

# H'AUSSLER



## LE H'AUSSLER PELLETGRILL

Aussi utilisable comme lumière d'ambiance

## Häussler: engineering allemand

Le feu est notre passion depuis plus de 65 ans. L'origine de notre entreprise était un forgeron. Et jusqu'aujourd'hui le travail manuel et l'amour pour la technique assurent plus de qualité de vie. S'il s'agit de fours à bois, fours à briques, malaxeurs ou machines spaghetti: nous produisons tout nous-même.

Le Häussler Pelletgrill unit un design intemporel, nos idées et nos compétences.

Chaque pelletgrill est fabriqué à Heiligkreuztal, Allemagne, et monté et contrôlé par un collaborateur selon des processus certifiés. Chaque collaborateur s'occupe de la qualité. Tout le monde est motivé et passionné.



*Bien pensé, soudé avec soin.*







## Pellets: Grill magistral

Un rêve? Le grill qui amène des aromas d'un feu ouvert. Qui est prêt à utiliser en 10 minutes, qui ne sent ou fume pas et qui ne salit pas? Un grill qui évite des graisses dans le feu, qui offre différents zones de température et est facile à nettoyer. Et en plus il a un design tellement fascinant. Il existe: le Häussler Pelletgrill - finalement.

Le Häussler Pelletgrill est un grill pour des gens qui aiment une technique parfaite et de bons repas. Les pellets sont brûlés dans une chambre de combustion fermée avec une flamme splendide.

Cette flamme est entourée par du verre. Le Häussler pelletgrill permet de préparer les repas les plus fins.

De la viande ou des légumes: peu importe. Notre rêve, fabriqué pour vous.



*Griller sur la plaque: sain et croustillant*



*Alimenter aux pellets*



*allumer avec un allume-feu*



*Couvrir*



*Placer la colonne en verre*



*Griller et savourer*

# Le Häussler Pelletgrill

Technique avancée sur un hauteur du plan de travail confortable. L'espace autour le Häussler Pelletgrill devient votre endroit favori. Des parties ingénieuses fabriquées des meilleurs matériaux rend griller jusqu'à une vraie passion.

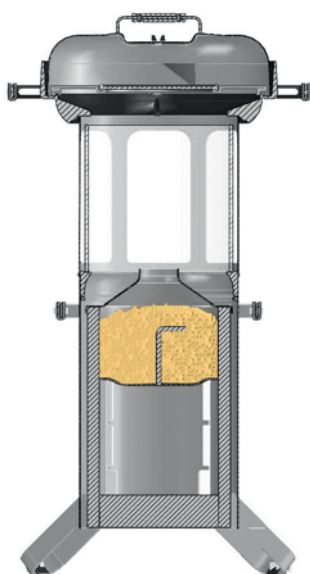
## 01 PELLETGRILL

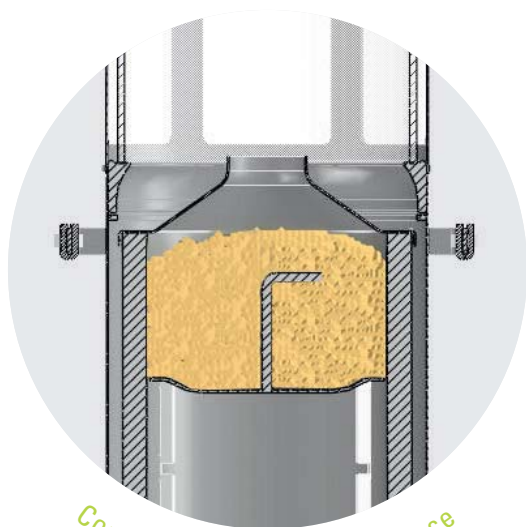
Le Häussler Pelletgrill se compose d'une module de base, une colonne en verre (aussi utilisable comme lumière d'ambiance), et une plaque grille avec deux anneaux extérieurs, un anneau intérieur et un couvercle avec une indication de température.

En supplément disponible (voir plus loin svp) : une haute colonne en verre, wok, table et couverture.

