

Grills > Traeger

Erleben Sie modernes Grillen: Willkommen bei Traeger  
**Kochen mit Holz bedeutet mehr Geschmack**



**Unter Ihrem Sonnensegel, dem Pavillon, einer Pergola oder der Markise: Kommen Sie mit Schmid Storen und der Nr. 1 Pellet-Grillmarke der Welt zu jeder Jahreszeit auf den richtigen Geschmack.**

Ein Traeger-Grill professionalisiert die Art und Weise, wie Sie kochen. Warum? Weil er jedes Mal das gleichbleibende, leckerste Ergebnis liefert. Und so kommt es, dass Traeger heute führend in der Branche ist und weltweit die Nr. 1 im Verkauf von holz-befeuerten Grills.

Diese Ergebnisse werden mit den perfekt abgestimmten Hartholz-Pellets erzielt, welche seit eh und je von Traeger direkt in Amerika hergestellt werden. Diese Pellets sind in einer Vielzahl von Geschmäckern erhältlich, welche für jede Art von Lebensmitteln geeignet sind.



Schmid Storen AG · Moosrainweg 8 · 3053 Münchenbuchsee  
T +41 31 911 00 12 · F +41 31 911 63 52  
www.schmidstoren.ch · info@schmidstoren.ch



# Kochen mit Holz bedeutet mehr Geschmack

## Auf einen Blick



- **Für jeden Geschmack: Zum Braten, Räuchern, Backen, Rösten, Schmoren oder Grillen**
- **7 Modelle für den individuellen Genuss**
- **Mit WiFi-Technologie und der einzigartigen «Set it & Forget-It»-Steuerung**
- **Unbegrenzte Möglichkeiten mit 100% natürlichen Hartholz-Pellets**
- **Umfangreiches Zubehör für die perfekte Grillmeisterin und den vollkommenen Grillmeister**

Traeger-Grills sind ganz leicht zu bedienen und zu steuern. Dadurch können Sie sich auf das Konzentrieren, was wirklich wichtig ist: Ihr Essen, Ihre Familie und Ihre Freunde.

Mit der einfachen Steuerung «Set-It & Forget-It» wird das Grillen mit Holzpellets zum Kinderspiel. Stellen Sie einfach die gewünschte Temperatur ein. Den Rest erledigt Ihr Traeger ganz allein – ohne dass Sie den Grill ständig im Auge behalten müssen.

Durch seine vielseitige 6-in-1-Funktion können Sie auf Ihrem Grill nicht nur grillen, sondern auch räuchern, backen, braten, schmoren und rösten. Ob langsames Schongaren oder scharfes Anbraten – Ihr Traeger kann alles.

## Ein Modell für jeden Geschmack

### Egal, wo Sie sind: Der Ranger Pelletgrill



### Packen Sie Ihren Holzgeschmack für überall ein, wo Sie Abenteuer erleben.

Kochen Sie ein Fest für die Wildnis direkt auf Ihrer Ladefläche, während Sie den Tag an Ihrem Lieblings-Angelloch verbringen oder am Wochenende. Mit dem Digital Arc Controller von Traeger bietet Ihnen der Ranger eine präzise Temperaturregelung mit einem zusätzlichen Warmhaltemodus, um sicherzustellen, dass Ihre Lebensmittel jederzeit verzehrfertig sind. Beantworten Sie die nächsten Rufe des Abenteurers mit dem Traeger Ranger.

#### Im Lieferumfang enthalten:

- Grillplatte aus Gusseisen
- Ablaufblech-Schutzfolie 5 Stück

#### Eigenschaften:

- Mit dem Digital Arc Controller können Sie die Temperatur in Schritten von 5 Grad (80°C - 230°C) einstellen.
- Der Warmhaltemodus stellt sicher, dass die Speisen unabhängig vom Zeitpunkt des Essens «heiss vom Grill» kommen.
- Fleischsonde zur Überprüfung der Temperaturen ohne den Deckel anzuheben
- Fortgeschrittene Grilltechnik für präzise Temperaturleistung: Der Kochtimer zeigt an, wann es Zeit ist, etwas zuzubereiten oder die Speisen zu überprüfen
- Gewölbter Deckel mit Riegeln für Haltbarkeit und sicheren Transport
- Leicht zu reinigende, mit Porzellan beschichtete Grillroste
- Gusspfanne für die perfekte Röstung Ihres Steaks oder für Frühstückseier
- 3,63 kg Pelletkammer für lange Grillzeiten

