

**ENDLICH DA: MEIN GRILL!**

**T:WIN**  
BY CHEF CENTRE  
**GRILL**



**DEIN GRILL!**



**MEIN GRILL!**



**UNSER GRILL!**

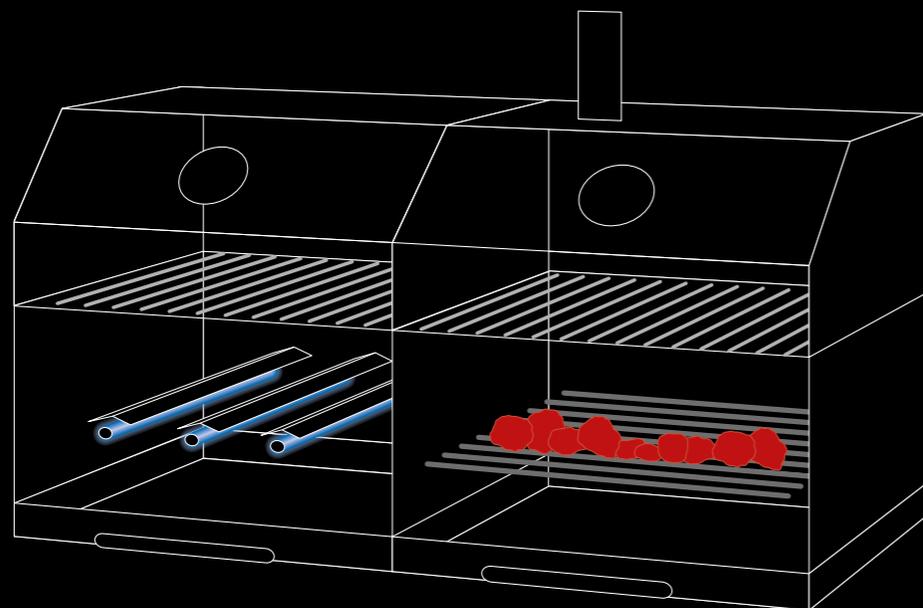
## **DER NEUE GRILLSTIL. FÜR ALLE UND JEDE VORLIEBE.**

Entwickelt aus der Erfahrung von Profi- und Hobby-Grillmeistern, bringt der T:WIN GRILL nicht nur mehr Möglichkeiten, sondern auch mehr Spass, mehr Genuss. Mit den Hitzequellen Gas und Kohle und dazu mit dem Smoker fürs Räuchern gelingt das Feinste – vom «à la minute», dem kurzen Anbraten der Grilladen, bis zum echten Barbecue bei niedriger Hitze. Ob Fleisch, Fisch oder Geflügel, ob Kartoffeln, Maiskolben oder Gemüse, ob mit Vorspeise oder mit Dessert – auf dem T:WIN GRILL lassen sich ganze Menüs nach unterschiedlichsten Vorlieben kreieren.

Mit dem angenehmen Effekt, dass alle zusammen das Essen geniessen können. Und dass das Warten auf den nächsten Gang kein Muss mehr ist, sondern nach Lust und Laune eine Pause eingelegt werden kann. Ganz im Sinne des Slow Food und des echten Genusses. Auf den grossen Grillflächen des Gas- und des Kohlegrills brutzeln verschiedene Speisen. Oder Sie lassen mit dem Smoker das Barbecue im Kohlegrill langsam heranreifen...

Wer einmal mit dem T:WIN GRILL gegrillt hat, ist Feuer und Flamme und will nichts anderes mehr.

