



American Made.  Amazing Flavor.

PRODUCT CATALOGUS

CERAMISCHE GRILLS & TOEBEHOREN



HET PRIMO VERHAAL

In 1995 verhuisde George Samaras van zijn vaderland, Griekenland, naar de Verenigde Staten. Tijdens het Thanksgiving Dinner, proefde George voor de eerste keer van een op een Kamado geroosterde kalkoen en hij was helemaal weg van de heerlijke smaak. Hij was zelfs zo onder de indruk dat hij zelf een Kamado kocht om er regelmatig op te bakken. Hij vertelde zijn verhaal aan familie en vrienden en begon Kamado's naar Griekenland te sturen. Op zeer korte tijd had hij 80 mensen in Griekenland die hem om een Kamado vroegen. George vroeg de fabrikant of hij Kamado's naar Griekenland mocht exporteren. Dit werd hem echter geweigerd.

George was echter niet tegen te houden en hij begon zijn eigen Kamado's te maken. Er werd hem verteld, ook door keramiek ingenieurs, dat dit onbegonnen werk was. Hij beet echter door en spendeerde veel tijd in het zoeken naar het juiste keramisch materiaal om de correcte mix te bekomen voor zijn Kamado.

In 1966 was het dan zo ver, hij begon zijn eerste keramische grills te verkopen. Zijn fabriekje was een klein gehuurd pand van 650m². Omwille van de kleine oppervlakte kon hij slechts 2 grills tegelijk maken. Hij moest zelfs naar de andere kant van de stad om ze in een oven te laten bakken.

Gedurende de volgende jaren begonnen de Primo Grills aan populariteit te winnen mede dankzij hun kwaliteit en het feit dat het de enige keramische grills waren die volledig in de Verenigde Staten gemaakt werden. In 2000 bracht zijn wil tot renovatie en verbetering George ertoe om de Primo aan het grote publiek voor te stellen. Het was een combinatie toestel gas/keramische grill. Zijn idee was het combineren van de grote warmte van een keramische grill en de mogelijkheid om de vleessappen lang vast te houden met het gebruiksgemak van een gasgestookt toestel. Het werd een nog nooit geziene grill zonder weerga. Er werden er meer dan 700 van verkocht.

Al vlug stelde George vast dat een ovalen toestel veel meer bakmogelijkheden bood en veel efficiënter was. Dit veranderde de richting die Primo ingeslagen had helemaal. De introductie van de ovalen vorm in 2002 zette Primo op de markt als één van de belangrijkste fabrikanten van keramische grills.

Vandaag is Primo gelokaliseerd in een fabriek van meer dan 8500m² in Tucker, Georgia en is Primo verkrijgbaar in meer dan 38 landen verspreid over de hele wereld.



WAT MAAKT ONS PRIMO?



ONGELOOFELIJKE SMAAK

De combinatie van onze topklasse keramiek en de Primo natuurlijke houtskoolstukken zorgen samen voor uitzonderlijk sappig vlees met een echte BBQ smaak. De keramische schaal zorgt ervoor dat het voedsel de natuurlijke sappen behoudt. Metalen BBQ's daarentegen zuigen het vocht uit het voedsel. Onze houtskool is gemaakt van Amerikaans hardhout en zorgt voor een zachte, milde rooksmaak.

TEMPERATUURSCONTROLE

Kook op lage temperatuur vanaf 65° om zalm te roken tot 450° om een ribstuk te bakken. Of kook 'low and slow' voor een heerlijk sappige lamsbout of een malse 'pulled pork'

LICHT EN SNEL OP DE GEWENSTE TEMPERATUUR

Na 15 minuten kan er al gebakken worden en dezelfde tijd als deze die je nodig hebt om een gas BBQ bakklaar te maken. Een ander belangrijk kenmerk van onze Primo houtskool is dat je de restanten opnieuw kunt aanmaken voor een volgende bakbeurt.

ZELFREINIGEND

Naar Primo Ceramic Grills, heb je weinig of geen omzien. Periodiek inspecties zorgen ervoor dat je BBQ er jarenlang goed blijft uitzien. Onze grills werken als een zelfreinigende oven.

WATERBESTENDIG

Primo Ceramic Grills zijn gemaakt om buiten te staan. Onze keramiek, glazuur en metalen onderdelen zijn gemaakt om aan extreme weersomstandigheden te weerstaan. Waar je ook mag wonen, Primo is je beste keuze.

