

## SAVEUR AU FEU DE BOIS

**LE BOIS DUR PUR EST LE COMBUSTIBLE QUI DONNE LE GOÛT CARACTÉRISTIQUE DES TRAEGER.** Les propriétaires des Traeger sont d'accord unanimement que la saveur du feu de bois est l'élément positif de leur grill. Cuisiner au feu de bois donne un meilleur goût que cuisiner au charbon de bois ou au gaz. Du vrai bois, un vrai goût – chaque fois. Goûtez la différence avec la cuisine au feu de bois.

## 6 EN 1 : DES POSSIBILITÉS INFINIES

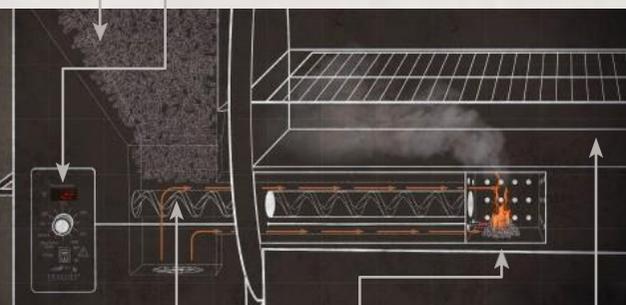
**QUAND VOUS ALLUMEZ VOTRE TRAEGER,** vous choisissez la possibilité de griller, fumer, rôtir, mijoter ou le barbecue. Vous êtes le maître de tout. Des petites côtes jusqu'à la pizza fumée au bois, poisson fumé, fromage ou tarte aux pommes maison, bref, tout ce que vous pouvez préparer dans votre tête vous pouvez le préparer sur votre Traeger.

## COMMENT CELA FONCTIONNE-T-IL ?

**L'UTILISATION FACILE DU TRAEGER** et un simple contrôle vous permettent de vous concentrer sur ce qui compte réellement : le repas, votre famille et vos amis.

**1. LE RÉSERVOIR À PELLETS :** versez 100% de pellets Traeger Feu de Bois dans votre compartiment à pellets.

**2. PANNEAU DE CONTRÔLE :** sélectionnez 'smoke' pour mettre le feu aux granulés, ensuite vous sélectionnez la température souhaitée. (comme votre four)



**3. VIS D'ALIMENTATION :** la vis transporte les pellets vers le pot brûleur, plus la température est élevée plus vite les granulés seront acheminés.

**4. LE POT BRÛLEUR :** la résistance allume les granulés, le ventilateur attise le feu et crée un éventail de fumée et de chaleur autour des denrées alimentaires.

**5. LE BAC DE RÉCUPÉRATION DE LA GRAISSE :** évite directement le contact du feu avec les denrées alimentaires. Simultanément les graisses sont récoltées et emportées proprement.

## NOTRE HISTOIRE

**TRAEGER INVENTA LES GRANULÉS DE BOIS ORIGINAUX** il y a 25 ans à Mt. Angel dans l'Orégon et a développé son industrie jusqu'à devenir le numéro 1 dans le monde de la vente de grills au feu de bois, perfectionné grâce à l'expérience accumulée de la cuisine au feu de bois durant des décennies. Un grill Traeger va changer définitivement votre manière de cuisiner. Nourrissez-vous avec le goût au feu de bois grâce à un Traeger.

## 100% BOIS DUR

**CHEZ TRAEGER NOUS CONNAISSONS À FOND LE MÉTIER DE CRÉATEUR DE GOÛT.** Grâce à la fabrication de nos granulés en bois dur naturel dans nos propres usines Traeger, nous garantissons que depuis l'usine jusqu'au grill, nous utilisons uniquement du bois dur 100% naturel et pur qui donne des goûts de feu de bois délicieux.

## GUIDE DES PELLETS

| HARDWOOD | GOOD FOR ANYTHING. GREAT FOR: |         |      |         |       |           |
|----------|-------------------------------|---------|------|---------|-------|-----------|
|          | BEEF                          | CHICKEN | PORK | SEAFOOD | BAKED | VEGETABLE |
| ALDER    | 🐄                             | 🐔       | 🐷    | 🐟       | 🍞     | 🍅         |
| APPLE    |                               | 🐔       | 🐷    |         | 🍞     | 🍅         |
| CHERRY   | 🐄                             | 🐔       | 🐷    |         | 🍞     |           |
| HICKORY  | 🐄                             | 🐔       | 🐷    |         |       | 🍅         |
| MAPLE    | 🐄                             |         | 🐷    |         | 🍞     | 🍅         |
| MESQUITE | 🐄                             | 🐔       |      | 🐟       |       |           |
| OAK      | 🐄                             |         |      | 🐟       | 🍞     |           |
| PECAN    | 🐄                             | 🐔       | 🐷    |         | 🍞     | 🍅         |