#### Spezifikationen:

- Grillfläche: 1'187 cm<sup>2</sup>
- Pelletkammer-Volumen: 3,6 kg
- Höhe: 33 cm | Breite: 53 cm | Tiefe: 51 cm
- Gewicht: 27 kg

## Ein Modell für jeden Geschmack

Erlebe modernes Grillen: PRO 22, 575 und 780



### Die Traeger Pro-Serie ist der meistverkaufte Pelletgrill der Welt.

Mit dem Traeger Pro 22 Pellet-Grill kombinieren Sie die authentische, rauchige Tradition eines Holzkohlegrills mit der Leichtigkeit der Funktion eines Gasgrills. Ein Elektroschneckensystem transportiert die natürlichen Hartholzpellels in die Brennkammer und ermöglicht eine genaue Temperaturregelung.

Der zur Verfügung stehende Temperaturbereich von ca. 75°C eignet sich hervorragend zum Räuchen - bis 230°C zum scharfen Anbraten. Seine absoluten Stärken hat ein Traeger Pellet-Grill natürlich im mittleren Temperaturbereich für geniale Ribs, saftiges Pulled Pork, Chicken oder Beef Brisket. Grillen Sie Gemüse, Fisch oder backen Sie Brot, ein Pelletgrill garantiert beste Ergebnisse. Mit dem Traeger Wood Fired Grill, grillen Sie über echtem Holzfeuer mit perfekten Rauch und geschmackvollen Aromen.

Ein Traeger ist leicht zu bedienen: Anschlusskabel in die Steckdose, die Pelletkammer mit Ihren favorisierten Traeger Hartholzpellet befüllen, Gerät einschalten, Temperatur einstellen, fertig.

Die brandneuen Pro 575 und 780 wurden durch den überarbeiteten Controller mit WiFIRE®-Technologie noch besser. Mit WiFIRE® können Sie Ihren Grill jederzeit und überall über die Traeger-App auf Ihrem Smartphone überwachen und einstellen.

Mit dem brandneuen D2®-Antriebsstrang starten die WLAN-Pelletgrills der Pro-Serie jetzt schneller, erwärmen sich schneller und sorgen für eine bessere Qualität beim Räuchern, sodass Sie konsistente Ergebnisse mit Holzfeueraroma erzielen.

#### Eigenschaften:

- WiFIRE®: Volle Kontrolle über Ihren Grill – jederzeit und überall
- Temperaturbereich: 75 bis 230 °C
- Warmhaltemodus: Damit Ihr Essen bereit ist, wenn Sie es auch sind
- Dank digitaler Fleischsonde präzise Temperaturmessungen
- Pelletkammer-Entleerung: Einfacher Pelletaustausch
- D2® Controller mit TurboTemp : Wird schneller heiss

#### Spezifikationen:

##### PRO 575

- Grillfläche: 3'960 cm<sup>2</sup>
- Pelletkammer-Volumen: 8 kg
- Höhe: 135 cm | Breite: 104 cm | Tiefe: 69 cm | Gewicht: 58 kg

##### PRO 780

- Grillfläche: 5'032 cm<sup>2</sup>
- Pelletkammer-Volumen: 8 kg
- Höhe: 140 cm | Breite: 122 cm | Tiefe: 69 cm | Gewicht: 66 kg

# Ein Modell für jeden Geschmack

Willkommen in der «Hall of Fame»: Timberline 850 und 1300



**Die Timberline Produktlinie, das Traeger-Flaggschiff der Outdoor-Küchen, verfügt über die neuesten Grilltechnologien. Die neue D2-Steuerung bietet unübertroffene Grilleistung und eine verbesserte Raucharomenerzeugung.**

Der leistungsstarke, neue Antrieb in Kombination mit der TurboTemp®-Technologie sorgt für ein extrem kurzes Aufheizen, damit Sie schneller und mit mehr Geschmack grillen können.

Mit dem integrierten Cloud-basierten WiFIRE®-Controller können Sie jederzeit und überall auf Ihren Grill zugreifen, den Grill aufheizen, individuelle Kochzyklen programmieren und Temperaturen von 75°C bis 260°C über Ihr Smartphone einstellen.

All dies ist integriert in einem doppelwandigen, rostfreien Edelstahlinnenraum mit 3 Ebenen, der Rauch und Feuer perfekt abschirmt, und so die Temperatur immer präzise hält.

