



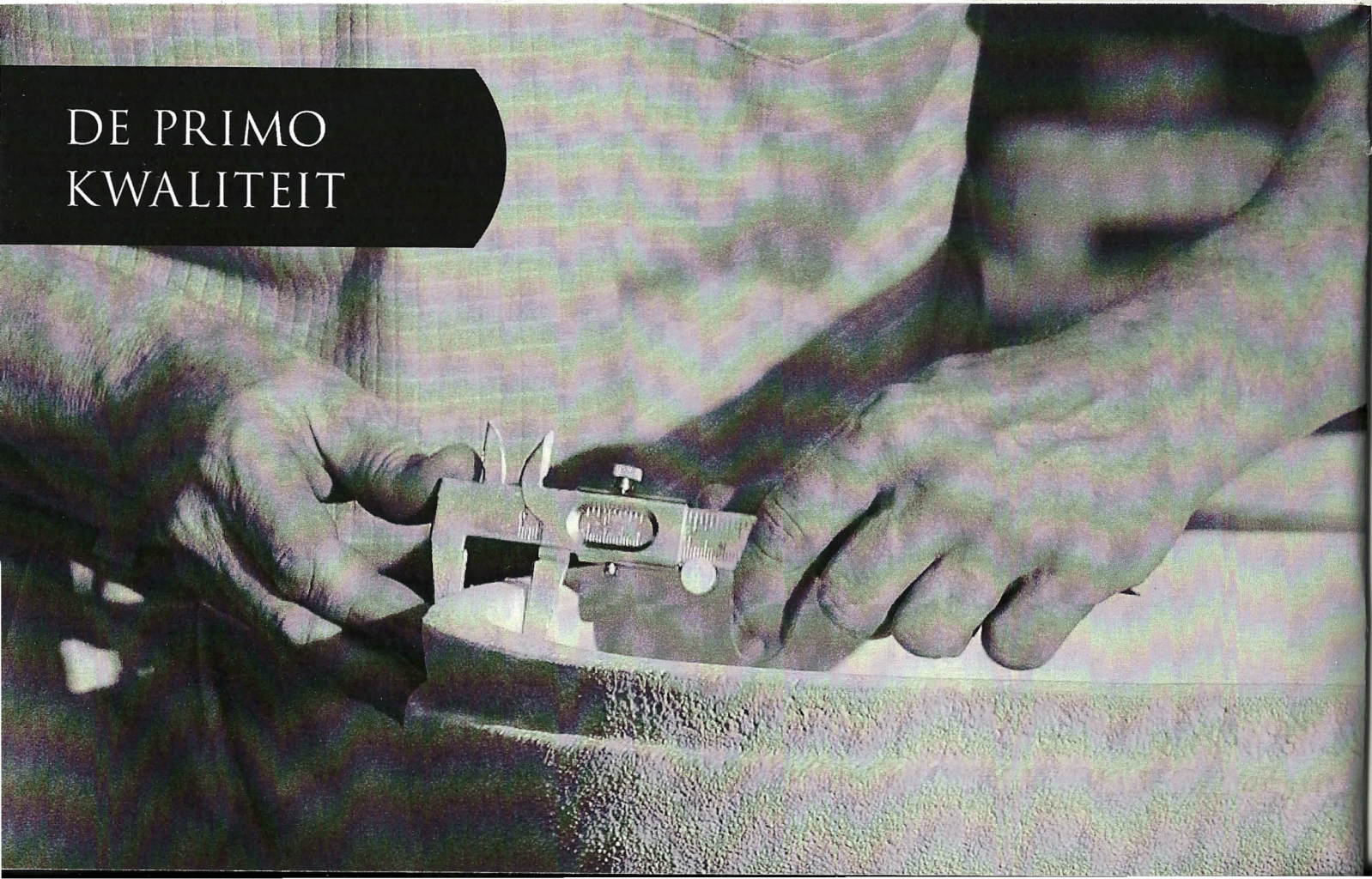
 **Primo**
GRILLS AND SMOKERS®



DE PRIMO KWALITEIT
VOLLEDIG GEMAAKT
IN DE USA

NL

DE PRIMO
KWALITEIT





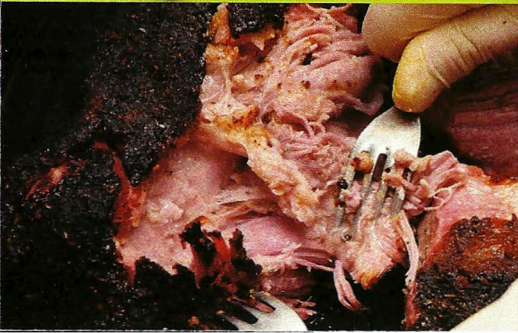
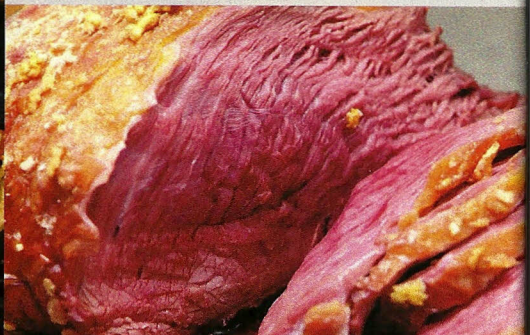
GARANTIE
20 JAAR*

VOLLEDIG GEMAAKT IN DE USA

Perfekte resultaten worden alleen dan geboekt als er een degelijk onderzoek wordt gedaan, als er voldoende creativiteit aan de dag wordt gelegd en als er met een grote inzet wordt gewerkt. Deze regel geldt ook voor alles wat er in en rond de keuken gebeurt en voor alles wat met koken te maken heeft. In die geest wordt iedere afzonderlijke ceramische Primo – de enige ceramische grill die volledig gefabriceerd wordt in de USA – door onze mensen gemaakt om u iedere keer opnieuw een perfect resultaat te garanderen gedurende vele jaren.

*Metalen onderdelen worden gelimiteerd op 5 jaar.

DE PRIMO
SMAAK





Rendez-vous op
www.primogrillforum.com
Neem hier contact op met andere
Primo gebruikers, wissel uw ideeën
en recepten uit, deel met hen uw
eigen culinaire ervaringen!

EEN NIET TE EVENAREN SMAAK.

Primo is gekend om zijn kwaliteit, zijn design en zijn veelzijdigheid – men oordeelt een boom naar zijn vruchten. De mogelijkheden met een Primo liggen ver boven wat men kan verwezenlijken met een andere soortgelijk toestel en uw culinaire resultaten zullen dat zeker weerspiegelen. Stel u niet tevreden met minder – zij die het kunnen weten kiezen voor Primo.

“DE MEEST
OPWINDENDE
BBQ WAAR IK
OOIT MEE HEB
GEWERKT!”

