



TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS





TRAERGER



TRAEGER

WOOD FIRED GRILLS

L'ORIGINALE

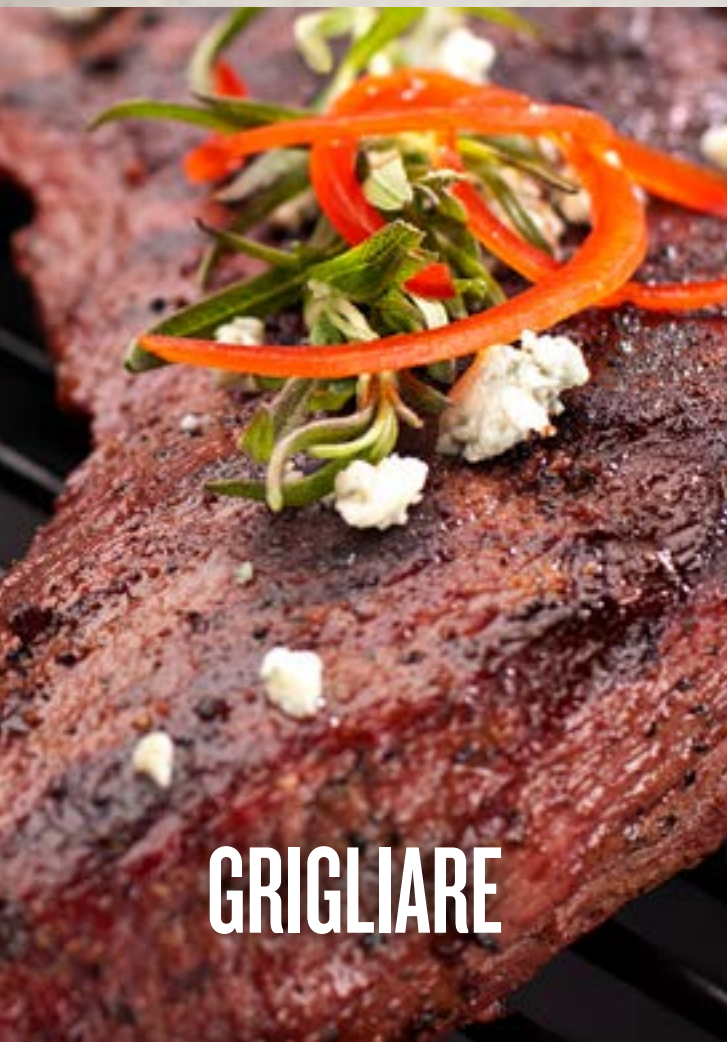
CUCINARE CON IL FUOCO A LEGNA È UNO STILE DI VITA.

È come le persone hanno cucinato per migliaia di anni. Niente ha il suo sapore perché niente è come lui. Vero legno, vera affumicazione, vero aroma – sempre. Traeger® è dal 1987 la prima e più grande azienda di Grill a pellet del mondo. Accendi il tuo Traeger® questo weekend e crea un mondo più saporito!





IL VERSATILE



GRIGLIARE



AFFUMICARE



USO FORNO

6

QUANDO ACCENDI IL TUO TRAEGER®, accendi la forza che è in te. Grigliare, affumicare, cuocere al forno, arrostitire, stufare e fare bbq, diventerai un maestro in tutto ciò. Cuoci le costine al bbq, griglia una ventina di hamburger, fai una pizza come in un forno a legna o cuoci qualche dolce. Tutto verrà cotto meglio grazie al sapore della cottura a legna.

Tutto quello che puoi immaginare di cucinare con il tuo Traeger® lo puoi fare.



ARROSTIRE



STUFARE



BARBECUE

IL SEMPLICE



LA SEMPLICITÀ D'USO DEL TUO TRAEGER e del suo intuitivo pannello di controllo ti permetteranno di focalizzarti su ciò che veramente conta: il cibo e gli amici! L'unico pulsante di accensione e la comoda manopola di regolazione temperatura prenderanno il controllo della situazione dosando il legno e mantenendo la temperatura che tu desideri. Traeger® ti permette di allontanarti dalla griglia e goderti la festa. Il Traeger® lo imposti, te lo dimentichi e ottieni i migliori risultati di sempre.



PELLETS

100% PURO LEGNO

MOLALLA, OR

I LUOGHI
DEI NOSTRI 3 CENTRI
DI PRODUZIONE NEGLI STATES

JASPER, TX

MENLO, GA

ALLA TRAEGER SIAMO MAESTRI NELL'ARTE DEL SAPORE.

