

MOMENTS SAVOUREUX AUTOUR DU GRIL



2023

BBQ
QUÉBEC

TABLE DES MATIÈRES

Nouveau produits 2023 BBQ Québec	3
Collection de marinades sèches BBQ Québec	5
Collection de sauces BBQ Québec.....	14
Collection d'accessoires BBQ Québec	18
All-in-1	38
Capt'n Cook	39
Combustibles BBQ Québec.....	40
Gras Dur.....	43
Blues Hog.....	44
Butcher BBQ.....	48
Black Swan.....	57
Steven Raichlen.....	59
Camp Chef.....	61
Sunterra.....	73
Sunstone	85

DES MOMENTS SAVOUREUX
AUTOUR DU GRIL



NOUVEAUTÉS 2023

ALLUME FEU - LAINE DE BOIS

DD1305

Résistant à l'eau, l'Allume-feu de laine de bois BBQ Québec est un atout sur lequel vous pouvez toujours compter. Pour l'allumer, une simple allumette est nécessaire. Presque instantanément, vous obtiendrez alors une belle flamme. Fait avec de la fibre de bois recyclée, chaque allume-feu est 100 % naturel. Légers, faciles à utiliser et sécuritaires, ils s'apportent sans problème



PLANCHE À DÉCOUPER FIBRE DE BOIS

DD2201

La Planche à découper BBQ Québec est un élément essentiel à avoir dans toute cuisine intérieure et extérieure. Pouvant servir à préparer, couper, transporter et présenter des aliments, cette planche polyvalente est épatante. Avec une rainure qui cadre la planche, tous les jus d'aliments sont retenus. Fini les dégâts! D'une épaisseur de 9 mm et faite de fibre de bois non poreuse, cette planche antibactérienne de qualité se nettoie sans problème et se range facilement au lave-vaisselle.

SPATULE À PIZZA FIBRE DE BOIS

DD2202

Avec la Spatule à pizza pour enfourner de BBQ Québec, préparer, transporter et servir des pizzas n'aura jamais été aussi simple. Résistante, durable et dotée d'un embout biseauté, elle est particulièrement idéale pour transférer les pizzas au BBQ. Faite de fibre de bois non poreuse, cette spatule antibactérienne de 6 mm d'épaisseur se nettoie facilement et va au lave-vaisselle.



NOUVEAUTÉS 2023

BOUTEILLE ISOLÉE

DD2203

Restez hydratés tout au long de vos cuissons au BBQ ou de vos balades en nature avec la Bouteille isolée BBQ Québec. Grâce à ses 2 embouts interchangeable, cette bouteille peut conserver les liquides froids pendant 24 heures et chauds pendant 18 heures. Quel que soit le climat ou la saison, elle est alors idéale à avoir avec soi. Par son volume de 1 litre, vous n'aurez pas à la remplir constamment. Votre boisson demeurera à la bonne température jusqu'à la dernière gorgée et pourra même être transvidée dans la tasse incluse avec la bouteille pour une consommation immédiate. Fabriqué en acier inoxydable, le corps de cette bouteille réutilisable et sans BPA est durable et résistant à la rouille. Ses 4 morceaux sont faciles à nettoyer.



ACCESSOIRE BBQ PLANCHA

DD2204

Préparez tout ce que vous voulez sur votre BBQ grâce à l'Accessoire pour BBQ Plancha BBQ Québec. Avec cette plancha en acier inoxydable 304 renforcée, les possibilités de cuisson sont infinies. Que vos aliments soient petits et délicats ou larges et costauds, ils peuvent être saisis, cuits, sautés, brouillés, et même, « smashés » sur cette plaque de cuisson. Convenant à la majorité des BBQs, cet accessoire vous permettra d'exploiter votre appareil au maximum. La plancha se réchauffe rapidement, conduit bien la chaleur et offre une cuisson uniforme. Ses deux poignées facilitent sa prise en main, ses rebords surélevés son utilisation, puis sa gouttière intégrée son nettoyage. Pour cuisiner un déjeuner, il n'y a rien de mieux!

GANTS ISOLANTS

PROTECT-O-MAX

DD2206

Résistants à la chaleur, les gants isolés Protect-O-Max BBQ Québec sont antidérapants et permettent une manipulation d'objets facile et sécuritaire. Ils offrent aussi une protection contre le chaud et le froid.



KIT À BADIGEONNER

DD2206

Cette marmite en fonte assaisonnée de 12 oz est livrée avec une brosse à badigeonner en silicone. Sa construction en fonte chauffe uniformément et est parfaite pour une utilisation de gril extérieur, ainsi que pour votre cuisinière intérieure.



NOS MARINADES SÈCHES

NOS MARINADES SÈCHES

STYLE VALLEYFIELD MARINADE SÈCHE | QCO047



Pour réaliser de VRAIES grillades de porc, comme celles qui se trouvent à Valleyfield, la marinade sèche style Valleyfield est ce qu'il vous faut! Conçue pour griller du lard, elle rehausse magnifiquement le goût des « chops » et des flancs de porc, des tranches de bacon, des côtes levées et, même, du poulet grâce à son goût sucré-salé et sa pointe épicée.

POUDRE À CANON REHAUSSEUR DE SAVEUR | QCO049



Vif et intense, le rehausseur de saveur Poudre à canon projettera sur vos papilles une explosion de saveurs piquantes dès qu'il entrera en contact avec votre bouche. Amateurs de sensations fortes, vous êtes prévenus, vous n'avez qu'à en saupoudrer sur vos aliments avant de les assaisonner ou après les avoir grillés pour découvrir toute sa puissance!

STYLE MONTRÉAL MARINADE SÈCHE | QCO011



La marinade sèche style Montréal de BBQ Québec c'est le « mélange d'épices Montréal » original, mais amélioré! Cette marinade sèche saura rehausser vos steaks et même vos côtes de boeuf! Elle remplacera définitivement le sel et le poivre de votre garde-manger. Le « rub » idéal pour vos burgers ou pour vos gigantesques « t-bone steaks ».

LA BLACK TIGER MARINADE SÈCHE | QCO048



Faite avec plusieurs épices, cette marinade sèche se démarque par sa couleur noire et sa capacité à « habiller » les aliments d'un beau « bark » foncé. Avec elle, vous pourrez même leur donner des rayures en faisant la « tiger method »! C'est simple, vous n'avez qu'à l'utiliser en alternance avec une marinade sèche orangée et POUF! Un félin apparaîtra dans votre assiette!

BOOSTER REHAUSSEUR DE SAVEUR | QCO044



Le Booster de BBQ Québec « boostera » les saveurs de vos cuissons. Ajoutez-en à vos épices favorites avant de griller vos aliments ou à la fin de leur cuisson, avant de les badigeonner de sauce, et BOOM! Le réveil de toutes les petites subtilités des saveurs se fera pour offrir un goût sublime. Se marie très bien à tous les types d'épices et de cuissons.

STYLE ARGENTINA MARINADE SÈCHE | QCO012



La marinade sèche style Argentina de BBQ Québec est sans contredit la plus versatile de notre gamme! Ajoutez-là à votre pièce de viande favorite, à votre pizza, à vos légumes ou même à votre brie fondant BBQ pour y ajouter une touche fumée/épicée!

NOS MARINADES SÈCHES

STYLE KANSAS

MARINADE SÈCHE | QCO013

La marinade sèche style Kansas de BBQ Québec est idéale pour les adeptes de cuissons lentes. Au départ conçue pour la cuisson du porc et du poulet, ce mélange est aussi excellent sur le saumon et les fruits de mer. Le sucre de canne mélangé avec l'ail, l'oignon, le sel de mer et le zeste de citron donne un goût sucré-salé qui satisfera tout adepte du BBQ. La marinade sèche Kansas est parfaite pour les côtes levées et le porc effiloché!



STYLE CALIFORNIA

MARINADE SÈCHE | QCO014

La marinade sèche style California de BBQ Québec se démarque par ses saveurs herbacées prononcées. Son mélange de romarin et de coriandre, en plus de ses arômes de citron, en font un « rub » parfait pour les grillades de poulet et/ou d'agneau. Ajoutez cette marinade sèche à vos salades, à vos pommes de terre ou, encore, à tous vos légumes grillés sur le BBQ pour obtenir un brin de fraîcheur qui saura vous satisfaire, c'est garanti!



STYLE GÂTEAU

ASSAISONNEMENT | QCO015

Laissez-vous tenter par le diable en ajoutant l'assaisonnement style Gâteau de BBQ Québec sur vos desserts sur le barbecue. Ce mélange rendra vos « cookies », vos fruits ainsi que vos fromages fondants savoureux. La cannelle, le cacao et la vanille qui caractérisent le mélange d'épices Gâteau sauront raviver votre désir de dessert.



STYLE TEX MAX

MARINADE SÈCHE | QCO016

Pour ajouter une touche « olé » à vos repas de la semaine, la marinade sèche style Tex-Max de BBQ Québec est votre meilleure alliée. Avec sa base de piments, elle rehaussera vos aliments favoris avec son goût pimenté.



STYLE CARAÏBES

MARINADE SÈCHE | QCO017

La marinade sèche style Caraïbes de BBQ Québec a été pensée et conçue pour les poissons et fruits de mer et, croyez-nous, elle ne feint pas à son rôle! Avec son goût de coriandre et ses allures citronnées, ce « rub » style jerk rehaussera le goût de vos pétoncles et crevettes.



EXPLORATEUR

MARINADE SÈCHE | QCO025

Une marinade sèche faite de produits à l'état brut, qui saura répondre à votre désir de prendre soin de votre corps. Cette combinaison passe-partout comporte très peu de sel et de sucre et est exceptionnellement bien équilibrée. Un classique réinventé, la marinade sèche Explorateur de BBQ Québec vous accompagnera tous les jours avec vos légumes, vos viandes et, même, vos poissons.



NOS MARINADES SÈCHES

STEAKENATOR

MARINADE SÈCHE | QC0026



Le rehausseur de saveur par excellence, Steakenator de BBQ Québec vous fera saliver. Il vous suffira qu'à inhaler son parfum et ses arômes pour que vous ayez l'envie soudaine de faire le meilleur steak sur la braise de votre vie. De la catégorie : « sel et poivre de luxe », Steakenator comblera et satisfera le roi du steak en vous.

JERK JAMAICAN

MARINADE SÈCHE | QC0027



Cette marinade sèche n'a rien à envier à la cuisine traditionnelle jamaïcaine. Bien équilibrée, la marinade sèche Jerk Jamaïcain est un doux mélange de sucré et d'épicé. Mariée au poulet, elle n'a pas d'égal. Aussi remarquable avec le porc, cette marinade sèche vous fera rêver au chaud soleil de Kingston.

STYLE NEW DELHI

MARINADE SÈCHE | QC0043



La marinade sèche New Delhi de BBQ Québec saura, tel un génie sur son tapis, faire voler vos papilles avec ses saveurs exotiques de cumin, curcuma et garam masala. Son goût distinct vous rappellera les délicieux arômes que vous aimez tant lorsque vous dégustez des mets à saveurs indiennes. Enrobez votre porc, poulet, poisson et, même, vos légumes dans cette marinade sèche qui vous fera voyager à chaque bouchée.

STYLE TEXAS

MARINADE SÈCHE | QC0045



La marinade sèche style Texas de BBQ Québec est très polyvalente, mais elle est surtout l'allié ultime pour s'assurer qu'une croûte de feu enrobe les viandes à tous coups. Cette marinade sèche aux arômes texanes vous fera redécouvrir le classique mélange de sel, de poivre et d'ail, mais avec la touche BBQ Québec, qui offre un équilibre parfait des saveurs. Ce nouvel incontournable se marie à merveille avec le boeuf, le poulet, le porc et le poisson. Idéal pour les grosses pièces de viande. Découvrez le texan en vous!

SWEET KANSAS 380GR

MARINADE SÈCHE | QC0031



La préférée de toute la famille! La Sweet Kansas de BBQ Québec est la marinade sèche parfaite pour les côtes levées et le porc effiloché. Son format (380G) est l'idéal pour vos grosses pièces de viande. À intégrer à toutes vos cuissons sur votre BBQ si vous voulez épater la galerie. Moins relevée que la populaire marinade sèche Kansas BBQ Québec, la marinade sèche Sweet Kansas saura en satisfaire plus d'un!

NOS MARINADES SÈCHES

GRANDS FORMATS



STYLE KANSAS
SAC DE (1,12 KG/2,47 LBS) | QC0032



STYLE MONTREAL
SAC DE (1,15 KG/2,5 LB) | QC0033



STYLE ARGENTINA
SAC DE (550 G/1,2 LBS) | QC0034



FORMAT DÉCOUVERTE

MARINADES SÈCHES & REHAUSSEUR DE SAVEUR | QC0060

Trois produits composent le Format découverte BBQ Québec : la marinade sèche Black Tiger, la marinade sèche Style Valleyfield et le rehausseur de saveur Poudre à Canon. La petite taille des pots fait d'eux des formats idéaux pour deux types de personnes : premièrement, pour les gens qui sont curieux d'essayer leurs contenus, et deuxièmement, pour ceux qui en sont déjà adeptes et qui désirent emporter les pots avec eux en camping, à la pêche, à la chasse, ou même, au travail.



BBQ QUÉBEC

— X —

LA FERME MONETTE

BBQ Québec est reconnu pour offrir l'ultime expérience BBQ à travers ses produits, ses techniques et ses recettes. La Ferme Monette se démarque par la qualité de ses viandes de bois obtenues dans le respect. Ces deux familles entrepreneuriales partagent une passion commune : le plaisir de se rassembler autour du gril et la bonne bouffe. De cette collaboration unique est née une gamme de marinades sèches qui sera, sans contredit, la nouvelle favorite du chasseur en vous.



APPALACHES

MARINADE SÈCHE | MONO1



Cette majestueuse chaîne de montagnes dans l'est du continent nord-américain est un lieu de refuge de prédilection des orignaux et chevreuils. Avec ses notes de poivre et de coriandre, la marinade sèche Appalaches se balance à la perfection avec le goût du gibier.

49E PARALLÈLE

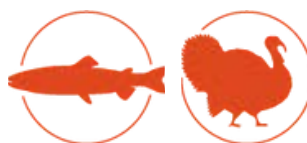
MARINADE SÈCHE | MONO2



C'est au nord du 49 parallèle et ses confins que les plus belles proies prennent refuge. C'est d'ailleurs dans les lieux les plus reculés que ces animaux sont les rois de la forêt. La marinade sèche 49e Parallèle sera un incontournable pour toutes vos viandes rouges.

L'AUBE

MARINADE SÈCHE | MONO3



C'est dès l'aube, dans le calme et le paisible silence matinal, que les chasseurs et les pêcheurs ont l'opportunité d'obtenir les plus belles prises. La marinade sèche L'aube saura émoustiller vos papilles et rendre également justice à vos prises, grâce à ses douces notes herbacées.

WESTERN

MARINADE SÈCHE | MON04



En revenant au camp, qui n'aime pas griller directement sur le feu sa perdrix fraîchement capturée? Parfaite pour la volaille tel le dindon sauvage ou la perdrix, la marinade sèche Western est un coup sûr! Sa touche légèrement épicée avec sa subtilité sucrée sauront vous en faire redemander plus!

YUKON

MARINADE SÈCHE | MON05



Les bêtes y sont étonnantes et colossales, telles les saveurs de la marinade sèche Yukon. Elle sera votre nouvelle favorite pour les steaks de viandes de bois ou, tout simplement, votre nouveau « tout-aller » pour remplacer le sel et poivre.





PRÊTS POUR L'ALASKA MARINADE SÈCHE | PPLR01



Un océan de possibilités à découvrir! Ce sont dans les lacs et les fleuves froids de l'Alaska que naissent les majestueux saumons sockeye sauvages. Ajoutez de la marinade sèche Prêts pour l'Alaska sur la délicate chair de saumons fraîchement pêchés, puis embarquez à bord d'une excursion gustative sans pareil. Faire à base de sel de mer, d'herbes et d'épices fracturées, cette marinade sèche est idéale pour donner de superbes croûtes aux poissons et rehausser leur goût. Vraiment, la nature n'aura jamais été aussi savoureuse qu'avec elle!



