



# Gorenc

## EXPORT CATALOG

Gorenc d.o.o.

Gerbičeva ulica 100  
1000 Ljubljana, Slovenija

tel.:+386 (0)1 256 60 07  
gsm: +386 (0)31/369 581  
fax.:+386 (0)1 257 25 65  
e-pošta: info@gorenc.eu  
www.gorenc.eu



GRILL  
PARTY

## Burners' features / Eigenschaften der Brenner / Propriétés des brûleurs

Our gas grills are fitted with burners of our own production, developed by the Gorenc development team. In the process of the development of a burner, the emphasis is put on ensuring that the burners provide enough of heat out put for grilling with the smallest possible deviations of temperature on the surface of the grilling plate. The burners are designed to heat the grilling plate to close to 300 ° C and smallest possible deviations of temperature on the surface of the grilling plate.

Depending on the size of grilling plates, grills are fitted with one or more burners, which allows for the best possible control of cooking heat. Grills provide a heat output from 5 kW up to 15 kW, which ensures that the panels heat fast.

Before grilling, heat the plate for a few minutes on a maximum power (hob must be very hot) and reduce heat before putting food on the plate. Note that the angles, which are directly above the burners, are less hot. Use Gorenc grills to create delicious grilled dishes as you like them.

Examples of heat distribution on our plates:

### Eigenschaften der Brenner

In die Gasgrills werden Brenner der Eigenproduktion eingebaut, diejenige von der Entwicklungsgruppe des Unternehmens Gorenc entwickelt worden sind. Die Betonung bei der Entwicklung der Brenner lag daran, große Leistung fürs Braten und kleinstmögliche Temperaturabweichung auf der Grillplatte zu sichern. Die Konstruktion der Brenner ist so konzipiert, dass sich die Grillplatte auf ungefähr 300° C erwärmt und die Temperaturabweichung an der Plattenfläche so gering wie nur möglich ist.

Abhängig von der Größe der Grillplatte besteht der Grill aus einem oder mehreren Brennern, was eine optimale Kontrolle fürs Braten ermöglicht. Die Grills haben eine Leistung von 5 kw bis zu 15 kW, was eine schnelle Erwärmung der Platte ermöglicht.

Bevor Sie mit dem Braten beginnen, einfach vorher die Platte für einige Minuten auf der höchsten Leistung (die Kochplatte muss sehr heiss sein) erwärmen. Bevor Sie die Nahrung auf die Platte legen, einfach die Flamme reduzieren. Beachten Sie, dass die Ecken, die sich nicht über die Brenner befinden, nicht so heiß sind. Machen Sie sich auf den Grills Gorenc köstliche Grillgerichte auf eigene Art.

Beispiele der Temperaturverteilung auf unseren Platten:

### Propriétés des brûleurs

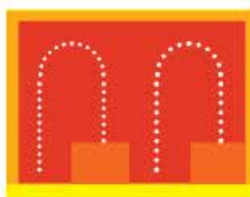
Nos barbecues à gaz sont équipés de brûleurs issus de notre propre production, développés par l'équipe de développement de Gorenc. Pendant le développement des brûleurs, l'accent a été mis sur leur capacité à fournir beaucoup d'énergie durant la cuisson et sur la réduction au minimum de l'écart de température sur la surface de la plaque de cuisson. Le brûleur a été conçu de manière à ce que la surface de cuisson puisse chauffer à près de 300 °C, et ait le plus petit écart de température possible sur la surface de la plaque de cuisson.

Selon la taille des plaques de cuisson, un ou plusieurs brûleurs sont installés sur le barbecue, ce qui permet un contrôle optimal de la chaleur pour la cuisson. Le barbecue fournit une puissance de 5 à 15 kW, ce qui permet de chauffer rapidement les plaques de cuisson.

Avant de commencer la cuisson, faites chauffer la plaque de cuisson pendant quelques minutes à la puissance maximale (la plaque doit être très chaude); avant de poser les aliments sur la plaque, réduisez la température. Notez que les côtés, qui ne sont pas situés au-dessus des brûleurs, sont un peu moins chauds. Grâce au barbecue Gorenc, réalisez de délicieux plats cuits à votre façon.

Exemples de répartition de la température de nos plaques :

### U-shaped distribution / U Brenner / Brûleur U:



### S-shaped distribution / S Brenner / Brûleur S:



### P-shaped distribution / P Brenner / Brûleur P:



## Features of Gorenc cooker (3 kW): / Eigenschaften der Kocher Gorenc (3kW): / Propriétés des réchauds Gorenc (3kW):

The main feature of Gorenc cookers is their 3 kW heat output, which allows for a fast boiling of water and the quick preparation of meals. With our cookers, you will never have any problems making pancakes and other dishes that require more power for quality food preparation.

Die Haupteigenschaft der Kocher Gorenc ist die Leistung von 3kW, was eine schnelle Wassererwärmung und Kochen der Gerichte ermöglicht. Mit unseren Kochern werden Sie bei der Zubereitung der Pfannkuchen oder sonstiger Gerichte, die für eine hochwertige Zubereitung größere Kochleistung benötigen, keinerlei Probleme mehr haben.

La principale caractéristique du réchaud Gorenc est d'avoir une puissance de 3kW, ce qui permet de faire chauffer l'eau et les repas cuisinés rapidement. Avec nos réchauds, vous n'aurez aucun problème à faire cuire des crêpes et autres plats qui nécessitent une puissance de cuisson plus importante, et ce afin de préparer des aliments de qualité.

## How to choose the right grilling plate? / Auswahl der richtigen Grillplatte / Choisissez les bonnes plaques de cuisson

What kind of grilling plate to choose for your grill, stainless steel or cast-iron, with a smooth or ribbed surface, deep sheet metal plate or a combination of the above-mentioned?

The following short descriptions will help decide on purchasing a grill with the appropriate panel. For most models of grills, panel can be purchased additionally. For example, if you already have a grill with a 40 x 40 cast-iron plate, you can additionally purchase a 40 x 40 stainless steel plate.

**Materials that come into contact with food, or are directly or indirectly in contact with food are made in accordance with the EU Directive EEC 89 / 109.**

Welche Platte soll man für den Grill auswählen – aus Blech oder aus Gußeisen, gerade oder gerippt, oder eine tiefe Platte aus Blech oder eine Kombination dieser? Die kurzen Beschreibungen werden Ihnen bei dem Kauf des Grills mit entsprechender Platte helfen. Bei meisten Modellen kann man verschiedene Platten zukaufen. Falls Sie einen Grill mit einer gusseisernen Platte 40x40 haben, können Sie eine Blechplatte 40x40 jederzeit zukaufen.

**Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, oder kommen mit Lebensmitteln unmittelbar oder direkt in Berührung, werden nach EU-Richtlinie CEE 89/109 hergestellt.**

Quel type de plaque de cuisson choisissez-vous pour votre barbecue : plaque en fonte lisse ou striée, plaque creuse en tôle d'acier ou une combinaison de celles-ci ? Une brève description des produits vous aidera à vous décider du type de barbecue qui vous convient avec la plaque de cuisson appropriée. Pour la plupart des modèles de barbecue, il est possible d'acheter d'autres plaques en supplément. Par exemple, si vous avez déjà un barbecue avec une plaque en fonte 40x40, vous pouvez acheter en supplément une plaque en tôle d'acier 40x40.

