

# Grill- Vergnügen

Grillmodelle,  
Rezepte und  
Tipps

**CAMPINGGAZ**<sup>®</sup>

Modèles de grils,  
recettes et astuces  
des pros

# Le plaisir de la grillade



# Sommerluft, Grillgenuss

**Grillieren gehört zum Sommer wie die Sonne und das Schwimmbad. Grillieren heisst gemeinsame Zubereitung, gemeinsamer Genuss und gleichzeitig entspannte Atmosphäre in freier Natur.**

Mit einem Gasgrill von Campingaz® sind die Vorbereitungen für dieses gemeinsame Erlebnis besonders schnell und einfach. Er funktioniert auf Knopfdruck, die Temperatur ist regelbar, er ist Herd und Backofen in einem – im Sommer wie im Winter und egal, ob Sie ein Freund von klassischem oder exotischem Grillgut sind.

Grillieren ist eine glühende Leidenschaft, die einen nicht mehr loslässt. Schon gar nicht, wenn Sie ein gutes Gerät haben, das auf Ihre Wünsche zugeschnitten ist.

## Chaleur de l'été, plaisir de la grillade

**La grillade est à l'été ce que la piscine est au soleil. La grillade englobe la joie de se retrouver entre amis, le plaisir de la préparation commune et l'ambiance détendue en pleine nature.**

Avec un gril à gaz de Campingaz®, les préparations pour une grillade réussie sont particulièrement simples et rapides. Pour la mise en service, il suffit d'une simple pression, la température est réglable, le gril fait également office de plaque et de four, l'utilisation est possible en été comme en hiver, que vous soyez un adepte de cuisine traditionnelle ou exotique.

La grillade est une activité passionnante, auquel chacun y prend goût. Surtout si vous possédez le gril qui correspond à vos besoins.



Unsere  
Lieblingsgerichte  
vom Grill

Nos  
plats préférés pour  
la grillade



**Tomme  
Tomme**

Seite-Page **7**



**Rindshuftspiessli  
Brochettes  
de rumsteck**

Seite-Page **10**



**Forellenfilets  
Filets de truite**

Seite-Page **18**



**Schokolade-Äpfel  
Pommes  
au chocolat**

Seite-Page **23**



### C-Line

Schluss mit Stichflammen und Rauch, kein verbranntes Grillgut mehr auf dem Teller. Unsere Spitzengeräte der C-Line bieten das einzigartige, seitliche Radiant Burner System (RBS®) und haben dank des Hitzereflektors eine besonders gleichmässige Hitzeverteilung auf dem Grillrost. Für sichere Handhabung, schnelle Zubereitung und schonend gegartes Grillgut.

Plus de fumée, ni de flammes jaillissantes. La gamme exclusive C-Line est équipée du système Radiant Burner (RBS®) qui permet une cuisson saine et savoureuse. L'apport d'un réflecteur de chaleur améliore les performances du gril en terme de répartition de la chaleur sur la grille de cuisson. Pour une utilisation en toute sécurité, une préparation rapide et une viande mijotée à souhait.

Grillgut ca. eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen.  
Sortir les mets et viandes du réfrigérateur env. une heure avant leur cuisson.



**Ablageboden aus Glas**  
Tablette de rangement en verre

**Deckel mit Panoramafenster**  
Couvercle avec fenêtre panoramique



**Ablageböden aus Metall**  
Tablettes de rangement en métal



**Seitenkocher 2,3 kW**  
Réchaud latéral 2,3 kW

### Eigenschaften

- RBS®-Technologie mit Hitzereflektor
- 2 Seitenbrenner aus Keramikwaben
- Seitenablagen mit Haken für Zubehör
- Deckel mit Fenster und Temperaturanzeige
- Mitgehender Warmhalterost
- Fettauffangschale und Grillwanne herausziehbar
- Elektronische Zündung
- Zweiteiliger Grillrost

### Caractéristiques

- Système RBS® avec réflecteur de chaleur
- 2 brûleurs latéraux en céramique
- Tablettes latérales avec crochets pour accessoires
- Couvercle avec vitre et thermomètre
- Grille de mijotage articulée
- Barquette pour la récupération des graisses et fond de cuve amovibles
- Allumage électronique
- Grille en 2 parties



### C-Line 2400 Super

- Grillfläche: 2450 cm<sup>2</sup>
- Grillroste aus Gusseisen, zweifach emailliert
- Leistung: 9,4 kW
- Surface de cuisson: 2450 cm<sup>2</sup>
- Grilles en fonte, émaillées double couche
- Puissance: 9,4 kW



**Textilverkleidung**  
Cache-bouteille en textile



### C-Line 2400

- Grillfläche: 2450 cm<sup>2</sup>
- Grillroste aus Gusseisen, zweifach emailliert
- Leistung: 9,4 kW
- Surface de cuisson: 2450 cm<sup>2</sup>
- Grilles en fonte, émaillées double couche
- Puissance: 9,4 kW

Die C-Line gibt es auch kleiner: Grillfläche 1900 cm<sup>2</sup>, Leistung 7,8 kW, Deckel mit Standard-Fenster. Siehe Übersicht Seiten 12-13 oder fragen Sie Ihren Fachhändler.

Les modèles C-Line sont également disponibles de taille plus petite: surface de cuisson 1900 cm<sup>2</sup>, puissance 7,8 kW, couvercle avec fenêtre standard. Voir sommaire pages 12-13 ou veuillez demander votre revendeur.

### C-Line 2400 Deluxe

- Grillfläche: 2450 cm<sup>2</sup>
- Grillroste aus Gusseisen, zweifach emailliert
- Leistung: 9,4 kW + 2,3 kW
- Surface de cuisson: 2450 cm<sup>2</sup>
- Grilles en fonte, émaillées double couche
- Puissance: 9,4 kW + 2,3 kW



### RBS® Classic

Das RBS®-Basismodell mit über 10-jähriger Erfolgsgeschichte.  
Le modèle de base RBS® avec plus de 10 ans de succès sur le marché.



Grosse Fleischstücke auf grosser Flamme kurz anbraten. Fertig grillieren bzw. garen bei kleiner Hitze oder indirekte Grilliermethode anwenden.  
Toujours saisir les gros morceaux de viande à grande chaleur. Terminer la cuisson à température basse ou utiliser la méthode pour griller indirectement.

