters en fijnproevers is er niets belangrijker dan de smaakbeleving van je eten. Gelukkig weten wij daar ook raad mee! Heb je zin in nét dat beetje extra? Ga dan voor, eiken houtsnippers of kamado houtskool voor jouw smoker box!

FSC

**SMOKEY GOODNESS Rookplanken, 1,6 kg**
- 30 x 14,5 x 1,5 cm
- red cedar, 3 stuks *10419834*

FSC

Premium blend

**SMOKEY GOODNESS Houtskool, 10 kg**
- beuken-, haagbeuk, en eikenhout *10419798*

FSC

**SMOKEY GOODNESS Rookchips, 1,6 kg**
- Best of Beef *10419836*

FSC

**SMOKEY GOODNESS Flaming Fins, 1,6 kg**
- mix van: appel, cherry, els *10419837*



Actuele prijzen, beschikbaarheid en levertijden vind je in de vestiging of op **hornbach.nl**

NL
0422

# 4. Echt oergevoel: een vuurschaal

Verzadigd ga je zitten met je voeten omhoog. Koud biertje in de hand, het vuur knettert in de vuurschaal. Tijd voor je vrije avond. Precies zoals je je had voorgesteld. Klinkt goed? Een vuurplek in de tuin is zo gemaakt. Maar wat vuur in de tuin betreft, moet je op een paar dingen letten. Of een vuurplek in je tuin is toegestaan, hangt af van waar je woont. Elke gemeente heeft eigen regels voor de omgang met open vuur in de tuin. Informeer bij de gemeente voordat je aan de slag gaat.

**Nog meer informatie:**
Alles over **"Vuurplek in de tuin"** en de bijbehorende artikelen op **hornbach.nl**

**Vuurschaal ijzer**
- Ø 60 x H 30 cm *6087689*
- Ø 80 x H 30 cm *6087710*

**Wok**
- Ø 60 cm *4618439*
- Ø 80 cm *4618442*

**Barbecuering**
- Ø 60 cm *4618437*
- Ø 80 cm *4618438*

**Opzetstuk**
- Ø 60 cm *6415803*
- Ø 80 cm *6414633*

**Blusdeksel**
- Ø 60 cm *6414634*
- Ø 80 cm *6414635*

**Barbecuerooster**
- Geschikt voor 60 cm en 80 cm *4618436*







# 5. Pulled pork: pak het met de klauwen

Pulled pork is intussen ook bij ons een BBQ-klassieker. Gloeiendheet, aromatisch en boterzacht: we leggen het lang gegaarde varkensvlees op onze broodjes. Met zoetzure saus, koolsla en andere smakelijke toppings verleidt deze oer-Amerikaanse lekkernij ons om ons dieet eventjes te vergeten. Maar om de dunne stroken vlees op je burger te kunnen leggen, heb je beresterke klauwen nodig. Klaar met het gepruts! Met de speciale pulled pork-klauwen maak je niet alleen het vlees los, maar je snijdt en verdeelt het ook meteen. Dat werkt ook bij andere vleessoorten zoals kip, lam en rund – jammie!

**Aanmaakhoutsnippers**
- winddroog eiken-, essen- en beukenhout gemengd, ca. 7 dm³ *7793240*

**TENNEKER**
**Pulled pork-klauwen**
- 11,5 x 11 x 2,5 cm
- Kunststof
- 2 stuks *6128146*

**TENNEKER**
**Set steak-/ vleesthermometers**
- Lengte: 6,5 cm
- 4 stuks *5872096*

## Het juiste stuk vlees

In de Verenigde Staten is varkensnek de absolute BBQ-klassieker. De opvallende marmering is een garantie voor sappig genot. Daarom is dit het ideale vlees voor pulled pork. Doordat het langzaam gegaard is bij een lage temperatuur, valt het bij het verdelen boterzacht uit elkaar. Je kan er ook allerlei soorten steaks en spiesen mee bereiden.

Heb jij een voorliefde voor echt vuur? Deert rook je niet en geef je de voorkeur aan een gezellige barbecue in de tuin? Dan is de houtskoolbarbecue iets voor jou! Hij is de klassieker onder de barbecues. Voor veel mensen komt het echte barbecuegevoel alleen tot stand door de rood gloeiende kolen. Er is wel een beetje geduld vereist bij het barbecueën op een houtskoolbarbecue – het duurt 25 tot 45 minuten totdat de juiste gloed is ontstaan en de gewenste temperatuur is bereikt. En dan: “Gooi het vlees maar op de barbecue!” Braadworsten, groenten en vis zijn zeer geschikt voor het barbecueën met houtskool – hier komt de typische rokerige smaak goed tot zijn recht, die alleen ontstaat op een echte houtskoolgloed.

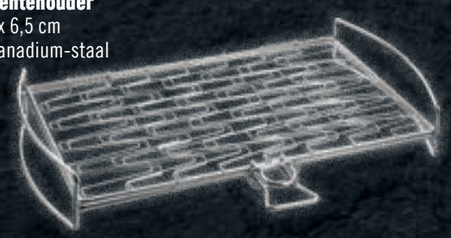
TENNEKER
**Brikettenstarter**
- 30 x 16,5 cm
- Roestvrij staal

*6409486*

Ben jij spontaan en wil je aan de slag zonder al te veel voorbereiding? Hebben je buren snel last van rookwolken? Gefeliciteerd, je bent een gasbarbecue-type! Een compacte gasbarbecue is bovendien de juiste keuze voor barbecuefans die willen barbecueën op een balkon! Hij is met één druk op de knop klaar voor gebruik. Zolang je genoeg gas in de gasfles hebt, zal dit je barbecue van de juiste temperatuur voorzien. Omdat gasbarbecues zeer precies geregeld kunnen worden, kan je bij lage temperaturen langzaam garen. De gekozen temperatuur staat als het ware met een druk op de knop ter beschikking.

TENNEKER
**Vis- en groentehouder**
- 45 x 31,2 x 6,5 cm
- Chroom-vanadium-staal

*5872099*





Actuele prijzen, beschikbaarheid en levertijden vind je in de vestiging of op **hornbach.nl**

NL
0422

WAT VOOR BARBECUETYPE BEN JIJ?

Is spontaniteit jouw ding? Heeft barbecueën voor jou niets te maken met kolen, gas of vuur, maar met smaak? Dan zul je plezier hebben aan een elektrische barbecue! Draai de knop om en in een mum van tijd heeft de barbecue de noodzakelijke temperatuur bereikt om uit ingrediënten een lekker maal te toveren. Voor de grillsmaak heb je geen vuur nodig, alleen maar een hoge temperatuur. En die krijg je bij een elektrische barbecue net zo goed als bij zijn vurige collega. Daarbij ontstaat vrijwel geen rook. Een barbecue met stroomvoorziening is daarom voor de buren duidelijk prettiger dan een houtskoolbarbecue of gasbarbecue. Elektrische barbecues kunnen even nauwkeurig geregeld worden als een gasbarbecue. Je kunt snel en heet barbecueën of langzaam bij een lagere temperatuur.

TENNEKER
**Hamburgerpers**
- Ø: 14 cm
- Aluminium, gecoat

*5872103*

Neem je graag de tijd en denk je ook wel eens groter? Betekent echt barbecueën voor jou een rokerige smaak en vlees dat je gemakkelijk kan verdelen met een vork? Dan is een smoker precies wat je zoekt! Smokers en rokers zijn weliswaar veeleisend, maar de boterzachte smaakexplosies zijn het waard. Zacht vlees met een uniek rookaroma of gerookte vis die zo houdbaar gemaakt is. Onvoorstelbare mogelijkheden voor barbecueliefhebbers en mensen die graag experimenteren. De binnentemperatuur moet bij een smoker zo constant mogelijk gehouden worden. Vanwege het lage temperatuurbereik van 90 tot 120 °C wordt het vlees langzaam gegaard. Afhankelijk van het soort vlees en de grootte ervan moet je rekenen op een gaartijd van 4 tot 8 uur.

TENNEKER
**Reinigingsborstel 3-in-1**
- 12 x 9 x 5,5 cm
- Metaal, kunststof

*6128145*

# Houtskoolbarbecues

Barbecueën met houtskool is de klassieker onder de barbecuemethoden. Maar hoe maak je ze goed warm? En wanneer is de ideale warmte bereikt? Dat lees je hier.

ADVIES

## De klassieker onder de barbecues

De traditionele barbecuemaster zweert bij de houtskoolbarbecue en het rokerige aroma dat de warme kolen de etenswaren geeft. Maar ook voor onderweg is een kleine houtskoolbarbecue een goede keuze.

**Wat kenmerkt een houtskoolbarbecue?**
- Klassiek barbecuegevoel
- Rokerig aroma van de etenswaren
- Ruime keuze aan houtskoolbarbecues
- Langere gloeitijd van houtskool of briketten
- Sterke rookontwikkeling mogelijk

**Waaraan herken je goede houtskool?**
- De stukken moeten groter zijn dan 4 cm.
- Goede houtskool heeft kleine openingen, is blauwzwart en heeft een lichte glans.
- Als je met een hard voorwerp op houtskool slaat, dan breekt het in kleine stukken. Als dit helder en glasachtig klinkt, weet je zeker dat je goede houtskool in handen hebt.

**Voor het kopen van houtskool:**
- Als je in een papieren zak grote stukken houtskool aan de onderkant voelt, dan is dat een teken voor goede kwaliteit.
- Bij een mindere kwaliteit verzamelen zich op de bodem vaak kleine stukjes en stof.

## Een barbecuebeleving voor genieters

Heb jij een voorliefde voor echt vuur? Deert rook je niet en geef je de voorkeur aan een gezellige barbecue in de tuin? Dan is de houtskoolbarbecue iets voor jou! Barbecueën met houtskool heeft tijd nodig. Er is wel een beetje geduld vereist bij het barbecueën op een houtskoolbarbecue – de kool heeft tussen de 25 en 45 minuten nodig voordat de juiste gloed is ontstaan en de gewenste temperatuur is bereikt. Niet onbelangrijk is de rookontwikkeling. Dat kan jou en je buren irriteren. Een deksel kan dan handig zijn. Ga voor een goede omgang met de buren - als je rekening met elkaar houdt, komt daar meestal geen ruzie uit voort. Meld tijdig dat je gaat barbecueën – of nodig je buren ook uit.

## Verrijdbaar en handig

In de zomer spontaan in het stadspark barbecueën – het hoeft echter geen barbecue voor eenmalig gebruik te zijn, die daarna bij het grofvuil belandt. Een draagbare houtskoolbarbecue is de ideale en duurzame oplossing. Het model “Picnic to go” van Grill Guru gaat overal met je mee naar toe. De opklapbare voeten zorgen ervoor dat het deksel bij het vervoer op zijn plek blijft.

opvouwbare poten

GRILLGURU

**“Picnic to go”**
- 58 x 30 x 25 cm
- grilloppervlakte: 44 x 26 cm

*10419797*

## De houtskool-temperatuurtest

Wanneer heeft houtskool de juiste temperatuur? Daarvoor is er de “handtest”. Daarbij houd je je hand zo’n 15 cm boven het barbecuerooster. Als het te warm wordt, trek je je hand weg. Daarbij moet je natuurlijk wel voorzichtig zijn. Het is belangrijk dat je daarbij telt:

| Duur tot het wegtrekken van je hand | Temperatuurbereik |
|---|---|
| 1-4 seconden | 230-300 °C |
| 5-7 seconden | 180-230 °C |
| 8-10 seconden | 120-180 °C |

# TENNEKER®
## Houtskoolbarbecues

Overal snel opgezet, of het nu een kogel-, tonvormig of zwenkbaar model is: de houtskoolbarbecues van het merk TENNEKER zijn niet alleen praktisch maar gaan ook lang mee. Voor jarenlang barbecueplezier ondergaan alle modellen strenge kwaliteitscontroles. De hoogwaardige stalen roosters zijn op het punt van duurzaamheid onverslaanbaar. Zodra de kolen wit gloeien, helpen afhankelijk vanhet model ook de temperatuurweergave, de luchtregeling of extra roosters je om het optimale barbecueresultaat te bereiken. Wie samen om de barbecue zit, deelt niet alleen het samen eten met elkaar, maar laat ook de droom van vrijheid en cowboy-romantiek voortleven. TENNEKER belichaamt deze traditie van de karakteristieke zuidelijke levensstijl en combineert oorspronkelijke gebruiken en gewoonten met fijnproeversgenot – voor 100% genieten van barbecueën. Niks staat een perfecte steak meer in de weg. Meer informatie over het merk TENNEKER vind je op pagina 48 en online op hornbach.nl/tenneker.