**Les matériaux qui entrent en contact avec les aliments ou qui sont directement ou indirectement en contact avec les aliments sont fabriqués conformément à la directive européenne CEE 89/109.**

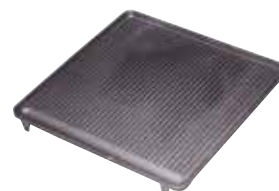
### Cast-iron plate with smooth surface / Gußeiserne gerade Platte / Plaque en fonte lisse

Once the cast-iron plate is heated, it is equally hot everywhere. The advantage of cast-iron plate from the metal sheet plate is that it distributes the heat more evenly. / Die Eigenschaft der gusseisernen Platte – wenn sie einmal warm ist, ist sie praktisch überall gleichmäßig heiß. / La particularité des plaques en fonte est, qu'une fois chaude, elle est de même température pratiquement partout sur l'ensemble de sa surface. L'avantage de la plaque en fonte réside dans la répartition plus uniforme de la chaleur.



### Cast-iron plate with ribbed surface / Gußeiserne Platte (gerippt) / Plaque en fonte striée

Suitable for grilling with a minimal amount of oil. Due to the ribbed surface, the oil drains from the plate and the ribs give the appearance of grilled food to you dish. / Für diejenigen Menschen geeignet, die gerne in geringer Ölmenge braten. Wegen der gerippten Plattenstruktur fließt das Öl von der Platte weg – auf diese Weise kann man zauberhafte Grillspeisen vorbereiten. / Convient aux personnes qui aiment cuisiner avec une quantité minimale d'huile. La caractéristique de la plaque striée est sa rainure qui permet d'évacuer les matières grasses sur les côtés de la plaque et laisse ainsi une belle apparence à la cuisson des aliments sur le barbecue.



### Sheet metal plates / Blechplatten / Plaque en tôle d'acier

Sheet metal plates have smooth surface and easier to clean the cast-iron plates. Gorenc sheet metal plates are made of fire-resistant boiler steel plate. Our range includes various shapes and sizes of plates. / Die Blechplatte ist ganz glatt und ist leichter zu reinigen als die gußeiserne Platte. Die Blechplatten Gorenc werden aus feuerbeständigem Kesselblech hergestellt. Im Angebot haben wir verschiedene Formen und Dimensionen der Platten. / La plaque en tôle d'acier est entièrement lisse et plus facile à nettoyer que les plaques en fonte. Les plaques en tôle d'acier Gorenc sont faites en acier résistant au feu. Nous vous proposons des plaques de formes et de dimensions différentes.



### Deep sheet metal plates / Tiefe Blechplatten / Plaque creuse en tôle d'acier

Suitable for searing fish, potatoes and fried vegetables. Also suitable for preparing goulash, sauces and other dishes. / Geeignet fürs Frittieren – für Fisch, Kartoffeln und Bratgemüse. Ebenso kann man darin den Gulasch, verschiedene Soßen usw. vorbereiten. / Idéale pour faire frire du poisson, des pommes de terre et des légumes. De même, vous pouvez y faire mijoter des ragouts, des sauces,...



### Combination of a grill and a cooker / Kombination mit dem Kocher / Combinaison avec un réchaud

The combination of a grill and the cooker allows you to grill and cook at the same time. Such grills are suitable for camping or outdoor summer kitchens. / Diese Kombination (Grill + Kocher) ermöglicht Ihnen gleichzeitig zu braten und zu kochen. Solche Grills sind für Camping oder Sommerküchen im Freien geeignet. / La combinaison avec un gril pour réchaud vous permet de griller et faire cuire en même temps. Les grils sont idéals pour le camping ou la cuisine en été.



### Plate maintenance / Wartung der Platten / Entretien des plaques ;

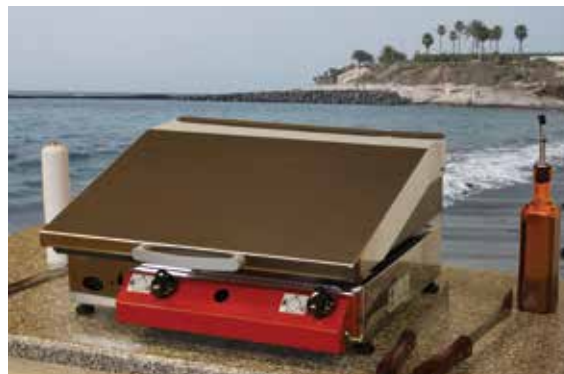
When using Gorenc plates for the first few times, use a little more oil so that the plate gets the so-called patina (a thin protective layer of oil). After every use, simply wipe the plate with a cloth soaked in cooking oil and store in a dry place. If the cast-iron plate starts to stain or rust, grease it generously with cooking oil and overheat it over medium heat, so that the plate's surface will be ready for further use. By following these instructions, the plate will serve you for many years.

Ein paar Male nach der ersten Benutzung der Platte ist empfehlenswert etwas mehr Fett zu verwenden, dass das Geschirr die s.g. Patina (dünne Öl-Schutzschicht) bekommt. Nach dem Gebrauch das Geschirr ganz einfach mit einem mit Speiseöl durchtränktem Tuch abwischen und in einem trockenen Raum abstellen. Falls auf der Platte Flecken oder Rost entstehen, ganz einfach reichlich mit Speiseöl anstreichen und bei auf einem mittleren Feuer gut durchbraten (überhitzen) – auf diese Weise wird die Fläche für den weiteren Gebrauch vorbereitet. Falls Sie sich strikt an die Gebrauchsanleitung halten, werden Sie über längere Zeit viel Freude mit der Platte haben.

Il est recommandé lors des premières utilisations des plaques Gorenc, d'utiliser un peu plus de matières grasses pour que le contenant reçoive la patine appropriée (fine couche protectrice d'huile). Après utilisation, essuyez simplement le récipient avec un chiffon imbibé d'huile de cuisson et rangez-le dans un endroit sec. Si des taches ou de la rouille apparaissent sur la plaque, graissez-la généreusement avec de l'huile de cuisson et refaites bien chauffer (réchauffer) à feu moyen, afin que la surface de la plaque soit à nouveau prête pour une utilisation ultérieure. En respectant attentivement les instructions, votre plaque vous servira pendant de nombreuses années.

**Gourmet pleasures for big and small masters are born on a plate or grid with a little knowledge and taste. Auf der Platte oder auf dem Rost werden mit wenig Wissen und Geschmack gurmanische Genüße für große und kleine Meister geboren.**

The housing of our grills is made from **stainless steel**. Our burners are designed to provide the **best possible heating to the plates**, but they are also more powerful than the burners from our competition and therefore allow for the surface of the grill to become hotter and heated evenly. Tasty grilled fish that require higher temperature are always **easy to prepare** on Gorenc gas grills. Depending on the size of the plate, the grills are equipped with different combinations of burners (1, 2 or 3 burners). On grills with larger burners, each burner can be adjusted separately, which allows for each burner to be regulated individually. / Das Gehäuse vom Grill ist aus rostfreiem Stahl. Unsere Brenner sind für optimale Erwärmung der Platte hergestellt, gleichzeitig aber auch viel stärker als diejenige von der Konkurrenz, deshalb ermöglichen sie auch viel wärmere und gleichmäßig erwärmte Grillfläche. Einen schmackhaft gebratenen Fisch, wofür man höhere Temperatur braucht, kann man auf den Gasgrills Gorenc stets leicht zubereiten. Hinsichtlich auf die Plattengröße fürs Braten haben wir verschiedene Kombinationen der Brenner (1,2 oder 3 Brenner) für Sie vorbereitet. Die Grills mit größeren Brennern verfügen über getrennt einstellbare Brenner, weshalb auch jeder einzelne Brenner reguliert werden kann.