–Chef Helmut Holzer,
Gediplomeerd Meesterkok

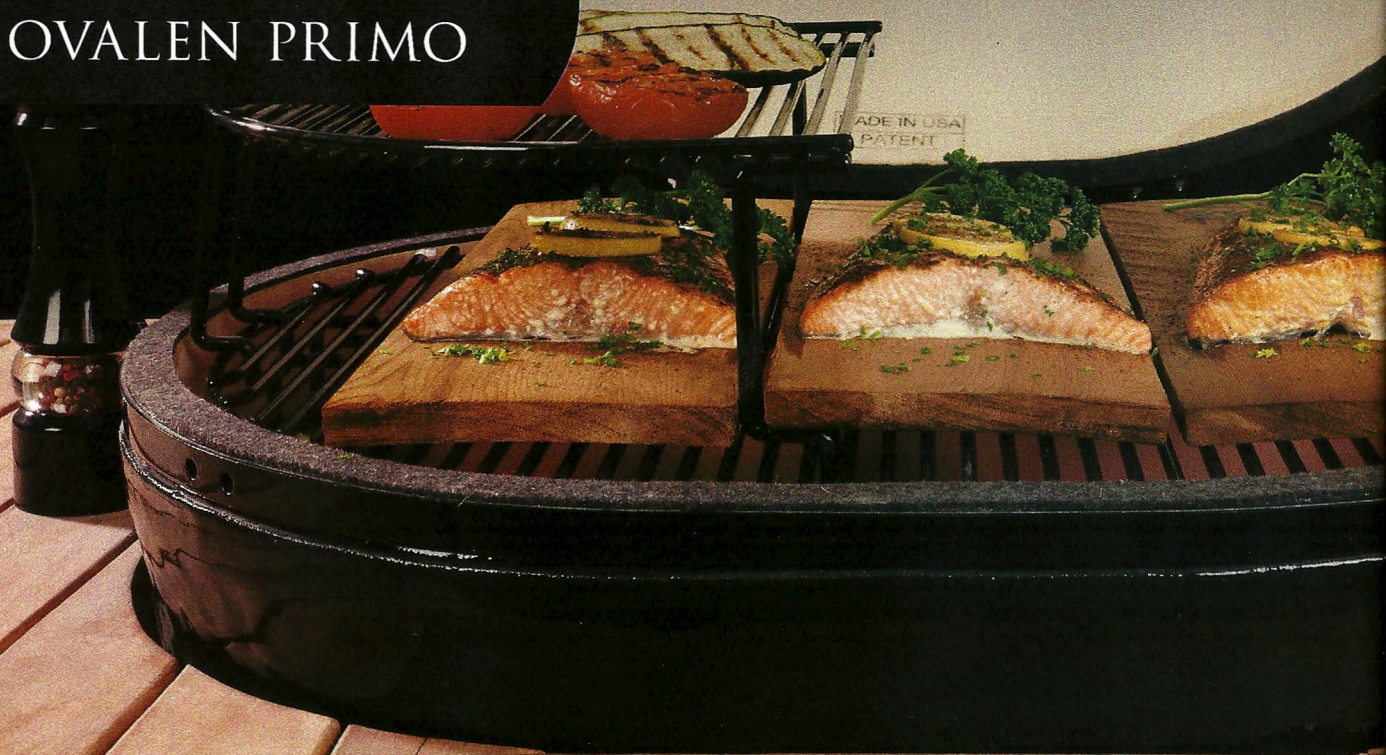


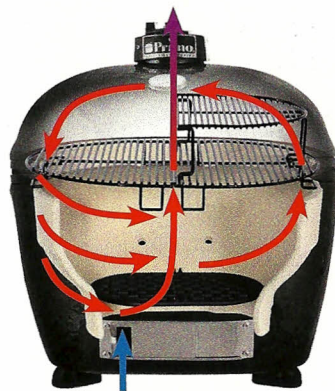
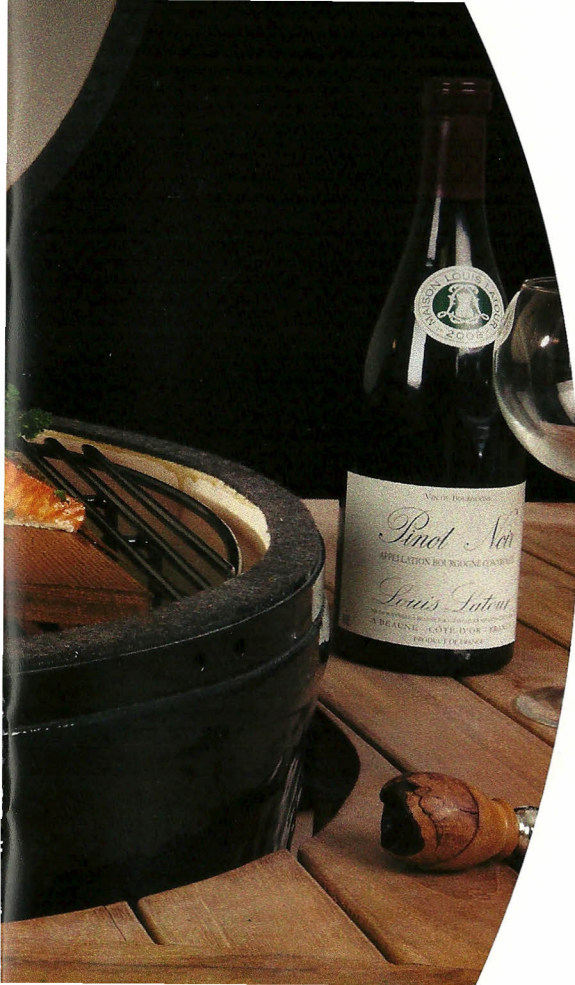


