



WOOD FIRE GRILLS™

REVOLUTIONIZING OUTDOOR COOKING™



WWW.MEMPHISGRILLS.DE





MEMPHIS WOOD FIRE GRILLS™

REVOLUTIONIZING OUTDOOR COOKING!™

Memphis Wood Fire Grills revolutionieren das Kochen im Freien und sind die Innovation auf dem Grillmarkt! Memphis Grills sind ganzjährige **3-in-1-Outdoor-Cooking-Center** des Produzenten Hearthland Products LLC aus den USA und stellen eine professionelle Kombination aus den folgenden Geräten dar:

- **Hochtemperaturgrill**
- **BBQ-Smoker** – zum langsamen Räuchern bei niedriger Temperatur
- **hochleistungsfähiger Konvektionsofen**

Unsere einzigartigen und technisch ausgereiften Pelletgrills verfügen über hervorragende Konvektionseigenschaften, die Sie begeistern werden. Eine exzellente handwerkliche Verarbeitung sowie die fortschrittliche Intelligente Temperaturkontrolle (ITC) mit integrierter Kerntemperaturmessung heben die mehrfach preisgekrönten Memphis Grills deutlich von anderen Grillgeräten ab. Sterneköche und echte BBQ-Champions wie der zweifache Deutsche Grillmeister der Profis, Michael Hoffmann, setzen auf die Zuverlässigkeit, Sicherheit und Qualität von Memphis Grills.



Memphis Grills vereinen die Intensität und die herrlichen Aromaeigenschaften von echtem Hartholz mit der einfachen und bequemen Handhabung von Gasgrills und nutzen dabei die Vorteile der gesunden und indirekten Grilltechnik, bei der kein ungesunder Fettbrand entstehen kann. Zudem verfügen Memphis Grills über selbstreinigende Eigenschaften und sind somit auch äußerst wartungsarm und pflegeleicht. Durch die saubere und effiziente Verbrennung verbleiben auch bei längeren Grillevents mit diesen innovativen Pelletgrills insgesamt nur erstaunlich geringe Mengen an Restasche.

Das Grillen mit Memphis Grills wird zu einem garantierten Erfolgserlebnis im Beisein von staunenden Gästen. Endlich können Sie perfekte Speisen auch nach Rezepten mit Temperaturangaben auf den selbständig arbeitenden Grills zubereiten, ohne sich ständig um die Brennstoffzufuhr und das Grillgut kümmern zu müssen. Stattdessen können Sie sich in der Zwischenzeit entspannt zurücklehnen und sich um das Wohl der Gäste kümmern.

EIN ERLEBNIS FÜR IHRE GESCHMACKSSINNE

Genießen Sie das ursprüngliche und leckere Aroma von einem echten Holzfeuer, so wie man es nur in ausgewählten Restaurants erleben kann – und das ganz komfortabel im eigenen Garten! Die ITC und das automatische Brennstoffsystem mit 100% natürlichen Holzpellets erfüllen nahezu alle kulinarischen Vorlieben. Vom milden Räuchergeschmack bis zu fruchtigen Geschmacksnuancen wie Kirsche, Hickory oder Apfel steht eine Vielzahl von Holzaromen zur Verfügung. Sie werden überrascht sein über den geschmacklichen Unterschied im Vergleich zu einem traditionellen Gas- oder Holzkohlegrill.



VIELSEITIGKEIT

Verlagern Sie Ihre Küche nach draußen! Im Unterschied zu normalen Grills verfügen die hochwertigen 3-in-1-Memphis Grills über echte Konvektionsfähigkeiten – und grillen und räuchern kann man mit ihnen natürlich auch. Sie können damit zum Beispiel eine Rinderbrust zart und saftig räuchern, ein Steak scharf anbraten, eine Holzofenpizza oder einen Kuchen backen. Memphis Grills erfüllen nicht nur die Funktion einer vielseitigen Gartenküche, sondern sind auch eine ideale Alternative zu Ihrem heimischen Backofen bei Familienfeiern und anderen Events.

