

CAMPINGGAZ®



2018
Katalog

Recepty Martina Škody

www.campinggaz.com

Prodloužená záruka Jelikož si za kvalitou našich grilů stojíme, rozhodli jsme se vám poskytnout prodlouženou záruku 10 let na nerezové hořáky a víko grilů Master Series a prodlouženou záruku 5 let na keramické hořáky RBS®, a také na nerezové hořáky řad 3 a 4 Series!



Novinky Se vstupem do vyšší kategorie grilů jsme rozšířili řadu Master o dva nové modely Master Black Edition, které jsme oblékli do elegantního černého kabátu. Campinggaz® sleduje světové trendy a přináší na náš trh novou řadu grilů Plancha. Tyto přenosné grily se pro svou jednoduchost středomořské kuchyně a elegantnímu stylu grilování staly ve Francii doslova hitem. Rychlé, zdravé a snadné! Přinášíme i zbrusu nové praktické chladicí tašky do auta, na kočárky či speciálně na nápoje. Více na straně 36.

Abychom vám naše vybrané produkty zhmotnili až do prostoru vašeho domova, zhotovili jsme vás pro vybrané modely 3D animace. Naše produkty a technologie uvidíte i na Youtube.



Proč grilovat na plynovém grilu

RYCHLOST – téměř okamžité rozehrání grilu. Stačí otočit knoflíkem zapalování a je to. Nemusíte tedy čekat na zdlouhavé rozehrání uhlíků.

KOMFORT – snadná regulace plamene a tím i teploty. Grilované pokrmy tedy jen tak nespálíte. Většina našich grilů je navíc vybavena indikátorem teploty!

ZDRAVÍ – zdrojem tepla jsou hořáky připojené k propanbutanové lahvi. Nevzniká tedy popílek ani jiné zdraví neblahodárné zplodiny. U grilů Campinggaz® je navíc vyřešen odvod kapajícího tuku z pečeného masa tak, aby nedocházelo k jeho hoření v plameni.

NÍZKÉ NÁKLADY NA PROVOZ – pořizovací cena plynového grilu je oproti obyčejným grilům na dřevěné uhlí sice vyšší, ale pokud grilujete častěji, ušetříte na nákladech vynaložených za dřevěné uhlí. Náklady za plyn jsou proti nákladům na dřevěné uhlí o 75% nižší!

Jak vybrat gril Těmi nejdůležitějšími kritérii, která je potřeba mít při výběru favorita na paměti, jsou především:

MÍSTO A DRUH POUŽÍVÁNÍ – podle toho zvolíte velikost, případně i hmotnost grilu.

VELIKOST ROŠTU – rozhoduje o tom, pro kolik osob ugrilujeme na jednu.

SNADNOST ČIŠTĚNÍ – některé naše grily jsou vybaveny systémem InstaClean®, jenž vám umožní do 60 sekund vyjmout všechny omyvatelné části grilovací vany a ty pak vložit do myčky.

PŘÍTOMNOST DOPLŇKŮ A VYCHYTÁVEK – například Culinary Modular (viz str. 4), boční vařiče, teploměr a jiné.

RYCHLOST PŘÍPRAVY POKRMŮ – ovlivněna velikostí grilovací plochy a výkonem grilu.

Přehledně tyto parametry porovnáte v tabulce technických parametrů na konci tohoto katalogu.

Grily Master Series



4 & 3 Series RBS®



4 Series



2 Series Classic



Přenosné grily



Vysvětlivky

V našich grilech Campinggaz® se snadno vyznáte. Číslice u řad Series označuje počet hořáků, kterými gril disponuje. Přenosné grily Compact a Party Grill® jsou díky své velikosti skladnější a jsou tedy vhodné i na cesty. Doplnující písmenné označení vyjadřuje vybavenost grilu. Nová řada grilů Plancha přináší nový styl grilování a jednoduchost středomořské kuchyně.

K připojení plynové lahve je nutné použít přípojovací sadu s regulátorem tlaku 30 mBar. Doporučujeme zakoupit originální přípojovací sadu Campinggaz®, která se prodává samostatně.