#### RBS® Classic

- Grillfläche: 1600 cm<sup>2</sup>
- 2-teiliger Grillrost, verchromt
- Leistung: 8,2 kW
- Surface de cuisson: 1600 cm<sup>2</sup>
- Gritte chromée, en 2 parties
- Puissance: 8,2 kW



**Keramiksteine für gleichmässige Hitzeverteilung**

Pierres céramiques pour une distribution homogène de la chaleur



**Herausziehbare Fettauffangschale**

Lèchefrite amovible

## Grillierter Tomme auf Gurkensalat

### Vorspeise für 4 Personen

**Vor- und Zubereitungszeit:** ca. 20 Min.  
**Grillieren:** ca. 6 Min.

#### Zutaten:

- SALAT**
- 1 TL grobkörniger Senf
  - 2 EL Weissweinessig
  - 3 EL Olivenöl
  - 1/2 Bund Dill
  - 1/2 Bund Pfefferminze
  - Salz und Pfeffer, nach Bedarf
  - 600 g Gurken

#### TOMME

- 4 Tommes nature (je ca. 100 g)
- 1/2 EL Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle

#### Zubereitung:

##### SALAT

1. Für die Sauce Senf mit Essig und Öl gut verrühren. Kräuter fein schneiden, zur Sauce geben, würzen.
2. Gurken evtl. schälen, halbieren, entkernen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit der Sauce mischen.

##### TOMME

1. Tommes mit Öl bestreichen, würzen.
2. Bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 3 Min. grillieren.
3. Tommes auf dem Salat anrichten.

### Entrée pour 4 personnes

**Mise en place et préparation:** env. 20 min  
**Grillieren:** env. 6 min

#### Ingrédients:

##### SALADE

- 1 cc de moutarde à l'ancienne
- 2 cs de vinaigre de vin blanc
- 3 cs d'huile d'olive
- 1/2 bouquet d'aneth
- 1/2 bouquet de menthe
- sel et poivre, selon goût
- 600 g de concombres

##### TOMME

- 4 tommes nature (env. 100 g chacune)
- 1/2 cs d'huile d'olive
- poivre du moulin

#### Préparation:

##### SALADE

1. Pour la sauce, bien remuer la moutarde avec le vinaigre et l'huile. Ciseler les herbes, ajouter à la sauce, assaisonner.
2. Peler les concombres si nécessaire, les partager en deux, les épépiner, puis les couper en tranches d'env. 5 mm d'épaisseur, mélanger avec la sauce.

##### TOMME

1. Badigeonner les tommes avec l'huile, assaisonner.
2. Faire griller sur feu moyen env. 3 min de chaque côté.
3. Dresser les tommes sur la salade.

## Tomme grillée sur salade de concombre

### RBS®-Technologie

Die beiden Keramikbrenner sind nicht im Boden, sondern an den Seiten der Grillwanne fixiert. Der Hitzereflektor (oder Keramiksteine) versorgt das Grillgut von unten mit Hitze. Diese einfache Idee verhindert, dass Fett und Fleischsaft in die Flammen tropfen und sich entzünden.

### Technologie RBS®

Les brûleurs radiants en céramique sont fixés sur les parois verticales et non en fond de cuve. Le réflecteur de chaleur (ou les pierres céramiques) emmagasine la chaleur et l'amène vers le haut. Les graisses ne s'écoulent pas sur les brûleurs; elles ne s'enflamment pas.



**Keine Stichflammen**  
Pas de flammes jaillissantes



**Hitzereflektor C-Line**  
Réflecteur de chaleur C-Line

Patent pending





**Adelaide®**

Inspiriert von der australischen Grillküche bietet die Linie Adelaide® grosse Grillflächen und vielseitige Grillmöglichkeiten. Sie sind die idealen Grills für ausgiebige Grillabende mit Freunden und der Familie. Sie sind verfügbar in verschiedenen stilvollen Designs, in verschiedenen Grössen und Leistungsstufen (siehe Seiten 12/13).

Les grills Adelaide® comptent sur leur charme, grâce à leur design australien, et leur multifonctionnalité, avec une large surface de cuisson mixte (grille / plaque de cuisson), pour varier les plaisirs. Ce sont les grills idéaux pour les grands barbecues en famille ou entre amis. Ils sont disponibles en différentes exécutions, tailles et performances (voir pages 12/13).

**Eigenschaften**

- Grillrost und Grillplatte aus Gusseisen, emailiert
- Gusseiserne Brenner mit Hitzeschild
- Gewölbter Deckel mit Temperaturanzeige
- Warmhalterost
- Herausziehbares Fettauffangblech
- Elektronische Zündung (Adelaide® Premium)

**Caractéristiques**

- Grille et plaque de cuisson en fonte, émaillées
- Brûleurs en fonte avec diffuseur de chaleur
- Couvercle coulissant avec thermomètre
- Grille de mijotage
- Lèchefrite amovible
- Allumage électronique (Adelaide® Premium)

**Gusseiserne Brenner mit Hitzeschild**

Brûleurs en fonte avec diffuseur de chaleur



**Seitenkocher 2,3 kW**

Réchaud latéral 2,3 kW



**Herausziehbare Fettauffangbleche**

Plaques de récupération de graisse amovibles



Fisch und Fleisch während der gesamten Grilldauer nur einmal wenden. Grillzange oder -schaufel verwenden. Pendant la cuisson ne tournez vos grillades qu'une seule fois. Utiliser une pince à viande ou une spatule pour les tourner.

**Adelaide® 4 Premium Deluxe**

- Grillfläche: 3540 cm<sup>2</sup>
- 4 Brenner aus Gusseisen
- Leistung: 21 kW + 2,3 kW
- Surface de cuisson: 3540 cm<sup>2</sup>
- 4 brûleurs en fonte
- Puissance: 21 kW + 2,3 kW

**Adelaide® 3 Classic L**

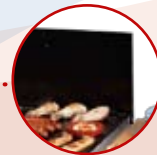
- Grillfläche: 2800 cm<sup>2</sup>
- 3 Brenner aus Gusseisen
- Leistung: 14 kW
- Surface de cuisson: 2800 cm<sup>2</sup>
- 3 brûleurs en fonte
- Puissance: 14 kW



Grillgut erst kurz vor dem Servieren salzen, wenn überhaupt nötig. Ne pas saler les viandes crues, si nécessaire, les saler juste avant de les servir.

