

Grill & Zubehör

Was ist anders an diesen Gewürzen? ...



Altes Gewürzamt
Ingo Holland

Ingo Holland verwendet für seine Gewürze ausschließlich Grundgewürze bester Qualität, die zum größten Teil aus ganzen, also ungemahlten Grundprodukten gemischt und dann erst vermahlen. So wird die höchstmögliche Güte und Haltbarkeit gesichert. Das Aroma der Gewürze bleibt wesentlich länger kräftig, komplexer und besitzt mehr Dynamik als Mischungen, die aus vorher gemahlten Gewürzen gemischt werden. Von diesen Gewürzen benötigt man nur 40% der gewohnten Menge.

Preisgekrönter Autor,
Journalist, Koch-Lehrer
und TV-Moderator.



STEVEN RAICHLEN
BEST OF BARBECUE

Die Steven Raichlen Best of BBQ Zubehörlinie – entwickelt vom preisgekrönten BBQ-Autor aus den USA. Vom BBQ Besteck über Rib Racks bis hin zu Saucen und Wood Chips. Das ultimative Qualitätszubehör für ein perfektes Barbecue. Alle Produkte sind mit der Signatur des „Gladiators des Barbecue“ versehen.

schulze-gestaltung.de - NW-BBQ_01_01_2011



Das Grillfachgeschäft im Nordwesten!

Bei uns finden Sie alles aus dem Grillbereich – vom Buch bis zum Grill, vom Anzünder bis zum Zubehör.



Regelmäßige Kurse:

- ✓ Outdoorchef: Gourmet Grillseminar
- ✓ Weber Grillakademie: live Braten, Garen, Räuchern, Backen
- ✓ Wintergrillen: Erleben Sie wie Antipasti, Tapas und Co auf dem Grill entstehen.

So finden Sie schnell zu uns:



NORDWEST-BBQ.de
Grill • Zubehör • Lifestyle

Eröffnung:
5. März 2011



- ✓ Grillvorführung von Outdoorchef®
- ✓ verschiedene Grillstationen in der Anwendung
- ✓ diverse Probierstände
- ✓ Tasse Kaffee kostenlos
- ✓ Verlosung

Westersteder Straße 150 | 26655 Ocholt
Tel. 04409-972 85 83 | Fax 04409-8218
www.nordwest-bbq.de
Öffnungszeiten: Mo – Sa 9.00 – 19.00 Uhr

News No.1

Unser heißes Sortiment:

Wir sind ein seit 1992 selbständiger Familien- und Großhandelsbetrieb in Sachen Heißgetränke und Zubehör.

Unsere Kunden sind überwiegend Krankenhäuser, Altenheime, Kantinen, Büros, Gastronomie, Kioske etc.

In unserer hauseigenen Reparaturwerkstatt bieten wir seit 15 Jahren den kompletten Service für **Kaffeemaschinen und -vollautomaten** auch für den privaten Haushalt.

Jetzt haben wir zusätzlich aus unserer Leidenschaft einen 2. Beruf gemacht. Als **kompetentes Fachgeschäft** im Nordwesten bieten wir eine **umfangreiche Grill-Ausstellung**, eine herausragende Qualität in Sachen **Grill, Zubehör und Lifestyle**. Zu unserem **Service in Sachen BBQ** gehören auch Seminare, Fortbildungen und Vorführungen der bei uns ausstellten Premium-Grills.

Kommen Sie uns besuchen!

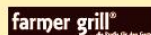


NORDWEST-BBQ.de
Grill • Zubehör • Lifestyle



Das Original seit 1952
– der Kugelgrill

Der Erfindung von George Stephen verdanken wir die heutigen Möglichkeiten beim Grillen, denn erst die **Erfindung des Deckels** eröffnete die ganze Welt der Grillvielfalt. Durch die Erfindung des Deckels wurde es möglich, den Grill wie einen Umluft-herd zu nutzen und schonendere Garmethoden – wie z.B. die **indirekte Grillmethode** – zu verwenden.



Knuspriges Grillieren auf Holz oder Holzkohle, schonendes Garen und Backen mit Wärmeluft, Braten, Kochen und Räuchern, formschönes Design im Country-Look, raffinierte Mobilität und dauerhafte Materialien – das sind die Garten-Grill-Profis für anspruchsvolles Grillieren.



Multitalente –
BBQ-Smoker



... ist mit vier Gussisenbrennern ausgestattet. Die Grillfläche, unterteilt in **Grillrost und Grillplatte**, ermöglicht Ihnen ein vielseitiges Grillen. Die ausklappbaren Seitenablagen bieten eine zusätzliche Arbeits- und Abstellfläche. Das pulverbeschichtete Fahrgestell verfügt über einen Unterschränk mit großzügigem Stauraum. Vier arretierbare Lenkrollen machen das Gerät mobil.

Der robuste Gasgrill von
OUTDOORCHEF ...



Eine neue, bisher nicht gekannte Geschmacks-welt! Ähnlich dem **Römertopf** funktioniert dieses „**Dicke grüne Ei**“. Das geschlossene Keramikgefäß gart Ihr Grillgut sehr schonend, dabei bleiben die Speisen **unvergleichlich zart und saftig**. Auch zum Backen, Braten, Räuchern und Kochen hervorragend geeignet.

Big Green Egg –
die Wieder-
geburt einer
3000 Jahre
alten BBQ-
Methode

