



American Made.  Amazing Flavor.

Product Catalogus

Ceramische Grills en Toebehoren



Made in USA

Aan iedereen die het “buiten koken” als een enige ervaring ziet en zijn tuin beschouwt als zijn eigen speciale plaatsje om te relaxen en te ontsnappen aan het jachtige bestaan, een plaats waar ruimte is voor hem en zijn familie, aan de “outdoor chef” die zijn kookfantasieën de vrije loop wilt geven boven een hout-gestookt vuur, maar ook aan de weekend griller die er van houdt om voor familie en vrienden een lekkere gezellige BBQ te organiseren geniet van de Amerikaanse vindingrijkheid, van het vakmanschap en de onafhankelijke spirit, gun uzelf een extraatje:

beleef een Primo belevenis



Toen George Samaras in 1986 zijn dienstplicht als apotheker in het Griekse leger had volbracht, zocht hij een manier om carrière te maken in het leven en keerde hij terug naar zijn oude liefde: de zee. Hij begon deel te nemen aan zeilbootraces en werd kapitein op een yacht waarmee toeristen uitstappen deden langs de Griekse eilanden.

In 1988 ontmoette hij zijn toekomstige vrouw Kelly, een Amerikaans jonge vrouw op vakantie met haar familie. Ze hadden Georges' boot gecharterd voor een uitstap. George was weg van Kelly en bleef met haar in contact zelfs na haar terugkeer naar Amerika. Uiteindelijk verhuisde Kelly naar Griekenland en de twee trouwden. Zeven jaar later besliste het paar naar de US te verhuizen.

Georges' schoonvader had een Kamado BBQ en op Thanksgiving roosterde George voor het eerst een kalkoen op dit toestel. Hij stond versteld van de malsheid en de smaak van de vogel die hij had bereid op de Kamado. Nog nooit had hij op een dergelijke manier geroosterd en met wat voor een resultaat.

Hij kocht een Kamado voor zichzelf en begon deze intensief te gebruiken. Hij was zo enthousiast dat hij zijn vrienden en familie er over vertelde en begon de toestellen uit te voeren naar Griekenland. Uiteindelijk had hij er een cliënteel van 80 mensen die een dergelijk toestel wensten aan te schaffen. Hij vroeg de toenmalige fabrikant of hij de Kamado toestellen mocht verdelen in Griekenland maar dit werd hem geweigerd.

Doch niet getreurd, George had een gat in de markt gevonden en besloot om zelf Kamado toestellen te gaan maken. Vanuit verschillende hoeken werd hem gezegd dat hij voor een onmogelijke taak stond maar George hield vol en na verschillende jaren ontwikkelen en testen vond hij uiteindelijk de juiste ceramische mengeling voor zijn eigen toestel.

In 1996 was hij klaar voor de verkoop van zijn eerste ceramische grills. Samaras koos voor de naam "Primo" wat in het Italiaans "de beste"

betekent. Hij huurde zijn eerste productieplant, een ruimte van 650 m². Omwille van die beperkte ruimte kon hij slechts 2 toestellen per keer maken en hij moest van de ene kant van de stad naar de andere kant rijden om een oven te vinden om zijn ceramische toestellen te bakken.

Tijdens de volgende jaren werden zijn Kamados meer bekend en gewild omwille van hun kwaliteit en omdat ze enige ceramische grills waren die helemaal in de USA gemaakt werden.

Samaras bleef echter gepassioneerd zoeken naar verbetering voor zijn ceramische toestellen en naar vernieuwende producten.

In 2000 introduceerde hij zijn eerste Primo 2000: een ceramische gasgrill.

Zijn idee was om de eigenschappen van een ceramische grill, het lang bewaren van de warmte en het sappig houden van het gebakken vlees, te combineren met het gemak van een gas gestookte BBQ, iets waar zo vele BBQ liefhebbers naar verlangden.

Het resultaat was verbluffend, nooit gezien in de BBQ wereld. Er werden er meer dan 700 van verkocht. De productie werd echter na een paar jaar stopgezet wegens transportproblemen en assemblage vereisten.

George bleef echter zoeken en keek verder dan de bekende ronde vormen van de traditionele Kamado. Hij ontdekte dat een ovale vormgeving veel meer kookmogelijkheden en rendement bood.