GARANTIE 10 Jaar

**Garantie TENNEKER houtskoolbarbecues**
- 10 jaar op doorroesten van deksel en vuurkamer
- Uitvoerige garantievoorwaarden op hornbach.nl/garantie

**Groot grilloppervlak**
**Aparte vuurkamer voor smoken**

TENNEKER
**Smoker “L”**
- 138 x 68 x 82 cm
- Barbecuerooster: 78 x 37,5 cm, verchroomd staal *6830906*

**Hoogte traploos verstelbaar**

TENNEKER
**Zwenkbarbecue “TC-Swing II”**
- 78 x 70 x 140 cm
- Barbecuerooster: Ø 50 cm, verchroomd staal *5851630*

TENNEKER
**Kogelbarbecue “Black Moon”**
- 61,5 x 76 cm
- Barbecuerooster: Ø 58 cm, verchroomd staal *10150361*

PLATFORM ONE UNIVERSAL ACCESSORIES RANGE

NL
0422

**Nog meer keuze:**
Alle houtskoolbarbecues van TENNEKER: hornbach.nl

TENNEKER
**Houtskoolbarbecue “TC-Drum II”**
- 71,7 x 56,5 x 80 cm
- Barbecuerooster: 48 x 41 cm, geëmailleerd staal *10257655*

TENNEKER
**Houtskoolbarbecue “TC Barrel II”**
- 84 x 71 x 80 cm
- Barbecueroosters: 69 x 45 cm en 68,2 x 24,4 cm, verchroomd staal *10257656*

Actuele prijzen, beschikbaarheid en levertijden vind je in de vestiging of op hornbach.nl

# Houtskoolbarbecues

Sinds 1952 houdt Weber zich volledig bezig met barbecues – en dat in 40 landen. Veel barbecues zien er qua uiterlijk hetzelfde uit als barbecues van Weber. Maar qua kwaliteit is het niveau van de barbecues van Weber lastig te overtreffen. Alle barbecues van Weber zijn zo gemaakt, dat de afstand tussen de warmtebron en de etenswaren evenals het volume van de barbecueketel optimaal zijn berekend. Op deze manier ontstaat de juiste combinatie van warmtecirculatie en luchttoevoer. Door het deksel te sluiten, worden je etenswaren van alle kanten sneller, gelijkmatiger en zachter gegaard. Tevens kun je door het gesloten deksel de warmte nauwkeurig reguleren en de soort van je etenswaren evenals je manier van grillen aanpassen. Alle onderdelen van deze barbecues zijn namelijk extreem duurzaam, waaronder de deksel, de ketel/grillkamer en alle interne onderdelen.

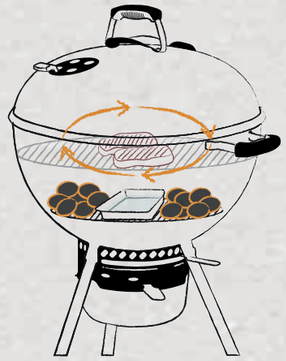
**Garantie Weber houtskoolbarbecues**
- 10 jaar op doorroesten of doorbranden van ketel en deksel
- Uitvoerige garantievoorwaarden op www.weber.com

**Brikettenstarterset**
- aluminium gecoat staal
- incl. 2 kg briketten en 3 aanmaakblokjes *5952163*

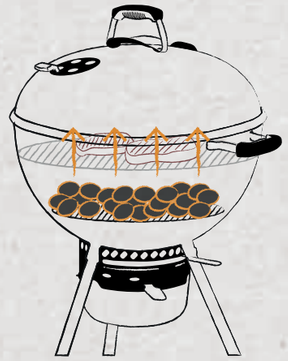
**"Compact Kettle 47"**
- 56 x 94 cm
- grillopppervlak: Ø 47 cm
- porselein geëmailleerde deksel en ketel

*8086991*

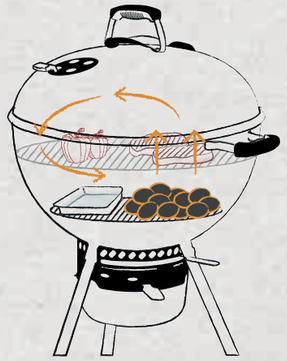
## HOUTSKOOLBARBECUES



**Indirect grillen**
- Open de dekselventilatie en ventilatie-opening in de ketel
- Verdeel de gloeiende briketten over beide kanten van het houtskoolrooster
- Doe een beetje water in een lekbak en plaats het tussen de briketten
- Plaats het barbecuerooster en leg de etenswaren direct boven de lekbak



**Direct grillen**
- Open de dekselventilatie en ventilatie-opening in de ketel
- Verdeel de gloeiende briketten gelijkmatig over het houtskoolrooster
- Plaats het barbecuerooster en leg de etenswaren rechtstreeks boven de hete briketten



**50/50**
- Open de dekselventilatie en ventilatie-opening in de ketel
- Leg de gloeiende briketten op één kant van het houtskoolrooster
- Doe een beetje water in een lekbak en plaats het de andere kant
- Plaats het barbecuerooster en leg de etenswaren die dichtgeschroeid moeten worden direct boven de hete briketten
- Barbecue-artikelen die zachter gegaard moeten worden leg je boven de lekbak

**"Master Touch Premium E-5770"**
- 65 x 107 cm
- grilloppervlak: Ø 57 cm
- porselein geëmailleerde deksel en ketel
- verchroomd grillrooster

*4622120*

scharnierende deksel
RVS warmteverdeler
iGrill-beugel
Gourmet BBQ System
houtskoolverdelers

dekselthermometer
iGrill-beugel
Gourmet BBQ System
houtskoolverdelers
dekselhouder

**"Master Touch E-5750"**
- 65 x 107 cm, grilloppervlak: Ø 57 cm
- porselein geëmailleerde deksel en ketel
- verchroomd grillrooster

*4622117*

dekselthermometer
houtskoolrails

**"Kettle E-5730"**
- 65 x 107 cm, grilloppervlak: Ø 57 cm
- porselein geëmailleerde deksel en ketel
- verchroomd grillrooster *6852036*

dekselthermometer

**"Kettle E-4710"**
- 56 x 97 cm
- grillopppervlak: Ø 47 cm
- porselein geëmailleerde deksel en ketel *6852035*

**Nog meer keuze:**
Houtskoolbarbecues en accessoires van Weber online op hornbach.nl

NL
0422

Actuele prijzen, beschikbaarheid en levertijden vind je in de vestiging of op **hornbach.nl**

# Houtskool versus briketten

Wat is nou precies het verschil tussen houtskool en briketten? Hier kun je lezen waaruit ze bestaan, wat ze kunnen en waarvoor ze het meest geschikt zijn.

## Een kwestie van smaak?

Doorgewinterde barbecuefans zweren bij het klassieke houtskoolaroma, dat bij het barbecueën met briketten minder of helemaal niet ontstaat. Maar daar staat tegenover dat briketten langer meegaan. Vandaar de vraag: **houtskool of briketten?**

En wat is eigenlijk wat? Houtskool ontstaat bij het verkolen van hout, terwijl houtbriketten worden samengeperst uit kleine stukjes hout. Barbecueën met briketten heeft tijd nodig. Ze moeten goed doorgloeien voordat je de etenswaren daarboven kunt bereiden. Als je snel even een paar worstjes of steaks op de barbecue wilt leggen, ben je beter uit met houtskool. Denk je over een lange en gezellige barbecue-avond, dan zijn briketten de betere keuze.

| | Houtskool | Briketten |
|---|---|---|
| Gloeitijd | 20-30 min. | 45-60 min. |
| Brandduur | ca. 1 uur | 2-5 uur |
| Temperatuur-ontwikkeling | Zeer hoog, tot 700 graden | Constante warmte, ideaal voor indirect grillen |

**Premium Houtskool, 10 kg** *4622123*

**Briketten, 10 kg**
- in papieren zak *10254575*

### Houtskool en briketten door elkaar

Experts zweren bij een mix. Briketten blijven urenlang gloeien, en het houtskool zorgt voor het gewenste aroma. Als je helemaal geen houtskool wilt gebruiken, gebruik je gewoon rookchips.

**TENNEKER Brikettenstarter**
- 30 x 16,5 cm
- Roestvrij staal

*6409486*

## Steek je barbecue aan!

Gebruik nooit een brandversneller voor het aansteken van houtskool, dat kan gevaarlijk worden. Zo steek je de barbecue op de beste manier aan:
- Maak een piramide van de helft van het houtskool of de briketten
- Volg de instructies van de fabrikant van de aanmaakblokjes en breng deze op de juiste manier aan in de piramide of in de ruimtes daartussen
- Steek de aanmaakblokjes aan, met een lucifer of een one minute lighter houd je voldoende afstand
- Wapper een beetje lucht toe om het beter te laten gloeien, met een föhn of blaasbalg gaat dat het beste
- Voeg na ca. 20 minuten de rest van het houtskool of de briketten toe en laat dit nogmaals goed doorgloeien, en dan kan eindelijk het vlees op de barbecue

**TENNEKER Aansteeksticks**
- 200 stuks *10209209*

**TENNEKER Eco-aanmaakwol**
- 120 stuks *10209208*

| | Aanmaak houtwol/ vuurschijf | natuurlijke aanmaakhout/ aanmaakblokjes | Kolenaansteker/ paraffine-aansteker | Barbecue-aanmaakvloeistof/ aansteekspray |
|---|---|---|---|---|
| Dosisniveaus | precies | precies | precies | oppervlakkig |
| Geschikt voor | houtskool, briketten | houtskool in de brikettenstarter | houtskool, briketten | houtskool, briketten |
| Brandtijd | lang | kort | kort | kort |
| Brandvermogen | sterk | te zwak voor briketten | zeer sterk | zeer sterk |
| Duurzaamheid | ecologisch | ecologisch | niet duurzaam | deels duurzaam |

Actuele prijzen, beschikbaarheid en levertijden vind je in de vestiging of op **hornbach.nl**



NL
0422

# Gasbarbecues

Barbecueën met een druk op de knop – zonder as en roet. Snel klaar voor gebruik, veelzijdige bereidingsmogelijkheden en eenvoudige reiniging. Gasbarbecues zijn echte allroundtalenten! Wij laten je zien waarom.

ADVIES

## Eenvoudig comfortabel barbecueën

Met een gasbarbecue kun je echt elk gerecht maken – van klassieke etenswaren zoals worstjes en steak en exotische specialiteiten, zoals vis, pizza of wokgerechten tot luxe barbecuedesserts. Alles is mogelijk.

**Wat kenmerkt een gasbarbecue?**
- Snel klaar voor gebruik
- Exacte instelling van de temperatuur
- Minder rookontwikkeling
- Geen as – een schone zaak
- Gasflessen zijn lastiger te vervoeren dan een zak barbecuehoutskool

**De gasfles**
Voor het barbecueën moet je de gasfles op eventuele lekkages onderzoeken. controleer ook de branders op verstoppingen en let op de onderhouds- en veiligheidsinstructies van de fabrikant. Draai de gasfles dicht als deze niet in gebruik is en berg hem buiten op een goed geventileerde plek op. Als je de barbecue binnen opbergt, moet je beslist de gasfles verwijderen!

## Hoe barbecue je met gas?

Gasbarbecues moeten gedurende 10 tot 20 min. voorverwarmen. Als je voor meerdere personen wilt barbecueën, liggen er beslist ook verschillende dingen op het rooster. Daarom raden we een gasbarbecue met minstens 2 branders aan.

De juiste barbecuetemperatuur is alles. Bij veel levensmiddelen is het echter helemaal niet gemakkelijk om het overzicht te houden. De volgende tabel laat zien welke temperaturen nodig zijn om een ideaal resultaat te krijgen.

| Barbecue-artikelen | Temperatuur |
|---|---|
| Steaks | 230-280 °C |
| Pizza met pizzasteen en aardappelen | 180-230 °C |
| Gegrilde kaas | 180-200 °C |
| Tofu en Tempé | 175-200 °C |
| Fruit | 160-180 °C |
| Groente | 150-180 °C |
| Gevogelte | 140-200 °C |
| Vrij wild | 130-180 °C |
| Worstjes en gerookt vlees | 120-180 °C |
| Spareribs, pulled pork en beef brisket | 100-150 °C |
| Vis en zeevruchten | 100-175 °C |

## Direct of indirect grillen?

**Snel en warm: direct grillen**
Bij direct grillen gaat het om hoge temperaturen en korte gaartijden. De etenswaren worden direct blootgesteld aan de volle hitte. Deze methode is bijzonder geschikt voor etenswaren met een korte gaartijd zoals steaks, hamburgers en groentespiesen. Hierbij krijgt het ook die mooie grillstrepen en -smaak. Even snel als je de gasbarbecue uitschakelt, kun je hem dankzij de korte afkoeltijd ook weer op volle toeren brengen – voor het volgende “snelle barbecuerondje”.

**Langzaam en voorzichtig: indirect grillen**
Hier leg je de etenswaren niet direct boven de hitte, maar op een plek waar geen rechtstreeks contact met de vlammen bestaat. Bij een gasbarbecue met 3 branders zijn dan alleen nog de buitenste branders actief en liggen de etenswaren boven de uitgeschakelde middelste brander. Sluit de deksel, de temperatuur circuleert door de gaarruimte. Gebruik deze methode bij grotere etenswaren zoals hele kippen, gebraad of sappige spareribs.

Een geliefde methode bij barbecuefans is **de combinatie** van direct en indirect grillen. Eerst veel warmte om de zaak mooi bruin te krijgen met de typische barbecuesmaak, daarna de temperatuur omlaag, het deksel erop en langzaam laten doorgaren. Zo combineer je het beste van de beide methoden.

### Op het juiste moment draaien

Gebruik voor het draaien geen vork. Je prikt ermee in het vlees, waardoor het sap uit het vlees loopt en het vlees droog wordt. Met een tang of een barbecuespatel gaat het draaien heel makkelijk.

