

 Primo
CERAMIC GRILLS



Het verhaal van Primo

Primo Ceramic Grills werd in 1996 opgericht door de Griek George Samaras. Terwijl zijn bedrijf groeide, bleef George er naar streven om de best mogelijke keramische barbecue op de markt te brengen, en daarbij de productie in de Verenigde Staten te behouden.

De liefde van George voor verbetering en innovatie leidde ertoe dat hij een ovaalvormige barbecue ontdekte die meer veelzijdigheid en efficiëntie bood bij het koken. De introductie in 2002 van de gepatenteerde ovaalvormige barbecue vestigde Primo als een belangrijke fabrikant op de markt van keramische barbecues.

Nick Bauer, president van Empire Comfort System, voerde over de jaren vele discussies met George over hoe Primo in de Empire familie kon worden opgenomen. Dit werd een realiteit in de herfst van 2019, toen Primo Ceramic Grills werd overgenomen door Empire Comfort Systems.

Empire Comfort Systems is een vierde generatie familiebedrijf dat werd opgericht in 1932. We zijn een toonaangevende fabrikant van verwarmingstoestellen voor gas en hout evenals gasbarbecues.

Empire is vastbesloten om de hoge kwaliteit van Primo waar George zo hard heeft aan gewerkt te handhaven en verder uit te bouwen dankzij productverbeteringen en een heel gamma aan gebruiksvriendelijke en nuttige accessoires.



PRODUCTVERBETERINGEN

Primo krijgt een upgrade

Bij het ontwerpen van de nieuwste Primo Grills hebben wij rekening gehouden met van de beste barbecue die de wensen en suggesties van onze klanten zoals een nieuw scharnier waardoor het deksel makkelijk kan geopend worden, een nieuwe regelbare luchtinlaat onderaan en regelbare rookuitlaat bovenaan om de temperatuur in het toestel nog beter onder controle te kunnen houden tijdens het bakken.

Met een nieuwe bovenste luchtregeling inclusief klep om uw maaltijd te beschermen tijdens het grillen onder alle weersomstandigheden, kunt u nu in elke situatie vol vertrouwen grillen. Met deze nieuwe Primo upgrades, wordt een al ongeëvenaarde barbecue nu zelfs nog beter.



BOVENSTE LUCHTREGELING

De nieuwe 6-standen aluminium regelklep bovenop maakt een meer precieze temperatuurbeheersing mogelijk. Hij beschikt ook over een kap voor grillen onder alle weersomstandigheden.



EENVOUDIG SCHARNIER

Het nieuwe scharnierontwerp vermindert de kracht die nodig is om het deksel te openen met 70%, wat grillen een makke maakt voor al onze Primo gebruikers.



KERAMISCHE BEVESTIGINGSKLEMMEN

Ons nieuwe ontwerp handvat integreert bevestigingsklemmen die helpen om het keramische deksel stevig op zijn plaats te houden.



ONDERSTE LUCHTREGELING

De nieuwe 5-standen luchtinlaatschuif onderaan stelt u in staat om de luchttoevoer naar de brandende houtskool tijdens het bakken perfect te kunnen regelen.

NIETS IS BETER DAN OVAAL



HET PRIMO GEPATENTEERDE OVALEN ONTWERP

De Primo Oval biedt u twee zeer duidelijke afgescheiden bakzones waarop u direct en indirect kunt bakken. Het lijkt wel alsof u een grill en een oven tegelijk gebruikt. Gril biefstukken op de directe zijde en rooster vis of groenten op de indirecte kant. Deze unieke manier van bakken biedt u de mogelijkheid om aan een kant van de Primo boven de gloeiende houtskool te grillen terwijl u aan de andere kant een lagere temperatuur bereikt om zo het zachtere voedsel zoals groenten en vis langzamer te garen.

Het omkeerbare grillrooster, de warmte reflector platen, de verhoogde rekken en andere accessoires bieden u meer dan 69 kookopstellingen. Uw Primo is klaar voor elke taak : roken van grote stukken vlees, het grillen voor grote evenementen of zelfs het bakken van een pizza voor de familie. Geen enkele ronde grill geeft u zo veel kookdiversiteit en bakruimte tegelijk.



WAAROM Kiest U VOOR PRIMO?

De wetenschap achter Primo's gepatenteerde ovale ontwerp

Meerdere kookmethoden



GRILLEN & DICHTSCHROEIEN

Direct koken | Een zone

Gebruik deze configuratie voor het grillen van vlees zoals biefstukken, kippenborst of ander voedsel dat het beste tot zijn recht komt door het direct bakken boven het houtskoolvuur.