## Technical data, Technische Daten, Caractéristiques techniques:

Plate dimensions, Größe der Grillplatte, Taille des grilles de cuisson: **51 x 40 cm**  
Heat output, Leistung kW, Puissance en kW: **5kW+5kW= 10 kW**  
Product dimensions (W x D x H), Größe des Produktes (B x H x T), Taille du produit (L x P x H): **51 x 47x24 cm**  
Weight, Gewicht kg, Poids en kg: **22,5 kg (25kg with lid)**

### GOURMET 51 AMBIENTE

EAN: 3830003167236



### GOURMET 51 TREND

EAN: 3830049841459



Plate dimensions, Größe der Grillplatte, Taille des grilles de cuisson: **65 x 40 cm**  
Heat output, Leistung kW, Puissance en kW: **5kW+5kW= 10 kW**  
Product dimensions (W x D x H), Größe des Produktes (B x H x T), Taille du produit (L x P x H): **65 x 47x24 cm**  
Weight, Gewicht kg, Poids en kg: **24,5 kg (28kg with lid)**

### GOURMET 65 AMBIENTE

EAN: 3830029543816



### GOURMET 65 TREND

EAN: 3830049841480



Plate dimensions, Größe der Grillplatte, Taille des grilles de cuisson: **78 x 40 cm**  
Heat output, Leistung kW, Puissance en kW: **5kW+5kW + 5kW = 15kW**  
Product dimensions (W x D x H), Größe des Produktes (B x H x T), Taille du produit (L x P x H): **79 x 47x24 cm**  
Weight, Gewicht kg, Poids en kg: **27 kg (30kg with lid)**

### GOURMET 80 AMBIENTE

EAN: 3830029543809



### GOURMET 80 TREND

EAN: 3830049841510



## Wooden cart for barbecue, Eleganter Holzwagen / Desserte élégante en bois:

<p>EAN: 3830029543908</p>	<p>Wooden cart 51 Eleganter Holzwagen 51 Desserte élégante en bois 51</p>
<p>EAN: 3830029543915</p>	<p>Wooden cart 65 Eleganter Holzwagen 65 Desserte élégante en bois 65</p>
<p>EAN: 3830029543922</p>	<p>Wooden cart 80 Eleganter Holzwagen 80 Desserte élégante en bois 80</p>



# Barbecue à gaz Gorenc

Sur la plaque ou la grille, avec un peu de connaissance et de goûts, le plaisir né de grands et de petits maîtres.

Les couvercles des barbecues sont faits en acier inoxydable. Nos brûleurs sont conçus pour un chauffage des plaques optimal, (ils sont plus puissants que ceux proposés par la concurrence), et permettent par conséquent des surfaces chaudes et plus uniformément chauffées. Du poisson grillé savoureux qui nécessitent une température plus élevée, sera toujours facile à préparer sur le barbecue à gaz Gorenc. En fonction de la taille des plaques de cuisson, nous avons préparé une variété de combinaisons des brûleurs (1, 2, ou 3 brûleurs). Les barbecues avec des brûleurs plus grands ont des brûleurs réglables séparément, ce qui permet le contrôle de chaque brûleur séparément.



## Technical data:

Plate dimensions, Größe der Grillplatte,  
Taille des grilles de cuisson: 39 x 40  
cm

Heat output, Leistung kW, Puissance  
en kW:

$5kW + 3kW = 8kW$

Product dimensions (W x D x H), Größe  
des Produktes (B x H x T), Taille du  
produit (L x P x H): 64 x 47x24 cm

Weight, Gewicht kg, Poids en kg: 18 kg  
(20kg with lid)

### GOURMET 65K AMBIENTE

EAN: 383003166611



### GOURMET 65K TREND

EAN: 3830049841428



Plate dimensions, Größe der Grillplatte,  
Taille des grilles de cuisson: 51 x 40  
cm

Heat output, Leistung kW, Puissance  
en kW:

$5kW + 5kW + 3kW = 13kW$

Product dimensions (W x D x H), Größe  
des Produktes (B x H x T), Taille du  
produit (L x P x H): 78 x 47x24 cm

Weight, Gewicht kg, Poids en kg: 22 kg  
(24kg with lid)

### GOURMET 80K AMBIENTE

EAN: 3830049841022



### GOURMET 80K TREND

EAN: 3830049841398



Wooden cart for barbecue, Eleganter Holzwagen / Desserte élégante en bois:

EAN: 3830029543915

Wooden cart 65  
Eleganter Holzwagen 65  
Desserte élégante en bois 65

EAN: 3830029543922

Wooden cart 80  
Eleganter Holzwagen 80  
Desserte élégante en bois 80



## TRADITION line

By grilling or cooking on grills from our TRADICIJA line, you can prepare food in many healthy ways. Grills are designed for preparation of a variety of meat, fish, vegetables and fruit dishes.

Traditional design and high quality materials

- Grills from the TRADITION line can be used as table grills or can be mounted on our 69 cm leg, which are easy to mount and suitable for transportation.

- 1, 2 or 3 powerful adjustable burners under the plate that generate a high temperature.

- Quality-Made in EU

### Linie TRADITION

Mit den Grills TRADITION können Sie gesunde, köstliche und vielfältige Gerichte kochen oder braten, wie z.B. Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst ... Zaubern Sie unbeschreibliche Köstlichkeiten vom Grill.

Traditionelle Form und hochwertige Materialien!

- Möglichkeit eines Tischgrills oder Füßen STAND Höhe 69cm, die ganz einfach zu befestigen sind und sind für den Transport des Produktes geeignet

- starke einstellbare Brenner unter der Platte - 1, 2 oder 3 Brenner, die hohe Temperatur fürs Braten erzeugen.

- Qualität-Hergestellt in EU

### Gamme TRADITION

Cuire ou griller avec les barbecues TRADICIJA vous permet de préparer la nourriture d'une manière saine et diversifiée. Les barbecues sont conçus pour la préparation d'une délicieuse variété d'aliments: viandes, poissons, légumes, fruits,...

... créez de vrais délices avec votre barbecue...

Une conception traditionnelle et des matériaux de qualité !

- Possibilité de barbecue de table ou pieds STAND d'une hauteur de 69cm, qui sont faciles à monter et sont adaptés pour le transport du produit

- Brûleurs réglables puissants sous plaque avec 1, 2 ou 3 brûleurs qui génèrent une cuisson à haute température.

- Qualité - Fabriqué en Europe

## Technical data, Technische Daten, Caractéristiques techniques:

Plate dimensions, Größe der Grillplatte, Taille des grilles de cuisson: **39 x 40 cm**

Heat output, Leistung kW, Puissance en kW: **5kW**

Product dimensions (W x D x H), Größe des Produktes (B x H x T), Taille du produit (L x P x H): **39 x 46 x 15 (69) cm**

Weight, Gewicht kg, Poids en kg: **9 kg (10kg with leg / mit Füßen / avec pieds)**

### TRADITION 40

EAN: 3830029540341



### TRADITION 40 STAND

EAN: 3830029540365



Plate dimensions, Größe der Grillplatte, Taille des grilles de cuisson: **51 x 40 cm**

Heat output, Leistung kW, Puissance en kW: **5kW + 5kW = 10 kW**

Product dimensions (W x D x H), Größe des Produktes (B x H x T), Taille du produit (L x P x H): **51 x 47 x 15 (69) cm**

Weight, Gewicht kg, Poids en kg: **13 kg (14kg with leg / mit Füßen / avec pieds)**

### TRADITION 51

EAN: 3830029542284



### TRADITION 51 STAND

EAN: 3830029542307



Plate dimensions, Größe der Grillplatte, Taille des grilles de cuisson: **65 x 40 cm**

Heat output, Leistung kW, Puissance en kW: **5kW + 5kW = 10 kW**

Product dimensions (W x D x H), Größe des Produktes (B x H x T), Taille du produit (L x P x H): **64 x 47 x 15 (69) cm**

Weight, Gewicht kg, Poids en kg: **16 kg (17kg with leg / mit Füßen / avec pieds)**

### TRADITION 65

EAN: 3830029540396



### TRADITION 65 STAND

EAN: 3830029540402



Plate dimensions, Größe der Grillplatte, Taille des grilles de cuisson: **78 x 40 cm**

Heat output, Leistung kW, Puissance en kW: **5kW + 5kW = 10 kW**

Product dimensions (W x D x H), Größe des Produktes (B x H x T), Taille du produit (L x P x H): **78 x 47 x 15 (69) cm**

Weight, Gewicht kg, Poids en kg: **17,5 kg (18,5kg with leg / mit Füßen / avec pieds)**

### TRADITION 80

EAN: 3830029540372



### TRADITION 80 STAND

EAN: 3830029540389



**TRADITION line**

- The TRADICIJA line offers a broad selection of plates (smooth or ribbed cast-iron plates, metal sheet or deep metal sheet plates, or a combination of the aforementioned).