Abbiamo creato otto varietà di aromi provenienti dai legni più pregiati degli Stati Uniti d'America. Creiamo il nostro pellet naturale nei nostri centri di produzione Traeger® garantendo che, dalla pianta alla griglia, il nostro fumo delizioso e aromatico nasca solo da un impasto di legno certificato, naturale al 100%.



ONTANO
(ALDER) PEL307

Grazie al suo sapore dolce e aromatico, l'ontano è un legno molto versatile che emana un ampio fumo senza mai stravolgere anche i gusti più delicati.



MELO
(APPLE) PEL318

Spesso usato con pollame e maiale, offre una profumazione dolce e leggera che enfatizza le carni delicate.



CILIEGIO
(CHERRY) PEL309

Dall'aroma ricco ed intenso, il ciliegio è l'ideale per l'amante dell'affumicatura.



HICKORY
PEL319

L'aroma più utilizzato per le preparazioni al barbecue, dal gusto forte si presta all'utilizzo su molti tipi di carne.



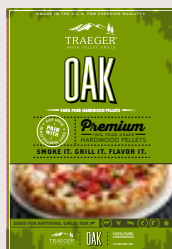
ACERO
(MAPLE) PEL308

Leggero e con un retrogusto dolce, è eccellente sulle carni di maiale e sulle verdure.



MESQUITE
PEL305

Uno dei sapori preferiti del barbecue Texano, infonde alla carne un robusto sapore di affumicato.



QUERCIA
(OAK) PEL310

Un giusto compromesso tra i gusti più robusti e quelli più delicati dei vari legni, la quercia si presta soprattutto alla cottura di pesce, manzo e pizza.



NOCE AMERICANO
(PECAN) PEL314

Speziato e al retrogusto di nocciola, si presta ottimamente a ogni tipo di carne, così come a verdure e torte/panificazione.

PELLET GUIDE

BUONO PER TUTTO. ECCELLENTE PER:

	MAIALE	POLLAME	MAIALE	MAIALE	MAIALE	MAIALE
ONTANO	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MELO		✓	✓		✓	✓
CILIEGIO	✓	✓	✓		✓	
HICKORY	✓	✓	✓			✓
ACERO	✓		✓		✓	✓
MESQUITE	✓	✓		✓		
QUERCIA	✓			✓	✓	
NOCE AMERICANO	✓	✓	✓		✓	✓

DISPONIBILI IN 8 FRAGRANZE!



VI PRESENTIAMO IL TRAEGER TIMBERLINE

Che cuociate bistecche, hamburgers, verdura o pollo, anche contemporaneamente, il design del nuovo Timberline vi permetterà di gestirli tutti senza alcun problema. Dal pranzo domenicale in famiglia al party di proporzioni leggendarie il nuovo sistema a tre griglie regolabili in altezza vi permetterà di cucinare tutto ciò che vi salterà in mente.



GRIGLIA SUPERIORE

Grazie al nuovo sistema di convezione del calore (TRU Convection™) anche la parte più alta della griglia cuoce come le altre.



GRIGLIA MEDIA

Può essere utilizzata per la cottura o tolta per far spazio a grosse cotture come Beer Can Chicken o dei colossali tacchini.



GRIGLIA INFERIORE

Scorre in avanti per facilitare l'accesso al cibo in ogni angolo della griglia. Duplice posizione opzionale ideale per affumicare o grigliare.

- POSIZIONE SMOKE
- POSIZIONE GRIGLIATA



**La grande rivoluzione del barbecue
La serie WiFIRE™ porta la cottura
a legna nell'era moderna.**

Non sei a casa? non ha importanza, adesso con la nuova app dedicata potrai comunicare con il tuo Traeger ovunque tu sia! Potrai controllare e cambiare la temperatura, aumentare l'affumicatura, tutto quello che desideri fare senza essere a casa...

