



**WELCOME
TO THE
TRAEGERHOOD**

CATALOGUE DE PRODUITS 2021



TRAEGER®
WOOD FIRED GRILLS

LE BARBECUE ORIGINAL À GRANULÉS DE BOIS

TRAEGER A INVENTÉ LE BARBECUE ORIGINAL AU FEU DE BOIS

Il y a plus de 30 ans à Mt. Angel, en Oregon. Nous continuons à mener l'industrie en tant que numéro un mondial des ventes de barbecues au feu de bois, perfectionnés par des décennies de maîtrise de l'art de la cuisson au feu de bois. Un barbecue Traeger va transformer votre façon de cuisiner car il offre des résultats consistants, à chaque fois. Alimentez votre faim de saveur au feu de bois avec Traeger.

TRAEGER

OFFICE

POURQUOI TRAEGER?

LES CONSOMMATEURS AIMENT TRAEGER POUR LE GOÛT, LA POLYVALENCE ET LA COMMODITÉ.

Les détaillants adorent Traeger car, contrairement aux barbecues au gaz ou au charbon de bois, nos consommateurs reviennent continuellement au magasin pour se procurer des granulés, des accessoires, des sauces et des enrobages. Nous stimulons la vente grâce à un contenu de qualité distribué par le biais de médias numériques mixtes, des partenariats avec des influenceurs célèbres, le Dan Patrick Show, The Joe Rogan Experience et un localisateur de concessions sur notre site Web pour que les clients puissent faire leurs achats localement.

**TRAEGER IS
THE #1 SELLING
WOOD PELLET GRILL**

**FASTEST GROWING
CATEGORY IN
OUTDOOR COOKING**

**MARKETING
EVENTS**

**ADVANCED ONLINE
DEALER LOCATOR**

**MOBILE APP W/ ACCESS TO
1000+ FREE RECIPES**

**LARGEST BRAND AMBASSADOR
COMMUNITY REACH
IN THE INDUSTRY**

**SOCIAL MEDIA REACH
1,6 M**

**3 YEAR
WARRANTY**

**CUSTOMER SERVICE
365 DAYS A YEAR**



POURQUOI ACHETER UN BARBECUE AU FEU DE BOIS TRAEGER?

FACILITÉ | PAS BESOIN DE LE SURVEILLER,
RÉGLEZ ET OUBLIEZ-LE



GOÛT | C'EST UN FAIT: LA CUISSON
AU FEU DE BOIS A MEILLEUR GOÛT



CONSTANCE | DES RÉSULTATS PARFAITS
À CHAQUE FOIS



POLYVALENCE | GRILLER, FUMER, CUIRE,
RÔTIR, BRAISER et BBQ



COMMUNAUTÉ | CRÉEZ DES REPAS MÉMORABLES
AVEC LES AMIS ET LA FAMILLE





SET IT & FORGET IT®

TRAEGER MAKES COOKING SIMPLE

HOW IT WORKS

1 TRÉMIE

LA SAVEUR COMMENCE ICI. AJOUTEZ SIMPLEMENT LA SAVEUR DE GRANULÉS DE BOIS DE VOTRE CHOIX POUR ALIMENTER VOTRE BARBECUE.

2 COMMANDE

2 ALLUMEZ LE BARBECUE ET RÉGLEZ LA TEMPÉRATURE DE VOTRE CHOIX.

L'INDUSTRIE

3 AUGER, LE MEILLEUR GROUPE MOTOPROPULSEUR DE L'INDUSTRIE, LIVRE DES GRANULÉS DE BOIS DUR AU CREUSET.

CREUSET

4 L'AUTO-ALLUMAGE DÉCLENCHE LA TIGE CHAUFFANTE, QUI ENFLAMME LES GRANULÉS ET CRÉE LE FEU.

VENTILATEUR

5 UN VENTILATEUR À VITESSE VARIABLE ALIMENTE LE FEU TOUT EN FAISANT CIRCULER SIMULTANÉMENT LA FUMÉE ET LA CHALEUR AUTOUR DE VOTRE NOURRITURE.

TECHNOLOGIE **WiFIRE**[®]

UN MONDE DE SAVEURS AU BOUT DES DOIGTS

Créé à l'origine en collaboration avec la NASA pour permettre aux astronautes de cuisiner sur la lune, WiFIRE[®] élèvera votre jeu de barbecue vers de nouveaux sommets. Qu'il s'agisse de surveiller et de régler les températures à la volée ou de vous indiquer quand votre nourriture est à la bonne température, WiFIRE vous permet de créer le meilleur repas possible de manière plus simple et plus pratique que jamais. La saveur au feu de bois n'a jamais été aussi facile.



APPLICATION MOBILE TRAEGER

- Ajustez la température du barbecue
- Surveillez la température de la nourriture
- Réglez les minuteries et les alertes
- Accédez à plus de 1 600 recettes

TRANSMISSION DIRECTE D2[®]

PLUS DE PUISSANCE PLUS DE SAVEUR

La nouvelle génération de barbecues au feu de bois est là pour offrir un tout nouveau monde de saveurs. Repensés et reconstruits de l'intérieur pour qu'il soit plus facile de créer des repas de meilleure qualité et plus savoureux. La puissance et la précision à parts égales sont combinées à une durabilité à toute épreuve pour un barbecue qui fera regretter à vos voisins de ne pas avoir eu votre audace dans la cour. Ces barbecues sont munis d'une vis sans fin unique reliée directement à notre moteur sans balais qui se combine avec un ventilateur à vitesse variable pour créer le TurboTemp[®], vous permettant des démarrages plus rapides et des températures plus précises.



LA GRANDE SAVEUR,
LA VITESSE VARIABLE ET LA VIS SANS
FIN ASSURENT UNE PRODUCTION DE
FUMÉE OPTIMALE POUR LA MEILLEURE
SAVEUR DE BOIS DUR



TURBOTEMP[®]
PLUS CHAUD, PLUS RAPIDE -
UN DÉMARRAGE ULTRA RAPIDE POUR
QUE VOUS PUISSIEZ GRILLER PLUS
VITE. DES TEMPS DE CUISSON PRÉCIS
VOUS DONNERONT DES RÉSULTATS
PLUS CONSTANTS



CONSTRUITS POUR DURER
UN VENTILATEUR À ENTRAÎNEMENT
DIRECT ET UNE VIS SANS FIN À VITESSE
VARIABLE ACTIONNÉS PAR UN MOTEUR
SANS BALAIS, UNE PREMIÈRE DANS
L'INDUSTRIE, DE SORTE QUE VOUS POUVEZ
VOUS Y FIER PENDANT DES ANNÉES



TIMBERLINE[®]

AVEC LA TECHNOLOGIE WIFIRE[®]

