

A smiling woman with long brown hair, wearing a dark, sleeveless top, is holding a black tray with a white plate. The plate contains three red, bowl-shaped containers filled with a salad of shredded vegetables and noodles, garnished with green herbs. A lime wedge is also on the plate. The background is blurred, suggesting an outdoor social gathering.

Living Style

DE GIDS VOOR OUTDOOR ENTERTAINMENT

inhoud...

verjaardagsfeest in de achtertuin

*gezellig in de achtertuin
met familie en vrienden*

tips & trucs

*handige tips en trucs voor
grand hall buitenkeukens*

het strand en heerlijke gerechten

*de ideale manier om
de zomer te vieren!*

join the party

*vermaak uw vrienden in een
stijlvolle, ontspannen omgeving*

grandhall[®]
living style

inhoud

4. verjaardagsfeest in de achtertuin

gezellig in de achtertuin met familie en vrienden

12. grand hall compact en classic serie

voor kleine terrassen maar hongerige magen

14. tips & trucs

handige tips voor een optimaal gebruik van uw grand hall buitenkeuken

25. grand hall premium serie

wanneer u een passie heeft voor het buitenleven

26. het strand, vrienden en heerlijke gerechten

wat heeft u nog meer nodig voor een barbecuefeest?

34. grand hall freedom serie

modulaire buitenkeuken – aan u de keus

38. join the party

nodig uw vrienden uit voor een stijlvol buitenfeest!

45. grand hall professional serie

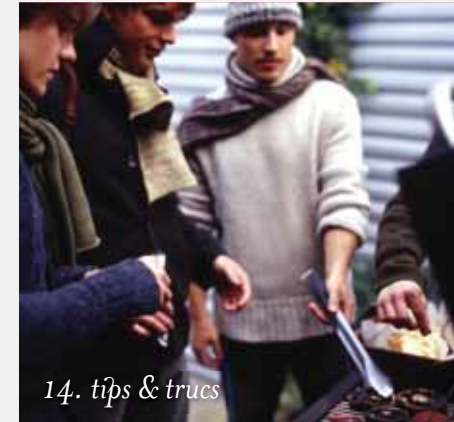
voor de serieuze buitenkok

47. accessoires

alle andere dingen waar je niet zonder kunt



4. verjaardagsfeest in de achtertuin



14. tips & trucs



26. het strand, vrienden en heerlijke gerechten



38. join the party

verjaardagsfeest in de achtertuin



4

Vier met familie en vrienden een onvergetelijk feest in de achtertuin.

Veel kleine en grote handen kunnen helpen bij het buiten koken. Een kinderpartijtje buiten is een leuke manier om vrienden en familie bijeen te brengen. De combinatie van buitenspelletjes en zonneschijn is beslist een succes. Lekker met zijn allen genieten van heerlijkheden, als hot dogs, vis, gebakken aardappeltjes en zoete aardbeienpizza's.

Terwijl de volwassenen bezig zijn de buitenkeuken op te warmen, kunnen de kinderen helpen met het bereiden en presenteren van het eten. De mini-pizza's kunnen gezamenlijk versierd worden. Ook de tafels kunnen door de kinderen gedekt worden. Combineer het kokkerellen met de kinderspelletjes en u zult zien dat dit veel plezier zal geven bij uw gasten maar ook bij u als gastheer of gastvrouw.

Iedere achtertuin is een eigen wereld, elk met unieke hoekjes en verstopplekjes voor leuke spelletjes. Er is genoeg ruimte om een pinata te laten slingeren en voor spelletjes zoals de stoelendans.

5

stap voor stap: hoe maak je een piñata

Piñatas kunnen in allerlei vormen gemaakt worden, zoals dieren, planten en bloemen. Op feestjes worden de piñatas aan een tak gehangen en worden de kinderen geblinddoekt en laten de piñatas om de beurt slingeren. Uiteindelijk wordt de piñata hard genoeg geraakt en breekt het waardoor snoep en speelgoed dat er in zit naar beneden valt. Probeer thuis eens uw eigen piñata te maken.

vereiste materialen

2 kopjes bloem	3 kopjes water
1 ballon	krant
touw	gekleurd crépepapier
verf, kleurkrijt of markeerstiften	

instructies

1. Blaas de ballon op en knoop het uiteinde dicht.
2. Meng de bloem en het water door elkaar totdat het een gladde pasta is.
3. Knip de krant in lange, 3cm brede stroken en doop deze in het bloem/water mengsel.
4. Plak de stroken voorzichtig op de ballon totdat deze helemaal bedekt is met uitzondering van het gat aan de bovenkant.
5. Leg de ballon apart om te laten drogen.
6. Doe nog een laag in het mengsel en plak deze op de ballon en laat deze drogen.
7. Doe dit nogmaals met een derde laag er voor zorgend dat het gat aan de bovenkant open blijft.
8. Wanneer het droog is, prik met een naald in de ballon en haal deze er vervolgens uit.
9. Verf uw piñata met diverse patronen en kleuren.
10. Indien gewenst, kunt u gekleurd crépe papier aan de zijken en onderkant bevestigen.
11. Prik twee kleine gaten aan de bovenkant, dichtbij het gat en trek het touw door de twee gaatjes.
12. Vul uw piñata (via het gat dat u open gelaten heeft aan de bovenkant) met snoep, speelgoed en andere leuke verassing.
13. Bevestig uw piñata aan een tak en het spel kan beginnen.



Plan zorgvuldig de hoeveelheid etenswaren en zoetigheden om het energiepeil van de kinderen in balans te houden. Geef bijvoorbeeld zoetigheden aan het begin van het feest en hartige etenswaren later.



Om veiligheidsredenen dient u de buitenkeuken altijd op een geschikte plek te zetten. Buitenkeukens moeten op een vlakke ondergrond geplaatst worden. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht wanneer het gaat om de afstand die de buitenkeuken dient te hebben ten opzichte van het huis.



leer de stoelendans

Alles wat u nodig heeft voor de stoelendans zijn voldoende stoelen voor alle deelnemers op het feest en een stereo-installatie om de muziek af te spelen. Dit is een spel waar volwassenen ook aan mee kunnen doen, het is zo simpel en altijd populair bij zowel volwassenen als kinderen.

aanwijzingen

1. Stel de stoelen rug aan rug op in twee rijen met één stoel minder dan het aantal deelnemers.
2. Start de muziek en vraag aan de deelnemers of ze in een cirkel rond de stoelen willen lopen en dansen.
3. Stop de muziek na een tijdje en wie geen zitplaats bemachtigt, is af. Haal elke keer een stoel uit de rij.
4. De laatst overgebleven deelnemer van de stoelendans is de winnaar en ontvangt een prijs.



zoete aardbeienpizza

ingrediënten

8 gram instant gedroogde gist	een snufje zout
400g meel	olijfolie
1 kopje warm water	een snufje suiker

20 aardbeien	1 eierdooier [licht geklopt]
--------------	------------------------------

200g stukjes chocolade van goede kwaliteit.	poedersuiker
---	--------------

bereidingswijze

Meng de gist, het water en het zout in een kleine kom. Doe de bloem in een grote kom en maak een kuil in het midden. Schenk het mengsel van gist langzaam bij de bloem, voeg meer water of bloem toe om vaster deeg te maken. Kneed het deeg op een tafel met bloem totdat het glad is. Doe het deeg in een kom met een beetje olie en zet het op een warme plek om te laten rijzen. Druk het deeg naar beneden, kneed het en laat het weer rijzen op een warme plek.

