

grandhall times



Style & Performance



Simple Cooking



Trust & Reliability

grandhall[®]
living style

e-grill
Simple Cooking



e-grill € 229,00



Voordelen E-Grill
Klein van formaat maar krachtig in gebruik. De E-Grill is bovendien milieuvriendelijk en staat garant voor een gezond eindresultaat.



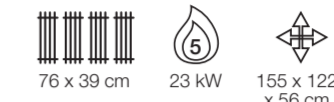
xenon
Fun Times



xenon 223 € 449,00



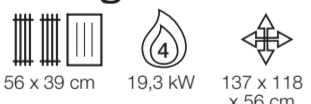
xenon 227 € 549,00



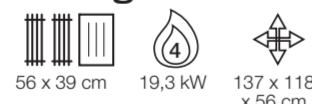
argon
No Worries



argon 223 € 499,00



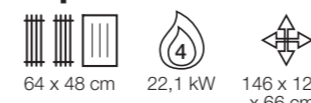
argon 225 € 579,00



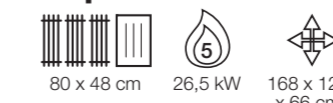
premium
Trust & Reliability



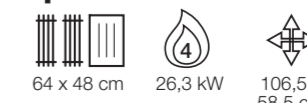
premium 323 € 699,00



premium 327 € 899,00



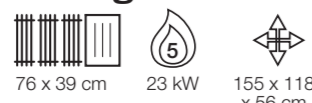
premium 382 bb € 849,00



argon 227 € 599,00



argon 229 € 699,00



Handige tips

1. Verwarm de grill goed voor om een succesvol eindresultaat te krijgen.
2. Controleer voordat u het apparaat voor het eerst gaat gebruiken en daarna incidenteel, of de gasslang goed dicht is. Wrijf de gasslang en alle aansluitingen in met een zeepoplossing. Draai het ventiel van de gasles open. Indien de gasslang niet dicht is, of als er een schroefverbinding niet goed vastzit, ontstaan er luchtbelletjes. Draai alle aansluitingen goed vast of wissel de slang om.
3. Als u ruimte tekort komt tijdens de Kerst of een ander evenement, is de Grandhall buitenkeuken een perfecte uitbreiding van uw keuken.
4. De Grandhall buitenkeukens hebben een goede ovenfunctie (hete lucht). Dit is ideaal om bijvoorbeeld een stokbroodje af te bakken.

recepten
Good to Eat

Kip op blik

VOOR 4 PERSONEN

Ingrediënten:

1 kip 1 blikje bier of cola

1 zakje kipkruiden

Vorbereiding:

1. Wrijf de kip in met de kipkruiden.
2. Neem een halvol blikje bier of cola.
3. Druk de kip over het blikje met de poten naar beneden.
4. Zet deze in de gietijzeren pan van Grand Hall. Als je deze niet hebt kun je de kip ook in een bakblik zetten.
5. Plaats alles in de buitenkeuken en bak/stoom de kip in ± 50 à 60 minuten gaar op 200° C. Het is belangrijk dat u de kap zoveel mogelijk gesloten houdt.

AARDAPPELEN VOOR BIJ DE KIP.

Ingrediënten:

1 kilo aardappelen (bij voorkeur roseval aardappelen)

Olijfolie Zeezout

Vorbereiding:

1. Was de aardappelen.
2. Snij de aardappelen in partjes.

Bereiding:

1. Leg de gesneden aardappelen ± 20 minuten voor de kip gaar in de gietijzeren pan bij de kip.
2. Giet ruim olijfolie over de aardappelen en bestrooi dan met zeezout.

BOSPEENTJES OF GROENE ASPERGES.

Ingrediënten:

1 bos speen

Olijfolie

Zeezout

Pepermolen

Vorbereiding:

1. Knip het groen op een klein stukje na van de bospeentjes.

2. Was de peentjes goed, zodat ze geheel zandvrij zijn.

Bereiding:

1. Leg de peentjes op de RVS grillplaat.
2. Besprenkel ze met olijfolie en zeezout.
3. Leg de RVS grillplaat op de grillroosters en bak ze in ± 15 minuten gaar.

Provençaals gemarineerde karbonades

VOOR 4 PERSONEN

Ingrediënten:

4 schouderkarbonades

2 eetlepels Provençaalse kruiden

2 theelepels citroensap

Halve deciliter olijfolie

Vorbereiding:

1. Mix de kruiden, het citroensap, de olijfolie en de mosterd tot een marinade.
2. Leg de karbonades in de marinade en laat ze minimaal 1 uur (lieft langer) marineren.

Bereiding:

1. Grill de karbonades op een laag vuur en keer ze regelmatig om.

Serveertip:

1. U kunt de karbonades ook prima vervangen door bijvoorbeeld lamskoteletjes.





maxim

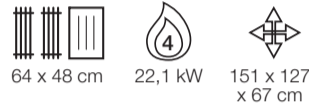
Fits your Lifestyle



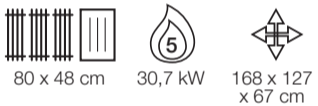
maxim 423 € 799,00



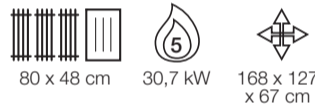
maxim 425 € 899,00



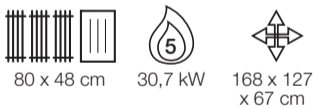
maxim 427 bb € 999,00



maxim 429 bb € 1.399,00



maxim island € 1.499,00



accessories

Assisting You

Accessoires

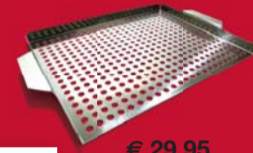
Goede accessoires zijn onmisbaar tijdens het buitenkoken. Grandhall heeft allerlei praktische accessoires in de collectie, die het buitenkoken nog eenvoudiger maken en die er bovendien superstrak uitzien.

NIEUW: PLANCHA

Een handige bakplaat met een opstaande rand waardoor niets meer in de grill kan vallen.

NIEUW: ADEMENDE HOES

Deze soepelvallende hoes is water- en UV-bestendig. Het materiaal ademt, is waterafstotend en is bestand tegen alle weersinvloeden.



€ 29,95



€ 29,95



€ 19,95



€ 39,95



vanaf € 34,95



€ 144,95



€ 9,95



€ 49,95



€ 26,95



€ 54,95



€ 109,95



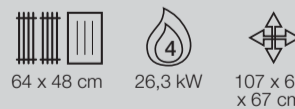
€ 69,95



€ 74,95



maxim 282 built-in € 1.199,00



WWW.GRANDHALL.NL

Grand Hall Europe B.V. • P.O. Box 431 • 7570 AK Oldenzaal • The Netherlands

© 2011 Grand Hall

grandhall[®]
living style