WIFIRE[®] — TRANSMISSION DIRECTE D2[®]

BIENVENUE AU TEMPLE DE LA RENOMMÉE

Le summum de la cuisine en plein air, la série Timberline est dotée d'une technologie de pointe en matière de barbecue. Notre nouvel appareil de contrôle D2[®] offre des prouesses de grillade inégalées et une meilleure production de fumée. Et le nouveau groupe motopropulseur puissant doté de la technologie TurboTemp[®] permet un démarrage ultra rapide pour vous permettre de griller plus vite avec plus de saveur. Notre appareil de contrôle intégré WIFIRE[®] basé sur le nuage vous permet d'accéder à votre barbecue à tout moment et en tout lieu, ce qui vous permet de faire monter la fumée, de régler des cycles de cuisson personnalisés et de modifier ou de maintenir des températures de 165°F à 500°F depuis votre téléphone intelligent. Tout cela est logé dans un intérieur à double paroi en acier inoxydable, ce qui permet de garder votre fumée et votre feu verrouillés et chargés tout en maintenant des températures précises à chaque fois.



SÉRIE TIMBERLINE® - AVEC LA TECHNOLOGIE WIFIRE®

BIENVENUE AU TEMPLE DE
LA RENOMMÉE



TIMBERLINE 850

DISPONIBLE EN NOIR
TFB85WLEC (NOIR)

CARACTÉRISTIQUES :

APPAREIL DE CONTRÔLE D2 TIMBERLINE
TECHNOLOGIE WIFIRE®
TRANSMISSION DIRECTE D2®
TURBOTEMP®
GRILLGUIDE®
SYSTÈME TRU CONVECTION®
MODE SUPER FUMÉE
MODE DE RÉCHAUD
DÉTECTEUR DE GRANULÉS TRAEGER
SYSTÈME DOWNDRAFT EXHAUST® DE TRAEGER
SONDE DE CUISSON AVEC COMPARTIMENT
D'ESPACE DE RANGEMENT

INTÉRIEUR À DOUBLE PARI EN ACIER INOXYDABLE
TROIS NIVEAUX DE GRILLES EN ACIER INOXYDABLE
GRILLE INFÉRIEURE À DOUBLE POSITION POUR FUMER
OU SAISIR
BAC DE GRAISSE DISSIMULÉ
ÉTAGÈRE AVANT EN ACIER INOXYDABLE
TRAPPE DE NETTOYAGE DE LA TRÉMIE
ÉTAGÈRE LATÉRALE EN ACIER INOXYDABLE AVEC
CROCHETS
PLANCHE MAGNÉTIQUE À DÉCOUPER EN BAMBOU
CROCHET DE CORDON D'ALIMENTATION
ROULETTES AVEC VERROU

CARACTÉRISTIQUES:

TEMP MAX 500F/260C | 850 PC DANS LA ZONE DE GRILLADE | CAPACITÉ DE LA TRÉMIE: 24 LB
HAUTEUR: 51 PO | LARGEUR: 46 PO | PROFONDEUR: 28 PO | POIDS: 213 LB

ACCESSOIRES INDISPENSIBLES



HOUSSE POUR BARBECUE PLEINE LONGUEUR -
TIMBERLINE 850

UGS: BAC558



DOUBLURE DE BAC À GRAISSE - TIMBERLINE

UGS: BAC582



REVÊTEMENTS POUR CUVETTE D'ÉGOUTTEMENT
(PAQUET DE 5) - TIMBERLINE 850

UGS: BAC570



TIMBERLINE 1300

DISPONIBLE EN NOIR
TFBOIWLEC (NOIR)

CARACTÉRISTIQUES :

APPAREIL DE CONTRÔLE D2 TIMBERLINE
TECHNOLOGIE WIFIRE®
TRANSMISSION DIRECTE D2®
TURBOTEMP®
GRILLGUIDE®
SYSTÈME TRU CONVECTION®
MODE SUPER FUMÉE
MODE DE RÉCHAUD
DÉTECTEUR DE GRANULÉS TRAEGER
SYSTÈME DOWNDRAFT EXHAUST® DE TRAEGER
SONDE DE CUISSON AVEC COMPARTIMENT
D'ESPACE DE RANGEMENT

INTÉRIEUR À DOUBLE PARI EN ACIER INOXYDABLE
TROIS NIVEAUX DE GRILLES EN ACIER INOXYDABLE
GRILLE INFÉRIEURE À DOUBLE POSITION POUR FUMER
OU SAISIR
BAC DE GRAISSE DISSIMULÉ
ÉTAGÈRE AVANT EN ACIER INOXYDABLE
TRAPPE DE NETTOYAGE DE LA TRÉMIE
ÉTAGÈRE LATÉRALE EN ACIER INOXYDABLE AVEC CROCHETS
PLANCHE MAGNÉTIQUE À DÉCOUPER EN BAMBOU
CROCHET DE CORDON D'ALIMENTATION
ROULETTES AVEC VERROU

CARACTÉRISTIQUES:

TEMP MAX 500F/260C | 1300 PC DANS LA ZONE DE GRILLADE | CAPACITÉ DE LA TRÉMIE: 24 LB
HAUTEUR : 51 PO | LARGEUR : 58 PO | PROFONDEUR : 28 PO | POIDS : 238 LB

ACCESSOIRES INDISPENSABLES



**HOUSSE POUR BARBECUE PLEINE LONGUEUR -
TIMBERLINE 1300**

UGS: BAC559



DOUBLURE DE BAC À GRAISSE - TIMBERLINE

UGS: BAC582



**RECOUVREMENTS POUR CUVETTE D'ÉGOUTTEMENT
(PAQUET DE 5) - TIMBERLINE 1300**

UGS: BAC567



IRONWOOD[®]

AVEC LA TECHNOLOGIE WIFIRE[®]

WIFIRE[®] — TRANSMISSION DIRECTE D2[®]

ÉLEVEZ VOTRE ART

L'Ironwood est là pour rendre vos repas au feu de bois plus rapides, plus faciles et plus savoureux que jamais. L'Ironwood offre nos caractéristiques les plus avancées qui étaient auparavant exclusives à notre ligne premium.

Grâce à la puissante transmission D2 et à la technologie TurboTemp[®], l'Ironwood devient plus chaud, plus rapide et plus savoureux que jamais. Le système Downdraft Exhaust[®] optimise efficacement la circulation de la fumée et de la chaleur autour de votre nourriture. Le contrôle WIFIRE[®] facilite la création de vos repas en vous permettant de régler la température du barbecue, de surveiller vos cuissons et même de vérifier le niveau des granulés directement depuis votre téléphone grâce à l'application Traeger, afin que vous puissiez contrôler votre barbecue à tout moment et en tout lieu.