PRÊTS POUR LE MEXIQUE MARINADE SÈCHE | PPLR02



Une expérience gustative unique! Saupoudrez de la marinade sèche Prêts pour le Mexique sur vos fruits et légumes frais et transportez vos papilles directement sur le bord d'une plage au Mexique. Avec son goût de lime prononcé et sa base de chili et de chipotle, cette marinade sèche apporte un vent de fraîcheur en bouche et une pointe de chaleur. Réel délice à savourer sur des morceaux de concombres, d'ananas et de melon d'eau, elle ajoutera une touche de fiesta à tous vos repas!



PRÊTS POUR LE RODÉO MARINADE SÈCHE | PPLR03



Enfilez vos bottes et votre chapeau, la marinade sèche Prêts pour le Rodéo vous emmènera pour toute une « ride »! Puissante et dotée d'un mélange parfaitement équilibré de poivre, de citron et de poudre d'ail, cette marinade sèche deviendra rapidement votre assaisonnement de prédilection pour tous vos steaks de cowboy! Inspirée du Stampede de Calgary, cette marinade sèche ne cessera de vous épater. Sans aucun doute, vous ne ferez plus jamais cavalier seul avec elle!

ETES VOUS PRÊTS POUR L'ALASKA



NOS SAUCES BBQ

NOS SAUCES

ÉRABLE PIKANTÉ

SAUCE BBQ | QCO222



Créée pour devenir la meilleure sauce BBQ au monde, cette sauce donne aussi une superbe croûte de caramélisation au poulet ou au porc lorsque badigeonnée en fin de cuisson. Grâce à sa consistance semblable à celle d'un sirop, elle confère aux aliments un « glaze » digne des plus grandes compétitions de BBQ.

LA CLASSIQUE

PORC ET POULET

SAUCE BBQ | QCO223



Lancée en collaboration avec Le porc du Québec, la sauce LA classique porc & poulet vous fera retomber en enfance grâce à son mélange à la fois tomate, poivré, sucré et vinaigré. Son goût d'ail prononcé marié à de délicieuses notes de sirop d'érable, puis à une douce combinaison d'herbes et d'épices, rehaussera le goût de tous vos aliments. Conçue pour le porc et le poulet, cette sauce est tout aussi savoureuse lorsque mariée à des steaks, des crevettes, des légumes et du tofu.

KETCHOT

SAUCE BBQ | QCO202



La sauce Ketchot de BBQ Québec est légèrement piquante, dotée d'arômes BBQ, et faite à base de tomates. Vous pourrez enfin dire qu'il existe un autre bon ketchup sur le marché! Voici une polyvalente arme secrète à utiliser dans vos sandwichs ou hamburgers, ou sur vos côtes levées, vos légumes, votre poulet et vos pommes de terre frites.

POMME SUCRÉE

SAUCE BBQ | QCO220



Une délicieuse sauce légèrement sucrée qui fera le bonheur des connaisseurs! Parfaitement balancée entre le goût de la pomme et celui du rhum, vous pouvez l'utiliser pour la fin de cuisson ou directement dans l'assiette.

P.-S. – On nous dit que c'est une vraie bombe de saveur avec les « chops » de porc et le poulet.

CITRON SUCRÉ

SAUCE BBQ | QCO201



La sauce Citron Sucré BBQ Québec est parfaite si vous aimez les goûts sucrés et fumés de la sauce barbecue. Un onctueux mélange de mélasse et de sucre brun où le citron complète et équilibre les saveurs grâce à sa pointe d'acidité. Idéale avec les côtes levées, le poulet, les côtelettes de porc ainsi que dans vos hamburgers et salades.

EXPRESSO

SAUCE BBQ | QCO203



La sauce Espresso BBQ Québec a un goût subtil de café qui rehaussera la saveur du bœuf et des côtes levées. Elle fera un malheur en accompagnant du porc ou de la volaille ou en agissant en tant qu'agent de caramélisation lors de la cuisson.

N'hésitez pas à la badigeonner sur vos légumes pendant la cuisson ou sur un saumon cuit sur bloc de sel himalayen.

NOS SAUCES

DOUCE NUIT MAMACITA

SAUCE BBQ | QCO204-1



La sauce Douce Nuit Mamacita BBQ Québec est une sauce légère aux arômes fruités et sucrés qui saura ravir votre passion pour le BBQ. Sa saveur subtile de pêche comblera vos papilles et celles de vos enfants. Douce Nuit Mamacita saura caraméliser vos côtes levées à merveille. Excellente pour toutes vos fumaisons et cuissons lentes.

COLONEL MOUTARDE

SAUCE BBQ | QCO206



Osez l'originalité, et inspirez-vous des classiques du barbecue de la Caroline du Sud. La sauce Colonel Moutarde BBQ Québec saura rehausser les saveurs de vos côtes levées de porc ou de vos poulets entiers. Une sauce bien équilibrée, tout usage, qui vous servira de base pour vos cuissons longues ou qui agrémentera le porc comme sauce à laquer.

SAMURAI

SAUCE BBQ | QCO217



Aux saveurs et aux parfums de l'Asie, la sauce Samouraï BBQ Québec est un sublime mélange de soya, de sésame et d'ananas. Ses arômes fruités sauront rehausser tous vos poissons et fruits de mer, de même que vos pokés. Sans pareil avec le poulet, elle se mariera à merveille avec le boeuf et les légumes. Ses allures douces et sucrées sauront colorer vos soirées d'été et réchauffer vos repas d'hiver.

FUNKY CHILI

SAUCE BBQ | QCO205



Parfaite combinaison entre la lime et le chili, la sauce Funky Chili BBQ Québec, qui est à la fois sucrée et épicée, juste à point, amène en bouche un équilibre absolu entre le sucre et l'acidité. Une touche finale légèrement épicée viendra raviver les passions. Son goût délicat de lime vous rappellera les chaudes journées d'été à faire du barbecue entre amis. La sauce préférée du porc et du poulet.

BOURBON ÉRABLE

SAUCE BBQ | QCO207



Cette sauce représente le mariage parfait entre le Kentucky et le Québec. L'accord des notes dominantes de bourbon et d'érable résulte à des années de bonheur. À utiliser où bon vous semble; la sauce Bourbon Érable BBQ Québec est un passe-partout. Elle sera aussi savoureuse sur vos viandes rouges que dans vos sautés. Y goûter c'est l'adopter!

Inscrivez-vous à notre
infolettre pour ne rien
manquer au
www.bbqquebec.com

NOS SAUCES

CHAMPION LAQUE | QCO218



Cette sauce à laquer vous fera atteindre les sommets de la compétition. Avec sa texture collante et sa caramélisation parfaite, la sauce Champion BBQ Québec vous amènera tout droit à la première marche du podium. Parfaitement sucrée avec une pointe vinaigrée et légèrement épicée, cette sauce a été conçue pour les gagnants.

DRAGON SAUCE BBQ | QCO221



Vous cherchez LA sauce passe-partout pour tous vos repas BBQ? On l'a créée! Parfaite pour badigeonner vos côtes levées en fin de cuisson, la sauce Dragon BBQ Québec est aussi un choix idéal dans l'assiette avec vos frites, votre porc et votre poulet. À la fois sucrée, tomatée et piquante, elle fait le bonheur de tous (même du beau-frère difficile!).

NASHVILLE SAUCE BBQ | QCO219



Très liquide, elle est conçue principalement pour être mélangée avec du porc effiloché ou pour être laquée sur des viandes lorsqu'elles cuisent. Cette sauce contenant du Jack Daniel's se marie également à merveille avec d'autres viandes, notamment avec le bœuf et le poulet effiloché, les ailes de poulet, la poitrine de bœuf et les côtes levées et leur ajoute, à chaque fois, une petite touche festive.



NOS ACCESSOIRES

NOS CHOIX ALLUMÉS

ALLUMEUR POUR CHARBON ALLUMAX | QC1201

Les premières flammes apparaissent en 30 secondes et après 3-4 minutes, vous aurez un charbon bien rouge pour saisir vos viandes.

La puissance absolue! Vous dompterez le charbon et préparerez des BBQs d'une façon plus efficace que jamais grâce à cet allumeur bien de chez nous!

Dimensions:

- Longueur: 18,5 po



L'ÉLECTROMAX ÉLECTRIQUE RECHARGEABLE À DOUBLE FAISCEAUX QC1188

Très simple d'utilisation grâce à son bouton d'allumage, ce briquet électrique rechargeable est une alternative durable et ne requiert aucun combustible. On le recharge comment ? Facile! Grâce à un fil USB. Sa tige flexible permet de combiner malléabilité et facilité d'allumage en toute sécurité.

Dimensions:

- Longueur: 9,5 po



[ALLUMEZ VOTRE CHARBON FACILEMENT ET RAPIDEMENT AVEC L'ALLUMAX](#)

NOS CHOIX ALLUMÉS



ALLUME-FEU

QC1302 - 24 CUBES

QC1300 - BOÎTE DE 60

Fait à 100 % de sciure de bois et de cire, cet allume-feu est écologique, sécuritaire et non toxique.

Rapide, fiable et facile à utiliser, l'Allume-feu BBQ Québec sert tout autant à allumer un feu de BBQ, qu'un feu de camp ou de foyer (tous combustibles confondus). Prêt pour toutes les circonstances, vous n'avez pas besoin de papier ou de bois d'allumage pour l'utiliser. D'ailleurs, sa petite taille et son poids léger font en sorte que vous pouvez l'emporter avec vous et le glisser dans un sac de transport facilement.



LE TABLIER

QC1122

Ce tablier est non seulement esthétique, mais aussi conçu pour être utile et polyvalent.

Conçu pour tous avec une sangle ajustable, le tablier BBQ Québec est multifonctions! En plus de protéger votre linge, il est muni d'une pochette réfrigérante et d'un ouvre-bouteille!

Lavable et ajustable.

GANTS DE SUÈDE

QC1185

Les gants vous permettront d'allumer votre charbon de bois et/ou vos briquettes ainsi que votre foyer. L'extérieur est fait de suède noir.

Ces gants de type Kevlar sont thermorésistants et robustes. Cette paire de gants est idéale pour déplacer vos grilles de BBQ, vos déflecteurs de chaleur, vos accessoires de cuisson, votre charbon et/ou votre tisonnier en toute propreté et sans risque.



GANTS DE NITRILE À USAGE UNIQUE

M DD1192 | L DD1193 | XL DD1194

Travaillez en toute sécurité lorsque vous préparez vos aliments ou les cuisinez au BBQ en portant les Gants de nitrile à usage unique BBQ Québec!

Fait à 100 % de nitrile, ces gants noirs épouseront bien la forme de vos mains et vous permettront de manipuler des aliments, des outils de cuisson et des outils de coupe avec facilité, et ce, sans affecter votre dextérité. Très robustes, ces gants sont extensibles et ont une forte résistance aux déchirements et aux perforations.





LA BOÎTE À FUMÉE

QC1124

La boîte à fumée BBQ Québec fait d'acier inoxydable vous permettra d'ajouter une touche de fumée à vos viandes. En chauffant le BBQ, les copeaux produiront une fumée qui laissera entrer de riches arômes dans vos viandes, permettant ainsi de créer le parfait anneau de fumée. Toutes les boîtes sont munies d'un couvercle rabattable. Vous pourrez aisément ajouter des copeaux pendant la cuisson.



LE COPEAUNATEUR

QC1127

La boîte à fumage Copeaunateur BBQ Québec est conçue spécialement pour les BBQ au gaz et vous permettra d'obtenir de vrais goûts de fumée.

Cette boîte à fumage unique en forme de V pourra être déposée entre les diffuseurs de chaleur de la plupart des BBQs. La boîte est dotée d'un réservoir afin d'ajouter de l'humidité à la fumaison, permettant ainsi aux viandes d'absorber les arômes de bois et de créer le parfait anneau de fumée. Toutes les boîtes en V sont munies d'un couvercle rabattable. Idéal avec toute les sortes de copeaux.



LE FUMANISEUR

QC1128

Le Fumaniseur Labyrinthe à fumée BBQ Québec est un générateur de fumée léger, durable et portable. Il est conçu pour brûler des granules ou de la sciure de bois. Le fumaniseur produira de la fumée lors du fumage à froid et du fumage à chaud. Testé jusqu'à 275 °!





VORTEX 12"

DD1172

La façon simple de saisir et de cuire des aliments! Grâce à cet anneau réversible fait en acier inoxydable 304 épais, la chaleur à l'intérieur de votre BBQ restera constante et les aliments y cuiront toujours de manière uniforme.

Cercle du haut : 8" de diamètre

Cercle du bas : 12" de diamètre

CHEMINÉE D'ALLUMAGE PLIABLE & BBQ PORTATIF

DD1303

Allumez votre charbon en un rien de temps grâce à la Cheminée d'allumage pliable & BBQ Portatif de BBQ Québec. Conçue en acier inoxydable 304, elle résiste à la rouille, est durable et très résistante à la chaleur. Pouvant contenir une grande quantité de charbon, cette cheminée à forme conique vous impressionnera par son efficacité. En effet, sa forme angulaire permet à l'air de bien circuler et au charbon de devenir rouge plus rapidement.



GRILLE EN ACIER INOXYDABLE 304 POUR BBQ KETTLE 22" | QC1184

Sa composante en acier inoxydable 304 la rend tout simplement indestructible ! Sauvez également du temps avec sa simplicité d'entretien. La grille contient une porte qui vous permettra d'ajouter du charbon ou des copeaux de bois dans votre BBQ pour des cuissons à la hauteur de votre passion pour le grill!

LE SUPPORT À CÔTES LEVÉES

QC1125

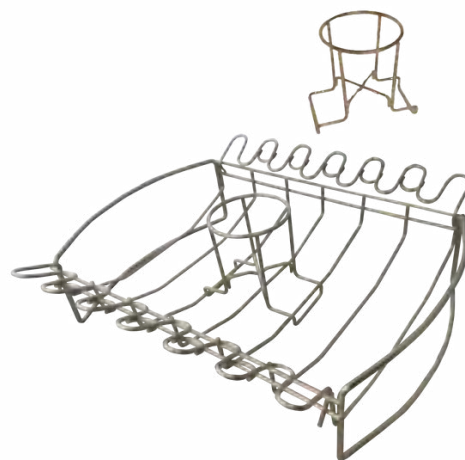
Parfait pour votre prochain souper de côtes levées. Le support à côtes levées en acier inoxydable de BBQ Québec est idéal pour faire cuire 6 côtes levées en même temps. Facile à utiliser et réversible, on peut également s'en servir pour faire cuire un poulet entier ou encore un rôti de palette. Va au lave-vaisselle.



SUPPORT MULTIMAX

DD1196

Pour servir de succulents repas à votre famille ou à vos convives, le Support Multimax BBQ Québec est un excellent allié à avoir sous la main! Très polyvalent, cet accessoire de cinq pièces en acier inoxydable 304 renforcé vous permettra d'économiser du temps et de l'argent en vous offrant la possibilité de préparer plusieurs aliments en même temps, et ce, avec un seul accessoire.



PANIER À RÔTISSOIRE ROTISS-O-MAX

DD1170

Un accessoire universel indispensable. Servez des repas cuits à la perfection à tous les coups grâce au Panier à rôtissoire Rotiss-O-Max BBQ Québec. Que vous désiriez griller, cuire ou fumer des ailes de poulet, des frites, des asperges, des crevettes ou d'autres aliments, vous pourrez le faire aisément et obtenir des résultats dignes d'un grand restaurant avec cet accessoire polyvalent. Le tout, sans devoir ajouter beaucoup de corps gras pour cuire les légumes et, même, sans avoir à surveiller l'appareil tout au long de la cuisson.

[LE MULTIMAX](#)



GRILLÉ À LA PERFECTION



L'ANNEAU DE FEU POUR BBQ KETTLE 22" | DD2500

Un anneau qui vous en « brochette-ra » un coin. Exploitez le plein potentiel de votre kettle de 22" avec l'Anneau de feu BBQ Québec. Grâce à cet accessoire, vous pourrez cuire tous les aliments que vous voulez, de l'entrée au dessert, à la perfection.

LE SUPPORT À LÉGUMES EN ACIER INOXYDABLE

QC1186

Grâce à ce support à légumes vous épaterez la galerie avec les meilleurs légumes grillés en ville!

