

# Gril Vertical inox

## 100% acier inoxydable



### Gril très pratique et astucieux.

Ce gril tourne-broche Vertical est très apprécié car ne nécessite **aucun équilibrage**. Un petit moteur suffit à faire tourner de gros morceaux de viande.

La potence peut être réglée en hauteur et en profondeur. La tige de broche a deux crochets (un fixe et un démontable) pour retourner de temps en temps la viande en cours de cuisson afin d'avoir une cuisson uniforme.

La saucière est assez profonde et peut s'enlever facilement pour récupérer la sauce.

Il existe aussi un cendrier entre le bac à charbon et la saucière, idéal pour récupérer les cendres qui tombent du bac à charbon. Ce cendrier peut aussi s'enlever et il est bien sûr séparé de la saucière.

Les volets latéraux servent à maintenir la chaleur tout autour du morceau de viande. Ils peuvent se fermer car montés sur charnières.

Le gril est entièrement démontable. Idéal pour le transport, le nettoyage et le rangement. Le pied est très stable, il est aussi démontable.

Différentes options très pratiques sont disponibles pour ce gril. Voir sur les pages suivantes.

Le gril Vertical est livré avec une tige de broche avec crochets et deux fixe-poulets simples. Sans moteur.

### Gril Vertical inox

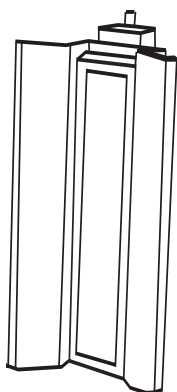
#### Modèle à charbon

Art. n° 10050  
Fr. 520.-

#### Modèle à charbon et à gaz

Gril + kit gaz avec tuyau et détendeur  
Art. N° 10055  
Fr. 890.-

Nos prix s'entendent en francs suisses, TVA 7.7 % comprise.  
Port et emballage non compris.  
Modifications de prix et d'exécution réservées.

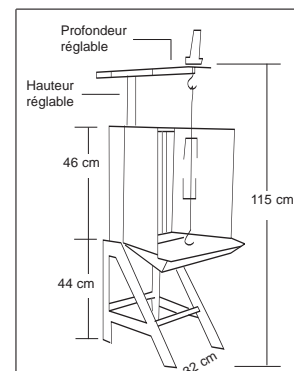


### Kit gaz pour gril Vertical

Cet accessoire permet de transformer le gril Vertical à charbon en un **gril Vertical à gaz**. Il suffit d'introduire le kit gaz dans le bac à charbon et le tour est joué.

**Kit gaz pour gril Vertical**  
y compris tuyau et détendeur  
Art. N° 13071  
Fr. 370.-

**Allume-gaz**  
Art. N° 98635  
Fr. 13.-

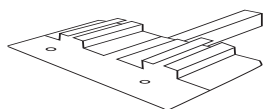


Bac à charbon L 28 x H 46 x P 10 cm  
Poids total 14.5 kg

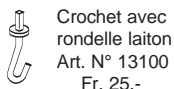
### Potence pour deux broches et crochet

Ces options permettent de cuire deux broches sur le gril vertical simplement en remplaçant la potence simple livrée en standard par la potence pour deux broches (art. n° 13088).

Il est nécessaire ensuite d'ajouter un crochet (art. n° 13100), un moteur et un accessoire de votre choix (tige verticale oubroche corbeille ronde ou plate).



Potence deux broches  
Art. N° 13088  
Fr. 50.-



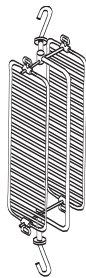
Crochet avec  
rondelle laiton  
Art. N° 13100  
Fr. 25.-



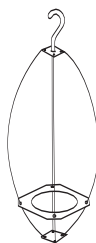
**Tige Verticale**  
avec 2 fixe-poulets  
Pour tout embrocher  
rôtis, poulets etc.  
Art. N° 13115  
Fr. 89.-



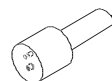
**Broche corbeille ronde**  
Pour ne pas percer le mor-  
ceau de viande  
Idéal pour rôt farci, pou-  
lets, coquelets, etc.  
Art. N° 25070  
Fr. 99.-



