




TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

 **MEATER**[®]

PRODUKTKATALOG

TRAEGER GRILLS DER ORIGINALE HOLZPELLET- GRILL

Vor mehr als 35 Jahren hat Traeger in Mt. Angel, Oregon, den Holzpelletgrill erfunden. Wir sind stolz darauf, auch weiterhin der weltweit führende Anbieter von holzbeheizten Grills zu sein.

Mit einem Holzpelletgrill kombinierst du die einfache Handhabung und den Komfort eines Gasgrills mit dem unvergleichlichen Geschmack eines Holzkohlegrills – das Beste aus beiden Welten!

Entdecke unser komplettes Sortiment und erlebe, wie einfach es ist, jederzeit köstliches Essen zuzubereiten.



WERDE TEIL DER TRAEGER FAMILIE

Besuche Traeger.com oder lade die Traeger App für iOS oder Android herunter, um Zugriff auf Tausende von Rezepten zu erhalten. Zeige uns deine Kreationen mit #TraegerGrills und #Meater!



[@traegergrillsgermany](https://www.instagram.com/traegergrillsgermany)
[@traegergrills](https://www.instagram.com/traegergrills)
[@meatermade](https://www.instagram.com/meatermade)

4 WARUM EIN HOLZPELLETGRILL VON TRAEGER

5 SO FUNKTIONIERT EIN TRAEGER

6 ALLES AUF EINEM TRAEGER ZUBEREITEN

8 PRO SERIE
PRO 22, 575 UND 780

14 RANGER
DER TRANSPORTABLE GRILL

16 IRONWOOD SERIE
IRONWOOD 650 UND 885

20 TIMBERLINE UND IRONWOOD GRILLS

26 REZEPT
GERÄUCHERTE SCHWEINERIPPCHEN

28 ZUBEHÖR FÜR TIMBERLINE UND IRONWOOD MODELLE

30 PELLETS

32 MEATER
SMARTE THERMOMETER

36 ZUBEHÖR

40 RUBS UND SAUCEN

42 REZEPTE
GERÄUCHERTER WILDLACHS UND APFELSTRUDEL

TRAEGER KATALOG INHALT



Entdecke die endlosen Möglichkeiten von Traeger auf Seite 24.



Finde köstliche Rezepte auf den Seiten 26, 42 und 43.

WARUM EINEN TRAEGER PELLETGRILL KAUFEN?

UNKOMPLIZIERT

Traeger Grills sind unglaublich leicht zu bedienen. Dank der einfachen Zündung und der intuitiven Steuerung kannst du im Handumdrehen köstliche Speisen zubereiten.



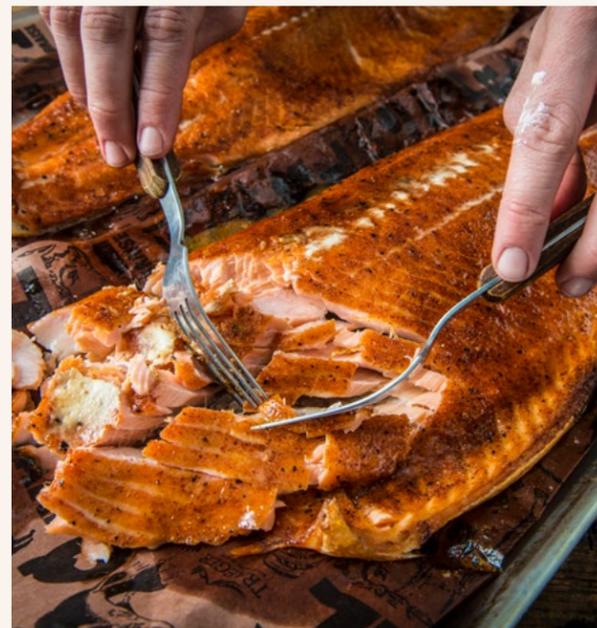
GESCHMACK

Genieße den Holzfeuergeschmack beim Kochen bei niedrigen Temperaturen oder beim Anbraten bei hoher Hitze.



VIELSEITIGKEIT

Grillen, Backen, Braten, Schmoren, Räuchern und BBQ - alles auf einem vielseitigen Grill. Mit Traeger Grills kannst du alles zubereiten!



WIE EIN TRAEGER FUNKTIONIERT



1 PELLETKAMMER
DER GESCHMACK BEGINNT HIER. EINFACH DIE HOLZPELLETSORTE DEINER WAHL HINZUFÜGEN UND ÜBER DIE VERSCHIEDENEN AROMEN DIE INTENSITÄT SELBER BESTIMMEN.

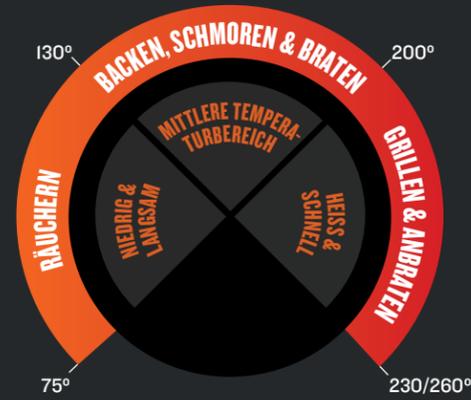
2 REGLER
DEN GRILL EINSCHALTEN UND DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EINSTELLEN.

3 SCHNECKE
NATURPELLETS AUS HARTHOLZ WERDEN DURCH EINE SCHNECKE VOM TRICHTER IN DEN FEUERTOPF BEFÖRDERT.

4 LÜFTER
ENTFACHT MIT REGELBARER GESCHWINDIGKEIT DAS FEUER UND LÄSST GLEICHZEITIG RAUCH UND HITZE UM DAS GARGUT ZIRKULIEREN.

5 FEUERTOPF
DIE SELBSTZÜNDUNG SETZT DEN HEIZSTAB IN GANG, DER DIE PELLETS ENTZÜNDET UND DAS FEUER ENTFACHT.

EINFACH ALLES ZUBEREITEN



NIEDRIG & LANGSAM

RÄUCHERN: 75-130°C

Unterschiedliche Fleischstücke erfordern unterschiedliche Garzeiten. Während große Stücke idealerweise mindestens sechs Stunden bei niedriger Temperatur gegart werden sollten, gibt es für kleinere Stücke flexiblere Methoden. Doch eines gilt für alle: Durch das langsame Garen bei geringer Hitze entfaltet sich das volle Aroma des Holzfeuers und das Fleisch wird unvergleichlich zart. Diese Methode ermöglicht eine optimale Aufnahme des Holzfeuergeschmack und sorgt für eine außergewöhnliche Geschmackstiefe.

GRILLGUT

Beliebte Fleischcuts sind Rippchen, Briskets, Schweineschulter, aber auch Geflügel, Lachs, Würstchen und Frikadellen.