ECHTES KONVEKTIONSGAREN

Memphis Grills garen schonend mit heißer und aromatischer Umluft, so dass damit z. B. Fleisch seinen wertvollen Fleischsaft behält. Grillkammerdesign, modernste Technik sowie Konvektionslüfter sorgen für eine gleichmäßige Zirkulation der Hitze sowie konstante Temperaturen, wie sie ein echter Konvektionsofen erfordert. Ein sich drehender Grillspieß wird somit gänzlich überflüssig.

BACKEN UND BRATEN

Brot, Pizza, Kekse oder sogar einen Kuchen backen – dies alles ist dank der gleichbleibenden Temperaturbedingungen nun auch in Ihrem Garten möglich. Oder bereiten Sie ganz einfach den perfekten Braten aus jedem beliebigen Stück Fleisch zu, wie z. B. einen zarten Gänsebraten oder ein knuspriges Spanferkel!



SCHARF ANBRATEN

Verleihen Sie Ihrem Fleisch auf Knopfdruck leckere Röstaromen, indem Sie den Direct Flame Modus aktivieren. Mit dem optional erhältlichen Direct Flame Insert können Sie dann das Spiel mit dem Feuer beginnen und direkt über der Flamme grillen.

RÄUCHERN (SMOKING)

Um das Maximum an Geschmack aus dem Fleisch herauszuholen und es möglichst zart zu garen, stellen Sie die ITC einfach auf die jeweilig gewünschte Temperatur von 80°C bis 160°C*. So gelingen Ihnen z. B. saftige Rippchen, Rinderbrust und andere Braten.



BESTER EDELSTAHL UND EINE HOCHWERTIGE KONSTRUKTION "MADE IN USA"

Die hervorragende handwerkliche Verarbeitung von Memphis Grills sowie die strikte Einhaltung von Fertigungsstandards garantieren Produkte, die sich durch faszinierende Zuverlässigkeit, Haltbarkeit und Stabilität auszeichnen – und das bei jedem Klima und bei jedem Wetter. Alle Memphis Grills werden in den USA, dem Heimatland des Grillens, entworfen, entwickelt und hergestellt.

GESÜNDER GRILLEN

Im aktivierten indirekten Grillmodus nutzen Memphis Grills die Vorteile der indirekten Grilltechnik, bei der die Grillgüter nicht direkt über der Feuerstelle, sondern geschützt auf dem Grillrost über einem sog. Flavorizer liegen. Abtropfendes Fett wird in einem gesonderten Behälter (zwecks Entsorgung) gesammelt. Durch diese sanfte Methode entstehen keine gesundheitsschädlichen Schadstoffe (sog. Fettbrand).

UMWELTFREUNDLICH

Das Grillen mit 100% natürlichen Holzpellets ist sauberer, sicherer und durch eine CO²-neutrale Verbrennung auch umweltfreundlicher als das Grillen mit herkömmlichen Geräten. Im Unterschied zu fossilen und explosiven Brennstoffen wie z. B. Propangas, die auch zum Klimawandel beitragen, stammen unsere Pellets aus erneuerbaren Ressourcen. Der Grillvorgang wird bequem durch einen simplen Knopfdruck gestartet und ebenso beendet. Die kontrollierte Zündung der Holzpellets erfolgt dabei durch einen Glühstab, somit gehören mitunter auch gefährliche bzw. sogar ungesunde Anzündhilfen (Spiritus etc.) der Vergangenheit an.

INTELLIGENT TEMPERATURE CONTROL™

Sie müssen nicht mehr ständig nach der Glut schauen oder riskieren, dass das wertvolle Gargut zu stark erhitzt wird. Die Intelligente Temperaturkontrolle (ITC) mit integrierter Kerntemperatursteuerung hält automatisch die gewünschte Temperatur (80 bis 370°C*), bis die vorgegebene Kerntemperatur erreicht wird. Dabei wird wahlweise die aktuelle Temperatur der Grillkammer oder die aktuelle Kerntemperatur auf dem gut ablesbaren und beleuchteten One-Touch-Display angezeigt. Nach Erreichen der gesetzten Zielkerntemperatur schalten die Grillgeräte dann automatisch in den Warmhaltemodus! Dank der Präzision und Zuverlässigkeit der ITC können Sie den Grill das ganze Jahr über und bei jedem Wetter einsetzen – selbst bei widrigsten Witterungsbedingungen.