Deze revolutionaire ontdekking veranderde Primo voor altijd.

De introductie van de gepatenteerde ovale vormgeving van de Primo in 2002 zette Primo helemaal op de kaart als één van de belangrijkste fabrikanten van ceramische grills.

Vandaag is het hoofdkwartier van Primo gevestigd in een fabriek van 85500 m² in Tucker, Georgia en zijn de Primo Grills and Smokers de wereld rond in 26 landen beschikbaar.





Met trots gemaakt in de USA

**78% van alle Amerikanen
verkiezen producten die helemaal
geproduceerd zijn in Amerika.*** Primo
is de enige ceramische grill helemaal ontworpen,
gefabriceerd en gemonteerd in Amerika.



Primo gebruikt ceramische materialen uit eigen bodem. Het bakken en monteren gebeurt helemaal in onze fabriek in Tucker, Georgia. Wij zijn erg trots op het Amerikaanse vernuft, kwaliteit en vakmanschap terug te vinden in iedere door ons gemaakte ceramische grill.

Verrassend genoeg halen bijna alle andere ceramische grill fabrikanten hun toestellen in het buitenland. Ze hebben weinig of geen controle over het productieproces.

Gepatenteerde ovaal vormgeving

De unieke gepatenteerde ovaal vormgeving biedt u de hoogst mogelijke flexibiliteit bij het koken en meer rendement dan bij gelijk welke andere ceramische grill. Er zijn 2 verschillende kookzones één op iedere helft van het bakrooster. Beide zones zijn gelijktijdig te gebruiken. Grill uw steaks op de ene directe kookhelft en gaar uw groenten op de andere indirecte helft.

De ovaal vorm creëert een uiterst efficiënt kookoppervlak waardoor u makkelijker bij het voedsel komt. Er kan meer te bereiden eten op gelegd worden dan op een rond toestel, meer steaks, worsten, grote braadstukken, ribbetjes tot zelfs een hele kip of kalkoen toe. Grill, bak rooster of rook meer in één keer.

Best in de Categorie Beperkte Levenslange Waarborg gesteund door een 20- jarige garantie.

Primo is de enige firma die ceramische grills maakt met een Gelimiteerde Levenslange Waarborg geruggesteund door een 20-jarige garantie. Verrassend genoeg is het niet de firma zelf die bepaalt wat "Levenslang Waarborg" betekent maar iedere staat afzonderlijk. Sommige staten stellen dat "levenslange" waarborg slechts over een zeer beperkt aantal jaren loopt. Wij zorgen, met onze beperkte levenslange waarborg met een 20-jarige garantie, ervoor dat u verzekerd bent van vele jaren gebruik en bakplezier van uw nieuw aangekochte grill.

* Consumer Reports magazine February 2013

Verbluffende smaak

Samen met onze eerste kwaliteit ceramiek en onze natuurlijke Primo houtskool ontstaat verbluffend sappig vlees met een tikkeltje houtskool aroma. De ceramische schelp doet het op een Primo gebakken vlees zijn sappigheid bewaren in tegenstelling tot metalen BBQs dewelke het vocht uit het vlees trekken. Onze houtskool is gemaakt van Amerikaans hardhout en injecteert een beetje die zachte rook smaak in uw gerechten.

Uitzonderlijke temperatuurcontrole

Maak zalm klaar op 65°C of bereid smakelijke ribbetjes op een temperatuur van 450°C. U kunt ook op lage temperatuur en langzaam gaan bakken bij voorbeeld om een speenvarken of een lamsbout te bereiden.

Makkelijk aan te maken & snelle opwarming

u kunt al beginnen koken na 15 minuten; net zo snel als met een gas BBQ. Een bijkomend voordeel van onze natuurlijke houtskool is dat deze opnieuw kan aangemaakt worden om meermaals te gebruiken

Makkelijk onderhoud en zelf reinigend

Primo ceramische grills doen het praktisch allemaal zelf. Periodiek nazicht zorgt ervoor dat uw Primo

er voor jaren perfect uit zal zien en u er “forever” zult van kunnen genieten. Onze grills werken als een zelfreinigende oven.