- 4 Series:** 4 hořáky a grilovací plocha 3500 cm²
- 3 Series:** 3 hořáky a grilovací plocha 2800 cm²
- 2 Series:** 2 hořáky a grilovací plocha 2100 cm²
- 1 Series:** 1 hořák a grilovací plocha 1050 cm²

- RBS®** – technologie Radiant Burner System
- Classic** – ocelový servírovací stolek
- W/Woody** – dřevěný servírovací stolek
- Vario** – část grilovací plochy tál a část rošt

- L** – základní vybavení
- LX** – vylepšené materiály
- EX** – nejvyšší vybava
- S** – obsahuje boční vařič
- D** – tmavé provedení (dark)
- CV** – kompatibilní s ventilovými kartušemi
- BF** – technologie Blue Flame
- Plus** – vylepšené materiály

Technologie str. 4-5	Grily str. 6-25	Příslušenství str. 26-29	Vařiče a lampy str. 30
Plyn a kartuše str. 32	Chladicí program str. 34-37	Toalety str. 38	Matrace str. 39

Campinggaz® Culinary Modular System. Zde se fantazii meze nekladou!

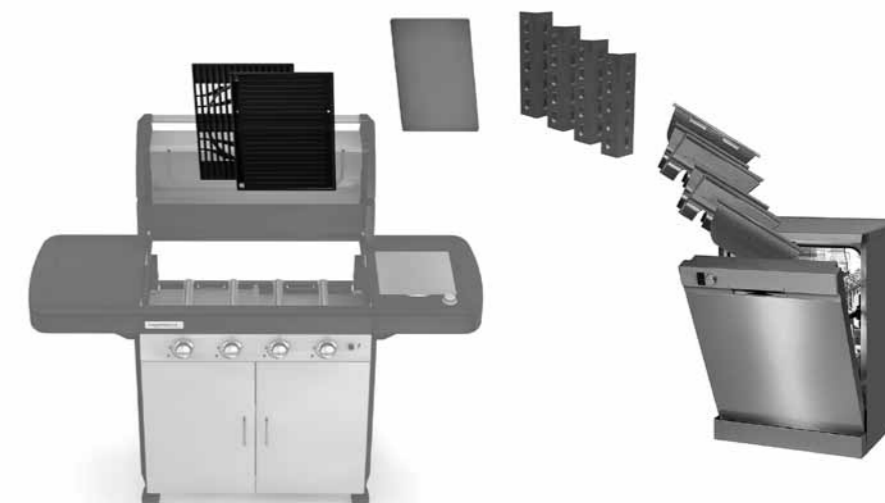
Využijte vychytávky svého grilu naplno a staňte se opravdovými grilovacími mistry! Jednoduše vyjměte prostřední část litinového roštu a vyměňte ji za příslušenství z řady Culinary Modular. Upečte si vynikající italskou pizzu na Pizza kameni nebo vyzkoušejte španělskou delikatesu, paellu. Pokud dáváte přednost asijské kuchyni, zajistěte si oblíbené pánev Wok. Možná chcete jen vyměnit starý rošt za nový litinový a připravit si šťavnatý steak. Je líbo grilované kuře? Není problém! Díky pečicímu stojanu na drůbež si ho můžete připravit kdykoliv. Kuře, vepřové koleno či kýtou snadno připravíte pomocí grilovací jehly a bateriového motorku. Na grilovací desce Plancha usmažíte lahodné lívance nebo mořské plody. Jednotlivá příslušenství se prodávají samostatně. Více na straně 26-28.



Campinggaz InstaClean® System. Umytí jednotlivých částí grilu v myčce!



Rychlé, snadné a bez nečistot! Čištění vašeho grilu ještě nikdy nebylo snazší. Díky patentovanému systému Campinggaz InstaClean® System si užijete více času s rodinou a přáteli. Systém vám umožňuje vyjmout všechny omyvatelné části grilovací vany za méně než 60 sekund. Snadno je pak naskládáte do myčky.