GRILLEN EN ROOSTEREN

Direct & Indirect koken | Twee zones

Gebruik directe en indirecte kookzones om vlees te grillen op de directe zijde, terwijl u malse voedingsmiddelen als vis en groenten op de indirecte kant roostert.



BAKKEN, ROOSTEREN EN ROKEN

Indirect koken | Een zone

Gebruik deze opstelling voor indirect bakken zoals een oven of rookoven. Gril op lage tot middelhoge temperaturen voor het bakken van pizza of het roken van vlees. (Warmte-deflectoren/rekken vereist)



MAAK KENNIS MET PRIMO

PRIMO



PRIMO KWALITEIT

Gemaakt in de VS

Primo keramische barbecues worden in de VS gemaakt met de hoogste kwaliteit van keramiek. Het keramiek biedt superieur warmtebehoud, wat het mogelijk maakt om constante temperaturen te behouden, waarmee u sappig en mals voedsel kunt bereiden. Primo heeft kwaliteitsgecontroleerde productieprocessen, uitzonderlijke glazuren, en de hoogste graad van keramiek gecombineerd om een grill samen te stellen die de tand des tijds echt kan doorstaan.



VOED UW

SMAAKPAPILLEN



PRIMO GRILL OVAL X-LARGE (HOUTSKOOL)



Onze meest populaire keramische barbecue, en om een goede reden. Onze X-Large Houtskool Primo biedt het grootste kookgedeelte en de gepatenteerde ovale vorm biedt superieure kookefficiëntie en toegankelijkheid. Serveer voedsel aan een grote groep, bereid grote maaltijden voor de familie, of heb de ruimte om vrijwel alles wat u wilt voor uzelf te bereiden.

Grillspecificaties



Kookgedeelte: 400 sq in. | 2580 cm²



Optioneel roostersysteem:
280 sq in. | 1806 cm²



Temperatuurbereik: 66-454C+



Gewicht: 113 kg

Grilcapaciteit



8 hele kippen



12 biefstukken



10 spareribs



2 hele kalkoenen



20 hamburgers



12 maïskolven

PRIMO GRILL X-LARGE JACK DANIEL'S (HOUTSKOOL)



Onze exclusieve keramische grill viert de Amerikaanse inventiviteit, hoogwaardig vakmanschap en de onafhankelijkheid van grillers en barbecuers die onze passie voor geweldig eten en uitzonderlijke whiskey delen. De X-Large houtskool Primo, Jack's Daniel's editie, biedt hetzelfde grote kookgedeelte en gepatenteerde ovale vorm als onze standaard X-Large Primo, terwijl deze de traditie die voortkomt uit generaties Amerikaanse bedrijven omarmt.

Grillspecificaties



Kookgedeelte: 400 sq in. | 2580 cm²



Optioneel roostersysteem:
280 sq in. | 1806 cm²



Temperatuurbereik: 66-454C+



Gewicht: 113 kg

Grilcapaciteit



8 hele kippen



12 biefstukken



10 spareribs



2 hele kalkoenen



20 hamburgers



12 maïskolven



Primo en Jack Daniel's delen een gezamenlijke passie voor goed eten en uitzonderlijke whiskey. Daarom zijn wij bij elkaar gekomen om de Primo X-Large Jack Daniel's houtskoolgrill te creëren.



PRIMO GRILL OVAL LARGE (HOUTSKOOL)



Onze grote houtskool Primo Large is perfect om grotere hoeveelheden voedsel in een keer te bereiden. Met dezelfde gepatenteerde ovale vorm als onze X-Large Primo geniet u van uitstekende bakresultaten, efficiëntie en toegankelijkheid die alleen een Primo u kan bieden.

Grillspecificaties



Kookgedeelte: 300 sq in. | 1935 cm²



Optioneel roostersysteem:
195 sq in. | 1258 cm²



Temperatuurbereik: 66-454C+



Gewicht: 113 kg

Grilcapaciteit



6 hele kippen



8 biefstukken



8 spareribs



1 hele kalkoen



12 hamburgers



8 maïskolven

PRIMO GRILL JUNIOR (HOUTSKOOL)



Bereid u voor op een feestje onderweg ! De Primo Junior houtskool Grill heeft alle voordelen van de gepatenteerde ovale vorm in een kleinere uitvoering, die hem perfect maakt voor kofferbakfeesten, drijftochten of picknicks. Geniet van dezelfde superieure kookmogelijkheden, efficiëntie en toegankelijkheid als onze andere Primo's in een compact ontwerp dat hem perfect maakt om mee te nemen. Upgrade uw Primo Junior houtskool grill met een optioneel rekkensysteem en geniet van het grillen op een tweemaal zo groot kookgedeelte dan de grootste draagbare keramische grill.

