



barbecue®

barbecue®

# AMICA TISCHGRILL WIR GRILLEN ALLE ZUSAMMEN



- **Cook Chips:**  
Kein Rauch, geruchlos  
1 kg = reicht für 3 x Grillspaß
- **Anzündgel: 1L**

- **Drehtisch mit 6 Schälchen**  
Bambusbrett Ø 48 cm, H: 4,8 cm  
Schälchen aus Keramik



[www.barbecue.com](http://www.barbecue.com)



- Keine Rauchentwicklung
- Sicher
- Leicht anzuzünden
- 2 bis 4 Personen



Wasser in der Keramikwanne sorgt für einen kalten Boden

Tischunterlage:  
Schutz vor Hitze und Kratzern

## GEMÜTLICH GEMEINSAM GRILLEN

Entdecken Sie mit dem Amica eine neue Art, gemeinsam am Tisch zu kochen. Jeder grillt seine Speisen auf dem authentischen Feuer dieses Tischgrills selbst. So können auch der Gastgeber oder die Gastgeberin an der Gesellschaft teilnehmen. Der Amica ist außerdem ideal für einen netten Grillabend zu zweit!

## KEIN RAUCH DANK COOK CHIPS

Den Amica machen Sie mit dem barbecue®-Anzündgel und Cook Chips an. Diese sind aus besonders reiner und ökologischer Holzkohle auf Bambusbasis. Durch die einzigartige Zusammensetzung der Cook Chips besteht keine Gefahr einer Rauchbelästigung oder funkensprühender Holzkohle. Möchten Sie marinierte oder fettreiche Speisen zubereiten? Verwenden Sie dann anstelle des Grillrosts die mitgelieferte Grillplatte!

## EINZIGARTIGES GESCHENK

Der Amica ist ein schönes Geschenk, das man gerne bekommt! Das Starterset beinhaltet 500 ml Anzündgel, 600 g Cook Chips, eine Grillplatte, einen Grillrost, eine Tischunterlage, 4 Grillzangen und ein Büchlein mit Rezepten. Dies alles in einer attraktiven Verpackung, mit der der Amica direkt verschenkt werden kann.



## Leckere Rezepte für Sie und Ihre Freunde

### Auf der Grillplatte



### Lachs mit Dill

(für 4 Personen)

#### Zutaten

500 g Lachsfilet • 85 ml Olivenöl • 60 ml Zitronensaft  
• 2 EL frischer Dill, feingehackt • 1 TL Zitronenschale, gerieben • Pfeffer • Salz

#### Zubereitung

Das Lachsfilet in kleine Stückchen schneiden. In einer Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, Dill und die geriebene Zitronenschale vermischen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Den Lachs marinieren und auf den Grill legen.

### Auf dem Grillrost



### Schweinefilet in Orangenmarinade

(für 4 Personen)

#### Zutaten

700 g Schweinefilet • Saft von 2 Orangen • 2 Knoblauchzehen, zerdrückt • Pfeffer • Salz

#### Zubereitung

Das Schweinefilet in gleich große Scheiben schneiden. Den Orangensaft mit den zerdrückten Knoblauchzehen mischen und mit Pfeffer und Salz würzen. Das Fleisch in die Marinade legen und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Auf dem Grill zubereiten.