SÉRIE IRONWOOD® - AVEC LA TECHNOLOGIE WIFIRE®

ÉLEVEZ VOTRE ART



IRONWOOD650

DISPONIBLE EN NOIR
TFB65BLFC (NOIR)

CARACTÉRISTIQUES :

APPAREIL DE CONTRÔLE IRONWOOD D2
TECHNOLOGIE WIFIRE®
TRANSMISSION DIRECTE D2®
TURBOTEMP®
SYSTÈME TRU CONVECTION®
SYSTÈME DOWNDRAFT EXHAUST® DE TRAEGER
MODE SUPER FUMÉE
DÉTECTEUR DE GRANULÉS TRAEGER
SONDE DE CUISSON AVEC COMPARTIMENT
D'ESPACE DE RANGEMENT
INTÉRIEUR À DOUBLE PAROI
SYSTÈME DE GRILLE À DEUX NIVEAUX
RÉGLABLE

GRILLE INFÉRIEURE À DOUBLE POSITION POUR FUMER
OU SAISIR
GRILLE SUPPLÉMENTAIRE RÉGLABLE À L'ÉTAGE
SUPÉRIEUR POUR
UNE DISTRIBUTION DE CHALEUR OPTIMALE
ÉTAGÈRE LATÉRALE EN ACIER INOXYDABLE AVEC CROCHETS
CROCHETS DE RANGEMENT EXTÉRIEURS POUR GRILLE
SUPPLÉMENTAIRE
TRAPPE DE NETTOYAGE DE LA TRÉMIE
CHÂSSIS DE CHEVALET
ROUES TOUT-TERRAIN
ROULETTES AVEC VERROU

CARACTÉRISTIQUES:

TEMP MAX 500F/260C | 650 PC DANS LA ZONE DE GRILLADE | CAPACITÉ DE LA TRÉMIE: 20 LB
HAUTEUR: 48 PO | LARGEUR: 46 PO | PROFONDEUR: 27 PO | POIDS : 146 LB

ACCESSOIRES INDISPENSABLES



**HOUSSE DE BARBECUE PLEINE LONGUEUR -
IRONWOOD 650**

UGS: BAC560



**ÉTAGÈRE AVANT PLIANTE -
PRO 575/IRONWOOD 650**

UGS: BAC563



**REVÊTEMENTS POUR CUVETTE D'ÉGOUTTEMENT
(PAQUET DE 5) - IRONWOOD 650**

UGS: BAC565



IRONWOOD885

DISPONIBLE EN NOIR
TFB89BLFC (NOIR)

CARACTÉRISTIQUES :

APPAREIL DE CONTRÔLE IRONWOOD D2
TECHNOLOGIE WIFIRE®
TRANSMISSION DIRECTE D2®
TURBOTEMP®
SYSTÈME TRU CONVECTION®
SYSTÈME DOWNDRAFT EXHAUST® DE TRAEGER
MODE SUPER FUMÉE
DÉTECTEUR DE GRANULÉS TRAEGER
SONDE DE CUISSON AVEC COMPARTIMENT
D'ESPACE DE RANGEMENT
INTÉRIEUR À DOUBLE PAROI
SYSTÈME DE GRILLE À DEUX NIVEAUX
RÉGLABLE

GRILLE INFÉRIEURE À DOUBLE POSITION POUR FUMER
OU SAISIR
GRILLE SUPPLÉMENTAIRE RÉGLABLE À L'ÉTAGE
SUPÉRIEUR POUR
UNE DISTRIBUTION DE CHALEUR OPTIMALE
ÉTAGÈRE LATÉRALE EN ACIER INOXYDABLE AVEC CROCHETS
CROCHETS DE RANGEMENT EXTÉRIEURS POUR GRILLE
SUPPLÉMENTAIRE
TRAPPE DE NETTOYAGE DE LA TRÉMIE
CHÂSSIS DE CHEVALET
ROUES TOUT-TERRAIN
ROULETTES AVEC VERROU

CARACTÉRISTIQUES:

TEMP MAX 500F/260C | 885 PC DANS LA ZONE DE GRILLADE | CAPACITÉ DE LA TRÉMIE: 20 LB
HAUTEUR : 48 PO | LARGEUR : 54 PO | PROFONDEUR : 27 PO | POIDS : 172 LB

ACCESSOIRES INDISPENSABLES



**HOUSSE DE BARBECUE PLEINE LONGUEUR -
IRONWOOD 885**

UGS: BAC561



ÉTAGÈRE AVANT PLIANTE - PRO 780/IRONWOOD 885

UGS: BAC564



**REVÊTEMENTS POUR CUVETTE D'ÉGOUTTEMENT
(PAQUET DE 5) - IRONWOOD 885**

UGS: BAC569



TRAERGER

SÉRIE PRO

AVEC LA TECHNOLOGIE WiFIRE®

WiFIRE® — TRANSMISSION DIRECTE D2

LA SAVEUR DE FEU DE BOIS FACILITÉE

De la nourriture au feu de bois d'un goût incroyable, facilement. Basé sur le barbecue à granulés de bois le plus vendu à ce jour, le nouveau Pro est doté de la technologie WiFIRE® qui vous permet de changer la température du barbecue, de surveiller la température de la viande et d'accéder à des centaines de recettes au feu de bois, le tout depuis votre téléphone intelligent. Grâce à notre puissant groupe motopropulseur D2, vous bénéficierez d'un démarrage ultra-rapide qui vous permettra de griller plus rapidement, que vous cuisiniez une poitrine de boeuf à feu doux et lent, que vous augmentiez le feu pour une dernière saisie sur votre entrecôte ou que vous prépariez une tarte aux pommes.



SÉRIE PRO - AVEC LA TECHNOLOGIE WIFIRE®

LA SAVEUR DE FEU DE BOIS FACILITÉE



PRO575

DISPONIBLE EN NOIR
TFB57GLEC (NOIR)

CARACTÉRISTIQUES :

APPAREIL DE CONTRÔLE PRO D2
TECHNOLOGIE WIFIRE®
TRANSMISSION DIRECTE D2®
TURBOTEMP®
SONDE DE CUISSON
GRILLE SUPPLÉMENTAIRE
CROCHETS DE RANGEMENT EXTÉRIEURS POUR GRILL SUPPLÉMENTAIRE
TRAPPE DE NETTOYAGE DE LA TRÉMIE

CARACTÉRISTIQUES:

TEMP MAX 500F/260C | 572 PC DANS LA ZONE DE GRILLADE | CAPACITÉ DE LA TRÉMIE: 18 LB
HAUTEUR : 53 PO | LARGEUR : 41 PO | PROFONDEUR : 27 PO | POIDS : 128 LB