**Adelaide® 3 Woody**

- Grillfläche: 2800 cm<sup>2</sup>
- 3 Brenner aus Gusseisen
- Leistung: 14 kW
- Surface de cuisson: 2800 cm<sup>2</sup>
- 3 brûleurs en fonte
- Puissance: 14 kW



**Flachdeckel, schützt die Grillfläche und dient als Windschutz**

Couvercle plat servant de protection et pare-vent

**Grillplatte aus Gusseisen**

Gusseiserne Grillplatten speichern die Hitze und leiten diese optimal an das Grillgut weiter. Plattengasgrills sind bestens für die Zubereitung von dickeren Fleischstücken geeignet.

**Plaque de cuisson en fonte**

La plaque de cuisson en fonte a la faculté de particulièrement bien emmagasiner et redistribuer la chaleur. La cuisson au contact est idéale pour préparer de gros morceaux de viande.



**Hauptspeise für 4 Personen****Vor- und Zubereitungszeit:** ca. 20 Min.**Marinieren:** ca. 30 Min.**Grillieren:** ca. 1 Std.**Zutaten:****BAKED POTATOES**

4 mehlig kochende Kartoffeln  
(je ca. 200 g)  
4 Stück Alufolie (je ca. 25 x 25 cm)  
180 g Crème fraîche  
1/2 TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1/2 Bund Schnittlauch

**SPIESSLI**

600 g Rindshuft  
1 Zucchini  
8 Holzspießchen  
1/2 Zitrone  
1 EL süsser Sherry  
1 EL Olivenöl  
1 EL Sojasauce  
1 Schalotte  
1 EL Thymianblättchen

**Zubereitung:****BAKED POTATOES**

1. Kartoffeln unter fließendem Wasser bürsten, abtropfen. Kartoffeln in je ein Stück Alufolie wickeln.
2. Bei hoher Hitze ca. 1 Std. grillieren. Kartoffeln gelegentlich wenden.
3. Crème fraîche würzen. Schnittlauch fein schneiden, darunter mischen.

**SPIESSLI**

1. Fleisch in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden. Zucchini in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit dem Fleisch abwechselungsweise an Spießchen stecken.
2. Zitrone auspressen. Saft mit Sherry, Olivenöl und Sojasauce verrühren. Schalotte fein hacken, mit den Thymianblättchen darunter mischen. Spießli damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Min. marinieren. Marinade abstreifen, beiseite stellen.
3. Bei hoher Hitze rundum ca. 4 Min. grillieren, gelegentlich mit der beiseite gestellten Marinade bestreichen.
4. Baked Potatoes kreuzweise einschneiden, mit Crème fraîche zu den Spießli servieren.

Rindshuftspießli  
mit Baked Potatoes

**Eine Auswahl an Grillzubehör – passend zum Menü:****Notre sélection d'accessoires – selon le menu:****Fleischmesser**

Ergonomisches Design und glatte Klinge.

**Couteau à viande**

Design ergonomique et lame lisse.

**Bambus-Grillspiesse**

Mit praktischer Grifffläche.

**Brochettes bambou**

Avec poignée pratique.



Holz- und Bambusspieße vor dem Bestecken während ca. 1 Stunde in warmes Wasser legen.  
Avant de faire des brochettes, tremper les brochettes en bois ou en bambou pendant env. 1 heure dans l'eau chaude.

Brochettes  
de rumsteck et  
baked potatoes

**Grillbesteck**

Mit ausziehbaren Griffen.

**Set à ustensiles**

Avec poignées extensibles.

**Plat principal pour 4 personnes****Mise en place et préparation:** env. 20 min**Mariner:** env. 30 min**Grillier:** env. 1 h**Ingrédients:****BAKED POTATOES**

4 pommes de terre à chair farineuse (env. 200 g chacune)  
4 feuilles de papier aluminium (env. 25 x 25 cm chacune)  
180 g de crème fraîche  
1/2 cc de sel  
poivre du moulin  
1/2 bouquet de ciboulette

**BROCHETTES**

600 g de rumsteck	1 cs d'huile d'olive
1 courgette	1 cs de sauce soja
8 brochettes en bois	1 échalote
1/2 citron	1 cs de feuilles de thym
1 cs de xérès doux	

**Préparation:****BAKED POTATOES**

1. Brosser les pommes de terre sous l'eau du robinet, égoutter. Envelopper les pommes de terre dans les feuilles d'aluminium.
2. Faire griller sur feu vif à couvert env. 1 heure. Tourner les pommes de terre de temps en temps.
3. Assaisonner la crème fraîche. Ciseler la ciboulette, incorporer.

**BROCHETTES**

1. Couper la viande en dés d'env. 2 cm. Couper la courgette en tranches d'env. 5 mm d'épaisseur, piquer en alternant avec la viande sur les brochettes.
2. Presser le citron. Mélanger le jus, le xérès, l'huile d'olive et la sauce soja. Hacher finement l'échalote, mélanger avec le thym. Badigeonner les brochettes de ce mélange, laisser mariner à couvert au réfrigérateur pendant env. 30 minutes. Racler la marinade, la mettre de côté.
3. Faire griller sur feu vif de toutes parts env. 4 min, badigeonner de temps en temps avec la marinade mise de côté.
4. Inciser les baked potatoes en croix, servir en accompagnement des brochettes avec la crème fraîche.