SBS – Searing Boost Station

Technologie Campinggaz® Searing Boost Station (SBS) zajišťuje pomocí přídavného hořáku ultrarychlé rozpálení roštu na vysokou teplotu. Ta je nezbytná pro zatažení pórů masa, které si tak udrží svoji šťavnatost. Steaky tak získávají typické pruhy od grilovací mřížky. Exkluzivně u grilu Master 4 Series Classic SBS.



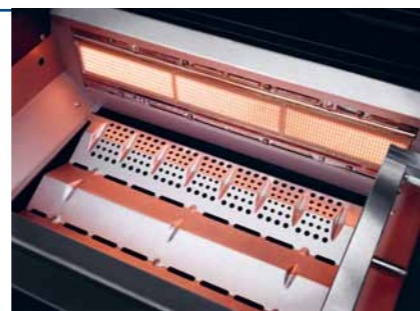
Trubkové nerezové hořáky

Jsou vyrobeny z kvalitních nerezových materiálů, dlouhodobě a bezproblémově vám zajistí spokojené grilování. Tyto hořáky účinně rozvádí teplo po celé grilovací ploše. Vděčí za to profesionálnímu zpracování hořáků do tvaru V a rozptylovačům tepla, které zároveň slouží jako jejich ochrana před nečistotami. Plamen se snadno přizpůsobí i potřebám nepřímého grilování, a to díky samostatnému ovládání každého hořáku.



Radiant Burner Systém® neboli RBS®

RBS® (Radiant Burner System) je ojedinelou technologií, kdy jsou oba keramické hořáky umístěny na bocích grilovací vany. Díky tomu nedochází ke vzplanutí odkapávajících šťáv a grilování se tak stává zdravější a chutnější.



BlueFlame hořáky

Patentované hořáky Campinggaz® s modrým plamenem Blue Flame pro grily Plancha poskytují dokonale vyváženou distribuci tepla po celé grilovací ploše. Dva široké hořáky jsou umístěny 6 mm pod kvalitní litinovou deskou a tím zajišťují optimální teplotu pro přípravu pokrmů.



Even Temp® pro lepší distribuci tepla

Pro ten nejlepší výsledek grilování je také důležitá perfektní distribuce tepla. Všechny grily Campinggaz® s trubkovými i RBS® hořáky zajistí rovnoměrnou a stálou teplotu 250 °C na 90 % grilovací plochy.



Postranní vařič

Zdá se vám, že je to u grilu zbytečné? Naopak! Překvapte rodinu snídaní na zahradě! Udělejte snadno vajíčka na pánvičce a párečky na grilu! Díky této vychytávce nebudete muset odbíhat do kuchyně a přímo na grilu si snadno připravíte i omáčky ke steakům, přílohy a vlastně cokoliv co děláte běžně na svém sporáku.



MASTER SERIES BLACK EDITION – KDYŽ SE ELEGANCE SNOUBÍ S KVALITOU

Tyto modely s černým elegantním designem jsou novinkou v luxusní řadě Master. Stejně jako celá řada Master vynikají kvalitou použitých materiálů, svojí výkonností a množstvím vychytávek. Jsou osazeny vysoce výkonnými nerezovými hořáky a postranním vaříčem pro přípravu omáček a příloh. Díky kvalitním kolečkům tuto svoji mobilní kuchyni snadno přemístíte na to nejpříhodnější místo pro Vaše kulinářské představení. K připojení plynové lahve použijte vždy prověřenou přípojovací sadu Campinggaz®.



Master 4 Series Classic LXS
grilovací plocha 3500 cm²

NOVÉ



Master 4 Series Classic LXS

2000032420

3500 cm²

25999 Kč / 981,1 €

NOVÉ



Master 3 Series Classic LXS

2000032416

2800 cm²

23999 Kč / 905,6 €



Výkonné trubkové hořáky z nerezové oceli pro rovnoměrnou distribuci tepla po celé grilovací ploše.



InstaClean® System umožňuje mytí částí grilu v myčce.



Robustní pohyblivá kolečka s brzdami.



Odkládací rošt.



Nový velký teploměr ve víku je vždy nadohled.



Víko z dvojité nerezové oceli nejen výborně vypadá, ale také umocňuje vlastnosti grilu.

Boční stolký s nosností až 50 kg.