PREMIUM-GRADE CERAMICS

Primo BBQ's zijn gemaakt van special geselecteerde natuurlijke grondstoffen om de best mogelijke keramiek te maken waardoor een superieure warmte ontstaat en de smaak behouden blijft.

Een strenge kwaliteitscontrole samen met een zeer hoge baktemperatuur maken onze keramiek aanzienlijk efficiënter dan deze van andere keramische grills.

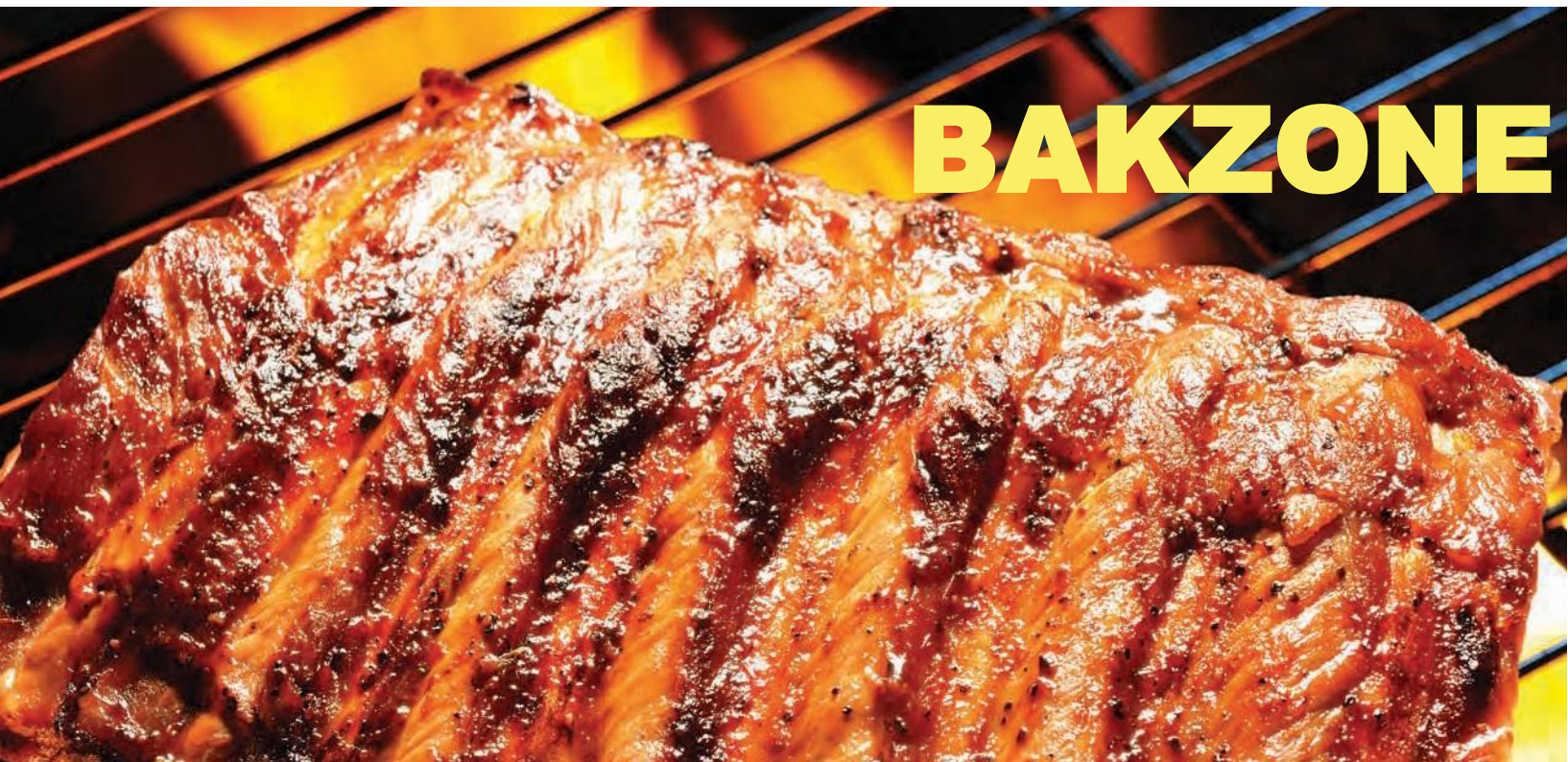
Verbruikt minder brandstof, bereikt vlugger de gewenste baktemperatuur en verminder de baktijd met een Primo.