Modell	BRENNER			GRILLFLÄCHE			AUSSTATTUNG			Platzbedarf (BxTxH)	Leistung
	Technologie	Anzahl Brenner	Material	Masse	Anzahl Roste	Material	Seitenkocher	Warmhalterost	Drehspieß* <sup>3</sup>		
C-Line 2400 Deluxe	RBS®	2	K	67 x 36,5 cm	2	G e	• (2,3 kW)	•	•	152 x 63 x 112 cm	9,4 kW + 2,3 kW
C-Line 2400 Super	RBS®	2	K	67 x 36,5 cm	2	G e		•	•	152 x 63 x 112 cm	9,4 kW
C-Line 2400	RBS®	2	K	67 x 36,5 cm	2	G e		•	•	152 x 63 x 112 cm	9,4 kW
C-Line 1900 Deluxe	RBS®	2	K	52 x 36 cm	2	G e	• (2,3 kW)	•	•	127 x 63 x 112 cm	7,8 kW + 2,3 kW
C-Line 1900 Super	RBS®	2	K	52 x 36 cm	2	G e		•	•	127 x 63 x 112 cm	7,8 kW
C-Line 1900	RBS®	2	K	52 x 36 cm	2	e		•	•	127 x 63 x 112 cm	7,8 kW
RBS® Classic	RBS®	2	K	54 x 30 cm	2	c		•	•	136 x 43 x 110 cm	8,2 kW
Adelaide® 4 Premium Deluxe	Z / P	4	G	77 x 46 cm	1 + 1* <sup>2</sup>	G e	• (2,3 kW)	•		160 x 61 x 114 cm	21 kW + 2,3 kW
Adelaide® 4 Premium	Z / P	4	G	77 x 46 cm	1 + 1* <sup>2</sup>	G e		•		160 x 61 x 114 cm	21 kW
Adelaide® 3 Premium Deluxe	Z / P	3	G	60 x 46 cm	1 + 1* <sup>2</sup>	G e	• (2,3 kW)	•		143 x 61 x 114 cm	14 kW + 2,3 kW
Adelaide® 3 Premium	Z / P	3	G	60 x 46 cm	1 + 1* <sup>2</sup>	G e		•		143 x 61 x 114 cm	14 kW
Adelaide® 4 Classic L Deluxe	Z / P	4	G	77 x 46 cm	1 + 1* <sup>2</sup>	G e	• (2,3 kW)	•		144 x 59 x 108,6 cm	21 kW + 2,3 kW
Adelaide® 3 Classic L	Z / P	3	G	60 x 46 cm	1 + 1* <sup>2</sup>	G e		•		128 x 59 x 108,6 cm	14 kW
Adelaide® 3 Woody	Z / P	3	G	60 x 46 cm	1 + 1* <sup>2</sup>	G				128 x 59 x 88,4 cm	14 kW
El Prado 1800 D	BF	2	I	54 x 33,5 cm	2	e	• (2,3 kW)	•		112 x 47 x 113 cm	4 kW + 2,3 kW
El Prado 1800 Plus	BF	2	I	54 x 33,5 cm	2	e		•		112 x 47 x 113 cm	4 kW
El Prado 1800 W	BF	2	S	54 x 33,5 cm	2	e		•		112 x 47 x 113 cm	4 kW
El Prado 1800	BF	2	S	54 x 33,5 cm	2	e		•		112 x 47 x 113 cm	4 kW
Texas™ US No 2	Z	1 DB* <sup>1</sup>	G	55 x 33 cm	1	G	• (2,3 kW)	•	•	122 x 53 x 112 cm	8,2 kW + 2,3 kW
Texas™ US No 1	Z	1 DB* <sup>1</sup>	G	55 x 33 cm	1	G		•	•	122 x 53 x 112 cm	8,2 kW
Expert 2 Super	L	1 DB* <sup>1</sup>	G	50 x 30 cm	1	e		•	•	110 x 50 x 111 cm	7 kW
Rancho® Super	L	1 DB* <sup>1</sup>	S	50 x 30 cm	1	c			•	132 x 50 x 102 cm	7 kW
Fargo™	K	1	S	47 x 31 cm	1	e				62 x 34 x 22 cm	4,5 kW
3 in 1 Grill CV	K	1	S	34 x 24,5 cm	1	T				46 x 35 x 17 cm	1,5 kW
Camping Kitchen® Grill	K	2	S	46 x 25 cm	1	T				53,3 x 33,5 x 12 cm	1,7 kW + 2,3 kW
Modèle	Technologie	No. de brûleurs	Matériel	Dim.	Nombre de grilles	Matériel	Réchaud latéral	Grille de mijotage	Tournebroche* <sup>3</sup>	Surface nécessaire (lxpxh)	Puissance
		BRULEURS		SURFACE DE CUISSON			EQUIPEMENT				

**Technologie / Technologie:**

Radiant Burner System (RBS®) - Zeltbrenner / Brûleurs avec diffuseur de chaleur [Z] - Grillplatte / Plaque de cuisson [P] - Blue Flame (BF) - Lavasteine / Pierres de lave [L] - Kontaktplatte / Grillen au contact [K]

**Material / Matériel:**

Keramik / Céramique [K] - Gusseisen / Fonte [G] - Edelstahl / Inox [I] - Stahl / Acier [S] - Teflon / Téflon [T] - verchromt / chromé [c] - emailliert / émaillé [e]

\*<sup>1</sup> Doppelbrenner / Brûleur double (DB)

\*<sup>2</sup> 1 Grillrost und 1 Grillplatte / 1 grille et 1 plaque de cuisson

\*<sup>3</sup> Der Drehspieß ist als Zubehör erhältlich.

/ La tournebroche est en vente séparément.





### El Prado™

Mit ihrem individuellen Design setzen sich die Grillgeräte der Linie El Prado™ deutlich von der Masse ab. Das neue Brennersystem reduziert den Gasverbrauch bis zu 50 %, erlaubt in Sachen Grilleistung jedoch keine Kompromisse. Diese Umwelt- und Portemonnaie schonende Leistung hat dem Grill die Silber-Trophäe „Eco Produits 2010“ eingetragen.

Grâce à son design unique, la ligne de grils El Prado™ se différencie clairement des produits concurrents. Les nouveaux brûleurs aux micro-flammes réduisent la consommation de gaz jusqu'à 50 % tout en gardant d'excellentes performances de cuisson. Grâce à cette nouvelle technologie qui préserve autant le porte-monnaie que l'environnement, ce gril a gagné le trophée d'argent dans l'épreuve „Eco Produits 2010“.