Weerbestendig

De Primo grills zijn ontworpen voor een leven in de buitenlucht in gelijk welk klimaat. Onze ceramiek, de geëmailleerde afwerking en het gebruikte metaal weerstaan aan de meest extreme weersomstandigheden. Onze grill worden de wereld rond gebruikt bij grote warmte, hoge vochtigheid, regen, wind, sneeuw, en zelfs bij temperaturen ver onder het vriespunt. Geniet van de zekerheid en de ongeëvenaarde prestaties van uw Primo gelijk waar ter wereld.

Eerste keuze ceramiek

De Primo ceramische grills zijn gemaakt van een speciale mengeling ceramisch materiaal, eigen aan Primo, om een maximum aan warmte te bekomen en toch het vleesnat in het voedsel te behouden. Dit, in combinatie met de strenge kwaliteitscontrole tijdens het productieproces en de ongeëvenaard makkelijk en perfect af te stellen baktemperatuur, maakt onze ceramische grills behoorlijk efficiënter dan gelijk welke andere ceramische grill. U gebruikt minder brandstof, de gewenste temperaturen zijn vlugger bereikt en de baktijden worden flink ingekort. Dit alles is Primo.

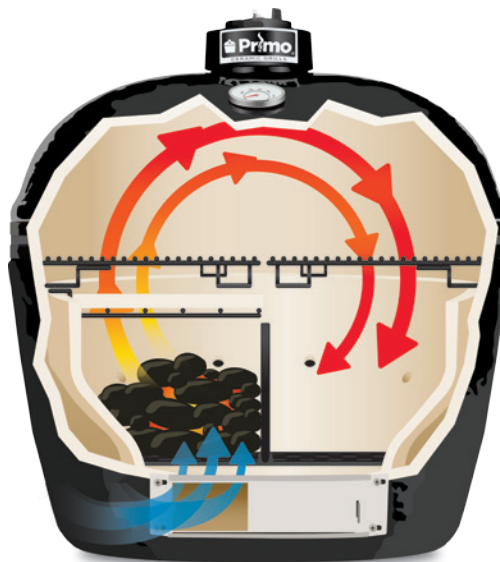


Niet te evenaren kookvariaties.

Onze ceramische grills kunnen gebruikt worden als grill, oven, BBQ en rooktoestel. Het uniek ovale design zorgt voor een superieure convectie en resulteert in opmerkelijk precieze en efficiënte bakprestaties. Vergeten we daarenboven de makkelijke bereikbaarheid van het gegaarde voedsel niet.

Grill steaks waarbij het water je in de mond komt, bak houtgestookte pizza, rooster een hele kalkoen of rook een braadstuk mals en sappig tot in de perfectie. Met Primo zijn er oneindig veel mogelijkheden.

Er zijn meer dan 69 verschillende manieren om van uw Primo te genieten gebruikmakend van de verschillende accessoires: bakroosters, keerplaten, rekken om het bakoppervlak te vergroten en nog andere interessante toebehoren.



Koude lucht wordt in het toestel gezogen door de luchtopening onder het rooster. Deze wordt opgewarmd door de houtskool en circuleert rond het eten alvorens langs de rookuitlaat bovenaan te ontsnappen. De ceramische schalen helpen om het vlees en de groenten sappig en mals te houden.

Primo biedt u een meervoudige keuze aan bakmethodes

Grill steaks waarvan het water u in de mond komt, bak echte hout gestookte pizza's, rooster een kalkoen, of rook een mals gebrad tot in de perfectie. Praktisch alles en volgens ieder recept kan gebakken worden op een Primo: een oneindig aantal mogelijkheden.

Met een Primo Grill kunt u bakken, grillen, roken, schroeien, smoren, sauteren, bbq-en, karamelliseren, flamberen, stoven, fricasseren, frituren, bevochtigen, blancheren, koken, pocheren, in de schelp bakken, sudderen, garen, roerbakken en zoveel meer.