# DREI HITZEQUELLEN. FÜR JEDE ANWENDUNG UND JEDEN GESCHMACK.

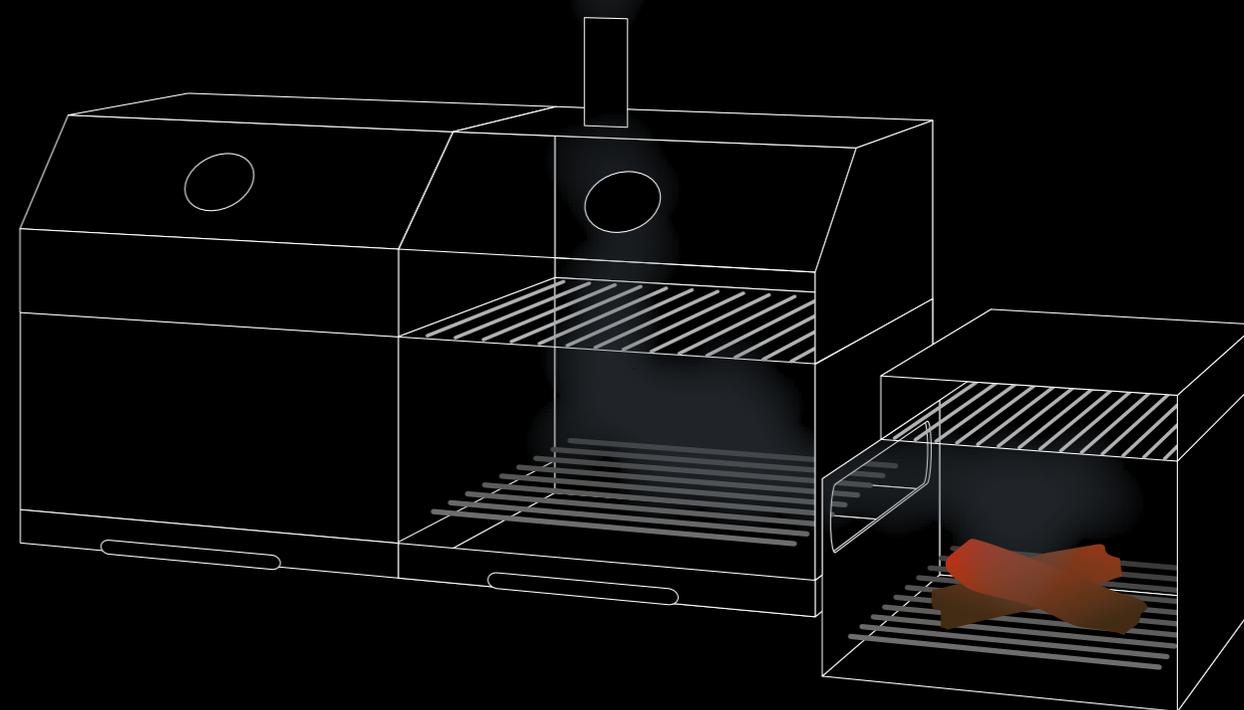


## 1 GASGRILL

Mit der individuellen Regulierung der Flammen kann die Temperatur jederzeit exakt dem Grillgut angepasst werden. Die abgedeckten Brenner lassen keinen Fettbrand entstehen und verteilen die Hitze optimal.

## +1 KOHLEGRILL

Der Kohlegrill ist mit verschiedenen Höhenstufen ausgestattet. Nicht das Grillgut, sondern der Kohlekorb wird angehoben oder abgesenkt. Die in der Front zu öffnende Lüftungsschlitze sorgen für eine ideale Luftzirkulation.



## =3 HOLZKOHLEGRILL SMOKER

Hier wird das Grillgut bei indirekter Hitze und Raucharoma langsam und schonend gegart. Durch das Räuchern bei maximal 120° entsteht ein feiner, aromatischer Barbecue-Geschmack. Das Grillgut wird sehr zart und bleibt über mehrere Stunden saftig in einer feinen Kruste.

**PERFEKT ANGEPASSTE ZUBEREITUNG.  
FÜR JEDEN GENUSS.**



**PRÄZISE EINSTELLUNG**

Dank der präzise einstellbaren Hitze des Gasgrills erhält auch delikates Grillgut wie Fisch die genau richtige Konsistenz und den gewünschten feinen Geschmack.