Verdeel het deeg in 4 gelijke porties. Maak van elke portie een bal en druk het dan met de vingers in de vorm van een schotel op een plank met veel bloem. Breng met een kwast wat eidooier op de randen. Bak het deeg in de buitenkeuken met gesloten kap op medium totdat het deeg goudbruin en knapperig is. Laat de pizza een beetje afkoelen. Doe stukjes chocolade in de warme bodems en laat die smelten. Versier de pizza's met aardbeien en strooi er poedersuiker op.

10

vis & gebakken aardappelen

ingrediënten

4 eetlepels bloem	2 eieren [geklopt]
-------------------	--------------------

1,2 liter plantaardige olie voor frituren	zeezout
---	---------

100 – 150g volkoren broodkruimels	citroenschijven
-----------------------------------	-----------------

600g aardappels [geschild en in plakjes gesneden]

600g witvis filets zonder graat [klein of in 8 stukken gesneden]
--

bereidingswijze

Kook de aardappelen totdat ze gaar zijn. Giet ze af en dep ze droog. Verhit olie in de wok of koekenpan en bak de aardappelen totdat ze goudbruin zijn.

Dep de visfilets droog, rol ze door de bloem, dip ze in de geklopte eieren en strooi de broodkruimels erover. Bak de visfilets in porties totdat ook deze mooi bruin geworden zijn. Bestrooi de visfilets met zeezout en serveer het met een schijfje citroen.



11

compact serie

compact 101

€ 225,00



- › Stalen constructie
- › Gietijzeren bakplaat
- › Gietijzeren roosters
- › Twee gegalvaniseerde stalen branders
- › Warmhoudrek
- › One touch vonkontsteking
- › 24cm x 43cm grillplaat
- › 23cm x 43cm bakplaat
- › 6 kWh totaal vermogen
- › BREEDTE: 58cm
- › HOOGTE: 40cm
- › DIEPTE: 66cm

compact 103

€ 265,00



- › Stalen constructie
- › Ophanghaken
- › Gietijzeren bakplaat
- › Gietijzeren roosters
- › Twee gegalvaniseerde stalen branders
- › Warmhoudrek
- › One touch vonkontsteking
- › 24cm x 43cm grillplaat
- › 23cm x 43cm bakplaat
- › 6 kWh totaal vermogen
- › BREEDTE: 107cm
- › HOOGTE: 104cm
- › DIEPTE: 66cm

compact 105

€ 295,00



- › Stalen constructie
- › Ophanghaken
- › Gietijzeren bakplaat
- › Gietijzeren roosters
- › Twee gegalvaniseerde stalen branders
- › Warmhoudrek
- › One touch vonkontsteking
- › 24cm x 43cm grillplaat
- › 23cm x 43cm bakplaat
- › 6 kWh vermogen branders
- › 3,5 kWh zijbrander
- › 9,5 kWh totaal vermogen
- › BREEDTE: 107cm
- › HOOGTE: 104cm
- › DIEPTE: 66cm

classic serie

classic 217

€ 395,00



- › Temperatuurmeter
- › Warmhoudrek
- › Geëmailleerde gietijzeren bakplaat
- › Geëmailleerde grillroosters
- › Geëmailleerde vlamverdelers
- › Elektronische drukknopontsteking
- › 430 kwaliteit roestvrijstaal en staal
- › Vier 430 kwaliteit roestvrijstalen branders
- › 64cm x 49cm kookoppervlak
- › 14 kWh totaal vermogen
- › BREEDTE: 146cm
- › HOOGTE: 123cm
- › DIEPTE: 66cm