**Linie TRADITION**

- Linie Tradition bietet große Auswahl verschiedener Platenkombinationen zum Braten (gußeiserne gerade Platten oder gerippte Platten, Blechplatten, tiefe Blechplatten oder Kombinationen derjenigen)

**Gamme TRADITION**

- La gamme Tradicija vous offre la possibilité de combiner différentes plaques de cuisson (plaque lisse en fonte ou plaque striée, plaque en tôle d'acier, plaque creuse en tôle d'acier ou une combinaison de celles-ci).


**Sheet metal plates**

Sheet metal plates have smooth surface and easier to clean the cast-iron plates. Gorenc sheet metal plates are made of fire-resistant boiler steel plate.

**Blechplatten**

Die Blechplatte ist ganz glatt und ist leichter zu reinigen als die gußeiserne Platte. Die Blechplatten Gorenc werden aus feuerbeständigem Kesselblech hergestellt.

**Plaque en tôle d'acier**

La plaque en tôle d'acier est entièrement lisse et plus facile à nettoyer que les plaques en fonte. Les plaques en tôle d'acier Gorenc sont faites en acier résistant au feu.

**Cast-iron plate with smooth surface**

Once the cast-iron plate is heated, it is equally hot everywhere. The advantage of cast-iron plate from the metal sheet plate is that it distributes the heat more evenly.

**Gußeiserne gerade Platte**

Die Eigenschaft der gusseisernen Platte – wenn sie einmal warm ist, ist sie praktisch überall gleichmäßig heiß.

**Plaque en fonte lisse**

La particularité des plaques en fonte est, qu'une fois chaude, elle est de même température pratiquement partout sur l'ensemble de sa surface. L'avantage de la plaque en fonte réside dans la répartition plus uniforme de la chaleur.

**Cast-iron plate with ribbed surface**

Suitable for grilling with a minimal amount of oil. Due to the ribbed surface, the oil drains from the plate and the ribs give the appearance of grilled food to your dish.

**Gußeiserne Platte (gerippt)**

Für diejenigen Menschen geeignet, die gerne in geringer Ölmenge braten. Wegen der gerippten Plattenstruktur fließt das Öl von der Platte weg.

**Plaque en fonte striée**

Convient aux personnes qui aiment cuisiner avec une quantité minimale d'huile. La caractéristique de la plaque striée est sa rainure qui permet d'évacuer les matières grasses sur les côtés de la plaque et laisse ainsi une belle apparence à la cuisson des aliments sur le barbecue.


**Technical data, Technische Daten, Caractéristiques techniques:**

Plate dimensions, Größe der Grillplatte, Taille des grilles de cuisson: **39 x 40 cm**  
 Heat output, Leistung kW, Puissance en kW: **5kW + 3kW = 8 kW**  
 Product dimensions (W x D x H), Größe des Produktes (B x H x T), Taille du produit (L x P x H): **64 x 47 x 15 (69) cm**  
 Weight, Gewicht kg, Poids en kg: **11,5 kg (12,5kg with leg / mit Füßen / avec pieds)**

**TRADITION 65K**

EAN: 3830029540488


**TRADITION 65K STAND**

EAN: 3830029540495



**CLASSIC line**
**Linie CLASSIC**
**Gamme CLASSIC**

<b>Technical data, Technische Daten, Caractéristiques techniques:</b>			
<p> <i>Plate dimensions, Größe der Grillplatte, Taille des grilles de cuisson: 39 x 40 cm</i>  <i>Heat output, Leistung kW, Puissance en kW: 5kW</i>  <i>Product dimensions (W x D x H), Größe des Produktes (B x H x T), Taille du produit (L x P x H): 39 x 44 x 15 (69) cm</i>  <i>Weight, Gewicht kg, Poids en kg: 9 kg (10kg with leg / mit Füßen / avec pieds)</i> </p>	<p> <b>CLASSIC 40</b>                      EAN: 3830049840094                 </p> 	<p> <b>CLASIC 40 STAND</b>                      EAN: 3830049840032                 </p> 	
	<p> <b>CLASSIC 51</b>                      EAN: 3830029542246                 </p> 	<p> <b>CLASSIC 51 STAND</b>                      EAN: 3830029542260                 </p> 	
<p> <i>Plate dimensions, Größe der Grillplatte, Taille des grilles de cuisson: 51 x 40 cm</i>  <i>Heat output, Leistung kW, Puissance en kW: 6,9kW</i>  <i>Product dimensions (W x D x H), Größe des Produktes (B x H x T), Taille du produit (L x P x H): 51 x 46x 15 (69) cm</i>  <i>Weight, Gewicht kg, Poids en kg: 11 kg (12kg with leg / mit Füßen / avec pieds)</i> </p>			

**WOK Gas Cooker**

WOK gas cooker has a heat output of 3.3 kW and a built-in safety feature. It is designed with a special gas burner, which uses a three-ring flame to heat dishes with more heat, which allow for a fast preparation of food in just a few minutes. Using a wok is easy, while the food is healthy and very tasty. Vegetables are cooked just enough to remain crunchy, while preserving more vitamins, minerals and other nutrients than usually.

**Wok Gasbrenner Gorenc**

Der Wok Gasbrenner Gorenc (Leistung von 3.3Kw) mit integriertem Schutz, ist mit einem speziellen Gasbrenner (zweikreisige Flamme) projektiert. Deswegen wird das Geschirr mit größerer Leistung erwärmt, was wiederum die Zubereitung der Gerichte in einigen Minuten ermöglicht. Die Zubereitung der Gerichte in Wok ist einfach, gesund und sehr lecker. Die Gemüse bleibt knusprig und genau richtig gekocht, deshalb bleiben auch mehr Vitamine, Mineralien und sonstige Nährstoffe als sonst erhalten.

**Brûleur à gaz Gorenc pour wok**

Les brûleurs à gaz Gorenc pour wok d'une puissance de 3.3kW, ont une protection intégrée et sont conçus avec un brûleur à gaz spécial avec 3 flammes circulaires qui chauffent le plat à une puissance supérieure, ce qui permet la préparation des repas en quelques minutes. La préparation des aliments dans un wok est facile, saine et très savoureuse. Les légumes restent croquants et bien cuits et conserveront davantage leurs vitamines, minéraux et autres nutriments.



**WOK cooker 1 gas**  
**WOK Gaskocher 1**  
**Cuisinière à gaz WOK 1**

EAN: 3830049840957

**3.3kW**


**WOK cooker 2 gas**  
**WOK Gaskocher 2**  
**Cuisinière à gaz WOK 2**

EAN: 3830049840964

**3,3 kW +3.3kW**



## Gorenc Gas Burner G1 series

Gorenc gas burners G1 series are useful year-round. They are suitable for heating various grilling dishes and plates. They can be used to make jam, pasteurize juice or cook a decent hunter's stew. Place the gas burner under the grilling plate to create a great picnic and seduce your guests with delicious grilled dishes. Gorenc gas burners series G1 are made of grey cast-iron, which ensures the long lifespan of the product. The burners are of high quality and meet the demands of international standards.

