

cent  JAHRE  
1999-2019

BBQ 800°C GRILL

[www.cent-online.de](http://www.cent-online.de)

cent

**BBQ-L:**

**Mit Gastrozulassung für den  
Innenbereich**



## Funktionsweise und Vorteile

Der BBQ-800 Grill wird mit Propangas betrieben und ermöglicht dadurch eine gleichbleibende, starke Hitzeentwicklung in vier Temperaturzonen. Die Temperatur nimmt von oben nach unten ab, bis zu einem Minimum von 200 °C.

Durch die einfache Bedienung ist es kinderleicht die verschiedensten Gerichte zuzubereiten.

Der Vorteil an dieser Grillmethode der Hitzezugabe von oben ist, dass Fett und Fleischsäfte nicht auf die Glut tropfen können und somit eine starke Rauchentwicklung, die sich auf das Grillgut legen könnte, vermieden wird.

Weiterhin wird die Zubereitung von Fisch vereinfacht, da die Auflagefläche vergleichsweise kühl bleibt und somit ein Festkleben auf dem Rost ausbleibt.

Einer der größten Vorteile ist aber sicherlich der Faktor Zeit. Da der BBQ 800 L innerhalb von 2 min. seine Betriebstemperatur erreicht hat und durch die sehr hohen Temperaturen die verschiedenen Garpunkte schnell erreicht werden, verkürzt sich die Wartezeit für Ihre Gäste enorm.

## Temperaturzonen



Der BBQ-800 Grill kann je nach Art des gewünschten Gerichtes in vier verschiedene Temperaturzonen unterteilt werden, um auch die perfekten Kerntemperaturen zu erreichen um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

Temperaturzonen	°C	Abstand zur Hitzequelle	geeignet für
Zone 1	bis 800	ca. 4 cm	für Steaks
Zone 2	500 - 600	ca. 8-12 cm	Pizza, Fisch
Zone 3	300 - 400	ca. 16 cm	Geflügel, krossen Speck
Zone 4	bis 200	ca. 20 cm	Nachgaren



**Zone 1**  
bis 800 °C

**Zone 2**  
500 - 600 °C

**Zone 3**  
300 - 400 °C

**Zone 4**  
bis 200 °C

## Kerntemperaturen

	Zubereitung	Kerntemperatur
Rind/Kalb	Blau	49 °C
	Rare	52 °C
	Medium Rare	55 °C
	À Point	60 °C
	Medium Well	65 °C
	Well Done	70 °C
Schwein	À Point	60 °C
	Medium Well	65 °C
	Well Done	70 °C
Ente	À Point	57,5 °C
	Medium Well	61,5 °C