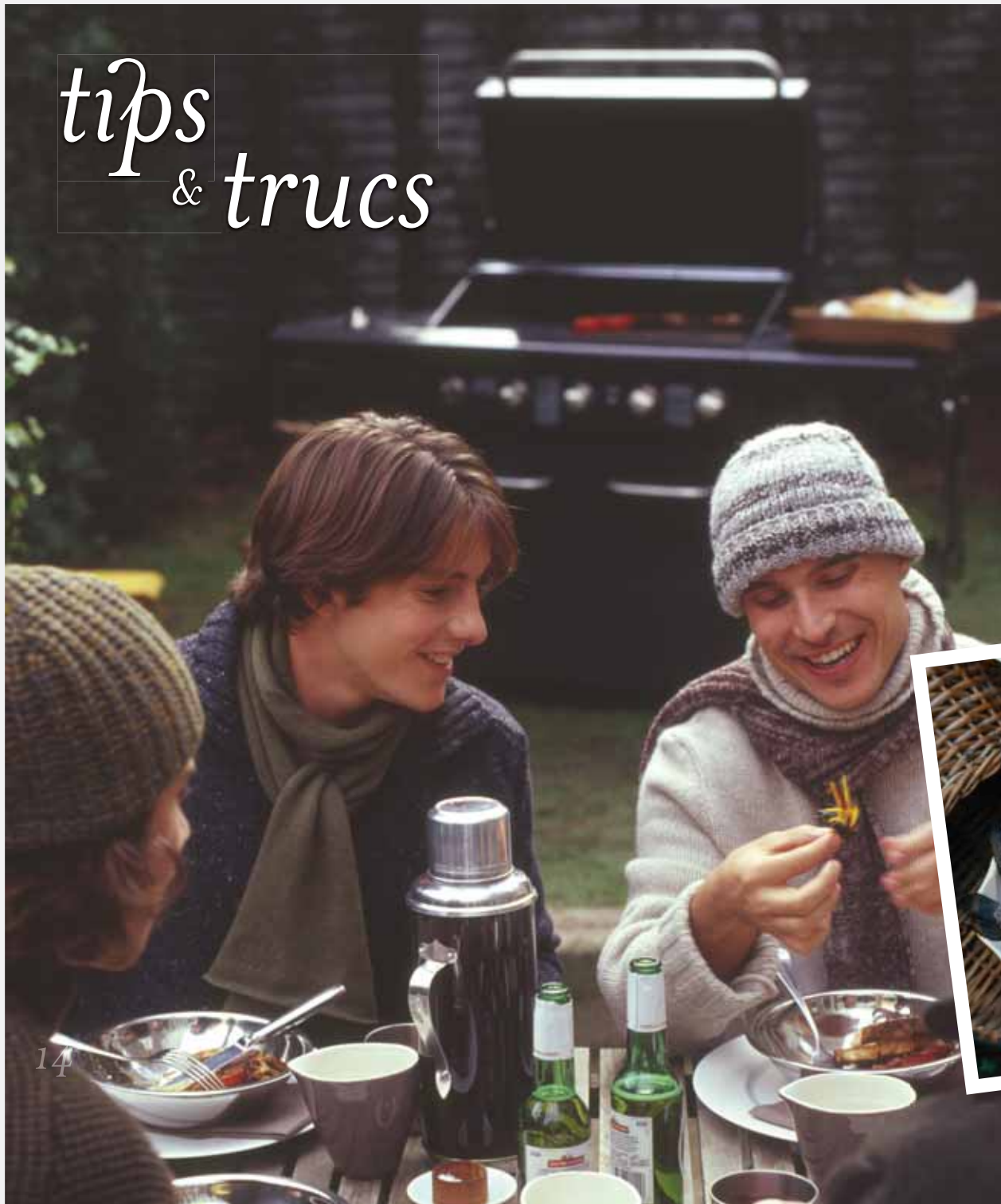
classic 219

€ 445,00



- › Temperatuurmeter
- › Warmhoudrek
- › Geëmailleerde gietijzeren bakplaat
- › Geëmailleerde grillroosters
- › Geëmailleerde vlamverdelers
- › Elektronische drukknopontsteking
- › 430 kwaliteit roestvrijstaal en staal
- › Vier 430 kwaliteit roestvrijstalen branders
- › 64cm x 49cm kookoppervlak
- › 14 kWh vermogen branders
- › 4,5 kWh zijbrander
- › 18,5 kWh totaal vermogen
- › BREEDTE: 146cm
- › HOOGTE: 123cm
- › DIEPTE: 66cm

tips & trucs



Buitenkoken is de favoriete manier voor vrienden en familie om te genieten van het buitenleven.

Handige tips om het beste uit uw Grand Hall buitenkeuken te halen.



grillen

Dit staat ook bekend als de directe kookmethode omdat het eten direct geplaatst wordt boven de hittebron. De kap staat omhoog. Dit is de traditionele barbecue methode.

voorbereiding

- » Verwarm de buitenkeuken voor door de knop op "hoog" te zetten en sluit de kap gedurende vijf minuten.
- » Doe een beetje olie op het vlees voordat u het gaat grillen.
- » Voeg alleen kruiden toe net voor dat u het eten op de grillplaat legt, tenzij u aan het marinieren bent.
- » Marinades die suiker of honing bevatten, zullen snel verbranden, gebruik daarom bij het grillen van gemarineerd eten een laag tot middenhoog vuur en voeg regelmatig een beetje olie toe.

het grillen van vlees

Voor de meeste stukken vlees geldt dat bij snel dichtschroeien van de buitenkant, op de hoogste temperatuur, de sappen in het vlees behouden blijven. Daarna kan de hittebron omlaag of op medium totdat het vlees gaar is. Het beste is om het vlees slechts één keer om te draaien. Het vlees blijft dan lekker sappig.

De baktijd is afhankelijk van de dikte van het vlees. Meestal circa twee tot vijf minuten per kant voor half-gaar en twee keer zo lang voor gaar (Het maken van een kleine inkeping met een mes in het dikste deel van het vlees, laat de binnenkant van het vlees zien. Zo kunt u kijken of het vlees gaar is, doe dit totdat u gewend bent aan uw buitenfornuis).

Een trucje om te kijken wanneer het vlees omgedraaid moet worden is als er bloeddruppels tijdens het bakken aan de buitenkant van het vlees verschijnen. Dit zal meestal voor een halfgaar en toch sappig stukje vlees zorgen.

Dikke stukken vlees moeten eerst dichtschroeien op de buitenkeuken. Doe daarna de kap dicht en rooster het vlees door middel van de indirecte kookmethode. Het is afhankelijk van de dikte van het vlees en hoe gaar u het wilt hebben, hoe lang het vlees geroosterd moet worden, maar meestal zal 5 tot 15 minuten bij 200°C er voor zorgen dat een dikke sappige steak gelijkmatig doorbakken wordt.

De laatste belangrijke stap vóór het serveren van een smakelijk stukje gegrild vlees is om het te laten "rusten". Dit houdt in dat het vlees van de grill gehaald wordt en wordt afgedekt met folie. Leg het vervolgens minstens vijf minuten op een warme plek, zoals het warmhoudrek in de kap en iets langer als het een groot stuk vlees betreft. Hierdoor worden de sappen van het vlees gelijkmatig verdeeld en het resultaat is een perfect stukje vlees.



roosteren & bakken

Dit staat bekend als de indirecte kookmethode en wordt uitgevoerd met de kap naar beneden. Doe het eten in de pan of braadslee en plaats het op de voorverwarme buitenkeuken. Vervolgens wordt het eten gebakken net zoals in uw oven in de keuken.

U kunt al uw gewone vleesrecepten gebruiken voor de Grand Hall buitenkeuken met een bijkomstig voordeel dat de buitenkeukens groter zijn dan de normale standaard ovens. Dit betekent dat u nu de grootste kalkoenen, hamlappen en complete vissen kunt bakken, iets wat u misschien nog nooit eerder thuis heeft geprobeerd.

Bij indirect koken met behulp van de Grand Hall buitenkeuken is het belangrijk om er voor te zorgen dat alleen de branders die NIET direct onder de pan zitten, branden, anders zal het eten verbranden. Zet alleen de branders aan, aan beide kanten van waar de pan zich bevindt. Het eten kan ook op het warmhoudrek geplaatst worden en worden bereid met de kap naar beneden.

ovenshotels & stoofpotten

Met de indirecte kookmethode kunt u stoofpotten en ovenshotels tot in de perfectie bereiden.

Volg de normale instructies van het recept en zet de geëmailleerde gietijzeren pan met deksel (zie Accessoires op blz. 47) of uw eigen ovenschotel in de voorverwarme buitenkeuken.

Kook de gerechten op de gewenste temperatuur en lang genoeg om een rijke hartige maaltijd te bereiden voor familie of voor een feest met vrienden. U dient misschien een keer extra te roeren en extra vocht toe te voegen, voor een smaakvol resultaat.