NUOVO DESIGN

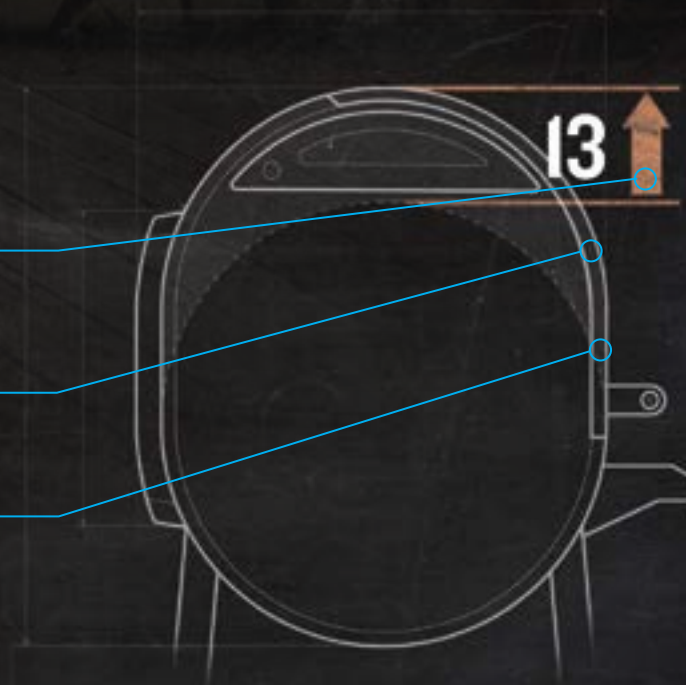
Con i suoi 13cm in più in altezza il timberline è il prodotto con la più grande capacità di cottura del settore

COPERCHIO CON GUARNIZIONE STAGNA

Il coperchio con guarnizione stagna garantisce la massima stabilità di calore

DOPPIA PARETE

La doppia parete in acciaio inox permette di avere un maggior controllo della temperatura



WiFIRE CONTROLLER

Il rivoluzionario controller Traeger WiFIRE™ ti permette di regolare la temperatura di cottura da 260 C° fino alla temperatura di mantenimento di 70° con uno scarto di +/-3 C°. La serie WiFIRE™ grazie alla app dedicata apporta un approccio innovativo al cucinare mettendo in comunicazione tutti i possessori di Traeger e dando la possibilità di scambiarsi ricette, consigli e linee di cottura.

Attingendo al database delle ricette Traeger, potrete scaricare e installare nel controller del Timberline™ il giusto set up e grazie al ciclo di cottura programmabile, ottenere il miglior risultato sempre!!

WiFIRE COMMUNITY

Il controller Traeger WiFIRE™ mette l'esperienza in cucina a portata di un click. Tutti i possessori di Timberline e appassionati di cucina potranno inviare e condividere le loro ricette che una volta caricate sui vostri grill comanderanno il giusto ciclo di cottura in modo autonomo.



CONNESSIONE

Il Controller Timberline WiFIRE™ consente di utilizzare la rete Wi-Fi per collegare il grill alla rete di casa tramite la App Traeger.



TIMER

Impostando i timer sarai avvisato quando la temperatura interna della carne sarà di tuo gradimento.



TEMPERATURA

Potrete attraverso l'App Traeger monitorare le curve di calore e regolarle a vostro piacimento o semplicemente metterlo nella modalità di mantenimento (70°).



INNOVAZIONE

Tramite i grafici dell'App Traeger sarà molto più facile controllare l'andamento della cottura e verificare lo stato dei timer impostati.



COMMUNITY

Potrete caricare, condividere e imparare nuove ricette con la App dedicata Traeger



RICETTE

Scoprite un'infinità di ricette e condividete le vostre con i possessori di Traeger



CICLI DI COTTURA PERSONALIZZATI

Trova, personalizza e crea nuovi cicli di cottura, lascia fare al Timberline il lavoro al posto tuo.



CONTROLLI

Grazie ad una semplice interfaccia sarà ancora più semplice controllare lo stato delle vostre cotture Anche se sarete distanti km dal vostro Traeger.



TIMBERLINE 850
TFB85WLBE



CARATTERISTICHE:

- Controller WiFIRE™
- Doppia sonda per il cibo
- Sistema di convezione TRU™
- Sistema raccolta grassi
- Traeger Downdraft Exhaust™
- Funzione scaldavivande
- Modalità super smoke

SPECIFICHE:

- Ciclo di cottura programmabile
- Doppio rivestimento in acciaio inox interno
- Tripla griglia in acciaio inox
- Superficie di cottura 5483cm²
- Capacità tramoggia 11kg
- Altezza 122cm
- Lunghezza 117cm
- Profondità 69cm
- Peso 90kg



TIMBERLINE 1300
TFB13WLBE



CARATTERISTICHE:

- Controller WiFIRE™
- Doppia sonda per il cibo
- Sistema di convezione TRU™
- Sistema raccolta grassi Traeger Downdraft Exhaust™
- Funzione scaldavivande
- Modalità super smoke