Le support à légumes en acier inoxydable de BBQ Québec est conçu pour durer. En plus, il vous permet de cuire plus rapidement vos légumes, dont les pommes de terre, qui prennent normalement un temps fou à cuire.



[DÉCOUVRIR L'ANNEAU DE FEU](#)

DU PLAISIR EN FAMILLE



LE FARCISSEUR

QC1102

Conçu pour contenir jusqu'à $\frac{3}{4}$ de livre de viande hachée, le Farcisseur BBQ Québec peut être farci d'une variété infinie de combinaisons de saveurs, d'ingrédients ou de garnitures. Essayez-le avec du fromage râpé, du bacon, des oignons grillés, des champignons ou même, du macaroni au fromage!



LE TWIST-O-MAX

QC1199

Le Twist-O-Max est l'outil par excellence pour revisiter les hot-dogs classiques et les amener à la version 4.0. Aussi, l'utilisation du Twist-O-Max vous procure plus d'espace pour ajouter vos condiments préférés. Cet outil durable et facile à utiliser vous offre une façon amusante de redécouvrir les hot-dogs avec les enfants de tous âges. Le Twist-O-Max découpe vos saucisses en forme de spirale, ce qui augmente la surface de contact avec votre grille et permet ainsi un résultat plus croustillant..



PRESSE À SMASH BURGER

DD1173

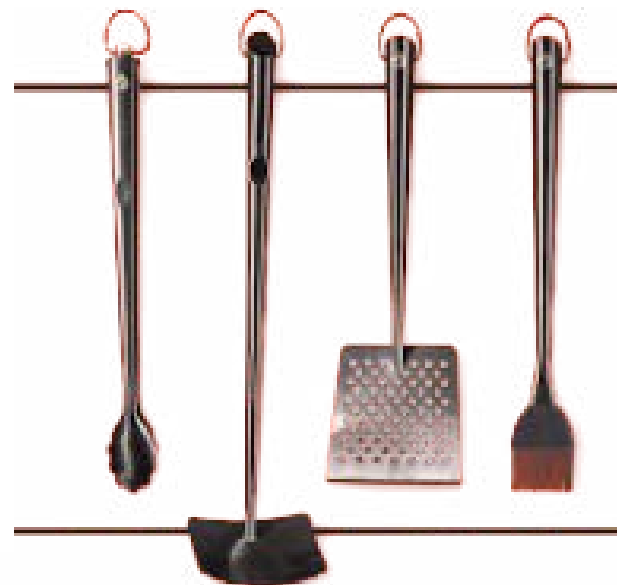
Réalisez les meilleurs « smash burgers » de la planète grâce à la Presse à Smash Burger BBQ Québec! Plus besoin de vous déplacer dans un restaurant pour savourer un burger à la galette extrêmement mince et croustillante, vous pouvez maintenant le faire à la maison!



[BERGER D'INDON FARCIS](#)

LES OUTILS DU MAÎTRE

LES MÊMES ACCESSOIRES UTILES DANS UN NOUVEAU FINI TITANIUM !!!



LES PINCES

DD1150

Faite en acier inoxydable, cette paire de pinces ajoutera du style aux ustensiles de cuisson de votre collection et vous permettra de travailler en toute sécurité. Facile à nettoyer, elle possède aussi un système de verrouillage qui vous laissera la ranger rapidement.

[PINCES](#)

LE TISSONNIER

DD1152

Son long manche permet de disposer des cendres et de déplacer le charbon de manière sécuritaire (en gardant les mains à une bonne distance de la chaleur provenant du BBQ) et sa tête avec des bords arrondis et des côtés droits épousent à merveille les courbes des kettles en plus de faciliter la création de zones de cuisson distinctes.

[TISSONNIER](#)

LA SPATULE

DD1151

Sa tête perforée se glisse facilement sous de larges boulettes de burger ou morceaux de poissons et permet même à l'excès de gras et de liquides qu'ils possèdent de s'écouler. Très utile, cette spatule ajoutera du style à votre gamme d'accessoires de cuisson.

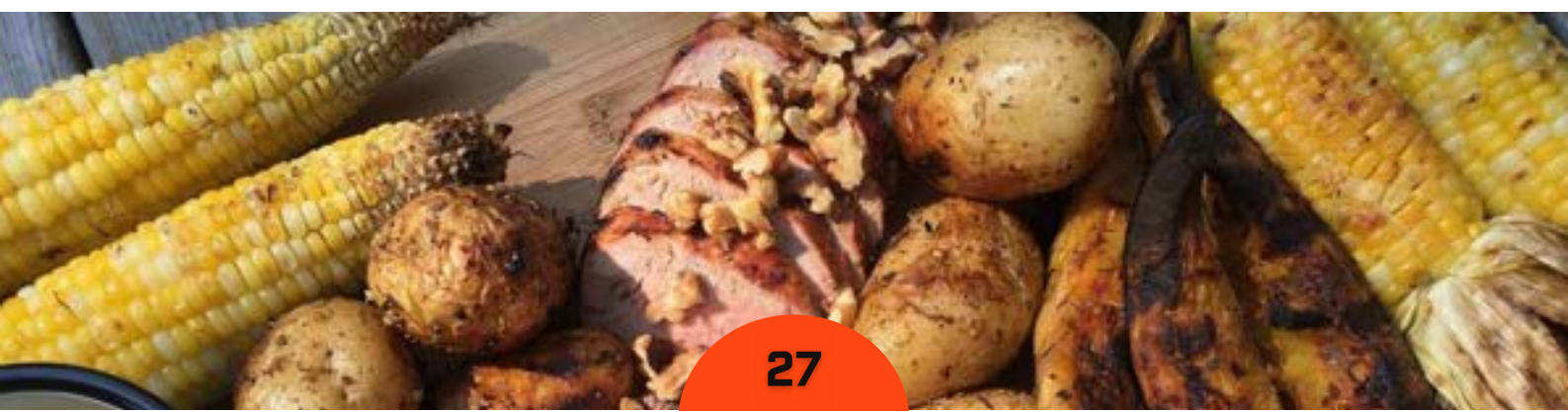
[SPATULE](#)

LE PINCEAU À BADIGEONNER

DD1153

Grâce à son long manche en acier inoxydable, vous pourrez utiliser ce pinceau à une bonne distance de la source de chaleur de votre BBQ en toute sécurité pendant que ses poils en silicone retiendront la mixture à appliquer.

[PINCEAU](#)



PIZZERIA DANS VOTRE COUR



LA PIERRE À PIZZA

QC1181

Allumez votre barbecue et cuisinez votre propre pizza fait à la maison avec la pierre à pizza BBQ Québec.

Préparer des pizzas artisanales ne nécessite qu'une bonne Pierre à pizza, une bonne recette de pâte et vos ingrédients favoris. En un rien de temps vous obtiendrez une délicieuse et croustillante pizza comme vous l'aimez!



LA SPATULE À PIZZA

QC1182

Déposez ou retirez votre pizza avec cette spatule en aluminium et sa poignée de bois. Le long manche de bois est conçu de sorte à ce que votre main soit loin de la source de chaleur. La surface de la spatule fait d'aluminium empêche la pâte de coller et se glisse aisément en dessous des pizzas. Saupoudrer un peu de farine sur votre spatule avant de l'utiliser pour vous assurer que la croûte de la pizza qui reste à cuire, ne colle pas à la spatule.

LE COUPE-PIZZA

QC1183

Couper vos pointes de pizza n'aura jamais été aussi facile avec le Coupe-Pizza BBQ Québec.

Avec ce coupe-pizza muni d'une lame en acier inoxydable, vous serez en mesure de couper votre pizza de manière efficace en faisant des petits mouvements de l'avant vers l'arrière.



PIZZERIA DANS VOTRE COUR

ACCESSOIRE BBQ PIZZA BOX

DD1195

Un accessoire pour lequel tout le monde se « pointe » chez vous!

Avec l'Accessoire BBQ Pizza Box de BBQ Québec, les pizzas savoureuses ne sont maintenant plus exclusives aux restaurants! Placez-le sur la grille du BBQ et allumez ce dernier pour préchauffer l'accessoire. Pendant ce temps, concevez votre pizza de A à Z, glissez-la sur la pierre à pizza en céramique émaillée (incluse avec la boîte à pizza), mettez-la dans le four, puis laissez la magie se faire. En un rien de temps, vous obtiendrez une pizza à la croûte parfaite et au fromage gratiné comme vous l'aimez.



L'ENSEMBLE PIZZERIA PAR EXCELLENCE POUR VOTRE COUR
APPRENEZ-EN PLUS A PROPOS DU ALL-IN-1 & CAPT'N COOK
P.38 - 39



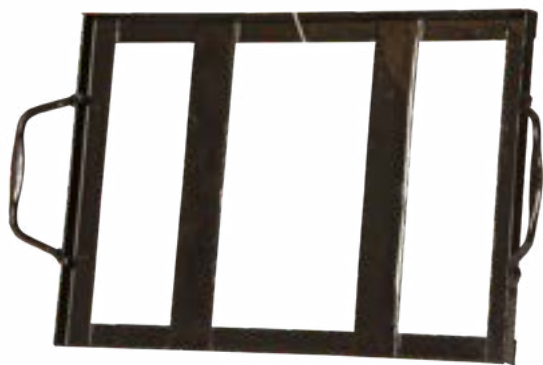
[PIZZA BOX POUR LES BBQS AU PROPANE](#)

UNE TOUCHE SALÉE



LA PLANCHE DE SEL DE L'HIMALAYA QC0101

La Planche de sel de l'Himalaya BBQ Québec est faite à 100% de sel himalayen. Cette planche remplace littéralement une plaque de cuisson (poêle, plancha, ensemble à raclette, etc.). Ce qui est merveilleux, c'est que vous pouvez y cuire tout ce que vous désirez (oui, même des biscuits aux brisures de chocolat!). Avec un entretien adéquat, elle peut être utilisée jusqu'à 150 fois! La Planche de sel de l'Himalaya donnera un goût exquis à vos poissons, à vos fruits de mer et, même, à votre brie fondant! Astuce: Pour éviter que vos repas ne soient trop salés, éponger vos aliments gorgés d'eau avant de débiter la cuisson sur la planche de sel.



LE SUPPORT À PLANCHE DE SEL QC0102

Le Support à planche de sel BBQ Québec est fait d'acier avec un fini de porcelaine émaillée. Il vous permet de transporter facilement votre Planche de sel de l'Himalaya BBQ Québec du gril à la table. Le support élimine la pression sur la planche et protège également tous les coins, ce qui prolonge la durée de vie de la planche de sel. Lorsque la planche de sel commence à s'user, elle pourrait briser en quelques morceaux; le support à planche de sel vous permettra de continuer à utiliser la planche sur le gril en tenant les morceaux ensemble.



LE GRATTOIR POUR PLANCHE DE SEL QC0103

Conservez votre Planche de sel de l'Himalaya BBQ Québec en parfait état grâce au grattoir pour planche de sel BBQ Québec. Cette brosse-grattoir portable est conçue de poils de nylon afin que vous puissiez nettoyer en douceur la surface de votre planche de sel. Elle est également munie d'un embout en acier inoxydable pour que vous délogiez l'excédent.

[COMMENT NETTOYER LA PLANCHE DE SEL](#)



L'INJECTEUR À MARINADE

QC1111

L'injecteur à marinade BBQ Québec est conçu pour les gens qui veulent s'initier à l'injection d'aliments. Il vous donne la possibilité d'injecter tout l'amour nécessaire à vos aliments, à un prix ridiculement bas. Tout comme l'injecterminator, vous pourrez également injecter des liquides de toutes sortes dans vos aliments, en autant qu'il n'y ai pas de matière solide dans le liquide. Composé principalement de plastique, nous vous suggérons de ne pas le mettre au lave-vaisselle.

L'INJECTERMINATOR

QC1112

L'Injecterminator est la meilleure seringue d'injection de BBQ Québec. Avec sa composition 100% acier inoxydable, il est possible de la mettre au lave-vaisselle. De plus, avec ses 3 différentes aiguilles, il sera possible pour vous de l'adapter à tous les types de viande ou d'aliments. Vous y trouverez également des joints d'étanchéité de rechange, pour éviter les fuites de liquide. N'oubliez pas de bien entretenir la seringue en huilant son intérieur et son joint d'étanchéité rond d'huile végétale. Avec l'injecterminator, il vous sera facile d'injecter une multitude de saveurs telles que du bouillon, du beurre aromatisé, de la bière ou, même des spiritueux !



L'INJECTEUR DE COMPÉTITION

QC1111



L'Injecteur de compétition de BBQ Québec est fait d'acier trempé et de plastique de haute qualité. Son aiguille permet une distribution optimale du liquide d'injection dans vos viandes. Petit, compact et facile à nettoyer, il va au lave-vaisselle. Quantité réglable aux besoins des différents grillardins. Parfait pour injecter vos filets mignons, vos épaules de porc ou encore votre viande de chasse. L'Injecteur de compétition BBQ Québec vous fera découvrir une nouvelle façon de cuisiner qui changera votre vision de la cuisine à tout jamais.

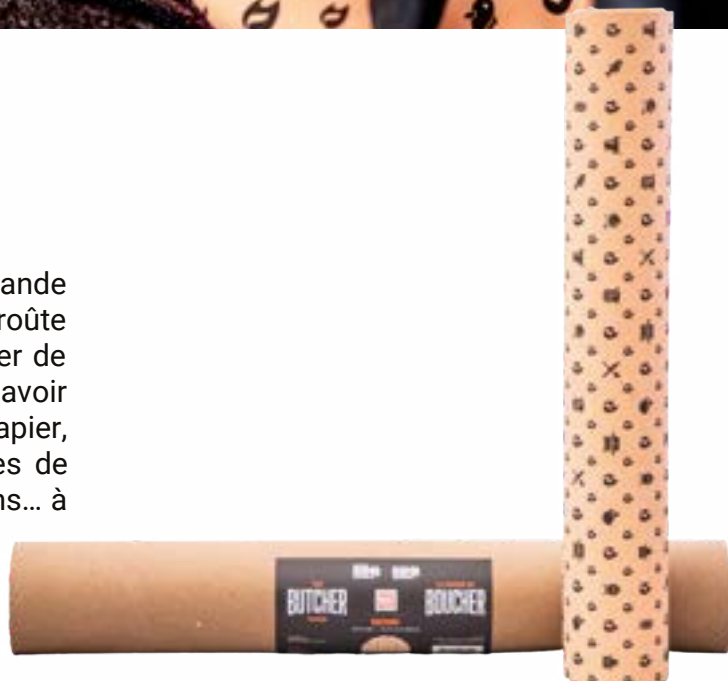
[L'INJECTEUR DE COMPÉTITION](#)

CUIT À LA PERFECTION

ROULEAU DE PAPIER DE BOUCHER

18" X 100' | DD1407

Spécialement conçu pour que les pièces de viande restent humides et qu'elles obtiennent une belle croûte lorsqu'elles cuisent sur le BBQ, le Rouleau de papier de boucher BBQ Québec est un merveilleux outil à avoir sous la main. Grâce à la grande respirabilité du papier, vous pourrez toujours servir de succulentes pièces de viande juteuses à votre famille, vos amis, vos voisins... à tous ceux que vous voulez!



LE THERMOMAX JR.

QC1187

En quête de cuissons parfaites? Facile! Utilisez la sonde en acier inoxydable de qualité alimentaire du ThermoMax Jr. BBQ Québec pour obtenir des résultats précis à tous les coups. L'affichage numérique du thermomètre permet de lire aisément et rapidement la température sous plusieurs angles, et ce, sans retirer la pièce de viande du BBQ. En appuyant sur le bouton, et en tenant ce dernier enfoncé, vous pourrez facilement passer du mode Fahrenheit à Celsius. Inclus l'embout protecteur protégeant la sonde. Le thermomètre est muni d'une tête inclinable permettant une lecture facile. Le ThermoMax Jr. est également aimanté.



PARFAIT POUR

LE THERMOMAX

QC1162

Et si nous vous disions d'oublier le temps de cuisson de votre viande et plutôt de vous fier à la température interne de votre viande? Le Le Thermomax BBQ Québec est l'outil de référence pour toute personne qui cuisine. Que vous soyez un chef de renom ou un simple amateur de BBQ, Le Thermomètre BBQ Québec vous aidera à obtenir des cuissons parfaites. Il suffit de 5 secondes pour obtenir la température interne de votre aliment.



