



Der SAFFIRE Keramikgrill vereint die Vorzüge eines klassischen Grills mit denen eines Steinofens. Durch seine einzigartige Effizienz braucht der Grill sehr wenig Energie um die gewünschten Temperaturen zu erzeugen. Sei es beim Grillen, Barbecuen, Räuchern oder beim Zubereiten einer Pizza - er wird Ihnen stets ein perfektes Ergebnis liefern.

Le gril en céramique Saffire combine les avantages d'un barbecue classique et ceux d'un four en pierre. Particulièrement efficace, il utilise très peu d'énergie pour atteindre la température souhaitée. Cuisson directe, indirecte, fumage ou encore pizza: vous obtiendrez toujours un résultat impeccable.



Beim **Saffire-Keramikgrill** schlägt das Herz eines echten «Beef Buddy» höher. Dieser Grill vereint die Funktionen eines Smoker-Grills bei kleinerer, kompakter Bauweise. Dank der dicken Keramikwände gart das Grillgut sehr schonend und die Gerichte werden zart und saftig. In nur 15 Minuten wird die benötigte Temperatur erreicht. Weil die Keramikhülle die Wärme so gut isoliert und speichert, kann selbst mit wenig Holzkohle die Temperatur im **Saffire** über eine lange Zeit konstant gehalten werden, und das sogar im Winter. Durch die hohen Temperaturen im Innern des Grills müssen nach dem Grillen keine lästigen Fettreste entfernt werden – Der **Saffire** ist selbstreinigend. Es muss lediglich der Grillrost aus hochwertigem Edelstahl gereinigt werden und schon ist Ihr Grill wieder einsatzbereit.

*Le **gril en céramique Saffire** séduira les amateurs de grillades! Plus petit et compact qu'un fumoir, il en possède pourtant les fonctionnalités. Son épaisse paroi en céramique permet une cuisson tout en douceur, pour des mets tendres et juteux. Tandis que l'appareil atteint la température souhaitée en seulement 15 min, l'enveloppe en céramique, très isolante, accumule la chaleur: il suffit donc d'une faible quantité de charbon de bois pour maintenir longtemps une température constante à l'intérieur du barbecue et ce, même en hiver. Autre atout: Le **Saffire** est autonettoyant. La forte chaleur qui règne dans l'appareil dissout les dépôts de graisse, vous dispensant de cette tâche fastidieuse. Un simple nettoyage de la grille – en acier inoxydable de grande qualité – et tout est prêt pour les prochaines grillades!*



#### «CRUCIBLE» Feuerbox | Cuve intérieure

- Keine Keramikbrüche  
Aucun bris du céramique
- Grosse Kohlekapazität  
Grande capacité de charbon
- Grosse Aschekapazität  
Grande capacité de cendres
- Aschepfanne herausnehmbar  
Bac à cendres amovible
- Kohlekorb 2-teilig  
Panier de charbon en 2 pièces



#### «MULTI-LEVEL» Grillrost-System | Système de grille

2 Temperaturzonen für gleichzeitiges direktes oder indirektes Grillen

*2 zones de température pour la cuisson directe ou indirecte simultanée*



#### OPTIONAL EN OPTION

Grillrost-Erweiterung für eine noch grössere Grillfläche

*Grille de cuisson secondaire pour une surface utile encore plus grande*





### Direktes Grillen | Cuisson directe

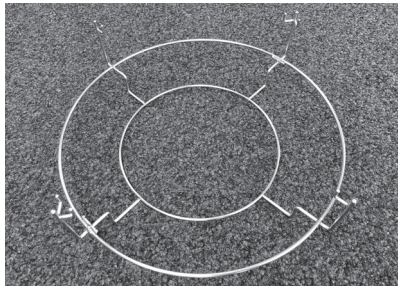
Bei dieser Methode wird der Grillrost entweder direkt auf den Feuerring gelegt, oder mit dem Grillrosterhöher angehoben. Das Grillgut muss gewendet werden, um von beiden Seiten gegart zu werden.