SPECIFICHE:

- Ciclo di cottura programmabile
- Doppio rivestimento in acciaio inox interno
- Tripla griglia in acciaio inox
- Superficie di cottura 8387cm²
- Capacità tramoggia 11kg
- Altezza 122cm
- Lunghezza 148cm
- Profondità 69cm
- Peso 120kg



GRILLS

the **NEW** PRO SERIES

DIGITAL PRO CONTROLLER

Da affumicazione (70 °C) a grigliata (240 °C), mantieni fissa la tua temperatura anche nei giorni più freddi. La sonda interna effettua 60 verifiche al minuto garantendo uno scarto massimo +/- 8 gradi, e le due sonde per il cibo rendono il controllo della temperatura interna semplice ed immediato.

RUOTE PER TUTTI I TERRENI

Nuove, più larghe e durature, ti permetteranno di spostarti su ogni tipo di terreno come se scorressi su una superficie piana!

NELLA NUOVA PRO SERIES 2016 aumenta la qualità. Un più preciso controllo della temperatura, gambe più solide, maniglie più sostanziose e le ruote adatte ai terreni più aspri. Questo è il Traeger® adatto ad affrontare qualsiasi tipo di sfida!

SPORTELLINO VUOTA SERBATOIO

Dal melo per il bacon, al Hickory per affumicare il prosciutto, cambiare il tipo di legno per affumicatura non è un problema grazie al pratico sportellino vuoto serbatoio.

SUPPORTO PER GRIGLIA EXTRA

La PRO SERIES ti dà la possibilità di grigliare il 30% di carne in più grazie al supporto extra. Cucina per la tua famiglia e invita anche i vicini!

BARRA LATERALE

Adesso con la nuova barra laterale trasportare il tuo Traeger® sarà ancora più semplice e grazie ad una migliore distribuzione del peso il tuo bbq sarà più manovrabile che mai.

TELAIO

Il nuovo telaio inclinato con le robuste gambe spesse 13 centimetri, insieme al telaio laterale con logo stampato e il ripiano, danno al tuo Traeger® la formidabile stabilità di un linebacker.

BLOCCO SULLE RUOTE PICCOLE (SOLO SUL PRO SERIES 34)

Le ruote del nuovo Pro Series 34 ti permetteranno di spostarlo e bloccarlo stabilmente tanto facilmente quanto cucinarvi una torta di mele!



PRO SERIES 34

TFB88PUBE

CARATTERISTICHE:
Controller digitale PRO
Doppia sonda per il cibo
Griglia Extra
Sportello svuota serbatoio
Telaio inclinato
Ruote "All Terrain"
Freno per ruote

SPECIFICHE:
36,000 BTUs
Capacità serbatoio: 8 kg
Superficie di cottura: 2245 cm²
Altezza: 125 cm
Larghezza: 132 cm
Profondità: 70 cm
Peso: 61 kg
Disponibile: BLUE



PRO SERIES 22

TFB57PUBE

CARATTERISTICHE:
Controller digitale PRO
Doppia sonda per il cibo
Griglia Extra
Sportello svuota serbatoio
Telaio inclinato
Ruote "All Terrain"

SPECIFICHE:
20,000 BTUs
Capacità serbatoio: 8 kg
Superficie di cottura: 1450 cm²
Altezza: 125 cm
Larghezza: 100 cm
Profondità: 70 cm
Peso: 47 kg
Disponibile: BLUE



GRILLS

TOWN & TRAVEL SERIES

DIGITAL ELITE CONTROLLER

Da affumicazione (70 °C) a grigliata (240 °C), mantieni fissa la tua temperatura anche nei giorni più freddi. La sonda interna effettua 60 verifiche al minuto garantendo uno scarto massimo di +/- 8 gradi, e le due sonde per il cibo rendono il controllo della temperatura interna semplice ed immediato.

RUOTE ALL TERRAIN

Le nuove e più larghe ruote sono disegnate per affrontare ogni terreno, il solido materiale composito le rende più durevoli e scorrevoli.

THE TOWN & TRAVEL SERIES con il suo piccolo ingombro è la migliore soluzione per balconi o per qualsiasi utilizzo all'aperto: il sapore della cottura a legna dove vuoi tu!



TELAIO INCLINATO

Le nuove specifiche del telaio inclinato e delle gambe spesse 13 centimetri del tuo Traeger® lo rendono stabile come un linebacker!