bacon, eieren en rösti

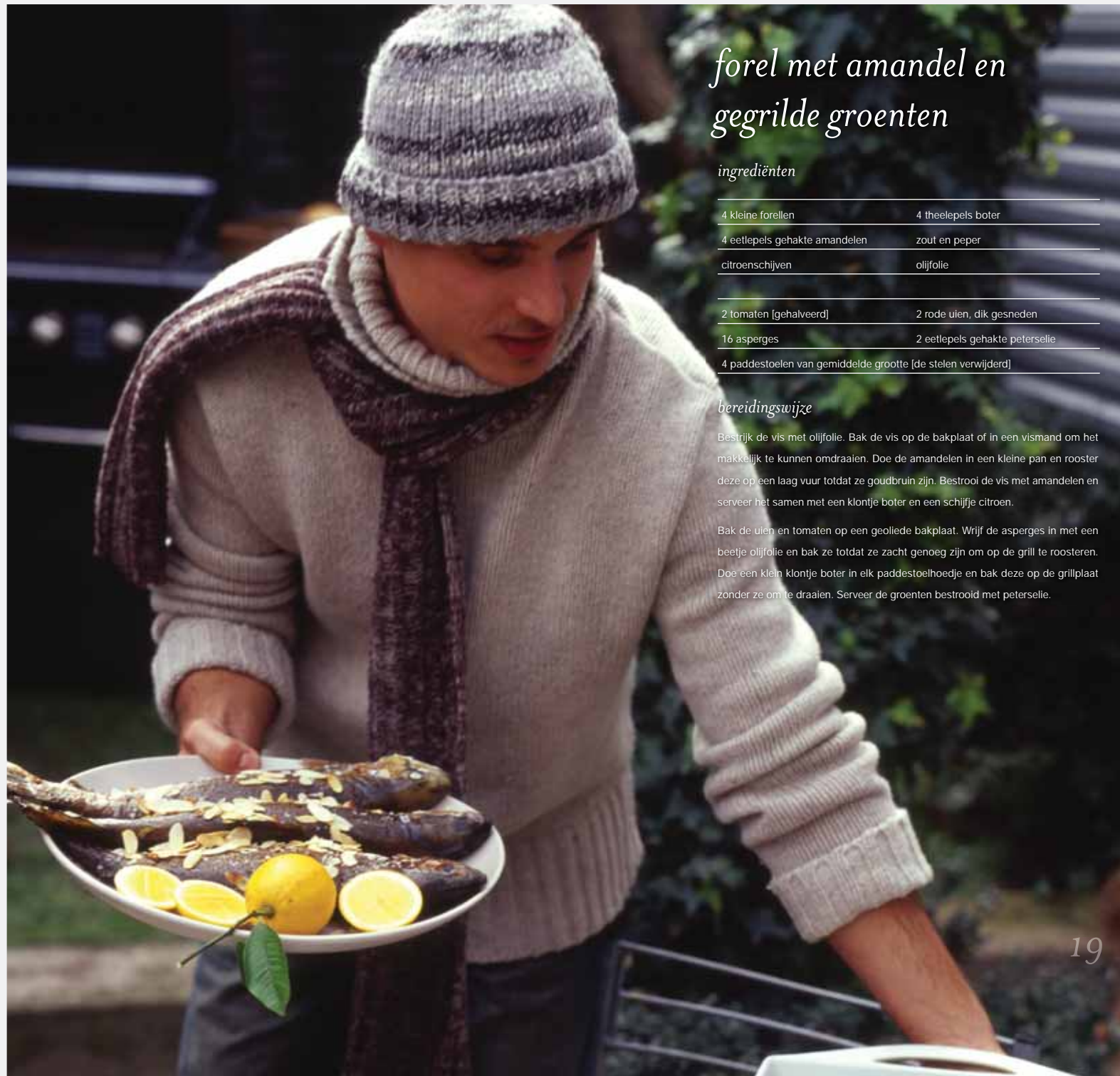
ingrediënten

2 grote aardappels [geschild en geraspt]	zout en peper
1 eetlepel zelfrijzend bakmeel.	olijfolie
2 theelepels gehakte peterselie	2 tomaten [gehalveerd]
4 sneetjes brood [licht bestreken met olijfolie]	4 eieren

bereidingswijze

Voor het maken van rösti, wordt de geraspte aardappel gemengd met de bloem en op smaak gebracht met kruiden en wat zout en peper. Doe vervolgens een beetje olie op de bakplaat en maak kleine platte bolletjes van het aardappelmengsel en leg dit op de bakplaat. Bak beide kanten totdat ze knapperig zijn. Bak de bacon en de tomaten op de bakplaat en rooster het brood op de grillroosters.

Voor het pocheren van eieren dient u een frituurpan of wok te vullen met water en 1 eetlepel azijn toe te voegen. Breng dit vervolgens langzaam aan de kook. Roer het water zachtjes in één richting met behulp van een grote lepel. Breek een ei in het midden van het kokende water. Pocheer het ei totdat het eiwit stevig is. Haal het ei er uit en leg het op een bord. Doe een beetje gehakte peterselie op het ei en serveer het samen met warme toast, bacon, rösti en tomaat.



forel met amandel en gegrilde groenten

ingrediënten

4 kleine forellen	4 theelepels boter
4 eetlepels gehakte amandelen	zout en peper
citroenschijven	olijfolie
2 tomaten [gehalveerd]	2 rode uien, dik gesneden
16 asperges	2 eetlepels gehakte peterselie
4 paddestoelen van gemiddelde grootte [de stelen verwijderd]	

bereidingswijze

Bestrijk de vis met olijfolie. Bak de vis op de bakplaat of in een vismand om het makkelijk te kunnen omdraaien. Doe de amandelen in een kleine pan en rooster deze op een laag vuur totdat ze goudbruin zijn. Bestrooi de vis met amandelen en serveer het samen met een klontje boter en een schijfje citroen.

Bak de uien en tomaten op een geoliede bakplaat. Wrijf de asperges in met een beetje olijfolie en bak ze totdat ze zacht genoeg zijn om op de grill te roosteren. Doe een klein klontje boter in elk paddestoelhoekje en bak deze op de grillplaat zonder ze om te draaien. Serveer de groenten bestrooid met peterselie.

het schoonmaken van uw Grand Hall buitenkeuken

Het schoonhouden van uw Grand Hall buitenkeuken is makkelijk omdat de onderdelen van hoogwaardig roestvrijstaal zijn of geëmailleerd. Voor gebruik, dienen ze schoongemaakt te worden. Gebruik nooit krassende schuursponsjes of agressieve schoonmaakmiddelen. Zeep, water en een zachte nylon borstel zal de meeste hardnekkige vlekken doen verwijderen. Hieronder vindt u een aantal praktische tips om uw Grand Hall buitenkeuken te onderhouden...

roestvrijstalen frame

Om verkleuring van de roestvrijstalen kap te voorkomen, dient u de kap schoon te maken voor dat u de grill aanzet.

De Polisher & Cleaner van Grand Hall kan helpen bij het effectief schoonmaken van roestvrijstalen, chromen en aluminium oppervlakken. Gebruik nooit bijtende schoonmaakmiddelen of schuurborstels omdat deze krassen kunnen veroorzaken.

geëmailleerd stalen frame

Geëmailleerd staal is duurzaam en gaat jaren mee. Indien het staal regelmatig gereinigd wordt, ziet uw buitenfornuis er zelfs vele jaren als nieuw uit. Gebruik een niet-bijtend huishoudelijk schoonmaakmiddel om het vuil, het vet en de oliën te verwijderen. Gebruik nooit bijtende schoonmaakmiddelen of schuurborstels.

roestvrijstalen grillroosters

Voordat u het grillrooster gaat gebruiken, adviseren wij u uw grillroosters af te wassen met een mild afwasmiddel en spoel het af met heet water, of doe ze in de vaatwasser. Gebruik voor hardnekkige etensresten een fiber borstel. Gebruik nooit een staalborstel om uw buitenkeuken schoon te maken.