**TRAEGER**  
WOOD FIRED GRILLS

2017



WWW.TRAEGERGRILLS.COM

# NOUVEAU TIMBERLINE

# PRO SERIES

## TIMBERLINE 850

### CARACTÉRISTIQUES:

- Traeger WiFIRE™ Controller
- Sonde à viande
- Système TRU convec-tion™
- Système Traeger Downdraft Exhaust™
- Mode pour garder au chaud
- Mode de fumage extra
- Cycles de cuisson pré-programmés
- Intérieur double paroi inoxydable
- 3 niveaux de surface de cuisson
- Grille en acier inoxydable

### MESURES:

- Surface du grill: 5.480 cm<sup>2</sup>
- Stockage de pellets de 10,90 kg
- Hauteur: 121,9 cm
- Largeur: 116,8 cm
- Profondeur: 68,6 cm
- Poids: 80,7 kg



## TIMBERLINE 1300

### CARACTÉRISTIQUES:

- Traeger WiFIRE™ Controller
- Sonde à viande
- Système TRU convection™
- Système Traeger Downdraft Exhaust™
- Mode pour garder au chaud
- Mode de fumage extra
- Cycles de cuisson pré-programmés
- Intérieur double paroi inoxydable
- 3 niveaux de surface de cuisson
- Grille en acier inoxydable
- Roues verrouillables

### MESURES:

- Surface du grill: 8.390 cm<sup>2</sup>
- Stockage de pellets de 10,9 kg
- Hauteur: 121,9 cm
- Largeur: 147,3 cm
- Profondeur: 68,6 cm
- Poids: 120,7 kg



## PRO SERIES 22

### CARACTÉRISTIQUES:

- Pro Controller digital
- Advanced grilling Logic™
- 2 sondes à viande
- Barre pour grille supplémentaire
- Trappe pour vider le compartiment à pellets
- Base de tréteau extrêmement solide
- Roues robustes

### DIMENSIONS:

- Surface du grill: 3.690 cm<sup>2</sup>
- Stockage de pellets de 8,2 kg
- Hauteur: 124,5 cm
- Largeur: 101,6 cm
- Profondeur: 68,6 cm
- Poids: 46,7 kg



## PRO SERIES 34

### CARACTÉRISTIQUES:

- Pro Controller digital
- Advanced grilling Logic™
- 2 sondes à viande
- Barre pour grille supplémentaire
- Trappe pour vider le compartiment à pellets
- Base de tréteau extrêmement solide
- Roues verrouillables robuste

### DIMENSIONS:

- Surface du grill: 5.700 cm<sup>2</sup>
- Stockage de pellets de 8,2 kg
- Hauteur: 124,5 cm
- Largeur: 132,1 cm
- Profondeur: 68,6 cm
- Poids: 61,7 kg



## NOUVEAU BRONSON 20

### CARACTÉRISTIQUES:

- Pro Controller digital
- Base de tréteau robuste
- Roues tout terrain

### DIMENSIONS:

- Surface du grill: 1.935 cm<sup>2</sup>
- Stockage de pellets de 4,5 kg
- Hauteur: 96,5 cm
- Largeur: 88,9 cm
- Profondeur: 55,9 cm
- Poids: 31,3 kg



## CENTURY 22

### CARACTÉRISTIQUES:

- Controller Pro digital
- Barre de grille supplémentaire
- Trappe pour vider le compartiment à pellets
- Four qui maintient le bois au chaud
- Plaque de base

### DIMENSIONS:

- Surface du grill: 3.690 cm<sup>2</sup>
- Stockage de pellets de 8,2 kg
- Hauteur: 116,8 cm
- Largeur: 109,2 cm
- Profondeur: 58,4 cm
- Poids: 61,2 kg



## CENTURY 34

### CARACTÉRISTIQUES:

- Controller Pro digital
- Grille supplémentaire
- Trappe pour vider le compartiment à pellets
- Tiroir chauffant
- Plaque de base

### DIMENSIONS:

- Surface du grill: 5.700 cm<sup>2</sup>
- Stockage de pellets de 8,2 kg
- Hauteur: 116,8 cm
- Largeur: 139,7 cm
- Profondeur: 58,4 cm
- Poids: 84,8 kg