N° d'article	304010
Capacité de remplissage	max. 9 kg
Matériel	acier inoxydable
Durée de combustion	ca. 3 heures
Mesures extérieures plaque grill	13x59cm
Matériel plaque grill	fonte
Plaque grill	Ø 44 cm
Poids	39 kg

\* Tafel zie p.11





*Coupe de la lumière d'ambiance*



## Unique: la lumière d'ambiance

Les gens se rassemblent depuis très longtemps autour du feu. Aujourd'hui l'atmosphère autour le feu nous fait toujours du bien: à la bougie, un poêle à bois ou la vue sur un feu qui éclaire le jardin.

C'est pourquoi nous avons développé le Pelletgrill complémentirement comme éclairage d'atmosphère. Deux colonnes en verre - une basse et une haute - sont à votre disposition. Profitez de soirées dehors, avec une flamme de pellets vive et naturelle, entourée de façon sûre par du verre. La colonne ne développe ni de fumées ni de suie et permet une atmosphère spéciale sur votre terrasse ou jardin. La colonne basse est livrée standard. Le haut modèle peut être commandé. La lumière d'ambiance peut être étendue vers pelletgrill. Trouvez tous les accessoires sur la page 8.

### 02 LUMIÈRE D'AMBIANCE

Capacité de remplissage	max. 9 kg
Matériel	Verre, acier inoxydable

Lumière d'ambiance avec basse colonne en verre	
Poids	29 kg
N° d'article	304000

### 03 LUMIÈRE D'AMBIANCE XL

Colonne haute en verre	
Poids	33 kg
N° d'article	304014

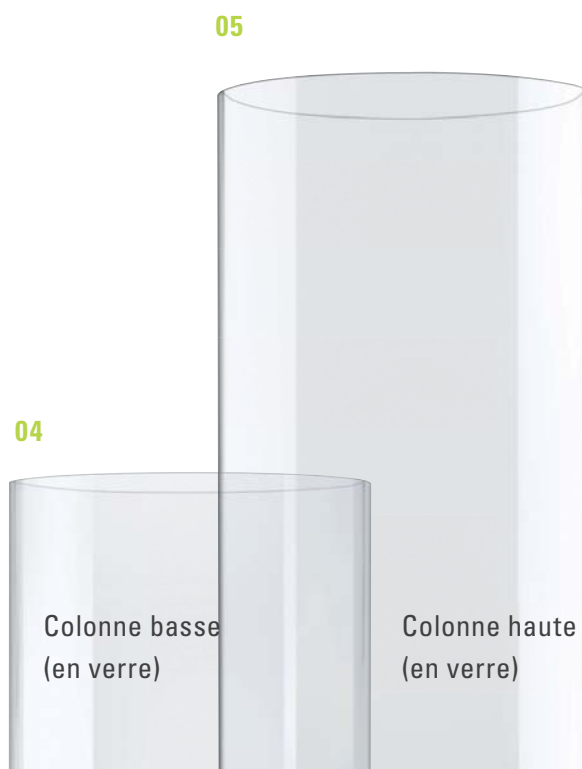
### 04 / 05 DISPONIBLE COMME ACCESSOIRES

Colonne basse (en verre)	
N° d'article	304004
Mesures extérieures verre	30 cm x 60 cm
Poids	5,6 kg

Colonne haute (en verre)	
N° d'article	304005
Mesures extérieures verre	60 cm x 60 cm
Poids	10,3 kg



Lumière d'ambiance dans le jardin et sur la terrasse



## Grill

Croûte croustillante, de la viande savoureuse et juteuse : en 10 minutes après l'allumage le Pelletgrill est prêt à utiliser.

Dès maintenant vous pouvez griller de façon CO2-neutre et sans difficulté - aussi sur votre balcon et les environs urbains.

Ceci est rendu possible grâce à la technique innovante, un grill spécial et des accessoires appropriés. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir de cuisiner.

### 06 ACCESSOIRE GRILL

Accessoire grill – composé de structure portante, distributeur de flamme, deux anneaux extérieurs et plaque de grill.

N° d'article 304001

Mesures extérieures accessoire grill

13cmx59cm

Anneau extérieur Ø 10 cm

Anneau intérieur Ø 24 cm

Matériel Fonte

Poids 10 kg



### 07 LE RÔTISSOIRE POUR LE GRILL

Comme accessoire un rôtiroisire pour le grill est disponible. Ceci rend le grill encore plus raffiné et délicieux. Vous pouvez facilement remplacer la plaque par le rôtiroisire. Ainsi vous obtenez une belle empreinte sur les steaks et le repas obtient un arôme de bois intensif.

