



American Made.  Amazing Flavor.

## PRIMO CATALOGUS

Ceramische grill & toebehoren



Made in USA

Speciaal ontworpen voor hen die buiten koken en bakken een unieke ervaring vinden, die hun tuin als hun eigen domein aanzien waar ze kunnen relaxen en ontsnappen aan het hectische en veeleisende van iedere dag en aan de prestatieplicht waar we allemaal moeten aan voldoen. Ontworpen voor de buitenchef die houdt van bakken op een houtvuur en het een echte uitdaging vindt om hiermee een culinair hoogstandje te bereiden. Ook voor de weekend griller die samen met familie en vrienden in zijn tuin wil genieten van een heerlijk zelfbereid etentje. Beleef de Amerikaanse vindingrijkheid, het vakmanschap en de drang naar onafhankelijkheid en gun uzelf een echt feestelijke traktatie.



Toen George Samaras in 1986 zijn dienstplicht als apotheker in het Griekse leger had volbracht zocht hij een manier om carrière te maken in het leven en keerde hij terug naar zijn oude liefde: de zee. Hij begon deel te nemen aan zeilbootraces en werd kapitein op een yacht waarmee toeristen uitstappen deden langs de Griekse eilanden.

In 1988 ontmoette hij zijn toekomstige vrouw Kelly, een jonge Amerikaanse die met haar familie op vakantie was. Haar familie had Georges' boot gecharterd voor een uitstap op zee. George was weg van Kelly en bleef met haar in contact zelfs na haar terugkeer naar Amerika.

Uiteindelijk verhuisde Kelly naar Griekenland en de twee trouwden. Zeven jaar later besliste het paar naar de US te verhuizen.

Georges' schoonvader had een Kamado BBQ en op Thanksgiving roosterde George voor het eerst een kalkoen op dit toestel.

Hij stond versteld van de heerlijke smaak van de vogel die hij bereid had op de Kamado. Nog nooit had hij op een dergelijke manier geroosterd en met wat voor een resultaat.

Hij kocht een Kamado voor zichzelf en begon deze intensief te gebruiken. Hij was zo enthousiast dat hij er zijn familie in Griekenland van vertelde en hij begon de toestellen één voor één aan hen te verkopen. Uiteindelijk had hij een cliënteel van 80 mensen die zulk een toestel wensten aan te schaffen. Hij vroeg de toenmalige fabrikant of hij de Kamado mocht aankopen en uitvoeren naar Griekenland. Het werd hem geweigerd.

Doch niet getreurd. George had een gat in de markt gevonden en besloot om zelf Kamado's te gaan maken. Vanuit verschillende hoeken werd hem verteld dat hij voor een onmogelijke taak stond. George hield echter vol en na een aantal jaren van ontwikkelen en testen vond hij uiteindelijk de juiste ceramische mengeling voor zijn eigen toestellen.

In 1996 was hij klaar voor zijn eerste ceramische grills. Samaras koos voor de naam "Primo" wat in het Italiaans "de beste" betekent.

Hij huurde zijn eerste productieplant, een ruimte van 650 m<sup>2</sup>. Om wille van de beperkte ruimte kon hij slechts 2 toestellen tegelijk maken en moest hij van de ene kant van de stad naar de andere rijden om een oven te vinden om zijn ceramische toestellen te laten bakken.

Tijdens de daarop volgende jaren werden zijn Kamado's meer en meer bekend en gewild om wille van hun kwaliteit en omdat ze de enige ceramische grills waren die volledig in de USA gemaakt werden. Samaras bleef echter gepassioneerd zoeken naar verbetering van zijn ceramische toestellen en naar vernieuwende producten in de branche.

In 2000 produceerde hij zijn eerste ceramische Primo gasgrill. Zijn idee was om de eigenschappen van een ceramische grill, het lang bewaren van de warmte en het sappig houden van het vlees tijdens het bakken, te combineren met het gemak van een gasgestookte BBQ. Dit was iets waar zo vele BBQ-liefhebbers naar verlangden.

Het resultaat was verbluffend en nooit gezien in de BBQ-wereld. Op korte tijd werden er meer dan 700 zulke toestellen verkocht. Na een paar jaren werd de productie er van echter stopgezet enerzijds wegens assemblage problemen en anderzijds om wille van transport moeilijkheden.

George bleef echter zoeken en keek verder dan de bekende ronde vorm van de traditionele Kamado. Hij ontdekte dat een ovalen vorm veel meer kookmogelijkheden heeft en meer rendement biedt. Deze revolutionaire ontdekking veranderde Primo voor altijd.