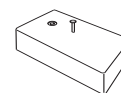
**Broche corbeille plate**  
idéal pour la grillade à la  
verticale, poisson,  
saucisses, côtes de boeuf  
cuisses de poulets, etc..  
Art. N° 25080  
Fr. 99.-



**Panier à jambon**  
Idéal pour jambon à l'os,  
gigot à l'os, gros poulets,  
grosse pièce, etc.  
Art. N° 13070  
Fr. 99.-



Moteur à pile  
1.5 V  
Art. N° 55100  
Fr. 15.-



Moteur à piles 3 V  
Art. N° 55150  
Fr. 29.-

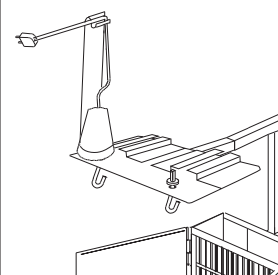
Adaptateur électrique  
pour ce moteur  
Art. N° 55155  
Fr. 15.-



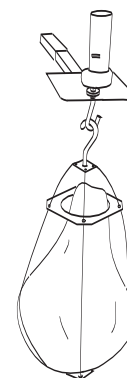
Moteur électrique  
220 V  
Art. N° 55200  
Fr. 39.-



Support-câble  
Art. N° 13225  
Fr. 19.-

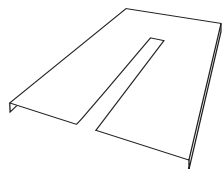


Gril vertical inox avec les  
options : potence 2 broches +  
crochet + support câble +  
moteur électrique

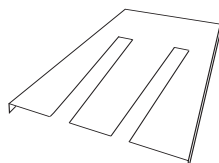


Art. N° 13070  
Panier idéal pour jambon, gigot  
d'agneau, gros poulet, etc.

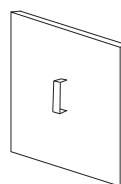
Couvercle : idéal pour garder la chaleur qui monte  
si + chaud = gain de temps de cuisson



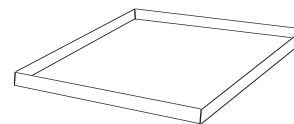
Couvercle (1 broche)  
Art. N° 13081  
Fr. 65.-



Couvercle (2 broches)  
Art. N° 13220  
Fr. 70.-



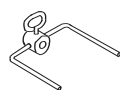
Porte avant  
idéal avec le kit gaz  
Art. N° 13210  
Fr. 75.-



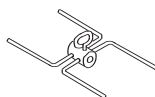
Bac de protection sol  
64 x 47 cm  
Art. N° 13087  
Fr. 90.-



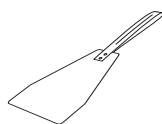
Séparation verticale  
pour bac à charbon  
Art. N° 22050  
Fr. 48.-



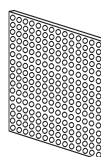
Fixe-poulet  
simple ø 8 mm  
Art. N° 30081  
Fr. 19.-



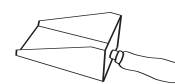
Fixe-poulet  
double ø 8 mm  
Art. N° 30082  
Fr. 25.-



Ventola inox  
Accessoire pratique pour  
attiser le feu  
Art. N° 13120  
Fr. 19.-