*La grille se pose soit directement sur l'anneau de cuisson, soit sur l'élévateur de grille. Pour une cuisson uniforme, il convient de tourner les aliments.*

### Indirektes Grillen | Cuisson indirecte

Der Hitzereflektor wird auf den Feuerring gelegt um das Grillgut vor der direkten Hitze der Glut zu schützen. Der Grillrost wird durch den Grillrosterhöher angehoben. Beim indirekten Grillieren kann man grosse Fleischstücke schonend bei niedriger Temperatur garen.

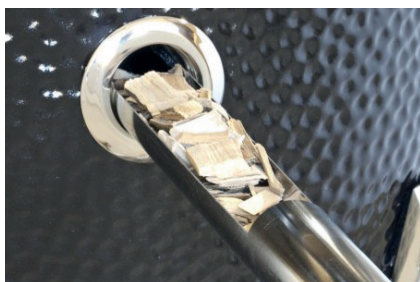
*Le réflecteur de chaleur est placé sur l'anneau de cuisson pour empêcher que les aliments ne soient exposés à la chaleur directe des braises. La grille est ensuite posée sur l'élévateur de grille. Cette méthode permet de cuire de grosses pièces de viande à basse température: idéal pour préserver leurs qualités nutritionnelles!*



### Pizza zubereiten | Pizza

Der Pizzastein muss mit dem Grillrosterhöher angehoben werden. Der Pizzastein kann entweder direkt auf den Grillrosterhöher, oder aber auf den Grillrost gelegt werden. Zum Zubereiten von Pizzas sollte die Temperatur im Grill ca. 300° C betragen.

*La pierre à pizza se place soit directement sur l'élévateur de grille, soit sur la grille posée sur ce dernier. La température à l'intérieur du barbecue doit être d'env. 300 °C.*



### Räuchern | Fumage

Holz ist das, was den Smoker erst zum Smoker macht. Während beim «normalen» Grillen die Aromen eigentlich nur durch die hohen Temperaturen entstehen, bekommt das Grillgut im Smoker seine ganz besondere Note. Beim Räuchern muss die Temperatur im Saffire auf ca. 80° C reduziert werden. Schliessen Sie den Kamin und reduzieren Sie die Luftzufuhr bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

*Lorsque l'on fait griller des aliments, ceux-ci ne libèrent véritablement leurs arômes qu'à haute température; le fumage, en revanche, leur confère une saveur toute particulière. Cette méthode repose sur la combustion de bois de fumage suivie d'une réduction de la température à env. 80 °C. Pour ce faire, fermez le clapet d'aération et réduisez l'arrivée d'air.*



## Eigenschaften

- Grillrost und Deckelgriff aus Edelstahl
- Temperaturanzeige
- Kamin aus Gusseisen
- Beschläge Pulver beschichtet
- Inkl. Fahrgestell und Zubehör
- Fahrgestell Pulver beschichtet

## Caractéristiques

- Grille et poignée de couvercle en inox
- Indicateur de température
- Clapet d'aération en fonte
- Quincaillerie laqué au four
- Chariot et accessoires inclus
- Chariot laqué au four

### Saffire 19

Grillfläche / surface utile	ø 460 mm
Höhe / hauteur	1220 mm
Gewicht	85 kg



Hitzereflektor  
Réflecteur de chaleur



Grillrost-Erweiterung  
Grille de cuisson  
secondaire



Schieber für  
Räucherchips  
Alimentateur à copeaux



Ascheschieber  
Outil de nettoyage des  
cendres

### Zubehör | Accessoires:

Schutzhülle 19 **G 730**  
*Housse protectrice 19*

Pizzastein Saffire 19 **G 738**  
*Pierre à pizza Saffire 19*

Grillrost-Erweiterung 19 **G 736**  
*Grille de cuisson secondaire 19*

### Saffire Bronze

inkl. Fahrgestell mit Seitentablen aus Bambus, Grillrost-Erhöher, Hitzereflektor, Ascheschieber, Schieber für Räucherchips.

*incl. chariot avec tablettes latérales en bambou, elevateur grille, réflecteur de chaleur, outil de nettoyage des cendres, alimentateur à copeaux.*

### Bronze 19

schwarz / noir

**G 619G**