**TENNEKER**
**Combi-barbecuetang**
- 40 x 7 x 8 cm
- Roestvrij staal

*5872104*

Begeleid je project online op **hornbach.nl**

NL
0422

Actuele prijzen, beschikbaarheid en levertijden vind je in de vestiging of op **hornbach.nl**

# Twee hete series TENNEKER®

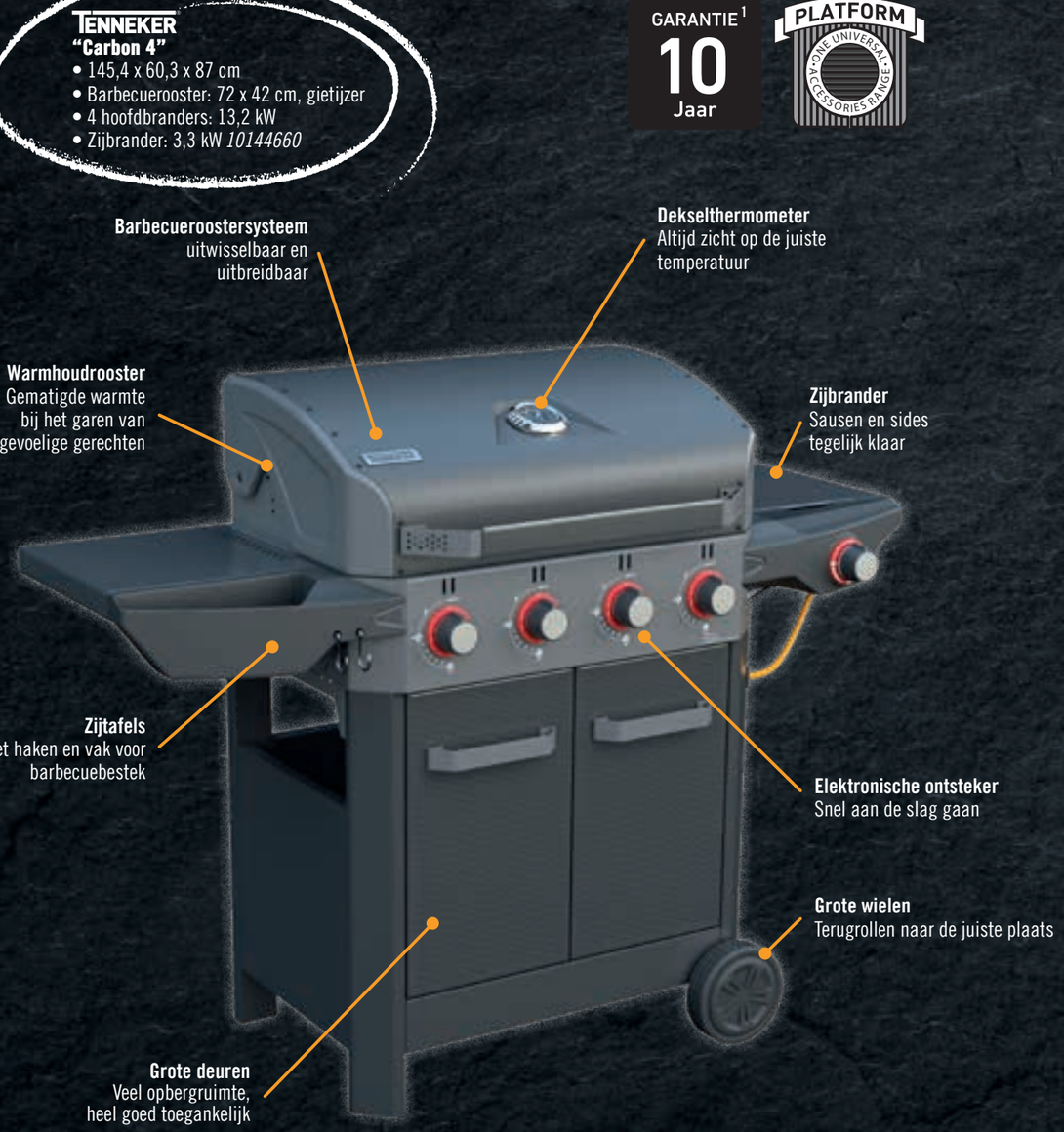
## CARBON

Of het nu gaat om een gezellig diner met het gezin of een klein barbecuefeest: de gasbarbecue “Carbon 4” van TENNEKER laat je niet in de steek. Daarmee kun je tot 13 gasten van lekker eten voorzien. De barbecue heeft daarvoor twee branders, die je onafhankelijk van elkaar traploos kan regelen, zodat je direct of indirect kunt barbecueën. Ieder stuk vlees, iedere groentesoort en alles wat je nog meer op het gietijzeren barbecuerooster legt, krijgt de juiste portie hitte. Soepen, sauzen en bijgerechten komen met de Carbon gasbarbecue tegelijkertijd met het hoofdgerecht op tafel. Dankzij de zijbrander! Mocht het vlees een keer klaar zijn voor de bijgerechten, dan kan je het op het warmhoudrooster leggen. Hier wordt het gaarpunt van het vlees niet meer veranderd. Een comfortabele gasbarbecue met een geweldige uitstraling.

**TENNEKER “Carbon 4”**
- 145,4 x 60,3 x 87 cm
- Barbecuerooster: 72 x 42 cm, gietijzer
- 4 hoofdbranders: 13,2 kW
- Zijbrander: 3,3 kW *10144660*

GARANTIE[1] 10 Jaar

PLATFORM ONE UNIVERSAL ACCESSORIES RANGE




Actuele prijzen, beschikbaarheid en levertijden vind je in de vestiging of op **hornbach.nl**



NL
0422



**Nog veel meer informatie:**
Meer informatie over het barbecueroostersysteem PLATFORM op **pagina 50** en op **hornbach.nl**

## HALO

Barbecueën is nog nooit zo leuk geweest! Sla dus je slag: Als je de gasbarbecue “HALO TG 4” van TENNEKER ziet, dan weet je het direct: dat is kwaliteit. Met vier individueel instelbare branders, die traploos geregeld kunnen worden, ben je uitstekend gewapend voor direct en indirect barbecueën. Gebruik ook de zijbrander voor het tegelijkertijd bereiden van bijgerechten en sauzen, terwijl je het grote grilloppervlak gebruikt voor de hoofdmaaltijd. Om je barbecuegerechten te controleren, hoef je de deksel niet te openen. Kijk gewoon door de glazen deksel. Gebruik de power zone om je steaks perfect aan te braden en grill dankzij de vier branders ook alle andere gerechten op de optimale temperatuur. Je keuken kan in de zomer gesloten blijven, want met de “HALO TG 4” lukt zowat elk gerecht.

**TENNEKER “HALO TG 4”**
- 180,4 x 61 x 100 cm
- Barbecueroosters: 94,2 x 47,6 cm, gietijzer en 47,9 x 12,4 cm, roestvrij staal
- 4 hoofdbranders: 13,4 kW
- Zijbrander: 5 kW *6479349*

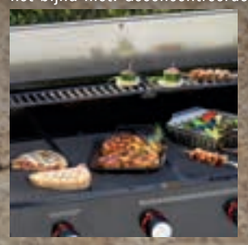
GARANTIE[1] 10 Jaar

PLATFORM ONE UNIVERSAL ACCESSORIES RANGE

[1]De uitgebreide garantievoorwaarden vind je op **hornbach.nl/garantie**

# TENNEKER®
## Gasbarbecues

Liefhebbers van comfortabel barbecueën zweren bij gasbarbecues. Ze zijn direct klaar voor gebruik, schoon en bieden veelzijdige mogelijkheden om eten te bereiden. Niet alleen vlees gaat heel goed, ook exotische specialiteiten zoals vis en zelfs wokgerechten kunnen zonder problemen bereid worden. Een praktische temperatuurweergave, extra zijbrander en een warmhoudrooster maken de TENNEKER gasbarbecues perfect voor grote groepen. Gasfles aansluiten, opwarmen en direct barbecueën. Makkelijker kan het bijna niet. Geconcentreerde kracht voor diegenen die meer willen.



Of het nu gaat om een gezellig diner met het gezin of een barbecuefeest met al je vrienden en kennissen – de HALO 5 laat je niet in de steek. Deze barbecue is zowel een culinair genot als een lust voor het oog. En: iedereen krijgt genoeg te eten!
Hij heeft vijf branders, die je onafhankelijk van elkaar traploos kan regelen. Ieder stuk vlees, iedere groentesoort en alles wat je nog meer op de barbecue legt, krijgt de juiste portie hitte. Voor de steaks en buikvlees is er de power-zone. Die heet niet voor niets zo, want daar is het echt heet - dus perfect voor het snel aanbraden. In deze zone worden de poriën gesloten, zodat het sap in het vlees blijft en niet in de barbecue druppelt.

GARANTIE 10 Jaar

**Garantie TENNEKER gasbarbecues**
- 10 jaar op doorroesten van deksel en firebox
- Uitvoerige garantievoorwaarden op hornbach.nl/garantie

**Verschillende barbecueroosters apart verkrijgbaar**

**Glazen deksel**

TENNEKER
**Inbouwgasbarbecue “HALO TG 4”**
- 103,7 x 61 x 56,2 cm
- Barbecueroosters: 94,2 x 47,6 cm, gietijzer en 47,9 x 12,4 cm, roestvrij staal
- 4 hoofdbranders: 13,4 kW *6479389*

**Nog meer keuze:**
Alle gasbarbecues en accessoires van TENNEKER op hornbach.nl

Sauzen en bijgerechten komen met de **HALO 5** tegelijkertijd met het hoofdgerecht op tafel. Dankzij de zijbrander! Mocht het vlees een keer klaar zijn voor de bijgerechten, dan kan je het op het warmhoudrooster leggen. Hier wordt het gaarpunt van het vlees niet meer veranderd. Ze liggen hier dus veilig. In de deksel zit een ingebouwde thermometer, zodat je nooit de controle verliest over je barbecuegerechten. Bovendien kun je dankzij het glazen deksel op ieder moment een blik werpen op je gerechten, zonder dat er warmte verloren gaat. Verder heeft de HALO 5 veel opbergruimte. Binnenin kan je alle toebehoren opbergen die optioneel verkrijgbaar zijn voor de HALO-serie. De greeploze deuren kunnen makkelijk geopend worden door erop te duwen. Dat lukt ook als je in de ene hand de barbecuetang hebt en in de andere een biertje.

TENNEKER
**“HALO TG 5”**
- 204,4 x 74,5 x 100 cm
- Barbecueroosters: 117,5 x 47,6 cm, gietijzer en 47,9 x 12,4 cm, roestvrij staal
- 5 hoofdbranders: 16,6 kW
- Zijbrander: 5 kW *6479384*

**Greeploze deuren**

TENNEKER
**“Carbon 2”**
- 121,4 x 60,3 x 87 cm
- Barbecuerooster: 48 x 42 cm, gietijzer
- 2 hoofdbranders: 6,6 kW
- Zijbrander: 3,3 kW *10144651*

**Greeploze deur**

PLATFORM

Meer informatie over het barbecueroostersysteem PLATFORM op **pagina 50** en op hornbach.nl

TENNEKER
**“HALO TG 3”**
- 156,4 x 61 x 100 cm
- Barbecueroosters: 69,9 x 47,6 cm en 47,9 x 12,4 cm, gietijzer
- 3 hoofdbranders: 10,2 kW
- Zijbrander: 3,1 kW *6479344*

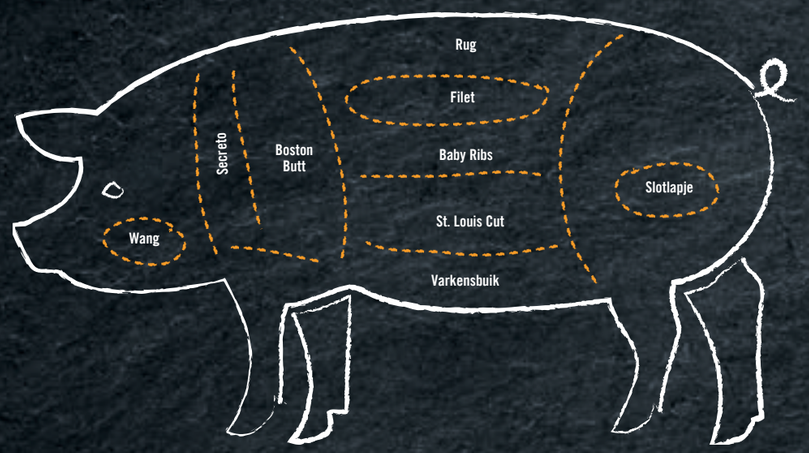


NL
0422

Actuele prijzen, beschikbaarheid en levertijden vind je in de vestiging of op hornbach.nl

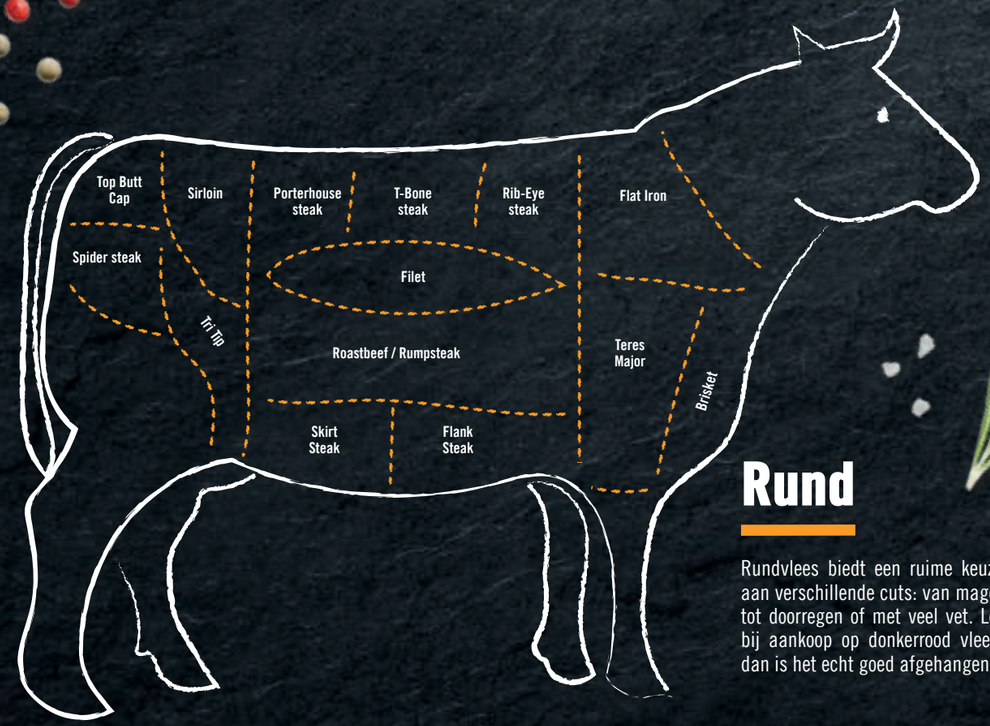
# De kunst van de cut

De manier om vlees in verschillende stukken te verdelen varieert van land tot land. Verschillende dierenrassen en landspecifieke voorkeuren bij het bereiden leverden een groot aantal cuts op. Hier zijn enkele van onze favoriete stukken.




