



  
**TRAEGER**  
WOOD FIRED GRILLS

 **MEATER**<sup>®</sup>

**PRODUKTKATALOG**

# TRAEGER GRILLS DER ORIGINALE HOLZPELLET- GRILL

Vor mehr als 35 Jahren hat Traeger in Mt. Angel, Oregon, den Holzpelletgrill erfunden. Wir sind stolz darauf, auch weiterhin der weltweit führende Anbieter von holzbefeuerten Grills zu sein.

Mit einem Holzpelletgrill kombinierst du die einfache Handhabung und den Komfort eines Gasgrills mit dem unvergleichlichen Geschmack eines Holzkohlegrills – das Beste aus beiden Welten!

Entdecke unser komplettes Sortiment und erlebe, wie einfach es ist, jederzeit köstliches Essen zuzubereiten.



## WERDE TEIL DER TRAEGER FAMILIE

Besuche [Traeger.com](https://www.traeger.com) oder lade die Traeger App für iOS oder Android herunter, um Zugriff auf Tausende von Rezepten zu erhalten.

Zeige uns deine Kreationen mit [#TraegerGrills](https://twitter.com/TraegerGrills) und [#Meater!](https://twitter.com/MeaterMade)



[@traegergrillsgermany](https://www.instagram.com/traegergrillsgermany) [@traegergrills](https://www.instagram.com/traegergrills)  
[@meatermade](https://www.instagram.com/meatermade)

# TRAEGER KATALOG

## INHALT

**4** WARUM EIN HOLZPELLETGRILL VON TRAEGER

**5** SO FUNKTIONIERT EIN TRAEGER

**6** ALLES AUF EINEM TRAEGER ZUBEREITEN

**8** PRO SERIE  
PRO 22, 575 UND 780

**14** RANGER  
DER TRANSPORTABLE GRILL

**16** IRONWOOD SERIE  
IRONWOOD 650 UND 885

**20** TIMBERLINE UND IRONWOOD GRILLS

**26** REZEPT  
GERÄUCHERTE SCHWEINERIPPCHEN

**28** ZUBEHÖR FÜR TIMBERLINE UND IRONWOOD MODELLE

**30** PELLETS

**32** MEATER  
SMARTE THERMOMETER

**36** ZUBEHÖR

**40** RUBS UND SAUCEN

**42** REZEPTE  
GERÄUCHERTER WIDLACHS UND APFELSTRUDEL



Entdecke die endlosen Möglichkeiten von Traeger auf Seite 24.



Finde köstliche Rezepte auf den Seiten 26, 42 und 43.

# WARUM EINEN TRAEGER PELLETGRILL KAUFEN?

## UNKOMPLIZIERT

Traeger Grills sind unglaublich leicht zu bedienen. Dank der einfachen Zündung und der intuitiven Steuerung kannst du im Handumdrehen köstliche Speisen zubereiten.



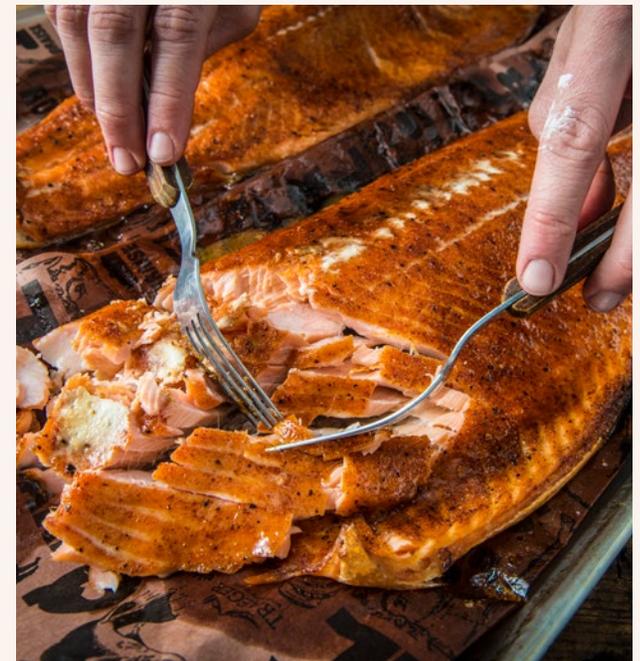
## GESCHMACK

Genieße den Holzfeuergeschmack beim Kochen bei niedrigen Temperaturen oder beim Anbraten bei hoher Hitze.

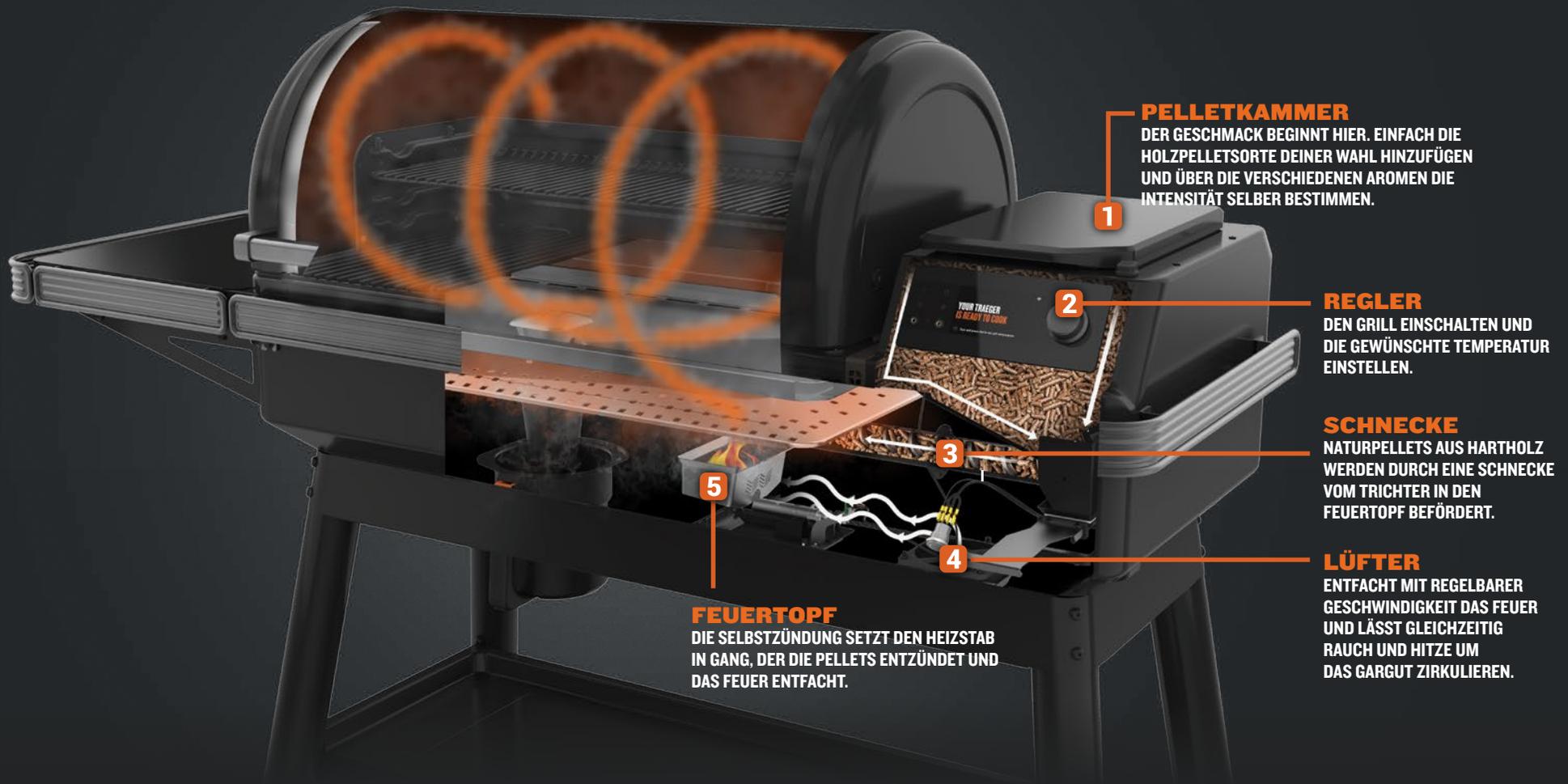


## VIELSEITIGKEIT

Grillen, Backen, Braten, Schmoren, Räuchern und BBQ - alles auf einem vielseitigen Grill. Mit Traeger Grills kannst du alles zubereiten!