Grillen
(direct bakken)



Grillen en Roosteren
(direct en indirect bakken)



Bakken, Roosteren en Roken
(indirect bakken)



Specificaties:

Gewicht.....	200 lbs.....	90.72kg
Kookoppervlak	400 sq in.	2,580cm ²
Optioneel rekkensysteem	280 sq in.	1,806cm ²
Totaal kookoppervlak.....	680 sq in.	4,386cm ²
Bakrooster	18.5" x 25"	47cm x 64cm
Temperatuur bereik	150°—850°F+.....	66°C—454°C+

Eigenschappen:

- < Gepatenteerde ovale vormgeving
- < Eerste kwaliteit ceramiek
- < Omkeerbare bakroosters
- < Optionele Jack Daniëls tafel
- < Optioneel rekkensysteem en toebehoren



Made in USA

De **Jack Daniëls Ovaal XL 400** is ons paradepaardje. Deze grill vertegenwoordigt Amerikaans vernuft, kwaliteit, vakmanschap en de onafhankelijke spirit van onze grillers en BBQ-ers die onze passie delen voor lekker eten en buitengewone whiskey.

Verkrijgbaar als grill alleen, of met een Jack Daniëls tafelblad, of met Jack Daniëls zijtafels voor een Primo cart (zoals op de afbeelding) of met gelijk welk ander XL tafelmodel.



Primo Ovaal XL 400



Specificaties:

Gewicht.....	200 lbs.....	90.72kg
Kookoppervlak	400 sq in.	2,580cm ²
Optioneel rekkensysteem	280 sq in.	1,806cm ²
Totaal kookoppervlak.....	680 sq in.	4,386cm ²
Bakrooster	18.5" x 25"	47cm x 64cm
Temperatuur bereik	150°–850°F+.....	66°C–454°C+

Eigenschappen:

- < Gepatenteerde ovale vormgeving
- < Eerste kwaliteit ceramiek
- < Omkeerbare bakroosters
- < Optioneel rekkensysteem en toebehoren



Made in USA

Niet te verwonderen dat de **Ovaal XL 400** één van onze meest populaire ceramische grills is. Het toestel biedt u het grootste bakoppervlak en de gepatenteerde ovale vormgeving zorgt voor een extreme bakkwaliteit. Het voedsel is er makkelijk op te leggen, te draaien en weg te nemen. Gril, bak, rooster of rook wat u maar wilt. Speciaal ontworpen voor BBQ-ers die houden van extra lekker eten.

Beschikbaar als BBQ alleen, of met een optionele Primo “kar met mand” en tafelblad met 2 bekerhouders (zoals op de afbeelding rechts) of met één van onze andere Ovaal XL tafels of carts.





Specificaties:

Gewicht.....	145 lbs.	65.77kg
Kookoppervlak	300 sq in.	1,935cm ²
Optioneel rekkensysteem	195 sq in.	1,258cm ²
Totaal kookoppervlak.....	495 sq in.	3,193cm ²
Bakrooster	15" x 22"	38cm x 56cm
Temperatuur bereik	150°—850°F+.....	66°C—454°C+

Eigenschappen:

- < Gepatenteerde ovale vormgeving
- < Eerste kwaliteit ceramiek
- < Omkeerbare bakroosters
- < Optioneel rekkensysteem & Accessories



Made in USA

De **Ovaal Large 300** is perfect om grote Hoeveelheden te bereiden. Grill, bak, rooster of rook. Vergroot indien nodig uw bakoppervlak met een verhoogd bakrooster. Andere voordelen zijn een regelbare gietijzeren rookuitlaat, een makkelijk af te lezen thermometer, omkeerbare bakroosters en een roestvrij stalen luchtinlaat onderaan.

Het toestel is verkrijgbaar als grill alleen, of met een optionele "kar met mand" en zijtafels met 2 bekerhouders (zie foto rechts) of met een andere Ovaal Large tafel of cart.



Primo Ovaal Junior 200



Specificaties:

Gewicht.....	110 lbs.	49.90kg
Kookoppervlak	210 sq in.	1,355cm ²
Optioneel rekkensysteem	150 sq in.	968cm ²
Totaal kookoppervlak.....	360 sq in.	2,323cm ²
Bakrooster	13.5" x 18.5"	34cm x 47cm
Temperatuur bereik	150°–850°F+.....	66°C–454°C+

Eigenschappen:

- < Gepatenteerde ovale vormgeving
- < Eerste kwaliteit ceramiek
- < Omkeerbare bakroosters
- < Optioneel rekkensysteem en toebehoren



Made in USA

De **Ovaal Junior 200** is verrassend groot als het op zijn kookcapaciteiten aankomt. In feite kunnen er makkelijk 2 kalkoenen van 3 kg tegelijk op bereid worden. Het is een perfecte BBQ. De Junior kan zelfs dienen als aanvulling voor uw gas BBQ. Voordelen zijn: een gietijzeren regelbare rookuitlaat, een makkelijk af te lezen thermometer, omkeerbare bakroosters en een roestvrij stalen luchtschuif onderaan.