ACCESSOIRES INDISPENSABLES



**HOUSSE DE BARBECUE PLEINE
LONGUEUR - PRO 575**

UGS: BAC566



**ÉTAGÈRE AVANT PLIANTE -
PRO 575/IRONWOOD 650**

UGS: BAC563



**REVÊTEMENTS POUR
CUVETTE D'ÉGOUTTEMENT
(PAQUET DE 5) - PRO 575**

UGS: BAC566



**COUVERTURE D'ISOLATION -
PRO 22/575**

UGS: BAC626



PRO780

DISPONIBLE EN NOIR
TFB78GLEC (NOIR)

CARACTÉRISTIQUES :

APPAREIL DE CONTRÔLE PRO D2
TECHNOLOGIE WIFIRE®
TRANSMISSION DIRECTE D2®
TURBOTEMP®
SONDE DE CUISSON
GRILLE SUPPLÉMENTAIRE
CROCHETS DE RANGEMENT EXTÉRIEURS POUR GRILL SUPPLÉMENTAIRE
TRAPPE DE NETTOYAGE DE LA TRÉMIE
ROULETTES AVEC VERROU

CARACTÉRISTIQUES:

TEMP MAX 500F/260C | 780 PC DANS LA ZONE DE GRILLADE | CAPACITÉ DE LA TRÉMIE: 18 LB
HAUTEUR : 55 PO | LARGEUR : 49 PO | PROFONDEUR : 27 PO | POIDS : 146 LB

ACCESSOIRES INDISPENSABLES



**HOUSSE DE BARBECUE PLEINE
LONGUEUR - PRO 780**

UGS: BAC557



**ÉTAGÈRE AVANT PLIANTE -
PRO 780/IRONWOOD 885**

UGS: BAC564



**REVÊTEMENTS POUR
CUVETTE D'ÉGOUTTEMENT
(PAQUET DE 5) - PRO 780**

UGS: BAC568



**COUVERTURE D'ISOLATION -
PRO 780**

UGS: BAC627

TRAPPE DE NETTOYAGE DE LA TRÉMIE

Vous souhaitez changer de saveur du bois ?
Aucun problème. Du bacon au bois de pommier
au jambon fumé au hickory, le changement de
bois est facile grâce à la fonction de trappe
de nettoyage de la trémie.

GRILLE SUPPLÉMENTAIRE

La grille supplémentaire de la série Pro vous
permet de faire griller plus de viande à la fois.

CONTRÔLEUR DIGITAL PRO

Le Contrôleur Digital Pro amélioré fournit
une température précise et constante.
Les doubles sondes à viande permettent
de vérifier facilement les températures
internes.

SÉRIE PRO

SÉRIE PRO

LA SÉRIE PRO EST LE BARBECUE DE GRANULÉS DE BOIS LE PLUS VENDU AU MONDE grâce à sa conception classique et à sa fiabilité éprouvée qui garantit une cuisson 6 en 1 de précision.



PRO 34

DISPONIBLE EN BLEU
TFB88PUBC



CARACTÉRISTIQUES :

CONTRÔLEUR DIGITAL PRO
DOUBLES SONDES À VIANDE | GRILLE SUPPLÉMENTAIRE | TRAPPE DE NETTOYAGE DE LA TRÉMIE
CHÂSSIS DE CHEVALET | ROUES TOUT-TERRAIN | ROULETTES AVEC VERROU

*Ne comprend pas la Technologie WiFIRE®

CARACTÉRISTIQUES:

884 PC DANS LA ZONE DE GRILLADE | CAPACITÉ DE LA TRÉMIE : 18 LB
HAUTEUR : 49 PO | LARGEUR : 53 PO | PROFONDEUR : 27 PO | POIDS : 136 LB

ACCESSOIRES INDISPENSABLES

HOUSSE PRO 34 | UGS: BAC581
ÉTAGÈRE AVANT PLIANTE PRO 34 | UGS: BAC363 (ANGLAIS SEULEMENT)
CUVETTE D'ÉGOUTTAGE PRO 34 | UGS: BAC579
COUVERTURE D'ISOLATION PRO 34 | UGS: BAC628



PRO 22

DISPONIBLE EN BLEU
TFB57PUBC



CARACTÉRISTIQUES :

CONTRÔLEUR DIGITAL PRO
DOUBLES SONDES À VIANDE | GRILLE SUPPLÉMENTAIRE | TRAPPE DE NETTOYAGE DE LA TRÉMIE
CHÂSSIS DE CHEVALET | ROUES TOUT-TERRAIN

*Ne comprend pas la Technologie WiFIRE®

CARACTÉRISTIQUES:

572 PC DANS LA ZONE DE GRILLADE | CAPACITÉ DE LA TRÉMIE : 18 LB
HAUTEUR : 49 PO | LARGEUR : 41 PO | PROFONDEUR : 27 PO | POIDS : 103 LB

ACCESSOIRES INDISPENSABLES

HOUSSE PRO 575/PRO 22 | UGS: BAC556
ÉTAGÈRE AVANT PLIANTE PRO 575/PRO 22 | UGS: BAC563
CUVETTE D'ÉGOUTTAGE PRO 575/PRO 22 | UGS: BAC566
COUVERTURE D'ISOLATION PRO 575/PRO 22 | UGS: BAC628

COMPACT

La saveur Traeger pleine grandeur dans un design compact.

LE BARBECUE SUR LE POUCE

Parfait pour le bateau, le camping, le VR ou le hayon. Idéal pour la vie urbaine.

SÉRIE VILLE ET VOYAGE

SÉRIE VILLE ET VOYAGE

PERCHÉE SUR LE BALCON DE VOTRE HAUTEUR ou sur le plus haut sommet, cette série portable est conçue pour délivrer la saveur au feu de bois partout.