# WIE EIN TRAEGER FUNKTIONIERT



## 1 PELLETKAMMER

DER GESCHMACK BEGINNT HIER. EINFACH DIE HOLZPELLETSORTE DEINER WAHL HINZUFÜGEN UND ÜBER DIE VERSCHIEDENEN AROMEN DIE INTENSITÄT SELBER BESTIMMEN.

2

## REGLER

DEN GRILL EINSCHALTEN UND DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EINSTELLEN.

3

## SCHNECKE

NATURPELLETS AUS HARTHOLZ WERDEN DURCH EINE SCHNECKE VOM TRICHTER IN DEN FEUERTOPF BEFÖRDERT.

4

## LÜFTER

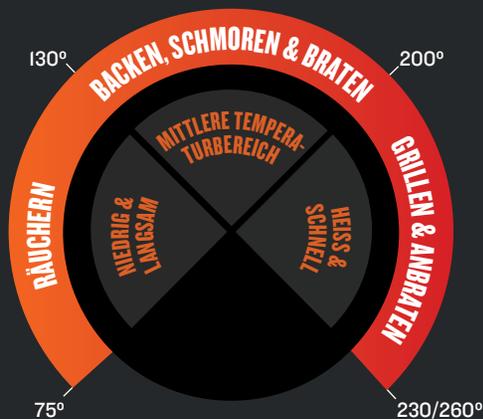
ENTFACHT MIT REGELBARER GESCHWINDIGKEIT DAS FEUER UND LÄSST GLEICHZEITIG RAUCH UND HITZE UM DAS GARGUT ZIRKULIEREN.

5

## FEUERTOPF

DIE SELBSTZÜNDUNG SETZT DEN HEIZSTAB IN GANG, DER DIE PELLETS ENTZÜNDET UND DAS FEUER ENTFACT.

# EINFACH ALLES ZUBEREITEN



## NIEDRIG & LANGSAM

### RÄUCHERN: 75-130°C

Unterschiedliche Fleischstücke erfordern unterschiedliche Garzeiten. Während große Stücke idealerweise mindestens sechs Stunden bei niedriger Temperatur gegart werden sollten, gibt es für kleinere Stücke flexiblere Methoden. Doch eines gilt für alle: Durch das langsame Garen bei geringer Hitze entfaltet sich das volle Aroma des Holzfeuers und das Fleisch wird unvergleichlich zart. Diese Methode ermöglicht eine optimale Aufnahme des Holzfeuergeschmack und sorgt für eine außergewöhnliche Geschmackstiefe.

### GRILLGUT

Beliebte Fleischcuts sind Rippchen, Briskets, Schweineschulter, aber auch Geflügel, Lachs, Würstchen und Frikadellen.

## MITTLERE TEMPERATURBEREICH

### BACKEN, SCHMOREN UND BRATEN: 130-200°C

Entdecke mit Traeger die Vielseitigkeit des Grillens bei mittlerer Hitze. Durch das Garen bei Temperaturen zwischen 150 und 200°C erzielst du Ergebnisse, die mit denen des traditionellen Ofens mithalten, jedoch mit dem zusätzlichen Vorteil des Holzfeuergeschmacks. Brate saftige Schweinelendchen, zartes Hähnchen und köstlichen Kuchen. Die Möglichkeiten sind endlos.

### GRILLGUT

Aufläufe, Braten, Geflügel, Pizza und Backwaren.

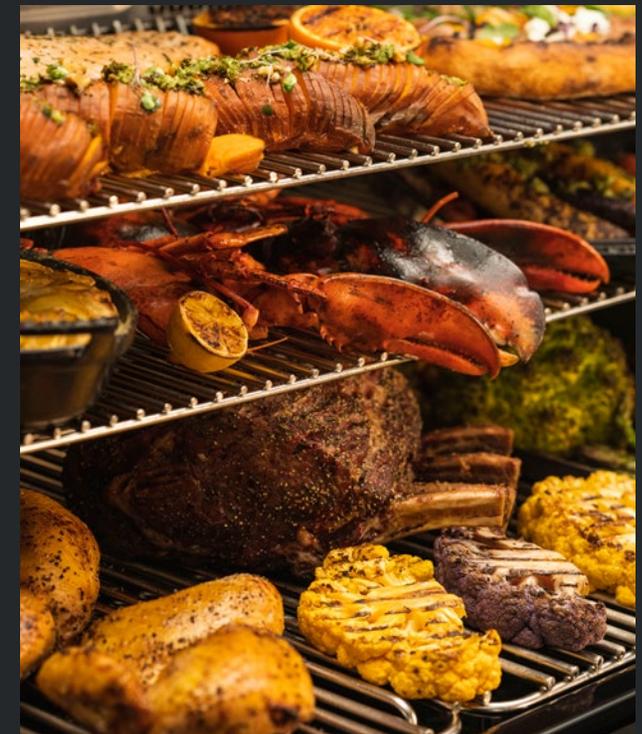
## HEISS & SCHNELL

### GRILLEN & ANBRATEN: 200-230/260°C

Mit den Grillfunktionen Traeger erreichst du beim Grillen eine neue Perfektion. Die präzise Temperaturregelung ermöglicht es dir, die Hitze optimal zu kontrollieren und so saftige Burger, perfekt gebratene Würstchen und leckeres Gemüse zuzubereiten – jedes Mal aufs Neue. So wird Grillen zum wahren Genuss.

### GRILLGUT

Steaks, Burger, Würstchen, Lamm- und Schweinekoteletts.



# LEITFADEN ZUR KERNTemperatur

GRILLGUT	KOCHMODUS & TRAEGER TEMPERATUR		RUHEZEIT	KERNTemperatur GARGUT*	GARGRAD
<b>RIND</b> STEAKS & BRATEN	ALLE	75°C - 260°C	3-5 MIN. (STEAKS) 10-20 MIN. (BRATEN)	53°C 60°C 73°C	MEDIUM RARE MEDIUM WELL DONE
<b>AMERIKANISCHES BBQ</b> BRISKET, RINDERRIPPEN, PULLED PORK, SPARE RIBS	NIEDRIG & LANGSAM	75°C - 120°C	10-20 MIN. (RIPPEN) 1-4 STD. (BRISKET & PULLED PORK)	91°C - 96°C	ZERLEGBAR ZART
<b>SCHWEIN</b> STEAKS, KOTELETTS UND BRATEN	MITTELWARM & SCHNELL	175°C - 220°C	10-20 MIN.	65°C 75°C	MEDIUM WELL DONE
<b>HÄHNCHEN UND TRUTHAHN</b>	MITTELWARM & SCHNELL	160°C - 190°C	5-10 MIN. (STÜCKE) 15-20 MIN. (GANZ)	75°C	WELL DONE
<b>HACKFLEISCH</b> BURGER, WÜRSTCHEN UND FRIKADELLEN	NIEDRIG & LANGSAM ODER HEISS & SCHNELL	75°C - 230°C	5 MIN.	75°C	WELL DONE
<b>ENTE</b>	MITTELWARM & SCHNELL	170°C - 230°C	5-10 MIN. (STÜCKE) 10-20 MIN. (GANZ)	60°C 75°C	ROSA WELL DONE
<b>LAMM</b>	HEISS & SCHNELL	230°C - 260°C	5-10 MIN. (STÜCKE) 10-20 MIN. (GANZ)	55°C 60°C	MEDIUM RARE MEDIUM
<b>FISCH</b> LACHS, KABELJAU, HEILBUTT & MEHR	NIEDRIG & LANGSAM ODER HEISS & SCHNELL	75°C - 230°C	5-10 MIN.	63°C	LOCKER & ZART

\*Dies sind die Ziel Kerntemperaturen, nachdem das Fleisch ggf. geruht hat.