Grâce au design innovant du rôtiroisire, il n'y a pas d'humidité ou de graisse qui tombe dans le feu.

N° d'article 304016  
Rôtiroisire Ø 24 cm  
Matériel Acier inoxydable





## Plancha – grote vuurplaat

Voulez-vous faire du wok, griller ou simplement profiter de l'ambiance: les possibilités avec la plancha sont infinies.

Avec la planche vous pouvez composer plusieurs menus avec les applications de cuisson.

Pour une réunion agréable avec des amis ou un dîner d'entreprise pour un grand groupe: la planche est l'ajout idéal et original.

“Griller sans fumée, sans étincelles.”

### 10 PLANCHA

N° d'article

304026

Diamètre

80 cm

Matériel

Acier inoxydable



## Pierre pizza et...

Avec cet accessoire vous changez votre pelletgrill facilement et vous pouvez préparer des pizzas.

La conversion est simple: monter le partageur de flamme, fixer la pierre pizza et mettre le couvercle. La pierre pizza est chauffée très vite. Entre les deux anneaux intermédiaires un espace est créé qui est idéal pour la préparation de pizzas par le jeu d'ensemble de la température qui vient d'en bas et d'en haut.

Le grill pizza est vite prêt à démarrer et vous pouvez donc commencer à cuire un pizza, ou la quantité nécessaire.

Afin d'utiliser la pierre pizza vous devez commander l'anneau intermédiaire (12) .

10



### 10 PIERRE PIZZA

N° d'article	304019
Dimensions couvercle	17 cm x 45 cm
Matériel	acier inoxydable
Poids	2,4 kg

## Broche pour viande

La broche qui est entraînée de façon électrique est idéal pour griller la volaille. Le montage est simple. Vous mettez l'anneau intermédiaire en dessus du grill, vous pendez le moteur, vous

placez le couvercle et vous êtes prêt. En dessous de la broche il y a une coupe de captage, rempli avec de l'eau, qui assure assez d'humidité dans l'espace et capte la graisse qui goutte. Entretemps vous pouvez prendre du temps pour vos hôtes. Et après savourer du repas délicieux.

Afin d'utiliser la broche vous devez commander l'anneau intermédiaire (12).

11



### 11 BROCHE POUR VIANDE

N° d'article	304020
Matériel	acier inoxydable
Poids	1,3 kg

### 12 ANNEAU INTERMÉDIAIRE

Accessoire pour pierre pizza et broche pour viande.

N° d'article	304018
Matériel	acier inoxydable
Diamètre	Ø 46 cm

12



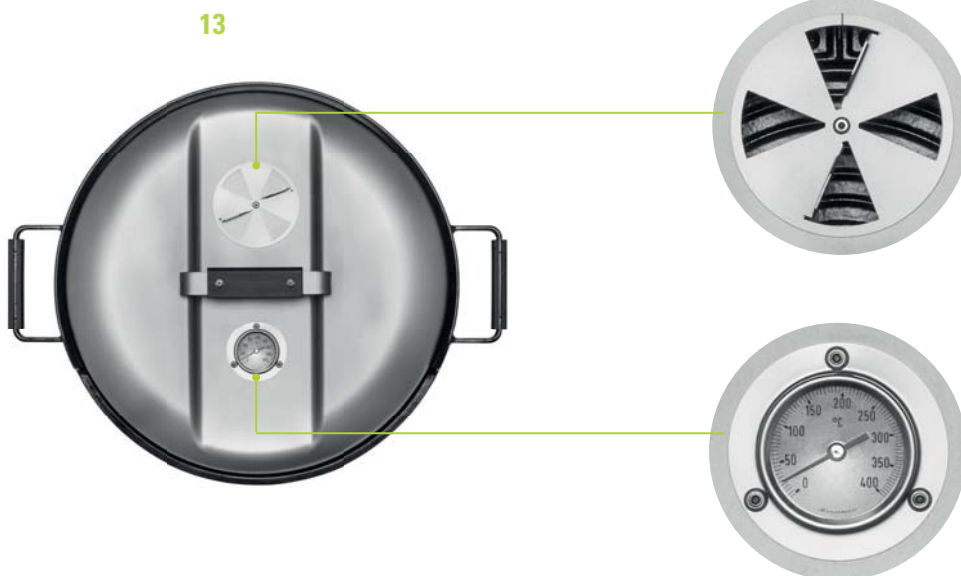
## Le grill sous contrôle.