**GESCHMACKVOLLE HITZE**

Der Kohlegrill ist immer noch die beste Wahl, wenn Fleisch ein natürliches, kräftiges Grillaroma erhalten soll. Innen zart und aussen knusprig – so wird es auf dem Teller zum erlesenen Genuss.

**MIT GAS SELBSTVERSTÄNDLICH**

**MIT HOLZKOHLE NATÜRLICH**

## **SLOW FOOD AUS DEM SMOKER. DIE RAFFINIERTE METHODE.**



### **BEI 20° BIS 40°**

Kalt geräucherte Speisen wie zum Beispiel Lachs entfalten ihr natürliches Aroma in verfeinerter Art und kommen herrlich zart auf den Tisch. Ein Genuss, der immer beliebter wird.



### **BEI 60° BIS 120°**

Mit Warmräuchern im Smoker erhält Fleisch den echten Barbecue-Geschmack, wie er durch keine andere Methode zu erreichen ist. Eine Fleisch-Vorliebe, die von vielen geteilt wird und den Smoker fast unentbehrlich macht.

**FEINSCHMECKEND KALT**

**ODER WARM GERÄUCHERT**

# DER KING SIZE GRILL T:36. WENN DER BEDARF GROSS IST.



## T:WIN GRILL T:36

Gas- und Kohlesystem gleichzeitig nutzbar; 3 Edelstahlbrenner, 8,79 kWh; Zündsystem: Multi Spark, elektrisch; emaillierte Grillroste; 2 Warmhalteroste; je 1 Fett-/Kohleauffang-Schublade; 2 Grillflächen, je 42 x 42 cm; H 122 cm x B 164 cm (134 cm Seitentablar abgeklappt) x T 61 cm; Arbeitshöhe 90 cm.



## MIT OPTION SMOKER

Die optional erhältliche Smokerbox – ein «Must» für alle BBQ-Fans! Anstelle des rechten Tablars einfach zu montieren; H 32,5 x B 56 x T 41 cm; Hochtemperaturlack schwarz; seitliche Türe mit verstellbarer Luftzugscheibe; einfach zu reinigender emaillierter Grillrost.

# DER KOMPAKT GRILL T:30. WENN ES ETWAS WENIGER SEIN DARF.



## T:WIN GRILL T:30

Gas- und Kohlesystem gleichzeitig nutzbar; 2 Edelstahlbrenner, 5.8 kWh; Zündsystem: Multi Spark, elektrisch; Gusseisen-Grillroste; 1 Warmhalterost; je 1 Fett-/Kohleauffang-Schublade; 2 Grillflächen, je 33 x 42 cm; H 110 cm x B 120 cm (87.5 cm Seitentablar abgeklappt) x T 60 cm; Arbeitshöhe 85 cm; zweites Tablar optional erhältlich.



## MIT OPTION SMOKER

Die optional erhältliche Smokerbox – ein «Must» für alle BBQ-Fans! Anstelle des rechten Tablars einfach zu montieren; H 32.5 x B 56 x T 41 cm; Hochtemperaturlack schwarz; seitliche Türe mit verstellbarer Luftzugscheibe; einfach zu reinigender emailierter Grillrost.

# DIE ZUVERLÄSSIGEN ASSISTENTEN. DAS PRAKTISCHE ZUBEHÖR.



## GUSSEISEN-GRILLPLATTE

Die Gusseisen-Wendeplatte verfügt über zwei praktische Seiten. Eine Seite ist geriffelt und eignet sich damit bestens fürs scharfe Anbraten von Steaks. Die andere Seite ist flach und damit ideal fürs Braten zum Beispiel von Meeresfrüchten, Speck und Eiern.