De Junior is verkrijgbaar als BBQ, of met een Primo "kar met mand" en zijtafels (zie afbeelding rechts), met een teak tafel, met een compact cipres tafel of met een cart.



Primo Kamado All-In-One



Specificaties:

Gewicht.....	150 lbs.		68kg
Kookoppervlak	280 sq in.		1,739cm ²
Bakrooster	18.5" dia.		47cm
Temperatuur bereik	150°–850°F+.....		66°C–454°C+



Made in USA

Eigenschappen:

- < All-In-One pakket
- < Eerste kwaliteit ceramiek
- < Optioneel rekkensysteem en toebehoren

De **Kamado All-In-One** is onze traditionele 47 cm ronde Kamado stijl ceramische grill. Het bevat een ergonomische handvat, een nieuwe cradle stand, voedselveilige zijtafels, een aspook en een roostertang. Daarenboven heeft de Kamado een regelbare gietijzeren rookuitlaat, een makkelijk af te lezen thermometer, omkeerbare bakroosters en een roestvrij stalen luchtschuif onderaan.

All-In-One bevat: toestel, cradle, zijtafels, aspook en roostertang. Is ook apart verkrijgbaar als toestel alleen.





Metalen kar met mand & roestvrij stalen zijtafels

Onze sterkste en meest duurzame tafel. De basis ervan dient als universele kar voor onze bovenbladen en zijtafels. *Bestaat voor: XL 400, LG 300, JR 200 (getoond met XL 400).*

Onze tafelbladen:

Gemaakt van het sterkste materiaal en UV bestendig voor de ergste weersomstandigheden. Voedsel- en vlekveilig, schimmelvrij.



Jack Daniëls Editie 1 Tafelblad in 1 stuk

Tafelblad met 2 bekerhouders. *Bestaat voor XL 400.*



Jack Daniëls Editie 2 Zijtafels

Bestaat voor iedere XL 400.



Tafelblad in 1 stuk

2 Bekerhouders *Bestaat voor XL 400, LG 300.*



2 Zijtafels

Bestaat voor XL 400, LG 300, JR 200.



Cipres tafel

met extra werkruimte ontworpen om meer werkruimte te creëren en met handige opslagruimte onderaan. Moet gemonteerd worden. *Bestaat voor XL 400, LG 300, JR 200.*



Teak en cipres grill tafels

Handgemaakte tafels, duurzaam en mooi. Moeten gemonteerd worden. *Bestaan voor: XL 400, JR 200 (getoond met XL 400 in teak tafel).*



Compact cipres tafel

Speciaal ontworpen om op kleinere terrassen of balkons te plaatsen. U hoeft geen esthetische toegevingen te doen. Moet gemonteerd worden. *Bestaat voor XL 400.*

Bijkomende tafel optie

• Cipres tafel multi

Met haar 2.25 m lengte kunnen er in deze tafel een XL 400 en een JR 200 gezet worden speciaal voor evenementen. Moet gemonteerd worden.

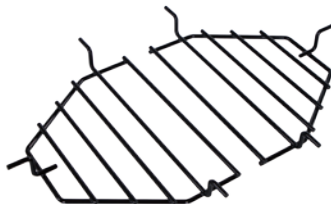
• Cipres voorbereidingstafel

Met haar breedte van 1 m is deze tafel perfect voor meer werkruimte. Te monteren.



Warmtedeflectoren

Vormt uw grill om tot een oven om te roosteren en te roken. Voor het gebruik zijn er steunen nodig. Ieder model heeft zijn eigen leder model.



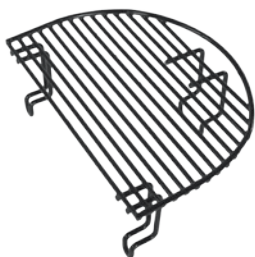
Warmtedeflector druiprek

Steun voor warmtedeflectoren voor indirect bakken. Er kan een druippan op gezet worden. Ieder model heeft zijn eigen model.