## Varken

Varkensvlees is de klassieker onder de soorten barbecuevlees. Of het nu gaat om gewone karbonades voor beginners of sappige pulled pork voor chef-koks – varkensvlees biedt talrijke bereidingswijzen.

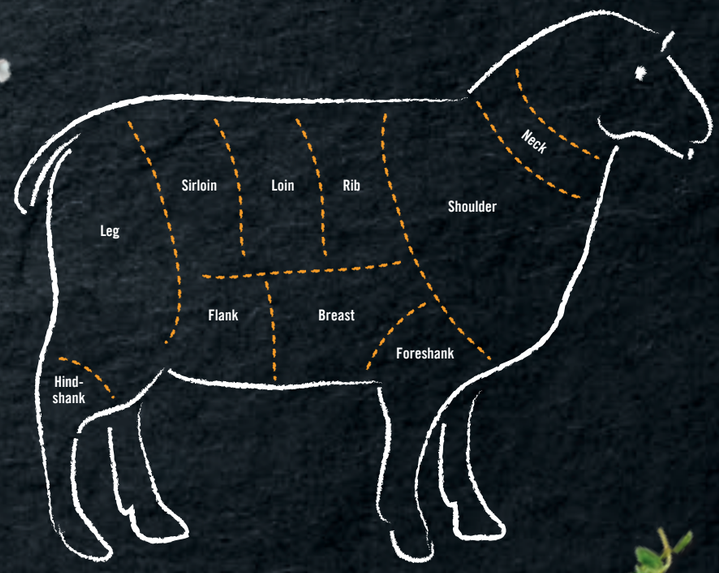



## Rund

Rundvlees biedt een ruime keuze aan verschillende cuts: van mager tot doorregen of met veel vet. Let bij aankoop op donkerrood vlees; dan is het echt goed afgehangen.

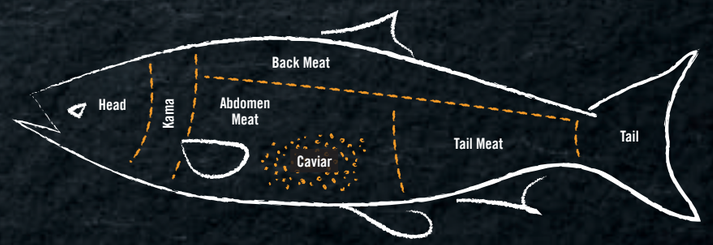
## Gevogelte

Of het nu gaat om kip, kalkoen, gans of eend – gevogelte is populair op de barbecue. Met name borst en vleugels zijn ideaal om te barbecueën. Maar ook een heel gebraad is geen probleem als je een barbecue met kap of deksel hebt.




## Lam

Lamsvlees is erg geliefd vanwege zijn fijne smaak. Bij aankoop moet het vlees lichtrood zijn en vers ruiken; dan is het goed afgehangen. Het vlees smaakt het best met verse kruiden als tijm en rozemarijn.




## Vis

Met vis kun je caloriearm barbecueën – als filet of als hele vis. Vis is erg snel gaar. Om ervoor te zorgen dat de vis niet aan het rooster blijft plakken of te droog wordt, kun je het beste soorten met stevig vlees gebruiken, zoals zalm, forel of zeebaars, en deze op de huid grillen.

# Gasbarbecues

Het gas opendraaien, vlam aan, etenswaren op het rooster leggen – zo eenvoudig kan barbecueën zijn. Met de gasbarbecues van Weber creëer je snel en gemakkelijk je persoonlijke barbecue-ervaring. Het maakt niet uit of je een beginneling of een ervaren professional bent. Voor camping en balkon zijn de modellen van de serie “Q” de perfecte oplossing. Zowel de tafelbarbecue als die met een voetstuk zijn de kleine gasbarbecues even krachtig en functioneel als grotere modellen. Op het terras en in de tuin zijn de rolwagenmodellen de ideale barbecuestations. De gasbarbecues van de serie “Spirit” zijn perfect geschikt om een kleine groep vrienden te verwennen of om een gezinsmaaltijd te bereiden. Het nieuwe topmodel “Genesis E-325S” beschikt daarentegen over een zeer grote en hete “Sear Zone” met een uitbreidbaar bovenste barbecuerooster. De “Sear Zone” zorgt voor een intensieve en gelijkmatige warmte, die voor perfecte barbecuemarkeringen zorgt.

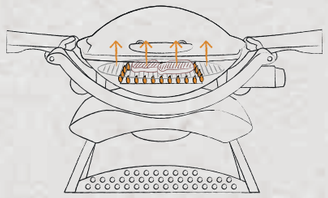
**Garantie Weber gasbarbecues**
- Q 1000: tot 5 jaar
- Spirit GBS: tot 10 jaar
- Genesis: tot 12 jaar
- Uitvoerige garantievoorwaarden op www.weber.com

**“Spirit E-225 GBS”**
- 116 x 61 x 121 cm
- grilloppervlak: 52 x 45 cm
- 2 branders en 1 zijbrander
- totaal vermogen: 11,29 kW

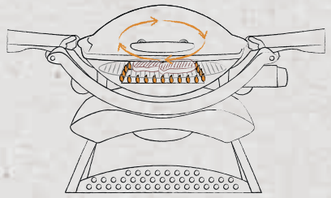
*10364244*







**Direct grillen met de serie Q**
Gebruik: kleinere stukken vlees en etenswaren die in minder dan 20 minuten gaar zijn.
- Draai de brander helemaal open
- Verwarm de barbecue met gesloten deksel gedurende vijf minuten voor
- Leg de etenswaren op het rooster en doe het deksel dicht



**Indirect grillen met de Q 1000/1200/2200/1400/2400**
Gebruik: braden, bakken, koken
- Draai de brander helemaal open en verwarm de barbecue gedurende vijf minuten voor met gesloten deksel
- Zet de brander op een lage temperatuur
- Leg de etenswaren in het midden op het barbecuerooster en sluit het deksel
- Je kunt het beste een warmteschild gebruiken om de rechtstreekse warmte van onderaf af te schermen

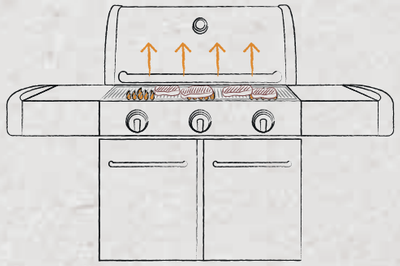
**“Q 1000”**
- 61 x 69 x 49 cm, grilloppervlak: 43 x 32 cm
- barbecuerooster 2-delig van porselein geëmailleerd gietijzer
- 1 hoofdbrander: 2,5 kW

*6594364*

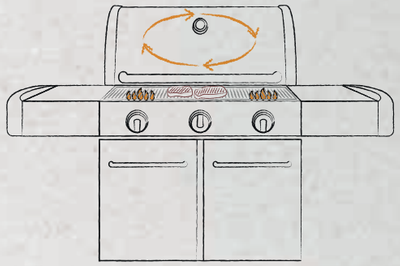
**Onderstel tbv Q 1000/2000**
*5489719*

**Nog meer keuze:**
Nog meer gasbarbecues van het merk Weber vind je op **hornbach.nl**

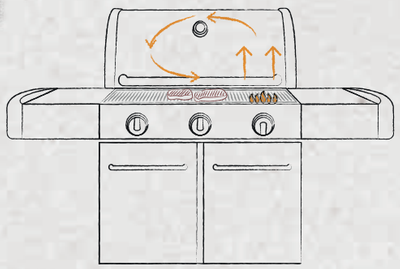
**“Genesis II E-310 GBS”**
- 55 x 119 x 74 cm, grilloppervlak: 48 x 68 cm
- totaal vermogen: 11,43 kW *10207287*



**Direct grillen**
Gebruik: kleine stukken vlees en etenswaren die in minder dan 20 minuten gaar zijn
- Steek alle branders aan en draai ze helemaal open
- Verwarm de barbecue gedurende vijf tot tien minuten voor
- Leg de etenswaren op het barbecuerooster en sluit het deksel



**Indirect grillen**
Gebruik: braden bakken koken
Voordeel: de barbecue wordt een heteluchtoven
- Steek alle branders aan en draai ze helemaal open
- Verwarm de barbecue gedurende vijf tot tien minuten voor
- Schakel de middelste brander uit en verdeel daarboven de etenswaren
- Stel de buitenste branders in op een gemiddelde tot lage temperatuur en sluit het deksel



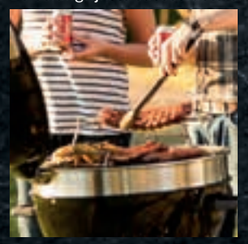
**50/50**
Voordeel: grillen met directe en indirecte warmte
- Steek alle branders aan en draai ze helemaal open
- Verwarm de barbecue gedurende vijf tot tien minuten voor
- Schakel de middelste brander en de rechter of linker brander uit
- Schroei de etenswaren boven de aangestoken branders (directe warmte) dicht en laat ze vervolgens boven de uitgeschakelde branders langzaam garen (indirecte warmte)

NL
0422

# Gasbarbecues

Napoleon is een volgens ISO 9001: 2000 gecertifi ceerde onderneming in Canada met meer dan 150.000 vierkante meter productieoppervlak en meer dan 1.600 medewerkers. In Noord-Amerika is Napoleon de grootste particuliere onderneming voor de productie van hoogwaardige houten gasgestookte haarden en kachels, gas- en houtskoolbarbecues en producten voor outdoorliving. De snelle groei van Napoleon is het directe gevolg van een compromisloos kwaliteitsbewustzijn bij de fabricage van onze producten en de eerlijke, betrouwbare klantenservice.

De belangrijkste succesfactoren: Naast een altijd hoog innovatieniveau, waartoe wij ons verplicht voelen, staat bij iedere productontwikkeling de klant centraal. Bij Napoleon is men pastevreden als gebruikers enthousiast zijn. Niet alleen over de barbecue zelf, maar ook over de hierop bereide gerechten en de daarmee verbonden belevenis. Wat is er nu mooier dan met vrienden en familie lekker te barbecueën en gezellig samen te zijn?



Extra hoge poten
Scharnierende deksel

NAPOLEON

**“PRO22K-LEG-2”**
- 72 x 59 x 103 cm
- grillopppervlak: Ø 57 cm
- gietijzeren rooster

*6204318*

NAPOLEON

**“Travel Q 285X”**
- 112 x 50 x 93 cm
- grillopppervlak: 54 x 37 cm, 2 branders
- gietijzeren grillrooster, geëmailleerd *10269357*

inklapbaar onderstel

**Heet, heter, SIZZLE ZONE**

Houtskool is de traditionele manier van infrarood grillen, waarmee we allemaal bekend zijn: gloeiende briketten geven infrarood energie af aan het product, dit wordt doelgericht verhit en er ontstaan heerlijke ’grillaroma’s net als een smakelijke korst. De “Sizzle Zone” infrarood brander van Napoleon combineert de voordelen van houtskoolmet het comfort van gastechnologie: de brander beschikt over duizenden gasuitlaten, die het keramische oppervlak verhitten, tot ze rood begint te gloeien. De daardoor ontstane infraroodstraling verwarmt niet de omgevingslucht, maar de hitte bereikt het product direct en dringt er bijzonder diep in door. Aanvullend ontstaat er een consistent verwarmd gebied, welk ten opzichte van houtskool duidelijk eenvoudiger te reguleren valt. De infrarood brander van Napoleon levert extreem hoge temperaturen en is hierdoor perfect geschikt voor de bereiding van sappige steaks, hamburgers en andere vleessoorten. Maar de “Sizzle Zone” laat zich ook als zijbrander gebruiken. Gelijk als op een keramische kookplaat, laten zich zo bijvoorbeeld lekkere wokgerechten bereiden.

NL
0422

met SIZZLE ZONE

NAPOLEON

**“Legend 365 Sizzle”**
- 124 x 64 x 116 cm
- grillopppervlak: 51 x 45 cm
- 3 RVS hoofdbranders
- gietijzeren grillrooster, geëmailleerd *10529585*

**Op één golflengte**

De eigen vorm van het WAVE grillrooster zorgt voor een aantrekkelijke “branding” van het gegrilde product, zoals dat alleen op een Napoleon barbecue te vinden is. De golfvorm zorgt niet alleen voor een aantrekkelijke look, maar heeft ook hele praktische voordelen: de gebogen vorm van het grillrooster zorgt voor een gelijkmatigere hitteverdeling. Bovendien vallen kleinere ingrediënten minder makkelijk tussen het rooster door. Weer één van die kleine details, die een Napoleon barbecue tot een Napoleon barbecue maken.