PROFESSIOELEN KIEZEN VOOR PRIMO

Professionele chefs en restaurants zijn het er over eens – het meest sappige en meest smaakvolle resultaat wordt bereikt met vlees bereid op een Primo. Primo, het geheim van ontelbare restaurants in de USA en elders waar kwaliteitscreaties worden geserveerd. Of u nu een professionele kok bent of een gepassioneerd amateur, niets slaat de Primo resultaten.

HET CONCEPT VAN DE OVALEN PRIMO





EFFICIËNT - MAKKELIJK - ALTIJD PERFECTE RESULTATEN!

Primo Ovaal XL: uniek en gebrevetteerd. Een geoptimaliseerde superieure convectie met een opmerkelijk precieze "cuisson" tot gevolg. Op het grote ovale rooster kunnen grote stukken vlees, pizzas en zelfs een ganse kip of kalkoen bereid worden. U past zelf uw bakwijze aan dankzij verschillende optionele roosters: resultaat steeds gewaarborgd.

DE CERAMIEK VAN PRIMO

CERAMIEK VAN DE HOOGSTE KWALITEIT.

Daar waar andere merken die toestellen verkopen in de kamado stijl, minder doeltreffende materialen gebruiken op basis van klei, wordt er een betere ceramische mengeling gebruikt voor de Primo om een hoger warmte- en vochtbehoud te bekomen. Met 60% meer efficiëntie dan de concurrerende merken verbruikt Primo minder brandstof, bereikt Primo vlugger de gewenste baktemperatuur en laat Primo minder vocht ontsnappen. Hierdoor wordt de baktijd gereduceerd, blijft het vlees sappiger en wordt het voedsel smakelijker.



HET BAKOPPERVLAK
VAN PRIMO



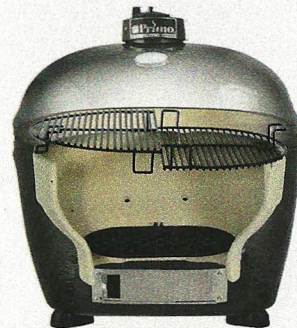
PERFECT OM TE BAKKEN VOOR EEN GROOT AANTAL MENSEN.

Met meer dan 0.5 m² * bakoppervlak en met de optionele supplementaire roosters, biedt de Primo Ovaal XL het grootst mogelijk verkrijgbare bakoppervlak van alle ceramische BBQs die op dit ogenblik op de markt zijn. Bak grotere porties en bedien al uw gasten tegelijk.

DE FLEXIBILITEIT VAN PRIMO



Standaard rooster



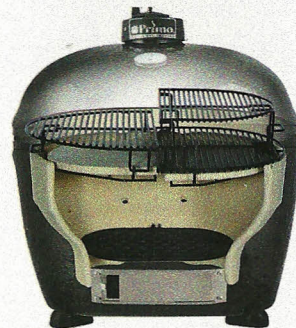
Omgekeerd standaard rooster



Standaard rooster
1 verhoogd rooster
1 druiprek
1 gietijzer verdeler



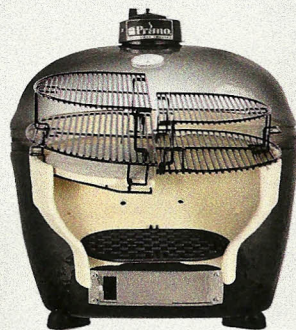
Omgekeerd standaard rooster
1 verhoogd rooster
1 druiprek
1 ceramische reflectorsteen
1 gietijzeren verdeler



Omgekeerd standaard rooster
1 verhoogd rooster
2 druiprekken
2 ceramische reflectorstenen