geëmailleerde gietijzeren bakplaat en andere accessoires

Om de gietijzeren bakplaat en accessoires te beschermen tegen roest, zijn deze afgewerkt met een onverslijtbare geëmailleerde finish. De bakplaat is eenvoudig te reinigen met behulp van een mild afwasmiddel waarna deze goed afgespoeld moet worden met heet water. Gebruik voor hardnekkige etensresten een fiber borstel. De bakplaat kan ook in de vaatwasser.

binnenkant van de buitenkeuken

De binnenkant van de buitenkeuken dient ten minste één keer per jaar of wanneer het eerder nodig is, schoongemaakt te worden. Gebruik een fiber borstel om de binnenkant van uw buitenkeuken te reinigen. Gebruik nooit een staalborstel. De scherpe randen zullen het roestvrijstalen oppervlak beschadigen en het emaille zal afbreken hetgeen roest kan bevorderen.

vetopvangbak

Doe een stukje aluminium folie in het vetopvangbakje en gooi dit na gebruik weg om de bak mooi schoon te houden.





lamsvlees met knoflook en peperonata

ingrediënten

2 mini lamstukken	zout en peper
2 teentjes knoflook, gesneden in de lengte	2 eetlepels olijfolie
3 eetlepels olijfolie	1 ui [gesneden]
1 aubergine [in blokjes]	800g tomaten uit blik, gepeld
een scheut rode wijn	zout en peper
1 rode en 1 gele Spaanse peper, ontpit en in blokjes gesneden.	
2 eetlepels gehakte basilicum blaadjes	

bereidingswijze

Gebruik een klein scherp mesje. Maak hiermee inkepingen in het vlees. Doe in elke inkeping een teentje knoflook. Smeer olijfolie op het vlees en bestrooi het met zout en peper. Leg het vlees in het midden van de roosters en sluit de kap. Bak het vlees totdat het gaar is maar nog wel roze van binnen is. Laat het vlees afgedekt 15 minuten rusten op een warme plek. Serveer het vlees op een bedje van Peperonata.

Peperonata kan van te voren worden gemaakt en opnieuw opgewarmd worden. Om Peperonata te maken moet u olijfolie in een wok verhitten. Bak de ui totdat deze helemaal zacht is. Voeg er Spaanse pepers en aubergine aan toe en wok deze totdat de groenten beetgaar zijn. Doe de tomaten en rode wijn erbij en verlaag de warmtebron tot medium. Roer af en toe in de pan en schenk water bij als dat nodig is. Breng de Peperonata op smaak met zout en peper en bestrooi het met gehakte Basilicum blaadjes.

lam & rode uien kebab

ingrediënten

4 eetlepels olijfolie
sap van 1 citroen
4 eetlepels gehakte verse kruiden
1 teentje knoflook [geperst]
zout en peper
750g lamsvlees of lende
2 rode uien in schijven gesneden
8 houten vleespennen [een uur lang doorweekt in koud water]

bereidingswijze

Meng naar smaak olijfolie, citroensap, kruiden, knoflook, zout en peper in een grote kom. Snij lamsvlees in kleine stukjes en leg ze in de marinade. Doe er een deksel er op en laat het een nacht rusten. Prik het vlees afwisselend met de ui op de vleespennen. Bak de spies op de grillroosters totdat het gaar is.



honing, kip en gegrilde groente salade

ingrediënten

8 kipfilets	100ml olijfolie
sap van twee citroenen	2 theelepels honing
1 theelepel chillipasta	1 eetlepel sojasaus
2 eetlepels Balsamico azijn	extra vergine olijfolie
Verscheidende groenten zoals courgette, Spaanse peper, venkel en asperges [in stukken gesneden]	zout en peper

bereidingswijze

Meng de olijfolie, het citroensap, de honing en sojasaus door elkaar. Schenk de marinade over de kipfilets, dek deze af en laat het een nacht afkoelen in de koelkast. Bak de kipfilets op de grillroosters op een middenhoog vuur. Laat het vijf minuten afgedekt afkoelen. Besprenkel de groenten met een beetje olijfolie en roerbak deze op de bakplaat op middenhoog vuur totdat de groenten beetgaar zijn. Roer regelmatig door de groenten. Doe er zout en peper op en schenk er een beetje Balsamico azijn over.



premium serie

premium 323 € 695,00



- › Temperatuurmeter
- › Handdoekrek met ophanghaken
- › Warmhoudrek
- › Geëmailleerde gietijzeren bakplaat
- › Geëmailleerde grillroosters
- › Geëmailleerde vlamverdelers
- › Elektronische drukknoopsteking
- › Uitsparing voor gasfles in bodem
- › Staal met hoogglans grafiet afwerking
- › Vier 304 kwaliteit roestvrijstalen branders
- › 64cm x 48cm grillplaat
- › 14 kWh vermogen branders
- › 4,5 kWh zijbrander
- › 18,5 kWh totaal vermogen
- › BREEDTE: 146cm
- › HOOGTE: 122cm
- › DIEPTE: 66cm

premium 325 € 895,00



- › Temperatuurmeter
- › Handdoekrek met ophanghaken
- › Warmhoudrek
- › Geëmailleerde gietijzeren bakplaat
- › Geëmailleerde grillroosters
- › Geëmailleerde vlamverdelers
- › Elektronische drukknoopsteking
- › Uitsparing voor gasfles in bodem
- › Staal en 304 kwaliteit roestvrijstaal
- › Vier 304 kwaliteit roestvrijstalen branders
- › 64cm x 48cm grillplaat
- › 14 kWh vermogen branders
- › 4,5 kWh zijbrander
- › 18,5 kWh totaal vermogen
- › BREEDTE: 146cm
- › HOOGTE: 122cm
- › DIEPTE: 66cm

premium 327 € 995,00



- › Temperatuurmeter
- › Handdoekrek met ophanghaken
- › Warmhoudrek
- › Geëmailleerde gietijzeren bakplaat
- › Therma-Core™ grillroosters
- › Geëmailleerde vlamverdelers
- › Elektronische drukknoopsteking
- › Uitsparing voor gasfles in bodem
- › Staal met hoogglans grafiet afwerking
- › Vier 304 kwaliteit roestvrijstalen branders
- › 80cm x 48cm grillplaat
- › 17,5 kWh vermogen branders
- › 4,5 kWh zijbrander
- › 22 kWh totaal vermogen
- › Inclusief hoes
- › BREEDTE: 146cm
- › HOOGTE: 122cm
- › DIEPTE: 66cm

het strand, vrienden en heerlijke gerechten



26

*Wat heeft u nog
meer nodig voor een
barbecuefeest?*

Verzamel alle strandballen, snorkels en surfplanken, tijd om naar het strand te gaan! Barbecuefeesten op het strand zijn de perfecte manier om de zomer te vieren. Ga samen met vrienden naar het strand om te vissen en schaaldieren te zoeken. Een strandbarbecue is simpel te organiseren. Voordat u het weet geniet u op het strand van een heerlijk tropisch drankje en smaakvolle exotische gerechten.