PROPRE EN UN RIEN DE TEMPS

LE SEAU À CENDRES

DD1304

Départissez-vous de vos cendres en toute facilité avec le Seau à cendres BBQ Québec. Que vous veniez de cuisiner un délicieux repas au BBQ, que vous nettoyez votre BBQ ou que votre feu de foyer ou de camp vienne de s'éteindre, ce seau est toujours pratique à avoir sous la main. Fini les patios ou les cuisines extérieures sales et les multiples aller-retour vers la poubelle pour jeter vos rebuts!

Dimensions 32,5 cm x 25 cm x 33 cm



LE GRATTOIR EN BOIS

QC0104

Le Grattoir en bois BBQ Québec a tous les avantages d'une brosse, moins les inconvénients! Ce grattoir peut facilement éliminer les encrassements les plus cuits, sans dommage. Grattez sur le dessus ou entre les grilles de cuisson de toute forme, sans vous soucier que cela n'endommage le revêtement d'émail de porcelaine.



LE RAVIVEUR DE LUSTRE

QC5002

Le Raviveur de lustre BBQ Québec restaure instantanément le poli original de votre BBQ. Il vous sera facile d'éliminer les traces de doigts ainsi que la saleté légère sur le fini d'acier inoxydable de votre BBQ. Efficace et sécuritaire sur plusieurs surfaces telles que: l'acier inoxydable, le plastique peint et non peint, la peinture, le chrome, les vitres et les jantes de vos voitures.



LE DÉGRAISSEUR

QC5001

Le Dégraisseur BBQ Québec est un produit ultra efficace pour déloger les saletés tenaces! Nettoyant biodégradable et sans phosphate. Vous pouvez également ajouter le dégraisseur à un récipient d'eau et y faire tremper vos grilles. Important: Ne pas laisser agir le produit plus qu'une minute.

[LE SEAU À CENDRE](#)

LE COIN DU BBQ



LA HOUSSE POUR KETTLE

70 X 90 CM | QC1191

Protégez votre gril kettle avec la Housse BBQ Québec! Le tissu résistant et hydrofuge ne fissure pas et les inhibiteurs UV offrent une protection accrue contre la décoloration. Les courroies ajustables avec boucles maintiennent la housse en place sous les tablettes latérales et la bande d'aération permet une bonne circulation d'air, empêchant la formation de moisissure et offrant une protection supplémentaire contre les rafales.

TAPIS

36" X 36" X 4MM ROND NOIR | DD1404

36" X 48" X 4MM NOIR | DD1405

36" X 72" X 4MM NOIR | DD1406

Parfait à placer sous tous les types de BBQs, le Tapis BBQ Québec 36" x 48" est résistant et joli. Polyvalent, il a pour double fonctionnalité de protéger votre patio et de camoufler ses imperfections (s'il en a). Vous pourrez donc cuisiner l'esprit tranquille en ne vous préoccupant pas d'une possible apparition de taches sur vos biens. En bref, ce tapis de qualité fabriqué au Québec et fait à 100 % de caoutchouc recyclé constitue une excellente façon de compléter votre espace BBQ.



LA HOUSSE

50" | QC1189

70" | QC1190

Protégez votre gril avec la Housse BBQ Québec! Le tissu résistant et hydrofuge ne fissure pas et les inhibiteurs UV offrent une protection accrue contre la décoloration. Les courroies ajustables avec boucles maintiennent la housse en place sous les tablettes latérales et la bande d'aération permet une bonne circulation d'air, empêchant la formation de moisissure et offrant une protection supplémentaire contre les rafales.



LOOK DE FEU

CASQUETTE FLAMME ADULTE ET JUNIOR

QC7101/ADULTE | QC7111/JUNIOR

Affichez fièrement votre passion pour le barbecue avec la casquette BBQ Québec Snapback. La casquette est noire avec le logo de la flamme de BBQ Québec brodé sur le devant. Elle est ajustable.



CASQUETTE ÉDITION SPÉCIALE

QC7106

La casquette Édition Spéciale BBQ Québec est disponible en exclusivité pour nos détaillants! Son design épuré ton sur ton saura plaire à tous!



CASQUETTE CAMO

QC7110

La casquette Camo BBQ Québec est l'accessoire idéal si vous prévoyez de partir chasser, pêcher ou bien, rester chez vous à faire du BBQ!



GARDE-ROBE DE « T-SHIRTS »

CHANDAIL NOIR « VINTAGE »

MÉDIUM | QC7505

LARGE | QC7506

XLARGE | QC7507

XXLARGE | QC7508



CHANDAIL GRIS "7 ANS"

MÉDIUM | QC7509

LARGE | QC7510

XLARGE | QC7511

XXLARGE | QC7512



NOS BIBLES DU BBQ

LIVRE BBQ AU MAX

QC8001

Ayant grandi entre les grilles et les bonbonnes de gaz, il est littéralement devenu un maniaque de la cuisine au barbecue. Avec son jeune frère JP, il prend part à des compétitions de cuisson au barbecue à travers l'Amérique du Nord. Envie de goûter à ses fèves au lard décadentes, son saumon cuit à l'unilatéral sur une plaque de sel himalayen, son débile mental mille-feuilles au bacon?



LE LIVRE DE RECETTES BBQ QUÉBEC

QC8002

Au cours de leurs nombreux voyages sur la route du barbecue, ils ont découvert une multitude de techniques et de trucs qu'ils dévoilent dans cet ouvrage. Bien sûr, plusieurs recettes alléchantes et déjantées s'y trouvent! À commencer par des cocktails originaux, car lorsqu'on fait du barbecue, il faut bien s'hydrater! Pourquoi ne pas le faire avec un Smokey Mary ou encore un Margarita à la purée de fraises grillées et au sel fumé?



LIVRE L'ART DU BBQ

QC8003 | COUVERTURE RIGIDE

9782898273100 | COUVERTURE SOUPLE

Avec leur 3e livre, les frères Lavoie, Max et JP, élèvent la cuisson au BBQ au niveau supérieur. Ils vous dévoilent de nombreuses nouvelles recettes de même que plusieurs techniques pour les préparer. Par exemple, ils vous présentent 6 méthodes infaillibles pour apprêter un tomahawk et plusieurs autres pour une « brisket » ou encore, des « short ribs ». En vous présentant étape par étape les différentes méthodes, vous pourrez choisir celle qui vous convient le mieux et serez prêts à attaquer n'importe quelle pièce de viande.



ALL-IN-1

22 POUCES- AAA04

26 POUCES - AAA06

L'ACCESSOIRE POUR
VOTRE BBQ AU CHARBON



Fait au Canada, le All-In-1 est le gagnant du prix VESTA pour le meilleur accessoire BBQ de l'année 2019.

Le All-In-1 est l'accessoire parfait pour votre BBQ de type Kettle au charbon. D'acier inoxydable, cet anneau durable permet de transformer votre kettle en :

- ✓ UN FOUR À PIZZA
- ✓ UN FUMOIR À CHAUD & FROID
- ✓ UNE RÔTISSOIRE
- ✓ UN ASADO OU TANDOOR
- ✓ UN FOUR À PAIN
- ✓ UN FOYER EXTÉRIEUR ET PLUS ENCORE!

DIMENSIONS

poïd : 17,3 kg / 38,1 lbs

Surface de cuisson : 1 778 cm² / 275.6 po²

MATÉRIEL

100% Acier inoxydable 304

CARACTÉRISTIQUES :

Ensemble de deux pièces

Le dessus de l'accessoire est courbé à un angle de 90° pour permettre au couvercle de s'asseoir de façon étanche

La plaques à rôtisserie est amovible et sécurisée avec des écrous à oreilles



UN FOUR À PIZZA AVEC LE ALL IN ONE

CAPT'N COOK

CAPO01



LE PREMIER FOUR À PIZZA EXTÉRIEUR À DEUX ÉTAGES AU MONDE

Un four à pizza multifonctions avec un système de cuisson qui permet de travailler sans dégât!

Le Capt'n Cook est inspiré des fours les plus polyvalents pour assurer une expérience sans soucis aux amoureux du BBQ.

- ✓ FOUR À PIZZA
- ✓ SURFACE DE CUISSON DOUBLE
- ✓ ÉTAGE SUPÉRIEUR POUR PIZZA OU CASSEROLE
- ✓ FOUR À PAIN
- ✓ PORTATIF ET FACILE À NETTOYER



DIMENSIONS

Poid : 17,3 kg / 38,1 lbs

Surface de cuisson : 1 778 cm² / 275.6 po²

MATÉRIEL

100% Acier inoxydable 304

CARACTÉRISTIQUES

13,000 BTU

Brûleur « butterfly » breveté

La pierre a pizza atteint 900 °F

La grille inférieure atteint 700 °F

Cuisson sans fumée

Utilise l'énergie de façon efficace

Augmente la performance et la qualité de cuisson



NOS COMBUSTIBLES

NOS TYPES DE COMBUSIBLES



LE CHARBON

Le Charbon de bois franc BBQ Québec est le charbon qu'il vous faut pour vos cuissons de tous types. Le bois choisi est l'un des plus denses, ce qui lui donne une valeur calorifique parmi les plus élevées. Il procure donc une chaleur plus intense et il est particulièrement utile pour les cuissons longues à basse température. En plus de produire très peu d'étincelles, il permet d'obtenir une combustion constante de grande qualité. Il confère aux aliments un goût et un arôme remarquable.

- QC6200 Le Charbon de chêne (8 KG / 17,6 LBS)
- QC6001 Le Charbon d'érable (8 KG / 17,6 LBS)
- QC6202 Le Charbon de bois exotique (10 KG / 22,04 LBS)
- QC6203 Le Charbon de chêne (4 KG / 8,8 LBS)

LES COPEAUX

- QC6720 Les Copeaux de Pommier (2,8 KG / 5 LBS)
- QC6730 Les Copeaux d'Érable (2,27 KG / 5 LBS)
- QC6750 Les Copeaux de Cerisier (1 KG / 2 LBS)
- QC6770 Les Copeaux d'Hickory (1 KG / 2 LBS)
- QC6921 Les Copeaux de Bourbon (2,27 KG / 5 LBS)



LES GRANULES DE BOIS FRANCS

- QC6004 Les Granules de Pommier (9 KG / 20 LBS)
- QC6005 Les Granules Cerisier (9 KG / 20 LBS)
- QC6006 Les Granules de Pacanier (9 KG / 20 LBS)
- QC6008 Les Granules d'Érable (9 KG / 20 LBS)
- QC6009 Les Granules d'Hickory (9 KG / 20 LBS)
- QC6010 Les Granules d'Érable (2.28 KG / 5 LBS)



LES MORCEAUX DE BOIS

Les Morceaux de bois BBQ Québec sont idéals pour les BBQs au charbon ou pour les fumoirs aux bûches et/ou au charbon. On dépose les morceaux de bois en périphérie du charbon ardent pour que le bois parvienne à dégager ses arômes de fumée. Chaque essence de bois procure une saveur particulière. Le bois du hickory donne un goût plus intense à la viande tandis que celui de l'érable, du pommier et du cerisier lui confèrent des saveurs plus sucrées et plus douces.

QC6751 Les Morceaux de Cerisier (1,5 KG / 3 LBS)

QC6754 Les Morceaux de Cerisier (6 KG / 13 LBS)

QC6731 Les Morceaux d'Érable (2,27 KG / 5 LBS)

QC6734 Les Morceaux d'Érable (4,54 KG / 10 LBS)

QC6771 Les Morceaux de Hickory (1,5 KG / 3 LBS)

QC6774 Les Morceaux de Hickory (6 KG / 13 LBS)


























QC6721 Les Morceaux de Pommier (2,27 KG / 5 LBS)

QC6724 Les Morceaux de Pommier (4,54 KG / 10 LBS)

QC6920 Les Morceaux de Bourbon (2,27 KG / 5 LBS)

QC6923 Les Morceaux de Bourbon (4,54 KG / 10 LBS)



	BOEUF	PORC	VOLAIL	POISSON	AGNEAU
HICKORY					
CHÊNE					
PACANIER					
CERISIER					
POMME					
ÉRABLE					



Marinade sèche Le Gras Dur

Après plusieurs années à parcourir les rues de Montréal pour partager leur passion de la cuisine de rue, la grande famille Das Food Truck se diversifie avec sa nouvelle marinade sèche Le Gras Dur. Leur mission est de redonner le plaisir et l'habitude de manger de la bonne cuisine de chez nous! Pour eux, la fraîcheur et la qualité des ingrédients sont essentielles, afin d'apporter une explosion de saveurs en bouche.

LE RUB DFT001

LE RUB LE GRAS DUR EST UN MÉLANGE IDÉAL POUR TOUS LES TYPES DE GRILLADES. PASSE-PARTOUT, IL REHAUSSE AUSSI BIEN LE BŒUF QUE LE PORC OU L'AGNEAU. ON PEUT S'EN SERVIR POUR APPRÊTER DES CÔTES LEVÉES, DES BROCHETTES DE POULET, OU ENCORE DES STEAKS. C'EST ÉGALEMENT UN PARFAIT MÉLANGE D'ÉPICES POUR LES POISSONS OU LES FRUITS DE MER.





Blues Hog

SAUCES & ÉPICES

BLUES HOG



ORIGINAL MARINADE SÈCHE 5,5 OZ | 90799

La marinade sèche Original Blues Hog est idéale pour les grillades de poulet, de boeuf, de steak ou d'agneau. Elle peut également bien s'accorder avec le porc et les fruits de mer. La marinade sèche donne à la nourriture une saveur hors de l'ordinaire.

BLUES HOG PORC REHAUSSEURS DE SAVEURS - 13 OZ | 94200

Le Pork Marinade Mix est à utiliser comme haut-jus afin de réhydrater votre pièce après une cuisson longue, ou tout simplement, comme mélange à injection afin de rehausser toutes les saveurs de votre viande.

SUCRÉ ET SALÉ ASSAISONNEMENT 6,25 OZ | 90802

L'assaisonnement Sweet & Savory Blues Hog est parfait pour apprêter le poulet, les côtes levées et le porc.

MÉLANGE À MARINADE BŒUF REHAUSSEURS DE SAVEURS - 11 OZ | 94100

Le mélange à marinade pour le boeuf est à utiliser comme haut-jus à la fin de votre cuisson, ou comme saumure liquide. La marinade à injection Blues Hog pour le boeuf rendra justice à votre viande.

AUDACIEUX ET COSTAUD ASSAISONNEMENT 6 OZ | 90801

L'assaisonnement Bold & Beefy Blues Hog est parfait pour apprêter le steak, la « brisket », les hamburgers et les pommes de terres.



SAUCE BBQ ORIGINALE BOUTEILLE COMPRIMABLE 25 OZ | 70110

La sauce Originale BBQ Blues Hog est une parfaite combinaison qui saura rehausser tous vos plats. Votée « meilleure sauce » et « choix du public » lors du American Royal aux États-Unis, cette sauce est unique. Idéale avec le bœuf, le poulet, le porc, les poissons, la viande hachée et les légumes. C'est toutefois un incontournable avec les côtes levées de porc.

LA RED TENNESSEE BOUTEILLE COMPRIMABLE 23 OZ | 70210

La sauce Tennessee Red Sauce BBQ Blues Hog est une sauce à base de vinaigre et de poivre qui est populaire au Sud des États-Unis sur les côtes levées. Cette sauce peut être utilisée comme marinade, pour badigeonner, ou, même, comme trempette. Elle est excellente comme sauce de trempette pour le porc, le bœuf, le poulet, et la viande de gibier. Essayez-là avec du riz sauvage et des haricots cuits!

BBQ CHIPOTLE AUX FRAMBOISES BOUTEILLE COMPRIMABLE 25 OZ | 70510

La sauce BBQ Raspberry Chipotle Blue Hog offre un délicieux équilibre entre le goût sucré de la framboise et le goût relevé de la chipotle. Peut servir autant comme marinade, sauce à badigeonner ou sauce à laquer. Se marie à merveille avec le porc, le poulet et le bœuf. Vos papilles redemanderont certainement de cette sauce fruitée qui fera l'envie de tous.