Další vlastnosti: Elektronické zapalování InstaStart® s podsvícenými ovládacími knoflíky. Záruka 10 let na víko grilu a hořáky. Do prostoru grilu lze umístit i velkou 10 kg PB lahev.



Vepřová kolena

s cibulovo-okurkovým salátem a hořčičným dipem, 5 porcí

Na kolena: 2 středně velká "zadní" kolena (cca 1,5 kg každé), 2-3 l hovězího nebo vepřového vývaru, sůl, pepř.

Postup: Kolena dejte do horkého, dobře ochuceného, a hlavně osoleného vývaru a při střední teplotě vařte asi 80 min. Maso poté nechte ve vývaru vychladnout. Díky tomu si udrží mnohem větší šťavnatost.

Škoda nevědět: Dávejte si pozor, ať není maso po uvaření příliš měkké. Jinak se vám bude na grilu rozpadat. Ve chvíli, kdy vypínáte vařič, by mělo být hotové zhruba ze 2/3. Maso můžete místo na vařiči udělat ve vývaru také v troubě, při 160 stupních.

Na grilování: 1l vývaru (ve kterém se maso vařilo), 2dcl světlého piva, 3 lžice medu, 2 lžice plnotučné hořčice, 2 lžice rostlinného oleje

Postup: Vývar svařte, přilijte pivo, med, hořčici, olej, zamíchejte a krátce povařte. Měla by vám vzniknout středně hustá omáčka. Předvařená kolena napíchejte na jehlu, zapněte motůrek a začněte pomalu grilovat. Kolena průběžně potřete připravenou omáčkou a grilujte, dokud se kůže nezpevne. Bude to trvat ještě asi 50 minut.

Na salát: 4 střední cibule, hrst malých kyselých okurek, 2 lžičky tekutého medu, 2 lžice rostlinného oleje, sůl a černý pepř, velká snítky listové petržele.

Postup: Cibuli nakrájejte na tenké půlměsíčky, mírně osolte a zakápněte medem – hezky zkréhne a bude se lépe trávit. Poté přidejte nejmenno nakrájené okurky, na nudličky pokrájenou petržel, lžici oleje a sůl i pepř dle chuti. Zamíchejte a před podáváním nechte salát chvíli odležet.



Kolekce grilů Master exkluzivně u těchto vybraných prodejců

www.i-domacipotreby.cz, www.kbsport.cz, www.grilykrby.cz/campingaz, www.svetgrilu.cz, www.grilguru.cz, www.super-naradi.cz, www.give.cz, www.hagas.cz, www.tygrily.cz, www.grily.cz, www.plynovygril.sk



MASTER SERIES - STAŇTE SE PROFESIONÁLNÍM KUCHAŘEM

Luxusní řada grilů, které uspokojí i nejnáročnějšího mistra kuchaře! Vyznačuje se špičkovými materiály a technologiemi v podobě dvojité nerezové oceli, vylepšeného InstaClean® systému, bočních stolků s nosností až 50 kg, osvětlených ovládacích knoflíků, které zároveň slouží i jako zapalování jednotlivých hořáků a řadou dalších vychytávek. Culinary Modular rošt v základním vybavení samozřejmě nemůže chybět. Nejlepší model této řady disponuje technologií Searing Boost Station (SBS), která z vás udělá opravdového mistra na steaky. A navíc se do těchto grilů bez problémů vejde i velká 10 kg PB láhev. K připojení plynové lahve použijte vždy prověřenou přípojovací sadu Campinggaz®.



Master 4 Series Classic SBS
grilovací plocha 3500 cm²



Master 4 Series Classic SBS

2000030707

3500 cm²

29 999 Kč / 1 132,0 €



Master 4 Series Woody

2000030700

3500 cm²

25 999 Kč / 981,1 €



Master 3 Series Classic EXS

2000030696

2800 cm²

24 999 Kč / 943,4 €



Master 3 Series Woody

2000030692

2800 cm²

23 999 Kč / 905,6 €



Campinggaz® Searing Boost Station (S.B.S) přináší extra výkon pro maximální ožehnutí steaků/masa stejně jako v pořádném steakhousu.