---

# PRO 22

DER WELTWEIT MEISTVERKAUFTE  
HOLZPELLETGRILL

MEHR ALS NUR EIN SMOKER.  
HEISS UND SCHNELL FÜR WÜRSTCHEN  
UND BURGER. GLEICHMÄSSIGE  
TEMPERATUR FÜR LECKERES  
GESCHMACKVOLLES GAREN.





## PRO 22

TFB57PUBE

**GESAMTGARRAUM: 3,690 CM<sup>2</sup>**  
**MIT PLATZ FÜR:**



**4**

**GANZE  
HÄHNCHEN**

ODER



**24**

**SAFTIGE BURGER**

**TEMPERATURBEREICH: 75-230°C**  
**FASSUNGSVERMÖGEN DES  
PELLETTANKS: 8 KG**  
**HÖHE: 124 CM**  
**BREITE: 104 CM**  
**TIEFE: 69 CM**

## PRO 22 EIGENSCHAFTEN



### GRILLEN LEICHT GEMACHT

Mit dem Digital Pro Controller kannst du ganz einfach räuchern, schmoren, braten, backen, grillen und anbraten - von niedriger und langsamer bis zu hoher Hitze.



### KÖSTLICHES ESSEN

Dank der mitgelieferten zwei Fleischsonden kannst du die Temperatur des Garguts überwachen, ohne den Deckel anzuheben.



### EINFACHER PELLETTWECHSEL

Die Pellettankreinigung verfügt über eine Falltür, die den Pellettank entleert, sodass Pellets schnell und einfach ausgetauscht werden.



### GELÄNDETAUGLICHE RÄDER

Stabile Geländeäder meistern mühelos jedes Terrain im Garten.



### MEHR KOCHFLÄCHE

Vergrößere deine Kochfläche mit dem zusätzlichen Grillrost.



---

# PRO SERIE

WLAN FÄHIG

ERLEBE SCHNELLERES AUFHEIZEN,  
HÖHERE TEMPERATUREN ZUM ANBRATEN  
UND ÜBERWACHE UND STEUERE DEINEN  
GRILL VON ÜBERALL AUS.





# PRO SERIE



## PRO 780

TFB78GLEC

GESAMTKOCHFLÄCHE: 5,032 CM<sup>2</sup>  
MIT PLATZ FÜR:



10

GANZE  
HÄHNCHEN

ODER



32

SAFTIGE  
BURGER

TEMPERATURBEREICH: 75-260°C  
FASSUNGSVERMÖGEN DES  
PELLETTANKS: 8 KG  
HÖHE: 140 CM  
BREITE: 122 CM  
TIEFE: 69 CM



## PRO 575

TFB57GLEC

GESAMTKOCHFLÄCHE: 3,709 CM<sup>2</sup>  
MIT PLATZ FÜR:



4

GANZE  
HÄHNCHEN

ODER



24

SAFTIGE  
BURGER

TEMPERATURBEREICH: 75-260°C  
FASSUNGSVERMÖGEN DES  
PELLETTANKS: 8 KG  
HÖHE: 135 CM  
BREITE: 104 CM  
TIEFE: 69 CM

# PRO 575/780 EIGENSCHAFTEN



## ALLES UNTER KONTROLLE

Mit WiFIRE® hast du dein Grillgut von überall aus unter Kontrolle. Mit dieser Technologie kannst du den Grill aus der Ferne mit deinem Smartphone oder deiner Apple Watch überwachen und einstellen.



## WIRD SCHNELLER HEISSER

TurboTemp® verkürzt die Startzeit und sorgt dafür, dass sich die Grilltemperatur nach dem Anheben des Deckels schneller erholt.



## KOCHEN AUF DEM HOLZFEUER LEICHT GEMACHT

Der D2 Regler mit Digitalanzeige macht das Einstellen der Grilltemperatur so einfach wie das Einschalten eines Ofens und ermöglicht Temperaturanpassungen in 5°C Schritten.



## KÖSTLICHES ESSEN

Dank des mitgelieferten Fleischthermometers kannst du die Temperatur des Grillguts überwachen, ohne den Deckel anzuheben.



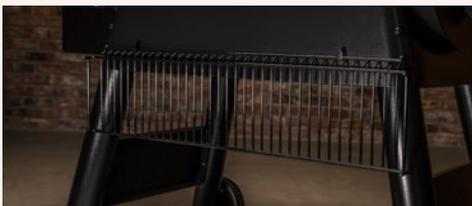
## EINFACHER PELLETWECHSEL

Die Pellettankreinigung verfügt über eine Falltür, die den Pellettank entleert, sodass Pellets schnell und einfach ausgetauscht werden.



## SICHERER STAND FÜR DEINEN GRILL

Robuste Feststellrollen sorgen für zusätzliche Stabilität. Bewege deinen Grill bei Bedarf ganz einfach und sichere die Rollen, um ein Verrutschen während des Kochens zu vermeiden.



## MEHR KOCHFLÄCHE

Vergrößere deine Kochfläche mit dem zusätzlichen Grillrost. Wenn nicht in Gebrauch, lässt sich der zusätzliche Rost bequem am stabilen Aufbewahrungshaken aufhängen und sorgt so für Ordnung und Übersichtlichkeit auf deinem Grill.



# RANGER

## DER TRANSPORTABLE GRILL

## GENIESSE ÜBERALL DEN HOLZFEUER GESCHMACK

Ob auf dem Balkon deines Wohnhauses oder auf dem höchsten Gipfel, dieser tragbare Grill ist so konzipiert, dass du überall deine Speisen mit dem Holzfeuer geschmack veredeln kannst.





# RANGER

TFT18KLDE

**GESAMTKOCHFLÄCHE: 1,187 CM<sup>2</sup>  
MIT PLATZ FÜR:**



**1  
GANZES  
HÄHNCHEN**

ODER



**6  
SAFTIGE  
BURGER**

**PELLETTANKKAPAZITÄT: 3,63 KG  
HÖHE: 33 CM  
BREITE: 53,5 CM  
TIEFE: 51 CM**

## RANGER EIGENSCHAFTEN



### GRILLEN IN DER STADT ODER UNTERWEGS

Ob auf dem Balkon oder dem höchsten Gipfel – dieser tragbare Grill bringt dir überall den unverwechselbaren Holzfeuer Geschmack.



### DAS ESSEN IST BEREIT, WENN DU ES BIST

Der Warmhaltemodus sorgt dafür, dass dein Grillgut so lange warm hält, bis alles Andere auch fertig ist.



### KOMPAKTES DESIGN

Traeger Geschmack in voller Größe in einem handlichen Design.



### PRÄZISE TEMPERATURREGELUNG

Der ARC Regler mit Digitalanzeige macht die Einstellung der Grilltemperatur so einfach wie das Einschalten eines Ofens und ermöglicht die Einstellung der Temperatur in 5°C-Schritten.



### PERFEKTES ANBRATEN

Eine Grillplatte aus Gusseisen ist im Lieferumfang enthalten.