LA SAUCE SMOKEY MOUNTAIN BOUTEILLE COMPRIMABLE 24 OZ | 70410

La sauce BBQ Smokey Mountain Blues Hog est une sauce unique qui peut servir pour les grillades ou comme sauce de finition. Elle combine le riche mélange d'ingrédients que l'on trouve dans la sauce Originale Blues Hog avec l'ajout de fumée de hickory! Excellente sur le bœuf, le poulet, le porc et les côtes levées. On peut aussi l'utiliser en accompagnement sur des haricots cuits, par exemple.

SAUCE MOUTARDE AU MIEL BOUTEILLE COMPRIMABLE 21 OZ | 70310

La sauce BBQ Honey Mustard Blues Hog est une sauce épaisse qui associe le goût sucré du miel au goût zeste de la moutarde préparée. Excellente comme trempette, sauce à arroser ou vinaigrette. Essayez la sauce Moutarde au Miel de Blues Hog sur les côtes levées, le porc, le bœuf, la poitrine de poulet, le bison et le gibier sauvage.

CHAMPIONS' BLEND BBQ SAUCE BOUTEILLE COMPRIMABLE 24 OZ | 70610

La sauce barbecue Champion's Blend de Blues Hog offre le profil de saveur le plus recherché sur le circuit de compétition! Considérez cette sauce comme le trifecta, car elle prend toutes les grandes saveurs de la ligne existante et les transforme magnifiquement en une saveur prête à l'emploi qui est mélangée à la perfection. La sauce Champion's Blend est sans gluten.

BLUES HOG



ORIGINAL

SAUCE BBQ 64 OZ | 90773

La sauce BBQ Originale Blues Hog est une parfaite combinaison et saura rehausser tous vos plats. Votée « meilleure sauce » et « choix du public » lors du American Royal aux États-Unis, cette sauce est unique. Idéale avec le bœuf, le poulet, le porc, les poissons, la viande hachée et les légumes. C'est toutefois un incontournable avec les côtes levées de porc.

CHAMPIONS' BLEND

SAUCE BBQ 64 OZ | 90633

La sauce barbecue Champion's Blend de Blues Hog offre le profil de saveur le plus recherché sur le circuit de compétition! Considérez cette sauce comme le trifecta, car elle prend toutes les grandes saveurs de notre ligne existante et les transforme magnifiquement en une saveur prête à l'emploi qui est mélangée à la perfection. La sauce Champion's Blend offre cette chaleur douce incroyable, une touche de fumée et un peu de zeste pour vous donner cette touche gagnante. Utilisée sur le circuit, elle a remporté plusieurs compétitions. La sauce Champion's Blend est sans gluten.

SMOKEY MOUNTAIN

SAUCE BBQ 64 OZ | 90793

La sauce BBQ Blues Hog Smokey Mountain est une sauce unique qui peut servir pour les grillades ou comme sauce de finition. Elle combine le riche mélange d'ingrédients que l'on trouve dans la sauce Blues Hog Originale avec l'ajout de fumée d'hickory! Une sauce incroyable à badigeonner qui «colle à votre viande». Excellente sur le boeuf, le poulet, le porc et les côtes levées. On peut aussi l'utiliser en accompagnement, comme sur des haricots cuits par exemple.



SAUCES, ÉPICES & INJECTIONS



BOEUF DE BUTCHER BBQ

INJECTION LIQUIDE | BUTCHER280

L'injection liquide pour bœuf de Butcher BBQ est prête à l'emploi et possède les riches saveurs que vous avez appris à aimer avec les autres produits de Butcher BBQ. Bien qu'il s'agisse d'une injection, on peut aussi utiliser ce produit comme une marinade pour les steaks ou, encore, les champignons que vous aimez griller.

ÉPICES AU MIEL BUTCHER BBQ

MARINADE SÈCHE | BUTCHER213

Contrairement à la plupart des mélanges d'épices vendus sur le marché, celui-ci a un goût de miel doux qui permet aux saveurs d'imprégner la viande avant la cuisson.

ÉPICES À STEAK ET BRISKET

BUTCHER BBQ

MARINADE SÈCHE | BUTCHER219

Le mélange d'épices pour steak et brisket de Butcher BBQ est fait à partir des épices utilisées depuis des décennies au Texas pour la cuisson de la poitrine de boeuf. Butcher BBQ a combiné ces épices à celles utilisées pour les steaks pour créer cette ultime combinaison.

PORC DE BUTCHER BBQ

INJECTION LIQUIDE | BUTCHER281

C'est un «must» pour le fumage lent et à basse température d'une épaule de porc. Avec l'injection liquide pour porc prête à l'emploi de Butcher BBQ, gardez une bouteille à portée de main pour le rôti de porc rapide, les côtelettes de surlonge marinées et même les kebabs de porc parfaits.

ÉPICES DELUXE BUTCHER BBQ

MARINADE SÈCHE | BUTCHER216

Le mélange d'épices Deluxe de Butcher BBQ a été fait pour être utilisé en conjonction avec n'importe quelle injection de bœuf et de porc de Butcher BBQ.

ÉPICES PRIVÉ DE BUTCHER BBQ

ASSAISONNEMENT | BUTCHER225

Le mélange d'épices privé de Butcher BBQ a les quantités appropriées d'épices savoureuses pour mettre en lumière les belles saveurs recherchées dans n'importe quelle coupe de viande.



ÉPICES CHIPOTLE FUMÉES BUTCHER BBQ MÉLANGE D'ÉPICES | BUTCHER228

Le mélange d'épices chipotle fumées de Butcher BBQ possède les mêmes attributs que le mélange d'épices privé, mais Butcher BBQ y a ajouté juste assez de saveur de chipotle pour que la chaleur fumée soit présente, mais sans pour autant brûler votre bouche.

ÉPICES À SAVEUR DE PACANIER BUTCHER BBQ MARINADE SÈCHE | BUTCHER234

Ce mélange d'épices est aussi excellent si vous voulez ajouter une saveur pour fumer des fromages. Le mélange d'épices à saveur de pacanier de Butcher BBQ rendra n'importe quel aliment cuit sur le gril savoureux et appétissant.

ÉPICES ACCRO DES GRILLADES BUTCHER BBQ MARINADE SÈCHE | BUTCHER410

Dès que le mélange d'ail, de sel, d'oignon et d'un soupçon distinct de citron touchera votre bouche, vous en serez accro instantanément. Vous l'utiliserez sur tout et vous en rêverez probablement

ÉPICES CERISES SAUVAGES BUTCHER BBQ MÉLANGE D'ÉPICES | BUTCHER231

Le mélange d'épices cerises sauvages de Butcher BBQ a un petit goût de sucré qui se fond dans vos aliments et crée une dépendance. Ce mélange d'épices est parfait avec les grillades et pour la fumaison.

ÉPICES CHIPOTLE SUCRÉES BUTCHER BBQ MÉLANGE D'ÉPICES | BUTCHER403

Si le goût sucré fait foi de tout pour vous, le mélange d'épices chipotle sucrées de Butcher BBQ est pour vous. Ce mélange à base de cassonade contient juste la bonne quantité de saveur de chipotle. La clé de ce mélange d'épices réside dans le fait que le goût sucré permet à la saveur du chipotle de briller.

SAVEUR DE CHIPOTLE BUTCHER BBQ HUILE À GRILLER | BUTCHER242

L'huile à griller à saveur de chipotle de Butcher BBQ devrait être utilisée chaque fois que vous ajoutez du chipotle dans vos cuissons.



BEURRE BUTCHER BBQ HUILE À GRILLER | BUTCHER241

Un goût de beurre comme on l'aime. L'huile à griller à saveur de beurre de Butcher BBQ devrait être utilisée chaque fois que vous ajoutez du beurre dans vos cuissons.

HUILE À GRILLER À SAVEUR DE MIEL BUTCHER BBQ HUILE À GRILLER | BUTCHER300

Butcher BBQ a sorti une huile de cuisson pas banale! Cette combinaison d'huile et de saveur de miel va rehausser tous vos plats.

SAVEUR STYLE STEAKHOUSE BUTCHER BBQ

HUILE À GRILLER | BUTCHER243

Une bouchée et vous vous croirez dans un steakhouse de renommé. L'huile à griller style steakhouse de Butcher BBQ devrait être utilisée chaque fois que vous ajoutez du beurre dans vos cuissons.

BBQ SUCRÉ BUTCHER BBQ SAUCE BBQ | BUTCHER244

La sauce barbecue sucrée de Butcher BBQ est une sauce primée qui a le mélange parfait de douceur et d'épices. Qu'elle agrmente vos aliments sur le gril ou dans dans la cuisine, elle rehaussera à merveille le goût du boeuf, du porc, du poulet et des hamburgers.

BUTCHER BBQ HOMESTYLE SWEET

SAUCE BBQ | BUTCHER520

Pour un vrai bon burger; ça, c'est de la bonne sauce BBQ! Cette sauce est le mélange parfait entre sucré et épicé. Cette sauce est parfaite pour le porc, le poulet et les burgers.

MÉLANGE À INJECTION ORIGINAL POUR BRISKET BUTCHER BBQ

16 OZ | BUTCHER202

Que ce soit pour cuisiner dans une compétition ou dans votre cour arrière, le mélange à injection pour brisket de Butcher BBQ a remporté la plus haute distinction possible en remportant le BBQ World Food Championship.

MÉLANGE À INJECTION POUR PORC BUTCHER BBQ

16 OZ | BUTCHER205

Le mélange à injection pour porc de Butcher BBQ vous donnera une saveur riche et naturelle de porc et lui permettra de conserver toute son humidité. Cuisiner avec ce mélange a été une recette gagnante, plusieurs fois.

MÉLANGE À INJECTION POUR BOEUF PRIME BUTCHER BBQ

16 OZ | BUTCHER208

Cette saveur est devenue la norme en compétition. Que ce soit pour cuisiner dans une compétition ou dans votre cour arrière, le mélange à injection de luxe pour brisket de Butcher BBQ a remporté la plus haute distinction possible en remportant le BBQ World Food Championship.

MÉLANGE À INJECTION POUR COCHON ENTIER BUTCHER BBQ

16 OZ | BUTCHER211

Avec notre mélange à injection pour grillade pour porc, vous vous souviendrez de la saveur de porc que vous aviez l'habitude de cuisiner au-dessus d'une flamme. Nous avons capturé cette saveur dans cette injection.

BOOSTER SAVEUR CHIPOTLE CHIKEN

BUTCHER BBQ

12OZ | BUTCHER238

Gagnante de plusieurs concours. Utiliser cette marinade en injection avec le poulet et il sera délectable.

MÉLANGE À INJECTION POULET RÔTISSERIE BUTCHER BBQ

12 OZ | BUTCHER240

Butcher BBQ a capturé cette saveur longtemps aimée de la nourriture cuite sur une broche tournant au-dessus d'une flamme nue et en a fait l'assaisonnement à injection pour poulet sur rôtisserie. Si vous voulez cette saveur unique dans votre nourriture, sans ces heures de cuisson, vous avez fait le bon choix.

MÉLANGE À INJECTION AU MIEL POUR POULET BUTCHER BBQ

12 OZ | BUTCHER239

Chez Butcher BBQ, nous avons découvert que l'utilisation de nos saveurs à base de poulet avec le mélange parfait de miel résulte en une saveur secrète que nous avons appelée Assaisonnement à injection au miel pour poulet.

MÉLANGE À INJECTION POUR POULET

BUTCHER BBQ

16 OZ | BUTCHER237

L'assaisonnement original à injection pour poulet de Butcher BBQ possède la saveur de base de poulet la plus riche que vous pouvez trouver. Avec la quantité parfaite de beurre, vous pouvez l'utiliser pour votre cuisine de tous les jours ou pour vos repas de vacances. L'injection de poulet donnera instantanément à votre poulet de l'humidité et beaucoup de saveur, sans causer tout le désordre d'un trempage.

MÉLANGE À INJECTION DELUXE

BUTCHER BBQ

16 OZ | BUTCHER246

L'injection Prime Dust de Butcher BBQ donne une saveur de bœuf riche et profonde et lorsqu'elle est utilisée avec les injections de Butcher BBQ, vous obtiendrez une poitrine de bœuf de première catégorie.

INJECTION PHOSPHATE BUTCHER BBQ

16OZ. | BUTCHER245-1

Fabriquée pour tous les types de cuisson de compétition, l'injection de phosphate de Butcher BBQ se mélange bien avec n'importe quelle épice ou injection pour plus d'humidité. C'est l'article parfait si vous voulez faire votre propre injection, tout en y ajoutant un ingrédient secret.

BUTCHER BBQ

ASSAISONNEMENT POUR GRILLADES

BUTCHER BBQ

ASSAISONNEMENT 6 OZ | BUTCHER247

Si vous aimez la saveur qu'un gril donne, l'assaisonnement pour grillades de Butcher BBQ est pour vous. La mouture fine des épices permet de l'utiliser comme épice de finition ou comme injection.

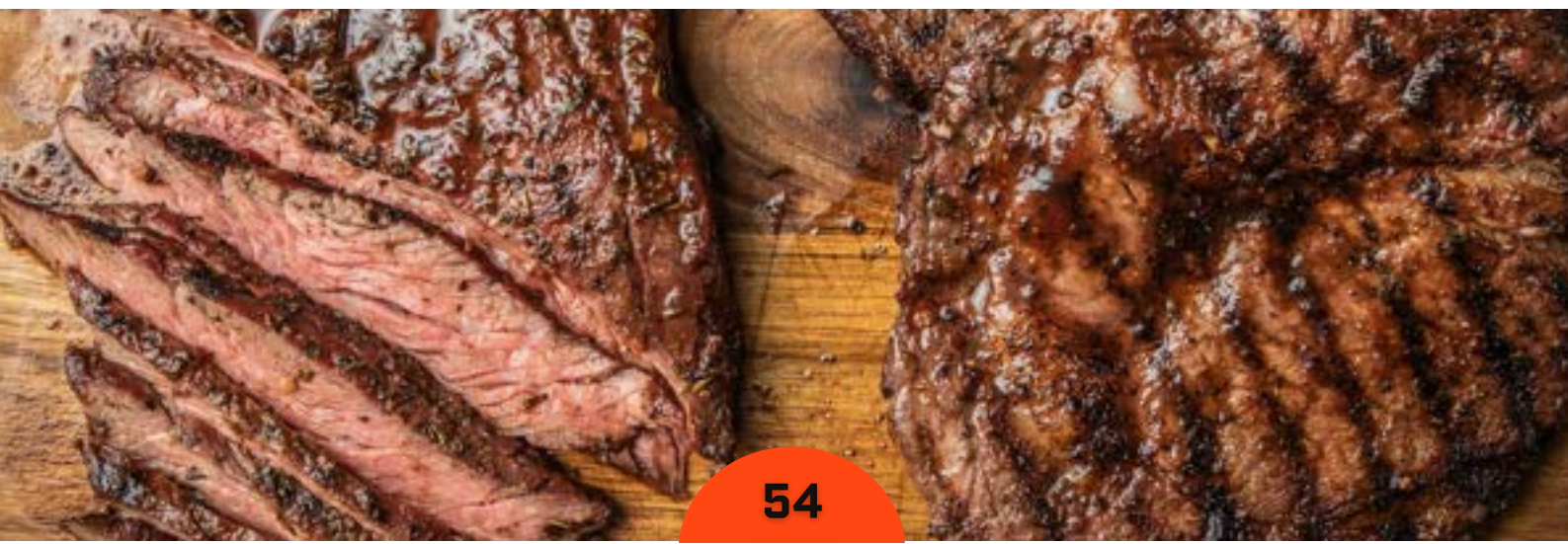
L'ÉPICE AU SIROP D'ÉRABLE DE

BUTCHER

BUTCHER BBQ

16 OZ. | BUTCHER414

L'ajout d'autres épices vous donnera de petites touches sucrées, salées et même un petit peu relevées. Idéale avec les côtes levées, la volaille, le porc et même les fruits de mer.





BBQ MUD – BRISKET MOP & STEAK MARINADE BUTCHER BBQ BUTCHER282

Lors de la cuisson de la « brisket », appliquer une fine couche de sauce pour ajouter plus de saveurs et pour amplifier la rétention des jus à l'intérieur de la viande. Également, cette sauce est parfaite pour mariner non seulement les steaks, mais également le poulet, les kebabs et les légumes.



