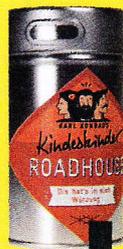




1



2



3



4



AROMA PUR
Planke war
gestern:
Lachs wird
jetzt über
dem Feuer
geflammt!

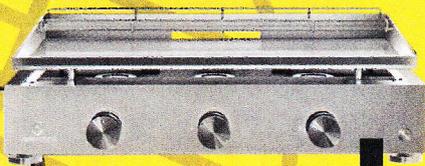
5

HEISSE TOOLS

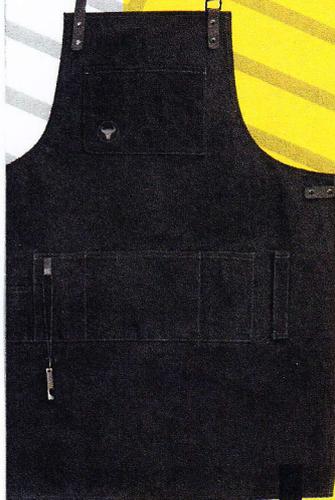
WIR HABEN UNS BEI DEN PROFIS
UMGESCHAUT: DAS SIND DIE HEISSESTEN
TRENDS DER AKTUELLEN SAISON! VOM HAND-
LICHEN, TRAGBAREN GASGRILL (1) BIS ZUM
GIGANTISCHEN „MONOLITH“ (11) IST FÜR JEDE
TERRASSE WAS DABEI



6



7



8



9



10



11

1 HANDLICH Damit Wurst & Co. auch unterwegs gelingen: tragbarer Gasgrill X200 von Char-Broil, ca. 200 € **2 EXTRASCHARF** Gewürzmischung „Roadhouse“ mit Chili und Cumin von Kindeskinden, ca. 6 € **3 SCHNELL** Mit dem „Beef One“ bei 800 Grad in 45 Sekunden zum perfekten Steak, ab 699 € **4 SCHNITTIG** Steakmesser im Gaucho-Style von Victorinox, ca. 26 € **5 AUFRECHT** Flammlachsbrett aus Süßkirschholz mit Universalhalterung von Axtschlag, ca. 70 € **6 SPEZIELL** „Original Bayrische Barbecue Sauce“ mit Preiselbeeren und Schwarzbier von BBQUE, ca. 4 € **7 PLATT** Spanisches Grillgefühl mit der „Simplicity“-Gas-Plancha von Werycook, ab 350 € **8 ROBUST** Gewachste Grillschürze aus Canvas und Leder von Räder, ca. 90 € **9 KOMPAKT** Ein Muss für Steakliebhaber: Rinderrassen, Cuts und Rezepte, „Best Steak Bookazine N° 5“ von Fire & Food, ca. 15 € **10 STYLISH** Paperbag „BBQ“ als Alternative zum blauen Müllsack, von Hailo, ca. 8 € **11 BOMBIG** Einer für alles: Der imposante Keramikgrill „Classic“ kann smoken, backen, räuchern und natürlich grillen, von Monolith, ca. 1250 €