Traeger Pelletgrill

Mein Allrounder, der Traeger Pro Series 22 Pelletgrill:

Echtes Holz, echter Rauch, echter Geschmack und das bei einer Bequemlichkeit wie einem Backofen. Gibts nicht? Klar, bei einem Pelletgrill! Dank der Benutzerfreundlichkeit und der kinderleicht zu handhabenden Bedienungselemente des Traeger kann man sich auf das Wichtige konzentrieren: auf das Essen und seine Freunde! Einfach den Grill anschalten und schon übernimmt ein präzises Temperaturregelsystem, startet die Brennkammer und hält die gewünschte Hitze konstant.

Der Traeger ist mein momentan liebstes Grillgerät. Er hat eine Grillfläche von 56 cm x 48 cm und reicht somit auf jeden Fall aus, um eine größere Gesellschaft zu verköstigen. Pelletgrills sind absolute Allrounder mit denen man wirklich alles machen kann. Man kann grillen, räuchern, backen, braten, schmoren und natürlich smoken, was ja für amerikanisches BBQ wichtig ist. Viele bezeichnen ihn als Altherrengrill, weil man mit ihm eine Temperatur einstellen kann und er sie selbst hält, aber gerade diese Funktion ist super. Ich liebe Longjobs, aber mit dieser Funktion macht er einem das Grillen wirklich super einfach.

& amp;lt;A rel="nofollow" HREF="http://ws-eu.amazon-adsystem.com/widgets/q?rt=tf_cw& amp;ServiceVersion=20070822& amp;MarketPlace=DE& amp;ID=V20070822%2FDE%2Fan070-21%2F8010%2Fd0d01c4f-7179-47a9-a683-2fb07c24edc6& amp;Operation=NoScript"& amp;gt;Amazon.de Widgets& amp;lt;/A& amp;gt;

Funktionen/Merkmale:

- 20.000 BTU/21.000 kJ
- 3.690 cm² Grillfläche
- Kapazität der Pelletkammer: 8,2 kg
- Digital-Controller "Pro" mit °C Anzeige und integriertem Fühler im Garraum
- Zwei weitere Grillgut-Fühler können parallel noch am Digital-Controller "Pro" angeschlossen werden.
- 10 verschiedene Temperaturstufen: Smoke (74 °C), 82 °C, 107 °C, 121 °C, 135 °C, 148 °C, 162 °C, 176 °C, 190 °C und High (232 °C).
- Startfunktion auf Stufe Smoke, und Abschaltautomatik mit Lüfternachlauf.
- Der Induktionsventilator zirkuliert die Hitze und den Rauch der Pellets gleichmäßig in die Garkammer.
- Die präzise Hochleistungs-Schnecke transportiert die Pellets von der Pelletkammer zur Brennkammer. Je nach ausgewählter Temperatur erfolgt dies schneller oder langsamer.
- Der in die Brennkammer integrierte Zünder entflammt die Pellets automatisch und hält das Feuer im Gang. Nie wieder Stress mit erloschener Kohle.
- Stromversorgung und Energieverbrauch: In der Startphase von ca. 5 Minuten liegt die Leistung bei ca. 300 Watt, danach regelt der Digital-Controller "Pro" die eingestellte Temperatur bei einem Stromverbrauch von ca. 50 Watt.
- Die Abschaltautomatik kann einfach auf dem Drehregler des Digital-Controllers "Pro" ausgewählt werden. Nun schaltet die Schnecke ab und der Induktionslüfter zirkuliert die Luft noch für ca. 5 Minuten weiter, damit die restlichen Pellets noch verbrennen und somit keine Reste mehr in der Brennkammer verbleiben.
- 230 V Version - CE zertifizierte Ausführung für den deutschen Markt.

Abmessungen und Gewicht:

- Hauptgrillrost: ca. 56 x 48 cm
- Zusatzgrillrost: ca. 56 x 18 cm
- Abmessung: ca. 124,5 x 101,6 x 68,6 cm (HxBxT)
- Gewicht: ca. 46,7 kg.
- Farbe: Blau/Schwarz (Deckel/Korpus)