#### Im Lieferumfang enthalten:

- Ablaufblech-Schutzfolie 5 Stück

#### Eigenschaften:

- WiFIRE® – Volle Kontrolle über Ihren Grill – jederzeit und überall
- Doppelte Seitenwand- und Deckelisolierung: Konstante Temperaturen bei jedem Wetter
- Temperaturbereich: 75 bis 260 °C
- Warmhaltemodus: Damit Ihr Essen bereit ist, wenn Sie es auch sind
- Pelletsensor: Fernüberwachung des Füllstands über die App
- DOWNDRAFT EXHAUST® : Verteilt den Rauch für maximales Aroma
- Pelletkammer-Entleerung: Einfacher Pelletaustausch
- D2® Controller mit TurboTemp : Wird schneller heiss
- Zudem: Fleischsonde mit Aufbewahrungsfach, Edelstahlroste auf drei Ebenen, Unterer Grillrost mit zwei Positionen
- Zum Räuchern und Braten, Frontablage- und Seitenablage
- Aus Edelstahl mit Haken für Grillwerkzeuge, Magnetisches Bambusschneidebrett

#### Spezifikationen:

##### Timberline 850

- Grillfläche: 5'484 cm<sup>2</sup>
- Pelletkammer-Volumen: 11 kg
- Höhe: 129 cm | Breite: 117 cm | Tiefe: 71 cm
- Gewicht: 97 kg

##### Timberline 1300

- Grillfläche: 8.386 cm<sup>2</sup>
- Pelletkammer-Volumen: 11 kg
- Höhe: 129 cm | Breite: 147 cm | Tiefe: 71 cm
- Gewicht: 108 kg



## Ein Modell für jeden Geschmack

### Perfektionieren Sie Ihre Grillkunst: Ironwood 650 und 885



**Sie setzen die Messlatte und der neue Traeger Ironwood Grill gibt den Ton an. Dieser WiFi-Pelletgrill mit Grillfunktionen der nächsten Generation wurde für diejenigen entwickelt, die ihre Kunst verbessern möchten.**

Mit dem Ironwood grillen Sie schneller, einfacher und mit mehr Geschmack als jemals zuvor. Der aktuellste Grill im Traeger-Sortiment bietet unsere neuesten Funktionen, die bisher nur in unserer Premium-Linie zu finden waren.

Dank des neuen und leistungsstarken D2®-Antriebs und der TurboTemp®-Technologie wird der Ironwood-Grill schneller heiss, stellt die Temperatur schneller wieder her und erzeugt mehr Aroma als je zuvor.

Das Downdraft-Exhaust®-System optimiert die effektive Zirkulation von Rauch und Wärme in der Grill-Kammer. Die WiFIRE®-Steuerung erleichtert die Zubereitung Ihrer Gerichte, indem die Rezepte direkt auf Ihren Grill geladen werden und Sie Schritt für Schritt durch die Zubereitung geführt werden. Die Temperaturen können Sie über die Traeger-App auf Ihrem Smartphone überwachen und jederzeit ortsunabhängig regulieren.

#### Eigenschaften:

- WiFIRE® – Volle Kontrolle über Ihren Grill – jederzeit und überall
- Doppelte Seitenwandisolierung: Konstante Temperaturen bei fast jedem Wetter
- Temperaturbereich: 75 bis 260 °C
- Warmhaltemodus: Damit Ihr Essen bereit ist, wenn Sie es auch sind
- Pelletsensor: Fernüberwachung des Füllstands über die App
- Seitenablage aus Edelstahl
- «Super Smoke»-Modus: Verbessertes Raucharoma
- Digitale Fleischsonde: Präzise Temperaturmessungen
- Einstellung zum Räuchern oder Braten:  
Anpassbare Grillrostposition
- Downdraft Exhaust® : Verteilt den Rauch für maximales Aroma
- Pelletkammer-Entleerung: Einfacher Pelletaustausch
- D2® Controller mit TurboTemp : Wird schneller heiss

#### Spezifikationen:

##### Ironwood 650

- Grillfläche: 4'194 cm<sup>2</sup> | Pelletkammer-Volumen: 9 kg
- Höhe: 119 cm | Breite: 117 cm | Tiefe: 69 cm | Gewicht: 66 kg

##### Ironwood 885

- Grillfläche: 5'709 cm<sup>2</sup> | Pelletkammer-Volumen: 9 kg
- Höhe: 119 cm | Breite: 135 cm | Tiefe: 69 cm
- Gewicht: 78 kg



Grills > Traeger

# Kochen mit Holz bedeutet mehr Geschmack



Schmid Storen AG · Moosrainweg 8 · 3053 Münchenbuchsee  
T +41 31 911 00 12 · F +41 31 911 63 52  
[www.schmidstoren.ch](http://www.schmidstoren.ch) · [info@schmidstoren.ch](mailto:info@schmidstoren.ch)