Tôle perforée  
pour bac à charbon  
Art. N° 13083  
Fr. 50.-



Pelle à charbon  
Art. N° 82015  
Fr. 55.-

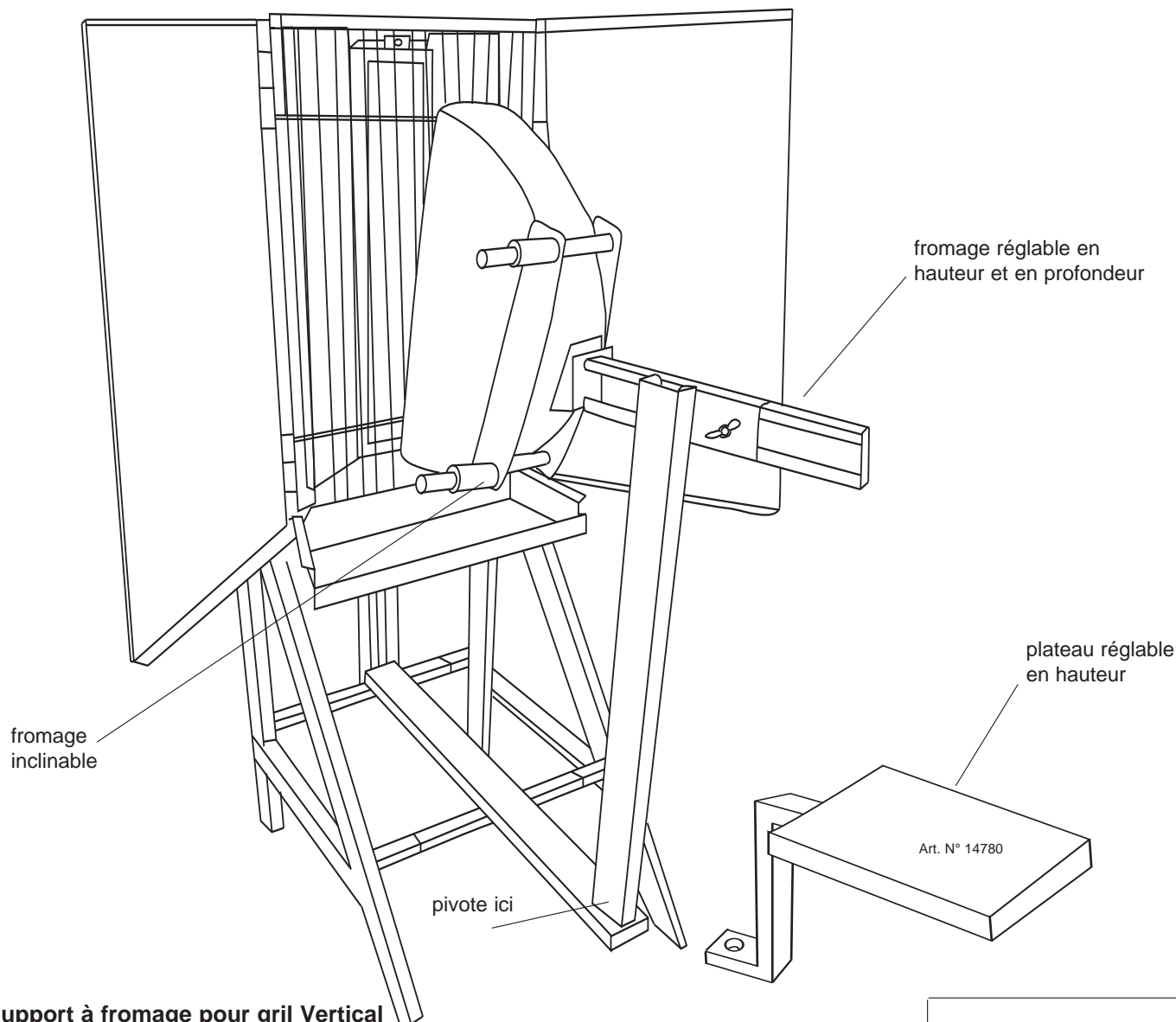


Entonnoir  
pour bac à charbon  
Art. N° 13135  
Fr. 55.-

La raclette sur le gril Vertical !

100 % acier inoxydable

## Raclette idéale, pratique et rapide avec le kit gaz !



### Support à fromage pour gril Vertical

Il est maintenant possible de faire la raclette sur le gril Vertical. Il suffit d'installer le nouveau support à raclette pour demi-meule de fromage. Le fromage se règle en hauteur et en profondeur et il est possible de l'incliner légèrement. Le système pivote sur un axe pour racler le fromage. Idéal et pratique avec le kit gaz. Idéal pour droitier et gaucher. Montage facile, sans visserie.

Art. N° 14700  
Fr. 250.-

Couteau à raclette  
Art. N° 70030  
Fr. 35.-

### Support à assiette

Système indépendant du support à fromage. Il pivote aussi et peut se positionner à droite et à gauche. Idéal pour poser l'assiette au moment de racler le fromage. Hauteur du plateau réglable. Montage facile, sans visserie.

Art. N° 14780  
Fr. 170.-

### Astuce !

Pour une raclette au charbon de bois, canaliser la chaleur grâce à une ou deux séparations verticales dans le bac à charbon.



Séparation verticale  
Art. N° 22050  
Fr. 48.-