* Temperaturbereiche variieren je nach Modell.



Serienmäßig mit hochwertigem Kerntemperaturfühler

MEMPHIS ELITE™



Das Topmodell von Memphis Grills wurde speziell für die Bedürfnisse der anspruchsvollen Gastronomie entwickelt. Mit einer sehr großen Grillfläche und einem mehr als ausreichenden Temperaturspektrum von 80 bis 370°C verfügt der aus hochwertigem V2A-Edelstahl gefertigte Memphis Elite, wie alle Grillgeräte von Memphis Grills, neben der indirekten Grillfunktion auch über eine optionale direkte Grillfunktion. Drei zusätzliche Temperaturstufen ermöglichen neben der am Markt unerreichten und gradgenauen Temperatursteuerung (inkl. serienmäßiger ITC mit integriertem Kerntemperaturmessgerät und -fühler) auch das direkte Grillen mit sehr hohen Temperaturen am Rost direkt über offenem Holzfeuer und bei geöffnetem Deckel.

MEMPHIS ELITE – TECHNISCHE DATEN (Standardkonfiguration)

Produkt Code	Material	Grillfläche*	Grillfläche mit optionalen Rosten	Grillbereichsvolumen	Gewicht	Abmessungen (H x B x T)	Temperaturbereich
VG0002S-E	Edelstahl (AISI-304/V2A)	5.447 cm ²	8.082 cm ²	104 Ltr.	ca. 128 kg	121 x 175 x 72 cm	80 – 370 °C
VGB0002S-E (Built-In)	Edelstahl (AISI-304/V2A)	5.447 cm ²	8.082 cm ²	104 Ltr.	ca. 100 kg	71 x 99 x 72 cm	80 – 370 °C

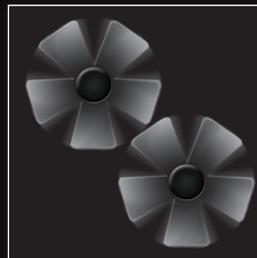
* 6 x Roste mit jeweils ca. 22 x 31 cm und 1 Rost 94 x 14 cm; jeweils mit 8 mm Ø in Edelstahl inklusive

OPTIONEN

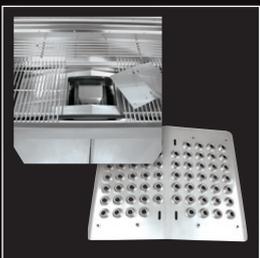
VGCOVER-5 Grillabdeckhaube Memphis Elite **VGCOVER-6** Grillabdeckhaube Memphis Elite Built-In **VG4402** Oberer Elite-Grillrost (Zweier-set): 94 x 14 cm; jeweils 8 mm Ø in Edelstahl **VG4407** Direct Flame Insert **VG1594** Multi-Genie-Tool



Die versiegelte und isolierte doppelwandige Konstruktion sorgt für überragenden Hitzeerhalt sowie konsistente Temperaturen bei jedem Wetter.



Das Konvektionssystem mit zwei Lüftern ermöglicht Konvektionsgaren und gleichmäßige Hitzezirkulation – für zartes und saftiges Fleisch.



Der Memphis Elite verfügt über ein sog. EZ Access Hatch-System für eine bequeme Wartung bzw. Reinigung und über einen optional erhältlichen Direct Flame Insert als Einsatz für direktes Grillen.



Ein 10,90 kg Holzpelletsvorratsbehälter mit zwei separaten Kammern ermöglicht im Räuchermodus einen Betrieb von bis zu 62 Stunden, ohne auch nur einmal Grill Pellets nachfüllen zu müssen. Sie können sich alle kulinarischen Vorlieben erfüllen, indem Sie sich automatisch eine Vielzahl von Holzpellet-Aromen mischen lassen.