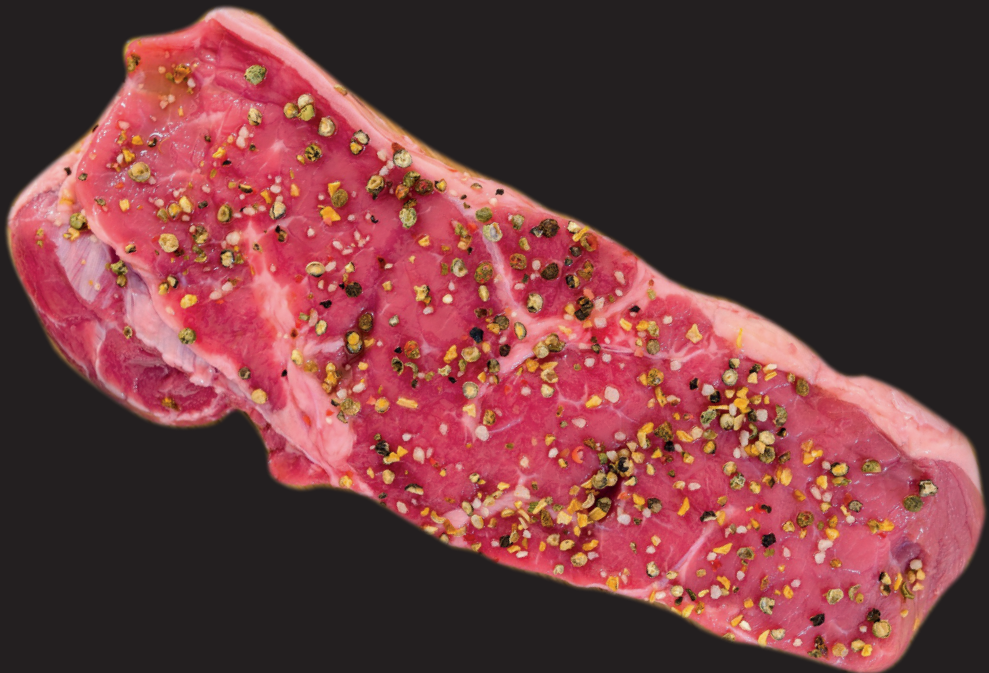
## Zubereitungstipps

Da die Meinungen sehr differieren, wie man sein Grillgut im Vorfeld für ein perfektes Geschmackserlebnis zubereiten sollte, geben wir hier lediglich, eine auf unseren Erfahrungen mit dem BBQ-800 Grill beruhende Richtung vor.

Ihre Gerichte können Sie daher ohne Bedenken bereits vorher salzen und würzen. Es ist sogar ratsam im Vorfeld zu salzen, da bei den extrem hohen Temperaturen, v.a. bei Steaks, eine etwaige Austrocknung ausbleibt, indem durch das Salz die Wasserbindung an der Fleischoberfläche begünstigt und somit einem erhöhten Austreten des Fleischsaftes entgegengewirkt wird.

Ebenso kann auch bereits im Vorfeld je nach Geschmack gewürzt werden, da man hier - anders als beim herkömmlichen Grillen - eine indirekte Strahlungshitze anliegen hat und somit die Gewürze nicht verbrannt werden.

Die Art der Gewürze sollte indes trotzdem beachtet werden. Für diese Form des Grillens sollten nur grob gemahlene Gewürze, wie Pfeffer, verwendet werden. Alle anderen frischen Kräuter allerdings, empfehlen wir erst nach dem direkten Oberhitze-Grillen, im Nachgarprozess dazu zu geben. So bleiben die, für die große Hitze empfindlichen, charakteristischen Aromen erhalten.