### GLEICHMÄSSIGES GAREN - JEDES MAL

Dank des mitgelieferten Fleischthermometers kannst du das Grillgut überwachen ohne den Deckel anzuheben.

---

# IRONWOOD

WLAN FÄHIG

AUSSERGEWÖHNLICHER  
GESCHMACK AUF KNOPFD RUCK.  
VOLLGEPA CKT MIT FUNKTIONEN UND DAFÜR  
ENTWICKELT, DASS JEDES MAL EIN ÜBERRAGENDER  
GESCHMACK ENTSTEHT.





# IRONWOOD SERIE



## IRONWOOD 885

TFB89BLFC

GESAMTKOCHFLÄCHE: 5,709 CM<sup>2</sup>  
MIT PLATZ FÜR:



10

GANZE  
HÄHNCHEN

ODER



40

SAFTIGE  
BURGER

TEMPERATURBEREICH: 75-260°C  
FASSUNGSVERMÖGEN DES  
PELETTANKS: 9 KG  
HÖHE: 119 CM  
BREITE: 135 CM  
TIEFE: 69 CM



## IRONWOOD 650

TFB65BLFC

GESAMTKOCHFLÄCHE: 4,194 CM<sup>2</sup>  
MIT PLATZ FÜR:



8

GANZE  
HÄHNCHEN

ODER



30

SAFTIGE  
BURGER

TEMPERATURBEREICH: 75-260°C  
FASSUNGSVERMÖGEN DES  
PELETTANKS: 9 KG  
HÖHE: 119 CM  
BREITE: 117 CM  
TIEFE: 69 CM

# IRONWOOD EIGENSCHAFTEN



## IMMER UNTER KONTROLLE

Mit WiFIRE® hast du dein Grillgut von überall aus unter Kontrolle. Mit dieser Technologie kannst du deinen Grill aus der Ferne mit deinem Smartphone oder deiner Apple Watch überwachen und steuern.



## KÖSTLICHES ESSEN

Dank des mitgelieferten Fleischthermometers kannst du die Temperatur des Grillguts überwachen, ohne den Deckel anzuheben.



## DIR GEHEN NIE WIEDER DIE PELLETS AUS

Der Traeger Pelletsensor wird im Trichter montiert, sodass Du den Pelletstand überwachen kannst und Warnmeldungen bekommst, wenn Pellets nachgefüllt werden müssen.



## UNÜBERTROFFENER GESCHMACK AUS DEM HOLZFEUER

Das Downdraft Exhaust® System sorgt dafür, dass frischer Rauch über das Grillgut strömt, für bestmöglichen Geschmack aus dem Holzfeuer.



## GLEICHMÄSSIGES GAREN AUF DEM GESAMTEN GRILL

Das TRU Convection® System leitet den Rauch durch speziell entwickelte Kanäle und erzeugt einen Wirbel aus Hitze und Rauch. So wird dein Grillgut schneller und gleichmäßiger gegart, ohne zu verbrennen.



## KOCHEN AUF DEM HOLZFEUER LEICHT GEMACHT

Der D2 Regler mit Digitalanzeige macht das Einstellen der Grilltemperatur so einfach wie das Einschalten eines Ofens und ermöglicht Temperaturanpassungen in 5°C Schritten.



## WIRD SCHNELLER HEISSER

TurboTemp® verkürzt die Startzeit und sorgt dafür, dass sich die Grilltemperatur nach dem Anheben des Deckels schneller erholt.



## STEIGERE DEN GESCHMACK

Der Super Smoke Modus erhöht per Knopfdruck die Intensität des Holzfeuergeschmacks, wenn du das maximale Holzfeuer Aroma wünschst..

## ENTHÄLT AUSSERDEM

**VERSTELLBARE OBERE EBENE ZUSÄTZLICHER GRILLROST FÜR OPTIMALE WÄRMEVERTEILUNG**

**SEITENABLAGE AUS EDELSTAHL MIT HAKEN**

**AUFBEWAHRUNGSHAKEN AUSSEN FÜR ZUSÄTZLICHEN GRILLROST**

**PELLETTANK RENTLEERUNG**

**GELÄNDETAUGLICHE RÄDER**

**FESTSTELLBARE LENKROLLE**



## GLEICHBLEIBENDES KOCHEN BEI JEDEM WETTER

Die doppelseitige Wandisolierung speichert die Wärme und sorgt auch bei kalten Temperaturen für gleichbleibende Ergebnisse.



## HEISS & SCHNELL ODER NIEDRIG & LANGSAM

Dank des einstellbaren Räucher-/Anbratrosts mit zwei Positionen kannst du das Grillgut beim Anbraten bei hoher Hitze näher ans Feuer oder beim langsamen Räuchern weiter weg platzieren.

---

# TIMBERLINE & IRONWOOD GRILL

**ALLES, WAS DU DIR JEMALS VON EINEM MODERNEN  
PELLETGRILL WÜNSCHST, UND NOCH EINIGES  
MEHR.**



## **GEMACHT FÜR DIE EWIGKEIT**

Der Timberline zeichnet sich durch hochwertige Verarbeitung aus und verfügt über eine beschränkte Garantie von 10 Jahren.





# IRONWOOD SERIE



## IRONWOOD XL

TFB93RLGI

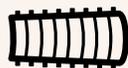
GESAMTKOCHFLÄCHE: 5,960 CM<sup>2</sup>  
MIT PLATZ FÜR:



8

GANZE  
HÄHNCHEN

ODER



20

RIPPCHEN

TEMPERATURBEREICH: 75-260°C  
FASSUNGSVERMÖGEN DES  
PELLETTANKS: 9 KG  
HÖHE: 122 CM  
BREITE: 179 CM  
TIEFE: 64 CM



## IRONWOOD

TFB61RLGI

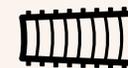
GESAMTKOCHFLÄCHE: 3,941 CM<sup>2</sup>  
MIT PLATZ FÜR:



4

GANZE  
HÄHNCHEN

ODER



12

RIPPCHEN

TEMPERATURBEREICH: 75-260°C  
FASSUNGSVERMÖGEN DES  
PELLETTANKS: 9 KG  
HÖHE: 122 CM  
BREITE: 150 CM  
TIEFE: 64 CM

# IRONWOOD EIGENSCHAFTEN



## ALLES UNTER KONTROLLE

Mit WiFIRE® hast du dein Grillgut von überall aus unter Kontrolle. Mit dieser Technologie kannst du den Grill aus der Ferne mit deinem Smartphone oder deiner Apple Watch überwachen und einstellen.



## EINFACHE REINIGUNG

Das EZ-Clean™ Fett- und Aschefass sammelt Fett und Pellet Asche in einem großen Behälter, der leicht zugänglich ist für eine schnelle und bequeme Reinigung.



## GRILLEN BEI JEDEM WETTER

Die vollständig isolierte, doppelwandige Konstruktion reduziert Temperaturschwankungen und sorgt für optimales Garen und gleichmäßigen Pelletverbrauch, selbst wenn die Temperatur sinkt.



## JEDES MAL PERFEKTE ERGEBNISSE

Die Smart Combustion™ Technologie verwendet mehrere Sensoren im gesamten Grill, um eine gleichmäßige Temperatur zu gewährleisten und sich schnell wieder zu erholen, falls der Deckel geöffnet wird.



## MACH ES ZU DEINEM

Richte deinen Grill so ein, wie es dir am besten passt – mit P.A.L. Pop-And-Lock® und ModiFIRE® Zubehör. Damit kannst du die Grillfontfiguration und Kochfläche in Sekundenschnelle individuell anpassen.