NAPOLEON

**“Legend 365 zijbrander”**
- 124 x 64 x 116 cm
- grillopppervlak: 51 x 45 cm
- 3 RVS hoofdbranders
- gietijzeren grillrooster, geëmailleerd *10529529*

NAPOLEON

**“Legend 425 zijbrander”**
- 132 x 64 x 116 cm
- grillopppervlak: 60 x 45 cm
- 4 RVS hoofdbranders
- gietijzeren grillrooster, geëmailleerd *10529530*

met SIZZLE ZONE

NAPOLEON

**“Legend 425 Sizzle”**
- 132 x 64 x 116 cm
- grillopppervlak: 60 x 45 cm
- 4 RVS hoofdbranders
- gietijzeren grillrooster, geëmailleerd *10529531*

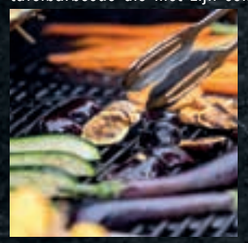
**Nog meer keuze:**

Nog meer gas-barbecues van Napoleon online op **hornbach.nl**

Actuele prijzen, beschikbaarheid en levertijden vind je in de vestiging of op **hornbach.nl**

# CAMPINGAZ®
# Gasbarbecues

Het merk Campingaz is ontstaan uit de liefde voor kamperen en het leven in de natuur. Als expert in gastoestellen brachten ze meer dan 20 jaar geleden voor het eerst gasbarbecues uit de VS naar Europa en pasten ze aan voor de lokale markt. Nu bieden Campingaz gasbarbecues alles wat nodig is voor een ongecompliceerd barbecuegenot. In lijn met de oorsprong van het bedrijf en ontworpen voor mobiliteit is Attitude een tafelbarbecue die met zijn compacte afmetingen gebruikt kan worden op de camping of op het balkon of die je in de draagbare uitvoering mee kan nemen naar een dagje aan het meer. De gasbarbecues van de “3 & 4 Series” vormen met hun grote grilloppervlakken de ideale basis voor een groot feestmaal. De “Culinary Modular Basis” maakt tevens naast het klassieke barbecueën het gebruik van een wok, pizzasteen of pan mogelijk.



**Garantie “3 & 4 Series select en premium”**
- 5 jaar op het Campingaz Blue Flame Power brandersysteem, grilloppervlakken en deksels

**Garantie “3 & 4 series Classic”**
- 3 jaar op de roestvrijstalen branders
- Uitvoerige garantievoorwaarden op www.campingaz.com

CAMPINGAZ
**“Attitude 2GO op CV Black”** werkt op een gasblik
- 59 x 39 x 36 cm
- grilloppervlak: 1200 cm²
- 1 RVS brander: 2,4 kW *10345256*

**Veel kook- en grillmogelijkheden**
Campingaz heeft in alle barbecuemodellen van de 3 & 4 Series de “Culinary Modular Basis” ingebouwd, waarmee je met verschillende accessoires zoals een wok, een pizzasteen of een gietijzeren pan kunt barbecueën. Daarvoor hoef je alleen de binnenring van het barbecuerooster uit te nemen en een van de accessoires te plaatsen (apart verkrijgbaar). Daarmee blijft voor de culinaire fijnproever zo goed als niets meer te wensen over. Verkrijgbare “Culinary Modular”-kookinzetstukken:
- Kippenbrader
- Mandarin wokpan
- Gietijzeren pan
- Gietijzeren wok
- Pizzasteen
- Premium draaispies

**Zeg maar dag tegen het vervelende poetsen met het “InstaClean System Aqua”**
In alle nieuwe gasbarbecues van de serie 2021 is de “InstaClean Aqua”-technologie ingebouwd. Bij deze technologie worden de vanaf de voorkant toegankelijke vetopvangschalen vóór het barbecueën met water gevuld. Tijdens het barbecueën condenseert dit water en werkt het aan de binnenkant van de hele barbecue vetafstotend, zodat het vet zich niet zo gemakkelijk aan het materiaal kan hechten. Dankzij dit slimme systeem hoef je bij het schoonmaken niet inspannend te schrobben, maar kun je de onderdelen gewoon afvegen. De Premium-modellen, zoals de “3 Series Premium S 37380”, zijn daarnaast uitgerust met een vuilwaterbak inclusief filter zodat het water voor het nog eenvoudiger afvoeren kan worden ontdaan van vaste bestanddelen.

**Nog meer keuze:**
Nog meer gasbarbecues van Campingaz op **hornbach.nl**

CAMPINGAZ
**“4-Series Classic LS Black”**
- 160 x 59 x 116 cm
- grilloppervlak: 3500 cm²
- 4 RVS branders: 6,4 kW
- Zijbrander: 2,3 kW
- geëmailleerd stalen rooster

*4685299*

CAMPINGAZ
**“3-Series Select S”**
- 146 x 69 x 119 cm
- grilloppervlak: 2800 cm²
- 3 RVS branders: 10,2 kW
- Zijbrander: 2,3 kW
- geëmailleerd gietijzeren rooster

*10344675*

CAMPINGAZ
**“2-Series Classic EXS Vario Black”**
- 128 x 55 x 109 cm, grilloppervlak: 2100 cm²
- 2 stalen branders: 7,5 kW
- Zijbrander: 2,1 kW
- geëmailleerd gietijzeren rooster *10344671*

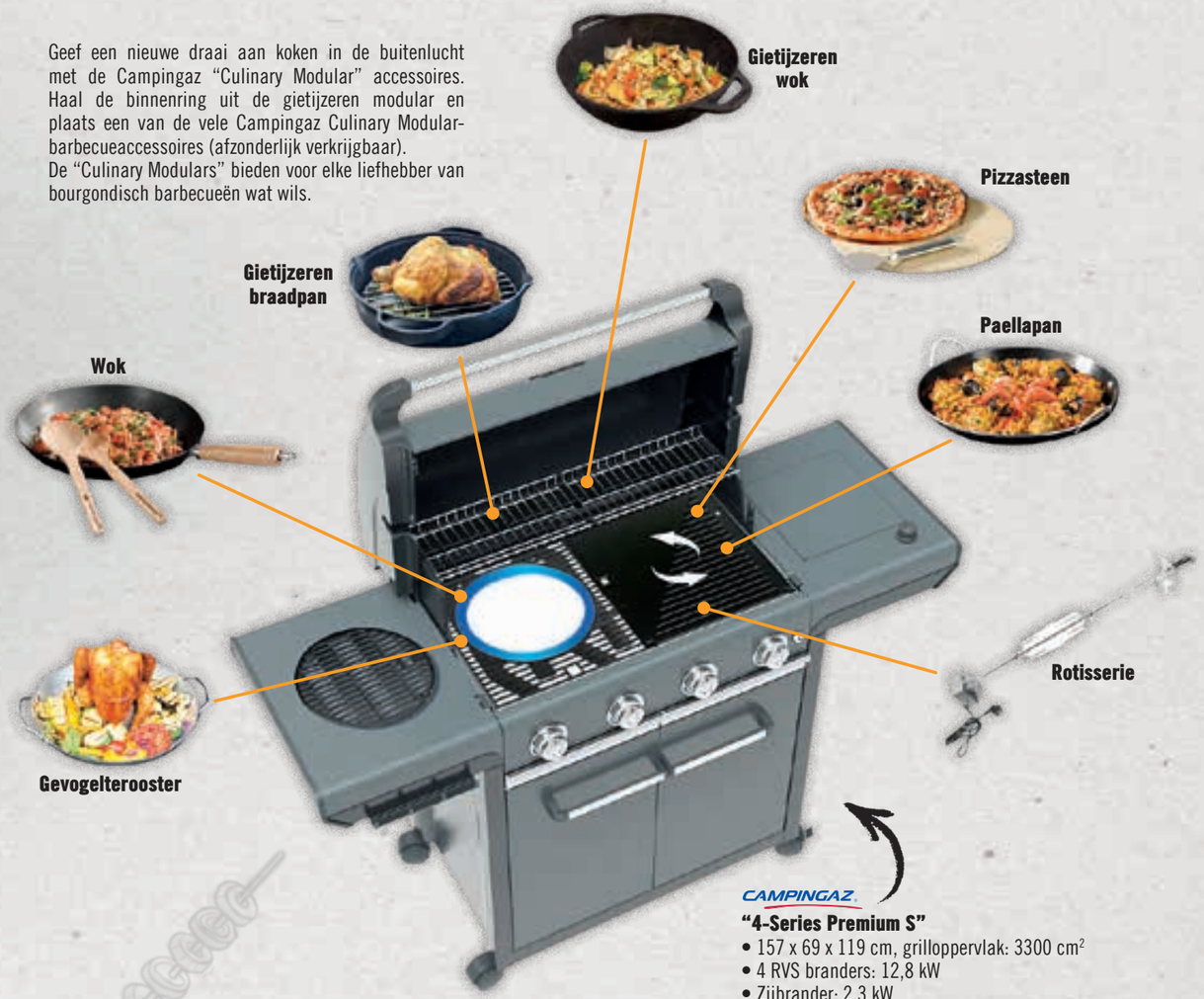


NL
0422

Actuele prijzen, beschikbaarheid en levertijden vind je in de vestiging of op **hornbach.nl**

# Culinary Molular System

Geef een nieuwe draai aan koken in de buitenlucht met de Campingaz “Culinary Modular” accessoires. Haal de binnenring uit de gietijzeren modular en plaats een van de vele Campingaz Culinary Modular-barbecueaccessoires (afzonderlijk verkrijgbaar).
De “Culinary Modulars” bieden voor elke liefhebber van bourgondisch barbecueën wat wils.




CAMPINGAZ

**“4-Series Premium S”**
- 157 x 69 x 119 cm, grilloppervlak: 3300 cm²
- 4 RVS branders: 12,8 kW
- Zijbrander: 2,3 kW
- geëmailleerd gietijzeren rooster *10344673*

CAMPINGAZ

**Paellapan**
- Ø 35 cm, met anti-aanbaklaag
- compatibel met Campingaz CMS (Culinary Modular System) *8882164*

CAMPINGAZ

**Pizzasteen**
- Ø 29,5 cm
- keramische steen *8882157*



Actuele prijzen, beschikbaarheid en levertijden vind je in de vestiging of op **hornbach.nl**

CAMPINGAZ

**Rotisseriekit**
- elektrisch aangedreven
- geschikt voor Campingaz 3 & 4 series *10321117*

werkt tot op 55 m

CAMPINGAZ

**Digitale barbecue-thermometer**
- incl. 2 temperatuursensoren
- met bluetooth technologie
- beschikbaar voor iOS en Android *4613066*

CAMPINGAZ

**Wok**
- Ø 35 cm, met anti-aanbaklaag
- exclusief houten lepels
- met houten handgreep *8882159*

CAMPINGAZ

**Gevogeltestomer**
- Ø 31 cm
- met anti-aanbaklaag
- met twee handgrepen *8882153*

CAMPINGAZ

**Barbecuehoes “Extra Large”**
- geschikt voor de 4 branders van Campingaz *10344702*

**idem “Large”** geschikt voor de 3 branders *10344677*
**idem “Medium”** geschikt voor de 3 branders *10344676*

# Smokers

De ideale barbecuetechniek voor een krachtige rooksmaak. Hete rook omringt het vlees en gaart het langzaam en gelijkmatig. Smoken en roken zijn niet gemakkelijk – het is een kunst op zich. Wie het kan, wordt beloond.

ADVIES

## Barbecueën en roken met oergevoel

Smokers zijn de langeafstandslopers onder de barbecues en een must voor barbecueen vleesliefhebbers. Met een smoker wordt er enkel indirect gegrild. Hout en kolen worden alleen in de vuurbox aangestoken. Hitte en rook omringen het voedsel en ontsnappen achter de grillkamer via de schoorsteen.

**Wat kenmerkt een smoker?**
- Langzaam, gelijkmatig garen
- Verschillende rookmethoden: koud roken, warm/heet roken of smoken
- Vet en vleessappen druppelen niet in het vuur
- Voedsel kan niet zo snel verbranden
- Geduld is vereist

**Smoker aansteken – zo werkt het**
Je kunt je smoker zowel gebruiken met houtskool als met echt hout. Houtskool brandt gelijkmatig en moet snel worden bijgevuld. Voor die karakteristieke rooksmaak moet je dan wel **rookchips** toevoegen. Als je hout gebruikt in je smoker, krijgen je gerechten een unieke smaak. Het is namelijk het hout dat de smaak bepaalt.

**SMOKEY GOODNESS Rookchips, 1,6 kg**
- Hickory

*10419820*

## De rookmethoden

Afhankelijk van wat je wil roken en welke smaak je wil, heb je bij een smoker de keuze uit verschillende rookmethoden:
Bij **koud roken** blijven belangrijke voedingsstoffen behouden, die bij industrieel geproduceerde voedingsmiddelen vaak verloren gaan. In de zomer is het vanwege de hoge buitentemperatuur bijna onmogelijk om koud te roken.
Bij **warm roken** (25-50 °C) en **heetroken** (50-90 °C) heb je een extra warmtebron nodig om in de gaarkamer de juiste temperatuur te bereiken. Bij heet roken kun je de kolen van tevoren met een brikettenstarter op temperatuur brengen en vervolgens in de smoker leggen. Bij beide rookmethoden moeten de levensmiddelen binnen een paar weken worden geconsumeerd.
Vanaf ca. 100 °C heeft men het over **smoken**. Daarbij gaat het primair om het langzaam garen van grote stukken vlees. Gaartijden van meerdere uren zijn heel normaal. Het belangrijke voordeel van smoken is dat het voedsel lekker sappig blijft. Ideaal is een constante grilltemperatuur. Om de temperatuur constant te houden, moet het deksel gesloten blijven.