Výkonné trubkové hořáky z nerezové oceli pro rovnoměrnou distribuci tepla po celé grilovací ploše.



Odkládací rošt.

InstaClean® System umožňuje mytí částí grilu v myčce.



Velký teploměr ve víku je vždy nadohled.



Robustní pohyblivá kolečka s brzdami.



Víko z dvojité nerezové oceli nejen výborně vypadá, ale také umocňuje vlastnosti grilu.

Další vlastnosti: Elektronické zapalování InstaStart® s podsvícenými ovládacími knoflíky. Záruka 10 let na víko grilu a hořáky. Do prostoru grilu lze umístit i velkou 10kg PB láhev.

Boční stolký s nosností až 50 kg.



Ožehlé hovězí carpaccio

s krémovou citronovou majonézou, parmažánem a řeřichou, 5 velkých porcí



Na carpaccio: 800g hovězí svíčkové, sůl, čerstvě umletý pepř, 2 lžice rostlinného oleje, několik větviček tymiánu, 1 malá lžička třtinového cukru

Postup: Z tymiánu oberte lístky a nasekejte je najemno, stonků se zbavte. Smíchejte sůl, cukr a pepř a maso ze všech stran okořeňte, poté také obalte v tymiánu. Gril rozpalte naplno, svíčkovou potřete olejem a rychle zatáhněte ze všech stran, jde jen o to, aby se maso "zavřelo", uvnitř musí zůstat syrové, je to přeci carpaccio :) Po zatažení nechte maso aspoň 10 minut odpočinout. Nakonec svíčkovou nakrájejte na tenké plátky, ty ještě můžete podle libosti plochou stranou nože více "rozetřít".

Škoda nevědět: Zatáhla svíčkovou klidně můžete zabalit do fólie a nechat pár hodin chladit v lednici.

Na majonézu: 150g domácí majonézy, 1 velká lžička dijonské hořčice, asi 1 citron, sůl, bílý pepř, 1 lžice worcesteru, kapka mléka nebo studeného vývaru (dle potřeby, aby omáčka nebyla příliš hustá).

Postup: Majonézu smíchejte s hořčicí, citronovou šťávou dle chuti, worcesterem a mlékem dle potřeby. Dochutěte solí a pepřem. Hotový dresink nechte chvíli spojit odeležet v lednici.

Na servírování: hrst řeřichy nebo rukoly, asi 50g parmažánu nebo grana padano, pečivo (dle chuti), čerstvé chilli.

Plátky masa rozprostřete na velký talíř, dochutěte solí a pepřem, zakápněte citronovou majonézou a dozdobte řeřichou, strouhaným parmažánem a chilli.



Campinggaz® TIP: Proč jsou grily Master série mistrem na steaky?

Díky technologii Searing Boost Station (SBS) je gril vmžiku rozpálen na optimální teplotu pro ugrilování šťavnatých steaků s mřížkou jako ze steakhousu. Exkluzivně u grilu Master 4 Series Classic SBS.



3 & 4 Series RBS® Tohle jsou opravdové mašiny, vedle kterých se budete cítit jako u nově pořízeného automobilu. Unikátní technologie jako Culinary Modular a InstaClean®, robustní konstrukce, velká grilovací plocha a krásný design? To je přesně to, co bude dělat výjimečným i vás. Díky unikátním hořákům RBS® zapomenete na přepálené pokrmy nebo zdlouhavé grilování a užijete si více času s přáteli či rodinou! K připojení plynové lahve použijte vždy prověřenou přípojovací sadu Campinggaz®.



4 Series RBS® EXS
grilovací plocha 3500 cm²



4 Series RBS® EXS	4 Series RBS® LXS
2000015661	2000015658
3500 cm ²	3500 cm ²
21999 Kč / 830,2 €	18999 Kč / 716,9 €



3 Series RBS® LS	3 Series RBS® L
2000023298	2000015654
2800 cm ²	2800 cm ²
16499 Kč / 622,6 €	15499 Kč / 584,9 €

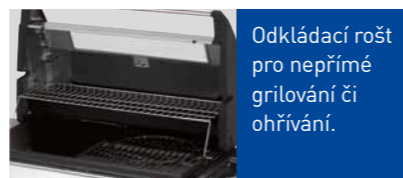
NOVÉ



InstaClean® System umožňuje mytí částí grilu v myčce.