MEMPHIS PRO™



Serienmäßig mit hochwertigem Kerntemperaturfühler



In den USA konnte der Memphis Pro 2010 bei einem nationalen Wettbewerb gleich zwei der für die Grillindustrie bedeutendsten Preise gewinnen, darunter auch den Preis als bester Grill in der Kategorie Holzkohle, Holz Barbecues & Smokers. Auch in Europa konnte der Memphis Pro bereits BBQ-Profis überzeugen und erhielt für seine überragenden und innovativen Produkteigenschaften die Auszeichnung „Internationaler BBQ-Award 2011“ in Gold.

Der aus hochwertigem Edelstahl gefertigte Memphis Pro ist mit einem sehr vielseitigen Temperaturspektrum von 80 bis 344 °C und der serienmäßigen ITC mit integriertem Kerntemperaturmessgerät und -fühler der am meisten mit Preisen ausgezeichnete Pelletgrill am Markt aus der Produktreihe von Memphis Grills. Dank der soliden isolierten doppelwandigen Edelstahlkonstruktion, zweier großer und separater Pelletvorratsbehälter und der effizienten Verbrennung ist es sogar möglich, den Memphis Pro bis zu 48 Stunden ununterbrochen in Betrieb zu nehmen, ohne dass man auch nur einmal den ökologischen Brennstoff nachfüllen muss.



MEMPHIS PRO – TECHNISCHE DATEN (Standardkonfiguration)

Produkt Code	Material	Grillfläche*	Grillfläche mit optionalen Rosten	Grillbereichsvolumen	Gewicht	Abmessungen (H x B x T)	Temperaturbereich
VG0001S4-E	Edelstahl (AISI-430)	3.631 cm ²	5.388 cm ²	69 Ltr.	ca. 97 kg	118 x 144 x 72 cm	80 - 344 °C
VGB0001S-E (Built-In)	Edelstahl (AISI-304/V2A)	3.631 cm ²	5.388 cm ²	69 Ltr.	ca. 75 kg	70 x 85 x 72 cm	80 - 344 °C

* 4 x Roste mit jeweils ca. 22 x 31 cm und 1 Rost 63 x 14 cm; jeweils mit 8 mm Ø in Edelstahl inklusive

OPTIONEN

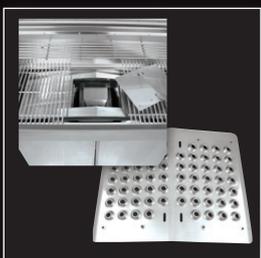
VG4000 Oberer Grillrost (Zweierset): 63 x 14 cm; jeweils 8 mm Ø in Edelstahl
VGCOVER-1 Grillabdeckhaube Memphis Pro
VGCOVER-4 Grillabdeckhaube Memphis Pro Built-In
VG4407 Direct Flame Insert
VG1594 Multi-Genie-Tool



Die versiegelte und isolierte doppelwandige Konstruktion sorgt für übertragenden Hitzeerhalt sowie konstante Temperaturen bei jedem Wetter.



Das Konvektionssystem mit zwei Lüftern ermöglicht Konvektionsgaren und gleichmäßige Hitzezirkulation – für zartes und saftiges Fleisch.



Der Memphis Pro verfügt über ein sog. EZ Access Hatch-System für eine bequeme Wartung bzw. Reinigung und über einen optional erhältlichen Direct Flame Insert als Einsatz für direktes Grillen.



7,25 kg Holzpelletsvorratsbehälter mit zwei separaten Kammern. Sie können sich alle kulinarischen Vorlieben erfüllen, indem Sie sich automatisch eine Vielzahl von Holzpellet-Aromen mischen lassen.



MEMPHIS ADVANTAGE PLUS™



Optional mit hochwertigem Kerntemperaturfühler



ADVANTAGE™ PLUS

Das Modell Memphis Advantage Plus verfügt neben der ITC über eine integrierte Kerntemperatursteuerung und erreicht ein breites Temperaturspektrum von 90 bis 316°C in einer soliden doppelwandigen Edelstahlkonstruktion. Die große Kapazität des Vorratsbehälters ermöglicht auch stundenlanges Räuchern über Nacht. Mit den optional verfügbaren Grillrosten erhält man zudem eine besonders große Grillfläche. Das Modell Memphis Advantage Plus überzeugt insgesamt mit einem optimalen Preis-Leistungsverhältnis in seiner Preisklasse. Zwei zusätzliche Temperaturstufen ermöglichen auch das direkte Grillen mit sehr hohen Temperaturen am Rost direkt über offenem Holzfeuer und bei geöffnetem Deckel.