## ENTHÄLT AUSSERDEM

**TRAEGER DOWNDRAFT ABSAUGSYSTEM®+ SUPER SMOKE® MODUS FÜR INTENSIVEREN GESCHMACK**

**TRAEGER PELLETSSENSOR**

**BEQUEME TRICHTERREINIGUNG**

**VERFÜGT ÜBER ZWEI VERKABELTE FLEISCHSONDEN**

**TOUCHSCREEN DISPLAY FÜR EINFACHE, ÜBERSICHTLICHE STEUERUNG**

**KORROSIONSBESTÄNDIGE OBERFLÄCHE VERHINDERT ROSTBILDUNG**

**BÜRSTENLOSER MOTOR MIT LANGER LEBENSDAUER**

**MIT GROSSER PULVERBESCHICHTETER SEITENABLAGE**



# TIMBERLINE SERIE



## TIMBERLINE XL

TBBOIRLGI

GESAMTKOCHFLÄCHE: 8,516 CM<sup>2</sup>  
MIT PLATZ FÜR:



12

GANZE  
HÄHNCHEN

ODER



40

RIPPCHEN

TEMPERATURBEREICH: 75-260°C  
FASSUNGSVERMÖGEN DES  
PELLETTANKS: 10 KG  
HÖHE: 130 CM  
BREITE: 181 CM  
TIEFE: 64 CM



## TIMBERLINE

TBB86RLGI

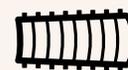
GESAMTKOCHFLÄCHE: 5,677 CM<sup>2</sup>  
MIT PLATZ FÜR:



8

GANZE  
HÄHNCHEN

ODER



20

RIPPCHEN

TEMPERATURBEREICH: 75-260°C  
FASSUNGSVERMÖGEN DES  
PELLETTANKS: 10 KG  
HÖHE: 130 CM  
BREITE: 150 CM  
TIEFE: 64 CM

# EXKLUSIVE TIMBERLINE EIGENSCHAFTEN



## KEINE KABEL, KEIN STRESS

Gare dein Essen jedes Mal perfekt – mit den zwei kabellosen MEATER® Fleischthermometern, die du bequem über dein Smartphone überwachst.



## UNVERGLEICHLICHE VIELSEITIGKEIT

Die mitgelieferte Traeger Induction® Kochfläche ermöglicht das Braten, Sautieren, Garen und glühend heiße Anbraten seitlich deines Grills.



## ENTWERFE DEINE TRAUM AUSSENKÜCHE

Verleihe deinem Outdoor Lebenstraum mit der Timberline Serie das gewisse Extra. Das elegante Design und die robuste Verarbeitung machen sie zum perfekten Mittelpunkt für deine maßgeschneiderte Außenküche. Installiere deinen Traeger, um ein perfektes, nahtloses Kocherlebnis zu schaffen.



## EIN MUSS FÜR DIE AUSSENKÜCHE



## UMRÜSTSATZ FÜR OUTDOORKÜCHEN TIMBERLINE ODER TIMBERLINE XL

SKU: BAC682 (TIMBERLINE)  
SKU: BAC681 (TIMBERLINE XL)



## GRILLABDECKUNG FÜR DIE OUTDOOR-KÜCHE TIMBERLINE

TIMBERLINE SKU: BAC684  
TIMBERLINE XL SKU: BAC683

# GERÄUCHERTE SCHWEINERIPPCHEN

VORBEREITUNGSZEIT  
**15 MINUTEN**

KOCHZEIT  
**4 STD.**

FÜR  
**8 PERSONEN**

PELLETS  
**APFEL**

## ZUTATEN

**2 (1.5 KG) SCHWEINERIPPCHEN, GESCHNITTEN**  
**3 EL TRAEGER PORK & POULTRY RUB**

**225 ML APFELSAFT, CIDER ODER BIER**  
**225 G TRAEGER BBQ SAUCE DEINER WAHL**

## ZUBEREITUNG

Wenn du bereit zum Kochen bist, stelle die Temperatur des Traeger Grills auf 120°C ein und heize bei geschlossenem Deckel für 15 Minuten vor. Für optimalen Geschmack verwende Super Smoke, falls verfügbar.

Falls dein Metzger dies noch nicht getan hat, entferne die Silberhaut auf der Rückseite der Rippchen sowie das überschüssige Fett. Würze die Rippchen von allen Seiten mit Traeger Pork & Poultry Rub.

Lege die Rippchen mit der Knochenseite nach unten auf den Grillrost und gare sie für 3 bis 4 Stunden. Besprühe die Rippchen nach der ersten Stunde mit Apfelsaft und wiederhole dies nach jeder weiteren Stunde.

Überprüfe nach 2 Stunden die Temperatur. Die Kerntemperatur sollte etwa 92°C betragen.

Sobald die Kerntemperatur 92°C erreicht hat, bestreiche die Rippchen mit einer Traeger BBQ Sauce deiner Wahl. Damit die Sauce besser haftet und eine schönere Konsistenz bekommt, die Rippchen für weitere 30 bis 60 Minuten auf den Grill legen.

Zum Servieren halbiere die Rippchen oder schneide sie in einzelne Stücke und füge BBQ Sauce hinzu. Guten Appetit!

## WICHTIGES ZUBEHÖR



**APFEL PELLETS**

SKU: PEL415, 9 KG



**PORK & POULTRY RUB**

SKU: SPC230



**TRAEGER 'QUE BBQ SAUCE**

SKU: SAU071



# TIMBERLINE EIGENSCHAFTEN



## IMMER UNTER KONTROLLE

Mit WiFIRE® hast du dein Grillgut von überall aus unter Kontrolle. Mit dieser Technologie kannst du deinen Grill aus der Ferne mit deinem Smartphone oder deiner Apple Watch überwachen und steuern.



## EINFACHE REINIGUNG

Das EZ-Clean™ Fett- und Aschebehälter sammelt Fett und Pellet Asche in einem großen Behälter, der leicht zugänglich ist für eine schnelle und bequeme Reinigung.



## GRILLEN BEI JEDEM WETTER

Die vollständig isolierte, doppelwandige Konstruktion reduziert Temperaturschwankungen und sorgt für optimales Garen und gleichmäßigen Pelletverbrauch, selbst wenn die Temperatur sinkt.



## JEDES MAL PERFEKTE ERGEBNISSE

Die Smart Combustion™ Technologie verwendet mehrere Sensoren im gesamten Grill, um eine gleichmäßige Temperatur zu gewährleisten und sich schnell wieder zu erholen, wenn der Deckel geöffnet wird oder egal ob zum Wenden oder zum Glasieren.



## MACH ES ZU DEINEM

Richte deinen Grill so ein, wie es dir am besten passt – mit P.A.L. Pop-And-Lock® und ModiFIRE® Zubehör. Damit kannst du die Grillkonfiguration und Kochfläche in Sekundenschnelle individuell anpassen.

## ENTHÄLT AUSSERDEM

**TRAEGER DOWNDRAFT ABSAUGSYSTEM®+  
SUPER SMOKE® MODUS FÜR INTENSIVEREN  
GESCHMACK**

**TOUCHSCREEN DISPLAY**

**EINSCHLIESSLICH STAYDRY  
PELLET-VORRATSBEHÄLTER**

**EDELSTAHLROSTE AUF DREI EBENEN**

**TRAEGER PELLETSSENSOR  
UNTERER STAUSCHRANK UND HOLZABLAGE**

**BODENROST KOMPATIBEL MIT MODIFIRE™**

**KORROSIONSBESTÄNDIGE OBERFLÄCHE  
VERHINDERT ROSTBILDUNG**

**LANGLEBIGER BÜRSTENLOSER MOTOR**

**INTERNE KOCHBELEUCHTUNG  
MIT EXTRA GROSSER  
PULVERBESCHICHTETER SEITENABLAGE  
PRAKTISCHE PELLETKAMMER-ENTLEERUNG  
ABNEHMBARES MAGNETISCHES BAMBUS-  
SCHNEIDEBRETT**



# TIMBERLINE & IRONWOOD ZUBEHÖR

Richte deinen Grill so ein, wie es für dich am besten ist - mit P.A.L. Pop-And-Lock™ und ModiFIRE™ Zubehör kannst du deine Grillkonfiguration und Kochfläche in Sekunden anpassen.