Užitečný teploměr ve víku je vždy nadohled.



Odkládací rošt pro nepřímé grilování či ohřívání.



Elektronické zapalování.

Další vlastnosti modelu EXS: okénko v nerezovém víku, grilovací rošt a tál na postranní vařič, integrovaný boční vařič o příkonu 2,3 kW pro přípravu omáček a příloh, kovové pochromované madlo, svítící knoflíky pro grilování ve tmě, praktické přihrádky, brzditelná otočná kola pro snadný transport a stabilitu. Doporučujeme 5kg PB lahev. Prodloužená záruka 5 let na keramické hořáky RBS®.

Dva keramické hořáky s technologií RBS® umístěné po bocích vany zabraňují vzplanutí odkapávajících šťáv a přispívají tak ke zdravějšímu grilování. Kovový profil, který je součástí všech modelů s označením RBS®, podporuje dokonalé rozptylování tepla po celé grilovací ploše.

Sklopný boční stůl ušetří prostor.



Vepřová krkovice

a salát z pečených brambor a paprik s hořčičným dresinkem, 5 porcí

Na maso: 5x 200g vepřové krkovice, snítky tymiánu, 2 lžičky mletého hořčičného semínka, 1 lžička mletého bobkového listu (nebo pár celých listů), 1 plná lžička sušeného česneku (nebo 4 podrcené stroužky), 1 lžička soli, 1 malá lžička černého pepře, špetka cukru, 3 lžičky slunečnicového oleje.

Na salát: 750g grilovaných brambor, 2-3 grilované papriky, 1 cibule, listová petržel, 5 lžic oleje, 2 lžice octa, 1 plná lžice plnotučné hořčice, 1 lžička tekutého medu, sůl, černý pepř (dle chuti).

Postup: Pokud máte možnost, bouchněte do masa párkrát tenderizérem – hezky zkréhne. Ze všech ingrediencí mimo masa a oleje vytvořte marinádu. Maso dobře posypte, vložte do mísy a zakápněte olejem. Marinujte ideálně přes noc v lednici, jinak alespoň 90 minut při pokojové teplotě. Nakonec maso ugrilujte na rozpáleném grilu. Za občasných otáčení to bude trvat asi 7-9 minut. Před podáváním nechte maso pár minut odležet pod alobalem.



Tyto keramické hořáky RBS,

kteřé najdete pouze ve vybraných grilech Campinggaz®, jsou umístěny na bocích grilovací vany a nikoli přímo pod grilovacím roštem. Díky tomu neodkapávají šťávy a tuky přímo na hořáky a nemůže tedy dojít k jejich vzplanutí a nechtěnému spálení pokrmů.



2 Series RBS® Jsme rádi, že jsme veškeré technologické vymoženosti z vyšších řad 3 a 4 Series RBS® dokázali přenést i do menšího provedení grilů. Tyto modely jsou ideální pro rodinné grilování. I na těchto grilech s grilovací plochou 2100 cm² uděláte pokrmy rychleji a zdravěji! K připojení plynové lahve použijte vždy prověřenou přípojovací sadu Campinggaz®.



2 Series RBS® LXS
grilovací plocha 2100 cm²



2 Series RBS® LXS
2000025147
2100 cm²
13999 Kč / 528,3 €



2 Series RBS® LX
2000025143
2100 cm²
12499 Kč / 471,7 €



2 Series RBS® L
2000025138
2100 cm²
9999 Kč / 377,3 €



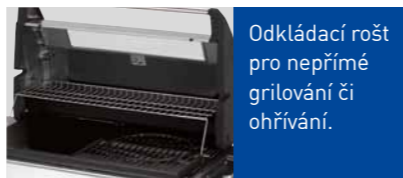
Dva keramické hořáky s technologií RBS® umístěné po bocích vany zabráňují vzplanutí odkapávajících šťáv a přispívají tak ke zdravějšímu grilování. Kovový profil, který je součástí všech modelů s označením RBS®, podporuje dokonalé rozptylování tepla po celé grilovací ploše.