MITTLERE TEMPERATURBEREICH

BACKEN, SCHMOREN UND BRATEN: 130-200°C

Entdecke mit Traeger die Vielseitigkeit des Grillens bei mittlerer Hitze. Durch das Garen bei Temperaturen zwischen 150 und 200°C erzielst du Ergebnisse, die mit denen des traditionellen Ofens mithalten, jedoch mit dem zusätzlichen Vorteil des Holzfeuergeschmacks. Brate saftige Schweinelendchen, zartes Hähnchen und köstlichen Kuchen. Die Möglichkeiten sind endlos.

GRILLGUT

Aufläufe, Braten, Geflügel, Pizza und Backwaren.

HEISS & SCHNELL

GRILLEN & ANBRATEN: 200-230/260°C

Mit den Grillfunktionen Traeger erreichst du beim Grillen eine neue Perfektion. Die präzise Temperaturregelung ermöglicht es dir, die Hitze optimal zu kontrollieren und so saftige Burger, perfekt gebratene Würstchen und leckeres Gemüse zuzubereiten – jedes Mal aufs Neue. So wird Grillen zum wahren Genuss.

GRILLGUT

Steaks, Burger, Würstchen, Lamm- und Schweinekoteletts.



LEITFADEN ZUR KERNTemperatur

GRILLGUT	KOCHMODUS & TRAEGER TEMPERATUR		RUHEZEIT	KERNTemperatur GARGUT*	GARGRAD
RIND STEAKS & BRATEN	ALLE	75°C - 260°C	3-5 MIN. (STEAKS) 10-20 MIN. (BRATEN)	53°C 60°C 73°C	MEDIUM RARE MEDIUM WELL DONE
AMERIKANISCHES BBQ BRISKET, RINDERRIPPEN, PULLED PORK, SPARE RIBS	NIEDRIG & LANGSAM	75°C - 120°C	10-20 MIN. (RIPPEN) 1-4 STD. (BRISKET & PULLED PORK)	91°C - 96°C	ZERLEGBAR ZART
SCHWEIN STEAKS, KOTELETTS UND BRATEN	MITTELWARM & SCHNELL	175°C - 220°C	10-20 MIN.	65°C 75°C	MEDIUM WELL DONE
HÄHNCHEN UND TRUTHAHN	MITTELWARM & SCHNELL	160°C - 190°C	5-10 MIN. (STÜCKE) 15-20 MIN. (GANZ)	75°C	WELL DONE
HACKFLEISCH BURGER, WÜRSTCHEN UND FRIKADELLEN	NIEDRIG & LANGSAM ODER HEISS & SCHNELL	75°C - 230°C	5 MIN.	75°C	WELL DONE
ENTE	MITTELWARM & SCHNELL	170°C - 230°C	5-10 MIN. (STÜCKE) 10-20 MIN. (GANZ)	60°C 75°C	ROSA WELL DONE
LAMM	HEISS & SCHNELL	230°C - 260°C	5-10 MIN. (STÜCKE) 10-20 MIN. (GANZ)	55°C 60°C	MEDIUM RARE MEDIUM
FISCH LACHS, KABELJAU, HEILBUTT & MEHR	NIEDRIG & LANGSAM ODER HEISS & SCHNELL	75°C - 230°C	5-10 MIN.	63°C	LOCKER & ZART

*Dies sind die Ziel Kerntemperaturen, nachdem das Fleisch ggf. geruht hat.

PRO 22

DER WELTWEIT MEISTVERKAUFTE
HOLZPELLETGRILL

MEHR ALS NUR EIN SMOKER.
HEISS UND SCHNELL FÜR WÜRSTCHEN
UND BURGER. GLEICHMÄSSIGE
TEMPERATUR FÜR LECKERES
GESCHMACKVOLLES GAREN.



PRO 22

TFB57PUBG

GESAMTGARRAUM: 3,690 CM²
MIT PLATZ FÜR:



4

GANZE
HÄHNCHEN

ODER



24

SAFTIGE BURGER

TEMPERATURBEREICH: 75-230°C
FASSUNGSVERMÖGEN DES
PELLETTANKS: 8 KG
HÖHE: 124 CM
BREITE: 104 CM
TIEFE: 69 CM

PRO 22 EIGENSCHAFTEN



GRILLEN LEICHT GEMACHT

Mit dem Digital Pro Controller kannst du ganz einfach räuchern, schmoren, braten, backen, grillen und anbraten - von niedriger und langsamer bis zu hoher Hitze.



KÖSTLICHES ESSEN

Dank der mitgelieferten zwei Fleischsonden kannst du die Temperatur des Garguts überwachen, ohne den Deckel anzuheben.



EINFACHER PELLETWECHSEL

Die Pellettankreinigung verfügt über eine Falltür, die den Pellettank entleert, sodass Pellets schnell und einfach ausgetauscht werden.



GELÄNDETAUGLICHE RÄDER

Stabile Geländeräder meistern mühelos jedes Terrain im Garten.



MEHR KOCHFLÄCHE

Vergrößere deine Kochfläche mit dem zusätzlichen Grillrost.



PRO SERIE

WLAN FÄHIG

ERLEBE SCHNELLERES AUFHEIZEN,
HÖHERE TEMPERATUREN ZUM ANBRATEN
UND ÜBERWACHE UND STEUERE DEINEN
GRILL VON ÜBERALL AUS.



PRO SERIE



PRO 780
TFB78GLEC

GESAMTKOCHFLÄCHE: 5,032 CM²
MIT PLATZ FÜR:

 **10**
GANZE HÄHNCHEN

ODER

 **32**
SAFTIGE BURGER

TEMPERATURBEREICH: 75-260°C
FASSUNGSVERMÖGEN DES PELLETTANKS: 8 KG
HÖHE: 140 CM
BREITE: 122 CM
TIEFE: 69 CM



PRO 575
TFB57GLEC

GESAMTKOCHFLÄCHE: 3,709 CM²
MIT PLATZ FÜR:

 **4**
GANZE HÄHNCHEN

ODER

 **24**
SAFTIGE BURGER

TEMPERATURBEREICH: 75-260°C
FASSUNGSVERMÖGEN DES PELLETTANKS: 8 KG
HÖHE: 135 CM
BREITE: 104 CM
TIEFE: 69 CM

PRO 575/780 EIGENSCHAFTEN



ALLES UNTER KONTROLLE

Mit WiFIRE® hast du dein Grillgut von überall aus unter Kontrolle. Mit dieser Technologie kannst du den Grill aus der Ferne mit deinem Smartphone oder deiner Apple Watch überwachen und einstellen.



WIRD SCHNELLER HEISSER

TurboTemp® verkürzt die Startzeit und sorgt dafür, dass sich die Grilltemperatur nach dem Anheben des Deckels schneller erholt.