De introductie van de wereldwijd gepatenteerde ovalen vormgeving van Primo in 2002 zette Primo helemaal op de kaart als één van de belangrijkste leidinggevende fabrikanten van ceramische grills.

Vandaag is het hoofdkwartier van Primo gevestigd in een fabriek van 85000 m<sup>2</sup> in Tucker Georgia waar de toestellen worden gemaakt en zijn de Primo Grills and Smokers in meer dan 27 landen over heel de wereld beschikbaar.





### Met trots gemaakt in de USA 4 Van de 5 Amerikanen verkiezen producten van eigen bodem \*



Primo is de enige ceramische BBQ volledig in Amerika geproduceerd. Primo gebruikt materialen uit Amerika. Het bakken van het ceramische materiaal en de volledige montage en assemblage gebeurt in de fabriek in Tucker Georgia.

Primo is uitermate fier op de Amerikaanse vindingrijkheid, het Amerikaanse vakmanschap en de kwaliteit van iedere ceramische grill die uit de fabriek naar de eindklant vertrekt.

Verbazend genoeg worden alle andere ceramische BBQs van alle belangrijke merken helemaal of voor een groot gedeelte in het buitenland geproduceerd of aangekocht waardoor er weinig of geen kwaliteitscontrole tijdens het productieproces is.

### Gepatenteerde ovale vormgeving

De unieke en wereldwijd gepatenteerde ovale vormgeving biedt u de hoogst mogelijke flexibiliteit bij het koken en geeft u meer rendement dan gelijk welke andere ceramische BBQ. Er zijn 2 verschillende kookzones, één op iedere helft van het bakrooster. Beide zones kunt u gelijktijdig gebruiken.

Grill uw steaks op de directe bakhelft en gaar uw groenten op de andere indirecte helft.

De ovale vorm maakt het kookoppervlak uitermate efficiënt waardoor u makkelijker bij het te bakken vlees en de te garen groenten komt. Er kan meer vlees of groenten op het ovale rooster gelegd worden dan bij een ronde Kamado, meer steaks, meer worsten, grotere braadstukken, meer ribbetjes tot zelfs hele kippen of een grote kalkoen toe. Grill, bak, rooster of rook meer in één keer.

### Primo, de beste in de categorie Beperkte Levenslange Waarborg ondersteund door een 20 jarige garantie.

Primo is de enige die ceramische grills maakt met een Gelimiteerde Levenslange Waarborg geruggesteund door een 20 jarige garantie.

Verrassend genoeg is het niet de firma die zelf bepaalt wat "Levenslange Waarborg" betekent. Iedere Amerikaanse staat afzonderlijk bepaalt dit.

Sommige staten stellen zelfs dat "Levenslange" waarborg slechts over een zeer beperkt aantal jaren loopt. Wij zorgen er voor, met onze 20 jarige gelimiteerde garantie, dat u verzekert bent van vele jaren gebruik en bakplezier van uw nieuw aangekochte Primo grill.

\* Consumer Report Magazine February 2013.

### Verbluffende smaak

Samen met onze eerste kwaliteit ceramiek en onze natuurlijke Primo houtskool wordt het vlees verbluffend sappig gehouden met dat kleine tikkeltje houtskool aroma. De ceramische schelp doet het op een Primo gebakken vlees zijn sappigheid bewaren in tegenstelling tot metalen BBQs dewelke het vocht uit het vlees trekken. Onze houtskool is gemaakt van Amerikaans hardhout en injecteert die lichte zachte rooksmak in uw gerechten.

### De uitzonderlijke temperatuur controle

Maak zalm klaar op 65°C of bereid smakelijke ribbetjes op een temperatuur van 450°C. U kunt ook op lage temperatuur en langzaam gaan bakken bij voorbeeld om een speenvarken of een lamsbout te bereiden.

### Makkelijk aan te maken & snelle opwarming

U kunt al beginnen bakken na 15 minuten, eigenlijk net zo snel als met een gas-BBQ. Een bijkomend voordeel van onze natuurlijke houtskool is dat de restanten houtskool in uw BBQ opnieuw kunnen aangemaakt worden om meermaals te gebruiken, dus zuinig in verbruik.

### Makkelijk onderhoud en zelfreinigend

Primo ceramische BBQs doen het praktisch allemaal zelf. Periodiek nazicht zorgt er voor dat uw Primo er voor jaren perfect uit zal zien en u er "for ever" zult van kunnen genieten. Onze grills werken als een zelfreinigende oven.