TAILGATER 20

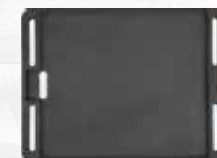
DISPONIBLE EN NOIR
TFB30KLF (NOIR)

CARACTÉRISTIQUES :

APPAREIL DE CONTRÔLE ARC
AUGMENTATION DE LA TEMPÉRATURE PAR 5 DEGRÉS
SONDE DE CUISSON | MODE DE RÉCHAUD | PIEDS
REPLIABLES

CARACTÉRISTIQUES:

300 PC DANS LA ZONE DE GRILLADE
CAPACITÉ DE LA TRÉMIE : 8 LB | POIDS : 62 LB
HAUTEUR : 36 PO | LARGEUR : 37 PO | PROFONDEUR : 18 PO



PLAQUE EN FONTE INCLUSE

RANGER

DISPONIBLE EN NOIR
TFT18KLDLC (NOIR)

CARACTÉRISTIQUES :

APPAREIL DE CONTRÔLE ARC
AUGMENTATION DE LA TEMPÉRATURE PAR 5 DEGRÉS
SONDE DE CUISSON | MODE DE RÉCHAUD | COUVERCLE
À CLENCHÉ

CARACTÉRISTIQUES:

184 PC DANS LA ZONE DE GRILLADE
CAPACITÉ DE LA TRÉMIE : 8 LB | POIDS : 60 LB
HAUTEUR : 13 PO | LARGEUR : 21 PO | PROFONDEUR : 20 PO

MARCHANDISAGE DU BARBECUE



PLATE-FORME DE BARBECUE RÉGLABLE

UGS:

PMT085

INSTALLATION D'UN FORMAT STANDARD :

53" L x 30" P x 2" H

COMPATIBLE AVEC:

PRO 575, PRO 22, PRO 780, PRO 34, IRONWOOD 650,
IRONWOOD 885, TIMBERLINE 850

INSTALLATION D'UN GRAND FORMAT:

60" L x 30" P x 2" H

COMPATIBLE AVEC:

TIMBERLINE I300

INSTALLATION DE TAILLE MAXIMALE:

72" L x 30" P x 2" H

COMPATIBLE AVEC:

LES FUTURS MODÈLES DE BARBECUES

COMPREND:

1 PLATE-FORME DE BARBECUE RÉGLABLE

MARCHANDISAGE DU BARBECUE



TABLE D'EXPOSITION RANGER/SCOUT

UGS:

PMT157

DIMENSIONS ASSEMBLÉES:

36" L X 24" P X 28" H

COMPATIBLE AVEC:

RANGER, SCOUT, TAILGATER (AVEC PIEDS REPLIÉS)

COMPREND:

1 TABLE D'EXPOSITION

MADE IN  THE U.S.A.

ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS

LES COMBINAISONS PARFAITES



Les coupes de bœuf audacieuses doivent être assorties de saveurs de bois audacieuses, comme le hickory ou le mesquite.




Ajoutez des granulés et transformez votre Traeger en un four à pizza au bois.



Une tarte aux cerises cuite sur des granulés de bois dur aux fruits ? Oui, s'il vous plaît.

**TRAEGER
HARDWOOD**

**GOOD FOR ANYTHING
GREAT FOR:**

APPLE						
CHERRY						
HICKORY						
MESQUITE						
PECAN						
SIGNATURE BLEND						

FLAVOR MATTERS.
WOOD ISN'T JUST THE FUEL,
IT'S THE **SECRET INGREDIENT.**

BOIS DUR

À TRAEGER, NOUS AVONS MAÎTRISÉ L'ART DE LA SAVEUR. Nous fabriquons nos granulés de bois dur entièrement naturels dans des usines à travers les États-Unis afin de pouvoir les superviser de l'usine au barbecue, en nous assurant que nos granulés offrent une saveur de bois dur pure et propre.



POMME
PEL343 (20 LB)



MÉLANGE SIGNATURE
PEL337 (SAC DE 20 LB)



CERISE
PEL339 (20 LB)



HICKORY
PEL342 (SAC DE 20 LB)



MESQUITE
PEL336 (20 LB)



NOIX DE PÉCAN
PEL340 (20 LB)



NEW
RESTEZ AU SEC
GRANULÉ
BAC DE
RANGEMENT
UGS: BAC615

DISPOSITIF DE MARCHANDISAGE DE GRANULÉS



DISPOSITIF À GRANULÉS
À 2 COMPARTIMENTS

UGS:
PMT083
DIMENSIONS ASSEMBLÉES:
35" L x 24" P x 48" H
DÉTAILS:
CONTIENT 28 SACS DE GRANULÉS
LES INSERTIONS OPTIONNELLES SUR LES ÉTAGÈRES
PERMETTENT
D'AFFICHER JUSQU'À 4 SAVEURS DE GRANULÉS



NEW
BAC DE STOCKAGE DE GRANULÉS
EXPOSITION TEMPORAIRE SUR
LE PLANCHER

UGS:
PMT184
DIMENSIONS ASSEMBLÉES:
17" L x 17" P x 54" H
DÉTAILS:
CONTIENT 16 BACS DE STOCKAGE DE GRANULÉS
EXPÉDIÉ À PLAT, ASSEMBLAGE NÉCESSAIRE
MATÉRIAU ONDULÉ

GRANULÉ Restez au sec STORAGE BIN

KEEP PELLETS FRESH

Keep your hardwood pellets fresh and dry with this weathertight storage bin and lid to ensure optimal burn and best smoke taste. It's also an ideal way to organize different pellet flavors for easy swapping.



ÉTIQUETTES
DE SAVEURS
DE GRANULÉS
INCLUDES



TRAEGER PELLET SENSOR

REMOTELY MONITOR PELLET LEVELS
VIA THE TRAEGER APP





ACCESSOIRES

ACCESSOIRES



HOUSSE DE BARBECUE PLEINE LONGUEUR - SÉRIE PRO

PRO 575/PRO 22 UGS: BAC556
PRO 780 UGS: BAC557
PRO 34 UGS: BAC581



HOUSSE DE BARBECUE PLEINE LONGUEUR - IRONWOOD

IRONWOOD 650 UGS: BAC560
IRONWOOD 885 UGS: BAC561



HOUSSE POUR BARBECUE PLEINE LONGUEUR - TIMBERLINE

TIMBERLINE 850 UGS: BAC558
TIMBERLINE 1300 UGS: BAC559



HOUSSE DE BARBECUE PLEINE LONGUEUR - TAILGATER/BRONSON

UGS: BAC580



ÉTAGÈRE AVANT PLIANTE

PRO 575/IRONWOOD 650/PRO 22 UGS: BAC563
PRO 780/IRONWOOD 885 UGS: BAC564
PRO 34 UGS: BAC363 (ANGLAIS SEULEMENT)
TAILGATER/BRONSON UGS: BAC361 (ANGLAIS SEULEMENT)



RÊVETEMENTS POUR CUVETTE D'ÉGOUTTEMENT (PAQUET DE 5)

PRO 575/PRO 22 UGS: BAC556
PRO 780 UGS: BAC568
IRONWOOD 650 UGS: BAC565
IRONWOOD 885 UGS: BAC569
PRO 34 UGS: BAC579
TAILGATER/BRONSON UGS: BAC578
SCOUT/RANGER UGS: BAC571
TIMBERLINE 850 UGS: BAC570
TIMBERLINE 1300 UGS: BAC567