**TENNEKER**
**Smoker "L"**
- 138 x 68 x 82 cm
- Barbecuerooster: 78 x 37,5 cm, verchroomd staal *6830906*

## Voor de beste smaak

Het gebruikte hout bepaalt de smaak van je gerechten. Het is niet gemakkelijk, maar oefening baart kunst. Welk hout je gebruikt, hangt af van je smaak. Wil je een lichte, gemiddelde of sterke rooksmaak? Hier kun je een beetje met de houtsoorten experimenteren. Wie groente, vlees en vis gelijkmatig wil roken, kan met **beukenhout** niks verkeerd doen. De smaak is erg evenwichtig en is dus ook perfect voor beginners.

**Roken voor beginners**
Alle begin is moeilijk. Geef jezelf de tijd en probeer uit. Je hebt twee mogelijkheden: doen of béter doen. Gaandeweg krijg je een gevoel voor het roken en smoken en op een gegeven moment gaat het je gemakkelijk af. De beloning zijn perfect gegrilde gerechten.

**Welke houtsoorten voor het roken?**

| Rooksmaak | Houtsoort | Geschikt voor |
|---|---|---|
| licht | Zachthout: appel, ahorn, abrikoos, berk, peer, els, es, kers, amandel, perzik | Gevogelte, kippetjes, zeevruchten, varkensvlees, wild gevogelte |
| gemiddeld | Gematigd hout: eiken, pasania, pecannoot, walnoot | Rundvlees, varkensvlees, wild, worstjes |
| sterk | Sterkste rookhout: acacia, mesquite, zwarte walnoot, vogelkers, druif | Rundvlees, wild |

# Elektrische barbecues

Praktisch in het gebruik en etenswaren met een pure smaak: vlees en groente van de elektrische barbecue hebben weliswaar geen rookaroma, maar daardoor komen de natuurlijke aroma's veel duidelijker naar voren. En de buren ergeren zich niet aan de rook.

**“Q 1400 zwart”**
- 49 x 66 x 62 cm
- grilloppervlak: 43 x 32 cm
- vermogen: 2.200 watt *8907669*

ADVIES

## Schoon en rookloos barbecueën

Barbecueën op een elektrische barbecue is niet alleen een schone en rookloze activiteit, maar het gaat ook heel snel! Slechts 15 minuten na het inschakelen zijn het vlees en de groenten al klaar om gegeten te worden. Met een elektrische barbecue is barbecueplezier met één druk op de knop gegarandeerd. En dat allemaal zonder rook of verbrand vet. Opbergruimte voor kolen of een gasfles is ook niet nodig.

**Wat kenmerkt een elektrische barbecue?**
- Rookloos
- Gemakkelijk te reinigen
- Snel klaar voor gebruik
- Nauwkeurige temperatuurregeling
- Zeer veilig (geen vlammen/gas)

**Binnen aansluiten, buiten barbecueën.** Logisch: een elektrische barbecue heeft stroom nodig. Als er op het balkon, terras of in de tuin geen stroomaansluiting aanwezig is of het stopcontact buiten te ver weg is, dan brengt een voor buitengebruik geschikt **verlengsnoer** uitkomst.

**Verlengsnoer rubber**
- 3 x 1,5 mm², zwart, 10 m *10303143*

## Bijna overal klaar voor gebruik

Daar waar stroom is, kun je direct aan de slag: binnen een paar minuten zijn goede elektrische barbecues op toeren gekomen. Gietijzeren roosters zorgen voor de karakteristieke strepen en barbecuesmaak van de etenswaren. Veel modellen beschikken over warmhoudvlakken en gescheiden instelbare verwarmingselementen, zodat in twee zones bij verschillende temperaturen kan worden gebarbecued. Let er bij de aanschaf op dat de elektrische barbecue een vermogen van minimaal 2.000 watt heeft, zodat de etenswaren niet alleen gegaard maar ook echt gebakken worden. En als je de gebruikelijke geur van een houtskoolbarbecue mist, kun je dat bij het kruiden gemakkelijk met een beetje rookzout oplossen.

**TENNEKER**
**“Carbon”**
- 122 x 58,5 x 87,5 cm
- Barbecuerooster: 48 x 42 cm
- Gietijzer
- vermogen: 2.300 watt *10315600*

Digitale temperatuurweergave

Twee temperatuurzones

geschikt voor het balkon

**Elektrische barbecue**
- 59 x 49 x 89 cm
- grilloppervlak: 40 x 36 cm
- vermogen: 2.000 watt
- gegoten aluminium grillrooster
- traploos instelbare temperatuurregelaar
- snoer lengte 1,9 m, met onderstel *6799829*

# Wij leveren geen half werk!

Onze kwaliteitsmanager Rainer Dietrich beantwoordt een paar vragen over TENNEKER barbecues en laat ons ook weten aan welke manier van barbecueën hij zelf privé de voorkeur geeft.

## Rainer Dietrich is kwaliteitsmanager bij HORNBACH.

Na het afronden van zijn studie en de daaropvolgende opleiding tot kwaliteitsmanager, werkte hij in een middelgroot bedrijf als kwaliteits- en productiemanager. Sinds de herfst van 2017 is hij als gepassioneerd HORNBACH-medewerker verantwoordelijk voor het kwaliteitsmanagement van de tuinartikelen, waaronder bijvoorbeeld tuinmeubilair, tuinmachines en barbecues vallen. In zijn privé-leven klopt zijn hart voor klussen in het algemeen, voor zijn tuin en natuurlijk voor zijn vrouw en zijn drie jongens. Rainer Dietrich is een gepassioneerde "barbecuesporter" en experimenteert graag met verschillende barbecuevarianten.

**Rainer, je bent kwaliteitsmanager bij HORNBACH en zorgt voor de kwaliteitsborging van de TENNEKER barbecues. Wat houdt dat in?**
Ik adviseer de collega's die verantwoordelijk zijn voor de ontwikkeling bij kwaliteitsvragen en zorg ervoor dat onze kwaliteitseisen al in acht worden genomen bij het selecteren en ontwerpen van de componenten. Vervolgens organiseer ik de kwalificatietests om te zien of de producten aan onze vereisten voldoen. Door talrijke en regelmatige inspecties tijdens en na de productie, zorgen wij ervoor dat de barbecues consequent aan onze hoge kwaliteitsnormen voldoen.

**Wat betreft productontwerp: hoe werkt dat?**
Mijn collega's bij de assortimentsplanning zijn voortdurend op zoek naar nieuwe trends. Zij analyseren daarbij de markt en onderzoeken welke innovaties passen in ons toekomstige assortiment. Ik ben vanaf het begin bij dit proces betrokken, om de wensen en eisen met de collega's te specificeren en de kwaliteit van de nieuwe artikelen nauwkeurig te definiëren.

**"We letten erop dat iedereen in de productie de hoge kwaliteitsstandaarden begrijpt en naleeft."**

**Wat doen jullie om de kwaliteit op de lange termijn te waarborgen?**
Ten eerste letten we erop dat iedereen in de productie de hoge kwaliteitsstandaarden begrijpt en naleeft. Heel belangrijk hiervoor is een nauwkeurige beschrijving van alle productdetails. Hoe nauwkeuriger je de vereisten definieert, hoe beter je ze kan controleren. Tijdens de productie controleren we voortdurend of onze gegeven parameters worden nageleefd, zodat fouten direct worden herkend en geëlimineerd, mochten ze zich voordoen.

**HORNBACH geeft 10 jaar garantie op TENNEKER barbecues. Dat is een statement! Wat doen jullie daarvoor?**
Wij zijn overtuigd van ons werk en de kwaliteit van onze TENNEKER barbecues, daarom kunnen wij 10 jaar garantie geven. Door verschillende langdurige tests, die ook worden uitgevoerd in gerenommeerde testinstituten zoals TÜV Süd, zorgen we ervoor dat de barbecues ook na 10 jaar nog voldoen aan onze kwaliteitsstandaards.

**Wat voor barbecuetype ben jij?**
Ik ben een trotse bezitter van verschillende barbecues, zoals bijvoorbeeld een zwenkbarbecue, gasbarbecue, houtskoolbarbecue en smoker. Ik hou van de afwisseling en het "experimenteren" bij het barbecueën. Daarbij laat ik me inspireren door de barbecue-artikelen, of het houtskool of gas, smoker of zwenkbarbecue moet zijn. Dat ik mijn passie voor barbecueën kan gebruiken bij mijn baan en we met TENNEKER voor elke barbecuevariant producten kunnen aanbieden, vind ik geweldig.

# Het merk TENNEKER®

Onder het kwaliteitsmerk TENNEKER vind je een groot assortiment houtskoolbarbecues, gasbarbecues en toebehoren voor een zeer goede prijs-kwaliteitverhouding. Of je hart nu uitgaat naar de vlammende gloed van een houtskoolbarbecue of naar een veelzijdige gasbarbecue: de juiste barbecue vind je bij TENNEKER!

**Meer informatie:**
Maak kennis met het merk TENNEKER en het ruime productaanbod online op **hornbach.nl/tenneker**

## Een keer barbecueën, altijd barbecueën.

Wie samen om de barbecue zit, deelt niet alleen het samen eten met elkaar, maar laat ook de droom van vrijheid en cowboy-romantiek voortleven. TENNEKER belichaamt deze traditie van de karakteristieke zuidelijke levensstijl en combineert oorspronkelijke gebruiken en gewoonten met fijnproeversgenot – voor 100% genieten van barbecueën.

Begeleid je project online op **hornbach.nl**



NL
0422



## Het productaanbod

Barbecueën is liefde en passie. Barbecueën is een manier van leven. Er is niks mooier dan je verzamelen rond de barbecue. Met TENNEKER vind je het juiste model voor jouw behoeften – niets staat een perfecte steak meer in de weg!

**Houtskoolbarbecues van TENNEKER**
Een vlammend vuur en gloeiende kolen – voor de traditionalisten onder de barbecuefans hoort het spel met het vuur er absoluut bij. Barbecueën met houtskool is werkelijk een belevenis en ongeëvenaard flexibel.

- De TENNEKER houtskoolbarbecues kunnen in korte tijd overal zelf worden opgesteld.
- En de sterke barbecueroosters van staal maken de houtskoolbarbecues ook op het gebied van duurzaamheid onovertroffen.
- De juiste temperatuur is essentieel voor het barbecuegenot: pas als de houtskool wit wordt, kan je van start gaan.

**Gasbarbecues van TENNEKER**
Liefhebbers van comfortabel barbecueën zweren bij gasbarbecues. Ze zijn direct klaar voor gebruik, schoon en bieden veelzijdige mogelijkheden om eten te bereiden. Niet alleen vis lukt ideaal, ook exotische specialiteiten zoals vis en zelfs wokgerechten kunnen zonder problemen bereid worden.

Een praktische temperatuurweergave, extra zijbrander en een warmhoudrooster maken de TENNEKER gasbarbecues perfect voor grote groepen. Gasfles aansluiten, opwarmen en direct barbecueën. Makkelijker kan het bijna niet.

**Gasbarbecueserie "Carbon"**
De nieuwste serie van TENNEKER wordt gekenmerkt door een eenvoudig en tijdloos ontwerp zonder in te boeten aan kwaliteit! Veiligheid wordt onder andere gegarandeerd door hoogwaardige materialen. De serie heeft heel wat te bieden om barbecueliefhebbers in vervoering te brengen – gedurende veel barbecue-uren!

**Gasbarbecueserie "HALO"**
Deze serie overtuigt over de hele linie: een modern, aantrekkelijk design en praktische features zorgen voor meesterlijk barbecueplezier! Met de vier HALO barbecues ontsteekt TENNEKER die volgende stap bij het barbecueën. Het elegante design en de doordachte techniek overtuigen over de hele linie.

## 10 jaar garantie

Om ervoor te zorgen dat je lang van je barbecue kunt genieten, worden houtskoolbarbecues van TENNEKER gemaakt van roestvrij staal en wordt een sterk barbecuerooster gebruikt. Bij de gasbarbecues maken de met porselein gecoate gietijzeren roosters het schoonmaken gemakkelijker. Niets is vervelender dan een barbecue die al na een paar jaar de geest geeft.
Met TENNEKER kan dat je niet gebeuren! TENNEKER biedt namelijk 10 jaar garantie op alle houtskool- en gasbarbecues. De uitgebreide garantievoorwaarden vind je op **hornbach.nl/garantie**

GARANTIE
10
Jaar

## Barbecueroostersysteem

Het PLATFORM-systeem is veelzijdig in gebruik, zodat je op de barbecue alles kunt bereiden. Pizza, wokgerecht, paella en nog veel meer maken van een traditionele barbecueavond een avond waar iedereen echt van kan genieten.