Made in USA

KIES UW

BAKZONE



PRIMO OVAL DESIGN

DE ENIGE ECHTE OVALEN GRILL.

De Primo Oval Grill biedt een echte 2-zone bakmogelijkheid: u kunt tegelijkertijd direct en indirect bakken. Dit is een professionele manier van zeggen dat je 2 verschillende afgebakende bakzones hebt, net als zou je een oven en een grill tegelijk gebruiken.

Grill een steak boven de directe zone en rooster vis of groenten boven de indirecte helft. Geen enkele ronde grill biedt zoveel verscheidenheid in bakken.

Het omkeerbare bakrooster, warmte deflector platen, verhoogde roosters en andere accessoires kunnen zorgen voor 69 verschillende bakconfiguraties. Geen enkele andere grill biedt zulke verscheidenheid.

COURANTE BAKWIJZES

HOE WERKT EEN CERAMISCHE GRILL?

Lucht stroomt onderaan door de luchtinlaat en wordt daar opgewarmd door de houtskool. De hete lucht circuleert rond het voedsel alvorens langs de luchtuitlaat bovenaan weer naar buiten te ontsnappen. Keramische koepels houden meer warmte en vocht in het te bereiden voedsel vast dan metalen roosters.

Grill steaks waarbij het water in de mond komt, bak authentieke pizza's, rooster een kalkoen of kip, rook een rundsborststuk mals tot in de perfectie. Je kunt wat dan ook op een Primo bakken, de mogelijkheden zijn eindeloos.



Grillen & Roosteren

Zet de gietijzeren verdeler in de vuurbox. Vul één kant van de vuurbox met natuurlijke houtskoolstukken. Maak op die manier 2 afzonderlijke bakzones samen met een warmte deflector rek en een deflector plaat. Dit laat u toe om een steak dicht te schroeien en te bakken terwijl vis of groenten bovenge indirecte zone garen.



GRILLEN:

Vul de vuurbox met natuurlijke houtskool. Voor een perfecte temperatuursregeling gebruikt u de luchtuitlaat onderaan en de rookuitlaat bovenaan het toestel. De Ovalen vorm van de keramiek creëert een convectie en een gelijkmatige manier van grillen waardoor het vocht in het voedsel blijft vastzitten.

Baken, Roosteren & Roken:

Vul de vuurbox met natuurlijke stukken Primo houtskool. Het gebruik van 2 deflector rekken en warmte verdeelplaten maakt een centrale zone voor indirect bakken. Bak op die manier brood en cakes bij 175°, rooster kip mals als nooit tevoren bij 215°, of rook met uw favoriete BBQ 'low and slow' bij 105°. Je kunt de temperatuur zelfs opdrijven tot 285°C tot 340°C en tover op die manier je BBQ om tot een echte pizza oven.



SCHERP JE

SMAAKPAPPILLEN







De Primo Oval XL Jack Daniëls is één van onze meest populaire kermamische grills. Niet te verwonderen want dit toestel heeft het grootste bakoppervlak en kent dankzij de gepatenteerde ovaal vorm een hoog rendement en toegankelijkheid. Grill, bak, rooster of rook gelijk wat. Primo, special ontworpen voor mensen die van lekker eten houden.

Kan losstaand verkregen worden of in een optionele kar met mand en met een bovenplaat in één stuk met 2 bekerhouders of in één van onze andere tafels of karren.



De Primo Ovaal XL Jack Daniëls is een eerbetoon aan de Amerikaanse vindingrijkheid, vakmanschap en onafhankelijke geest die alle grillers en BBQ'ers tonen door onze passie voor lekker eten en buitengewone whiskey te delen.

Verkrijgbaar als losstaand toestel of in een kar met mand Jack Daniëls editie met een tafelblad in één stuk, Jack Daniëls editie tafelblad in 2 stukken of in elk van onze verschillende tafelmodellen en karren.