NEW TAPIS DE BARBECUE TRAEGER

UGS: BAC636

ACCESSOIRES



COUVERCLE RANGER

UGS: BAC562



SAC TRAEGER À EMPORTER

UGS: BAC634



BAC À GRAISSE TIMBERLINE

UGS: BAC582



BAC DE RÉCUPÉRATION DE GRAISSE - PAQUET DE 5

UGS: BAC407
MINI DOUBLURE DE SEAU UGS: BAC572



GODET À GRAISSE

UGS: HDWI52



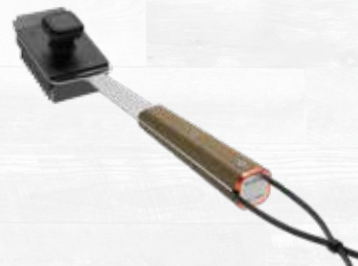
GRATTOIR EN BOIS

UGS: BAC454
(ANGLAIS SEULEMENT)



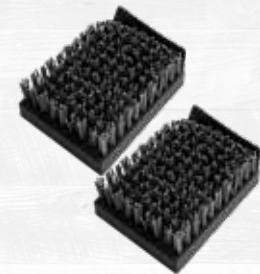
NETTOYANT TOUT NATUREL TRAEGER 950 ML

UGS: BAC576



BROSSE DE NETTOYAGE POUR LE BBQ

UGS: BAC537



**BROSSE DE NETTOYAGE DE REMPLACEMENT POUR LE BBQ
PAQUET DE 2**

UGS: BAC599

ACCESSOIRES



DÉTECTEUR DE GRANULÉS TRAEGER
UGS: BAC577



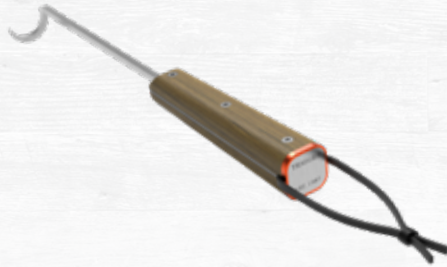
SPATULE À BBQ XXL
UGS: BAC532



SPATULE À BBQ
UGS: BAC531



PINCES À BBQ
UGS: BAC530



PIC À VIANDE
UGS: BAC533



CROCHETS MAGNÉTIQUES POUR BARBECUE - 3 MORCEAUX
UGS: BAC536



CISEAUX À BBQ
UGS: BAC535



INJECTEUR DE VIANDE
UGS: BAC356
(ANGLAIS SEULEMENT)



PINCEAU À BADIGEONNER EN SILICONE
UGS: BAC418



OUTIL MULTIFONCTION POUR BBQ
UGS: BAC461
(ANGLAIS SEULEMENT)



THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE
UGS: BAC414
(ANGLAIS SEULEMENT)



GANT EN TOILE MARRON
UGS: APP195
(ANGLAIS SEULEMENT)

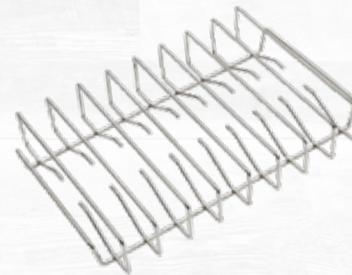
ACCESSOIRES



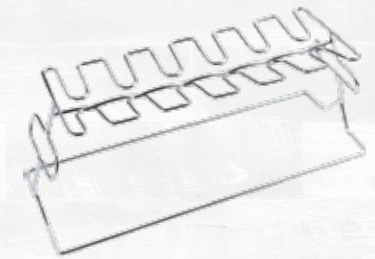
PLAQUE EN FONTE RÉVERSIBLE 20" X 9"
UGS: BAC382



SOCLE POUR LE POULET
UGS: BAC357
(ANGLAIS SEULEMENT)



CÔTE DE PORC
UGS: BAC584



**SUPPORT POUR CUISSÉS ET
AILES DE POULET**
UGS: BAC326
(ANGLAIS SEULEMENT)



PLATEAU BBQ 16,7" X 11,5"
UGS: BAC426
(ANGLAIS SEULEMENT)



PLATEAU POPPER JALAPENO FUMÉ
UGS: BAC424
(ANGLAIS SEULEMENT)



**PANIER POUR BARBECUE EN
ACIER INOXYDABLE**
UGS: BAC585



OUVRE-BOUTEILLE EN CHROME
UGS: BAC369
(ANGLAIS SEULEMENT)



**TRAEGER x OREN
PAPIER DE BOUCHERIE ROSE 18"X 150'**
UGS: BAC427



PLANCHE DE BAMBOU MAGNÉTIQUE
UGS: BAC406
(ANGLAIS SEULEMENT)

MARCHANDISAGE DES ACCESSOIRES



NEW DISPONIBILITÉ LIMITÉE

DISPOSITIF POUR ACCESSOIRES MODULAIRES

UGS:

PMT182

DIMENSIONS ASSEMBLÉES:

42" L x 20"-40" P x 60" H

DÉTAILS:

INSTALLATION EN AFFICHAGE RECTO OU RECTO-VERSO
OPTIONS DE POSITIONNEMENT GRAPHIQUE FLEXIBLES
ÉTAGÈRES ET CROCHETS COMMANDÉS SÉPARÉMENT

MARCHANDISAGE DES ACCESSOIRES



NEW DISPONIBILITÉ LIMITÉE

**EXPOSITION TEMPORAIRE SUR LE PLANCHER
DES DOUBLURES EN ALUMINIUM ET DES
PRODUITS DE NETTOYAGE**

UGS:
PMT148

DIMS:
31" L x 17" P x 47" H

DÉTAILS:
PEUT CONTENIR JUSQU'À 9 TAILLES DE CUVETTES D'ÉGOUTTAGE
EXPÉDIÉ À PLAT, ASSEMBLAGE NÉCESSAIRE
MATÉRIAU ONDULÉ



NEW

**AFFICHAGE MODULAIRE DE L'ÉTAGÈRE
DE CUVETTE D'ÉGOUTTAGE**

UGS:
PMT183

DIMS:
36" L X 17" P X 15" H

DÉTAILS:
AFFICHAGE DE 1 À 4 TAILLES DE CUVETTES D'ÉGOUTTAGE
FLEXIBLE POUR UN AFFICHAGE HORIZONTAL OU
VERTICAL SUR L'ÉTAGÈRE
MATÉRIAU PLASTIQUE ABS DURABLE



TRAEGER

TRAEGER

VEGGIE RUB

CHILI (PAPRIKA)

NET WT. 6.75 OZ. (191g)

ENROBAGES

ENROBAGES

BOÎTES EMPILABLES avec couvercle à double usage avec options de secouer + verser pour plus de commodité.
SANS OGM | Sans gluten



ENROBAGE FIN & FEATHER
UGS: SPC196



ENROBAGE BLACKENED SASKATCHEWAN
UGS: SPC198



Enrobage Traeger
UGS: SPC 194



ENROBAGE POUR PORC ET VOLAILLE
UGS: SPC193



ENROBAGE AU CAFÉ
UGS: SPC200



ENROBAGE PRIME RIB
UGS: SPC201



ENROBAGE JERKY
UGS: SPC197



ENROBAGE POUR POULET
UGS: SPC202



ENROBAGE POUR BOEUF
UGS: SPC195



ENROBAGE VÉGÉTARIEN
UGS: SPC199





SAUCES

SAUCES

DES SAVEURS RICHES ET AUDACIEUSES maintenant emballées dans des bouteilles en plastique durables pour une bonne expérience de barbecue.