Standaard rooster
1 verhoogd rooster



Omgekeerd standaard rooster
2 verhoogde roosters
1 druiprek
1 ceramische reflectorsteen

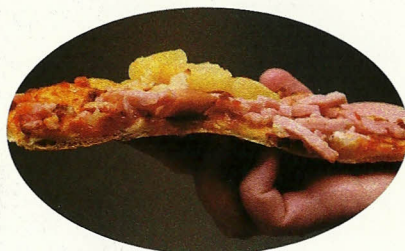


EÉN ROOSTER – EINDELOZE MOGELIJKHEDEN.

Bak met directe of indirecte warmte, rooster en rook allemaal in gelijk welke denkbare combinatie. Primo beschikt over een hele boel toebehoren en optionele roosters om u het BBQ gebeuren aangenaam en eenvoudiger te maken: een gietijzeren verdeler voor direct en indirect bakken, druiprekken, pizzastenen, een V rooster, een ceramische reflectorsteen. Zoveel Primo toebehoren, zoveel manieren om met de Primo te bakken.



BROOD



PIZZA



KAAS





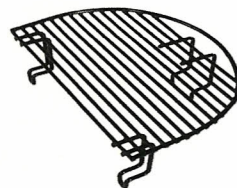
DE PIZZERIA PRIMO!

De Primo is niet alleen een grill of een toestel om mee te roken. Primo is ook een artisanale bakkerij, een echte pizzeria en een regelrechte kaasboetiek. De veelzijdigheid van Primo is legendarisch. Primo is uw ideaal voor uw speciale gelegenheden en feesten maar ook voor dagelijks gebruik.

o

o

DE TOEBEHOREN

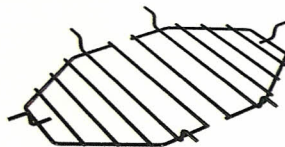


Supplementair rooster (1 per verpakking)

#00332 voor de Primo Ovaal XL

#00312 voor de Primo Ovaal Junior

Vergroot het bakoppervlak zodat u zonder beperking direct en indirect kunt gaan bakken.

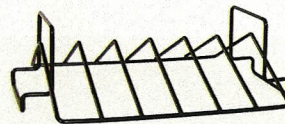


Druiprekken (2 per verpakking)

#00333 voor de Primo Ovaal XL

#00313 voor de Primo Ovaal Junior

Zet uw druippan op dit rooster of gebruik het om indirect te gaan bakken.



#00335 V-rooster

Kan gebruikt worden op de Primo Kamado en op de Primo Ovaal XL.

Op dit rooster kunt u de varkensribbetjes leggen of een kalkoen of kip of een ander groot stuk vlees.



Pizzasteen

#00338 40 cm geëmailleerd

#00340 33 cm geëmailleerd

#00348 40 cm niet geëmailleerd

#00350 33 cm niet geëmailleerd

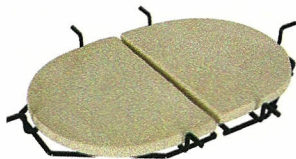
De emaille bevat geen lood en maakt het mogelijk om de steen makkelijk schoon te maken.



#00336 Steun voor het bakken van kip

#00337 Steun voor het bakken van kalkoen

Vul de recipiënten met bier, wij of appelsap om makkelijk sappiger en smakelijker gevogelte te bakken.



Ceramische reflectorsteen (2 per verpakking)

#00324 voor de Primo Ovaal XL

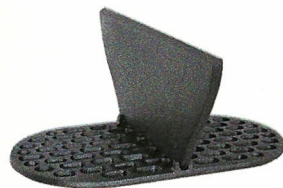
#00325 voor de Primo Ovaal Junior

Vormt uw Primo om tot een toestel om indirect te bakken. Te gebruiken met de druiprekken.



#00777 Grilltang

Om makkelijk een rooster op te heffen of weg te nemen van de Primo.