KOCHEN AUF DEM HOLZFEUER LEICHT GEMACHT

Der D2 Regler mit Digitalanzeige macht das Einstellen der Grilltemperatur so einfach wie das Einschalten eines Ofens und ermöglicht Temperaturanpassungen in 5°C Schritten.



KÖSTLICHES ESSEN

Dank des mitgelieferten Fleischthermometers kannst du die Temperatur des Grillguts überwachen, ohne den Deckel anzuheben.



EINFACHER PELLETWECHSEL

Die Pellettankreinigung verfügt über eine Falltür, die den Pellettank entleert, sodass Pellets schnell und einfach ausgetauscht werden.



SICHERER STAND FÜR DEINEN GRILL

Robuste Feststellrollen sorgen für zusätzliche Stabilität. Bewege deinen Grill bei Bedarf ganz einfach und sichere die Rollen, um ein Verrutschen während des Kochens zu vermeiden.



MEHR KOCHFLÄCHE

Vergrößere deine Kochfläche mit dem zusätzlichen Grillrost. Wenn nicht in Gebrauch, lässt sich der zusätzliche Rost bequem am stabilen Aufbewahrungshaken aufhängen und sorgt so für Ordnung und Übersichtlichkeit auf deinem Grill.



RANGER

DER TRANSPORTABLE GRILL

GENIESSE ÜBERALL DEN HOLZFEUER GESCHMACK

Ob auf dem Balkon deines Wohnhauses oder auf dem höchsten Gipfel, dieser tragbare Grill ist so konzipiert, dass du überall deine Speisen mit dem Holzfeuergeruch veredeln kannst.



RANGER

TFT18KLDG

GESAMTKOCHFLÄCHE: 1,187 CM²
MIT PLATZ FÜR:



1
GANZES HÄHNCHEN

ODER



6
SAFTIGE BURGER

PELETTANKKAPAZITÄT: 3,63 KG
HÖHE: 33 CM
BREITE: 53,5 CM
TIEFE: 51 CM

RANGER EIGENSCHAFTEN



GRILLEN IN DER STADT ODER UNTERWEGS
 Ob auf dem Balkon oder dem höchsten Gipfel – dieser tragbare Grill bringt dir überall den unverwechselbaren Holzfeuer Geschmack.



DAS ESSEN IST BEREIT, WENN DU ES BIST
 Der Warmhaltemodus sorgt dafür, dass dein Grillgut so lange warm hält, bis alle Anderen auch fertig ist.



KOMPAKTES DESIGN
 Traeger Geschmack in voller Größe in einem handlichen Design.



PRÄZISE TEMPERATURREGELUNG
 Der ARC Regler mit Digitalanzeige macht die Einstellung der Grilltemperatur so einfach wie das Einschalten eines Ofens und ermöglicht die Einstellung der Temperatur in 5°C-Schritten.



PERFEKTES ANBRATEN
 Eine Grillplatte aus Gusseisen ist im Lieferumfang enthalten.

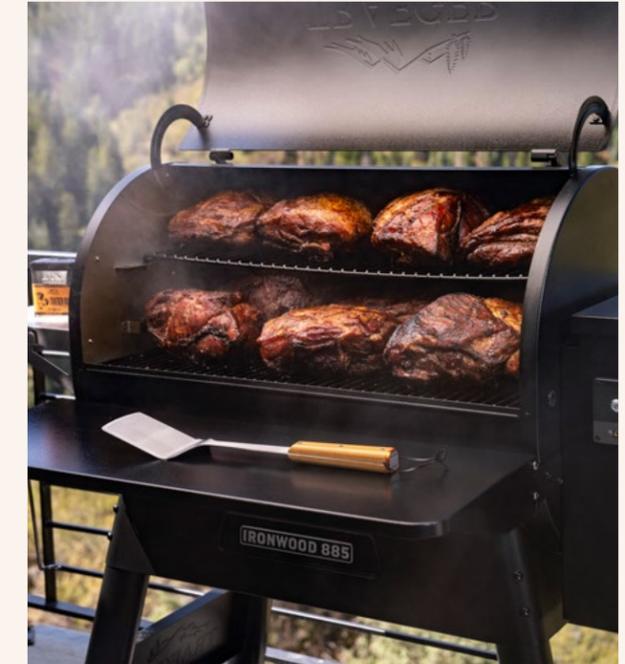


GLEICHMÄSSIGES GAREN - JEDES MAL
 Dank des mitgelieferten Fleischthermometers kannst du das Grillgut überwachen ohne den Deckel anzuheben.

IRONWOOD

WLAN FÄHIG

AUSSERGEWÖHNLICHER
GESCHMACK AUF KNOPFDROCK.
VOLLGEPACKT MIT FUNKTIONEN UND DAFÜR
ENTWICKELT, DASS JEDES MAL EIN ÜBERRAGENDER
GESCHMACK ENTSTEHT.



IRONWOOD SERIE



IRONWOOD 885

TFB89BLFC

GESAMTKOCHFLÄCHE: 5,709 CM²
MIT PLATZ FÜR:



10
GANZE
HÄHNCHEN

ODER



40
SAFTIGE
BURGER

TEMPERATURBEREICH: 75-260°C
FASSUNGSVERMÖGEN DES
PELLETTANKS: 9 KG
HÖHE: 119 CM
BREITE: 135 CM
TIEFE: 69 CM



IRONWOOD 650

TFB65BLFC

GESAMTKOCHFLÄCHE: 4,194 CM²
MIT PLATZ FÜR:



8
GANZE
HÄHNCHEN

ODER



30
SAFTIGE
BURGER

TEMPERATURBEREICH: 75-260°C
FASSUNGSVERMÖGEN DES
PELLETTANKS: 9 KG
HÖHE: 119 CM
BREITE: 117 CM
TIEFE: 69 CM

IRONWOOD EIGENSCHAFTEN



IMMER UNTER KONTROLLE

Mit WiFIRE® hast du dein Grillgut von überall aus unter Kontrolle. Mit dieser Technologie kannst du deinen Grill aus der Ferne mit deinem Smartphone oder deiner Apple Watch überwachen und steuern.



KÖSTLICHES ESSEN

Dank des mitgelieferten Fleischthermometers kannst du die Temperatur des Grillguts überwachen, ohne den Deckel anzuheben.



DIR GEHEN NIE WIEDER DIE PELLETS AUS

Der Traeger Pelletsensor wird im Trichter montiert, sodass Du den Pelletstand überwachen und Warnmeldungen bekommst, wenn Pellets nachgefüllt werden müssen.



UNÜBERTROFFENER GESCHMACK AUS DEM HOLZFEUER

Das Downdraft Exhaust® System sorgt dafür, dass frischer Rauch über das Grillgut strömt, für bestmöglichen Geschmack aus dem Holzfeuer.



