

## BBQ Holzpellets

Holzpellets sind kleine genormte Presslinge (Pellets) aus dem Rohstoff Holz. Diese können in einem Grill, dem Holzpelletgrill, an Stelle von Gas oder Holzkohle verbrannt werden und sorgen so für Hitze in dem Grill. Holzpellets verbrennen zu 99 % im Feuerraum und dabei entsteht eine sehr geringe Menge Asche.

Die heisse Luft vom Brenner und der Rauch werden in eine Grillkammer geleitet und sorgen so für ein schmackhaftes Raucharoma des Grillguts. Dank einem Vorratbehälter für die Pellets und einer vollautomatischen Pelletfördertechnik ist der Louisiana Holzpelletgrill gleich bequem und einfach zu bedienen wie ein moderner Gasgrill.

Für Grillieren, Barbecue, Backen oder Räuchern empfehlen wir ausschliesslich Hartholzpellets. Diese Holzpellets enthalten 100 % reines Sägemehl von Laubholz, verbrennen sehr effizient und geben Ihrem Grillgut ein würziges Raucharoma. Louisiana Hartholzpellets gibt es aus verschiedene Holzarten und diese sind erhältlich in 9,0 kg Säcken.

Mit die BBQ Pellets erhalten Sie den passenden Rauchgeschmack zu jeden Grill und BBQ Gericht. Unser Louisiana Grills Auswahl ist:

### Apfelbaum Pellets

Zartes und fruchtiges Aroma. Gut zu Huhn, Schweinefleisch und Wild.

### Hickory Pellets

Vollmundig und rauchig. Das traditionelle Holz für amerikanisches Barbecue. Gut zu Rinder- und Schweinefleisch.

### Competition Blend Pellets

Ein Mischung aus 25% Hickory, 50% Ahorn und 25% Kirsche ist ein empfehlenswertes Pellet für alles was Sie auf den Grill kochen.

### Kirschbaum Pellets

Süß-fruchtig, mit einem deutlichen Beigeschmack von Kirsche. Für Backen, Ente oder anderes Geflügel.

### Mesquite Pellets

Kräftig und rauchig im Aroma. Das beste Holz für einem würzigen TexMex BBQ.

### Pekannussbaum Pellets

Pekannussholz gibt ein reines, reiches und süsses Raucharoma, wie Hickory aber milder. Pekannuss Pellets empfehlen sich für grillen von Steaks, Schwein, Huhn, Meresfrüchte, Gemüse und Früchte.

### Whiskeyfass Pellets

Ein Mischung aus aus 80% reines Eiche und 20% Eiche aus gebrauchten Whiskeyfässer gibt ein mildes und leicht süsses Raucharoma. Perfekt für Spar Ribs, Rind, Lamm, Schwein und Huhn.

### Erlenholz Pellets


Dezenter Rauchgeschmack mit einem Hauch von Süße. Für Fisch, Geflügel und helles Fleisch

### Hersteller

Dansons, Inc.  
14608 - 134 Avenue  
T5L 4T4 Edmonton  
Alberta CANADA

[www.louisiana-grills.com](http://www.louisiana-grills.com)

### Händler

  
Klaus Wimmer  
Steinfeldstraße 14  
A-4654 Bad Wimsbach-Neydharting  
T 0664 75023063  
M office@almtalgrill.a  
W www.almtalgrill.at



# Louisiana Grills und Smokers

**WORLD CLASS BBQ  
IN  
YOUR OWN BACKYARD!**

# LG SERIES

Der **LG Series Holzpelletgrill** ist Ihre erste Wahl, wenn Sie einen exzellenten Grill suchen, mit dem Sie Backen, Garen, Schmoren, Räuchern, Grillen und BBQ Kochen können. Das schonende Kochen über indirekte Hitze und mit sehr reinem Raucharoma, ermöglicht Ihnen ein Kocherlebnis womit Sie sich mit den besten BBQ Köchen vergleichen können. Egal ob Sie 18 Stunden lang ein Pulled Pork braten oder nur schnell Shrimps grillen, LG Series ermöglicht ein einfaches Kochen mit sicherem Kochresultat.

Aus drei Modelle mit einer Grillfläche von 0.45 m<sup>2</sup> bis 0.71 m<sup>2</sup> können Sie genau die richtige Grösse für Ihre Bedarf auswählen. Die Grillrost aus Gusseisen ist exklusiv und gleichzeitig einfach zu reinigen. Eine zweite Grillebene gehört als standard zu LG Series Grill.

Alle Modelle benutzen die Digital Control Center Kontrolleinheit. Mit dieser können Sie Ihre gewünschte Grilltemperatur genau einstellen. Die Temperatur ist von Heissräuchern mit 76 °C bis zum Grillen mit 315 °C möglich. Dazu können Sie mit den mitgelieferten Kernthermometer die Garreife Ihres Gargutes beobachten.

Der Flame Broiler Schutzblech ermöglicht im gleichen Grill sowohl indirektes als auch direktes Grillen über der offenen Flamme. Mit einen Handgriff schalten Sie von indirektem Garen auf direktes Braten um.

## Zubehör

Für unsere LG Series gibt es folgendes Zubehör, mit dem Sie Ihren Grill, gemäss Ihren Bedürfnissen anpassen können.



Digital Control Center



XL Pelletvorratbehälter



Seitentisch in schwarz



Voderer Tisch in Edelstahl



Flame Broiler



Wetterfeste Abdeckung



LG-700

Spezifikationen	
Grillfläche	63 x 48 cm + 63 x 24cm
Gewicht	64 kg
Pelletverbrauch	600 - 1800 g/Stunde
Grilltemperatur	76 - 315 °C



LG-900

Spezifikationen	
Grillfläche	80 x 48 cm + 80 x 24cm
Gewicht	72 kg
Pelletverbrauch	600 - 1800 g/Stunde
Grilltemperatur	76 - 315 °C



LG-1100

Spezifikationen	
Grillfläche	95 x 48 cm + 95 x 24cm
Gewicht	81 kg
Pelletverbrauch	600 - 1800 g/Stunde
Grilltemperatur	76 - 315 °C