### Eigenschaften

- Brennerschleifen mit Blue Flame Technologie
- Deckel mit Temperaturanzeige
- Zweiteiliger, emaillierter Grillrost
- Spülmaschinenfeste Fettauffangbleche und Grillroste
- Mitlaufender Warmhalterost
- Piezozündung

### Caractéristiques

- Brûleurs circulaires avec technologie Blue Flame
- Couvercle avec thermomètre
- Grille émaillée, en 2 parties
- Lèchefrites et grilles résistantes au lave-vaisselle
- Grille de mijotage articulée
- Allumage piézo



### El Prado™ 1800 D

- Grillfläche: 1800 cm<sup>2</sup>
- 2 Brennerschleifen aus Edelstahl
- Leistung: 4 kW + 2,3 kW
- Vormontiert geliefert
- Surface de cuisson: 1800 cm<sup>2</sup>
- 2 brûleurs circulaires en inox
- Puissance: 4 kW + 2,3 kW
- Livré prémonté



**Seitenkocher 2,3 kW**  
Réchaud latéral 2,3 kW



**Brennerschleifen mit Blue Flame Technologie**  
Brûleurs circulaires avec technologie Blue Flame



**Praktisches, unteres Tablar**  
Tablette inférieure de rangement pratique



**Qualitätsräder**  
Roues de qualité supérieure



**Seitenablagen aus FSC Holz**  
Tablettes latérales en bois FSC

### El Prado™ 1800 Plus

- Grillfläche: 1800 cm<sup>2</sup>
- 2 Brennerschleifen aus Edelstahl
- Leistung: 4 kW
- Vormontiert geliefert
- Surface de cuisson: 1800 cm<sup>2</sup>
- 2 brûleurs circulaires en inox
- Puissance: 4 kW
- Livré prémonté

### El Prado™ 1800 W

- Grillfläche: 1800 cm<sup>2</sup>
- 2 Brennerschleifen aus Stahl
- Leistung: 4 kW
- Vormontiert geliefert
- Surface de cuisson: 1800 cm<sup>2</sup>
- 2 brûleurs circulaires en acier
- Puissance: 4 kW
- Livré prémonté

### Blue Flame Technologie

Das Mikro-Flammensystem und die reduzierte Distanz zwischen Brennerschleifen und Grillrost sorgen für gleichmäßige Grillhitze und einen extrem sparsamen Gasverbrauch. Der Grillrost mit integrierter Brennerabdeckung schützt den Brenner vor herabtropfendem Fett und Fleischsaft, der Einsatz von Lavasteinen ist nicht mehr nötig.



### Technologie Blue Flame

Le système des micro-flammes et la proximité entre les brûleurs et la grille offrent une dispersion homogène de la chaleur, permettant de réduire la consommation de gaz de manière significative. La grille de cuisson avec la protection des brûleurs intégrée protège les brûleurs des graisses et du jus décollant de la viande. L'utilisation des pierres de lave n'est plus nécessaire.



Weitere Modelle auf Anfrage.  
Autres modèles disponibles sur demande.



**Texas™ US**

Unbegrenzte Möglichkeiten bieten die Geräte der Linie Texas™ US. Sie überzeugen mit grosszügiger Grillfläche und gehobener Ausstattung. Unter dem Grillrost sorgt ein Zelt für gleichmässige Hitzeverteilung und Schutz des Brenners.

Le gril aux possibilités illimitées. La gamme Texas™ US convainc avec sa grande surface de cuisson et un équipement complet. Il est équipé d'un diffuseur de chaleur qui à la fois assure une répartition optimale de la chaleur et protège le brûleur.

**Eigenschaften**

- Grillrost aus Gusseisen
- Doppelbrenner aus Gusseisen
- Deckel mit Temperaturanzeige
- Mitlaufender Warmhalterost
- Klappbare Seitenablagen

**Caractéristiques**

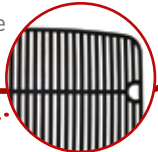
- Grille en fonte
- Brûleur double en fonte
- Couvercle avec thermomètre
- Grille de mijotage articulée
- Tablettes rabattables

**Texas™ US N° 1**

- Grillfläche: 1800 cm<sup>2</sup>
- Doppelter Zeltbrenner aus Gusseisen
- Leistung: 8,2 kW
- Surface de cuisson: 1800 cm<sup>2</sup>
- Brûleur double en fonte avec diffuseur de chaleur
- Puissance: 8,2 kW

**Texas™ US N° 2 (ohne Bild/sans image)**

- Gleiche Ausführung wie Texas™ US N° 1, jedoch mit 1 Seitenkocher (2,3 kW) und Frontabdeckung aus Metall mit Gewürzkorb.
- Mème exécution que Texas™ US N° 1, mais avec un réchaud latéral (2,3 kW) et cache bouteille en métal avec panier.



**Grillrost aus Gusseisen**  
Grille en fonte



**Gusseiserner Brenner mit Hitzeschild**  
Brûleur en fonte avec diffuseur de chaleur

**Traditioneller Gasgrill mit Zeltbrenner**

Ein Hitzeschild, genannt Zelt, übernimmt die Funktion der Lavasteine: Fett verbrennt auf der heissen Oberfläche, der Brenner bleibt dadurch geschützt. Das Hitzeschild fördert zusätzlich die Zirkulation der heissen Luft.

**Gril à gaz traditionnel avec diffuseur de chaleur**

Un diffuseur de chaleur reprend les fonctions des pierres de lave, à savoir: brûler la graisse et protéger le brûleur. De plus, le diffuseur de chaleur assure une bonne circulation de l'air chaud à l'intérieur du gril.



**Lavasteingrills**

Traditionelles Grillsystem: Lavasteine schützen den Brenner vor Fett und dienen gleichzeitig zur verbesserten Hitzezirkulation.

**Grills à pierres de lave**

Système classique pour la grillade: Les pierres de lave protègent le brûleur, emmagasinent et redistribuent la chaleur de façon optimale.



**Doppelbrenner aus Gusseisen**  
Brûleur double en fonte

**Expert 2 Super**

- Grillfläche: 1500 cm<sup>2</sup>, emailliert
- Mitlaufender Warmhalterost
- Doppelbrenner aus Gusseisen
- Leistung: 7 kW
- Surface de cuisson: 1500 cm<sup>2</sup>, émaillée
- Grille de mijotage articulée
- Brûleur double en fonte
- Puissance: 7 kW

**Rancho® Super**

- Grillfläche: 1500 cm<sup>2</sup>, verchromt
- Doppelbrenner aus Stahl
- Leistung: 7 kW
- Surface de cuisson: 1500 cm<sup>2</sup>, chromée
- Brûleur double en acier
- Puissance: 7 kW



**2 klappbare Seitenablagen**  
2 tablettes latérales rabattables

Lavasteingrills sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich. Fragen Sie Ihren Fachhändler.