Grillspecificaties



Kookgedeelte: 210 sq in. | 1335 cm²



Optioneel roostersysteem:
150 sq in. | 968 cm²



Temperatuurbereik: 66-454C+



Gewicht: 45 kg

Grilcapaciteit



3 hele kippen



4 biefstukken



4 spareribs



1 kleine hele kalkoen



8 hamburgers



6 maïskolven





PRIMO GRILL KAMADO (HOUTSKOOL)



Dit is waar Kamado grills zijn begonnen. Onze ronde Kamada houtskool Primo biedt de geweldige voordelen van koken op hoogwaardige keramiek in de traditionele vorm. De ronde vorm is perfect voor het vervangen van uw huidige ronde opstelling of voor het uitbreiden van uw nieuwe buitengrillmogelijkheden.

Grillspecificaties



Kookgedeelte: 280 sq in. | 1739 cm2



Temperatuurbereik: 66-454C+



Gewicht: 90 kg

Grilcapaciteit



4 hele kippen



6 biefstukken



4 spareribs



1 hele kalkoen



10 hamburgers



8 maïskolven





Alles-in-één serie

Kant en klaar en binnen de 30 minuten of minder te gebruiken.

De Primo Alles-in-één is ontwikkeld voor meer gemak. Het idee was om een reeks geselecteerde toestellen aan te bieden die binnen een paar minuten vanuit hun verpakking gebruiksklaar zijn. Deze serie biedt de Primo klant een kosteneffectieve manier om zowel een toestel als een aantal interessante accessoires tegelijk aan te kopen.

De vier geselecteerde modellen zijn de Oval XL, de Oval Large, de Oval Junior en de Oval Kamada die als stand-alone toestel met bepaalde accessoires werden aangeboden om u een snelle BBQ ervaring te bieden rechtstreeks uit de verpakking. Al wat u nog hoeft te doen is het toestel met houtskool te vullen, deze aanmaken en beginnen grillen.

Alles wat u nodig heeft om te beginnen in één doos

- | | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|--|
| ✓ Volledig samengestelde grill | ✓ Wagen met vergrendelbare wieltjes | ✓ Inklapbare zijtafeltjes |
| ✓ Grillpook | ✓ Roosterheffer | ✓ Warmteafleider & vuurhaardverdeler
<i>(alleen oval)</i> |

Primo Oval X-Large houtskool
Alles-in-één



Primo Oval Large houtskool
Alles-in-één



Primo Oval Junior houtskool
Alles-in-één



Primo Kamada houtskool
Alles-in-één



VOOR ONDERWEG?



PRIMO GO

Voor de Primo Oval Junior

De Primo GO houder & onderstel in combinatie met de Oval Junior overtreft alle andere draagbare keramische grills met 1350 cm² aan kookoppervlak. Voeg het optionele roostersysteem toe en het kookoppervlak schiet omhoog naar 2320 cm². Dat is meer dan twee keer zo groot als het kookgedeelte van de op een na grootste draagbare keramische grill.

Grillen, bakken, roosteren of roken voor 5-10 mensen waar u maar wilt. De Primo GO houder, GO onderstel en de Oval Junior grill worden afzonderlijk verkocht.



Met de Primo Oval Junior geplaatst



Primo GO houder



Primo GO onderstel

Grillspecificaties



Kookgedeelte:
210 sq in. | 1335 cm²



Optioneel roostersysteem:
150 sq in. | 968 cm²



Gewicht:
45 kg

HULPMIDDELEN DE SMAAK



KIES UW BASIS

Wagens

Onze stevige metalen wagenbak is bedoeld voor gebruik in combinatie met onze roestvrij stalen en polyester bovenbladen. Deze biedt een lage mand en duurzaamheid, bescherming en mobiliteit. De wagen heeft twee vergrendelbare wielen aan de voorkant om uw grill op zijn plaats te houden tijdens het koken.