GLEICHMÄSSIGES GAREN AUF DEM GESAMTEN GRILL

Das TRU Convection® System leitet den Rauch durch speziell entwickelte Kanäle und erzeugt einen Wirbel aus Hitze und Rauch. So wird dein Grillgut schneller und gleichmäßiger gegart, ohne zu verbrennen.



KOCHEN AUF DEM HOLZFEUER LEICHT GEMACHT

Der D2 Regler mit Digitalanzeige macht das Einstellen der Grilltemperatur so einfach wie das Einschalten eines Ofens und ermöglicht Temperaturanpassungen in 5°C Schritten.



WIRD SCHNELLER HEISSER

TurboTemp® verkürzt die Startzeit und sorgt dafür, dass sich die Grilltemperatur nach dem Anheben des Deckels schneller erholt.



STEIGERE DEN GESCHMACK

Der Super Smoke Modus erhöht per Knopfdruck die Intensität des Holzfeuergeschmacks, wenn du das maximale Holzfeuer Aroma wünschst.

ENTHÄLT AUSSERDEM

VERSTELLBARE OBERE EBENE ZUSÄTZLICHER GRILLROST FÜR OPTIMALE WÄRMEVERTEILUNG

SEITENABLAGE AUS EDELSTAHL MIT HAKEN

AUFBEWAHRUNGSHAKEN AUSSEN FÜR ZUSÄTZLICHEN GRILLROST

PELLETTANK RENTLEERUNG

GELÄNDETAUGLICHE RÄDER

FESTSTELLBARE LENKROLLE



GLEICHBLEIBENDES KOCHEN BEI JEDEM WETTER

Die doppelseitige Wandisolierung speichert die Wärme und sorgt auch bei kalten Temperaturen für gleichbleibende Ergebnisse.



HEISS & SCHNELL ODER NIEDRIG & LANGSAM

Dank des einstellbaren Räucher-/Anbratrosts mit zwei Positionen kannst du das Grillgut beim Anbraten bei hoher Hitze näher ans Feuer oder beim langsamen Räuchern weiter weg platzieren.

TIMBERLINE & IRONWOOD GRILL

ALLES, WAS DU DIR JEMALS VON EINEM MODERNEN PELLETGRILL WÜNSCHST, UND NOCH EINIGES MEHR.



GEMACHT FÜR DIE EWIGKEIT

Der Timberline zeichnet sich durch hochwertige Verarbeitung aus und verfügt über eine beschränkte Garantie von 10 Jahren.



IRONWOOD SERIE



IRONWOOD XL

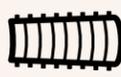
TFB93RLGG

GESAMTKOCHFLÄCHE: 5,960 CM²
MIT PLATZ FÜR:



8

GANZE
HÄHNCHEN



20

RIPPCHEN

ODER

TEMPERATURBEREICH: 75-260°C
FASSUNGSVERMÖGEN DES
PELLETTANKS: 9 KG
HÖHE: 122 CM
BREITE: 179 CM
TIEFE: 64 CM



IRONWOOD

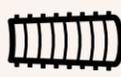
TFB61RLGG

GESAMTKOCHFLÄCHE: 3,941 CM²
MIT PLATZ FÜR:



4

GANZE
HÄHNCHEN



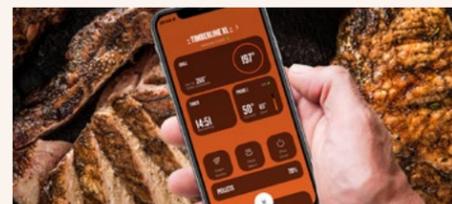
12

RIPPCHEN

ODER

TEMPERATURBEREICH: 75-260°C
FASSUNGSVERMÖGEN DES
PELLETTANKS: 9 KG
HÖHE: 122 CM
BREITE: 150 CM
TIEFE: 64 CM

IRONWOOD EIGENSCHAFTEN



ALLES UNTER KONTROLLE

Mit WiFIRE® hast du dein Grillgut von überall aus unter Kontrolle. Mit dieser Technologie kannst du den Grill aus der Ferne mit deinem Smartphone oder deiner Apple Watch überwachen und einstellen.



EINFACHE REINIGUNG

Das EZ-Clean™ Fett- und Aschefass sammelt Fett und Pellet Asche in einem großen Behälter, der leicht zugänglich ist für eine schnelle und bequeme Reinigung.



GRILLEN BEI JEDEM WETTER

Die vollständig isolierte, doppelwandige Konstruktion reduziert Temperaturschwankungen und sorgt für optimales Garen und gleichmäßigen Pelletverbrauch, selbst wenn die Temperatur sinkt.



JEDES MAL PERFEKTE ERGEBNISSE

Die Smart Combustion™ Technologie verwendet mehrere Sensoren im gesamten Grill, um eine gleichmäßige Temperatur zu gewährleisten und sich schnell wieder zu erholen, falls der Deckel geöffnet wird.



MACH ES ZU DEINEM

Richte deinen Grill so ein, wie es dir am besten passt – mit P.A.L. Pop-And-Lock® und ModiFIRE® Zubehör. Damit kannst du die Grillfontiguration und Kochfläche in Sekundenschnelle individuell anpassen.

ENTHÄLT AUSSERDEM

TRAEGER DOWNDRAFT ABSAUGSYSTEM®+ SUPER SMOKE® MODUS FÜR INTENSIVIEREN GESCHMACK

TRAEGER PELLETSSENSOR

BEQUEME TRICHTERREINIGUNG

VERFÜGT ÜBER ZWEI VERKABELTE FLEISCHSONDEN

TOUCHSCREEN DISPLAY FÜR EINFACHE, ÜBERSICHTLICHE STEUERUNG

KORROSIONSBESTÄNDIGE OBERFLÄCHE VERHINDERT ROSTBILDUNG

BÜRSTENLOSER MOTOR MIT LANGER LEBENSDAUER

MIT GROSSER PULVERBESCHICHTETER SEITENABLAGE



TIMBERLINE SERIE



TIMBERLINE XL

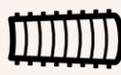
TBBOIRLGG

GESAMTKOCHFLÄCHE: 8,516 CM²
MIT PLATZ FÜR:



12
GANZE
HÄHNCHEN

ODER



40
RIPPCHEN

TEMPERATURBEREICH: 75-260°C
FASSUNGSVERMÖGEN DES
PELLETTANKS: 10 KG
HÖHE: 130 CM
BREITE: 181 CM
TIEFE: 64 CM



TIMBERLINE

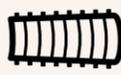
TBB86RLGG

GESAMTKOCHFLÄCHE: 5,677 CM²
MIT PLATZ FÜR:



8
GANZE
HÄHNCHEN

ODER



20
RIPPCHEN

TEMPERATURBEREICH: 75-260°C
FASSUNGSVERMÖGEN DES
PELLETTANKS: 10 KG
HÖHE: 130 CM
BREITE: 150 CM
TIEFE: 64 CM

EXKLUSIVE TIMBERLINE EIGENSCHAFTEN



KEINE KABEL, KEIN STRESS

Gare dein Essen jedes Mal perfekt – mit den zwei kabellosen MEATER® Fleischthermometern, die du bequem über dein Smartphone überwacht.