GLAÇAGE LÈVRES SUCRÉES
UGS: SAU047



SAUCE BBQ ÉPICÉE TEXAS
UGS: SAU046



SAUCE BBQ AUX ABRICOTS
UGS: SAU043



SAUCE BBQ DOUCE ET ÉPICÉE
UGS: SAU044



SAUCE BBQ TRAEGER 'QUE
UGS: SAU045



MARCHANDISAGE DE SAUCES ET D'ENROBAGES



NEW

DISPOSITIF DE FIXATION DES GRANULÉS POUR SAUCES ET ENROBAGES

UGS:
PMT181

DIMENSIONS ASSEMBLÉES:
35" L x 14" P x 8" H

DÉTAILS:
PEUT CONTENIR JUSQU'À 44 SAUCES (11 GARNITURES)
ET 54 ENROBAGES (9 GARNITURES)





MÉLANGES POUR COCKTAILS

MÉLANGES POUR COCKTAILS

EN AJOUTANT LA SAVEUR DE BOIS DUR TRAEGER À VOS COCKTAILS, vous pourrez réaliser de nouvelles créations passionnantes qui se marient parfaitement avec la saveur de votre nourriture.



SIROP SIMPLE FUMÉ 375 ML

UGS: MIX001
(ANGLAIS SEULEMENT)



MÉLANGE FUMÉ BLOODY MARY 750 ML

UGS: MIX002
(ANGLAIS SEULEMENT)



SEL POUR COCKTAIL BLOODY MARY 4 OZ

UGS: SPC175
(ANGLAIS SEULEMENT)



Top Quality



est.

'87

PRODUITS DOUX

PRODUITS DOUX

AFFICHEZ VOTRE FIERTÉ AU FEU DE BOIS avec la ligne de produits doux dérivés de Traeger. Des chandails à capuche et des chemises aux chapeaux et aux mitaines, vous pouvez leur montrer comment vous faites des grillades tout au long de l'année. (EMBALLAGE EN ANGLAIS SEULEMENT)



T-SHIRT SENSATIONS DE BARBECUE

MEDIUM UGS: APP272 | LARGE UGS: APP273 | XL UGS: APP274
2XL UGS: APP275 | 3XL UGS: APP276 | 4XL UGS: APP277 | 5XL UGS: APP278



T-SHIRT JE FUMERAI CE COCHON

MEDIUM UGS: APP307 | LARGE UGS: APP308 | XL UGS: APP309
2XL UGS: APP310 | 3XL UGS: APP313 | 4XL UGS: APP314 | 5XL UGS: APP315



T-SHIRT LASSO

MEDIUM UGS: APP293 | LARGE UGS: APP294 | XL UGS: APP295
2XL UGS: APP296 | 3XL UGS: APP297 | 4XL UGS: APP298 | 5XL UGS: APP299



T-SHIRT CERTIFIÉ TRAEGER

MEDIUM UGS: APP279 | LARGE UGS: APP280 | XL UGS: APP281
2XL UGS: APP282 | 3XL UGS: APP283 | 4XL UGS: APP284 | 5XL UGS: APP285



T-SHIRT LONGHORN

MEDIUM UGS: APP300 | LARGE UGS: APP301 | XL UGS: APP302
2XL UGS: APP303 | 3XL UGS: APP304 | 4XL UGS: APP305 | 5XL UGS: APP306



T-SHIRT OÙ EST LE BOEUF

MEDIUM UGS: APP287 | LARGE UGS: APP288 | XL UGS: APP289
2XL UGS: APP290 | 3XL UGS: APP291 | 4XL UGS: APP 292 | 5XL UGS: APP293



T-SHIRT CHEF DE TABLE POUR FEMMES

PETIT UGS: APP335 | MOYEN UGS: APP336 | LARGE UGS: APP337
XL UGS: APP338 | 2 XL UGS: APP339



T-SHIRT CERTIFIÉ TRAEGER POUR FEMMES

PETIT UGS: APP335 | MOYEN UGS: APP336 | LARGE UGS: APP337
XL UGS: APP338 | 2 XL UGS: APP339

PRODUITS DOUX



CHAPEAU À BORD PLAT EN CUIR À 7 PANNEAUX
UGS: APP 270



CHAPEAU À BORD INCURVÉ CERTIFIÉ TRAEGER
UGS: APP269



CHAPEAU À BORD INCURVÉ AVEC LOGO TRAEGER
UGS: APP271



COMPARAISON DES BARBECUES

HOW DOES IT COMPARE?