### Weersbestendig

De Primo grills zijn ontworpen voor een leven in de buitenlucht in gelijk welke klimaat. Onze ceramiek, de geëmailleerde afwerking en het gebruikte materiaal weerstaan aan de meest extreme weersomstandigheden. Onze grills worden de wereld rond gebruikt bij grote warmte, hoge vochtigheid, regen, wind, sneeuwval en zelfs bij temperaturen tot ver beneden het vriespunt. Geniet van de zekerheid en de ongeëvenaarde prestaties van uw Primo waar ook ter wereld.

### Eerste keuze ceramiek

De Primo BBQs zijn gemaakt van een speciale mengeling ceramisch materiaal, eigen aan Primo, om een maximum aan warmte te bekomen en toch het vleesnat in het voedsel te behouden. Dit in combinatie met een zeer strenge kwaliteit controle tijdens het productieproces en de ongeëvenaard makkelijk en perfect af te stellen baktemperatuur, maken onze ceramische grills behoorlijk efficiënter dan gelijk welke andere ceramische grill. U gebruikt minder brandstof, de gewenste temperaturen zijn vlugger bereikt en de baktijden worden flink ingekort Dit alles is Primo.



# De Primo variaties



## Niet te evenaren kookvariaties

Onze Primo Grills and Smokers kunnen gebruikt worden als grill, oven, BBQ en rooktoestel. Het uniek en wereldwijd gepatenteerd ovale design zorgt voor een superieure convectie en resulteert in opmerkelijk precieze en efficiënte bakprestaties. Vergeten we daarenboven de makkelijke bereikbaarheid van het te bakken vlees of de te garen groenten niet.

Grill steaks waarbij het water je in de mond komt, bak hout gestookte pizza's, rooster een hele kalkoen of rook een braadstuk mals en sappig tot in de perfectie. Met Primo zijn er oneindig veel mogelijkheden.

Er zijn meer dan 69 verschillende manieren om van uw Primo te genieten gebruikmakend van de verschillende accessoires: bakroosters, keerplaten, rekken om het bakoppervlak te vergroten en nog vele andere interessante toebehoren.



Koude lucht wordt in het toestel gezogen door de luchtopening onder het rooster. Deze wordt opgewarmd door de gloeiende houtskool en circuleert rond het eten alvorens langs de rookuitlaat bovenaan te ontsnappen. De ceramische schalen helpen om het vlees en de groenten sappig en mals te houden.

## Populaire Kook Configuraties

Gril steaks waarbij het water je in de mond komt, bak authentieke hout gestookte pizza's, rooster kalkoen of rook een rundsgebraad tot in de perfectie. Alles en elk recept kan bereid worden op de Primo. Primo biedt eindeloze mogelijkheden.

Met een Primo Gril kan je grillen, bakken, roosteren, roken, dichtschroeien, smoren, sauteren, bbqen, caraméliseren, flamberen, stoven, fricasseren, bakken in een pan, blancheren, pocheren, gratineren, sudderen, stoven, roerei bakken en nog meer.



Grillen en schroeien



Grillen en roosteren



Bakken en roosteren



Grillen en roosteren



Bakken, Roosteren, Roken



## Specificaties:

Gewicht.....	113.40kg
Kookoppervlak .....	2,580cm <sup>2</sup>
Optioneel rekkensysteem .....	1,806cm <sup>2</sup>
Totaal kookoppervlak.....	4,386cm <sup>2</sup>
Bakrooster .....	47cm x 64cm
Temperatuurbereik .....	66°C—454°C+

## Eigenschappen:

- < Wereldwijd gepatenteerde ovaal vormgeving
- < Eerste kwaliteit ceramiek
- < Omkeerbaar bakrooster
- < Optionele Jack Daniëls tafel
- < Optioneel rekkensysteem en toebehoren



Made in USA

De **Jack Daniëls Ovaal XL Serie 400** is ons paradepaardje. Deze grill vertegenwoordigt Amerikaans vernuft, kwaliteit, vakmanschap en de onafhankelijke spirit van onze grillers en BBQ-ers die onze passie voor lekker eten en een buitengewone whiskey delen.

Verkrijgbaar als grill alleen of met een origineel Jack Daniëls tafelblad, of met Jack Daniëls zijtafeltjes voor een Primo cart (zoals op de afbeelding) of met gelijk welk ander XL model tafel.