SPECIFICATIES

Grill Weight.....	113.40 kg
Cooking Area.....	2,580 cm ²
Optional Rack System.....	1,806 cm ²
Total Cooking Area.....	4,386 cm ²
Cooking Grid.....	47 cm x 64 cm
Temperature Range.....	66°C—454°C

EIGENSCHAPPEN

- Gepatenteerde ovaal vorm
- Eerste kwaliteit keramiek
- Omkeerbare bakroosters
- Optioneel rekkensysteem & Accessoires
- Optionele Jack Daniel's Grill Tafel (alleen voor de Jack Daniëls editie) only)
-





De Primo Grill Large is perfect om grotere hoeveelheden voedsel in één keer te bereiden. Grill, bak, rooster of rook gelijk welk eten en vergroot het bak oppervlak met ons verhoog rek. Eigenschappen zijn: een gietijzeren rookuitlaat, makkelijk af te lezen thermometer, omkeerbare bakroosters en een RVS luchtinlaatschuif.

Verkrijgbaar als vrijstaand model of in onze optionele Primo 'kar met mand' en een tafelblad in één stuk met 2 bekerhouders of in gelijk welke van onze Oval Large Tafels.

SPECIFICATIONS

Grill Weight.....	68.95 kg
Cooking Area.....	1,935 cm ²
Optional Rack System.....	1,258 cm ²
Total Cooking Area.....	3,193 cm ²
Cooking Grid.....	38 cm x 56 cm
Temperature Range.....	66°C—454°

FEATURES

- Gepatenteerde ovalen vorm
- Eerste kwaliteit keramiek
- Omkeerbare bakroosters
- Optie rekkensysteem & accessoires





De Primo Junior, een bedriegelijk kleine BBQ maar een reus in bakmogelijkheden.

2 Kalkoenen van 6kg kunnen tegelijk gebraden worden op de Primo Junior. Perfect toestel om te dienen als hoofd bbq bij uw gas grill. Eigenschappen: een gietijzeren rookuitlaat bovenaan, makkelijk af te lezen thermometer, omkeerbare bakroosters en een RVS luchtinlaatschuif.

Verkrijgbaar als alleenstaande grill of met onze Primo 'kar met mand', de compacte cypres tafel of de metalen kar met RVS tafelblad.

SPECIFICATIONS

Grill Weight.....	45.36 kg
Cooking Area.....	1,355 cm ²
Optional Rack System.....	968 cm ²
Total Cooking Area.....	2,323 cm ²
Cooking Grid.....	34 cm x 47 cm
Temperature Range.....	66°C—454°C

FEATURES

- Gepatenteerde ovalen vorm
- Eerste kwaliteit keramiek
- Omkeerbare bakroosters
- Optioneel rekkensysteem & accessoires





De Kamado All-in One is onze traditionele keramische ronde grill met een diameter van 47cm. Eigenschappen: een nieuw ergonomisch handvat, een cradle staander, neerklapbare zijtafels, aspook, grill tang, een gietijzeren rookuitlaat bovenaan, makkelijk af te lezen thermometer, porselein gecoat rooster en RVS luchtinlaatschuif onderaan.

SPECIFICATIONS

Grill Weight.....	108.86 kg
Cooking Area.....	1,739 cm ²
Cooking Grid.....	47 cm
Temperature Range.....	66°C—454°C

FEATURES

- All-in One uitvoering
- Eerst kwaliteit keramiek
- Optioneel rekkensysteem & accessoires

ALL-IN-ONE

GRILL MODELS

Primo Oval XL 400 (AIO)

Cooking Area..... 2,580 cm²
Optional Rack System..... 1,806 cm²
Total Cooking Area..... 4,386 cm²

Grill Weight..... 129.27 kg
Cooking Grid..... 47 cm x 64 cm
Temperature Range..... 93°C—399°C

Primo Oval LG 300 (AIO)

Cooking Area..... 1,935 cm²
Optional Rack System..... 1,258 cm²
Total Cooking Area..... 3,193 cm²

Grill Weight..... 83.91 kg
Cooking Grid..... 38 cm x 56 cm
Temperature Range..... 93°C—399°C

Primo Oval JR 200 (AIO)

Cooking Area..... 1,355 cm²
Optional Rack System..... 968 cm²
Total Cooking Area..... 2,323 cm²

Grill Weight..... 63.23 kg
Cooking Grid..... 34 cm x 47 cm
Temperature Range..... 93°C—399°C

Primo Kamado (AIO)

Cooking Area..... 1,739 cm²
Grill Weight..... 99.79 kg
Cooking Grid..... 47 cm
Temperature Range..... 93°C—399°C



De Primo All-In-One (AIO) bij deze grill modellen zit: een volledige gemonteerde grill, een kar, zijtafels, een aspook en een grilltang. Profiteer van de uitzonderlijke verscheidenheid van bakken met het gepatenteerde ovalen Design of van onze traditionele Kamado waarvoor geen grill tafel of kar nodig zijn.