Il existe plusieurs types de grills à pierres de lave. Veuillez vous informer auprès de votre revendeur.

**Sun Force®**

Die Heizschirme der Linie Sun Force® setzen Ihren Grillabend ins rechte Licht und sorgen für angenehme Wärme bis in die frühen Morgenstunden.

Les chauffages rayonnants Sun Force® permettent de profiter pleinement de la terrasse ou du jardin en réchauffant l'atmosphère des fins de soirée.



**Hauptspeise für 4 Personen**

**Vor- und Zubereitungszeit:** ca. 25 Min. **Zubereitung:**  
**Grillieren:** ca. 15 Min.

**Zutaten:****FISCH**

4 Stück Alufolie (je ca. 30 x 30 cm)  
 2 EL Olivenöl  
 250 g Cherry-Tomaten  
 1 rote Zwiebel  
 3/4 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle  
 4 Forellenfilets (ohne Haut)  
 2 EL Basilikum-Pesto

**REIS**

3 dl Gemüsebouillon  
 200 g Wildreis-Mix

1. Alufolie mit Öl bestreichen.
2. Tomaten halbieren, Zwiebel in Streifen schneiden, Gemüse würzen, auf den Folienstücken verteilen.
3. Fischfilets darauf legen, mit Pesto bestreichen. Alufolie zu Päckli verschliessen.
4. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. grillieren.

**REIS**

1. Bouillon aufkochen, Reis begeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze auf dem Seitenkocher des Grills ca. 15 Min. weich köcheln. Wild-Reis-Mix zu den Forellenfilets servieren.



## Forellenfilets mit Sommergemüse

**Plat principal pour 4 personnes**

**Mise en place et préparation:**  
 env. 25 min  
**Griller:** env. 15 min

**Ingrédients:****POISSON**

4 feuilles de papier aluminium (env. 30 x 30 cm chacune)  
 2 cs d'huile d'olive  
 250 g de tomates cerises  
 1 oignon rouge  
 3/4 cc de sel  
 poivre du moulin  
 4 filets de truite (sans la peau)  
 2 cs de pesto au basilic

**RIZ**

3 dl de bouillon de légumes  
 200 g de mélange de riz sauvage

**Préparation:****POISSON**

1. Badigeonner le papier aluminium avec l'huile.
2. Couper les tomates en deux et les oignons en fines lanières, assaisonner les légumes, répartir sur les feuilles de papier aluminium.
3. Disposer les filets de poisson dessus, badigeonner de pesto. Former de petits paquets avec le papier aluminium.
4. Faire griller sur feu moyen env. 15 minutes.

**RIZ**

1. Porter le bouillon à ébullition, ajouter le riz, laisser mijoter sur le réchaud latéral du grill à couvert sur feu moyen env. 15 minutes. Servir le mélange de riz sauvage en accompagnement des filets de truite.

## Filets de truite et légumes d'été

Konzipiert für Leute mit wenig Platz und für alle, die auch unterwegs nicht auf die Wurst vom Grill verzichten möchten – die Tisch- und Picknickgrills von Campinggaz® sind kompakt, einfach tragbar, schnell einsatzbereit und stark in der Leistung.

Conçus pour les petits espaces et pour les personnes qui apprécient les barbecues en route ou en plein air – les grills de table et pour le pique-nique Campinggaz® sont compacts, faciles à transporter et très puissants.

**Fargo™**

- Grillfläche: 1500 cm<sup>2</sup>, emailiert
- Klappbare Füße, als Tragegriffe einsetzbar
- Fettaufangschale
- Leistung: 4,5 kW
- Gewicht: 7 kg
- Surface de cuisson: 1500 cm<sup>2</sup>, émaillée
- Pieds repliables, se transformant en poignées
- Lèche-frite
- Puissance: 4,5 kW
- Poids: 7 kg



Nicht auf Vorrat grillieren. Das Grillgut schmeckt am besten, wenn es direkt vom Rost auf den Teller kommt.  
 Ne pas conserver une viande grillée. Le mieux est de la manger directement à la sortie du grill.

**3 in 1 Grill CV**

- Grillfläche: 645 cm<sup>2</sup>, antihaftbeschichtet
- 3 in 1: kochen, grillieren, braten
- Mit Topfkreuz, Grillrost und Kontaktgrillplatte
- Betrieb mit Campinggaz®-Kartuschen
- Leistung: 1,5 kW
- Gewicht: 5,6 kg
- Surface de cuisson: 645 cm<sup>2</sup>, anti-adhérente
- 3 en 1: cuire, griller, rôtir
- Avec support pour casseroles, grille et plaque de cuisson
- A utiliser sur cartouches Campinggaz®
- Puissance: 1,5 kW
- Poids: 5,6 kg

**Camping Kitchen® Grill**

- Grillfläche: 1150 cm<sup>2</sup>, antihaftbeschichtet
- 2-Flammenkocher inkl. Grillplatte
- Wasserschale für Fettaufang
- Betrieb mit Campinggaz®-Behälter
- Leistung: 1,7 kW + 2,3 kW
- Gewicht: 5,9 kg
- Surface de cuisson: 1150 cm<sup>2</sup>, anti-adhérente
- Réchaud 2 feux, incl. plaque pour griller
- Réservoir d'eau pour recueillir la graisse
- A utiliser avec les réservoirs Campinggaz®
- Puissance: 1,7 kW + 2,3 kW
- Poids: 5,9 kg





Um einen Grill stets betriebsfertig zu haben, sollte er nach jedem Grillieren gereinigt werden. Folgende Bestandteile erfordern regelmäßige Aufmerksamkeit: die Lava-/Keramiksteine, der Grillrost, der Brenner und die Wanne.

**Lava- und Keramiksteine:** Lava- und Keramiksteine von Zeit zu Zeit in heissem Wasser mit Zitronenschneiden einlegen und abbürsten oder im Textilbeutel in der Spülmaschine reinigen. Austausch der Steine nach ca. zehn bis zwölf Einsätzen.