Het is makkelijk om iedereen te betrekken bij het zoeken van vis en schaaldieren. Het betekent immers lekker genieten van de zon en het strand. Verse vis en schaaldieren zijn een must voor elke strandbarbecue. Zorg wel voor een kleine voorraad voor het geval de vissers niet veel geluk hebben. Het bereiden van vis en schaaldieren is heel eenvoudig. Met een beetje basiskennis kunt u in korte tijd een expert worden en de heerlijkste visgerechten voorzetten.



De buitenkeuken is de perfecte plek om vis en schaaldieren te bereiden omdat het de geur en de rommel buiten houdt. Bovendien heeft u met de modulaire buitenkeuken alles binnen handbereik: een spoelbak met kraan, een fornuis en een Teppan-Yaki kookplaat.



27

gegrilde vis geserveerd op een bedje van sla

ingrediënten

4 kleine visjes [schoongemaakt en ontgraat]	8 plakken gember
2 limoenen [gesneden]	4 eetlepels sojasaus
4 groene chilipepers [gesneden]	verse ijsbergsla om te serveren
8 lente-uien [gegarneerd]	olie

bereidingswijze

Besprenkel de vis met een beetje olie. Plaats de ingrediënten in het binnenste van de vis inclusief 1/2 eetlepel sojasaus. Bak de vis aan beide kanten op uw buitenkeuken. Wanneer de vis bijna klaar is, schenk er dan de resterende sojasaus over. Garneer de vis met verse limoenen en serveer het samen met lekkere knapperige ijsbergsla.

Voor de bereiding van vis en schaaldieren moet u een paar dingen weten. De grilltijd is afhankelijk van de dikte van de vis, de afstand tussen de vis en de hittebron en of u direct of indirect kookt. Het sluiten van de kap zal de vis en de schaaldieren een heerlijke gerookte smaak geven.



vis, mosselen en krab zijn eenvoudig te bereiden indien u de volgende stappen in acht houdt:

het openen van mosselen

Om de schelp te openen, moet u de mossel met de platte kant naar boven gericht houden. Wring met een kort mes tussen de schelp om een kleine opening te vinden. Steek het mes er in en snij de schelp open.

Scheid de twee helften van de schelp en trek het uit elkaar. Was het witte vlees onder koud water af en droog het.

Verwijder de dikke witte spier rondom de buitenrand van de mossel en gooi deze weg. Indien nodig, moet u het oranje koraal van het witte vlees scheiden.

het fileren van vis

Houd de vis stevig vast bij de staart. Gebruik de achterkant van een rond mes om tegen de graten van staart tot kop aan te schrappen. (Dit werkje is minder vies als de vis onder water wordt gehouden.)

Leg de filet met de huid naar beneden op een bord, met de staart naar u wijzend. Houd het uiteinde van de staart goed vast. Houd het mes in een hoek van 45° of minder, maak een lichte zaag beweging om de filet los te maken. Vouw het vlees naar voren en houd de huid strak. (een snuffe zout op de vingers kan helpen om meer grip op de huid te hebben.)

het bakken en pellen van krab

Om krab te koken, legt u de krab in een steelpan gevuld met water dat rijklijk gevuld is met zout (ongeveer 180g zout op 2,5 liter water) doe de deksel er op en breng het aan de kook. Verlaag de hittebron en laat het zachtjes doorkoken, ongeveer 15 minuten per 500g. Haal de krab uit de pan en laat het afkoelen.

Om de krab te pellen moet u de krab op de rug leggen. Draai de poten en scharen er af. Breek het rondom de natuurlijke lijn (zichtbaar vlakbij de rand) en gooi de bleke buikschelp weg.

Om de krab schoon te maken moet u de kleine buidel aan de bovenkant van de krab en de sponsachtige kieuwen, weghalen.

Haal voorzichtig al het vlees van de krab eruit. Was en droog de schelp af en gebruik het om het vlees er later in te serveren.

Breek de grote scharen af met de achterkant van een groot mes en doe het vlees in een kom. Breek de poten van de krab en haal het vlees er uit met een vleespen, voeg het dan toe aan het vlees van de scharen.





Het creëren van een ontspannen en relaxte sfeer is essentieel voor een geslaagde strandbarbecue.

Relaxte muziek zorgt voor een prettige sfeer onder uw vrienden. Houd de tafeldekking eenvoudig met rustige borden en servetten. Benadruk de strandsfeer door mooie schelpen op tafel te leggen.

freedom charcoal grey



freedom 450 + 321c + 440

setprijs €1,785,00



freedom 450 + 440

setprijs €1,190,00



freedom 450 + 321c + 440 + 430 + 420

setprijs €2,445,00



freedom 321c

€ 595,00

- › Temperatuurmeter
- › Handoekrek met ophanghaken
- › Warmhoudrek
- › Geëmailleerde gietijzeren bakplaat
- › Geëmailleerde grillroosters
- › Geëmailleerde vlamverdelers
- › Twee verwijderbare zijpanelen
- › Elektronische drukknoopsteking
- › Uitsparing voor gasfles in bodem
- › Staal en 430 kwaliteit roestvrijstaal
- › Vier 304 kwaliteit roestvrijstalen branders
- › 64cm x 48cm grillplaat
- › 14 kWh vermogen branders
- › BREEDTE: 146cm
- › HOOGTE: 122cm
- › DIEPTE: 66cm



freedom 450 kookmodule

€ 695,00

- › Elektronische drukknoopsteking
- › Uitsparing voor gasfles in bodem
- › Staal en 430 kwaliteit roestvrijstaal
- › Gietijzeren Teppan-Yaki kookplaat
- › 5,5 kWh wokbrander
- › 304 kwaliteit roestvrijstalen 4,5 kWh kookplaatbrander
- › Opbergkast
- › BREEDTE: 66cm
- › HOOGTE: 94cm
- › DIEPTE: 57cm



freedom 440 spoelmodule

€ 495,00

- › Staal en 430 kwaliteit roestvrijstaal
- › Granieten snijplank
- › Grote roestvrijstalen gootsteen
- › Professionele kraan
- › Opbergkast
- › BREEDTE: 66cm
- › HOOGTE: 94cm
- › DIEPTE: 57cm



freedom 420 opbergkast

€ 395,00

- › Staal en 430 kwaliteit roestvrijstaal
- › Opbergkast
- › BREEDTE: 66cm
- › HOOGTE: 94cm
- › DIEPTE: 57cm



freedom 430 hoekmodule

€ 265,00

- › Staal en 430 kwaliteit roestvrijstaal

freedom roestvrijstaal



freedom 455 + 321x + 445

setprijs € 2,185,00



freedom 455 + 445

setprijs € 1,290,00



freedom 455 + 321x + 445 + 435 + 425

setprijs € 2,915,00

freedom 321x

€ 895,00

- » Temperatuurmeter
- » Handoekrek met ophanghaken
- » Warmhoudrek
- » Geëmailleerde gietijzeren bakplaat
- » Geëmailleerde grillroosters
- » Geëmailleerde vlamverdelers
- » Twee verwijderbare zijpanelen
- » Elektronische drukknoopsteking
- » Uitsparing voor gasfles in bodem
- » 304 en 430 kwaliteit roestvrijstaal
- » Vier 304 kwaliteit roestvrijstalen branders
- » 64cm x 48cm grillplaat
- » 14 kWh vermogen branders
- » 3,5 kWh infrarode achterbrander
- » 17,5 kWh totaal vermogen
- » BREEDTE: 146cm
- » HOOGTE: 122cm
- » DIEPTE: 66cm