PLATFORM
ONE UNIVERSAL ACCESSORIES RANGE

**Wil je meer informatie over het TENNEKER PLATFORM-systeem?**
Sla dan de bladzijde om.

TENNEKER®

# PLATFORM systeem

Wie geen half werk wil, gaat ook bij barbecuegereedschap voor vertrouwde kwaliteit. Het PLATFORM-systeem voor de gasbarbecues HALO en Carbon is een doordacht assortiment toebehoren van combineerbare barbecueroosters en -platen.

**Carbon rooster**
- Halfronde uitsparing
- Twee roosters dragen een rond inzetstuk of een toebehoren *10183376*

**HALO rooster voor ronde inzetstukken**
- Halfronde uitsparing
- Twee roosters dragen een rond inzetstuk of een toebehoren *6708725*

24 x 41,8 cm

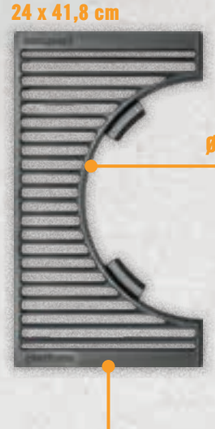
24 x 48 cm

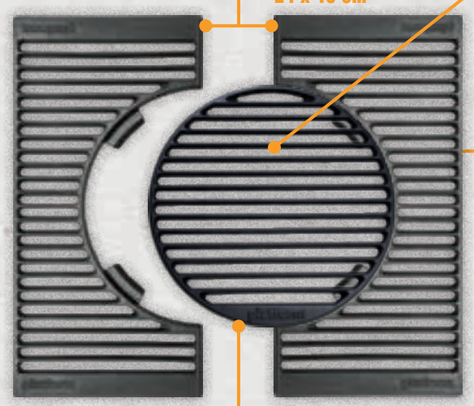
Ø 30 cm

Ø 30 cm

**Barbecuerooster, Ø 30 cm**
*6708727*

**Grillplaat, Ø 30 cm**
*6708728*





**Carbon plancha-plaat**
*10183375*

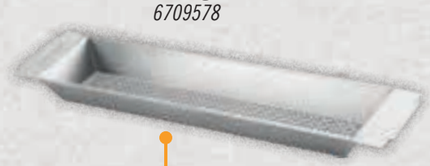
**Pan, Ø 30 cm**
- Gietijzer *6709447*

**Carbon spies met elektromotor**
*10247389*

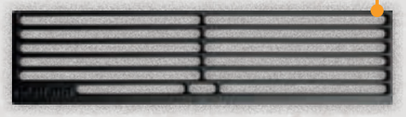
PLATFORM
ONE UNIVERSAL ACCESSORIES RANGE

**HALO warmhoudplaat**
*6709577*

**HALO groente-/vismand**
*6709578*



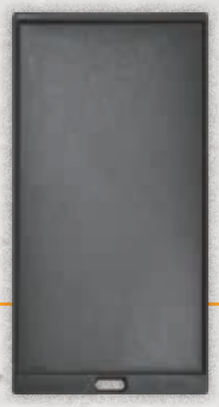
**HALO warmhoudrooster**
*6709576*



12 x 48 cm

**Nog veel meer:**
Alles over het barbecuerooster-systeem PLATFORM op **hornbach.nl**

**HALO barbecueplaat, 24 x 48 cm**
*6708722*



**HALO plancha-plaat, 24 x 48 cm**
*6708726*

2-in-1: plancha & barbecue

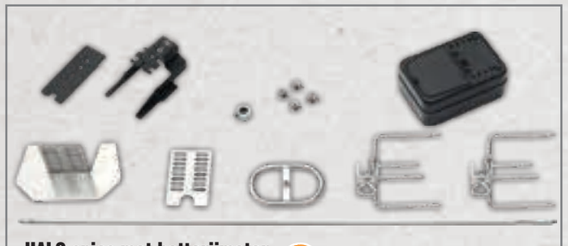
**HALO barbecuerooster, 24 x 48 cm**
*6708721*

**Pizzasteen/broodbaksteen, Ø 30 cm**
*6709446*

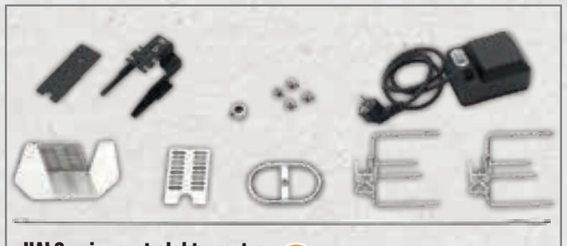
**Paellapan, 40 x 34 cm**
*10183377*

**Wok, Ø 34 cm**
*10400443*

**HALO spies met batterijmotor**
*10026271*



**HALO spies met elektromotor**
*10026273*





Actuele prijzen, beschikbaarheid en levertijden vind je in de vestiging of op **hornbach.nl**

NL
0422

# Barbecuetoebehoren

De weg naar het perfecte barbecueresultaat gaat enerzijds via de keuze van de juiste barbecue, anderzijds via de uitvoering met slimme, robuuste barbecuetoebehoren.
Van brikettenstarter tot – je weet het al – tang.

## Het vuur aansteken

Het is vaak een hele klus om de houtskoolbarbecue aan te steken. Gelukkig zijn daar kleine hulpmiddelen voor. **Brikettenstarters** zijn heel praktisch, want ze laten het brandmateriaal veel sneller gloeien. Daar is het zogenaamde schoorsteeneffect voor verantwoordelijk. Daarbij stijgt warme lucht op in de schoorsteen en trekt het de koude lucht van onderaf aan. Deze bevat veel zuurstof waardoor het vuur continu wordt aangewakkerd. Plaats de brikketenstarter op een vuurvaste ondergrond. In het onderste deel van de brikketenstarter plaats je gemakkelijk brandbaar materiaal zoals aanmaakwol. Daarbovenop komt het brandmateriaal. Vervolgens steek je de aanmaakwol aan. Na 15 tot 30 minuten heeft de houtskool een witte aslaag. Daaraan kun je zien dat de kolen perfect zijn doorgegloeid. Nu kun je de kolen voorzichtig naar de barbecue verplaatsen. Draag daarbij hittebestendige handschoenen om verwondingen te vermijden. Nu ontbreekt alleen nog de juiste worst op het rooster – en het barbecueën kan beginnen!

TENNEKER
**Brikettenstarter**
- 30 x 16,5 cm
- Roestvrij staal

*6409486*

TENNEKER
**Eco-aanmaakwol**
- 120 stuks

*10209208*

Met het FSC®-keurmerk worden producten aangeduid waarvoor hout uit milieuvriendelijke en maatschappelijk verantwoordelijke bosbouw is gebruikt, onafhankelijk gecertificeerd conform de strenge richtlijnen van het FSC®.

FSC
www.fsc.org
FSC® C010062
The mark of responsible forestry

Golden Flame®
**Lange lucifers**
- 28 cm, 60 st. *10254566*

TENNEKER
**Barbecuehandschoen**
- Voor temperaturen tot 250 °C *5872090*

Begeleid je project online op **hornbach.nl**

NL
0422

Actuele prijzen, beschikbaarheid en levertijden vind je in de vestiging of op **hornbach.nl**

# Het belangrijkste hulpmiddel voor bij het barbecueën

Je kunt het natuurlijk op de rustieke manier doen met een kampvuur en met een stuk vlees op een scherpe stok geprikt. Maar bij het barbecueën gaat het anders. De barbecuetang behoort tot de absolute klassieke toebehoren en is ook mooi geschenk voor iedere barbecuemaster. Absoluut eigentijds met een gecoate kunststofgreep voor een optimale houvast. De perfecte verlenging van je arm!

TENNEKER
**Barbecuetang**
- Lengte: 33 cm
- Roestvrij staal en siliconen

*5872089*

# “No knead bread” uit de pan

Hobbybakkers kennen de voordelen van een ovenvers gebakken brood. Maar velen hebben problemen met een knapperige korst. Dat komt meestal omdat bij thuisgebakken brood de stoom ontbreekt die de korst dik en knapperig maakt. De oplossing is een zware pan zoals de TENNEKER braadpan voor het platformsysteem. Daarin bakt het brood in de eigen stoom en krijgt het zo een heerlijke korst. Daarbij helpt het gietijzer met een krachtige, gelijkmatige warmte.

TENNEKER
**Dutchoven**
- Ø 30 cm
- gietijzer

*6709447*

PLATFORM
HOME UNIVERSAL ACCESSORIES RANGE

**Nog meer keuze:**
Een grote keuze aan barbecue-toebehoren online op **hornbach.nl**





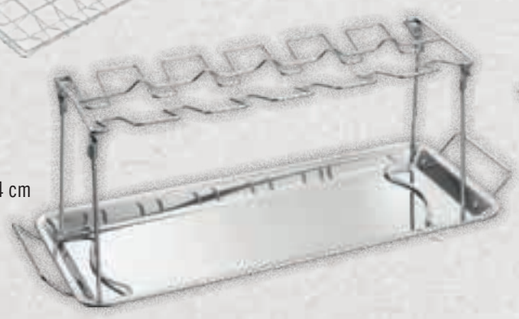


# Luid het keerpunt in aan de barbecue

De barbecuetang kan even pauzeren: leg steaks, worstjes, feta in het extra grote **omkeerbare barbecuerooster**, leg het op de barbecue, wachten – en hup: draai alles in een keer om. Door de extra lange greep heb je voldoende veilige afstand tot het vuur en keer je het voedsel in een handomdraai. Een **kippenvleugelhouder** is de professionele barbecuetool waarmee je het gevogelte goudbuin kunt garen op de barbecue. Zonder dat je er voortdurend naast hoeft te staan om het vlees te draaien. Met tot 12 kippenvleugels ziet hij er ook nog tamelijk indrukwekkend uit.

TENNEKER
**Omkeerbaar barbecuerooster**
- 95 x 36 cm
- Roestvrij staal

*5874870*



TENNEKER
**Kippen-vleugelhouder**
- 43,8 x 15,5 x 14 cm
- Roestvrij staal

*5872083*

# Gegaard tot op de juiste temperatuur

Noch te rauw, noch te droog, van “rare” tot “well done”: barbecuethermometers helpen je om de mate van garing op elk moment in het oog te houden en om precies het juiste moment te bepalen om de etenswaren van het rooster te nemen. Bij steaks gewoon onmisbaar. Van vis en kip tot varken, rund of kalfsvlees: een barbecuethermometer is veelzijdig inzetbaar. Je kunt de temperatuur meten door hem in de etenswaren te steken. Zo lukt barbecueën van wereldklasse tot op de juiste temperatuur. Een digitaal display is daarbij nog gemakkelijker af te lezen.

TENNEKER
**Barbecuethermometer**
- 13 x 7,3 x 5,8 cm, LCD-display
- metaal/kunststof

*6139905*

# Barbecue reinigen

Na een lange barbecue-avond ziet de barbecue er niet best uit. Maar berg hem niet zomaar op. Ook als je op het late uur geen zin meer hebt in schoonmaken, moet je hem toch direct na het barbecueën reinigen, niet daarvoor. Want ná het barbecueën is voor het barbecueën!

messing borstelharen

NAPOLEON
**Grillborstel**
- 53 cm

*10359021*

TENNEKER
**Reinigingsborstel 3-in-1**
- 12 x 9 x 5,5 cm
- Metaal, kunststof *6128145*

TENNEKER
**Barbecueborstel**
- 38 x 17 cm
- Staalborstel *6412266*

## Barbecuerooster op de juiste wijze schoonmaken

**Uitbranden**
Voor wie van eenvoud houdt, is uitbranden ideaal. Hierbij verbranden door de hitte de resten die nog van de laatste maaltijd op het rooster zitten. Hiervoor moeten de kolen na het barbecueën nog een keer aangestoken en het rooster in de vlammen gehouden worden. Vele moderne gasbarbecues maken het uitbranden nog eenvoudiger, omdat hier alleen maar de regelaar voor de vlammen op de hoogste stand gezet hoeft te worden. Na het uitbranden hoeven de resten alleen nog maar met een staalborstel van het barbecuerooster verwijderd te worden. Wees voorzichtig met het geëmailleerde barbecuerooster.

**Afwasmiddel en afwasmachine**
Waarom niet gewoon de bewezen methoden gebruiken? Als het rooster in de afwasmachine of in de gootsteen past, kan het ook probleemloos op deze manier schoongemaakt worden – samen met het servies, bestek en de glazen van de barbecue-avond. Het grootste obstakel voor gebruik in de afwasmachine zijn de afmetingen van vele commerciële barbecueroosters. **Let op:** een barbecuerooster van gietijzer mag na het uitbranden niet met afwasmiddel schoongemaakt worden. Anders raakt het patina beschadigd en moet het rooster opnieuw uitgebrand worden.

**De truc met de kranten of met nat gras**
Deze variant heeft inmiddels de ronde gedaan in de wereld van het barbecueën. De clou: met de truc met de kranten kan een barbecuerooster niet alleen grondig gereinigd worden, het moeizaam schrobben behoort hiermee ook tot het verleden. Verpak het barbecuerooster gewoon in een stuk krantenpapier en spoel het geheel met water af. Laat het rooster gedurende één nacht gewikkeld in een plastic zak of in folie zitten, zodat de combinatie van krant en water zijn werk kunnen doen. Het kan nog makkelijker: leg het barbecuerooster na het barbecueën in vochtig gras.

# Ná het barbecueën is voor het barbecueën

Ongeacht of je een houtskool-, gas- of elektrische barbecue gebruikt: je moet ze allemaal schoonmaken. Dat hoort er gewoon bij. En wie van zijn barbecue houdt, onderhoudt deze ook, toch? Oké, aan de slag!