UNVERGLEICHLICHE VIELSEITIGKEIT

Die mitgelieferte Traeger Induction® Kochfläche ermöglicht das Braten, Sautieren, Garen und glühend heiße Anbraten seitlich deines Grills.



ENTWERFE DEINE TRAUM AUSSENKÜCHE

Verleihe deinem Outdoor Lebenstraum mit der Timberline Serie das gewisse Extra. Das elegante Design und die robuste Verarbeitung machen sie zum perfekten Mittelpunkt für deine maßgeschneiderte Außenküche. Installiere deinen Traeger, um ein perfektes, nahtloses Kocherlebnis zu schaffen.



EIN MUSS FÜR DIE AUSSENKÜCHE



UMRÜSTSATZ FÜR OUTDOORKÜCHEN TIMBERLINE ODER TIMBERLINE XL

SKU: BAC682 (TIMBERLINE)
SKU: BAC681 (TIMBERLINE XL)



GRILLABDECKUNG FÜR DIE OUTDOOR-KÜCHE TIMBERLINE

TIMBERLINE SKU: BAC684
TIMBERLINE XL SKU: SKU: BAC683

GERÄUCHERTE SCHWEINERIPPCHEN

VORBEREITUNGSZEIT
15 MINUTEN

KOCHZEIT
4 STD.

FÜR
8 PERSONEN

PELLETS
APFEL

ZUTATEN

2 (1.5 KG) SCHWEINERIPPCHEN, GESCHNITTEN
3 EL TRAEGER PORK & POULTRY RUB

225 ML APFELSAFT, CIDER ODER BIER
225 G TRAEGER BBQ SAUCE DEINER WAHL

ZUBEREITUNG

Wenn du bereit zum Kochen bist, stelle die Temperatur des Traeger Grills auf 120°C ein und heize bei geschlossenem Deckel für 15 Minuten vor. Für optimalen Geschmack verwende Super Smoke, falls verfügbar.

Falls dein Metzger dies noch nicht getan hat, entferne die Silberhaut auf der Rückseite der Rippchen sowie das überschüssige Fett. Würze die Rippchen von allen Seiten mit Traeger Pork & Poultry Rub.

Lege die Rippchen mit der Knochenseite nach unten auf den Grillrost und gare sie für 3 bis 4 Stunden. Besprühe die Rippchen nach der ersten Stunde mit Apfelsaft und wiederhole dies nach jeder weiteren Stunde.

Überprüfe nach 2 Stunden die Temperatur. Die Kerntemperatur sollte etwa 92°C betragen.

Sobald die Kerntemperatur 92°C erreicht hat, bestreiche die Rippchen mit einer Traeger BBQ Sauce deiner Wahl. Damit die Sauce besser haftet und eine schönere Konsistenz bekommt, die Rippchen für weitere 30 bis 60 Minuten auf den Grill legen.

Zum Servieren halbiere die Rippchen oder schneide sie in einzelne Stücke und füge BBQ Sauce hinzu. Guten Appetit!

WICHTIGES ZUBEHÖR



APFEL PELLETS
SKU: PEL415, 9 KG



PORK & POULTRY RUB
SKU: SPC230



TRAEGER 'QUE BBQ SAUCE
SKU: SAU071



TIMBERLINE EIGENSCHAFTEN



IMMER UNTER KONTROLLE

Mit WiFIRE® hast du dein Grillgut von überall aus unter Kontrolle. Mit dieser Technologie kannst du deinen Grill aus der Ferne mit deinem Smartphone oder deiner Apple Watch überwachen und steuern.



EINFACHE REINIGUNG

Das EZ-Clean™ Fett- und Aschebehälter sammelt Fett und Pellet Asche in einem großen Behälter, der leicht zugänglich ist für eine schnelle und bequeme Reinigung.



GRILLEN BEI JEDEM WETTER

Die vollständig isolierte, doppelwandige Konstruktion reduziert Temperaturschwankungen und sorgt für optimales Garen und gleichmäßigen Pelletverbrauch, selbst wenn die Temperatur sinkt.



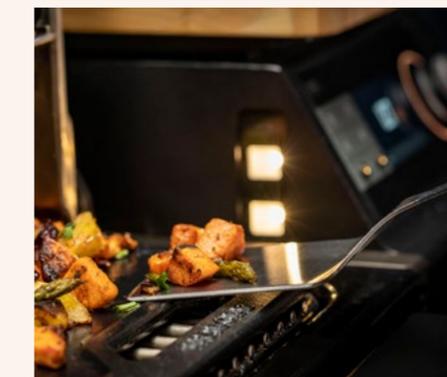
JEDES MAL PERFEKTE ERGEBNISSE

Die Smart Combustion™ Technologie verwendet mehrere Sensoren im gesamten Grill, um eine gleichmäßige Temperatur zu gewährleisten und sich schnell wieder zu erholen, wenn der Deckel geöffnet wird oder egal ob zum Wenden oder zum Glasieren.



MACH ES ZU DEINEM

Richte deinen Grill so ein, wie es dir am besten passt – mit P.A.L. Pop-And-Lock® und ModiFIRE® Zubehör. Damit kannst du die Grillkonfiguration und Kochfläche in Sekundenschnelle individuell anpassen.



ENTHÄLT AUSSERDEM

TRAEGER DOWNDRAFT ABSAUGSYSTEM®+ SUPER SMOKE® MODUS FÜR INTENSIVEREN GESCHMACK

TOUCHSCREEN DISPLAY

EINSCHLISSLICH STAYDRY PELLETT-VORRATSBEHÄLTER

EDELSTAHLROSTE AUF DREI EBENEN

**TRAEGER PELLETSSENSOR
UNTERER STAUSCHRANK UND HOLZABLAGE**

BODENROST KOMPATIBEL MIT MODIFIRE™

**KORROSIONSBESTÄNDIGE OBERFLÄCHE
VERHINDERT ROSTBILDUNG**

LANGLEBIGER BÜRSTENLOSER MOTOR

INTERNE KOCHBELEUCHTUNG

**MIT EXTRA GROSSER
PULVERBESCHICHTETER SEITENABLAGE**

PRAKTISCHE PELLETKAMMER-ENTLEERUNG

**ABNEHMBARES MAGNETISCHES BAMBUS-
SCHNEIDEBRETT**



TIMBERLINE & IRONWOOD ZUBEHÖR

Richte deinen Grill so ein, wie es für dich am besten ist - mit P.A.L. Pop-And-Lock™ und ModiFIRE™ Zubehör kannst du deine Grillkonfiguration und Kochfläche in Sekunden anpassen.