# Primo Ovaal XL Serie 400



## Specificaties:

Gewicht.....	113.40kg
Bakoppervlak .....	2,580cm <sup>2</sup>
Optioneel rekkensysteem .....	1,806cm <sup>2</sup>
Totaal bakoppervlak .....	4,386cm <sup>2</sup>
Bakrooster .....	47cm x 64cm
Temperatuurbereik .....	66°C—454°C+

## Eigenschappen:

- < Wereldwijd gepatenteerde ovaalvormige vormgeving
- < Eerste kwaliteit ceramiek
- < Omkeerbare bakroosters
- < Optioneel rekkensysteem en toebehoren



Made in USA

Niet te verwonderen dat de **Ovaal XL Serie 400** één van onze meest populaire ceramische grills is. Het toestel biedt u het grootste bakoppervlak en de wereldwijd gepatenteerde ovaalvormige vormgeving zorgt voor een extreme bakkwaliteit. Alle vlees of groenten zijn er makkelijk op te leggen, te draaien en van het bakrooster af te nemen. Gril, bak, rooster of rook wat u maar wenst. Speciaal ontworpen voor de BBQ-er die houdt van lekker eten.

Beschikbaar als BBQ alleen of met een optionele Primo "kar met mand" en tafelblad met 2 bekerhouders (zoals op afbeelding rechts) of met één van onze andere Ovaal XL tafel of carts.







### Specificaties:

Gewicht.....	68.95kg
Bakoppervlak .....	1,935cm <sup>2</sup>
Optioneel rekkensysteem .....	1,258cm <sup>2</sup>
Totaal bakoppervlak .....	3,193cm <sup>2</sup>
Bakrooster .....	38cm x 56cm
Temperatuurbereik .....	66°C—454°C+

### Eigenschappen:

- < Wereldwijd gepatenteerde ovaalvormige vormgeving
- < Eerste kwaliteit ceramiek
- < Omkeerbare bakroosters
- < Optioneel rekkensysteem en toebehoren



Made in USA

De **Ovaal large Serie 300** is perfect om grote hoeveelheden te bereiden: grill, bak, rooster of rook. Vergroot indien nodig uw bakoppervlak met een optioneel verhoogd bakrooster. Andere voordelen zijn een regelbare gietijzeren rookuitlaat, een makkelijk af te lezen thermometer, omkeerbare bakroosters en een roestvrij stalen luchtinlaat onderaan.

Het toestel is verkrijgbaar als grill alleen of met een optionele "kar met mand" en zijtafels met 2 bekerhouders (zie foto rechts) of met een andere Ovaal Large tafel of cart.



# PRIMO Ovaal Junior Serie 200



## Specificaties:

Gewicht.....	45.36kg
Bakoppervlak .....	1,355cm <sup>2</sup>
Optioneel rekkensysteem .....	968cm <sup>2</sup>
Totaal bakoppervlak .....	2,323cm <sup>2</sup>
Bakrooster .....	34cm x 47cm
Temperatuurbereik .....	66°C—454°C+

## Eigenschappen:

- < Wereldwijd gepatenteerde ovaalvormige vormgeving
- < Eerste kwaliteit ceramiek
- < Omkeerbare bakroosters
- < Optioneel rekkensysteem en toebehoren



Made in USA

De **Ovaal Junior Serie 200** is verrassend groot als het op zijn kookcapaciteiten aankomt. In feite kunnen er makkelijk 2 kalkoenen van 3kg tegelijk op bereid worden. Het is een perfecte BBQ. De Junior kan zelfs dienen als aanvulling voor uw gas BBQ. De voordelen zijn: een regelbare gietijzeren rookuitlaat, een makkelijk af te lezen thermometer, omkeerbare bakroosters en een roestvrij stalen luchtschuif onderaan.

De Junior is verkrijgbaar als BBQ alleen of met een Primo "kar met mand" en zijtafels (zie afbeelding rechts, met een teaktafel, met een compact cipres tafel of met een cart.





**All-In-One** bevat: toestel, cradle, zijtafels, aspook en roostertang. Is ook als BBQ alleen zonder dit alles te verkrijgen.

### Specificaties:

Gewicht.....	108.86kg
Bakoppervlak .....	1,739cm <sup>2</sup>
Bakrooster diameter .....	47cm
Temperatuurbereik .....	66°C–454°C+



Made in USA

### Eigenschappen:

- < All-In-One pakket
- < Eerste kwaliteit ceramiek
- < Optioneel rekkensysteem en toebehoren

De **Primo Kamado All-In-One** is onze traditionele 47 cm ronde Kamado-stijl ceramische grill. Hij heeft een ergonomische handvat, een nieuwe cradle stand, voedselveilige zijtafels, een aspook en een roostertang. daarenboven heeft de Kamado een regelbare gietijzeren rookuitlaat, een makkelijk af te lezen thermometer, omkeerbare bakroosters en een roestvrij stalen luchtschuif onderaan.