BRONSON 20 TFB29PLBE

CARATTERISTICHE:
Controller digitale PRO
Doppia sonda per il cibo
Sportello vuota serbatoio
Telaio inclinato
Ruote "All Terrain"

SPECIFICHE:
19,500 BTUs
Capacità serbatoio: 5.5 kg
Superficie di cottura: 760 cm²
Altezza: 95 cm
Larghezza: 90 cm
Profondità: 56 cm
Peso: 32 kg
Disponibile: NERO

GRILLS

CENTURY SERIES



DIGITAL PRO CONTROLLER

Da affumicazione (70 °C) a grigliata (240 °C), mantieni fissa la tua temperatura anche nei giorni più freddi. La sonda interna effettua 60 verifiche al minuto garantendo uno scarto massimo +/- 8 gradi, e le due sonde per il cibo rendono il controllo della temperatura interna semplice ed immediato.

FORNO DI MANTENIMENTO

La serie Century è dotata di forno di mantenimento che vi permetterà di mantenere i cibi in caldo.

CENTURY SERIES con il pratico forno di mantenimento che vi permetterà di tenere in caldo le preparazioni e la sua maggiore capacità di serbatoio è la migliore soluzione per grigliate in famiglia o feste con amici...

SERBATOIO

Dal melo per il bacon, al Hickory la serie Century con una maggiore capacità di serbatoio (11kg) vi permetterà di portare a termine cotture low n slow senza dover fare un refill.

Cambiare il tipo di legno per affumicatura non sarà un problema grazie al pratico sportellino vuota serbatoio di cui è dotato.

SUPPORTO PER GRIGLIA EXTRA

La SERIE CENTURY ti dà la possibilità di grigliare il 30% di carne in più grazie al supporto extra. Cucina per la tua famiglia e invita anche i vicini!

CENTURY 22

TFB57CLBE

CARATTERISTICHE:

Controller digitale PRO
Doppia sonda per il cibo
Griglia Extra
Sportello vuota serbatoio
Scaldavivande
Ripiano

SPECIFICHE:

20,000 BTUs
Capacità serbatoio: 11 kg
Superficie di cottura: 1450 cm²
Altezza: 115 cm
Larghezza: 110 cm
Profondità: 60 cm
Peso: 61 kg
Disponibile: NERO

CENTURY 34

TFB57CLBE

CARATTERISTICHE:

Controller digitale PRO
Doppia sonda per il cibo
Griglia Extra
Sportello vuota serbatoio
Scaldavivande
Ripiano

SPECIFICHE:

36,000 BTUs
Capacità serbatoio: 11 kg
Superficie di cottura: 2245 cm²
Altezza: 125 cm
Larghezza: 132 cm
Profondità: 70 cm
Peso: 82 kg
Disponibile: NERO

GRILL ESSENTIALS

ACCESSORI

OTTIENI IL MASSIMO con gli accessori per il tuo Traeger®
Proteggi il tuo Traeger® con le cover fatte su misura o
implementalo con i comodi ripiani.



GRILL COVER

BAC374 - BAC379 - BAC380

- Robuste cover in Hydrotuff copriranno il vostro grill fino a terra proteggendolo dal sole, dalla pioggia e dalla neve.
- Ogni modello ha la sua cover su misura.



GRILL COVER TIMBERLINE

BAC359 - BAC360

- La nuova serie Timberline ha le sue cover dedicate in Hydrotuff, che copriranno il vostro grill fino a terra proteggendolo dal sole, la pioggia e la neve.



GRILL COVER CAMO

BAC405 - BAC376 - BAC377

- Robuste cover in Hydrotuff copriranno il vostro grill fino a terra proteggendolo dal sole, dalla pioggia e dalla neve.
- Realizzata con stampa mimetica.
- Ogni modello ha la sua cover su misura.



COVER PER OUTDOOR FIRE PIT

BAC327

- Robusta cover in Hydrotuff per il vostro Traeger Outdoor Fire Pit, lo proteggerà dal sole, dalla pioggia e dalla neve.



RIPIANO FRONTALE

BAC361 - BAC362 - BAC363

- Piano d'appoggio frontale in metallo.
- Ripiegabile
- Non necessita di rimozione se utilizzato con le cover Traeger.