**Grillrost:** Speisereste mit einer Messingbürste entfernen. Nach Bedarf Grillrost zusätzlich mit heissem Wasser und Spülmittel/Grillreiniger reinigen oder in die Spülmaschine legen. Gusseiserne Grillroste nach der Reinigung für besseren Schutz mit Speiseöl einfetten.

**Brenner:** Die Oberfläche der Brenner mit einer Drahtbürste oder einem Topfkratzer reinigen. Hartnäckig verstopfte Öffnungen mit einem festen Drahtende sorgfältig frei legen. Achtung: Keramikbrenner RBS® nur mit trockenem Lappen abwischen.

**Grillwanne:** Fettauffangdose oder herausziehbare Schale nach jedem Gebrauch ausspülen. (Fettreste können zu Fettbrand führen). Die Grillwanne mit Wasser, mildem Reinigungsmittel oder Grillreiniger und unter Zuhilfenahme einer Scheuerbürste gut abwaschen.

**Übrige Teile:** Für die Reinigung des Sichtfensters, des Deckels und übriger Metallteile empfiehlt sich der Grillreiniger „Bio“ (Spray) von Campingaz®. Teile einsprühen und feucht abwischen.

**Nicht vergessen:** Führen Sie jährlich eine Funktionskontrolle der Düsen, Brenner und Piezozündung durch und prüfen Sie Schlauch, Regler und Gassysteme auf Lecks. Verstopfte Düsen (Spinnweben, Staub etc.) vorsichtig mit einem feinen Draht reinigen.

Pour permettre l'utilisation d'un gril et prolonger sa durée de vie, il doit être nettoyé après chaque grillade. Les composants suivants doivent être nettoyés régulièrement: les pierres de lave/pierrres céramiques, la grille, le brûleur et la cuve.

**Pierres de lave / pierres céramiques:** Nettoyer les pierres de lave et les pierres céramiques avec de l'eau citronnée et une brosse ou les mettre dans la lave-vaisselle. Echanger les pierres après une douzaine d'utilisations.

**Grille:** Enlever les résidus de nourriture avec une brosse en laiton. Si nécessaire, laver la grille à l'eau chaude avec un produit nettoyant ou la mettre dans la lave-vaisselle. Pour une meilleure protection, enduire les grilles en fonte d'huile de ménage après le nettoyage.

**Brûleur:** Nettoyer la surface des brûleurs avec une brosse métallique et des ouvertures bouchées avec une fine brosse en métal. Attention: Nettoyer le brûleur en céramique RBS® uniquement à l'aide d'un chiffon sec.

**Cuve:** Laver la boîte à graisse ou la lèchefrite amovible après chaque usage du gril (les graisses restantes peuvent prendre feu). Nettoyer la cuve avec de l'eau et à l'aide d'un produit nettoyant doux. Une brosse ou un racloir peuvent vous être également bien utile à cet effet.

**Autres composants:** Pour le nettoyage de la fenêtre, du couvercle et d'autres composants métalliques, nous vous proposons le produit nettoyant BBQ „Bio“ de Campingaz®. Vaporiser les composants et les essuyer à l'aide d'un chiffon humide.

**Ne pas oublier:** Une fois par année, contrôler l'injecteur, les brûleurs et l'allumage piézo. Vérifier le tuyau, et le détendeur: contrôler l'absence de fuites au niveau des conduites de gaz. Si l'injecteur ou les venturis sont bouchés (toile d'araignée, poussière), il est possible de les nettoyer et ainsi de les déboucher à l'aide d'un fil métallique.



Grillreiniger „Bio“  
Nettoyant „Bio“  
pour grils



Grillbürste mit  
Schaber und  
Holzgriff

Brosse  
avec grattoir  
et poignée  
en bois

### Abflamngeräte

Gartenarbeit leicht gemacht – die Abflamngeräte von Campingaz® entfernen Unkraut einfach, sicher und ungiftig.

### Désherbeurs thermiques

Le jardinage vite et bien fait – les désherbeurs thermiques de Campingaz® éradiquent de façon simple, sûre et non-toxique les mauvaises herbes des jardins, allées et plates-bandes.



Das Grillzubehör von Campingaz® umfasst die Bereiche Grill reinigen/schützen, Zubereitung von Esswaren, Grillieren, Grillleistung und Ersatzteile. Als „Starterkit“ für jeden Grillleur empfehlen wir folgende Artikel:

- Grillbesteck
- Grillbürste
- Grillreiniger (Spray)
- Grill-Handschuh
- Abdeckhülle
- Drehspiess mit Motor

L'assortiment d'accessoires Campingaz® englobe les secteurs entretien/protection, préparation des mets, grillades, prestations et pièces de rechange. Pour exemple, nous proposons un „Starterkit“:

- Set à ustensiles
- Brosse pour grils
- Nettoyant pour grils (spray)
- Gant pour grils
- Housse de protection
- Tournebroche avec moteur



**Drehspiess**  
Mit Batterie- oder Elektromotor 230 V

**Tournebroche**  
Avec moteur à batteries ou électrique 230 V



**Grillhandschuh**  
Mit hitzeresistenter Beschichtung

**Gant de cuisine**  
Avec protection contre les hautes températures



**Abdeckhülle**  
Schützt vor  
Witterungseinflüssen  
Housse de protection  
Protège des intempéries



**Grillbesteck-Set aus Edelstahl**  
Bratschaufel, Fleischgabel, Grillzange,  
Fleischmesser, Grillspieße

**Set à ustensiles en inox inoxydable**  
Spatule, fourchette, pince, couteau à  
viande et brochettes

Verwenden Sie ein Fleischthermometer für die Garprobe.  
Evaluer l'état de cuisson à l'aide d'un thermomètre pour viande.



**Am Anfang  
war das Feuer ...**

**Au début,  
il y avait le feu ...**

**Heute ist Grillieren dank dem Einsatz von Gas viel einfacher, sicherer und vielfältiger.**

**Einfacher weil:**

- Die Zündung erfolgt auf Knopfdruck – der Einsatz externer Anzündhilfen ist hinfällig.
- Bereits nach kurzer Aufwärmzeit (5–10 Min.) ist ein Gasgrill einsatzbereit.
- Kein Kohleschleppen mehr – Die neuen VITOGAZ Kunststoff-Flaschen sind leicht und bequem in der Handhabung. 7,5 kg Gas reichen für rund 25 Grillabende.
- Immer genug Gas dank transparenter Kunststoff-Gasflaschen.
- Hochwertige Materialien und Fettaufschalen sorgen für eine einfache Reinigung des Grills.