**P.A.L. POP-AND-LOCK™  
FRONTABLAGE**  
SKU: BAC604



**P.A.L. POP-AND-LOCK™  
FRONTABLAGE XL**  
SKU: BAC605



**P.A.L. POP-AND-LOCK™  
ABLAGEFACH**  
SKU: BAC612



**TRAEGER INDUKTION  
GUSSEISENPFANNE**  
SKU: BAC703

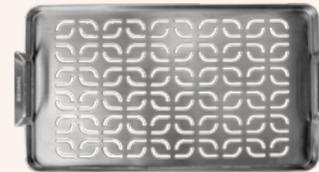


**P.A.L. POP-AND-LOCK™  
ROLLENHALTER**  
SKU: BAC614

\*METZGERPAPIER NICHT ENTHALTEN



**P.A.L. POP-AND-LOCK™  
ZUBEHÖRHAKEN, 3ER PACK**  
SKU: BAC613



**ModiFIRE™ EDELSTAHL-GRILLPLATTE  
FÜR FISCH UND GEMÜSE**  
SKU: BAC610



**EINLAGE FÜR FETT- UND  
ASCHETOPF, 5ER-PACK**  
SKU: BAC608



**TRAEGER X MEATER KABELLOSE  
FLEISCHSONDE 2ER PACK**  
SKU: BAC676



**GRILLABDECKUNG IN VOLLER LÄNGE  
TIMBERLINE**  
TIMBERLINE SKU: BAC602  
TIMBERLINE XL SKU: BAC603



**GRILLABDECKUNG IN VOLLER LÄNGE  
IRONWOOD**  
IRONWOOD SKU: BAC690  
IRONWOOD XL SKU: BAC691



NATURBELASSENE

# HARTHOLZ PELLETS

## HOLZFEUER GESCHMACK

Für den optimalen Geschmack aus deinem Traeger brauchst du das beste Hartholz. Unsere 100% natürlichen Hartholz Pellets garantieren dir reines, hochwertiges Hartholz Aroma – ohne Kompromisse. Egal ob Grillen, Räuchern, Rösten, Backen oder Schmoren: Dein Grillgut wird mit einem unvergleichlichen Holzfeuergeschmack veredelt.

## PELLET GESCHMACKSRICHTUNGEN

Gib dich nicht mit nur einem Geschmack zufrieden – wähle aus Traegers großer Auswahl an Pellets, um deine Gerichte individuell zu gestalten und neue Geschmackskombinationen zu entdecken. Traeger bietet dir bewährte Hartholz Pellets in den Geschmacksrichtungen: Signature, Hickory, Eiche, Apfel, Kirsche und Competition.

## DIE PERFEKTEN KOMBINATIONEN



HICKORY VERLEIHT KRÄFTIGEM RINDFLEISCH EIN UNVERGLEICHLICHES HOLZFEUERGESCHMACK UND SORGT FÜR EIN BESONDERES GESCHMACKSERLEBNIS.



VERWENDE UNSERE SIGNATURE MISCHUNG, UM DEINEM LACHS EINEM INTENSIVEN HOLZFEUER GESCHMACK ZU VERLEIHEN. UND FÜR EIN MILDERES AROMA WÄHLE APFEL ODER KIRSCHHE.



DIE PERFEKTE MISCHUNG AUS ERNTE FRISCHEM GEMÜSE WIRD MIT EICHENPELLETS GEGRILLT.



APFELKUCHEN WIRD MIT KIRSCHHOLZ GEBACKEN, UM EINEN WARMEN UND DUFTENDEN GESCHMACK ZU ERHALTEN.

## WENN ES AUF DEN GESCHMACK ANKOMMT

# PELLETS



## COMPETITION

PEL417, 9KG

PASST ZU:



## EICHE

PEL416, 9KG

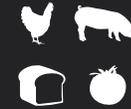
PASST ZU:



## APFEL

PEL415, 9KG

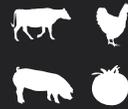
PASST ZU:



## HICKORY

PEL345, 9KG

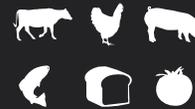
PASST ZU:



## SIGNATURE

PEL346, 9KG

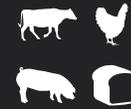
PASST ZU:



## KIRSCHER

PEL347, 9KG

PASST ZU:



## FSC-ZERTIFIZIERTE PELLETS

Mit der Bereitstellung von FSC-zertifizierten Pellets trägt Traeger zur umfassenden Pflege der Natur, Tiere und Menschen in Wäldern bei. Das FSC-Label ist eine Garantie dafür, dass nicht mehr Holz gefällt wird, als der Wald selbst reproduzieren kann.



# MEATER

DAS WELTWEIT MEISTVERKAUFTE KABELLOSE  
SMARTE FLEISCHTHERMOMETER

## DEIN PERSÖNLICHER KÜCHEN CHEF

MEATER ist ein smartes Thermometer, welches das Rätselraten beim Kochen überflüssig macht. Die Multisensor-Sonde und intuitive App sorgen dafür, dass deine Gerichte jedes Mal perfekt gelingen. Überwache den Garvorgang aus der Ferne, stelle Timer ein und erhalte Benachrichtigungen. Mit MEATER hast du alles im Griff.





# MEATER

## Smart Temp™ Multisensoren

Ermittle die genaue  
Kerntemperatur bis

**105°C**



**550°C**

**Max. Umgebungs-  
temperatur**

Zum Grillen auf offener  
Flamme und Anbraten bei  
hohen Temperaturen

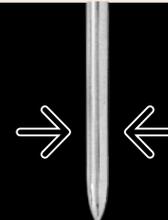


MEATER® Pro Duo



**Integriertes  
WLAN**

Mehr als nur Bluetooth



**Ultra  
Schlankes  
Design**

5 mm Durchmesser



**Aufladbar  
über USB-C**

24+ Stunden bei voller  
Ladung



**Unbegrenzte  
Reichweite**

mit MEATER Cloud

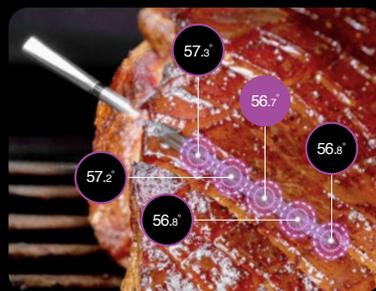


**100%  
Wasserdicht**

Frittieren, Sous-Vide-Garen und spülmaschinengeeignet

## Leicht zu bedienende App

MEATER Master Class™ führt dich Schritt für Schritt  
zu deinen köstlichen Meisterwerken.