### Gasbrenner Gorenc Serie G1

Die Gasbrenner Gorenc Serie G1 sind durch das ganze Jahr verwendbar. Sie eignen sich für die Erwärmung von verschiedenem Geschirr und Platten fürs Braten. Damit kann man auch Marmelade kochen, Saft pasteurisieren, einen echten Jagdgoulasch zaubern oder sie einfach unter die Platte fürs Braten stellen, einen hervorragenden Picknick vorbereiten und die Gäste mit köstlichen Grillgerichten verführen.

Gasbrenner Gorenc der Serie G1 werden aus Grauguß angefertigt, was eine lange Lebensdauer des Produktes gewährleistet.

### Brûleurs à gaz Gorenc série G1

Les brûleurs à gaz Gorenc série G1 sont utilisables toute l'année. Ils sont adaptés pour chauffer une grande variété de plats et de plaques pour la cuisson des aliments. Grâce à ce brûleur vous pourrez aussi réaliser des confitures, du jus pasteurisé, de bons ragoûts que vous pourrez placer sous la plaque de cuisson si vous faites un grand pique-nique pour ainsi séduire vos hôtes avec de délicieux repas grillés.

Les brûleurs à gaz Gorenc série G1 en est fonte, ce qui assure une longue durée de vie du produit. Le brûleur est de haute qualité et répond au standard international.

**ø=18 8kW**

Gas burner G1Z with legs Gasbrenner G1Z mit Beinen Brûleur à gaz G1Z Ø18 avec pieds	 <p>EAN:3830003166017</p>
Gas burner G1ZV with legs and safety devic Gasbrenner G1ZV mit Beinen und Sicherheit Devic Brûleur à gaz G1Z Ø18 avec protection et pieds	 <p>EAN:3830003166635</p>

Gas burner G1ZOV with legs and ring Gasbrenner G1ZOV mit Beinen und Ring Brûleur à gaz G1ZO Ø18 avec anneau	 <p>EAN:3830003166024</p>
Gas burner G1ZOV with legs and ring, with safety device Gasgrill G1ZO mit Ring ø18 und Schutz Brûleur à gaz G1ZO Ø18 avec anneau et protection	 <p>EAN:3830003166055</p>

## Gorenc gas burners series G2

Gorenc gas burners series G2 are to be used for industrial purposes, namely for heating the containers with a volume of more than 80 litres.

### Gasbrenner Gorenc der Serie G2

Verwendung: für industrielle Zwecke, geeignet für die Erwärmung der Gefäße mit einem Volumen von mehr als 80 Liter.

### Brûleurs à gaz Gorenc série G2

Pour une utilisation à des fins industrielles, le brûleur est adapté pour chauffer des plats d'un volume supérieur à 80 litres.

**ø=25 12,5kW**

Gas burner G2 Gasbrenner G2 Brûleur à gaz G2	 <p>EAN:3830003166031</p>
Gas burner G2V with safety devic Gasbrenner G2V mit Beinen Brûleur à gaz G2V avec protection	 <p>EAN:3830003167922</p>

Gas burner G2N with legs Gasbrenner G2N mit Beinen Brûleur à gaz G2N avec pieds	 <p>EAN:3830029540150</p>
Gas burner G2NV with legs and safety devic Gasbrenner G2NV mit Beinen und Sicherheit Devic Brûleur à gaz G2NV avec protection et pieds	 <p>EAN:3830029540174</p>

## Gorenc Marine Gas Grill

Grilling when on the sea

There is nothing better than the smell of freshly grilled fish when on the sea. For all sailors and sea lovers, our range include a line of quality and safe marine charcoal or gas grills, made from stainless steel. Grills can be quickly and easily mounted on the fence of any type of boat.

### Grills für Yachten & Boote Gorenc

Es gibt nichts besseres als der Duft nach frisch gegrilltem Fisch auf Wellen. Allen Seglern und Meerliebhabern bieten wir hochwertige und sichere Holzkohle- oder Gasgrills für Boote aus rostfreiem Stahl. Die Grills kann man schnell und einfach auf verschiedene Geländer der Segelboote, Kahne und Boote montieren.

### Barbecues marins Gorenc

Rien de meilleur que l'odeur du poisson frais grillé en mer ! Nous proposons à tous les marins et les amoureux de la mer un barbecue nautique de qualité et sûr, à charbon ou à gaz, en acier inoxydable. Le barbecue se monte facilement et rapidement sur une variété de chandeliers de voiliers, péniches ou bateaux.



### Marine Gas Grill

Gasgrill für Yachten & Boote

Barbecues marins à gaz

EAN: 3830029540112



### Marine Charcoal Grill

Holzkohlegrill für Yachten & Boote

Barbecues marins à charbon

EAN: 3830049841008

## Gorenc Accessories for Garden Fireplace

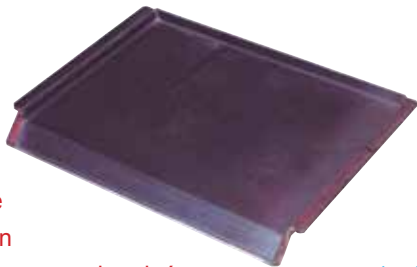
In the garden fireplace, you can prepare various dishes on an open fire in various ways, such as; - roasting on a griddle or panel, - cooking in the cauldron, - cooking under the bell, - or when you do not have enough time to prepare embers, simply put in the appropriate Gorenc gas grill and grill your favourite dish in no time.

### Zubehör für Gartenkamins Gorenc!

Im Gartenkamin können verschiedenartige Gerichte auf offenem Feuer zubereitet werden, wie z.B.: - Grillen am Netz oder Platte, - Kochen im kleinen Kessel, - Braten in Peka, - falls Sie keine Zeit haben die Glut zum Grillen vorzubereiten, einfach darin einen angemessenen Gasgrill Gorenc einsetzen und sich das.

### Accessoires pour cheminée de jardin Gorenc !

Dans la cheminée de jardin vous pouvez préparer de véritables repas variés sur un foyer ouvert, de différentes manières ; - griller sur un gril ou sur une plaque, - cuire dans une marmite, - cuire au feu de bois, - ou quand vous n'avez pas assez de temps pour préparer les braises, déposez-y simplement un barbecue à gaz Gorenc approprié et vous pourrez préparer rapidement votre plat préféré.



### Plate for fireplace

Platten fürs Kamin

Plaques de cuisson pour cheminée

(cm)

EAN: 3830029540075 (40 x 50)	3830029542192 (40 x 63)
3830029540082 (40 x 53)	3830029542208 (40 x 67)
3830029540099 (40 x 56)	3830029542215 (40 x 68)
3830029542185 (40 x 58)	3830029542222 (42 x 72)
3830029540105 (40 x 60)	3830049840124 (42 x 74)



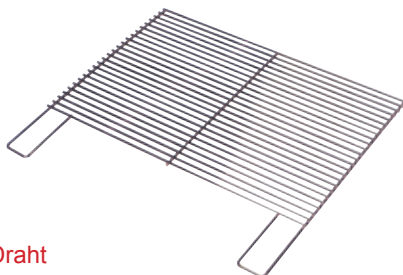
### Plate for fireplace, half grid

Platte für Kamin, Halb Gitter

Plaques de cuisson combinées, la moitié grille

(cm)

EAN: 3830049840131 (40 x 50)	3830049840186 (40 x 63)
3830049840148 (40 x 53)	3830049840193 (40 x 67)
3830049840155 (40 x 56)	3830049840209 (40 x 68)
3830049840162 (40 x 58)	3830049840216 (42 x 72)
3830049840179 (40 x 60)	3830049840223 (42 x 74)



### Wire BBQ

Grills mit Draht

Grille pour barbecue

(cm)

(cm)

EAN: 3830003166659 (35 x 50)	3830029542734 (35 x 63)
3830003167892 (35 x 53)	3830029543359 (42 x 67)
3830003167908 (35 x 56)	3830029543366 (42 x 68)
3830029540587 (35 x 58)	3830029540594 (42 x 72)
3830003167915 (35 x 60)	



### Furnace for fireplace

Heizkammer

Foyers

EAN: 3830029543830 (35 x 45 cm)
3830029542659 (35 x 50 cm)
3830029542666 (35 x 55 cm)
3830029542673 (35 x 60 cm)

## Gorenc Sheet Metal Plates

Gorenc sheet metal plates are made of fire-resistant boiler steel plate. They can be used over an open fire or even better over a gas burner, which allows for a full control of cooking temperature. Our range includes various shapes and dimensions of plates.