**P.A.L. POP-AND-LOCK™
FRONTABLAGE**
SKU: BAC604



**P.A.L. POP-AND-LOCK™
FRONTABLAGE XL**
SKU: BAC605



**P.A.L. POP-AND-LOCK™
ABLAGEFACH**
SKU: BAC612



**TRAEGER INDUKTION
GUSSEISENPFANNE**
SKU: BAC703



**P.A.L. POP-AND-LOCK™
ROLLENHALTER**
SKU: BAC614
*METZGERPAPIER NICHT ENTHALTEN



**P.A.L. POP-AND-LOCK™
ZUBEHÖRHAKEN, 3ER PACK**
SKU: BAC613



**ModiFIRE™ EDELSTAHL-GRILLPLATTE
FÜR FISCH UND GEMÜSE**
SKU: BAC610



**EINLAGE FÜR FETT- UND
ASCHETOPF, 5ER-PACK**
SKU: BAC608



**TRAEGER X MEATER KABELLOSE
FLEISCHSONDE 2ER PACK**
SKU: BAC676



**GRILLABDECKUNG IN VOLLER LÄNGE
TIMBERLINE**
TIMBERLINE SKU: BAC602
TIMBERLINE XL SKU: BAC603



**GRILLABDECKUNG IN VOLLER LÄNGE
IRONWOOD**
IRONWOOD SKU: BAC690
IRONWOOD XL SKU: BAC691



NATURBELASSENEN

HARTHOLZ PELLETS

HOLZFEUER GESCHMACK

Für den optimalen Geschmack aus deinem Traeger brauchst du das beste Hartholz. Unsere 100% natürlichen Hartholz Pellets garantieren dir reines, hochwertiges Hartholz Aroma – ohne Kompromisse. Egal ob Grillen, Räuchern, Rösten, Backen oder Schmoren: Dein Grillgut wird mit einem unvergleichlichen Holzfeuergeruch veredelt.

PELLET GESCHMACKSRICHTUNGEN

Gib dich nicht mit nur einem Geschmack zufrieden – wähle aus Traegers großer Auswahl an Pellets, um deine Gerichte individuell zu gestalten und neue Geschmackskombinationen zu entdecken. Traeger bietet dir bewährte Hartholz Pellets in den Geschmacksrichtungen: Signature, Hickory, Eiche, Apfel, Kirsche und Competition.

DIE PERFEKTEN KOMBINATIONEN



HICKORY VERLEIHT KRÄFTIGEM RINDFLEISCH EIN UNVERGLEICHLICHEN HOLZFEUERGESCHMACK UND SORGT FÜR EIN BESONDERES GESCHMACKSERLEBNIS.



VERWENDE UNSERE SIGNATURE MISCHUNG, UM DEINEM LACHS EINEM INTENSIVEN HOLZFEUER GESCHMACK ZU VERLEIHEN. UND FÜR EIN MILDERES AROMA WÄHLE APFEL ODER KIRSCHEN.



DIE PERFEKTE MISCHUNG AUS ERNTE FRISCHEM GEMÜSE WIRD MIT EICHENPELLETS GEGRILLT.



APFELKUCHEN WIRD MIT KIRSCHHOLZ GEBACKEN, UM EINEN WARMEN UND DUFTENDEN GESCHMACK ZU ERHALTEN.

WENN ES AUF DEN GESCHMACK ANKOMMT

PELLETS



COMPETITION

PEL417, 9KG

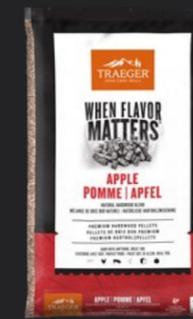
PASST ZU:



EICHE

PEL416, 9KG

PASST ZU:



APFEL

PEL415, 9KG

PASST ZU:



HICKORY

PEL345, 9KG

PASST ZU:



SIGNATURE

PEL346, 9KG

PASST ZU:



KIRSCHEN

PEL347, 9KG

PASST ZU:



FSC-ZERTIFIZIERTE PELLETS

Mit der Bereitstellung von FSC-zertifizierten Pellets trägt Traeger zur umfassenden Pflege der Natur, Tiere und Menschen in Wäldern bei. Das FSC-Label ist eine Garantie dafür, dass nicht mehr Holz gefällt wird, als der Wald selbst reproduzieren kann.

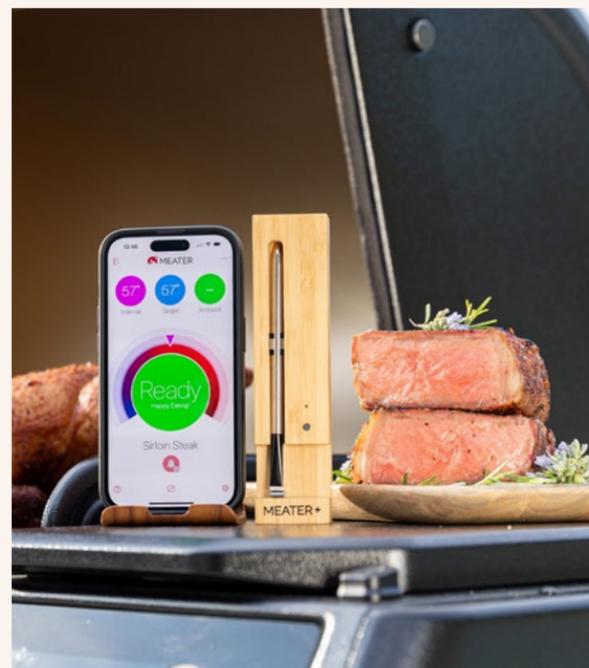


MEATER

DAS WELTWEIT MEISTVERKAUFTE KABELLOSE
SMARTE FLEISCHTHERMOMETER

DEIN PERSÖNLICHER KÜCHEN CHEF

MEATER ist ein smartes Thermometer, welches das Rätselraten beim Kochen überflüssig macht. Die Multisensor-Sonde und intuitive App sorgen dafür, dass deine Gerichte jedes Mal perfekt gelingen. Überwache den Garvorgang aus der Ferne, stelle Timer ein und erhalte Benachrichtigungen. Mit MEATER hast du alles im Griff.