Om het **barbecuerooster** van je houtskool- of gasbarbecue weer schoon te krijgen, kun je hem direct na de barbecue of voor het volgende gebruik uitbranden, zoals dat heet. Daarbij verkolen de eerste grove resten van de etenswaren al. Houd daarbij de deksel gesloten, als die er is, en de ventilatieschuiven open en ga op vol vermogen. Als er geen rook meer is en als er op het rooster witte asresten te zien zijn, dan is het uitbranden klaar. Dan ga je door met de borstel: verwijder daarmee de laatste resten. Voor een gietijzeren rooster neem je een messing borstel, voor een roestvrijstalen rooster een borstel met roestvrijstalen borstels. Overigens kun je roestvrijstalen roosters ook nat reinigen, maar gietijzeren roosters niet omdat deze roesten. Je kunt ze wel af en toe behandelen met een iets vochtige barbecuespons. Bij het reinigen van het rooster van je elektrische barbecue moet je eerst de stekker eruit trekken. Laat de barbecue afkoelen en veeg, zodra hij lauwwarm is en als je een gecoat rooster hebt, vet en bakresten met een vochtige doek eraf. Bij veel vastgekoekt vuil helpt een afwasborstel of een barbecuereiniger. Heb je een model met een uitneembaar rooster van gietijzer, dan kun je deze na het afkoelen eruitnemen en met een messingborstel schoonmaken.







Direct na het barbecueën, als de barbecue is afgekoeld, kun je het beste roet en vetspatten van de **behuizing** verwijderen. Met name bij roestvrijstalen oppervlakken moet je geen metaalsponsjes, schuursponsjes of borstels met metaal gebruiken. Deze maken krassen op het oppervlak. Geëmailleerde oppervlakken zijn weliswaar minder gevoelig, maar ook hier moet je niet al te ruw te werk gaan. Neem een doek met warm water en afwasmiddel en veeg daarmee de behuizing en, indien aanwezig, de planken en het frame af. Bij gasbarbecues moet je ook altijd op de verbrandingskamer/vlamplaten letten. Als deze sterk vervuild zijn, hebben deze ook een schoonmaakbeurt met de barbecueborstel nodig, en daarna met een vochtige doek.

Als je barbecue een **vetopvangschaal** heeft, moet je die na elk gebruik uit de afgekoelde barbecue nemen en reinigen. Want oude vet- en etensresten zijn een prima voedingsbodem voor bacteriën en schimmels. Bij veel vastgekoekt vuil gebruik je een barbecuereiniger, een schraper en een reinigingsborstel met kunststof borstels. Sommige vetopvangschalen zijn ook geschikt voor in de vaatwasser, zodat je ze na een grondige reiniging vooraf met de rest van de barbecuespullen kunt reinigen in de vaatwasser.

**Nog meer keuze:**
Alles wat je nodig hebt om je barbecue schoon te maken:
**hornbach.nl**

NAPOLEON
**Grillborstel**
• 45 cm, koper *10269358*

weber
**Barbecuereiniger, 300 ml** *10195619*

TENNEKER
**Barbecue-reinigingsborstel**
• 43 x 6,1 x 5 cm
• Roestvrij staal *5601014*

NAPOLEON
**Schuurpad handgreep**
*10534339*

# Leven en koken in de buitenkeuken

Koken in de frisse lucht heeft iets natuurlijks. Maar het is niet meer zoals in de steentijd, toen de mensen in een cirkel rond het vuur zaten. Tegenwoordig kun je deze openluchtbeleving koppelen aan moderne techniek. Zet de grillplaat aan met een druk op de knop of een draaibeweging – en na een paar minuten kunnen steaks, knapperige worstjes, gegrilde kippetjes, lekkere maïskolven of groentespiesen gemaakt worden.

**Vier goede redenen voor een buitenkeuken:**
- Je hoeft in de zomer niet meer zwetend in een loeihete keuken te koken.
- In de buitenlucht zijn geurtjes snel verdwenen.
- Je hoeft niet ver te lopen, omdat je moestuin direct naast de keuken ligt.
- Vakantiegevoel gegarandeerd. Zo voelt het net alsof je op je volgende campingavontuur bent.

Wie het koken in de buitenlucht wil vieren, kiest voor een professionele buitenkeuken. En een echte doener maakt deze natuurlijk zelf. Stel je nieuwe buitenkeuken zo samen dat hij bij jou en je kookkunsten past. Net als bij een modulekeuken kun je afzonderlijke componenten van een tuinkeuken of een gasbarbecuewagen combineren en aan je eigen behoeften aanpassen. Als je bijvoorbeeld voornamelijk wilt barbecueën, dan is het zinvol de keukenmodule met de barbecue in het midden te plaatsen. Professionele apparaten met gas zijn erg populair. Wie wil werken, heeft plaats nodig. Plan dus genoeg werkruimte in. Een werkblad van ongeveer 60 centimeter diep biedt voldoende ruimte om vooraan te snijden en achteraan ingrediënten, pannen of schalen neer te zetten. Bedenk ook hoeveel mensen tegelijk in de keuken willen werken.

Actuele prijzen, beschikbaarheid en levertijden vind je in de vestiging of op **hornbach.nl**

NL
0422



Een **gootsteen** in de buitenkeuken is heel praktisch. Maar denk eraan dat je dan een toevoer van zoet water en een afvoerleiding nodig hebt. Plan je barbecue daarom dus in de buurt van een wateraansluiting. Het leidingwater wordt via de slang van de kraan naar de gootsteen van de buitenkeuken geleid. Onder de gootsteen komt de afvoerleiding. Het water dat je hebt gebruikt voor het wassen van salade of groente, kun je gebruiken voor het besproeiien van de planten en bloemen in je tuin. Water waarin afwasmiddel, etensresten of vet drijven, moet worden afgevoerd. Zulk vervuild water kun je het beste in een jerrycan of schaal laten lopen die je regelmatig leegt. Vergeet niet voor de winter de wateraansluiting los te koppelen. De slang en de kraan kunnen anders bevriezen en openbarsten.

**Spoelbak met korfplug**
- 49 x 49 cm
- RVS

*7124938*

Zijbrander

Greeploze deuren

TENNEKER
**Gasbarbecue “HALO TG 3”**
- 156,4 x 61 x 100 cm
- Barbecueroosters: 69,9 x 47,6 cm en 47,9 x 12,4 cm, gietijzer
- 3 hoofdbranders: 10,2 kW, zijbrander: 3,1 kW *6479343*

# De stenen barbecue

Een stenen barbecue zorgt meteen voor dubbel zo veel plezier. Nadat je klaar bent met barbecueën met familie en vrienden dient hij namelijk als warmtebron en staat hij garant voor lange, gezellige avonden bij het open vuur.

**Vier goede redenen voor een stenen barbecue:**
- Op koele zomeravonden zorgt hij voor warmte.
- Barbecueën is ook bij regen mogelijk, omdat het eten en het vuur dankzij de overkapping droog en beschermd blijven.
- De rook stijgt niet meer ongecontroleerd en storend in alle richtingen op. Dankzij de schoorsteen stijgt de rook omhoog.
- Vervuiling vanwege het weer kan met een hogedrukreiniger heel eenvoudig verwijderd worden.

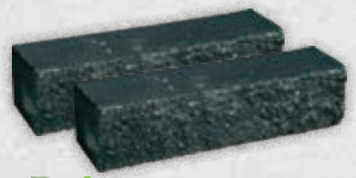
buschbeck
**Stenen barbecue**
- 110 x 65 x 203 cm
- Beton
- Barbecuerooster: 54 x 34 cm, staal

*7816612*

Verlichte bedieningsknoppen

Verschillende glazen deksels apart verkrijgbaar

TENNEKER
**Inbouwgasbarbecue “HALO TG 4”**
- 103,7 x 61 x 56,2 cm
- Barbecueroosters: 94,2 x 47,6 cm, gietijzer en 47,9 x 12,4 cm, roestvrij staal
- 4 hoofdbranders: 13,4 kW *6479388*



Excluton
**Muursteen “Granibiels”**
- 60 x 15 x 15 cm, antraciet
- getrommelde zichtzijde

*8114901*

# Barbecueën in het koude jaargetijde

Vier woorden die je ook in de winter wilt horen: de barbecue is aan! Welke barbecues bijzonder geschikt zijn voor barbecueën in de winter en hoe je ook bij ijs en sneeuw de perfecte gloed krijgt, laten we je hier zien. Als de lucht koud en de nacht helder is, is het tijd om te winterbarbecueën. Nattigheid en kou maken dit tot een absolute uitdaging die jij als barbecueliefhebber graag aangaat. Hier lees je hoe je kunt voorkomen dat je barbecue lauwwarm en je vlees rauw blijft. Met onze tips zal het vreugdevuur in je hart over je geslaagde winterbarbecue oplaaien.

**Welke barbecues zijn geschikt voor barbecueën in de winter?**
De avonden worden langer en gezelliger. Je denkt nog maar aan één ding: de perfecte winterbarbecue organiseren. Knapperig vlees, een laaiend vuur en warme dranken. Je weet het zeker: de juiste barbecue vormt het gloeiende hart van de avond.

**Kogel- of gasbarbecue**
Als je weinig ervaring hebt met winterbarbecueën, moet je een kogelbarbecue of een gasbarbecue gebruiken. Deze hebben een deksel waarmee ze de warmte beter vasthouden. Want bij lage temperaturen heeft je vlees een langere gaartijd. Daarmee zorg je ervoor dat het vlees precies zo wordt als je het wilt: knapperig zacht, met de typische barbecuesmaak.

**Smokers**
Aan de slag met het vlees: met een smoker kun je zelfs in de winter een groot stuk vlees eten. Het vlees wordt in een aparte kamer door de afgevoerde lucht van het houtskoolvuur voorzichtig gegaard. Daarmee kun je eens een wilde winterbarbecue proberen en je gasten – met wat voorbereidende werkzaamheden – pulled hertenvlees met glühwein serveren. Daar lik je je vingers bij af.

**Tuinhaarden**
Eigenlijk alleen iets voor absolute winterbarbecuekenners. Stenen barbecues zijn afgeschermd, maar één kant blijft open. Als de wind uit de verkeerde hoek waait, heb je niet alleen as op je vlees, maar ook op je hoofd. Dat kun je voorkomen. Voor stenen barbecues zijn er goulash- en glühweinpotten verkrijgbaar. Met een krachtige stoofschotel warm je de harten van je gasten tijdens een ijskoude nacht op.

Golden Flame®
**Zweedse fakkel**
- 25 cm, brandtijd 2 uur
- incl. aanmaakblokjes

*8643318*

**De perfecte gloed bij het winterbarbecueën**
De gloed licht oranjerood op in de schemering. Terwijl je met veel voorpret de eerste steak op de barbecue wilt leggen, merk je dat het rooster niet heet genoeg is. De omstandigheden zijn moeilijk, maar je gaat de uitdaging aan en je stookt hem op: de perfecte etenswaren voor een winterbarbecue.

**Winterbarbecueën met houtskool**
Barbecue je het liefste met houtskool? Dan kun je in de winter beter briketten gebruiken, want die blijven langer heet. Bij het aansteken kun je er wat houtskool doorheen mengen, dat brandt sneller door en wordt heter. Je briketten en houtskool moet je in de winter op een droge plek bewaren. Als ze nat of vochtig worden, branden ze niet meer.

**Winterbarbecueën met gas**
Ook met gas kun je in de winter de barbecue opwarmen en het vlees laten pruttelen. Gebruik propaangas, dat wordt pas ver onder nul graden vloeibaar. Butaangas daarentegen wordt al rond het vriespunt vloeibaar, wat ervoor kan zorgen dat je barbecue in de winter ijskoud blijft.

Golden Flame®
**Haardhout**
- winddroog eiken-, essen-, en beukenhout gemengd
- voor vuurkorf, tuinkachel en open haard
- in handige netzak, ca. 22 dm³ *7793239*



Actuele prijzen, beschikbaarheid en levertijden vind je in de vestiging of op **hornbach.nl**

NL
0422



# Zo krijg je het niet koud buiten

Ingepakt in dikke kleding sta je bij je barbecue en kijk je hoe je vlees goudbruin wordt. Je voelt de warmte die uit de barbecue komt, maar langzaam bekruipt je de kou van de winteravond.
Onaangenaam? Dan moet je er vooraf voor zorgen dat je nog meer warmtebronnen voor je gasten regelt. Want als de avond helder en ijskoud is, dan kan de kou al snel onprettig worden, ook met de juiste kleding.

**De klassieker: terrasheater**
Als je de gasten in dekens ingepakt op het terras wilt laten plaatsnemen, dan zijn elektrische terrasheaters de moeite waard. Ze zorgen ook tijdens de koudste winteravond voor een heerlijke warmte.

**Met hout opwarmen**
Voor de knusse en winterse sfeer kun je **vuurschalen** of vuurkorven opstellen die je met hout vult. In de gloed kun je een paar aardappelen in aluminiumfolie als garnituur roosteren. Wens je het rustieker en heb je meerdere warmtebronnen nodig, dan kun je ook Zweedse fakkels gebruiken die met hun flakkerende vlammen warmte verspreiden.

Topkwaliteit
buschbeck
**Vuurschaal**
- Ø 80 x H 30 cm, ijzer *6087710*

**Nog meer keuze:**
**35 terrasheaters** en meer op **hornbach.nl**



EUROM
**“Q-Time 2000S”**
- inclusief standaard
- bereik: 10-15 m²
- 2.000 watt, kantelbaar
- spatwaterdicht IP24
- gewicht: 9,5 kg *5814453*