Wagen en schappen
afzonderlijk verkocht
(X-Large weergegeven)



**Jack Daniel's uitvoering
Tweedelig Island bovenblad**
Compatibel met X-Large



Tweedelig Island bovenblad
*Compatibel met X-Large,
Large & Jr*

Tafels

De tafel met Cypress werkblad en Cypress grilltafel zijn ontworpen voor duurzaamheid en schoonheid. Tafels worden niet afgewerkt geleverd met vergrendelbare wielen om uw grill op zijn plaats te houden tijdens het koken. Keramische pootjes zijn inbegrepen om luchtstroom onder de grillbasis te creëren.



Cypress werkblad
Verkrijgbaar voor X-Large, Large & Jr
(Jr weergegeven)



Cypress grilltafel
Verkrijgbaar voor X-Large (X-Large
weergegeven)

Go & Go onderstel

De Primo GO is een tweedelige houder en onderstel voor de Oval Junior, wat het de grootste, draagbare keramische grill maakt die er is. Deze is ook geweldig voor thuisgebruik op uw terras of patio zonder dat hier een grilltafel of wagen bij nodig is.



Primo GO houder



Primo GO onderstel

Primo accessoires

Primo biedt een brede selectie aan accessoires, zodat u er zeker van kunt zijn dat uw eten geweldig smaakt!



Rotisserie

Verandert uw grill in een houtvuur rotisserie.
Verkrijgbaar voor XL, XL JD, LG, JR, & Kamado.



Rotisseriemand

Rooster en grill uw favoriete maaltijden zonder de rompslomp van het omdraaien. Vul eenvoudigweg de mand, draai aan uw rotisserie en laat uw favoriete maaltijd koken.
Verkrijgbaar voor XL, XL JD, LG, JR, & Kamado.



3-kantige rotisseriemand

Perfect voor het bakken van verschillende stukken vis, rundvlees, gevogelte of vul deze met groenten voor een heerlijke rotisseriemaaltijd. *Verkrijgbaar voor XL, XL JD, LG, JR, & Kamado.*



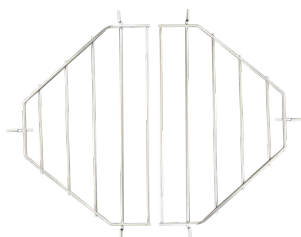
Rotisserie kebabhouder

Creëer perfect gekookte kebab met de gelijkmatige bakwijze die alleen een rotisserie kan bieden. *Verkrijgbaar voor XL, XL JD, LG, JR, & Kamado.*



Warmte deflector

Gebruik de keramische warmte deflector platen in combinatie met de warmte deflector roosters om uw Primo om te vormen tot een oven, rooster of rookoven. *Verkrijgbaar voor XL, XL JD, LG, & JR.*



Warmte deflector roosters

Plaats deze in de Primo houtskoolgrill om de warmte deflector platen vast te houden waarmee indirect bakken mogelijk wordt. *Verkrijgbaar voor XL, XL JD, LG, & JR.*



Ronde warmte deflector kit

Maak van uw Primo Kamada houtskoolgrill en oven, een roostertoestel en rookoven. Eén keramische plaat en steun inbegrepen. *Enkel verkrijgbaar voor Kamado.*



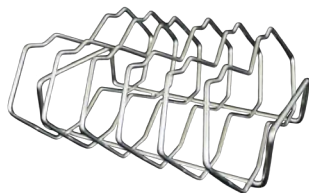
Vuurhaardverdeler

De gietijzeren vuurhaardverdeler zorgt ervoor dat u de vuurhaard kunt splitsen in twee afzonderlijke zones voor gelijktijdig direct en indirect koken. Beperk zo ook de hoeveelheid natuurlijke houtskookblokken. *Verkrijgbaar voor XL, XL JD, LG, & JR.*



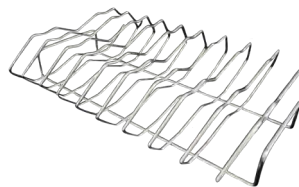
Verhoogd rek

Voeg tot twee roestvrijstalen verhoogde rekken toe om uw kookgedeelte aanzienlijk te vergroten. Een rek voegt meer dan 30% kookgedeelte toe en twee rekken voegen meer dan 60% toe. *Verkrijgbaar voor XL, XL JD, LG, JR, & Kamado.*



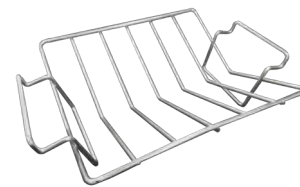
5-sleufs ribbenrek

Ons 5-sleufs ribbenrek stelt u in staat om 5 spareribs tegelijk te koken. *Verkrijgbaar voor alle grills.*