CURE AU BACON SUCRÉ BUTCHER BBQ BUTCHER273

Le mélange de salaisons pour le jambon et le bacon de Butcher BBQ est ce que Butcher BBQ a utilisé pendant des années dans son usine de viandes pour créer son bacon et son jambon fumé au hickory. Sucré, ce mélange se marie tout aussi bien avec d'autres pièces de viande : des côtelettes de porc séchées et des pilons de dinde, par exemple. Comment utiliser : Verser 1,75 lb du mélange de salaisons dans 1 gallon d'eau. Mélanger et injecter dans toute la pièce de viande. Laisser reposer la viande au réfrigérateur pendant le temps nécessaire.

CORDE DE BOUCHER BUTCHER BBQ BUTCHER270



Ficelez votre viande comme un boucher!

Elle a été fabriquée à partir de matériaux sans danger pour les aliments et peut être utilisée dans les fours tout en gardant la nourriture à l'écart des flammes nues.

- Plus de 385 pieds de long
- Épaisseur No. 24

La corde de boucher de Butcher BBQ est de qualité professionnelle et est faite pour les chefs et les bouchers.



PISTOLET À INJECTION BUTCHER BBQ BUTCHER248

Le pistolet à injection de Butcher BBQ est facile à utiliser et à nettoyer.

Contrairement à la plupart des injecteurs qui ont une poignée en plastique, celui-ci a une poignée en métal et vient avec une seringue de 50 cc. Avec un entretien approprié, cet injecteur durera des années.

- Contenant d'injection de 50 cc
- Poigné faite entièrement de métal
- Doseur précis
- Vient avec une brosse de nettoyage et un joint de remplacement
- 2 aiguilles - ouverture sur le côté et au bout
- Instructions complètes dans la boîte



SAUCES BBQ



SAUCE ORIGINALE BLACK SWAN

SAUCE BBQ | 18 OZ

La première de la gamme, cette sauce de type BBQ, pas trop piquante, propose un mélange subtil d'épices et de piments pour parfumer vos plats. Ni trop douce, ni trop forte, la Originale donne juste assez de « punch » et de goût.

SAUCE SWEET COGNAC BLACK SWAN

SAUCE BBQ | 18 OZ

Une version plus sucrée de la sauce BBQ Originales, la sauce douce au cognac ne contient aucune épice piquante ou piment fort, mais offre quand même un profil de goût relevé avec du gingembre frais, des oranges et... du cognac!

SAUCE BESO DEL FUEGO BLACK SWAN

SAUCE BBQ | 18 OZ

Vous serez agréablement surpris de cette sauce à chaque bouchée, comme par un baiser de l'être cher! En espagnol, Beso del Fuego veut dire Baiser de Feu. Si vos lèvres goûtent cette sauce, elles voudront toujours plus de son riche mélange d'épices et de piments jalapenos et habaneros frais.



MARINADES SÈCHES

STEVEN RAICHLEN



SANTA FE

MARINADE SÈCHE CAFÉ | SRS-SFC-806

Récipiendaire de plusieurs prix pour ses livres; animateur télé et homme de renom dans le monde du barbecue, Steven Raichlen a parcouru le globe pour trouver les meilleurs saveurs pour vos cuissons sur le grill. Cette marinade sèche s'agence bien avec le poulet et le porc.

STEAK DE MALABAR

MARINADE SÈCHE POUR STEAK | SRS-STK-790

À utiliser comme marinade sèche ou comme assaisonnement, cette marinade sèche vous procurera des saveurs authentiques.

MARINADE SÈCHE DES ILES GRECQUES

MARINADE SÈCHE AUX HERBES | SRS-MHR-837

Faites un voyage avec nous en Méditerranée en faisant griller de délicieux fruits de mer, du bœuf, des légumes et même du fromage sur le grill. La Marinade sèche des Iles Grecques se mariera bien avec tous ces choix!

POIVRE ET FENOUIL

MARINADE SÈCHE | SRS-IFP-820

Il y a de quoi tomber en amour! À utiliser comme marinade sèche ou comme assaisonnement, cette marinade sèche vous procurera des saveurs authentiques.

MARINADE SÈCHE KANSAS CITY

MARINADE SÈCHE FUMÉ | SRS-KCS-844

Kansas City, un épice du BBQ. À utiliser comme marinade sèche ou comme assaisonnement, cette marinade sèche vous procurera des saveurs authentiques.

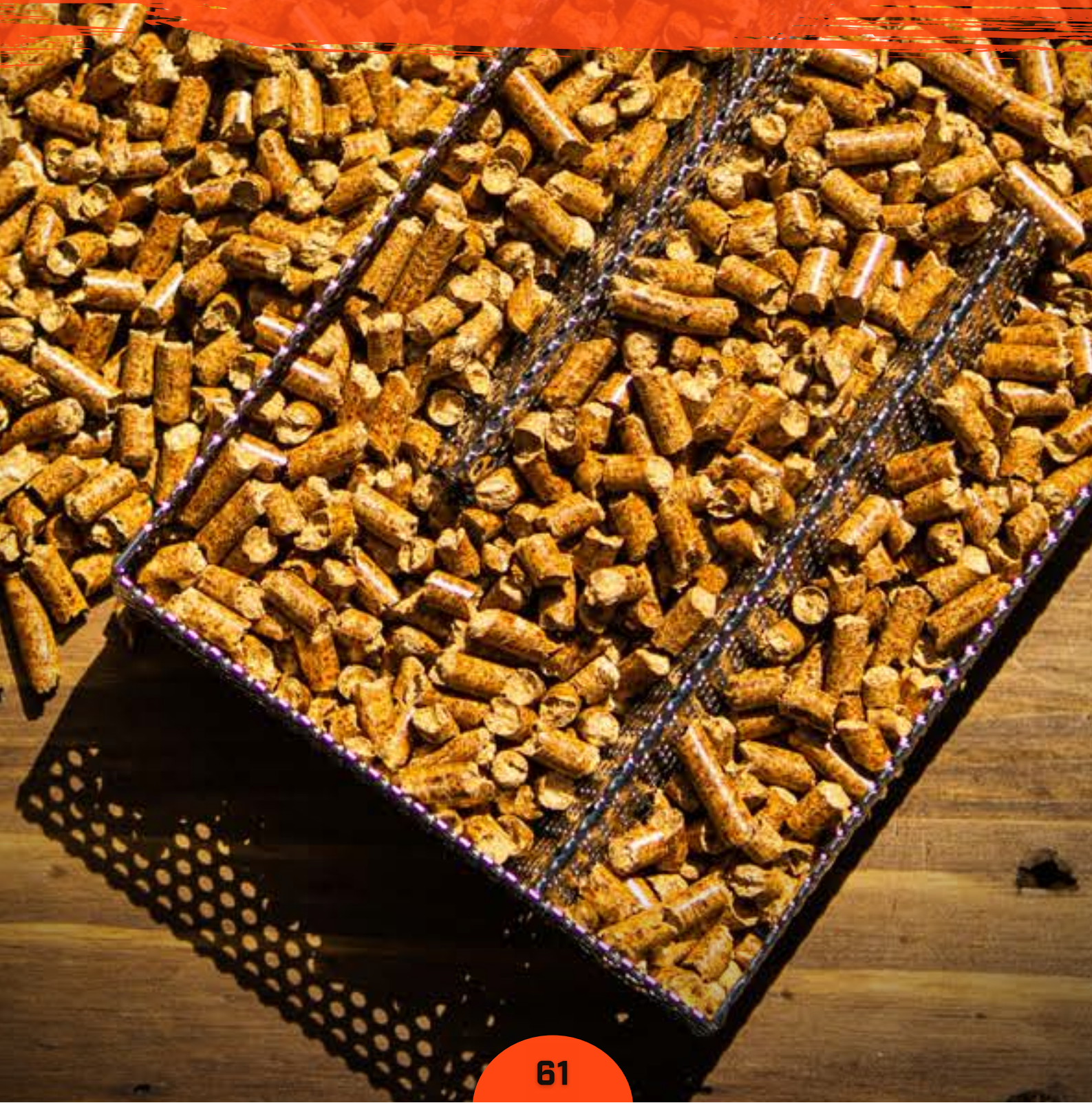
MARINADE SÈCHE DE LA CAROLINE

POUDRE D'ÉPICES DE LA CAROLINE | SRS-CPP-813

Un délicieux goût qui vous transportera dans un voyage en Caroline! À utiliser comme marinade sèche ou comme assaisonnement, cette marinade sèche vous procurera des saveurs authentiques.



COMBUSTIBLES





GRANULES DE CHARBON DE BOIS AU CERISIER

PLCCY

Gamme de saveurs primées du chef. Le Charwood Charcoal Cherry est un mélange de granules de bois franc de première qualité 100% naturel sans huiles, produits chimiques, ni arômes ajoutés. Les granules de bois dur Camp Chef brûlent plus efficacement tout en offrant des cendres propres. Saveur de charbon avec une saveur de cerise douce et de noyer. Essayez le mélange Charwood Cherry de Camp Chef lors de votre prochain repas avec du bœuf, du poulet, du porc, du poisson et des produits de boulangerie. Vous pouvez également essayer l'une des sept autres saveurs de Camp Chef. Essayez le mélange Charwood Charcoal Cherry avec des brochettes de poulet chipotle, un steak à la poêle inversée ou un poulet entier rôti.



GRANULES DE CHARBON DE BOIS DE NOYER

PLCHK

Alimentez votre gril a granules avec la gamme de saveurs primées de Camp Chef. Le mélange de granules de bois franc de qualité supérieure Hickory Charcoal est 100% naturel, sans huiles, produits chimiques ou arômes ajoutés. Les granules de bois dur Camp Chef brûlent plus efficacement tout en facilitant le nettoyage des cendres. Savourez un authentique goût de charbon de bois avec une saveur consistante de bois dur de noyer. Essayez le mélange Charwood Hickory lors de votre prochain repas avec du bœuf, du poulet, du porc, du poisson et des produits de boulangerie.



GRANULES DE CHARBON DE BOIS « COMPETITION BLEND »

PLCB

Gardez votre barbecue aux granules et votre fumoir bien allumés avec les granules de bois dur Premium de Chef Chef. Contrairement à beaucoup d'autres marques produisant des granules, Camp Chef n'utilise que du bois dur pur, sans additifs ni sous-produits. Pourquoi? Parce que Camp Chef veut vous apporter la meilleure saveur, le plus efficacement possible. Cela signifie un meilleur goût des aliments, plus de temps pour griller et moins de temps pour nettoyer les cendres. Le mélange de compétition est un savoureux mélange de bois d'érable, de caryer et de cerisier. Il convient donc à tous les repas. Essayez-le aujourd'hui avec votre viande, votre pain ou vos légumes préférés.

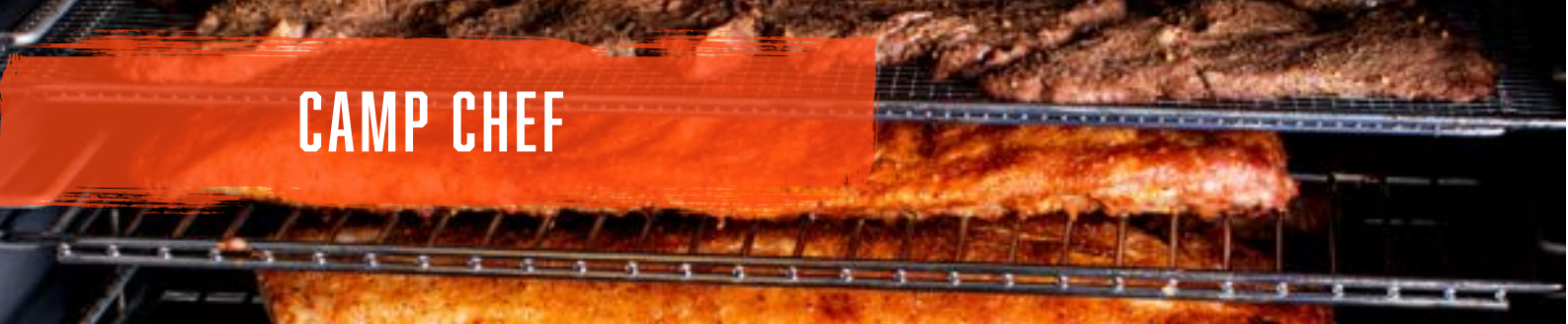
[LES GRANULES](#)



GRILS & FUMOIRS



CAMP CHEF



WOODWIND WIFI 24" AUX GRANULES NOIR | PG24CL

Avec son contrôleur PID Wifi, le barbecue Woodwind Wifi 24" de Camp Chef vous permettra de surveiller vos cuissons et ce, même à distance, grâce à l'application Camp Chef Connect. Ce barbecue permet autant la fumaison traditionnelle que de délicieuses grillades (160 °F - 500°F). Parlant de grillades, c'est très facile à l'aide de la technologie Slide and Grill qui permet de griller directement au-dessus d'une flamme vive pouvant atteindre jusqu'à 650°F! Un jeu d'enfant gérer la fumaison avec la nouvelle technologie de fumaison intelligente (10 niveaux). En prime, le nettoyage de votre barbecue se fera en un tournemain grâce au nouveau système de nettoyage des cendres Ash Kickin' Cleanout. Que demander de mieux?

WOODWIND WIFI 36" AUX GRANULES NOIR | PG36CL

Avec son contrôleur PID Wifi, le barbecue Woodwind Wifi 36" de Camp Chef vous permettra de surveiller vos cuissons et ce, même à distance, grâce à l'application Camp Chef Connect. Ce barbecue permet autant la fumaison traditionnelle que de délicieuses grillades (160 °F - 500°F). Parlant de grillades, c'est très facile à l'aide de la technologie Slide and Grill qui permet de griller directement au-dessus d'une flamme vive pouvant atteindre jusqu'à 650°F! Un jeu d'enfant gérer la fumaison avec la nouvelle technologie de fumaison intelligente (10 niveaux). En prime, le nettoyage de votre barbecue se fera en un tournemain grâce au nouveau système de nettoyage des cendres des cendres Ash Kickin' Cleanout. Que demander de mieux?





BBQ SMOKE PRO SGX 36" AUX GRANULES DE BOIS NOIR | PG36SGXC

Apportez plus de polyvalence et de saveur à votre terrasse arrière avec le nouveau Camp Chef SmokePro 36 SGX. Passez sans effort d'un fumage traditionnel à un barbecue au feu de bois à flamme directe pour obtenir deux saveurs différentes sur un seul gril. Que vous ayez envie d'un hamburger ou d'une côte de bœuf tendre à cuisson lente, la nouvelle technologie Slide and Grill vous permet de réaliser ce que vous voulez plus facilement que jamais.



BBQ SMOKE PRO SG 24" AUX GRANULES DE BOIS NOIR | PG36SGX

- Volume de la surface de cuisson : 4850 pouces,
- Surface du rack de 811 pouces.
- Allumage automatique électrique, tარიère automatique et système simple de sélection de température.
- Double sondes à viande et double affichage de la température DEL (cuisson interne et température intérieure)
- Système de nettoyage des cendres breveté
- Nettoyage des granules
- Capacité de la trémie de 4,5 kg



BBQ SMOKE PRO EN ACIER AUX GRANULES DE BOIS NOIR | PG24XT

- Le contrôle numérique le plus avancé : le contrôle numérique intelligent de la température et la tარიère automatique pour granules dans la grille servant à maintenir la chaleur et produire la quantité optimale de fumée.. Il suffit de régler le BBQ et de le laisser fonctionner, plus besoin de faire du « baby-sitting ».
- Polyvalence infinie : griller, fumer, cuire, rôtir et braiser avec une saveur au bois de première qualité est possible sur une seule grille avec ce BBQ
- Nettoyage des cendres breveté : le nettoyage entre les cuissons est aussi facile que de tirer un levier, grâce au système exclusif de nettoyage des cendres que vous ne trouverez pas sur aucun autre gril. Cela signifie moins de temps à lutter avec le vide et plus de temps à profiter de délicieux repas.