## Metalen kar met mand & roestvrij stalen zijtafels

Onze sterkste en meest duurzame tafel. De basis ervan dient als universele kar voor onze bovenbladen en zijtafels. Bestaat voor: XL 400, LG 300, JR 200 (getoond met XL400)

### Onze tafelbladen:

Gemaakt van het sterkste materiaal en UV bestendig voor de ergste weersomstandigheden. Voedsel- en vlekveilig, schimmelvrij.



**Jack Daniëls Editie Tafelblad in 1 stuk**  
Tafelblad met 2 bekerhouders. Bestaat voor XL400.



**Jack Daniels Editie 2 Zijtafels**  
Bestaat voor iedere XL400.



**Tafelblad in 1 stuk**  
2 Bekerhouders Bestaat voor XL400, LG300.



**2 Zijtafels**  
Bestaat voor XL 400, LG 300, JR 200.

New for 2016



## Primo GO en GO Base

De Primo Go is een tweedelige cradle en basis voor de Ovaal Junior. Deze maken van de Junior 200 de grootste beschikbare ceramische grill. Je kunt dit toestel gewoon thuis op je terras gebruiken zonder daarbij een speciale tafel of kar nodig te hebben.



## Ciprestafel met vast werkblad

Ciprestafel met vast werkblad Speciaal gemaakt voor extra werkruimte en handige opslagruimte. Moet gemonteerd worden. Beschikbaar voor XL 400, Large 300, Junior 200, (afgebeeld met Junior 200).



## Met de hand gemaakte cipres grill tafel

Stevig en mooi. Moet gemonteerd worden. Beschikbaar voor XL 400, Junior 200, Kamado (afgebeeld met XL 400).



## Compact cipres tafel

Speciaal ontworpen om op kleinere terrassen of balkons te plaatsen. U hoeft geen esthetische toegevingen te doen. Moet gemonteerd worden. Bestaat voor XL400.

## Bijkomende tafeloctie

### • Cipres tafel Multi

Met haar 2.25 m lengte kunnen er in deze tafel een XL 400 en JR 200 gezet worden.

XL 400 en JR 200 gezet worden voor evenementen. Moet gemonteerd worden.

### • Cipres voorbereidingstafel

Met haar breedte van 1 m is deze tafel perfect voor meer werkruimte. Te monteren.

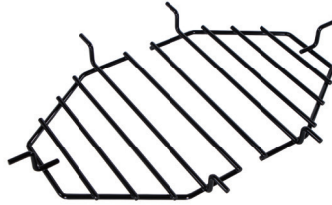


*\*Bij alle houten tafels zitten 4 ceramische voetjes om een luchtstroom te creëren tussen de grill en de tafelbasis.*



### Warmte deflectoren

Vormt uw grill om tot een oven om te roosteren en te roken. Voor het gebruik zijn er steunen nodig. Ieder model heeft zijn eigen model.



### Warmte deflector druiprek

Steun voor warmte reflectoren voor indirect bakken. Er kan een druippan op gezet worden. Ieder heeft zijn eigen model.



### Warmte deflector (Kamado)

Maakt een oven, een rooster of een rooktoestel van uw Kamado. In iedere box zit een ceramische plaat en een steun. *De steun is apart verkrijgbaar Alleen Kamado.*



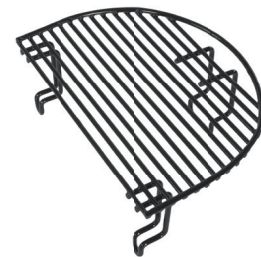
### 100% Natuurlijke Houtskool

Amerikaans hardhout voor een echte houtskool smaak. Brandt heter en langer dan andere houtskool of houtskool briketten. 9 kg per zak.



### Pizza stenen

Brood bakken, warme hapjes en houtgebakken pizza. Zowel geëmailleerd als onbehandeld verkrijgbaar. Bestaat in 2 afmetingen: 40 cm voor XL400, LG300 en Kamado. 33 cm voor JR200.