9-sleufs ribbenrek

Ons 9-sleufs ribbenrek stelt u in staat om 9 spareribs tegelijk te koken. *Verkrijgbaar voor XL Gas, XL, & XL JD.*



V-ribbenrek

Ons 5-sleufs ribbenrek stelt u in staat om 5 spareribs tegelijk te bakken. *Verkrijgbaar voor XL gas, XL, XL JD, LG, & Kamado.*



Pizza stenen/bakplaten

Te gebruiken voor het bakken van brood, casseroles, en houtovenpizza's. Verkrijgbaar in geglaazuurde & natuurlijke afwerking. 12" stenen zijn compatibel met XL, XL JD, LG & Kamado.



Gietijzeren schroeirooster

Het halvemaaanvormige schroeirooster is perfect voor het dichtschroeien van vlees en het vasthouden van sappen op de juiste temperaturen. Het biedt meer warmtebehoud, zelfs warmteverdeling en kortere bereidingstijden. Verkrijgbaar voor XL, XL JD, LG, & JR.



Gietijzeren bakplaat

Met de halvemaaan-vormige bakplaat met tweeledig doel, die een gladde en gegroefde kant heeft, kunt u bakken, dichtschroeien en sauteren. Het biedt meer warmtebehoud, zelfs warmteverdeling, en kortere bereidingstijden. Verkrijgbaar voor XL, XL JD, LG, & JR.



Kip-/kalkoenhouder

Voeg kruiden, specerijen, knoflook en uien toe aan water, sappen of bier in de houder om "beer can chicken" te maken. De kippenhouder is compatibel met alle grills. De kalkoenhouder is compatibel met XL, XL JD, LG & Kamado.



Halve lekbak

Lekbakken zijn onmisbaar om te voorkomen dat etenswaren in de houtskool lekken. Kunnen ook met water worden gevuld om het voedsel vochtig te houden gedurende een langere rookperiode. Verkrijgbaar voor XL, XL JD, LG, JR, & Kamado.



Natuurlijke blokken houtskool

Onze 100% natuurlijke blokken houtskool gemaakt van Amerikaans hardhout voor echte houtgestookte houtskoolsmak. Brandt warmer, langer, en schoner dan andere merken houtskoolblokken en briketten. 9 kg zakken.



Quick Lights aanmaakblokjes

Ontsteek onze 100% natuurlijke houtskoolblokken snel en eenvoudig aan met onze lucifervormige aanmaakblokjes. Strijk ze af ze als een lucifer en steek ze in de houtskool om uw grill eenvoudig en snel te ontsteken.



Grill tang

Verwijder eenvoudig uw bakroosters of rekken van de grill met een grill tang. Gemaakt van verchroomd staal voor jarenlang gebruik. Compatibel met alle grills.



Aspook

Een onmisbaar hulpmiddel om eenvoudig de as mee uit uw grill te verwijderen of om uw natuurlijke houtskoolblokken mee te roeren. Compatibel met alle grills.



Roosterreinigingsstaaf

Stalen reinigingsstaaf met roestbestendige laag en houten handvat voorzien van merklogo. Dit gereedschap verwijdert eenvoudig voedselresten van kookroosters zonder deze te beschadigen, waardoor roestvrijstalen borstels niet meer hoeven te worden vervangen en een mogelijk gevaar voor de gezondheid wordt voorkomen, doordat er geen borstelsdraden op het voedsel terechtkomen. Compatibel met alle grills.



Thermometer op afstand

Gebruik de Primo afstandsbediende digitale thermometer met dubbele sonde om de interne temperatuur van uw voedsel en de grilltemperatuur nauwkeurig te meten. Er zal een alarm hoorbaar zijn als de doeltemperatuur is bereikt of als de grill buiten het ingestelde bereik komt. Compatibel met alle grills.

Primo accessoires

Primo biedt een brede selectie aan accessoires, zodat u er zeker van kunt zijn dat uw eten geweldig smaakt!



Direct afleesbare thermometer

Meet nauwkeurig de interne temperatuur van uw voedsel op een groot, eenvoudig af te lezen scherm binnen de 2 a 3 seconden.