MEATER

**Smart Temp™
Multisensoren**

Ermittle die genaue Kerntemperatur bis **105°C**

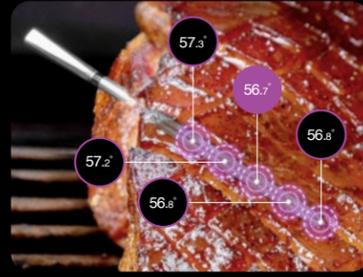


550°C
Max. Umgebungstemperatur

Zum Grillen auf offener Flamme und Anbraten bei hohen Temperaturen



MEATER® Pro Duo



Präzisionskalibrierte Fühler

mit einer Genauigkeit von $\pm 0,3^\circ\text{C}$



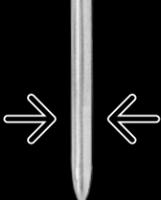
2 Vollmetall Sonden

längere Haltbarkeit, höhere Temperaturen



Integriertes WLAN

Mehr als nur Bluetooth



Ultra Schlanke Design

5 mm Durchmesser



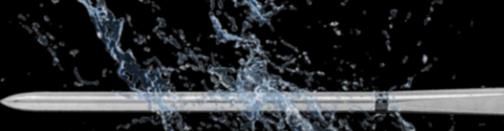
Aufladbar über USB-C

24+ Stunden bei voller Ladung



Unbegrenzte Reichweite

mit MEATER Cloud



100% Wasserdicht

Frittieren, Sous-Vide-Garen und spülmaschinengeeignet

Leicht zu bedienende App

MEATER Master Class™ führt dich Schritt für Schritt zu deinen köstlichen Meisterwerken.




MEATER® PRO XL
RTE-MT-MX20I



MEATER® PRO DUO
RTE-MT-MD20I



MEATER® PRO
RTE-MT-MP20I



MEATER® PLUS
RTE-MT-MP0I

ANZAHL DER SONDEN				
GRILLEN BEI HOHER HITZE Bis zu 550°C	✓	✓	✓	
100% WASSERDICHT	✓	✓	✓	
SCHNELLES LADEN Koche in 15 Minuten	✓	✓	✓	
USB-C AUFLADBAR	✓	✓		
SPÜLMASCHINEN-GEEIGNET	✓	✓	✓	✓
SENSOREN	6	6	6	2
KONNEKTIVITÄT	 WLAN	 WLAN	 BLUETOOTH (75M)	 BLUETOOTH
UNBEGRENZTE REICHWEITE MIT MEATER® LINK (ZWEITES SMART-GERÄT ERFORDERLICH)				

ENTDECKE PRÄZISES KOCHEN MIT MEATER® - DIE GELINGGARANTIE!

ZUBEHÖR



NEUE BBQ TOOLS

GRILLE WIE EIN PROFI MIT UNSEREN NEUEN GRILLWERKZEUGEN

ALLE AUSGESTATTET MIT:

EDELSTAHLKONSTRUKTION FÜR LANGLEBIGKEIT

SPÜLMASCHINENFEST

PRAKTISCHE SCHLAUFE ZUM AUFHÄNGEN AM GRILL

LANGER GRIFF HÄLT DIE HÄNDE VON DER HITZE FERN



BBQ SPATEL
SKU: BAC796



GRILLZANGE
SKU: BAC797



GRILLGABEL
SKU: BAC798



BBQ SCHWEINESCHWANTZHAKEN
SKU: BAC799



XXL BBQ SPATEL
SKU: BAC800



ZUBEHÖRSORTIMENT



**ABDECKHAUBE IN VOLLER LÄNGE
IRONWOOD (GEN 1)**
IRONWOOD 650 SKU: BAC560
IRONWOOD 885 SKU: BAC561



**ABDECKHAUBE IN VOLLER LÄNGE
PRO SERIE**
PRO 575/PRO 22 SKU: BAC556
PRO 780 SKU: BAC557



RANGER ABDECKUNG
BAC562



RANGER TRAGETASCHE
SKU: BAC634



**EINSATZ FÜR FETTAUFFANG
(5ER-PACK)**
TIMBERLINE 1300 SKU: BAC567
TIMBERLINE 850 SKU: BAC570
IRONWOOD 885 SKU: BAC569
IRONWOOD 650 SKU: BAC565
PRO 780 SKU: BAC568
PRO 575/PRO 22 SKU: BAC566
RANGER SKU: BAC571



EIMEREINSATZ - 5ER-PACK
SKU: BAC572



KLAPPBARE FRONTABLAGE
PRO 575/IRONWOOD 650: BAC563
PRO 780/IRONWOOD 885 SKU: BAC564



**PELLET VORRATSBEHÄLTER
MIT DECKEL**
SKU: BAC615



TRAEGER PELLESENSOR
SKU: BAC577

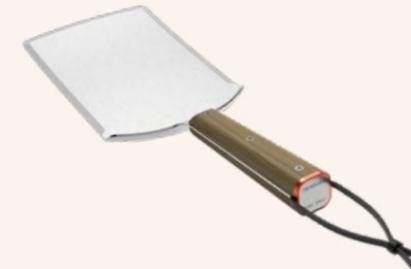


MAGNETISCHE GRILLHAKEN - 3 STÜCK
SKU: BAC536

BBQ TOOLS



SILIKON-EINSTREICHPINSEL
SKU: BAC418



XXL BBQ SPATULA
SKU: BAC532



BBQ SPATEL
SKU: BAC531



GRILLZANGE
SKU: BAC530



BBQ SCHWEINESCHWANZHAKEN
SKU: BAC533



BBQ REINIGUNGSBÜRSTE
SKU: BAC537



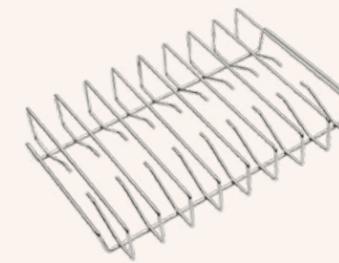
**ERSATZKÖPFE 2ER PACK FÜR
BBQ REINIGUNGSBÜRSTE**
SKU: BAC599



**BBQ SCHERE - ZERLEGBAR FÜR
BESSERE REINIGUNG**
SKU: BAC535



TRAEGER GRILLREINIGER 950 ML
SKU: BAC576



STÄNDER FÜR RIBS
SKU: BAC584



**TRAEGER METZGERPAPIER
40.7 CM X 22.8 M**
SKU: BAC817

EIN UNVERZICHTBARES BBQ TOOL
Perfekt saftiges Fleisch mit einer herrlichen Kruste: Mit dem Traeger Butcher Paper kein Problem. Es sorgt dafür, dass die Säfte im Fleisch bleiben und der Holzfeuergeschmack voll zur Geltung kommt, während die Kruste optimal geschützt wird.

RUBS & SAUCEN



RUBS

BRINGE ABWECHSLUNG IN DEINE KULINARISCHE ROUTINE mit unseren Signature Rubs und Gewürzen. Von Gewürzmischungen für geräuchertes Fleisch bis hin zu Gewürzen für Gemüse - wir haben für jede Mahlzeit die passenden Aromen.