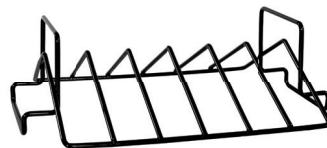
### Verhoogd kookrek

Met 2 verhoogde kookrekken kunt u het bakoppervlak bijna twee keer zo groot maken op gelijk welke Primo BBQ. De verhoogde kookrekken zijn per stuk verpakt. Er bestaan aparte verhoogde kookrekken voor de XL 400, LG 300, JR 200.



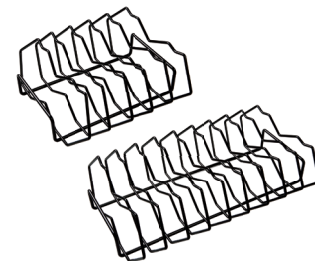
### Aanmaakblokjes

Maak snel en makkelijk onze 100% natuurlijke houtskool aan. Strijk er mee over de zijkant net als met een lucifer en leg ze brandend tussen de houtskool.



### V-rek

Rooster of rook grote stukken gebrad. Draai het om en u kunt het gebruiken voor ribbetjes. Bestaat voor XL400, LG300, Kamado.



### Ribbetjes rek 5 stuks\* 9 stuks\*\*

Makkelijk schoonmaken door de porseleinen coating. Een rek per box. \*Bestaat voor XL400, LG300, JR200 en Kamado  
\*\*Bestaat voor XL400 Beide rekken kunnen tegelijk in de XL400 om 14 ribben tegelijk te bakken.

# Primo accessoires



## Hoezen voor Grills

Bescherm uw grill tegen de elementen speciaal gemaakt voor iedere grill zowel in een cradle als in tafels.



## Elektronische thermometer

Meet de temperatuur van de grill en het vlees. Er gaat een alarm af als de gewenste temperatuur bereikt werd of als de grill buiten de geprogrammeerde temperatuur zit.



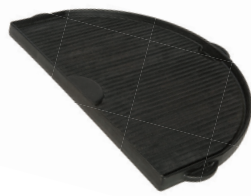
## Kip en Kalkoen sitters

Speciaal ontworpen om meer smaak en sap te geven aan volledige kippen of kalkoenen. Steek er kruiden of marinades in of maak "beer can chicken" Kan op iedere grill.



## Gietijzeren rooster

Perfect om vlees te "tekenen" of dicht te schroeien om de jus bij hoge temperaturen in het vlees te houden. Bestaat voor XL400, LG300, JR200.



## Gietijzeren bakplaat

Onze bakplaat met effen en geribbelde kant heeft als doel te bakken of te schroeien. Bestaat voor XL 400, LG 300, JR 200.



## Gietijzeren verdeler

Zware gietijzeren verdeler om 2 zones te creëren om tegelijk direct en indirect te koken. Bestaat voor XL400, LGJOO, JR200.



## Sausjes en kruiden

Niet verkrijgbaar in Europa.



## Aspook

Een noodzakelijk hulpmiddel om de as onder het stookrooster vandaan te trekken of om de houtskool op te poken.



## Griltang

Neem uw bakrooster of enig ander rek makkelijk uit de grill. Gemaakt van verchroomd staal voor een lange levensduur.



## Schoonmaak tool voor het bakrooster

Het V-vormig vorkje neemt voedselresten weg van het bakrooster zonder het porseleinen oppervlak ervan te beschadigen.



## Vervangkit voor het vilt

Deze vervangkits zijn uiterst duurzaam en zijn er op voorzien om jaren mee te gaan.



Primo Ceramische Grill zijn met trots gemaakt in de  
USA verkrijgbaar in de hele wereld.



Australie



Oostenrijk



Wit Rusland



Belgie



Bulgarije



Canada



Czech Republic



Denemarken



Estonia



Finland



Frankrijk



Duitsland



Greece



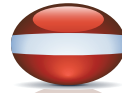
Griekenland



Ierland



Israël



Letland



Litouwen



Mexico



Nederland



Nieuw Zeeland



Noorwegen



Polen



Portugal



Roemenië



Rusland



Saoedi Arabië



Servië



Zweden



Zwitserland



Oekraïne



Verenigde Arabische  
Emiraten



Verenigd Koninkrijk



Verenigde Staten



PrimoGrill.com



American Made. Amazing Flavor.



Primo University

3289 Montreal Industrial Way, Tucker, GA 30084 • 770.492.3920 • PrimoGrill.com

©2015 Creative Ceramic Technologies, Inc. Alle rechten voorbehouden. Kan aangepast worden zonder voorafgaand bericht.

versie 5/16 BE