MEMPHIS ADVANTAGE PLUS – TECHNISCHE DATEN (Standardkonfiguration)

Produkt Code	Material	Grillfläche*	Grillfläche mit optionalen Rosten	Grillbereichsvolumen	Gewicht	Abmessungen (H x B x T)	Temperaturbereich
VG0050S4-P	Edelstahl (AISI-430)	2.753 cm ²	6.266 cm ²	69 Ltr.	ca. 84,5 kg	120 x 113 x 74 cm	90 - 316 °C

* 4 x Roste mit jeweils ca. 22 x 31 cm; jeweils mit 8 mm /Ø in Edelstahl inklusive

OPTIONEN

VG4000 Oberer Grillrost (Zweier-set): 63 x 14 cm; jeweils 8 mm Ø in Edelstahl

VGCOVER-3 Grillabdeckhaube Memphis Advantage **VG1594** Multi-Genie-Tool

VG0956 Kerntemperaturfühler

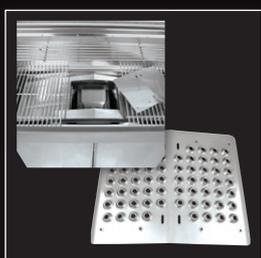
VG4407 Direct Flame Insert



Die solide doppelwandige Konstruktion ermöglicht Ihnen ganzjähriges Grillen. Genießen Sie wohl-schmeckende Aromen von Holzfeuer zu jeder Jahreszeit – selbst wenn es schneit.



System mit einem Lüfter für gleich-mäßige Hitzeverteilung im gesam-ten Kochbereich. Konvektionsgaren mit dem Memphis Advantage sorgt für leckeres, saftiges Fleisch – auch ohne Grillspieß.



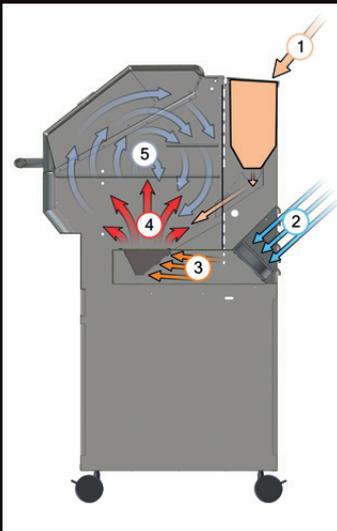
Der Memphis Advantage Plus ver-fügt über ein sog. EZ Access Hatch-System für eine bequeme Wartung bzw. Reinigung und über einen optional erhältlichen Direct Flame Insert als Einsatz für direktes Grillen.



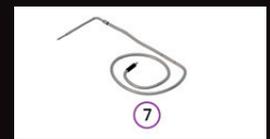
Ein 5,45 kg Holzpelletsvorratsbe-hälter ermöglicht stundenlanges Räuchern über Nacht mit nur einer Füllung.

MEMPHIS WOOD FIRE GRILLS™

FUNKTIONSWEISE



1. Hartholzpellets werden in einen Vorratsbehälter gefüllt. Diese werden dann mit Hilfe einer Förderschnecke in die Brennkammer transportiert.
2. Zuluft wird durch Hochleistungslüfter in die Garkammer angesaugt.
3. Komprimierte Luft wird beim Startvorgang durch einen Glühstab erhitzt.
4. Holzpellets werden durch die erhitzte Luft gezündet und beheizen die Garkammer.
5. Heiße Luft und Rauch zirkulieren gleichmäßig in der gesamten Garkammer.
6. Die digitale Steuerung (ITC) ermöglicht dem Benutzer eine präzise genaue Temperatureinstellung.
7. Ein an die Steuerung angeschlossener Kerntemperaturfühler ermöglicht die automatische Temperaturüberwachung des Grillguts.