Warmtedeflector (Kamado)

Maakt een oven, een rooster- of een rooktoestel van uw Kamado. In iedere box zit een ceramische plaat en een steun. De steun is apart verkrijgbaar Alleen Kamado.



Verhoogd kookrek

2 Verhoogde kookrekken verdubbelen bijna uw kookoppervlak op iedere grill. Eén stuk per box. *Bestaat voor XL 400, LG 300, JR 200.*



Pizza stenen

Brood bakken, warme hapjes en houtgebakken pizza. Zowel geëmailleerd als onbehandeld verkrijgbaar. *Bestaat in 2 afmetingen: 40 cm voor XL 400, LG 300 en Kamado. 33 cm voor JR 200.*



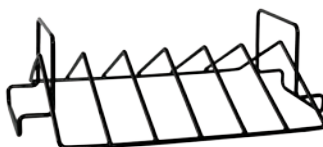
100% Natuurlijke Houtskool

Amerikaans hardhout voor een echte houtskool smaak. Brandt heter en langer dan andere houtskool of houtskoolbriketten. 9 kg per zak.



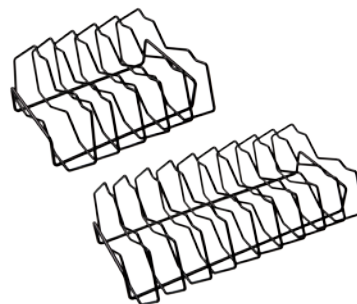
Aanmaakblokjes

Maak snel en makkelijk onze 100% natuurlijke houtskool aan. Strijk er mee over de zijkant net als met een lucifer en leg ze brandend tussen de houtskool.



V-rek

Rooster of rook grote stukken gebräad. Draai het om en u kunt het gebruiken voor ribbetjes. *Bestaat voor XL 400, LG 300, Kamado.*



Ribbetjes rek 5 stuks* 9 stuks**

Makkelijk schoonmaken door de porseleinen coating. Eén rek per box. **Bestaat voor XL 400, LG 300, JR 200, Kamado. **Bestaat voor XL 400 Beide rekken kunnen tegelijk in de XL 400 om 14 ribben tegelijk te bakken.*



Hoezen voor Grills

Bescherm uw grill tegen de elementen. Speciaal gemaakt voor iedere grill zowel in een cradle als in tafels.



Elektronische thermometer

Meet de temperatuur van de grill en het vlees. Er gaat een alarm af als de gewenste temperatuur bereikt werd of als de grill buiten de geprogrammeerde temperatuur zit.



Chicken & Turkey Sitters

Speciaal ontworpen om meer smaak en sap te geven aan volledige kippen of kalkoenen. Steek er kruiden of marinades in of maak "beer can chicken". Kan op iedere grill.



Gietijzeren rooster

Perfect om vlees te "tekenen" of dicht te schroeien om de jus bij hoge temperaturen in het vlees te houden. Bestaat voor XL 400, LG 300, JR 200.



Gietijzeren bakplaat

Onze bakplaat met een effen en geribbelde kant heeft als doel te bakken, te schroeien of te. Bestaat voor XL 400, LG 300, JR 200.



Gietijzeren verdeler

zware gietijzeren verdeler om 2 zones te creëren om tegelijk direct en indirect te koken. Bestaat voor XL 400, LG 300, JR 200.



Aspook

Een noodzakelijk hulpmiddel om de as onder het stookrooster vandaan te trekken of om de houtskool op te poken.



Griltang

Neem uw bakrooster of enig ander rek makkelijk uit de grill. Gemaakt uit verchroomd staal voor een lange levensduur.



Sausjes en kruiden

Niet verkrijgbaar in Europa.



Primo Ceramische Grill zijn met trots gemaakt in de USA
verkrijgbaar in de hele wereld



American Made. Amazing Flavor.

3289 Montreal Industrial Way, Tucker, Georgia 30084 • Phone: 770 492.3920



PrimoGrill.com



Facebook.com/PrimoCeramicGrills



PrimoGrillForum.com