**Präzisionskalibrierte  
Fühler**

mit einer Genauigkeit von  $\pm 0,3$  °C



**2 Vollmetall Sonden**

längere Haltbarkeit, höhere Temperaturen



## MEATER® PRO XL

RTE-MT-MX20I



## MEATER® PRO DUO

RTE-MT-MD20I



## MEATER® PRO

RTE-MT-MP20I



## MEATER® PLUS

RTE-MT-MP0I

<b>ANZAHL DER SONDEN</b>				
<b>GRILLEN BEI HOHER HITZE</b> Bis zu 550°C	✓	✓	✓	
<b>100% WASSERDICHT</b>	✓	✓	✓	
<b>SCHNELLES LADEN</b> Koche in 15 Minuten	✓	✓	✓	
<b>USB-C AUFLADBAR</b>	✓	✓		
<b>SPÜLMASCHINEN-GEEIGNET</b>	✓	✓	✓	✓
<b>SENSOREN</b>	6	6	6	2
<b>KONNEKTIVITÄT</b>	 WLAN	 WLAN	 BLUETOOTH (75M)	 BLUETOOTH
<b>UNBEGRENZTE REICHWEITE MIT MEATER® LINK</b> (ZWEITES SMART-GERÄT ERFORDERLICH)				

# ENTDECKE PRÄZISES KOCHEN MIT MEATER® - DIE GELINGGARANTIE!

# ZUBEHÖR



# NEUE BBQ TOOLS

## GRILLE WIE EIN PROFI MIT UNSEREN NEUEN GRILLWERKZEUGEN

### ALLE AUSGESTATTET MIT:

EDELSTAHLKONSTRUKTION FÜR LANGLEBIGKEIT

SPÜLMASCHINENFEST

PRAKTISCHE SCHLAUFE ZUM AUFHÄNGEN AM GRILL

LANGER GRIFF HÄLT DIE HÄNDE VON DER HITZE FERN



**BBQ SPATEL**

SKU: BAC796



**GRILLZANGE**

SKU: BAC797



**GRILLGABEL**

SKU: BAC798



**BBQ SCHWEINESCHWANZHAKEN**

SKU: BAC799



**XXL BBQ SPATEL**

SKU: BAC800



# ZUBEHÖRSORTIMENT



## ABDECKHAUBE IN VOLLER LÄNGE IRONWOOD (GEN 1)

IRONWOOD 650 SKU: BAC560  
IRONWOOD 885 SKU: BAC561



## ABDECKHAUBE IN VOLLER LÄNGE PRO SERIE

PRO 575/PRO 22 SKU: BAC556  
PRO 780 SKU: BAC557



## RANGER ABDECKUNG

BAC562



## RANGER TRAGETASCHE

SKU: BAC634



## EINSATZ FÜR FETTAUFFANG (5ER-PACK)

TIMBERLINE 1300 SKU: BAC567  
TIMBERLINE 850 SKU: BAC570  
IRONWOOD 885 SKU: BAC569  
IRONWOOD 650 SKU: BAC565  
PRO 780 SKU: BAC568  
PRO 575/PRO 22 SKU: BAC566  
RANGER SKU: BAC571



## EIMEREINSATZ - 5ER-PACK

SKU: BAC572



## KLAPPBARE FRONTABLAGE

PRO 575/IRONWOOD 650: BAC563  
PRO 780/IRONWOOD 885 SKU: BAC564



## PELLET VORRATSBEHÄLTER MIT DECKEL

SKU: BAC615



## TRAEGER PELLETSSENSOR

SKU: BAC577



## MAGNETISCHE GRILLHAKEN - 3 STÜCK

SKU: BAC536

# BBQ TOOLS



**SILIKON-EINSTREICHPINSEL**  
SKU: BAC418



**XXL BBQ SPATULA**  
SKU: BAC532



**BBQ SPATEL**  
SKU: BAC531



**GRILLZANGE**  
SKU: BAC530



**BBQ SCHWEINESCHWANTZHAKEN**  
SKU: BAC533



**BBQ REINIGUNGSBÜRSTE**  
SKU: BAC537



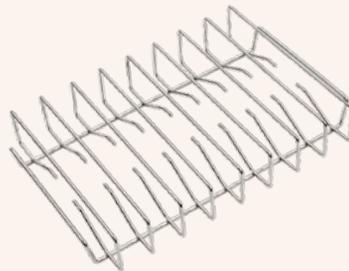
**ERSATZKÖPFE 2ER PACK FÜR  
BBQ REINIGUNGSBÜRSTE**  
SKU: BAC599



**BBQ SCHERE - ZERLEGBAR FÜR  
BESSERE REINIGUNG**  
SKU: BAC535



**TRAEGER GRILLREINIGER 950 ML**  
SKU: BAC576



**STÄNDER FÜR RIBS**  
SKU: BAC584



**TRAEGER METZGERPAPIER  
40.7 CM X 22.8 M**  
SKU: BAC817

## EIN UNVERZICHTBARES BBQ TOOL

Perfekt saftiges Fleisch mit einer herrlichen Kruste: Mit dem Traeger Butcher Paper kein Problem. Es sorgt dafür, dass die Säfte im Fleisch bleiben und der Holzfeuergeschmack voll zur Geltung kommt, während die Kruste optimal geschützt wird.

# RUBS & SAUCEN



# RUBS

**BRINGE ABWECHSLUNG IN DEINE KULINARISCHE ROUTINE** mit unseren Signature Rubs und Gewürzen. Von Gewürzmischungen für geräuchertes Fleisch bis hin zu Gewürzen für Gemüse - wir haben für jede Mahlzeit die passenden Aromen.



**PORK & POULTRY RUB**

SKU: SPC230



**CHICKEN RUB**

SKU: SPC233



**TRAEGER RUB**

SKU: SPC231



**BEEF RUB**

SKU: SPC232



# SAUCEN

**GENIESSE MEHR GESCHMACK** mit unseren BBQ Saucen und Glasuren. Egal, ob es sich um eine Texas Sauce für deine Rinderbrust oder eine Glasur für dein Hähnchen handelt, wir haben genau das Richtige für dich.



**SWEET & HEAT BBQ SAUCE**

SKU: SAU070



**APRICOT BBQ SAUCE**

SKU: SAU073



**TRAEGER 'QUE BBQ SAUCE**

SKU: SAU071



**TEXAS SPICY BBQ SAUCE**

SKU: SAU072



**BESUCHE TRAEGER.COM FÜR ÜBER 1.500 REZEPTE AUF ENGLISCH UND UNZÄHLIGE AUF DEUTSCH ÜBERSETZT**

# GERÄUCHERTER WILDLACHS MIT WODKA-SALZLAKE

VORBEREITUNGSZEIT  
**20 MINUTEN**

KÖCHZEIT  
**1 STD.**

FÜR  
**6 PERSONEN**

PELLETS  
**KIRSCH**

## ZUTATEN

**225 ML BRAUNER ZUCKER**  
**1 ESSLÖFFEL SCHWARZER PFEFFER**  
**125 ML GROBES SALZ**  
**225 ML WODKA**

**700 - 900 G WILDLACHS**  
**1 ZITRONENSCHNEIBE**  
**KAPERN**

## ZUBEREITUNG

In einer kleinen Schüssel braunen Zucker, Pfeffer, Salz und Wodka vermischen.

Lege den Lachs in einen großen wiederverschließbaren Beutel, füge die Marinade hinzu und massiere sie gut ein. Lasse den Lachs anschließend für 2 bis 4 Stunden im Kühlschrank liegen.

Nimm den Fisch aus dem Beutel, spüle ihn ab und tupfe ihn mit Papiertüchern trocken.

Wenn du bereit zum Grillen bist, stelle die Temperatur deines Traeger Grills auf 80°C ein und heize bei

geschlossenem Deckel 15 Minuten lang vor. Um optimalen Geschmack zu erzielen, verwende Super Smoke, falls verfügbar.

Räuchere den Lachs 30 Minuten lang mit der Hautseite nach unten. Erhöhe dann die Grilltemperatur auf 105°C und grille für weitere 45 bis 60 Minuten. Gare bis die Kerntemperatur im dicksten Teil des Lachs 60°C erreicht hat und der Fisch beim Drücken mit einem Finger oder einer Gabel leicht abblättert. Serviere deinen Lachs mit Zitronen und Kapern. Guten Appetit!