ZUBEHÖR (OPTIONEN) FÜR MEMPHIS GRILLS

- VG4407 Direct Flame Insert**
 Mit dem Direct Flame Insert verwandeln Sie Ihren Memphis in eine Steakmaschine. Es handelt sich hier um einen Einsatz aus massivem Edelstahl für das direkte Grillen. In Kombination mit dem gewählten Open Flame Modus an der ITC erreichen Sie auch sehr hohe Temperaturen bei geöffnetem Grilldeckel.
- VG1594 Multi-Genie-Tool**
 Das Multi-Genie-Tool ist optimiert für alle Memphis Grills und unterstützt Sie bei: Reinigung der Roste, Heben der Roste, Abkratzen von Grillresten am Rost & Flavorizer, Öffnen von z. B. Bierflaschen
- VGCOVER-5 (Memphis Elite), VGCOVER-6 (Memphis Elite Built-In), VGCOVER-1 (Memphis Pro), VGCOVER-4 (Memphis Pro Built-In), VGCOVER-3 (Memphis Advantage Plus)**
 Schützen Sie Ihren Grill vor Staub und Schmutz mit einer widerstandsfähigen Wetterschutzhaube von Memphis Grills
- VG4402 (Elite) Obere Grillroste Zweier-set: 94 x 14 cm; jeweils in 8 mm Ø in Edelstahl**
VG4000 (Pro & Advantage Plus) Obere Grillroste Zweier-set: 63 x 14 cm; jeweils in 8 mm Ø in Edelstahl
 Erweitern Sie optional Ihre Grillfläche beim Memphis Elite/Elite Built-In von 5.447 cm² bis auf 8.082 cm², beim Memphis Pro/Pro Built-In von 3.631 cm² bis auf 5.388 cm² und beim Memphis Advantage Plus von 2.753 cm² sogar auf bis zu 6.266 cm²
- VG0956 Kerntemperaturfühler**
 Hochwertiger Memphis Kerntemperaturfühler. Natürlich aus Edelstahl



MEMPHIS WOOD FIRE GRILLS™

TECHNISCHE DATEN (STANDARDKONFIGURATION)

Produkt Code	Material	ITC	Anzahl Lüfter	Grillkonstruktion	Grillfläche	Grillfläche mit optionalen Rosten	Grillbereichsvolumen	Kapazität Vorratsbehälter	Gewicht	Abmessungen (H x B x T)	Temperaturbereich
--------------	----------	-----	---------------	-------------------	-------------	-----------------------------------	----------------------	---------------------------	---------	-------------------------	-------------------

MEMPHIS ELITE / MEMPHIS ELITE BUILT-IN

VG0002S-E	Edelstahl (AISI-304/V2A)	Ja	2	Versiegelte und isolierte Doppelwände im gesamten Kochbereich, inkl. 7 Grillrosten ¹	5.447 cm ²	8.082 cm ²	104 Ltr.	10,90 kg	ca. 128 kg	121 x 175 x 72 cm	80 – 370 °C
VGB0002S-E (Built-In)	Edelstahl (AISI-304/V2A)	Ja	2	Versiegelte und isolierte Doppelwände im gesamten Kochbereich, inkl. 5 Grillrosten ²	5.447 cm ²	8.082 cm ²	104 Ltr.	10,90 kg	ca. 100 kg	71 x 99 x 72 cm	80 – 370 °C

MEMPHIS PRO / MEMPHIS PRO BUILT-IN

VG0001S4-E	Edelstahl (AISI-430)	Ja	2	Versiegelte und isolierte Doppelwände im gesamten Kochbereich, inkl. 5 Grillrosten ²	3.631 cm ²	5.388 cm ²	69 Ltr.	7,25 kg	ca. 97 kg	118 x 144 x 72 cm	80 - 344 °C
VGB0001S-E (Built-In)	Edelstahl (AISI-304/V2A)	Ja	2	Versiegelte und isolierte Doppelwandiger Grillkörper mit versiegelter Dualwand-Haube inkl. 4 Grillrosten ³	3.631 cm ²	5.388 cm ²	69 Ltr.	7,25 kg	ca. 75 kg	70 x 85 x 72 cm	80 - 344 °C