freedom 455 kookmodule

€ 745,00

- » Elektronische drukknoopsteking
- » Uitsparing voor gasfles in bodem
- » 304 en 430 kwaliteit roestvrijstaal
- » Gietijzeren Teppan-Yaki kookplaat
- » 5,5 kWh wokbrander
- » 304 kwaliteit roestvrijstalen 4,5 kWh kookplaatbrander
- » Opbergkast
- » BREEDTE: 66cm
- » HOOGTE: 94cm
- » DIEPTE: 57cm



freedom 445 spoelmodule

€ 545,00

- » 304 en 430 kwaliteit roestvrijstaal
- » Granieten snijplank
- » Grote roestvrijstalen gootsteen
- » Professionele kraan
- » Opbergkast
- » BREEDTE: 66cm
- » HOOGTE: 94cm
- » DIEPTE: 57cm



freedom 425 opbergkast

€ 445,00

- » 304 en 430 kwaliteit roestvrijstaal
- » Opslagkast
- » BREEDTE: 66cm
- » HOOGTE: 94cm
- » DIEPTE: 57cm



freedom 435 hoekmodule

€ 285,00

- » Staal en 430 kwaliteit roestvrijstaal



join the party

Nodig uw vrienden uit voor een stijlvol buitenfeest!

Wanneer u op het punt staat een buitenfeest voor vrienden te organiseren of indien u dit nog nooit gedaan heeft, hebben wij een aantal praktische tips voor u.

Elke buitenlocatie kan de ideale plek zijn om een buitenfeest te organiseren. Het is echter wel aan te raden, een overkapping te creëren voor het geval de weergoden minder goed gestemd zijn.

Er zijn veel aspecten waar rekening mee gehouden moet worden. Welke recepten worden er gebruikt, welke dranken worden er geserveerd en welke sfeer willen we creëren met de muziek. Vooral schaaldieren, vis en pasta's zijn populaire gerechten voor een buitenfeest.

De presentatie van de gerechten is uiteraard heel belangrijk. Nu er zoveel informatie verkrijgbaar is, kan dit bijna niet fout gaan. De tafelschikking is een goede mogelijkheid om de sfeer van het feest te verhogen en de party voor iedereen tot een succes te maken.

*Om een stijlvol en geraffineerd
buitenfeest te organiseren, kunt u
de gasten verzoeken zich te houden
aan de dresscode. Bijvoorbeeld
smoking of cocktail.*



rivierkreeftstaart met koriander boter

ingrediënten

4 rivierkreeftstaarten	zout en peper
3 eetlepels gehakte koriander	1 citroen [gesneden]
100g zacht gemaakte boter	3 eetlepels citroensap

bereidingswijze

Meng de boter, citroensap, koriander en voeg naar smaak zout en peper toe. Snij de schil vanaf de onderkant van de rivierkreeftstaarten weg. Bak op de bakplaat met de vleeskant naar beneden de rivierkreeftstaarten circa 2 à 3 minuten. Draai ze om en smeer er een beetje botermengsel op. Sluit de kap en grill ze totdat ze gaar zijn. Serveer de staarten met een extra klontje korianderboter en een schijfje citroen.



thaise noedelsalade

ingrediënten

400 gr. noedels
50g haricoverts
1 eetlepel gehakte geroosterde pindas
1 eetlepel gefrituurde sjalotten
1 rode Spaanse peper [gehalveerd en in dunne plakjes gesneden]
een klein bosje munt [grof gehakt]
2 eetlepels versnipperde kokosnoot
1 eetlepel olie
½ theelepel rode kerriepasta
1 eetlepel vissaus
4 lente-uien, gesneden in lengtes van 1 cm.
limoenschijven en ijsbergsla om te serveren

bereidingswijze

Breng een met water gevulde pan aan de kook. Kook de noedels 1 à 2 minuten totdat deze beetbaar zijn. Spoel de noedels af met koud water. Verhit de olie in een wok. Voeg kerriepasta toe en bak het circa 30 seconden. Doe vervolgens de Spaanse peper en lente-uien erbij en laat het nog eens 30 seconden bakken. Meng tot slot de pasta, haricoverts, kokosnoot, koriander, rode kerriepasta, lente-uien en Spaanse pepers goed door elkaar. Maak de salade af met vissaus. Besprenkel de salade met geroosterde pinda's en gebakken sjalotten en serveer het met limoenschijven.

Zet kaarsen op de gedekte tafel en steek deze aan als de zon ondergaat voor een sfeervolle ambiance. Plaats, om een intieme sfeer te creëren, de gedekte tafels dicht tegen elkaar zodat de gasten makkelijk met elkaar kunnen praten en lachen.

Om de stemming er in te brengen is het aan te raden muziek op te zetten waarvan u weet dat de meeste mensen dit zal aanspreken. De muziek moet niet te luid zijn. Dit kan later altijd nog, hetgeen de conversatie zal aanmoedigen. Zet buiten comfortabele stoelen neer zodat de gasten lekker kunnen zitten en met elkaar in gesprek kunnen raken.



rode rundvlees curry

ingrediënten

600g rundvlees [in blokjes]	1 eetlepel olijfolie
8 kleine uien	600ml kokosnootmelk
1 à 3 eetlepels rode kerriepasta	vissaus
1 eetlepel zoete paprika	2 eetlepel gebakken sjalotten

bereidingswijze

Verhit de olie in een wok op middenhoog vuur. Voeg kerriepasta toe en bak dit circa 30 seconden. Doe het vlees erbij en roer het goed door de pasta. Bak het nog enkele minuten totdat het vlees mooi bruin is. Vervolgens kunnen de uien, paprika, kokosnootmelk erbij en laat dit op laag vuur sudderen totdat het rundvlees zacht en de saus dik geworden is. Voeg de vissaus naar smaak toe en serveer het gerecht met gebakken sjalotten en rijst.



design trends

De tuinen en terrassen van de toekomst zijn uitgerust met openhaarden, buitenkeukens en ook een bar mag niet ontbreken. Stromend water en terras heaters worden voor de eigen-huis-bezitter steeds belangrijker. Al deze trends verhogen de levenskwaliteit en maken het buitenleven nog aantrekkelijker.