PURSUIT GRIL EN ACIER INOXIDABLE PORTABLE AUX GRANULES STAINLESS | PPG20

- Volume de la surface de cuisson : 501 pouces carrés
- Technologies PID et Slide and Grill
- Grande plage de températures (160 à 500 °F)
- Système de nettoyage des cendres Ash Cleanout
- Nettoyage des granules
- Capacité de la trémie de 4,5 kg



PLAQUE DE CUISSON À 4 BRÔLEURS FTG600

- Comprend une plaque chauffante à dessus plat et une grille de grill
- Surface assaisonnée, antiadhésive et prête à cuire
- Quatre brûleurs de 12 000 BTU/h en acier inoxydable
- Système d'allumage incomparable
- Système de gestion de la graisse pour un nettoyage facile
- Plateau à graisse, seau de récupération et niveleurs de plaque à micro-ajustement
- Support de réservoir de propane
- Leviers de jambes réglables
- Plaque de cuisson en acier laminé à froid



HOUSSE POUR PURSUIT 20" | PCPPG20

La house Camp Chef est durable et résistante aux intempéries avec sa doublure.



HOUSSE LONGUE POUR SMOKEPRO 36" 91,4 CM | PCPG36L

Housse pratique qui s'insère facilement. Elle est résistante aux intempéries et protégera votre SmokePro sur toute sa surface.



HOUSSE LONGUE POUR SMOKEPRO 61 CM | PCPG24L

La house Camp Chef est durable et résistante aux intempéries avec sa doublure de 600 deniers. Modèles compatibles : pg24, pg24b, pg24ls, pg24s, pg24se, pg24ltd, pg24wws, pg24wwss.

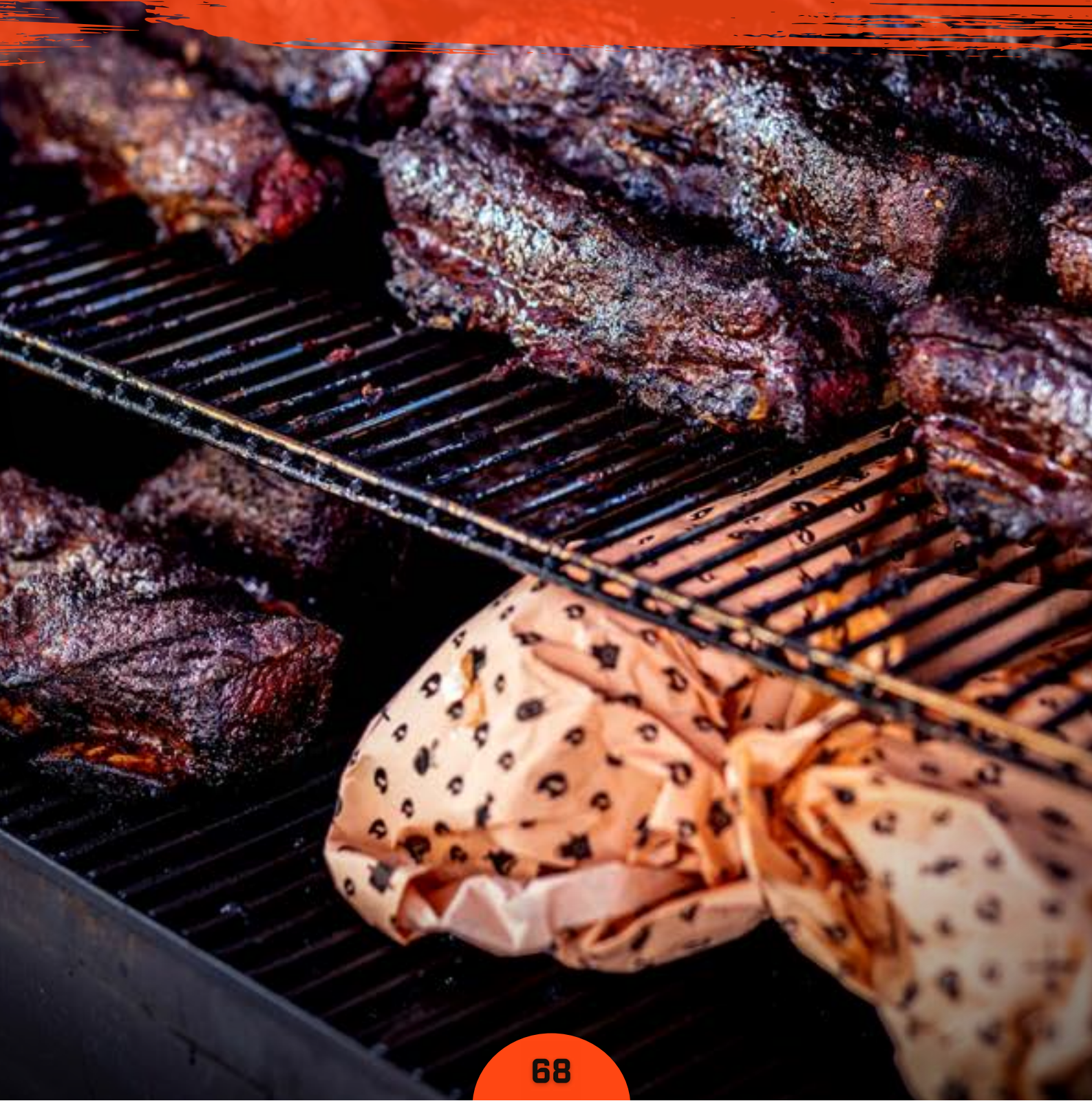


COUVERTURE ISOTHERME SMOKEPRO GRISE 24" | PG24BLK 36" | PG36BLK

Grillez et fumez vos aliments à l'année, même en hiver avec la couverture SmokePro. Cette couverture ignifuge en fibre de verre gardera vos grillades au chaud et réduira la quantité de granules dont vous aurez besoin par temps froid.



ACCESSORIES





TABLETTE SIDEKICK POUR LES GRILS CAMP CHEF 14" | PG14

Créez les plats les plus délicieux avec cet article classique! Poêle en fonte prétraitée de 10 ou 12 po avec un manche à prise confortable et une poignée auxiliaire permettant de la soulever plus facilement. Deux bacs verseurs pour une plus grande commodité. Avec son fini prétraité « True Seasoned Finish », cette poêle offre une surface naturelle et est prête pour la cuisson aussitôt sortie de sa boîte.



BOÎTE À GRILLER 14" | BB30L

Transformez un repas de tous les jours en un chef-d'œuvre du BBQ.

La boîte à griller de Camp Chef vous permet de griller vos aliments à la perfection à coup sûr. Elle a été conçue avec le système de diffusion de la chaleur breveté par Camp Chef qui minimise les zones chaudes et convertit les flammes en chaleur infrarouge.



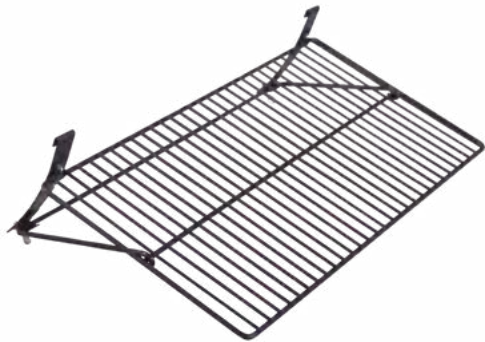
GÉNÉRATION 2: CONTRÔLEUR WIFI POUR BBQ AUX GRANULES PG24-82WFR | (PG24SGX-PG24SG)

Mettez à niveau vos grils à granules existants en installant ce contrôleur compatible PID et WIFI. Réglez les températures à distance et recevez des notifications de l'application Camp Chef Connect lorsque vos aliments sont prêts! Comprend une plaque, des vis et une feuille d'instructions. Comprend 2 sondes à viande. Réglages de fumée ajustables de 1 à 10, molette de menu facile à utiliser. Affichage numérique à haute visibilité et à faible éblouissement.



GRILLE EN FONTE RÉVERSIBLE - 1 BRULEUR RÉVERSIBLE | CCG16B

La grille réversible en fonte 14" x 16" de Camp Chef est l'accessoire idéal pour préparer des œufs et du bacon le matin, et des hamburgers le midi. La grille chauffe uniformément et garde bien la chaleur pour cuire les aliments à la perfection.



TABLETTE PLIANTE POUR SMOKEPRO PGSHELF

Vous ne manquerez plus d'espace avec la tablette pliante pour SmokePro de Camp Chef. Utilisez-la comme espace de service, comme une étagère à condiments ou, encore, comme porte-outils. Sa commodité et sa polyvalence font de cette tablette pliante un élément indispensable à votre BBQ.



POÊLE EN FONTE À RAINURES 12" | SK12R

La surface de cuisson est parfaite pour saisir les viandes et garder les aliments à l'écart des graisses. La poignée à prise confortable assure un levage facile et un contrôle supplémentaire. Cette poêle sera l'outil parfait pour saisir tous vos aliments préférés.



POÊLON EN FONTE 10" SK10 12" SK12

Créez les plats les plus délicieux avec cet article classique. Poêle en fonte prétraitée de 10 pouces avec un manche à prise confortable et une poignée auxiliaire permettant de la soulever plus facilement. Deux becs verseurs pour une plus grande commodité. Avec son fini prétraité « True Seasoned Finish », cette poêle offre une surface naturelle et est prête pour la cuisson aussitôt sortie de sa boîte.



CONTENANTS D'ALUMINIUM JETABLES POUR SEAU DE GRAISSE EMBALLAGE DE 5 | PGFB

Gardez votre espace de travail propre! Jetez facilement la graisse de votre BBQ aux granules Camp Chef grâce aux revêtements en aluminium jetables pour seau à graisse. L'achat comprend 5 doublures.

ACCESSOIRES POUR FOUR À PIZZA CAMP CHEF 14" X 16" | PZ30



Conçu à l'image d'un four de briques traditionnel à feu de bois, l'Accessoire pour four à Pizza Camp Chef 14" x 16" est parfait pour la cuisson des pizzas, pains, viandes, légumes et des desserts. La pierre en céramique favorise une diffusion uniforme de la chaleur alors que le plafond en forme de dôme imite le schéma de cuisson d'un four de briques à feu de bois. Le préchauffage ne demande que 15 minutes, et la température peut dépasser les 600 °F si nécessaire.



SAC DE TRANSPORT POUR FOUR À PIZZA ARTISAN 14" X 16" | BB30BAG

Un autre produit qui améliorera la portabilité de votre BBQ, signé Camp Chef! Le sac de transport pour four à pizza Camp Chef est robuste, possède des poignées confortables et une fermeture éclair.

SUPPORTS AIMANTÉS EMBALLAGE DE 3 | MAG3



Dotés d'aimants, ces crochets peuvent être déplacés facilement et rapidement. Ne vous demandez plus jamais où sont vos ustensiles BBQ grâce à cet Ensemble de 3 crochets aimantés. Installez-les sur la tablette latérale ou sur la trémie de votre BBQ et ayez toujours votre spatule, vos pinces et votre pinceau à badigeonner à portée de main.



FUMOIR VERTICAL XXL AVEC WIFI PGVXXLC

Avec le Fumoir vertical XXL avec WIFI, les cuissons lentes sont un réel plaisir! Effectivement, grâce à son contrôleur WIFI, il est possible de suivre la cuisson des aliments et de personnaliser l'intensité de la fumée désirée directement à partir d'un téléphone. Plus besoin de constamment garder un œil sur le fumoir! Avec quatre grilles pour la viande et trois pour le jerky et un support avec douze crochets pour les saucisses, ce fumoir peut contenir une très grande quantité de nourriture.



COUVERTURE ISOTHERME POUR FUMOIR VERTICAL XXL WIFI PGXXLBLK.

Grillez et fumez vos aliments à l'année, même en hiver avec la couverture isolante pour le fumoir XXI vertical. Cette couverture ignifuge en fibre de verre gardera vos grillades au chaud et réduira la quantité de granules dont vous aurez besoin par temps froid.



COUVERTURE CAMP CHEF POUR BBQ SMOKEPRO 24 PO | PG24BLK 36 PO | PG36BLK

Grillez et fumez vos aliments à l'année, même en hiver avec la couverture Smokepro. Cette couverture ignifuge en fibre de verre gardera vos grillades au chaud et réduira la quantité de granules dont vous aurez besoin par temps froid.



GRILS, TABLES DE FEU & HOUSSES





FUMOIR SUNTERRA DENALI

1801

Le fumoir Denali Sunterra offre jusqu'à 936 pouces carrés de surface de cuisson. Il est livré avec des caractéristiques telles que la construction en acier soudé 3/16", de la peinture pouvant résister à une chaleur de 1200 degrés avec une protection UV, et des étagères en acier durable. Fabriqué de façon impressionnante, ce fumoir vous permettra de produire d'excellents résultats, que vous soyez un maître du grill ou un débutant dans le domaine, par ses fonctionnalités qui se combinent avec le système de contrôle d'air. pour produire d'excellents résultats, que vous soyez un débutant ou un maître du grill

CARACTÉRISTIQUES

- Boîtier de type «offset» (18" x 18") avec clapets de ventilation double (régulateur d'air)
- Porte de cheminée latérale pour un chargement et un nettoyage facile
- Les poignées restent fraîches
- Cheminée avec contrôle
- Étagère de rangement en bois
- Graisse pour le drain
- Crochet pour un nettoyage sans tracas de wagon
- Roues de 3" de largeur
- Indicateur de température



HOUSSE POUR DENALI #1801

180101C

La housse pour fumoir Denali de Sunterra protégera votre fumoir du soleil et des éléments à longueur d'année. Faite d'Aqualon, un tissu haute performance, cette housse résiste à la fissuration, au pelage, au durcissement, à la décoloration, à la moisissure, à la pourriture et aux rayons UV.





FUMOIR SUNTERRA YOSEMITE

2001

Le fumoir Yosemite de Sunterra et BBQ Pit Boys offre jusqu'à 1179 pouces carrés de surface de cuisson. Ce fumoir bien construit est équipé de fonctionnalités telles que la construction en acier à jauge de 3/16 po entièrement soudée, une peinture pouvant résister à une chaleur de 1200 degrés avec une protection UV, et des étagères en acier durables. Beaucoup de fonctionnalités sont habituellement des options lorsqu'on fait affaires avec d'autres entreprises, comme la plaque chauffante, le contrepoids de la porte, les grilles lourdes, et la sonde. Toutes les fonctionnalités se combinent avec le système de contrôle d'air pour produire d'excellents résultats, que vous soyez un débutant ou un maître du grill.

CARACTÉRISTIQUES

- Boîtier de type «offset» (20" x 22") avec clapets de ventilation double
- Porte de cheminée latérale pour un chargement et un nettoyage facile
- Indicateur de température
- Les poignées restent fraîches
- Cheminée avec clapets de ventilation de 4 1/2 po avec contrôle de l'amortisseur
- Étagère de rangement en bois (35" x 18")
- Étagère de travail amovible (38" x 13")
- Graisse pour le drain
- Crochet pour un nettoyage sans tracas
- Roues de 18" de diamètre et de 3" de large
- Tisonnier
- Plaque de diffusion de chaleur



HOUSSE POUR YOSEMITE #2001

200101C

La housse pour fumoir Yosemite de Sunterra protégera votre fumoir du soleil et des éléments à longueur d'année. Faire d'Aqualon, un tissu haute performance, cette housse résiste à la fissuration, au pelage, au durcissement, à la décoloration, à la moisissure, à la pourriture et aux rayons UV.





SUNTERRA BIG BEN

2075

Le fumoir Big Ben Sunterra a été nommé ainsi en l'honneur de l'un des symboles les plus emblématiques du monde, la cloche massive qui se trouve dans la Tour de l'Horloge en Angleterre.

Ce fumoir vous offre une capacité de cuisson jusqu'à 2121 po². Dans la chambre principale horizontale, il y a une surface de cuisson de 780 po². Une surface de grillage directe de 399 po² se trouve dans la boîte à feu. Enfin, la chambre de cuisson Vertical Smoker produit plus de 942 po² de pure fumée. Si vous choisissez d'utiliser le Fumoir Vertical pour accrocher vos viandes préférées, faites-le savoir et nous allons et nous incluons une barre à fumoir. Ce fumoir bien construit vient avec des fonctionnalités telles que la construction en acier soudé à 3/16", une peinture liquide pouvant résister à une température de 1200 °F avec protection UV et des étagères en acier durables. Beaucoup de fonctionnalités sont habituellement des options lorsqu'on fait affaires avec d'autres entreprises, telles que la plaque chauffante, les grilles robustes et la sonde. De plus, de nombreuses fonctionnalités sont partagées avec un système efficace de gestion du flux d'air.