RIPIANO INFERIORE

BAC378 - BAC364

- Facile da assemblare, si fissa saldamente alle gambe del tuo Traeger.
- Sorregge fino a 25 kg



GRIGLIA MULTIPLA

BAC349 - BAC350

- La griglia supplementare multipla triplica l'area di cottura del vostro Traeger garantendo che ogni vostra cottura riceva la giusta dose di affumicazione.
- Disponibile per tutti i modelli PRO SERIES e CENTURY



GRIGLIE SUPPLEMENTARI

BAC351 - BAC352

- La griglia supplementare raddoppia l'area di cottura del vostro Traeger, garantendo che ogni vostra cottura riceva la giusta dose di affumicazione.



OUTDOOR FIRE PIT OFPO01

- Elegante fire pit da porre al centro del patio, potrete utilizzarlo sia con i pellet o con la legna da ardere. Fornito con griglia in acciaio smaltato **puo' essere anche utilizzato come barbecue.** La scritta Traeger ritagliata sulla sua superficie lascia intravedere le fiamme creando un effetto scenografico.





PIASTRA IN GHISA SMALTATA

BAC382

• Piastra in ghisa pre-trattata a doppia facciata, un lato liscio e l'altro rigato.
Ideale per le più svariate preparazioni, grazie alle proprietà termiche della ghisa avrete un calore sempre costante.
Dimensione 50 x 25 cm.



PADELLA IN GHISA SMALTATA

BAC383

• Padella in ghisa pre-trattata, ideale per le più svariate preparazioni, grazie alle proprietà termiche della ghisa avrete sempre un calore costante.
Dimensioni: Diametro 40 cm



TORTIERA IN GHISA

BAC384

• Tortiera in ghisa pre-trattata, divisa in otto pratiche fette, Dimensione: diametro 28 cm



DOSATORE CON FILTRO

BAC370

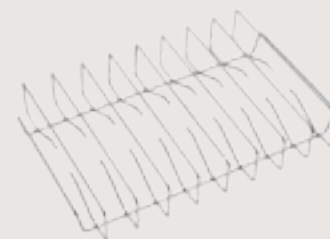
• Pratico coperchio con filtro adattabile ai secchi da 20 kg, permetterà di stoccare il pellet ed evitare la fuoriscita di polvere e impurità durante il caricamento pellet nel Traeger



TERMOMETRO DIGITALE WIRELESS

BAC353

• Il termometro digitale wireless permette di controllare la temperatura sia della camera di cottura che la temperatura della carne anche a distanza e avere tutto sotto controllo.
Raggio di azione 90 mt.



RIB RACK

BAC354

• Pratico sostegno per intere plance di costine. Grazie al rib rack potrete cuocere contemporaneamente 9 plance di costine intere ed ottenere allo stesso tempo il miglior risultato di cottura possibile.



SIRINGA PER INIEZIONI

BAC356

• Siringa per iniezioni professionale in acciaio inox

• Smontabile e lavabile in ogni sua parte.



SOSTEGNO PER POLLO

BAC357

• La soluzione ideale per i vostri beer can chicken, Costruito in ceramica in modo evita qualsiasi possibile contaminazione da eventuali vernici delle lattine.
• Facilità di pulizia e resistenza all'usura.



SET DI SPIEDINI

BAC269

• Set composto da 6 spiedi in acciaio inox flessibile ottimi per tutte le preparazioni, dagli spiedini di carne agli spiedi di verdura.

• Dimensione L: 43 cm





CESTELLO PER VERDURE

BAC273

• Vassoio forato in acciaio adatto alla cottura e affumicatura di le materie prime troppo piccole per la normale griglia.
Dimensione : L 45 cm P 33 cm



SET TRE PEZZI

BAC317

• Set in acciaio inox di strumenti forgiati in un unico pezzo. Composto da pinza, forchettone e spatola. La spatola include un pratico coltello nascosto nel manico.



REGGICOSCIOTTI DI POLLO

BAC326

• I benefici del tenere in sospensione i cosciotti di pollo sono molteplici, si possono ottenere migliori risultati sia sulla cottura che sull'aroma permettendo al calore e all'affumicazione di penetrare meglio su tutta la superficie. Costruito in acciaio inox sostiene fino a 12 cosciotti.



APRIBOTTIGLIE CROMATO

BAC369

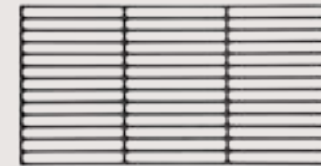
Must have per i possessori di Traeger, questo apribottiglie da parete renderà più semplice aprire le bottiglie della vostra birra preferita. Potrete utilizzarlo anche come pratico aggancio per appendervi tutto ciò che vorrete.