### Blechplatten

Die Blechplatte ist ganz glatt und ist leichter zu reinigen als die gußeiserne Platte. Die Blechplatten Gorenc werden aus feuerbeständigem Kesselblech hergestellt. Im Angebot haben wir verschiedene Formen und Dimensionen der Platten.

### Plaques en tôle Gorenc !

Les plaques en tôle Gorenc sont faites en acier résistant au feu. Elles peuvent être utilisées sur foyer ouvert ou encore mieux : sur un brûleur à gaz, ce qui permet de contrôler complètement la température de cuisson ou des aliments grillés. Nous vous proposons des plaques de formes et de dimensions différentes.



Sheet Metal BBQ plate, high (thickness 5mm)

BlechGrillplatte, hoch (Dicke 5 mm)

Plaque de barbecue de tôle, haut (5mm d'épaisseur) **cm**

EAN: 3830029543847 (40 x 40)	3830049840254 (80 x 50)
3830029543854 (51 x 40)	3830049840261 (100 x 50)
3830029543861 (65 x 40)	3830049840278 (51 x 60)
3830029543878 (80 x 40)	3830049840285 (65 x 60)
3830029543885 (100 x 40)	3830049840292 (80 x 60)
3830049840230 (51 x 50)	3830049840308 (100 x 60)
3830049840247 (65 x 50)	

RF cover for high plate 5mm

HF-Abdeckung für hohe Platte 5mm

Couverture RF pour une grande plaque de 5mm

EAN: 3830049840704 (40 x 40 cm)
3830049840438 (51 x 40 cm)
3830049840728 (65 x 40 cm)
3830049840735 (80 x 40 cm)



Sheet Metal BBQ plate, (thickness 4mm)

BlechGrillplatte, (Dicke 4mm)

Plaque de barbecue de tôle, (4mm d'épaisseur) **cm**

EAN: 3830029540037 (26 x 40 cm)	3830029540051 (65 x 40 cm)
3830029540044 (40 x 40 cm)	3830029540068 (80 x 40 cm)
3830029543397 (51 x 40 cm)	

Pan for chestnuts

Pan für chestnuts

Pan pour chestnuts

EAN: 3830049840551 (26 x 40 cm)
3830049840568 (40 x 40 cm)
3830049840575 (51 x 40 cm)



Sheet Metal BBQ deep plate, (thickness 4mm)

Blech BBQ tiefen plate, (dicke 4 mm)

Fiche plaque métallique profond BBQ, (4 mm d'épaisseur)

EAN: 3830029542697 (26 x 40 x 6,5 cm)
3830029542710 (51 x 40 x 4 cm)
3830029542062 (65 x 40 x 4 cm)

RF cover for deep plate

HF-Abdeckung für tiefen Teller

Couverture RF pour assiette creuse

EAN: 3830049840971 (26x 40 cm)
3830049840988 (40 x 40 cm)
3830049840995 (51 x 40 cm)

Containers for oil

Behälter für Öl

Conteneurs pour le pétrole

EAN: 383049841046

## Gorenc cast iron plates

Gorenc cast-iron plates are casted from a single piece of metal, which ensure the uniform heat distribution. They can be used over an open fire or even better over a gas burner, which allows for a full control of cooking temperature.

The main feature of cast iron is that it retains and maintains a very high temperature, thereby improving the quality of cooking. Our range includes various shapes and dimensions of plates. Cast-iron pots have been used by different nations for centuries.

### Platten Gorenc!

Gußeiserne Platten werden aus einem einzigen Stück Metall abgegossen, was eine gleichmäßige Verteilung der Wärme ermöglicht. Man kann sie über das offene Feuer oder noch besser über den Gasbrenner halten, womit vollkommen die Temperatur beim Braten oder Kochen kontrolliert wird. Charakteristisch für Gußeisen ist, dass er sehr hohe Temperaturen beim Braten oder Kochen aufbewahrt, womit sich die Qualität vom Braten oder Kochen der Gerichte verbessert. Wir bieten verschiedene Formen und Dimensionen der Platten. Gefäße aus Gußeisen werden schon seit Jahrhunderten fürs Kochen und Braten verwendet.

### Plaques Gorenc !

Les plaques en fonte Gorenc sont moulées en une seule pièce de métal, ce qui assure une répartition uniforme de la chaleur. Elles peuvent être utilisées sur foyer ouvert ou encore mieux : sur un brûleur à gaz, ce qui permet de contrôler complètement la température des aliments cuits ou grillés. La principale caractéristique de la fonte est sa capacité à conserver et maintenir la cuisson ou la grillade à très haute température, ce qui améliore la qualité de la cuisson ou la préparation des repas. Nous offrons une variété de formes et de tailles de plaques. Les plats en fonte sont utilisés partout dans le monde pour cuisiner et rôtir depuis plus d'un siècle.



Cast iron plate 26x40 smooth

Gusseisenplatte 26x40 glatt

Plaque en fonte 26x40 lisse

EAN: 3830003166116



Cast iron plate 26x40 ribbed

Gusseisenplatte 26x40 gerippt

Plaque de fer 26x40 fonte nervurée

EAN: 3830003166123

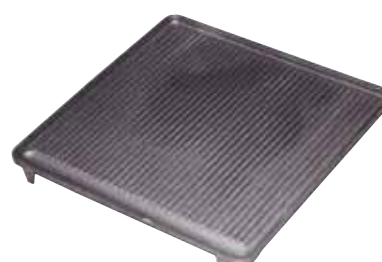


Cast iron plate 40x40 smooth

Gusseisenplatte 40x40 glatt

Plaque en fonte 40x40 lisse

EAN: 3830003166093



Cast iron plate 40x40 ribbed

Gusseisenplatte 40x40 gerippt

Plaque de fer 40x40 fonte nervurée

EAN: 3830003166109



Cast iron plate deep 35x39 with handles

Gusseisenplatte 35x39 tief mit Griffen

Plaque en fonte profonde 35x39 avec poignées

EAN: 3830003166963



Cast iron plate Ø 38 two-sided (smooth - ribbed surface)

Gusseisenplatte Ø 38 zweiseitige (glatt - gerippte Oberfläche)

Plaque en fonte Ø 38 recto-verso (lisse - surface nervurée)

EAN: 3830029542727



Cast iron round plates ø=30

Gusseisen runden Platten ø = 30

Cast plaques rondes fer ø = 30

EAN: 3830003166147



Cast iron round plates ø=37

Gusseisen runden Platten ø = 37

Cast plaques rondes fer ø = 37

EAN: 3830003167977

## Gorenc cast-iron cauldrons

Gorenc cast-iron cauldrons are casted from a single piece of metal, which ensure the uniform heat distribution. They can be used over an open fire or even better over a gas burner, which allows for a full control of cooking temperature.

The main feature of cast iron is that it retains and maintains a very high temperature, thereby improving the quality of cooking. In the cauldron, you can prepare any dish, including barley porridge, fish stew, bograč (beef goulash) and other culinary specialties of different nations. Cast-iron cauldrons have been used by different nations for centuries. So take your time to discover delicious taste and enticing fragrance of dishes cooked in our cauldrons. The secret of cooking in the cauldron is simple: constant heat, event stirring, carefully selected ingredients and spices, and a little patience, so that the ingredients, whether it is meat, fish or any type of vegetables, can finely braise, allowing the flavours to mix and fragrances to develop.