ALL PRIMO GRILLS:

MADE IN THE U.S.A.



Even er tussenuit ?

Gelijk waar of gewoon thuis, geen nood aan een tafel of kar.

PRIMO GO FOR THE PRIMO OVAL JR 200

De Primo GO cradle & base voor de Oval Junior 200 overtreft alle andere draagbare grills met z'n 1355cm² bakoppervlakte. Voeg het optioneel rekkensysteem toe en het bakoppervlak wordt 2323 cm² groot. Dat is meer dan 2x het bak oppervlak van de tweede grootste draagbare keramische grill. Grill, bak, rooster of rook voor 10 of meer personen waar u ook bent wanneer u er maar even tussenuit wil. De Primo Go Cradle, Go Base en Oval Junior worden afzonderlijk verkocht.



The Primo Oval JR 200
Inserted



Primo GO Cradle



Primo GO Base

SPECIFICATIONS

GO Cradle Weight.....	5.890 kg
GO Base Weight	10.88 kg
Grill Weight.....	45.36 kg
Total Weight.....	62.13 kg
Cooking Area.....	1355 cm ²
Optional Rack System.....	968 cm ²
Total Cooking Area.....	2323 cm ²
Cooking Grid.....	34 cm x 47 cm
Temperature Range.....	66°C—454°C

FEATURES

- Gepatenteerde Ovalen vorm
- Eerste kwaliteit keramiek
- Omkeerbare bakroosters
- Optioneel rekkensysteem & accessoires

PRIMO vergeleken met de anderen

PRIMO OVAAL JR 200 MET GO uitrusting	1355 cm²
<i>*2323 cm² met optioneel rekkensysteem</i>	
KamadoJoe JR.....	961.40 cm ²
Big Green Egg Small.....	858.17 cm ²
Big Green Egg MiniMaxEGG™	858.17 cm ²
Grill Dome with Kamagater.....	793.64 cm ²
Louisiana Grills K13	612.97 cm ²
Vision P Series.....	561.36 cm ²
Big Green Egg Mini.....	509.74 cm ²

TOOLS OF **THE TAST**



PRIMO ACCESSOIRES

Metalen kart met mand en roestvrij stalen boevenkant

Onze sterkste en meest duurzame grill tafel. De basis doet dienst als een universele kar voor onze tafelbladen.

Beschikbaar voor XL400 (zoals afgebeeld), LG300, JR200.



Aangepaste Tafels

Gemaakt van de beste materialen zoals gebruikt in de marine sector, UV bestendig. FDA goedgekeurd voor voedselveiligheid, niet vlekgevoeligheid, schimmel resistent en vormvastheid.



Jack Daniel's Edition

Tafelblad in één stuk met 2 bekerhouders.

Compatibel met XL400.



Jack Daniel's Edition

Tafelblad in 2 stukken. Compatibel met XL400



Tafelblad in één stuk met 2 bekerhouders.

Compatibel met XL 400, LG 300



Tafelblad in 2 stukken
Compatibel met XL400,
LG 300, JR 200

CYPRES TAFELS



Cypress Counter Top Table

Gemaakt om meer plaats en opslagruimte te creëren. In elkaar te zetten. Beschikbaar: XL400 (zoals afgebeeld), LG300, JR200



Hand-Made Cypress Grill Table

Duurzaam en mooi. Moet gemonteerd worden. Voor XL400, JR200, Kamado. Afgebeeld met XL400



Compact Cypress Grill Table

Speciaal ontworpen voor mensen met plaatsgebrek, patio of terras, bidet deze tafel toch een mooi houten blad. Moet gemonteerd worden. Compatibel met XL400.



*De houten tafels hebben 4 keramische voetjes die zorgen voor een luchtstroom tussen de houten tafel en de grillbasis



Primo GO & GO Base

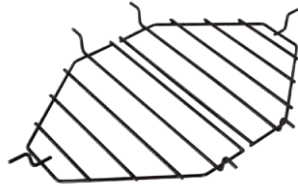
De Primo Go bestaat uit 2 stukken: cradle en base voor de JR200 waardoor dit de grootste draagbare keramische grill wordt. Het is ook een toestel waarmee u makkelijk thuis bakt in de tuin, op de patio of het terras Zonder dat u een tafel of kar moet voorzien.