TAPPETO PER PATIO

BAC312

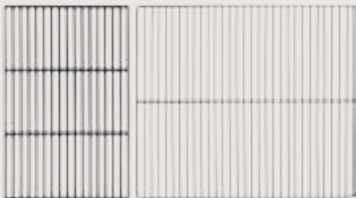
• Tappeto in gomma per il vostro Traeger grill, facile da pulire preserva il pavimento da eventuali cadute accidentali di olio durante le vostre preparazioni.
Dimensione L: 100 cm P: 80 cm



GRIGLIA IN GHISA 10" / 12.5"

BAC386 - BAC387

•La griglia in ghisa Traeger trasformerà il vostro modo di cucinare. Grazie alle capacità termiche di questo materiale otterrete un miglior risultato sia come grill che come stabilità della macchina stessa. Adattabile ad ogni modello a seconda delle dimensioni



KIT GRIGLIE 22" / 34"

BAC366 - BAC367

• Set di griglia in ghisa + griglia in acciaio porcellanato su misura per il vostro grill.

• Possibilità di grigliare e fare low'n'slow contemporaneamente.



ETICHETTE MAGNETICHE PELLETT

MSC108

• Pratico set di etichette magnetiche da posizionare sul vostro Traeger per sapere quale tipo di essenza è caricata all'interno. Il set contiene un'etichetta per ogni tipologia di legno.



GANCI MAGNETICI 3 PEZZI

BAC272

• Set composto da 3 ganci magnetici posizionabili sul vostro grill, possono essere utilizzati per appendere ogni tipo di utensile da cucina.

GRILL ESSENTIALS

SALSA & RUBS



SALSE



BBQ SAUCE

SPC104

Adatta per manzo, maiale e pollo.



BBQ SAUCE ALBICOCCA

SPC105

Adatta per filetti di maiale, ribs, pollo e tacchino.



BBQ SAUCE CHILI

SPC106

Adatta per arrostiti di manzo, pollo e pesce affumicato.



BBQ SAUCE TEXAS

SPC117

Adatta per tutti i tagli di maiale e manzo.



BBQ SAUCE MANDARINO

SPC118

Adatta per maiale, pollo e asian bbq.



MARINATA PER ASADO

SPC119

Adatta per manzo e pollo.



BBQ SAUCE BOURBON AL MIELE

SPC121

Adatta per ribs, pollo o bistecche.

RUBS



BEEF SHAKE

SPC102 - SPC124

Rub per manzo con pratico dosatore.



SALMON SHAKE

SPC109 - SPC130

Rub per salmone/pesce con pratico dosatore.



CHICKEN RUB

SPC301 - SPC127

Rub per pollame.



PRIME RIB RUB

SPC401 - SPC129

Rub per manzo.



BBQ RUB

SPC122

Rub per bistecche, burger e brisket.



BEEF RUB

SPC123

Rub per manzo.



BLACKEN SASKATCHEWAN

SPC125

Rub per cacciagione, manzo e patate al bbq.



CAJUN SHAKE

SPC126

Rub per brisket, filetti di maiale.



SPICE SAMPLER

SPC501

Campionario di Rubs e Shakes.



MEDITERRANEAN SEASONING

SPC131

Rub per ovino, pollo e maiale.



SWEET RUB

SPC132

Rub multiuoso.



VEGGIE SHAKE

SPC133

Rub per verdure con dosatore.



KANSAS CITY BBQ RUB

SPC143

Rub per bistecche, burger e brisket



CHIPOTLE RUB

SPC144

Rub per bistecche, burger, pollo e maiale.



JAMAICAN JERK

SPC145

Rub per maiale, pollo o manzo.



BIG GAME RUB

SPC151

Rub per cacciagione.