**Sicherer weil:**

- Das von Campingaz® patentierte RBS®-System mit den seitlichen Brennern ermöglicht Grillieren ohne Rauch und Stichflammen.
- Jede VITOGAZ Gasflasche, ob Stahl oder Kunststoff, ist mit einem einzigartigen Durchflussbegrenzer ausgerüstet, der das Grillieren noch sicherer macht.
- Kein lästiges Flaschenwechseln dank hochmodernem und sicherem Clip-System „VITOCCLIP“.

**Vielfältiger weil:**

- Die Temperatur kann reguliert und dem Grillgut angepasst werden.
- Bei geschlossenem Deckel arbeitet der Gasgrill wie ein Backofen: auch schonendes Garen und Zubereiten von Backwaren ist möglich.
- Der Seitenkocher dient als weitere Zubereitungs-option, z.B. für Beilagen und Saucen.

**De nos jours, avec l'arrivée de gaz, la grillade est devenue beaucoup plus simple, sûre et variée.**

**Plus simple parce que:**

- L'allumage est effectué sans aide extérieure grâce à l'allumage piézo.
- Seuls quelques instants sont nécessaires pour préchauffer le gril (5–10 min.).
- Fini le transport du sac de charbon – les nouveaux réservoirs de gaz en matière synthétique VITOGAZ sont légers, facile d'utilisation et les 7,5 kg de gaz suffisent pour au moins 25 grillades.
- Le gaz restant est visible, grâce aux bouteilles en synthétique transparentes. Ainsi pas de mauvaise surprise ... et tomber à court d'énergie en cours de grillade.
- Les matériaux de haute qualité et les récipients pour recueillir les graisses facilitent le nettoyage.

**Plus sûre parce que:**

- RBS®, le système breveté de Campingaz® prévient les flammes jaillissantes.
- Chaque réservoir de gaz VITOGAZ, qu'il soit en métal ou en matière synthétique est équipé d'un régulateur de pression de gaz de conception unique.
- Le changement du réservoir est facilité par l'équipement du système de fixation du détenteur moderne „VITOCCLIP“.

**Plus variée parce que:**

- La température peut être adaptée en tout temps selon vos besoins.
- En utilisant le couvercle, le gril à gaz fonctionne comme un four: vous pouvez aisément faire cuire et préparer des pizzas, gratins et pâtisseries.
- Le réchaud latéral sert à la préparation de garnitures et de sauces.

**Dessert für 4 Personen**

**Vor- und Zubereitungszeit:** ca. 25 Min.  
**Grillieren:** ca. 10 Min.

**Zutaten:**

- 40 g Haselnüsse
- 4 rotschalige Äpfel
- 1 dl Apfelsaft
- 8 Schokoladekugeln oder 100 g Milkschokolade
- 1 Alugrillschale
- 1 dl Rahm

**Zubereitung:**

1. Haselnüsse in einer Aluschale rösten, heraus nehmen, grob hacken, beiseite stellen.
2. Äpfel halbieren, Kerngehäuse entfernen. Äpfel mit der Schnittfläche nach unten in dieselbe Aluschale legen.
3. Bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. grillieren. Früchte wenden, Apfelsaft dazu giessen, ca. 5 Min. weiter grillieren. Schokolade auf die Äpfel legen, ca. 3 Min. fertig grillieren.
4. Äpfel mit den beiseite gestellten Haselnüssen bestreuen. Rahm flaumig schlagen, dazu servieren.

**Tipp:**

Je nach Saison Äpfel durch Pfirsiche ersetzen.

*Schokolade-Äpfel*

Immer mit geschlossenem Deckel grillieren. Toujours griller avec le couvercle fermé.

*Pommes au chocolat*

**Dessert pour 4 personnes**

**Mise en place et préparation:** env. 25 min  
**Griller:** env. 10 min

**Ingrédients:**

- 40 g de noisettes
- 4 pommes rouges
- 1 dl de jus de pomme
- 8 boules de chocolat ou 100 g de chocolat au lait
- 1 barquette en aluminium
- 1 dl de crème

**Préparation:**

1. Faire griller les noisettes dans une barquette en aluminium, retirer, hacher grossièrement, réserver.
2. Couper les pommes en deux, retirer le cœur. Disposer les pommes, surface de coupe vers le bas, dans la même barquette en aluminium.
3. Faire griller env. 2 min sur feu moyen. Tourner les fruits, ajouter le jus de pomme, poursuivre la cuisson pendant env. 5 minutes. Disposer le chocolat sur les pommes, terminer la cuisson pendant env. 3 minutes.
4. Parsemer les pommes avec les noisettes réservées. Fouetter légèrement la crème, servir en accompagnement.

**Suggestion:**

Remplacer les pommes par des pêches en fonction de la saison.



Ihr Partner fürs Gas  
Votre partenaire pour le gaz



# CAMPINGAZ®

Camping Gaz (Schweiz) AG  
Route du Bleuet 7  
CH-1762 Givisiez  
Tel. 026 460 40 40  
Fax 026 460 40 50  
info@campingaz.ch

Unser gesamtes Sortiment finden Sie online unter:

Vous trouverez notre assortiment complet sur notre site internet sous:

**[www.campingaz.ch](http://www.campingaz.ch)**

Jahrzehntelange Erfahrung in der Entwicklung von Gasgeräten und darüber hinaus auch die Leidenschaft, die Qualität und den Bedienungskomfort der Geräte stets zu verbessern, prägen das Grillsortiment von Campingaz®. Gefertigt werden Campingaz® Grillgeräte in unseren eigenen, ISO 9001 zertifizierten, Produktionsstätten in Italien.

Plus de 60 ans d'expérience dans le développement d'appareils à gaz. L'objectif permanent et systématique d'améliorer la qualité et le confort de nos produits sont monnaie courante au sein de l'assortiment barbecue Campingaz®. Tous nos grils à gaz sont fabriqués dans notre usine certifiée ISO 9001 située en Italie.