PRIMO ACCESSOIRES



Warmte deflector platen

Maken van uw grill een oven, roostertoestel en rookoven. U hebt er warmte deflector rekken voor nodig. Worden geleverd Specifiek voor XL 400, LG 300, JR 200.



Warmte deflector rekken

Steunen voor de warmte deflector platen voor indirect bakken en kunnen gebruikt worden om een druippan op te zetten. Worden specifiek geleverd voor de XL 400, LG 300, JR 200.



Warmte deflectorrek

Houdt de warmte deflector platen vast voor indirect koken en kan worden gebruikt om een lakbak op te plaatsen.

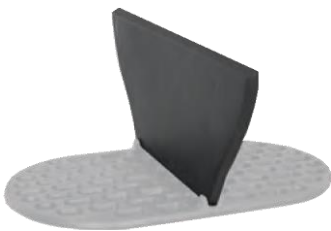


Warmte deflector kit (Kamado)

Maak van uw Kamado een oven, een roostertoestel en rookoven.

Eén keramische plaat en steun inbegrepen. De steun wordt ook apart verkocht.

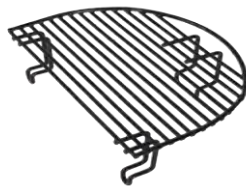
Alleen voor Kamado.



Vuurbox verdeelplaat

Gietijzeren verdeelplaat zorgt voor een indirecte en directe zone. U bespaart zo houtskool.

Beschikbaar voor XL 400, LG 300, JR 200.

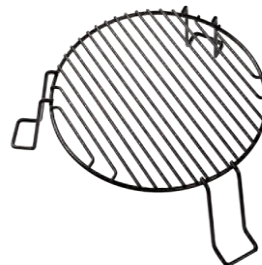


Verhoogd rek

2 Verhoogde rekken geven u ongeveer 50% meer bakruimte.

Eén rek per doos.

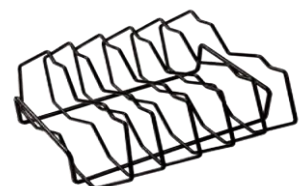
Specifiek voor XL 400, LG 300, JR 200.



Verhoogd rek (Kamado)

Krijg 50% meer bakruimte of draai het rek om, leg er een bakplaat op om een zone voor indirect bakken te creëren.

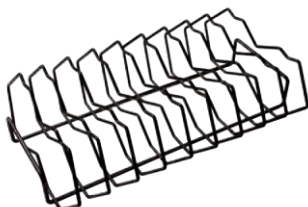
Eén plaat per doos, alleen voor Kamado.



5-Stuks ribbetjes rek

Met dit rek kunt u 5 stukken ribbetjes of andere dingen op roken. Porselein gecoat om makkelijk schoon te maken.

Beschikbaar voor XL 400, LG 300, JR 200, Kamado.

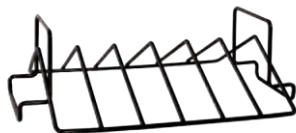


9-Stuks ribbetjes rek

Met dit ribbetjes rek kunt u tot 9 ribbetjes of andere dingen klaar maken.

Eén rek per doos.

Specifiek voor XL 400



"V" rek

Rooster of rook grote stukken vlees. Draai het om (zoals getoond) om meerdere stukken of ribbetjes te bevatten. Te gebruiken voor XL 400, LG 300, Kamado.



Pizza stenen/bakplaten

bak brood, bereid stoofschotels en houtgebakken pizza's.

Verkrijgbaar geglazuurd of natuurlijk afgewerkt. De 40cm diameter modellen zijn specifiek voor XL 400, LG 300.



Saus en Kruiden

Speciaal ontwikkeld voor gebruik als smaakmakers of als inwrijfmiddel om de smaak van verschillende vleessoorten, gevogelte en vis op smaak te brengen.

PRIMO ACCESSORIES



Beschermhoezen

Bescherm uw grill tegen weersomstandigheden met onze stevige beschermhoes. Elke grill heeft een eigen hoes ook als de grill in een tafel, kar of cradle ingebouwd is.