professional serie

professional 482 inbouw € 1,495,00

- » Temperatuurmeter
- » Warmhoudrek
- » Geëmailleerde gietijzeren bakplaat
- » Thermo-Core™ grillroosters
- » 430 kwaliteit roestvrijstalen vlamverdelers
- » Smooth Start™ ingebouwde elektronische ontsteking
- » 304 en 430 kwaliteit roestvrijstaal
- » Vier 304 kwaliteit roestvrijstalen branders
- » 64cm x 48cm grillplaat
- » 14 kWh brandervermogen
- » 4,5 kWh zijbrander
- » 3,5 kWh infrarode achterbrander
- » 22 kWh totaal vermogen
- » BREEDTE: 106,5cm
- » DIEPTE: 58,5cm



professional 529 € 1,595,00

- » Temperatuurmeter
- » Handdoekrek met ophanghaken
- » Warmhoudrek
- » Geëmailleerde gietijzeren bakplaat
- » Thermo-Core™ grillroosters
- » 430 kwaliteit roestvrijstalen vlamverdelers
- » Elektronische drukknoopontsteking
- » Uitsparing voor gasfles in bodem
- » 304 en 430 kwaliteit roestvrijstaal
- » Vijf 304 kwaliteit roestvrijstalen branders
- » 80cm x 48cm grillplaat
- » 17,5 kWh vermogen branders
- » 4,5 kWh zijbrander
- » 22 kWh totaal vermogen
- » Inclusief hoes
- » BREEDTE: 169cm
- » HOOGTE: 122cm
- » DIEPTE: 66cm



professional 584 € 2,195,00

- » Temperatuurmeter
- » Handdoekrek met ophanghaken
- » Warmhoudrek
- » Geëmailleerde gietijzeren bakplaat
- » Thermo-Core™ grillroosters
- » 430 kwaliteit roestvrijstalen vlamverdelers
- » Smooth Start™ ingebouwde elektronische ontsteking
- » Uitsparing voor gasfles in bodem
- » 304 en 430 kwaliteit roestvrijstaal
- » Vijf 304 kwaliteit roestvrijstalen branders
- » 80cm x 48cm grillplaat
- » 17,5 kWh vermogen branders
- » 4,5 kWh zijbrander
- » 3,5 kWh infrarode achterbrander
- » 25,5 kWh totaal vermogen
- » 95% voormonteerd
- » Inclusief hoes
- » BREEDTE: 207cm
- » HOOGTE: 122cm
- » DIEPTE: 66cm



accessoires

1 gietijzeren bakplaat. De gietijzeren bakplaat zal inspireren tot heerlijke gerechten van kip en steak tot de bereiding van vis, schaaldieren en groenten. De geribbelde kant zal het vlees doen dichtschroeien terwijl de platte kant uitstekend geschikt is voor het bakken van sandwiches, pannenkoeken en eieren. **2 grillroosters.** Verkrijgbaar in emaille-afwerking of 304 kwaliteit roestvrij staal. Roosters kunnen vervangen worden. Ze zijn per twee verpakt in een doos. **3 vlamverdelers.** Vlamverdelers voorkomen dat er hoge vlammen ontstaan door de branders te beschermen tegen vetdruppels. Vlamdempers zijn er in emaille-afwerking en in 304 kwaliteit roestvrijstaal. Ze zijn per twee verpakt in een doos. **4 gietijzeren bakpan met deksel.** Deze bakpan is ideaal voor langzaam bakken en sudderen om een unieke smaak aan uw gerecht te geven. De deksel is van duurzaam roestvrijstaal en de handgrepen zijn weg te vouwen om het makkelijk te kunnen opbergen. De basis is van gietijzer met een gemakkelijk te onderhouden emaille afwerking. **5 braadrek.** Het braadrek heeft een unieke verwijderbare geurmand die op elk buitenfornuis past. Plaats je favoriete voedsel op het rek en zet het rek in zijn geheel op de grill. Volledig vervaardigd uit hoogwaardig 304 kwaliteit roestvrij staal. **6 afdekhoezen.** Er is een afdekhoes voor elke buitenkeuken in het Grand Hall assortiment. Ze zijn gemaakt van kwalitatief hoogwaardig materiaal en zullen uw buitenkeuken tegen slecht weer beschermen. Afdekhoezen zijn ook verkrijgbaar voor het Freedom assortiment. **7 roestvrij stalen grillplaat.** De roestvrij stalen grillplaat is 28 cm x 38 cm en heeft handgrepen. De grillplaat is perfect voor het grillen van kleine stukjes die normaliter er doorheen zouden vallen maar maakt het nog wel mogelijk om vet af te voeren voor een gezonder resultaat. **8 shish kebab en 6 vleespennen.** Het 5 cm hoge kebabrek is ideaal voor het bakken van steaks, spare ribs of kippenvleugels. Vervaardigd van duurzaam roestvrijstaal en het is bovendien makkelijk schoon te maken. **9 verchromde roostermand.** De verchromde stalen roostermand is ideaal voor vlees, vis of groenten. De deksel is in te stellen op drie verschillende hoogtes, zodat uw gerecht altijd past. **10 smoker box.** De roestvrijstalen smoker box voegt een rookgeur toe aan het eten. De deksel is gescharnierd om makkelijk te kunnen vullen en geperforeerd om rook te laten circuleren door uw buitenkeuken. **11 5-delige gereedschapset roestvrijstaal.** Al het keukengerei is gemaakt van 304 kwaliteit roestvrijstaal met ingebouwde hanglussen en een geborstelde roestvrijstalen handgreep voor een chic uiterlijk. De set bestaat uit tangen, vorken en een druipborstel met een extra borstelkop. **12 rotisserie.** De rotisserie kit kan gebruikt worden op buitenfornuizen met of zonder achterbrander. Dit is de ideale manier om langzaam vlees te laten sudderen, gevogelte en filet te bakken. **13 duale sensor bbq thermometer.** De thermometer combineert een infrarood sensor en een fysieke sensor in één apparaat. De infrarood unit is veilig en hygiënisch en laat de buitenkant van het vlees heel. **14 polisher & cleaner.** Hoogwaardig reinigings- en glansmiddel voor roestvrijstaal, chroom en aluminium met unieke beschermende eigenschappen. Reiniging, glans en bescherming in een behandeling. **15 gasdrukregelaar.** Gasdrukregelaar, slang, adapter voor Grand Hall buitenfornuizen.



1: €69,95

2: €34,95 geëmailleerd
€54,95 roestvrijstaal3: €16,95 geëmailleerd
€42,95 roestvrijstaal

4: €109,95



5: €39,95



6: vanaf €49,95



7: €29,95



8: €24,95



9: €27,95



10: €19,95



11: €49,95



12: €139,95



13: €69,95



14: €9,95



15: €12,95

grandhall[®]
living style

Grand Hall Europe
PO Box 431
7570 AK Oldenzaal
THE NETHERLANDS
TEL +31 (0) 541 531 669
FAX +31 (0) 541 534 563
grandhall@grandhall.eu

Roma Casa NV
Albertlaan 130
9400 Ninove
BELGIUM
TEL +32 (0) 54 320505
FAX +32 (0) 54 327584
info@romacasa.be

www.grandhall.eu



Grand Hall heeft een beleid van continue verbetering en behoudt het recht voor om zijn producten aan te passen en te modificeren zonder voorafgaande mededeling.

Prijzen zijn exclusief montagekosten. Prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden.

Version 1.0, Dutch November 07 ZN99990 © 2007 Grand Hall