MEMPHIS ADVANTAGE PLUS

VG0050S4-P (Advantage Plus)	Edelstahl (AISI-430)	Ja	1	Doppelwandiger Grillkörper mit versiegelter Dualwand-Haube inkl. 4 Grillrosten ³	2.753 cm ²	6.266 cm ²	69 Ltr.	5,45 kg	ca. 84,5 kg	120 x 113 x 74 cm	90 - 316 °C
-----------------------------	----------------------	----	---	---	-----------------------	-----------------------	---------	---------	-------------	-------------------	-------------

¹ 6 x Roste mit jeweils ca. 22 x 31 cm und 1 x Rost 94 x 14 cm; jeweils mit 8 mm Ø in Edelstahl

² 4 x Roste mit jeweils ca. 22 x 31 cm und 1 x Rost 63 x 14 cm; jeweils mit 8 mm Ø in Edelstahl

³ 4 x Roste mit jeweils ca. 22 x 31 cm; jeweils mit 8 mm Ø in Edelstahl

OPTIONEN

VGCOVER-5 Grillabdeckhaube Memphis Elite VGCOVER-6 Grillabdeckhaube Memphis Elite Built-In VGCOVER-1 Grillabdeckhaube Memphis Pro VGCOVER-4 Grillabdeckhaube Memphis Pro Built-In VGCOVER-3 Grillabdeckhaube Memphis Advantage VG0956 Kerntemperaturfühler VG4407 Direct Flame Insert VG4002 Oberer Grillrost (Zweieriset) für Memphis Elite und Elite Built-In; 94 x 14 cm; jeweils mit 8mm Ø in Edelstahl VG4000 Oberer Grillrost (Zweieriset); 63 x 14 cm; jeweils 8 mm Ø in Edelstahl VG1594 Multi-Genie-Tool

Alle Grills erfordern eine 230V AC 50Hz Stromversorgung. Leistung: max. 400 Watt Startphase / max. 125 Watt Grillphase

MEHR AROMEN UND BESSERE GRILLEISTUNG MIT BBQ-PELLETS VON NATURES WAY

Bei der Auswahl von passenden Holzpellets sind dem Grillmeister mit Grill Pellets von Natures Way, der Hausmarke von Memphis Grills, keine Grenzen mehr gesetzt.



Vom milden Räuchergeschmack bis hin zu fruchtigen Geschmacksnuancen stehen zahlreiche Grill Pellets für unterschiedliche Einsatzzwecke zur Verfügung. Die speziell für den Einsatz in Pelletgrills optimierten Grill Pellets von Natures Way bestehen zu 100% aus reinem Naturhartholz ohne jegliche Art von Zusätzen. Im Gegensatz zu herkömmlichen Grill Pellets enthalten Natures Way Pellets keine Rinde (Holzborke), so dass die Verbrennung äußerst aschearm ist.

Unsere Natures Way Flavored Grill Pellets erhalten Sie in sicheren, tragbaren und einfach zu verwendenden 9-kg-Säcken. Mit den folgenden acht verschiedenen köstlichen Hartholz-Pelletsorten können Sie Grillen, Räuchern und Backen: **Ahorn, Apfel, Charcoal, Eiche, Hickory, Kirsche, Mesquite und Pekannuss-Mischung.**

Erhältlich bei:



MEMPHIS WOOD FIRE GRILLS & NATURES WAY PELLETS
LOUIS HAGEL GMBH & CO. KG
EVERSWEEN 19 · D-21107 HAMBURG
TEL: +49-40-75 165 1 · INFO@MEMPHISGRILLS.DE

WWW.MEMPHISGRILLS.DE

Memphis Grills wurden jährlich vom TÜV-SÜD auf sicherheitstechnische Anforderungen überprüft und erhalten dafür in Übereinstimmung mit dem Gerätesicherheitsgesetz das GS-Prüfzeichen für Geprüfte Sicherheit.



Die genannten Produktspezifikationen können sich jederzeit verändern. Irrtümer vorbehalten.