Beschermhoezen met/ zonder werkblad

Bescherm uw grill tegen weersomstandigheden met onze duurzame hoezen. Op maat gemaakt met een ingewerkt Primo logo voor elke grill. *Verkrijgbaar voor alle Oval inbouw grills..*



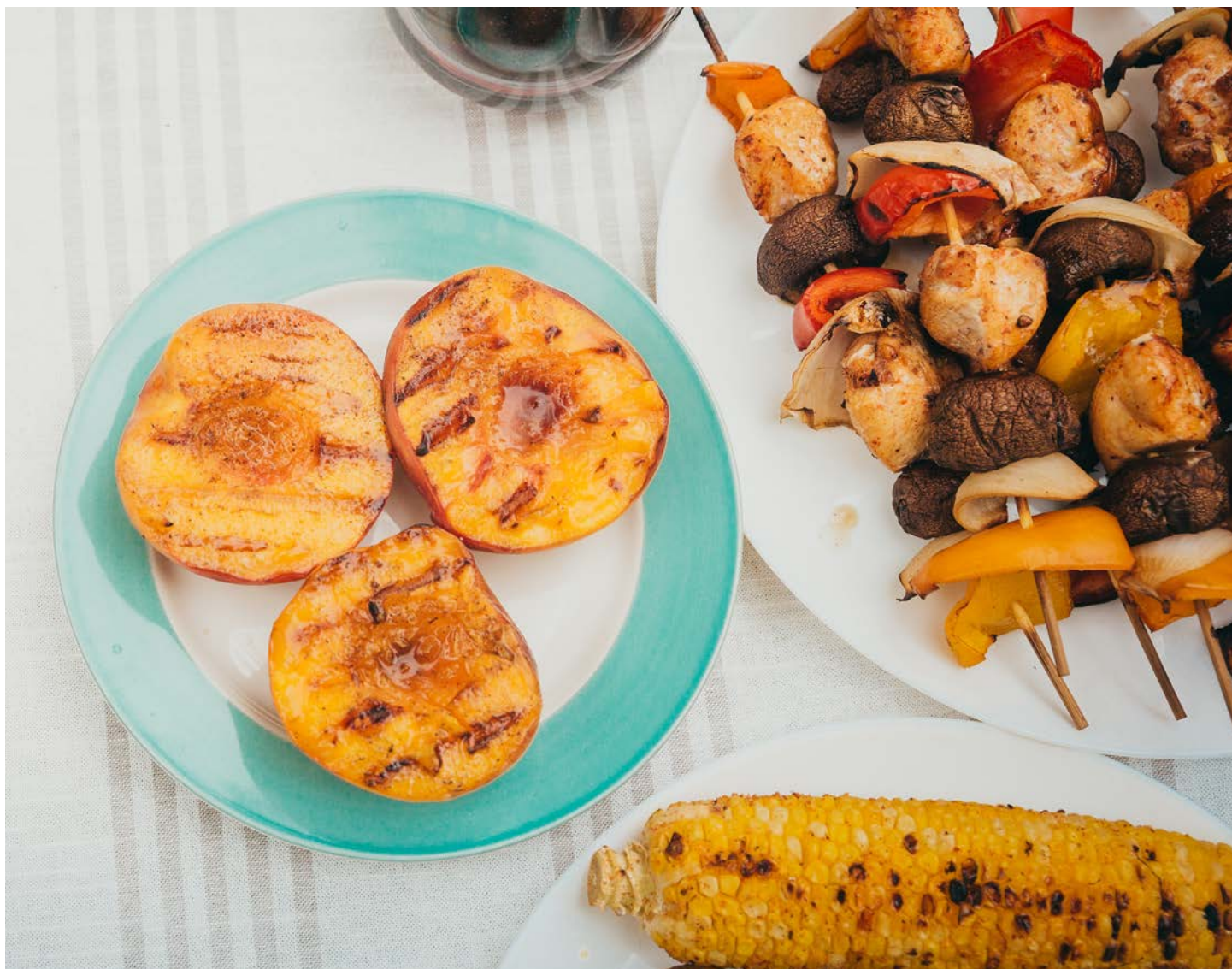
Alles-in-één hoes

Bescherm uw grill tegen weersomstandigheden met één van onze duurzame hoezen. Op maat gemaakt met een ingewerkt Primo logo voor elke grill. *Verkrijgbaar voor XL, LG, JR & Kamado*



Beschermhoes voor ingebouwde grill

Bescherm uw grill tegen weersomstandigheden met een van onze duurzame hoezen. Op maat gemaakt met een ingewerkt Primo logo voor elke grill. *Verkrijgbaar voor alle Oval inbouw grills.*







Doe mee aan het gesprek



primogrill.com

01085D 21/03/21