L'utilisation de plusieurs zones de température fournit une expérience grill typique: croustillant et juteux. Le Häussler couvercle grill avec un thermomètre et une régulation d'alimentation d'air est idéal. Après le roussissement à haute température, l'ardeur indirect assure un arôme intensif et un goût typique.

### 13 COUVERCLE POUR GRILL

Rend plusieurs zones de température possible.

N° d'article	304002
Dimensions couvercle	17 cm x 45 cm
Matériel	acier inoxydable
Poids	2,4 kg



## Faites place – la table gigogne.

### 15 TABLE GIGOGNE

Facile à fixer aux poignées latérales.

N° d'article	304003
Table	50 cm x 39 cm
Matériel	Robinia massif
Poids	1,3 kg



## Par tous les temps.

La housse de protection parfaite met votre Häussler Pelletgrill à l'abri pendant du temps mauvais. Le manteau assure une bonne protection et une longue durée de vie.

Vous avez le choix si vous laissez votre Häussler grill à l'extérieur avec ou sans plaque grille: la housse de protection résistante à UV protège contre l'humidité, le vent et des endommagements. Vous pouvez tout bien fixer avec des sangles. Néanmoins nous vous conseillons de prendre des mesures en cas de gros temps.

### 16 HOUSSE DE PROTECTION GRILL

N° d'article 304006  
Dimensions 125 cm x 68 cm

### 17 HOUSSE DE PROTECTION

#### LUMIÈRE D'AMBIANCE

N° d'article 304007  
Dimensions 95 cm x 35 cm

### 18 CHARIOT DE TRANSPORT

Le complément parfait pour le pelletgrill ou la lumière d'ambiance. Simple-  
ment accrocher et partir.

N° d'article 304024  
Dimensions 31 x 55 x 102 cm

16



17



18





# Alimenter – pelletstarter – et allumer!

Le réservoir à pellets peut contenir jusqu'à 9 kg de pellets, vous pouvez obtenir l'aide de démarrage bio chez nous.



Facile à remplir: le réservoir à pellets

## 19 HÄUSSLER PRODUIT DE NETTOYAGE POUR ACIER INOXYDABLE

Spécifiquement pour le nettoyage, l'entretien et la protection de surfaces mates et lissées, à l'intérieur et extérieur. Fonctionne antistatique. Enlève et empêche des marques de doigt. Laisse des gouttes couler.

N° d'article 101186  
Contenu 50 ml

## 20 HÄUSSLER GRAISSE

Apte pour graisser de l'aluminium.

N° d'article 304013  
Contenu 100 g

## 21 ALLUMES-FEU

Laine de bois spéciale accélère l'allumage.

N° d'article 201808  
Poids 0,6 kg

## 22 PELLETS EN BOIS

Ces pellets ENPlus A1 garantissent une combustion pure et peu de cendres.

N° d'article 302447  
Contenu 9 kg

N° d'article 302442  
Contenu 15 kg

19



20



21



22



## Assistants pratiques – pour plaisir de grill parfait.

24



25



### 24 TABLIER POUR GRILL

N° d'article	304009
Dimensions tablier	100 cm x 98 cm
Matériel	Tissu mixte
Couleur Graphite	

### 25 GANT POUR GRILL

N° d'article	304008
Matériel	Coton
Couleur noir	

## Feu cristallin.

Perfection technique et joie culinaire sont unies dans le Häussler Pelletgrill.

Dans le brûleur à pellets Häussler breveté, les pellets CO<sub>2</sub>-neutres, brûlent sans fumée et sans odeur gênante.

En pionnier dans le domaine de fours, Häussler offre maintenant aussi pour le grill la meilleure technologie. Les flammes sortent par une grille spéciale et montent en haut. La quantité de pellets détermine la durée de feu.

Complètement rempli, le Häussler grill reste chaud jusque quatre heures.





# H'AUSSLER



Importateur en Belgique et les Pays-Bas:

**Stroomop**

Kattestraat 81 - B-8520 Kuurne

+32 (0)56 / 72 36 30 | [info@stroomop.be](mailto:info@stroomop.be)

[www.stroomop.be](http://www.stroomop.be) | [www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)