### Gußeiserne Kessel Gorenc

Gußeiserne Platten werden aus einem einzigen Stück Metall abgegoßen, was eine gleichmäßige Verteilung der Wärme ermöglicht. Man kann sie über das offene Feuer oder noch besser über den Gasbrenner halten, womit vollkommen die Temperatur beim Braten oder Kochen kontrolliert wird. Charakteristisch für Gußeisen ist, dass er sehr hohe Temperaturen beim Braten oder Kochen aufbewahrt, womit sich die Qualität vom Braten oder Kochen der Gerichte verbessert. Im Kessel kann man verschiedene Gerichte kochen, wie z.B. Gerstengraupe, Fischpaprikasch, Goulaschsuppe »Bograč« und andere kulinarische Besonderheiten verschiedener Völker. Gefäße aus Gußeisen werden schon seit Jahrhunderten fürs Kochen und Braten verwendet. Also nehmen wir uns Zeit, um köstliche Geschmäcker und verführerische Düfte entdecken zu können. Das Geheimnis beim Kochen im Kessel: konstantes Feuer, gleichmäßiges Mischen, sorgfältig ausgewählte Zutaten und Gewürze sowie ein wenig Geduld, um die Zutaten, Fleisch, Fisch oder Gemüse fein anzudünsten. So werden auch die Geschmäcker hervorragend gemischt und die Düfte entfalten sich.

### Marmites en fonte Gorenc

Les marmites en fonte Gorenc sont moulées en une seule pièce de métal, ce qui assure une répartition uniforme de la chaleur. Elles peuvent être utilisées sur foyer ouvert ou encore mieux : sur un brûleur à gaz, ce qui permet de contrôler complètement la température des aliments cuits ou grillés.

La principale caractéristique de la fonte est sa capacité à conserver et maintenir la cuisson ou la grillade à très haute température, ce qui améliore la qualité de la cuisson ou la préparation des repas. La marmite peut cuire ce que vous voulez comme par exemple des soupes, du poisson au poivron ou du ragoût de bœuf ainsi que d'autres spécialités culinaires de différents pays. Les plats en fonte sont utilisés partout dans le monde pour cuisiner et rôtir depuis plus d'un siècle.

Prenez donc le temps de découvrir son goût délicieux et son parfum alléchant. Le secret de la cuisson dans une marmite est simple : feu constant, mélange uniforme, sélection appropriée des ingrédients et des épices et puis un peu de patience ; les ingrédients, la viande, le poisson ou les légumes sentent bon, les saveurs se mélangent et les odeurs se développent.



Cast-iron cauldron 7l with stand  
Gusseisen Kessel 7l mit Ständer  
Fonte chaudron 7l avec support  
EAN: 3830003167328

Cast-iron cauldron 10l with stand  
Gusseisen Kessel 10l mit Ständer  
Fonte chaudron 10l avec support  
EAN: 3830029540969

Cast-iron cauldron 7l with round stand  
Gusseisen Kessel 7l mit runden Stand  
Fonte chaudron 7l avec support rond  
EAN: 3830049841589

### INGREDIENTS: (serves 5)

- 800 g meat (veal, lamb or other) / 800 g Fleisch (Kalbfleisch, Lamm ...) / 800 g de viande (veau, agneau ...)
- 100 g bacon / 100 g Speck / 100 g de lard
- 2 onions / 2 Zwiebel / 2 oignons
- 3 cloves of garlic / 3 Knoblauchzehen / 3 gousses d'ail
- 2 peppers / 2 Paprika / 2 poivrons
- 1 tomato / 1 Tomate / une tomate
- 1 carrot / 1 Karotte / 1 carotte
- 150 g green beans / 150 g grüne Bohnen / 150 g d'haricots verts
- 500 g potatoes / 500 g Kartoffel / 500 g de pommes de terre
- 200 ml of sour cream / 200 ml Sauerrahm / 200 ml de crème aigre
- 100 ml cooking cream / 100 ml Kochsahne / 100ml de crème liquide pour cuisiner
- salt / Salz / sel
- pepper / Pfeffer / poivre
- 1 tablespoon of ground paprika / gemahlene Paprika (1 Löffel) / poivre moulu (1 cuillère à soupe)
- parsley / Petersilie / persil
- bay leaf / Lorbeer / laurier
- oil / Öl / huile



### START COOKING

In the cauldron, fry the chopped bacon and chopped onions. Remove the fat from the meat and cut it into cubes. Put the meat into the cauldron and add garlic, chopped peppers, ground paprika and tomatoes. Season with salt and pepper. When the meat get more tender, add the chopped carrots and parsley. Cover with 1.5 litres of water and when the water starts to boil, add the green beans. After 15 minutes, add potatoes cut into cubes. Cook for another 45 minutes, add sour and cooking cream, and serve.

### ZUBEREITUNG:

Im Öl den angeschnittenen Speck und gehackte Zwiebeln aufrösten. Das Fleisch (von dem wir sämtliches Fett und Sehnen entfernt und in Würfel geschnitten haben), Knoblauch, geschnittene und gemahlene Paprika sowie Tomate zugeben. Nach Geschmack salzen und pfeffern. Wenn das Fleisch ein wenig weicher wird, in Scheiben geschnittenen Karotten und Petersilie zugeben. Mit Wasser (1,5 l) ablöschen und nach dem Köcheln die geputzte grüne Bohnen beimischen. Nach 15 Minuten noch in Würfel geschnittene Kartoffel zugeben. Alles zusammen 45 Minuten kochen, zum Schluß noch den Sauerrahm und Kochsahne beimischen und servieren ...

### RETROUSSEZ-VOUS LES MANCHES :

Dans la marmite, faire revenir les lardons et les oignons hachés dans l'huile. Ajouter la viande (de laquelle nous avons enlevée toute la graisse et les tendons, puis que nous avons coupée en cubes), l'ail haché, les poivrons et les tomates hachées. Assaisonner avec le sel et le poivre. Lorsque la viande est légèrement tendre, ajouter les carottes hachées et le persil. Versez de l'eau (1,5 litres) et quand ça commence à bouillir, ajouter les haricots verts nettoyés. Après 15 minutes, verser les pommes de terre en cubes. Faire cuire pendant 45 minutes, ajouter la crème aigre et la crème liquide et ensuite servir ...



### The large cast-iron cauldrons

Cast-iron cauldrons to order 40, 60, 80, or 100 liters with stand (production deadline of 6-9 weeks).

### Größere Kessel

Kessel nach Bestellung 40, 60, 80, oder 100 Liter (Lieferfrist 6-9 Wochen)

### Marmites plus grandes

Les marmites 40, 60, 80 ou 100 litres sont sur demande (délai de livraison : 6-9 semaines).

## Dutch oven (sach) - Healthy and easy outdoor grilling and cooking!

A dutch oven (sach) consists of a single container and a lid and it is made of sheet metal or cast iron. It is one of the oldest cooking tools and the base of a traditional cuisine of Bosnia and Herzegovina as well as of some parts of Croatia, Montenegro and Serbia.

Cooking under the bell is a very unique way to perfectly bake tasty fragrant bread, a crispy pizza or an octopus as well as to make a delicious chicken or roast. Delights cooked under a bell will seduce you with their characteristic taste and fragrance, since the food and spices mix in the bell during cooking, while keeping all the moisture and fragrances.

Our dutch oven are carefully made from high quality materials and thus enable even cooking on a non-sticky surface, thus making sure that your food is perfectly cooked every time. Dutch oven are available in different sizes for different numbers of people.

Cooking under the dutch oven has its own special characteristic, which needs to be remembered: it requires fine embers. The dutch oven is placed perfectly horizontally in the middle of the fireplace and carefully coated with embers, which also includes the lid. When you need to check, how the dish is cooking, remove the embers from the lid, peek inside and add or remove embers, if necessary. Since the lid and the dutch oven can get really hot, handle them gently, preferably by using gloves.