## GUSSEISEN-GRILLROSTE ZU T:36

Die Gusseisen-Grillroste sind matt emailliert und im 2-er Set erhältlich. Gusseisen speichert die Hitze extrem gut und überträgt diese perfekt auf das Grillgut.



## SEITENTABLAR

Das einzeln erhältliche Seitentablar erweitert die Arbeitsfläche beim T:30. Es ist abklappbar und wird einfach und ohne Werkzeug eingehängt.



## PIZZASCHAUFEL

Mit der Pizzaschaufel kann man die Pizza einfach und schnell auf den Stein legen oder herunter nehmen. Die Pizzaschaufel ist aus poliertem, lebensmittelneutralem Edelstahl 430. Mit 25 cm Länge und 24 cm Breite hat sie die ideale Grösse. Der schwarze Bambusgriff ist einklappbar.



## PIZZA-SET

Für Pizza, Brote, Tortillas und mehr ist der Pizzastein die ideale Backunterlage. Er nimmt die Hitze auf und absorbiert überflüssige Feuchtigkeit, das Backgut wird schön knusprig. Dazu erhalten Sie ein verchromtes Servicegestell, einen Rollschneider sowie eine Pizzaschaufel.



## HANDSCHUHE

Zwei Fingerhandschuhe aus Leder mit spezieller Innenisolation schützen die Hände sicher vor Verbrennungen. Ermöglichen einen festen Griff und sind dabei sehr angenehm beim Tragen.



## SMOKERBOX

Die Smokerbox passt zu T:30 und T:36. Damit wird der T:WIN GRILL von Chef Centre zum echten Smoker, dem klassischen Zubereitungsgerät aus dem Ursprungsland des Barbecues. Die Smokerbox kann jederzeit einfach anstelle des rechten Tablars eingehängt und verschraubt werden.



## ABDECKHAUBE

Für den T:30 und T:36 gibt es die jeweils passende Abdeckung zum Schutz vor Wind und Wetter. Die Abdeckhauben passen mit und ohne angesetzte Smokerbox.



## MEAT-CHECK

Der digitale Kerntemperatur- und Umluftmesser misst mit zwei Sensoren die Kerntemperatur im Grillgut und die Umgebungstemperatur im Grill. Hat das Grillgut die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Piepstön. Misst Temperaturen bis 380°C.



## COCO PREMIUM BRIQUETTES

Die ökologische Alternative zu Holzkohle mit 95% Kokusschalen-Anteil. Vorteile: geringe Rauchbildung, 3 mal längere Brenndauer, doppelte Hitzeentwicklung, konstante Hitze, keine Flammen und Funken, keine Flugasche, minimalste Aschenrückstände.



## KOHLEANZÜNDER

Der praktische Kohleanzünder aus poliertem Edelstahl 430 reduziert das Entflammen der Kohle auf ein Minimum. Der Trichter ballt die entstehende Hitze, so dass die Kohle schnell glüht.



## GRILLBÜRSTE & ERSATZ-KÖPFE

Die Grillbürste aus rostfreiem Edelstahl mit Messing-Borsten reinigt die Grillroste perfekt. Besonders gut geht es, wenn die Roste warm sind.

The logo for TWIN BY CHEF CENTRE GRILL is presented in a white square. The word 'TWIN' is in a bold, black, sans-serif font, with a small red square positioned between the 'I' and 'N'. Below 'TWIN' is the text 'BY CHEF CENTRE' in a smaller, black, sans-serif font. At the bottom of the square, the word 'GRILL' is written in a large, bold, black, sans-serif font.

**TWIN**  
BY CHEF CENTRE  
**GRILL**

CHEF CENTRE GMBH  
BERLINER STR. 42  
16540 HOHEN NEUENDORF  
TEL: +49 3303/507 89 99  
FAX: +49 3212/124 02 80  
[WWW.CHEFCENTRE.DE](http://WWW.CHEFCENTRE.DE)