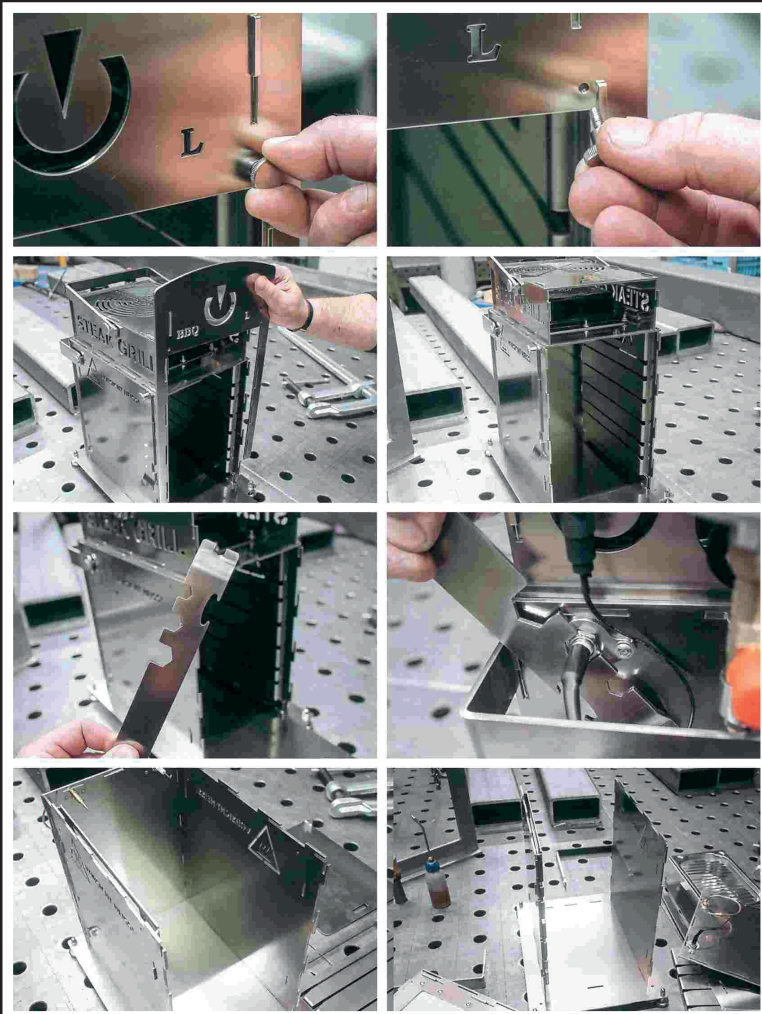


## Pflege und Reinigung

Wer bereits mit Grills zu tun hatte, die fest verbaut oder bei denen einzelne Teile fest verschweißt oder genietet waren, weiß was erschwertes Reinigen bedeutet.

Aus diesem Grund ist der BBQ-800 Grill so innovativ und durchdacht designed und gefertigt worden, um eine kinderleichte Pflege und Reinigung zu ermöglichen. Mit wenigen, einfachen Handgriffen ist es in kurzer Zeit möglich den Grill zu zerlegen und ebenso einfach wieder zusammenzusetzen.

Somit finden die einzelnen Edlestahlteile bequem Platz in der Spülmaschine und bedürfen daher keiner zusätzlichen und umständlichen Handreinigung.



# Datenblatt zum BBQ-800 Grill

Die Gas-Oberhitze-Grill-Modelle sind komplett aus 3 mm starkem, pflegeleichtem Edelstahl gefertigt und mit einer Elektro-Zündung ausgestattet - also kinderleicht zu bedienen.

Dank des durchdachtem Designs kann der Gas-Oberhitze-Grill - ohne zusätzliches Werkzeug - zerlegt und wieder zusammengebaut werden.

Zertifiziert nach (EU) 2016/426. Geprüft nach den DIN Normen DIN EN 498:2012, DIN EN 203-1:2014, DIN EN 203-2-10:2007

Auch besteht die Möglichkeit, für einen Aufpreis von 50 €, ein individuelles Logo oder einen Schriftzug anbringen zu lassen.

Eckdaten für Individualisierung:

Frontplatte - Buchstaben/Logogröße: 3 - 4cm



Individualisierungsbeispiel



Grundsätzlich ist der Grill wie auf dem Bild links oben, bereits beschriftet sollte keine Individualisierung gewünscht werden.

Nicht jede Schriftart oder jedes Logo kann aber per Laser geschnitten werden, weshalb oft erst eine Rücksprache mit dem Hersteller notwendig ist, bevor Ihnen eine Zusage erteilt wird.

Eine noch detailliertere Auskunft zur personalisierten Beschriftung, erhalten Sie gerne von unserem Verkaufsteam.

## BBQ Oberhitze-Gasgrill 800 °C

Art.-Nr.	Ausführung	Gewicht in kg	Maße in cm	Preis in €
14267	BBQ-M	14	26 x 39 x 29	529,-
14268	BBQ-L	18	26 x 39 x 44	599,-
14269	BBQ-XL	27	43 x 39 x 44	899,-



BBQ-M



BBQ-L mit

Gastroinnenzulassung



BBQ-XL

Gasdruckregler Typ EN61-DS PS 16 bar zu Art. 14268

Art.-Nr.	Preis in €
14351	58,99-

Für den Innenbereich zugelassen. Geprüft nach den DIN Normen (EU) 2016/426, GAR, DIN EN 498:2012, DIN EN 203-1:2014, DIN EN 203-2-10:2007