GARANZIA

NOI COSTRUIAMO IL MEGLIO E DI LUI CI FIDIAMO

TRAEEGER®
WOOD PELLET GRILLS

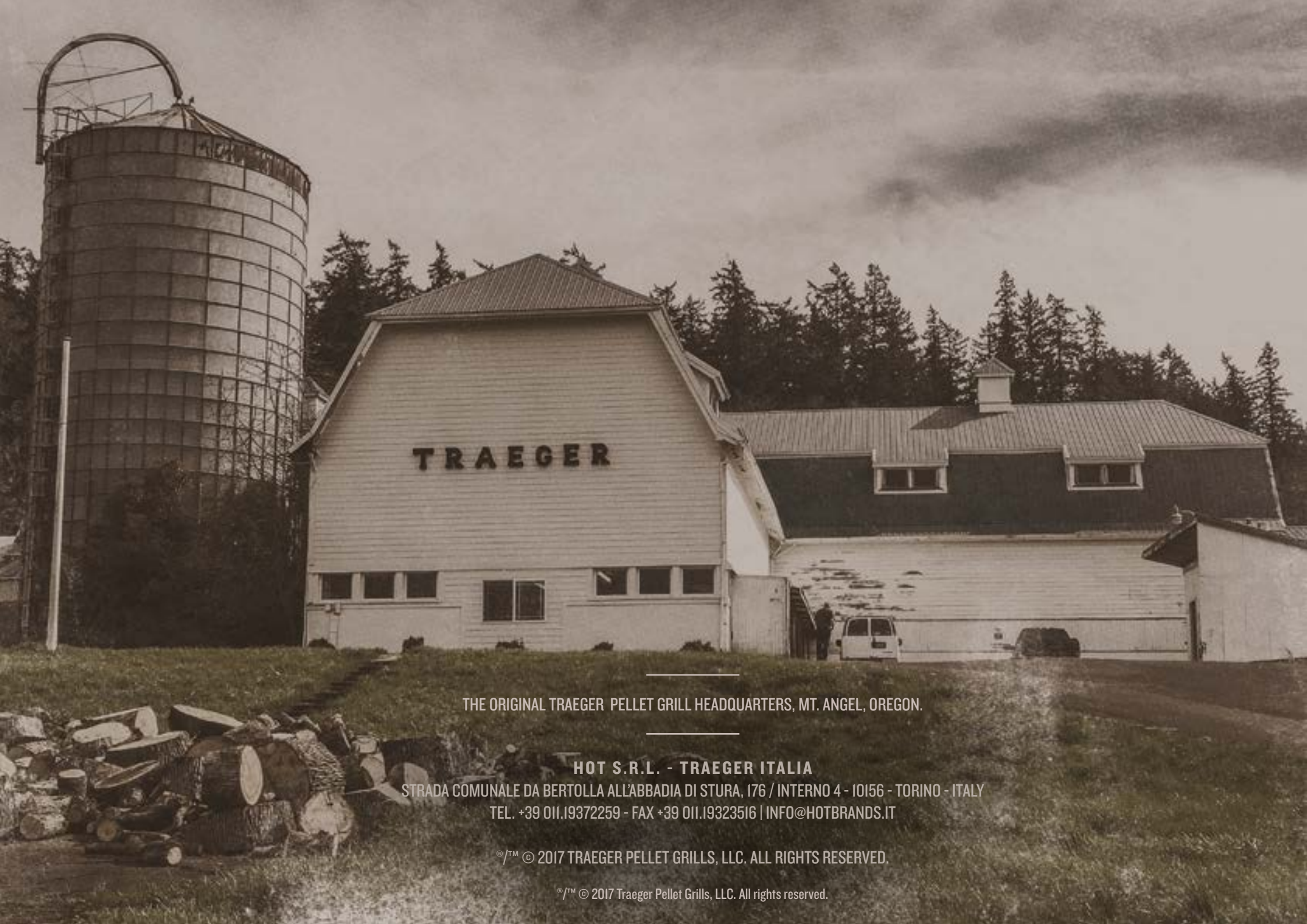


ALCUNE AZIENDE MISURANO LA GARANZIA IN GIORNI,

noi lo facciamo in anni. Tre per l'esattezza. Il nostro modo di costruire e di testare il prodotto non è secondo a nessuno al mondo, questo significa che quando sarà il momento di cucinare, il tuo Traeger® sarà sempre al tuo fianco!



TRAEGERGRILLS.COM



TRAEGER

THE ORIGINAL TRAEGER PELLET GRILL HEADQUARTERS, MT. ANGEL, OREGON.

HOT S.R.L. - TRAEGER ITALIA

STRADA COMUNALE DA BERTOLLA ALL'ABBADIA DI STURA, 176 / INTERNO 4 - 10156 - TORINO - ITALY

TEL. +39 011.19372259 - FAX +39 011.19323516 | INFO@HOTBRANDS.IT

®/™ © 2017 TRAEGER PELLET GRILLS, LLC. ALL RIGHTS RESERVED.

®/™ © 2017 Traeger Pellet Grills, LLC. All rights reserved.