Gietijzeren verdeelplaat voor de vuurhaard

#00334 voor de Primo Ovaal XL

#00314 voor de Primo Ovaal Junior

Het rooster en de gietijzeren verdeelplaat creëren meerdere compartimenten die u toelaten om direct en indirect te bakken op hetzelfde ogenblik.



#00776 Aspook

Dit toebehoren is niet alleen makkelijk om de houtskool op te rakelen maar ook om overtollige as uit de Primo te trekken.



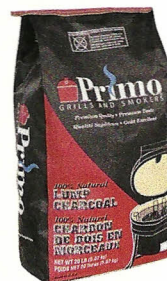
#00339 Numerieke thermometer
Kijk tegelijk de temperatuur
na van zowel het eten als de
Primo bakoven.



#00505 BBQ saus Primo met honing
#00501 Sterke pasta voor Primo voor kip
#00502 Saus voor visgerechten Primo
#00503 Saus van pecannoten Primo
#00504 Sterke looksaus Primo



#00409 Afdekzeil
voor de Primo Ovaal XL voor cradle
#00410 Afdekzeil
voor Primo Ovaal XL voor tafel cypres of teak
#00411 Afdekzeil
voor Primo Ovaal XL voor tafel compact



#00608 Stukken houtskool (9 kg)
Harde houtskool
100 % natuurlijk.



#00609 Aanmaakblokjes
(doos van 24 stuks)
Te gebruiken om de
houtskool in de Primo
snel aan te maken.



Gebruik uitsluitend natuurlijke houtskool
van Primo en natuurlijke aanmaakblokjes
van Primo Vermijd het gebruik van vloeibare
aanmaakmiddelen, aanmaakbriketten of
chemische aanmaakblokjes.

TOESTELLEN



#00778 Primo Ovaal XL
BBQ van 47 cm x 63.50 cm
Bakoppervlak van 0.26 m²
(kan vergroot worden tot meer dan 0.50 m²)
Gewicht 87 kg
Mogelijkheid om 4 kalkoenen
van 6 kg samen te bakken



#00779 Primo Kamado
BBQ van 47 cm x 47 cm
Bakoppervlak van 0.18 m²
(kan niet vergroot worden)
Gewicht 63.50 kg
Mogelijkheid om 2 kalkoenen
van 5.5 kg tegelijk te bakken



#00774 Primo Ovaal Junior
BBQ van 34 cm x 47 cm
Bakoppervlak van 0.135 m²
(kan vergroot worden tot 0.232 m²)
Gewicht 50 kg
Mogelijkheid om 2 kalkoenen
van 6 kg tegelijk te bakken

TAFELS VOOR BBQS



Tafels in kwaliteitshout

- #00603 Teak tafel voor Primo Ivaal XL zie foto hoger
- #00600 Cyprestafel voor Primo Ovaal XL (geen foto)
- #00601 Cyprestafel voor Primo Kamado (geen foto)
- #00605 Cyprestafel voor Primo Ovaal Junior (geen foto)



Compacte tafels

#00602 Compacte cyprestafel voor Primo Ovaal XL

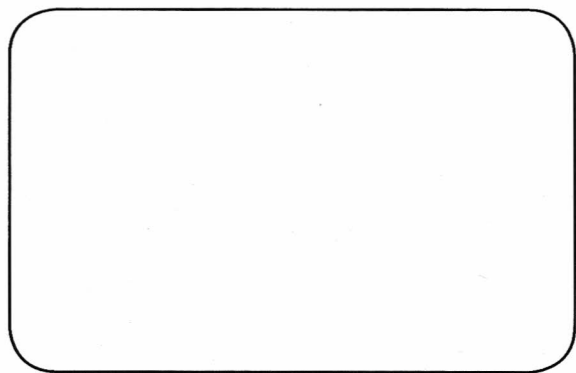


Robuste metalen kar

#00310 Metalen kar voor Primo Ovaal XL

#00300 Metalen kar voor Primo Kamado

#00306 Metalen kar voor Primo Ovaal Junior



Primo Grills and Smokers
3289 Montreal Industrial Way, Tucker, GA 30084
770-729-1110 • www.primogrill.com
VOLLEDIG GEMAAKT IN DE USA