### Gesund und einfach im Freien braten und kochen!

Das traditionelle Kochgeschirr genannt Peka oder Sač besteht aus zwei Teilen, einer an einen Wok erinnernden, gewölbten Pfanne und einem Deckel. Aus Blech oder Gußeisen angefertigt, handelt es sich um das älteste Kochzubehör und eine Grundlage der echten traditionellen Küche von Bosnien und Herzegovina, einiger Teile der Kroatien, Montenegro und Serbien.

Im Peka können wir auf eine ganz einzigartige Art hervorragende und köstliche Gerichte zaubern, vom duftenden Brot, Krake, Hähnchen bis zu köstlichem Braten und knusprigen Pizza. Köstlichkeiten, diejenige in Peka zubereitet werden, verführen Sie mit charakteristischem Geschmack und Duft, denn das Essen und Gewürze werden im Inneren dieses Kochgeschirrs hervorragend gemischt. Auch Flüssigkeiten und Düfte bleiben erhalten.

Verschiedene Arten dieses traditionellen Kochgeschirrs genannt Sač werden aus hochwertigen Materialien hergestellt und ermöglichen das gleichmäßige Braten. Nichtklebrige Oberfläche sorgt dagegen dafür, dass Ihre Gerichte jedesmal hervorragend gebraten werden. Es stehen in verschiedenen Dimensionen für verschiedene Anzahl der Personen zur Verfügung.

Falls man in Peka kochen möchte, muss man sich gut merken, dass man dafür eine feine Glut braucht. In die Mitte völlig gerade das Geschirr stellen, das sorgfältig mit Glut belegt wird (auch den Deckel damit belegen). Regelmäßig nachschauen, wie das Gericht gebraten wird. Die Glut dann schließlich vom Deckel beseitigen, hinein schauen und nach Bedarf die Glut zufügen oder entfernen. Seien Sie äußerst vorsichtig: beim Braten werden das Geschirr und der Deckel sehr heiß, deshalb empfehlen wir Handschuhe zu tragen.

### Grillez et cuisez sainement et facilement en extérieur !

Les plats pour cuisiner au feu de bois (ou «sač», terme local) se composent d'un seul récipient et d'un couvercle. Fait en tôle ou en fonte, c'est l'un des outils de cuisine les plus anciens et une des bases de la vraie cuisine traditionnelle de Bosnie-Herzégovine, de certaines parties de la Croatie, du Monténégro et de la Serbie.

Vous pouvez faire cuire au feu de bois de façon tout à fait unique des pains parfumés excellents et délicieux, du poulpe, du poulet à rôtir et de délicieuses pizzas croustillantes. De bonnes choses cuites au four vous transportent grâce à un goût et un arôme caractéristique de la nourriture et des épices pendant la cuisson ; mélangez bien le plat en ouvrant un minimum afin de conserver tous les liquides et toutes les odeurs.

Nos « Sačs » sont soigneusement réalisés à partir de matériaux de haute qualité permettant ainsi une cuisson uniforme et une surface non collante qui rendra votre nourriture de chaque four unique. Nos produits sont disponibles dans différentes tailles pour différents nombres de convives.

La cuisson au feu de bois a une particularité à retenir : nous avons besoin de belles braises. Placez le plat au milieu, pour qu'il soit parfaitement horizontal, et avec des charbons, garnissez-le soigneusement et recouvrez aussi le couvercle. Vérifiez régulièrement la façon dont le plat se cuit. Enlevez les charbons avec le couvercle et regardez à l'intérieur, si nécessaire, ajoutez ou supprimez des charbons. Remarque : lors de la cuisson le plat et le couvercle sont très chauds, il est donc nécessaire de les manipuler avec prudence, au mieux avec des gants de cuisine.



**Cast-iron dutch oven Ø 37cm**  
**Gusseisen Schmortopf Ø 37cm**  
**Pan de CI fi 37 avec couvercle**



Container size for baking: fi = 37 cm, height 7 cm / Gebindegröße zum Backen: fi = 37 cm, Höhe 7 cm / Taille de l'emballage pour la cuisson: fi = 37 cm, hauteur 7 cm

EAN: 3830029543090



## Dutch oven - sach

Material: sheet metal

EAN: 3830049840612 (35x55) family

3830049840629 (40x60) big family

3830049840636 (45X65) big



## Dutch oven - sach



## PORK NECK UNDER A SACH (DUTCH OVEN)

THIS BASIC RECIPE ALLOWS YOU TO EXPERIMENT WITH SPICES.

### INGREDIENTS: (serves 5)

- 1 pork neck
- 2 red peppers
- 2 onions
- 1 whole garlic
- oil
- seasoning mix for meat
- rosemary
- 300 ml white wine (3 dl)

### START COOKING:

Rob the meat with oil and spices and let it rest for 2 hours. Cut one onion in half, separate (but do not peel) garlic cloves and cut peppers into pieces (not too small). Heat the bell over the embers, oil the meat and grill it on all sides to form a crust. Add peppers, onion, garlic, 2 springs of rosemary and white wine. Cover the bell with a lid and coat it with embers. The dish is ready after about an hour and half to an hour and 45 min. Carefully take the lid of the bell not to let too much ash fall into the bell.

## SCHWEINEHALS IN PEKA

Ein Grundrezept, bei dem wir viel ManöVERRaum für das Experimentieren mit Zutaten haben.

### ZUTATEN: (für 5 Personen)

- 1 Schweinehals
- 2 rote Paprika
- 2 Zwiebel
- 1 ganzen Knoblauch
- Öl
- Fleischgewürzmischung
- Rosmarin
- Weißwein (3 dl)

### SO WIRD DAS GERICHT ZUBEREITET:

Das Fleisch mit Öl einstreichen und die Gewürze einreiben (2 Stunden kalt stellen). Die Zwiebeln halbieren, Knoblauchzehen trennen (nicht schälen) und Paprika schneiden (nicht zu kleinen Stücken). Das Kochgeschirr Peka über die Glut erwärmen, ölen und das Fleisch von allen Seiten anbraten, um eine gleichmäßige Kruste zu bekommen. Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin (zwei Zweige) zugeben und mit Weißwein übergießen. Peka dann bedecken und mit Glut belegen. Nach ca. 1 h 30 Min. – 1 h 45 Min. ist das Gericht fertig. Den Deckel vorsichtig entfernen, um nicht zu viel Asche in das Geschirr hineinzuschütteln.

## EPAULE DE PORC AU FOUR

RECETTE DE BASE AVEC LAQUELLE VOUS AVEZ BEAUCOUP DE MARGE DE MANŒVRE POUR EXPÉRIMENTER AVEC D'AUTRES INGRÉDIENTS.

### INGRÉDIENTS : (pour 5 personnes)

- 1 épaule de porc
- 2 poivrons rouges
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail entière
- huile
- Mélange d'épices pour la viande
- Romarin
- Vin blanc (3 dl)

### RETROUSSEZ-VOUS LES MANCHES :

Badigeonner la viande avec l'huile et frottez sur elle les épices (laisser reposer pendant 2 heures). Couper les oignons en deux, les gousses d'ail séparées (ne pas les éplucher) et couper les poivrons (pas trop petits morceaux). Chauffer le feu de braise, huiler et faire revenir la viande sur tous les côtés. Ajouter le poivron, l'oignon, l'ail et le romarin (2 points) et verser le vin blanc. Couvrir le four et remplissez-le de charbons. Après environ 1h 30min - 1h 45min, le plat est prêt. Découvrir prudemment pour ne pas remuer trop les cendres dans le four.

GURMAN 51 TREND



[www.toplotna-crpalka.eu](http://www.toplotna-crpalka.eu)