HOUSSE POUR BIG BEN #2075 207501C



La housse pour le fumoir Big Ben de Sunterra protégera votre fumoir du soleil et des éléments à longueur d'année.

Faite d'Aqualon, un tissu haute performance, cette housse résiste à la fissuration, au pelage, au durcissement, à la décoloration, à la moisissure, à la pourriture et aux rayons UV.

SUNTERRA



FUMOIR SUNTERRA COLOSSUS

2401

Le Colossus de Sunterra saura satisfaire vos exigences de fumaison.

Le fumeur Colossus Sunterra dispose d'une surface de cuisson de 2,064 pouces carrés. Ce fumeur bien construit est équipé de fonctionnalités telles que la construction en acier à jauge de 3/16 po entièrement soudée, une peinture pouvant résister à une chaleur de 1200 degrés avec une protection UV et des étagères en acier durable. Beaucoup de fonctionnalités sont habituellement des options lorsqu'on fait affaires avec d'autres entreprises, comme la plaque chauffante, le contrepoids de la porte, les grilles robustes et la sonde. Toutes les fonctionnalités se combinent avec le système de contrôle d'air pour produire d'excellents résultats, que vous soyez un débutant ou un maître du grill.



HOUSSE POUR COLOSSUS #2401 240101C

La housse pour le fumeur Colossus de Sunterra protégera votre fumeur du soleil et des éléments à longueur d'année.

Faite d'Aqualon, un tissu haute performance, cette housse résiste à la fissuration, au pelage, au durcissement, à la décoloration, à la moisissure, à la pourriture et aux rayons UV.



FOUR EXTÉRIEUR AU CHARBON

Il rehausse le goût de tout ce qu'il cuit : pizzas, casseroles, paellas, pains, agneaux farcis, dindes et, même, desserts de toutes sortes!

Sunterra Outdoor et BBQ Pit Boys ont uni leurs forces pour créer un four extérieur hors du commun! À sa source de combustible de départ, le charbon, il est possible d'ajouter du bois, du charbon en morceaux ou des briquettes de charbon lors des cuissons pour infuser les repas avec une délicieuse saveur de fumée de bois. Le clapet de sa chambre de combustion permet à l'utilisateur du four extérieur de contrôler facilement les flammes et le thermomètre facile à lire de surveiller la température de cuisson interne sans difficulté. Un four extérieur change considérablement la façon dont on cuisine en plein air pour le mieux! Ce four extérieur au charbon est un ajout qui complémente à merveille n'importe quel fumoir Sunterra Outdoor ou BBQ Santa Maria.



**FOUR EXTÉRIEUR AU CHARBON
AVEC CHARIOT**
1401



**FOUR EXTÉRIEUR AU CHARBON
SANS CHARIOT**
1401NS



HOUSSE POUR FOUR À PIZZA # 1401/1403 | 140101C

Housse en vinyle noir pour l'extérieur, à utiliser avec les fours 1401 Deluxe et 1403 Standard.



SANTA MARIA 30"

Cette méthode de cuisson remonte au milieu du 19ème siècle et est aujourd'hui considérée comme un «pivot du patrimoine culinaire de la Californie». Le barbecue de Santa Maria s'est développé autour d'un faux-filet de boeuf, assaisonné de poivre noir, de sel et de sel d'ail grillé sur les charbons de chêne de la Californie, souvent appelé bois de «chêne rouge». Cependant, tout autre type de bois ou de charbon donneront aussi d'excellents résultats. Avec les écrans de cuisson réglables, vous pouvez obtenir la chaleur parfaite à la bonne hauteur pour un goût et une saveur ultime. Toutes les grilles barbecue Santa Maria sont fabriquées avec les meilleurs matériaux pour un barbecue à longue durée et sans tracas. La grille est en fer et est réglable par une manivelle à deux mains qui élève ou abaisse la grille sur les charbons jusqu'à la distance désirée de la chaleur.



SANTA MARIA 30"
PORTE SIMPLE AVEC CHARIOT
3601-30SSICRT



SANTA MARIA 30"
PORTE SIMPLE ENCASTRABLE
3601-30SSI



HOUSSE SANTA MARIA | SMG36DSI
HOUSSE SANTA MARIA AVEC CHARIOT |
SMG36DSICRT

La housse pour le fumoir Santa Maria avec chariot protégera votre fumoir du soleil et des éléments à longueur d'année. Faite d'Aqualon, un tissu haute performance, cette housse résiste à la fissuration, au pelage, au durcissement, à la décoloration, à la moisissure, à la pourriture et aux rayons UV.



SANTA MARIA 36"

Le barbecue de Sunterra Santa Maria 36" porte double avec chariot est né d'une tradition culinaire régionale enracinée dans la vallée de Santa Maria, dans le comté de Santa Barbara, sur la côte centrale de la Californie. Cette méthode de cuisson remonte au milieu du 19ème siècle et est aujourd'hui considérée comme un «pivot du patrimoine culinaire de la Californie». Le barbecue de Santa Maria s'est développé autour d'un entrecôte de bœuf, assaisonné de poivre noir, de sel et de sel d'ail grillé sur les charbons de chêne de la Californie, souvent appelé bois de «chêne rouge».



PORTE SIMPLE AVEC CHARIOT
3601-36SSICRT



PORTE DOUBLE AVEC CHARIOT
3601-36DSICRT



PORTE DOUBLE SANS CHARIOT
3601-36DSI

HOUSSE SANTA MARIA | SMG36DSI HOUSSE SANTA MARIA AVEC CHARIOT | SMG36DSICRT

La housse pour fumoir Santa Maria avec chariot protégera votre fumoir du soleil et des désagréments extérieur à longueur d'année. Faite d'Aqualon, un tissu haute performance, cette housse résiste à la fissuration, au pelage, au durcissement, à la décoloration, à la moisissure, à la pourriture et aux rayons UV.

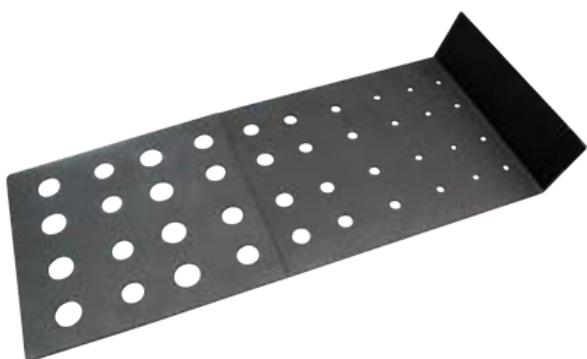
SUNTERRA



GRIL ARGENTIN BRASERO SUNTERRA 48" BRASERO

ARG-48DSIBR7030

Le barbecue Argentin Brasero avec chariot de Sunterra combine les grilles de style Santa Maria et les grilles en «V» du barbecue Argentin avec un bac à égouttement et un brasero latéral est conçu pour braiser. C'est une version hybride du barbecue de style argentin. Ce grill est conçu pour cuisiner des viandes succulentes sur des charbons rouges, et est fabriqué en acier de 3/16 po avec des côtés et un fond garni de briques réfractaires.



HOUSSE POUR BRASSERO ARGENTIN

ARG48DSIBR7030

Housse compatible pour tous les grils Argentins avec Brasero.

PLAQUE DE DÉFLECTION DE CHALEUR POUR FUMOIR SUNTERRA

BPTP

Sunterra est un gage de grande qualité en ce qui a trait aux fumoirs! Vous pourrez fumer et cuire en toute quiétude avec cette plaque qui enverra la chaleur où vous le souhaitez.



TABLES À FEU 40" SUNTERRA FG40RD

Cette table à feu, munie d'une tablette entourant la zone de feu pour plus d'espace et une meilleure protection, utilise du bois et/ou du charbon de bois comme source de combustible. Cette table est facile à entretenir et saura charmer vos invités pour son côté pratique, accessible et convivial. Cette grande table rustique rassemblera vos invités autour du grill différemment.

CARACTÉRISTIQUES :

- Une grille de grill amovible
- Peut être utilisée comme bol à feu avec ou sans surface de cuisson plate
- Outil de levage et de retrait de la grille inclus
- Couvercle central qui couvre la grille de cuisson
- Processus de finition en trois étapes

DIMENSIONS :

- Surface totale de cuisson 39"x 36 "hauteur
- Grille saisie : 310 po2
- Zone de la grille de cuisson: 1 075 po2
- Dimensions avec tablettes :
- Surface de cuisson 57 " x 36 "hauteur, 2 551 po2
- Superficie des tablettes : 1 477 po2
- Poids : 430 lbs / 530 lbs (en boîte)





TABLES À FEU 40" SUNTERRA FG40SQ

DIMENSIONS :

- Surface totale de cuisson 39" (L) x 39" (P) x 36" (H)
- Grille saisie : 310 po2
- Superficie de la grille de cuisson: 1 521 po2
- Surface de cuisson : 3364 po2
- Superficie des tablettes : 1 843 po2
- Poids : 572,5 lbs / 672,5 lbs (en boîte)



TABLES À FEU 40" SUNTERRA FG40SQRD

DIMENSIONS :

- Surface totale de cuisson 39"x 36 "hauteur
- Grille saisie : 310 po2
- Zone de la grille de cuisson: 1 075 po2
- Dimensions avec tablettes :
- Surface de cuisson 58 " x 36 "hauteur, 2 551 po2
- Superficie des tablettes : 1 477 po2
- Poids : 430 lbs / 530 lbs (en boîte)



INSERTS ADAPTÉS

ACIER INOXYDABLE 304

GARANTIE À VIE

NOUVEAU AU CANADA ET BIENTÔT DANS PLUSIEURS COURS PRÈS DE CHEZ VOUS!

Sunstone Metal Products LLC est rapidement devenue la plus grande gamme de produits de cuisines d'extérieur actuellement disponible. L'entreprise est connue pour fabriquer connus pour fabriquer des produits de haute qualité, à un prix abordable.

GRIL DE 42" AVEC DEUX ZONES

- Couvercle assisté par ressort pour une ouverture facile
- Brûleurs au propane liquide ayant 35 000 BTU combinés
- Plateaux de combustion à deux zones réglables
- Les boîtes à fumée à deux zones permettent tous les styles de grillades
- Séparateur amovible ou espace de stockage pour le bois
- Les tiroirs s'enlèvent complètement pour un nettoyage efficace
- Bouches d'air ajustables dans chaque façade des tiroirs et dans le couvercle
- Ventilation ajustable à l'arrière du couvercle, à gauche et à droite
- Grille chauffante à double niveau incluse (amovible)
- Panneau de commande avant éclairé au DEL
- Éclairage intérieur à l'halogène



SUNSTONE 24" POWER CIRQUE BURNER

- Brûleurs en fonte solide garantis à vie
- Brûleurs Triple Cirque™ allant jusqu'à 65 000 BTU
- Installation facile (glisser)
- Grille de cuisson 3-en-1 20" DIA. solide en en acier inoxydable 304
- Pierre à pizza de 15" de diamètre avec élévation (incluse)
- Grand couvercle ventilé en acier inoxydable 304 avec indicateur de température
- Plaque chauffante en acier massif de 19" de diamètre avec bac à huile (en option)
- Réservoir à eau froide avec col flexible (en option)
- Allumage d'arrêt de sécurité à soupape piézoélectrique
- Valve Piezo pour l'arrêt sécuritaire



13 INCH RUBY SERIES VERSA DOUBLE BURNER

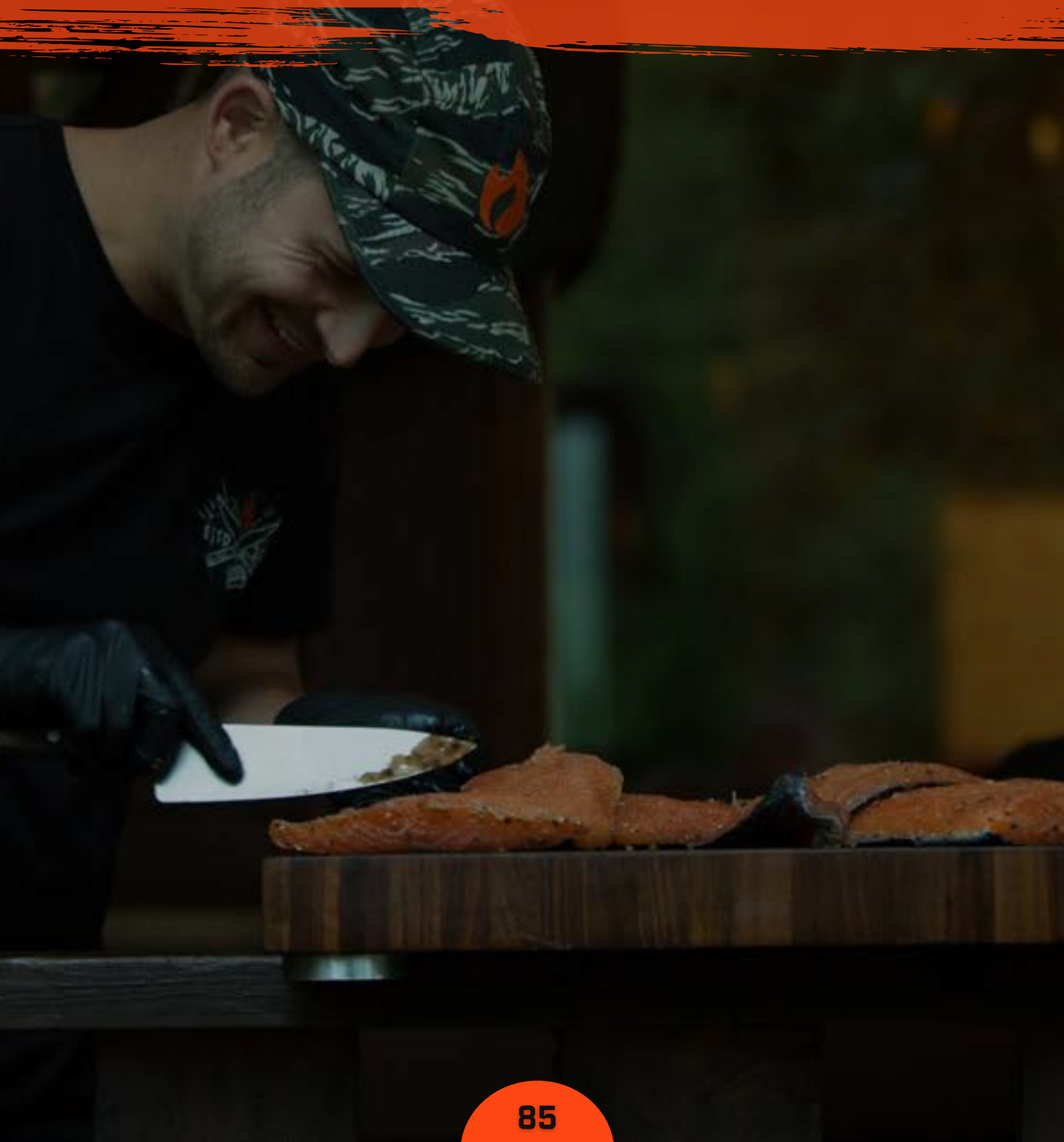
- Brûleurs en laiton garantis à vie
- Couvercle amovible et Installation coulissante
- Deux grilles de cuisson en acier inoxydable 3/8"
- Couvercle et base en acier inoxydable 304
- Déflecteurs de brûleurs intégrés
- Ignition par valve Piezo
- Brûleur Versa™ allant jusqu'à 30 000 BTUs
- Espace de cuisson de 220"²

**COLLECTION VERSA
BURNER**



**INFORMEZ-VOUS AUPRÈS DE
VOTRE REPRÉSENTANT POUR
PLUS DE DÉTAILS**

« À CEUX ET CELLES QUI ALLUMENT DES FEUX,
ENFUMENT LEUR TERRASSE, GRILLENT TOUT CE
QU'ILS PEUVENT ET QUI SONT TOUJOURS
ENTOURÉS DE GENS QU'ILS AIMENT. »





2023

BBO 
QUÉBEC