**Achtung:** für den Innenbetrieb muss ein Gasdruckregler mit Schlauchbruchsicherung verwendet werden.

Cent Direktvertriebs GmbH – Kulmbacher Str. 17 – D-95502 Himmelkron

 Fax: 0 92 73/ 5 75 75-75 Tel: 0 92 73/ 5 75 75-0  
(0,145 €/Min aus dem Festnetz)

Wenn vorhanden, bitte Kundennummer angeben

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Neukunde

Bitte informieren Sie mich regelmäßig über die aktuellen Angebote per E-Mail:

JA

NEIN

E-Mail-Adresse \_\_\_\_\_

VIELEN DANK FÜR IHRE BESTELLUNG!

USt.ID.Nr. \_\_\_\_\_

LIEFER-/RECHNUNGSANSCHRIFT

\_\_\_\_\_  
Firma, Inhaber (Vor- u. Nachname)

\_\_\_\_\_  
Straße, Hs.Nr., PLZ, Ort

\_\_\_\_\_  
Telefon, Fax

**Einführungspreis**

Art.Nr.	Artikel	Menge	Eur/Stück	Eur netto
14267	BBQ-M		529,-	
14268	BBQ-L mit Gastroinnenzulassung		599,-	
14269	BBQ-XL		899,-	

Gewünschte Zahlungsart

Nachnahme

Expresslieferung „Next Day“  
Aufschlag 19,95 Eur Pauschale  
(Bestelleingang bis 14.00 Uhr)

Rechnung (Bonität Vorausgesetzt)

Bankeinzug (Bonität Vorausgesetzt)

Hiermit ermächtige(n) ich/wir Sie, bis auf Widerruf offene Rechnungen für die CENT Direktvertriebs GmbH mittels Lastschrift einzuziehen.

Netto-Warenwert

Versandkosten

gesetzliche MwSt.

Euro-Gesamt

\_\_\_\_\_  
BIC

\_\_\_\_\_  
IBAN

\_\_\_\_\_  
Bank

\_\_\_\_\_  
Kontoinhaber

\_\_\_\_\_  
Datum/Unterschrift

Mit der Bestellung bestätigen wir die Verwendung der Waren im Rahmen unserer gewerblichen Tätigkeit und erkennen die AGB von CENT an (siehe Katalogumschlagseite oder im Internet unter [www.cent-online.de](http://www.cent-online.de))

\_\_\_\_\_  
Datum/Unterschrift

Versandkosten D/AUT/I: Bei Netto-Warenwert unter 500 EUR nur 8,49 EUR – Versandkostenfreie Lieferung ab 500 Euro Netto-Warenwert.  
Express-Versand in Deutschland 19,95 EUR Pauschale. Nachnahme Gebühr pauschal 5,90 EUR

**Neu und exklusiv bei Cent  
als Besonderheit zum 20-jährigen Firmenjubiläum**

# BBQ 800°C GRILL



Entdecken Sie durch das angesagte Hochtemperaturgrillen ganz neue Möglichkeiten Ihre Gerichte zuzubereiten.

Beenden Sie Ihre Grillerfahrung nicht bei auf den Punkt gegarten Steaks, sondern versuchen Sie sich auch an diversen anderen Gerichten.

Von Geflügel über Fisch bis hin zu innovativen Vorspeisen, stehen Ihnen alle Möglichkeiten offen. Es eröffnen sich sogar ganz neue Wege, Nachspeisen einmal in einer außergewöhnlicheren Art und Weise zuzubereiten.

Tauchen Sie mit Cent und dem BBQ-800 Grill in die spannende Welt des Oberhitze-Grillens ein und erfahren Sie auf diesem Wege, welchen Mehrwert dies für Sie und Ihre Gäste ergibt.