	PRO 22	PRO 34	PRO 575	PRO 780	IRONWOOD® 650	IRONWOOD® 885	TIMBERLINE® 850	TIMBERLINE® 1300
SKU	TFB57PUBC (BLUE)	TFB588PUBC (BLUE)	TFB57GLEC (BLACK)	TFB78GLEC (BLACK)	TFB85BLFC (BLACK)	TFB89BLFC (BLACK)	TFB85WLEC (BLACK)	TFB01WLEC (BLACK)
MSRP	CAD 849.99	CAD 999.99	CAD 1,099.99	CAD 1,399.99	CAD 1,599.99	CAD 2,099.99	CAD 2,499.99	CAD 2,999.99
SPECS								
MAIN GRILL GRATE DIMS (IN)	22 W x 19 D	34 W x 19 D	22 W x 19 D	30 W x 19 D	22 W x 19 D	30 W x 19 D	22 W x 16 D	34 W x 40.64 D
2ND TIER GRILL RACK DIMS (IN)	22 W x 7 D	34 W x 7 D	22 W x 7 D	30 W x 7 D	22 W x 10.5 D	30 W x 10.5 D	22 W x 14 D	34 W x 14 D
3RD TIER GRILL RACK DIMS (IN)	-	-	-	-	-	-	22 W x 9 D	34 W x 22.86 D
TOTAL COOKING SPACE (SQ. IN.)	572	884	572	780	650	885	2159	3302
HOPPER CAPACITY	18	18	18	18	20	20	4.29	4.29
ASSEMBLED DIMS	41 W x 27 D x 49 H	53 W x 27 D x 49 H	41 W x 27 D x 53 H	49 W x 27 D x 55 H	46 W x 27 D x 48 H	54 W x 27 D x 48 H	46 W x 27 D x 48 H	58 W x 27 D x 48 H
BARREL WIDTH	22	34	22	30	22	30	22	34
COLOR	BLUE	BLUE	BLACK	BLACK	BLACK	BLACK	BLACK	BLACK
FEATURES								
CONTROLLER	DIGITAL PRO CONTROLLER	DIGITAL PRO CONTROLLER	PRO D2 CONTROLLER W/ WIFIRE® TECHNOLOGY	PRO D2 CONTROLLER W/ WIFIRE® TECHNOLOGY	IRONWOOD D2 CONTROLLER W/ WIFIRE® TECHNOLOGY	IRONWOOD D2 CONTROLLER W/ WIFIRE® TECHNOLOGY	TIMBERLINE D2 CONTROLLER W/ WIFIRE® TECHNOLOGY	TIMBERLINE D2 CONTROLLER W/ WIFIRE® TECHNOLOGY
WIFIRE®			X	X	X	X	X	X
D2® DIRECT DRIVE			X	X	X	X	X	X
DC BRUSHLESS MOTOR			X	X	X	X	X	X
AC MOTOR	X	X				X	X	X
VARIABLE SPEED FAN			X	X	X	X	X	X
TRAEGER TURBOTEMP®			X	X	X	X	X	X
TRAEGER DOWNDRAFT EXHAUST® SYSTEM					X	X	X	X
SUPER SMOKE MODE					X	X	X	X
KEEP WARM MODE			X	X	X	X	X	X
TRAEGER PELLET SENSOR					X	X	X	X
TRU CONVECTION® SYSTEM					X	X	X	X
MEAT PROBE	DUAL MEAT PROBES	DUAL MEAT PROBES	SINGLE MEAT PROBE	SINGLE MEAT PROBE	SINGLE MEAT PROBE	SINGLE MEAT PROBE		
MEAT PROBE STORAGE					X	X	X	X
EXTRA GRILL RACKS	EXTRA RACK	EXTRA RACK	EXTRA RACK	EXTRA RACK	ADJUSTABLE 2-TIER GRATE SYSTEM	ADJUSTABLE 2-TIER GRATE SYSTEM	ADJUSTABLE 3-TIER GRATE SYSTEM	ADJUSTABLE 3-TIER GRATE SYSTEM
DUAL POSITION SMOKE/SEAR BOTTOM GRILL GRATE			X	X	X	X	X	X
EXTERIOR STORAGE HOOKS FOR EXTRA GRILL RACK			X	X	X	X		
HOPPER CLEAN OUT	X	X	X	X	X	X	X	X
EXTRA INSULATION					DOUBLE SIDE WALL INTERIOR	DOUBLE SIDE WALL INTERIOR	FULL DOUBLE-WALL STAINLESS STEEL INTERIOR	FULL DOUBLE-WALL STAINLESS STEEL INTERIOR
STAINLESS STEEL SIDE SHELF W/ HOOKS					X	X	X	X
LOCKING CASTERS		X		X	X	X	X	X

COMPARAISON DES APPAREILS DE CONTRÔLE

HOW DOES IT
COMPARE?



	DIGITAL PRO CONTROLLER	ARC CONTROLLER	PRO D2 CONTROLLER WITH WiFIRE® TECHNOLOGY	IRONWOOD D2 CONTROLLER WITH WiFIRE® TECHNOLOGY	TIMBERLINE D2 CONTROLLER WITH WiFIRE® TECHNOLOGY
FEATURES					
GRILLS OUTFITTED WITH THIS CONTROLLER	PRO 34 PRO 22	NEW TAILGATER 20 RANGER	PRO 575 PRO 780	IRONWOOD 650 IRONWOOD 885	2019 TIMBERLINE D2 SERIES GRILLS
WI-FI® ENABLED			X	X	X
TEMP RANGE	75 TO 230C 165 TO 445F	75 TO 230C 165 TO 445F	75 TO 260C 165 TO 500F	75 TO 260C 165 TO 500F	75 TO 260C 165 TO 500F
TEMP TOLERANCE	+/- 15 DEGREES*	+/- 10 DEGREES*	+/- 5 DEGREES*	+/- 5 DEGREES*	+/- 5 DEGREES*
5 DEGREE INCREMENTS IN TEMP SETTINGS		X	X	X	X
TURBOTEMP® ALGORITHMS			X	X	X
TIMER		X	VIA TRAEGER APP	X	X
SUPER SMOKE MODE				X	X
KEEP WARM MODE		X	VIA TRAEGER APP	X	X

*AVERAGE VARIANCE OVER AN HOUR-LONG COOK AFTER THE GRILL HAS ACHIEVED INITIAL SET TEMPERATURE. AMBIENT AIR TEMPERATURE 72 DEGREES F WITHOUT WIND.

NOUS CONSTRUISONS CE QU'IL Y A DE MIEUX ET EN SOMMES FIERES



CERTAINES ENTREPRISES MESURENT LEUR
GARANTIE EN JOURS. NOUS MESURONS
LA NÔTRE EN ANNÉES.



NOTRE SERVICE À LA CLIENTÈLE EST
À VOTRE DISPOSITION DE 17 h À 19 h
HNP 365 JOURS PAR AN



SUIVEZ-NOUS

IL EST TOUJOURS AGRÉABLE D'AVOIR DES NOUVELLES DE SES AMIS.
MONTREZ-NOUS VOS CRÉATIONS AVEC **#TRAEGERGRILLS**

VISITEZ [TRAEGERGRILLS.COM](https://traegergrills.com) OU TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION TRAEGER
SUR IOS OU ANDROID POUR ACCÉDER À DES MILLIERS DE RECETTES



@TRAEGERGRILLS



IRONWOOD 885

159°F





TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

**IN THIS 'HOOD ADULTS PLAY WITH
THEIR FOOD.**

WELCOME
TO THE
TRAEGERHOOD

BARBECUES À GRANULÉS TRAEGER
1215 E WILMINGTON AVE, SALT LAKE CITY, UT 84106

©/™ © 2020 Traeger Pellet Grills, LLC. Tous droits réservés.

© Wi-Fi est un copyright de wi-fi alliance. Tous droits réservés.

Pour les commandes ou les demandes nationales ou internationales, veuillez appeler le 1.855.TRAEGER ou envoyer un courriel à l'adresse orders@traegergrills.com

Pour obtenir une assistance ou un service technique, veuillez appeler le 1.800.TRAEGER ou envoyer un courriel à l'adresse service@traegergrills.com