## WICHTIGES ZUBEHÖR



**XXL BBQ SPATEL**

SKU: BAC800



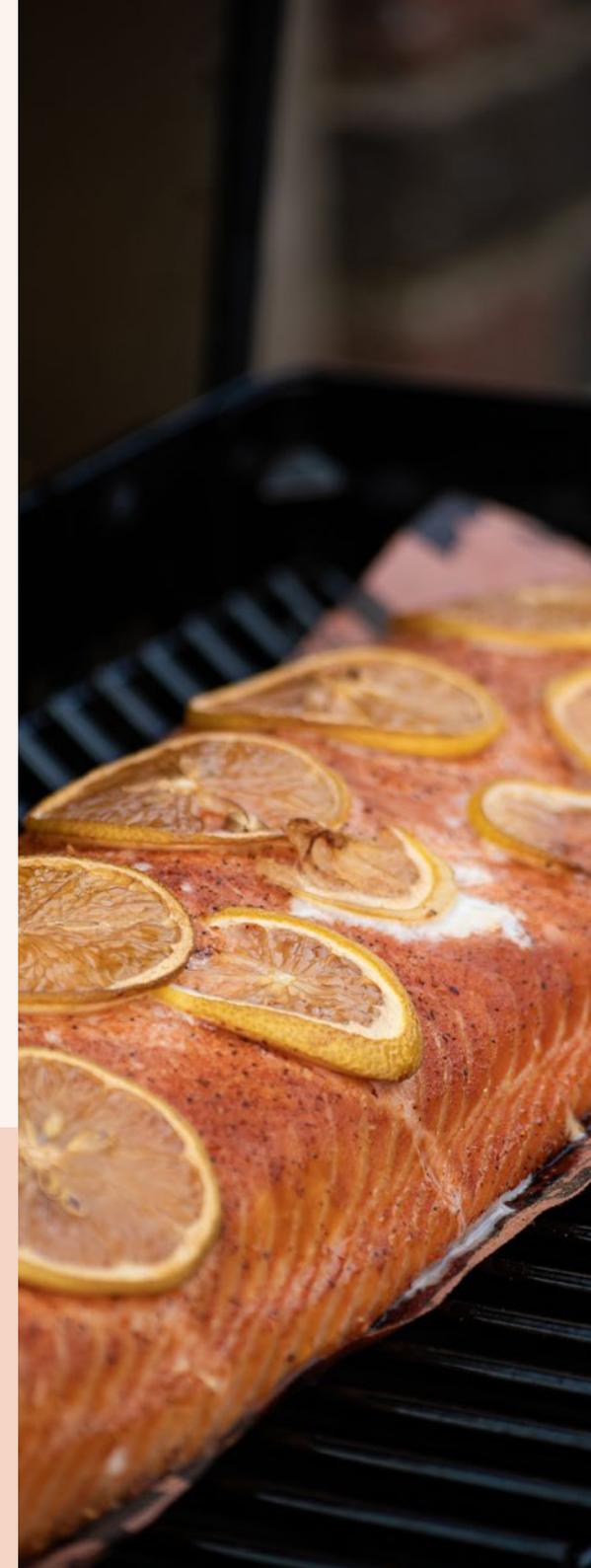
**MEATER® PRO**

RTE-MT-MP201



**KIRSCH PELLETS**

SKU: PEL347, 9 KG



# GEBACKENER & GERÄUCHERTER APFELSTRUDEL

VORBEREITUNGSZEIT  
**20 MINUTEN**

KOCHZEIT  
**1 STD.**

FÜR  
**6 PERSONEN**

PELLETS  
**APFEL**

## ZUTATEN

**1,8 KG ÄPFEL, GESCHÄLT, ENTKERNT UND DÜNN GESCHNITTEN**  
**3 TEELÖFFEL ZITRONENSAFT**  
**150 G ZUCKER**  
**2 ESSLÖFFEL ALLZWECKMEHL**  
**1 TEELÖFFEL ZIMT**

**1/4 TEELÖFFEL MUSKATNUSS**  
**2 GANZE GEFRORENE KUCHENTEIGBÖDEN, AUFGETAUT**  
**85 G APFELGEELE**  
**6 TEELÖFFEL SCHLAGSAHNE**

## ZUBEREITUNG

Vermenge die Äpfel, Zitronensaft, Zucker, Mehl, Zimt und Muskatnuss in einer großen Schüssel.

Rolle den Kuchenteig zu zwei Kreisen mit einem Durchmesser von 28 cm aus. Lege einen Kreis in eine 23 cm Kuchenform (versuche den Teig nicht zu dehnen), vorzugsweise aus Glas. Bestreiche ihn mit dem Apfelgelee. Füge die Apfelmischung hinzu.

Befeuchte den Rand des Teigs mit Apfelsaft. Bedecke ihn mit dem oberen Teigkreis und drücke die Ränder zusammen, um sie zu versiegeln. Schneide den Teig zurecht und forme die Ränder nach Wunsch.

Mach mit einem Schälmesser mehrere kleine Einschnitte in den oberen Teig. Bestreiche den oberen Teil des Kuchens leicht mit der Sahne.

Wenn du bereit bist zu backen, stelle die Temperatur auf 230°C und heize den Grill 15 Minuten lang vor. Backe den Kuchen für 50 bis 60 Minuten, oder bis die Äpfel weich sind und der Teig goldbraun ist. Lasse deinen Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen. Serviere ihn warm oder bei Raumtemperatur. Lecker!

\*Die Backzeit kann je nach eingestellter Umgebungstemperatur variieren.

## WICHTIGES ZUBEHÖR



**APFEL PELLETS**

SKU: PEL415, 9 KG



**PELLET VORRATSBEHÄLTER MIT DECKEL**

SKU: BAC615



**SILIKON-EINSTREICHPINSEL**

SKU: BAC418



WHEN  
**SMOKE STARTS ROLLIN'**  
Traeger Grills  
**THE DRINKS  
START FLOWIN'**



TRAEBER  
WOOD-FIRED GRILLS  
ESTD. 87



TRAEBER GRILLS  
ADVENTURE DIV.  
No. 087

**TRAEBER**  
STACKIN' RACKS

Est. 1987



TRAEBER

**WHERE  
THERE'S  
SMOKE  
THERE'S  
FLAVOR**

TRAEBER



TRAEBER

EST. 1987

**WELCOME**

**TO THE**

**TRAEBERHOOD**

ES IST IMMER SCHÖN, VON FREUNDEN ZU HÖREN - ZEIG UNS  
DEINE KREATIONEN MIT **#TRAEBERGRILLS** UND **#MEATER**

BESUCHE [TRAEBER.COM](http://TRAEBER.COM) ODER LADE DIE TRAEBER APP FÜR IOS  
ODER ANDROID HERUNTER, UM ZUGRIFF AUF TAUSENDE VON  
REZEPTEN ZU ERHALTEN



**@TRAEBERGRILLSGERMANY @TRAEBERGRILLS  
@MEATERMADE**

**TRAEBER PELLET GRILLS**

®/™ © 2025 Traeger Pellet Grills, LLC. All rights reserved.

© Wi-Fi is a copyright of wi-fi alliance. All rights reserved.

Für technische Hilfe oder Garantiefragen bitte Kontaktiere uns unter:

Deutschland +49 8000 002560 | Österreich +43 800 222799

oder email [europesupport@traegergrills.com](mailto:europesupport@traegergrills.com)

EST.

**1987**

TRAEBER

TRAEBER



**GO PIG  
OR GO  
HOME**

TRAEBER



**LET'S  
DIG IN!**

TRAEBER

**LET THE  
WOOD  
TIMES  
ROLL!**



**Traeger Grills**

CATCH YOUR FISH AND EAT IT TOO

