MINI GUIDA

Tutti i vantaggi di un BBQ a pellet Traeger

Cucinare con un Traeger è facile e divertente!

CON TRAEGER CUCINARE È UN GIOCO

1. I pellet di legno duro alimentano il fuoco e aggiungono un sapore incredibile.
2. Scegli la temperatura che preferisci, impostalo e dimenticatene.
3. Crea momenti saporiti indimenticabili per la tua famiglia e i tuoi amici.

COME FUNZIONANO LE GRIGLIE TRAEGER A PELLET

Una coclea trasferisce i pellet di legno duro completamente naturali dal serbatoio al bruciatore dei pellet, dove vengono innescati da una serpentina incandescente per alimentare le fiamme e aggiungere un delizioso sapore di legno al cibo in cottura. Una ventola fa circolare calore e fumo per una cottura uniforme e un vassoio di raccolta dei liquidi di scolo tiene le fiamme lontane dagli alimenti in cottura e previene fiammate. Il tutto è gestito da un pannello di regolazione che mantiene precisamente la temperatura in modo da tu possa trascorrere più tempo con le persone che ti interessano e meno tempo a tenere d'occhio la griglia.

PELLET DI LEGNO DURO COMPLETAMENTE NATURALI

Prestazioni costanti e sapore sempre di alto livello

La migliore griglia a legna sul mercato richiede i migliori pellet disponibili. Un piatto davvero saporito non è frutto del caso, ma dipende dall'utilizzo di materiali di qualità e dall'affumicatura perfetta. Noi di Traeger non ci limitiamo a produrre i nostri pellet, ma abbiamo stabilito lo standard di riferimento in termini di qualità per la produzione di pellet, assicurandoci che il tuo combustibile generi un incredibile aroma puro di legno per i tuoi piatti e un'uniformità di cottura su cui puoi contare ogni volta.

GUSTO MIGLIORE

Cuocere con il legno si traduce in sapore migliore

Griglia, affumica, cuoci al forno, arrostisci, fai brasati e barbecue. L'imbattibile versatilità di Traeger ti consente di cuocere ad alte temperature e velocemente oppure a temperature basse e lentamente. Dalle costine alla pizza cotta a legna, da maccheroni affumicati al formaggio e persino alla torta di mele fatta in casa, tutto ciò che immagini di poter cucinare, lo puoi cuocere sul tuo Traeger.

CUOCI QUALSIASI COSA

Griglia, affumica, cuoci al forno, arrostisci, fai brasati e barbecue

La facilità d'uso e i semplici controlli di Traeger ti permettono di concentrarti su ciò che conta: i tuoi piatti, la tua famiglia e i tuoi amici. Con il nostro sistema di riscaldamento a convenzione a controllo digitale, impostare la temperatura sulla griglia è facile come accendere il forno di casa.