PORK & POULTRY RUB
SKU: SPC230




CHICKEN RUB
SKU: SPC233




TRAEGER RUB
SKU: SPC231




BEEF RUB
SKU: SPC232


SAUCEN

GENIESSE MEHR GESCHMACK mit unseren BBQ Saucen und Glasuren. Egal, ob es sich um eine Texas Sauce für deine Rinderbrust oder eine Glasur für dein Hähnchen handelt, wir haben genau das Richtige für dich.



SWEET & HEAT BBQ SAUCE
SKU: SAU070




APRICOT BBQ SAUCE
SKU: SAU073




TRAEGER 'QUE BBQ SAUCE
SKU: SAU071




TEXAS SPICY BBQ SAUCE
SKU: SAU072


BESUCHE TRAEGER.COM FÜR ÜBER 1.500 REZEPTE AUF ENGLISCH UND UNZÄHLIGE AUF DEUTSCH ÜBERSETZT

GERÄUCHERTER WILDLACHS MIT WODKA-SALZLAKE

VORBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN

KÖCHZEIT
1 STD.

FÜR
6 PERSONEN

PELLETS
KIRSCH

ZUTATEN

225 ML BRAUNER ZUCKER
1 ESSELÖFFEL SCHWARZER PFEFFER
125 ML GROBES SALZ
225 ML WODKA

700 - 900 G WILDLACHS
1 ZITRONENSCHNEIBE
KAPERN

ZUBEREITUNG

In einer kleinen Schüssel braunen Zucker, Pfeffer, Salz und Wodka vermischen.

Lege den Lachs in einen großen wiederverschließbaren Beutel, füge die Marinade hinzu und massiere sie gut ein. Lasse den Lachs anschliessend für 2 bis 4 Stunden im Kühlschrank liegen.

Nimm den Fisch aus dem Beutel, spüle ihn ab und tupfe ihn mit Papiertüchern trocken.

Wenn du bereit zum Grillen bist, stelle die Temperatur deines Traeger Grills auf 80°C ein und heize bei

geschlossenem Deckel 15 Minuten lang vor. Um optimalen Geschmack zu erzielen, verwende Super Smoke, falls verfügbar.

Räuchere den Lachs 30 Minuten lang mit der Hautseite nach unten. Erhöhe dann die Grilltemperatur auf 105°C und grille für weitere 45 bis 60 Minuten. Gare bis die Kerntemperatur im dicksten Teil des Lachs 60°C erreicht hat und der Fisch beim Drücken mit einem Finger oder einer Gabel leicht abblättert. Serviere deinen Lachs mit Zitronen und Kapern. Guten Appetit!



GEBACKENER & GERÄUCHERTER APFELSTRUDEL

VORBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN

KÖCHZEIT
1 STD.

FÜR
6 PERSONEN

PELLETS
APFEL

ZUTATEN

1,8 KG ÄPFEL, GESCHÄLT, ENTKERNT UND DÜNN GESCHNITTEN
3 TEELÖFFEL ZITRONENSAFT
150 G ZUCKER
2 ESSELÖFFEL ALLZWECKMEHL
1 TEELÖFFEL ZIMT

1/4 TEELÖFFEL MUSKATNUSS
2 GANZE GEFRORENE KUCHENTEIGBÖDEN, AUFGETAUT
85 G APFELGEELE
6 TEELÖFFEL SCHLAGSAHNE

ZUBEREITUNG

Vermenge die Äpfel, Zitronensaft, Zucker, Mehl, Zimt und Muskatnuss in einer großen Schüssel.

Rolle den Kuchenteig zu zwei Kreisen mit einem Durchmesser von 28 cm aus. Lege einen Kreis in eine 23 cm Kuchenform (versuche den Teig nicht zu dehnen), vorzugsweise aus Glas. Bestreibe ihn mit dem Apfelgelee. Füge die Apfelmischung hinzu.

Befeuchte den Rand des Teigs mit Apfelsaft. Bedecke ihn mit dem oberen Teigkreis und drücke die Ränder zusammen, um sie zu versiegeln. Schneide den Teig zurecht und forme die Ränder nach Wunsch.

Mach mit einem Schälmesser mehrere kleine Einschnitte in den oberen Teig. Bestreibe den oberen Teil des Kuchens leicht mit der Sahne.

Wenn du bereit bist zu backen, stelle die Temperatur auf 230°C und heize den Grill 15 Minuten lang vor. Backe den Kuchen für 50 bis 60 Minuten, oder bis die Äpfel weich sind und der Teig goldbraun ist. Lasse deinen Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen. Serviere ihn warm oder bei Raumtemperatur. Lecker!

*Die Backzeit kann je nach eingestellter Umgebungstemperatur variieren.



WICHTIGES ZUBEHÖR



XXL BBQ SPATEL
SKU: BAC800



MEATER® PRO
RTE-MT-MP201



KIRSCH PELLETS
SKU: PEL347, 9 KG

WICHTIGES ZUBEHÖR



APFEL PELLETS
SKU: PEL415, 9 KG



PELLET VORRATSBEHÄLTER MIT DECKEL
SKU: BAC615



SILIKON-EINSTREICHPINSEL
SKU: BAC418

WHEN
SMOKE STARTS ROLLIN'
Traeger Grills
THE DRINKS
START FLOWIN'



TRAEBER
WOOD-FIRED GRILLS
ESTD. 87



TRAEBER GRILLS
ADVENTURE DIV.
No. 087

TRAEBER
STACKIN' RACKS

Est. 1987



TRAEBER

WHERE
THERE'S
SMOKE
THERE'S
FLAVOR

TRAEBER



TRAEBER

EST. 1987

WELCOME

TO THE

TRAEBERHOOD

ES IST IMMER SCHÖN, VON FREUNDEN ZU HÖREN - ZEIG UNS
DEINE KREATIONEN MIT #TRAEBERGRILLS UND #MEATER

BESUCHE TRAEBER.COM ODER LADE DIE TRAEBER APP FÜR IOS
ODER ANDROID HERUNTER, UM ZUGRIFF AUF TAUSENDE VON
REZEPTEN ZU ERHALTEN

GO PIG
OR GO
HOME

TRAEBER



TRAEBER

EST.

1987

TRAEBER

TRAEBER



GRILLS



@TRAEBERGRILLSGERMANY @TRAEBERGRILLS
@MEATERMADE

TRAEBER PELLET GRILLS

®/™ © 2025 Traeger Pellet Grills, LLC. All rights reserved.

© Wi-Fi is a copyright of wi-fi alliance. All rights reserved.

Für technische Hilfe oder Garantiefragen bitte Kontaktiere uns unter:

Deutschland +49 8000 002560 | Österreich +43 800 222799

oder email europesupport@traegergrills.com



LET THE
WOOD
TIMES
ROLL!



Traeger Grills

CATCH YOUR FISH AND EAT IT TOO