Gietijzeren grillrooster

Onze half grillrooster is perfect om vlees te schroeien en de vleessappen zo op te sluiten in het vlees bij hoge temperatuur. Specifieke modellen
XL 400, LG 300, JR 200.



Asschraper

Een erg nuttig gereedschap om as van onder het rooster te trekken of om in de gloeiende houtskool te poken om zo brandende en nieuwe houtskool te mengen.



Thermometer met alarm

Meet de temperatuur van grill en eten. Geeft een alarmgeluid als de gewenste temperatuur bereikt wordt of als de grill buiten de gewenste geprogrammeerde temperatuur raakt.



Gietijzeren bakplaat

Onze gietijzeren bakplaat met één gladde en één geribde kant laat u vlees schroeien, bakken en sauteren. Specifieke modellen voor
XL 400, LG 300, JR 200.



Grill Tang

Simple manier om het bakrooster of eender welk soort rek uit de grill te heffen. Verschroomd metalen model voor een veelvuldig gebruik.



Onmiddellijk af te lezen thermometer

Pen thermometer meet de correcte interne temperatuur van het eten. Heeft een groot makkelijk af te lezen scherm dat binnen de 2 seconden reageert.



Natuurlijke houtskool

Onze houtskool is gemaakt van natuurlijk Amerikaans hardhout voor die echte vuursmaak. Onze houtskool brandt heter en langer dan andere merken of dan briketten van houtskool. Zakken van 9kg.



Schoonmaakstang

Tang om op een gemakkelijke manier voedselresten van het bakrooster te halen. Deze stang zal het porselein gecoate bakrooster niet beschadigen.



Kip/Kalkoenhouder

Verhoogd de smaak en sappigheid van kip/kalkoen. Voeg kruiden toe aan het water of maak 'beer can chicken'. De chicken Sitter kan op elke Primo Grill.



Vuurstarters

De natuurlijke Primo houtskool kan gemakkelijk aangemaakt worden met onze al seen lucifer aan te strijken vuurstarters.



Vervangset dichting

Deze aan hoge temperatuur weerstand lint gaat zeer lang mee. Specifieke maten voor iedere Primo grill.

MADE IN THE USA. **ENJOY**



Australië



Bulgarije



Denemarken



Duitsland



Israël



Nederland



Potugal



Servië



Zweden



Oostenrijk



Canada



Estland



Griekenland



Letland



Nieuw Zeeland



Roemenië



Slovakije



Zwitserland



Oekraïne



ED AROUND THE WORLD.



Wit Rusland



België



Cyprus



Tsjechische
Republiek



Finland



Frankrijk



Hongarije



Ierland



Lithouwen



Mexico



Noorwegen

Polen



Rusland



Saoedi Arabië



Slovenië



Spanje



Verenigd Koninkrijk



Verenigde Staten

Verenigde Arabische Emiraten



American Made.  Amazing Flavor.

CONTACT US TODAY!

3289 Montreal Industrial Way
Tucker, Georgia 30084
770 492 3920 • PrimoGrill.com

FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA




PrimoGrill.com



 **YouTube**
Primo University

WARRANTY

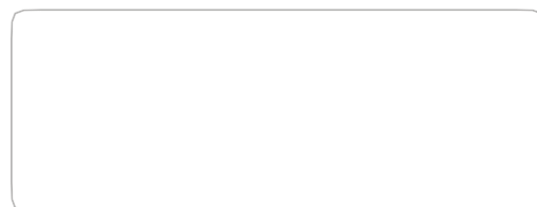
Creative Ceramic Technologies, Inc. (CCT) warrants to the original purchaser of this Primo Ceramic Grill that it is free of defects in material and workmanship at the date of purchase for the following periods:

PRIMO CERAMIC CHARCOAL GRILLS

- Limited lifetime warranty backed by a 20 year guarantee on all ceramic parts
- Five years on all metal parts (excluding cast-iron parts)
- One year on all cast-iron parts
- 30 days on thermometers and felt gaskets

PRIMO OVAL G 420 GAS GRILL

- Limited lifetime warranty backed by a 20 year guarantee on all ceramic parts
- Limited lifetime warranty on burners and gas valves
- Five years on all metal parts
- One year on the igniter
- 30 days on thermometers and felt gaskets



PRIMO erkend verdeler