InstaClean® System umožňuje mytí částí grilu v myčce.



Užitečný teploměr ve víku je vždy nadohled.



Odkládací rošt pro nepřímé grilování či ohřívání.



Elektronické nebo piezo zapalování.

Další vlastnosti modelu LXS: integrovaný boční vařič o příkonu 2,3 kW pro přípravu omáček a příloh, přední dvířka pro snadný přístup k úložnému prostoru brzditelná otočná kola umožňují snadný transport a stabilitu. Doporučujeme připojit 5kg PB lahev. Prodloužená záruka 5 let na keramické hořáky RBS®.

Sklopný boční stolek ušpoří prostor.



Chilli fazole
se ztraceným vejcem a petrželkou, 5 porcí

Na fazole: 400g klasických bílých, maslových nebo berlotti fazolí (nebo 2x 400g plechovka uvařených), 2 plechovky rajčat, 200g masité slaniny, 1 chilli paprička (nebo podle pálivosti), 1 větší cibule, 3 až 4 stroužky česneku, 2 lžičky sušených provensalských bylin, 3 lžice rostlinného oleje, 4 až 5 vajec, asi 2 lžičky třtinového cukru, snítky listové petržele, sůl a černý pepř

Postup: Pokud používáte sušené fazole, namočte je přes noc do vody a potom uvařte podle návodu na obalu. V pánvi Paella (viz str. XXX) rozehřejte olej na střední teplotu. Přihodte slaninu a zhruba 3 minuty jí restujte. Poté přidejte najemno nakrájenou cibuli a česnek, restujte dosklovata. Přisypte cukr a počkejte, až se rozpustí na karamel. Přidejte rajčata a nasekané chilli. Vše asi 15 minut povařte. Poté za rajčaty pošlete také slité fazole a sušené bylinky. Duste při nízké teplotě zhruba dalších 5 minut, dle potřeby dochutěte solí, pepřem a nasekanou petrželkou, případně mírně podlijte.

Nakonec ve fazolové směsi udělejte důlky (podle počtu vajec) a vklepněte do nich vejce, stáhněte teplotu, gril zaklopte a vydržte, dokud se vejce neuvaří podle představ. Já mám nejradši, když žloutky ještě trochu tečou – toho docílíte, když necháte vejce dělat tak 3 až 4 minuty.

Škoda nevědět: Vejce můžete uvařit taky na vařiči, který je u grilu. Vařič nastavte na střední teplotu a postavte na něj hrnec, nebo hlubší pánev s osolenou vodou a 1 lžící octa. Poté rozklepněte každé vejce zvlášť do malé misky, nebo hrnečku. Až uvidíte, že ode dna hrnce začínají vycházet bublinky (voda nesmí prudce vřít, jen trochu probublávat), tak do ní pomalu vlijte vejce z misek a vařte je 2 až 3 minuty. Poté vejce vyndejte z vody a nechte okapat. Pokud jsou správně udělaná, tak by měla mít pevný bílek, ale stále tekutý žloutek.

Na servírování: Tortilla, chleba nebo bageta a hrst listové petržele.

★★★★★ **Martinovy zkušenosti:**

Culinary Modular systém mě totálně odzbrojil! Baví mě vařit v outdooru, nejsem totiž vázaný prostředím kuchyně a můžu se daleko více odvázet. V dnešní době je výhoda, že na grilu už se dá udělat téměř cokoliv, takže vlastně funguje jako taková multifunkční kuchyně, ať už jsem kdekoli. Když zrovna nerozhnujím maso, můžu v pohodě vysadit část roštu a místo toho na gril šoupnout pánev, nebo třeba táč na pizzu – během chvíle tak z klasického grilu udělám sporák nebo troubu. Neřeším, jestli mám po ruce elektřinu, nebo sirky, a můžu se pustit do přípravy čehokoliv. Tohle mají v Campingazu opravdu vycytaný!

4 Series S těmito grily si můžete dovolit uspořádat i velkou BBQ akci. Bez problému na nich najednou obslužíte až 16 osob. Po takové akci gril snadno vyčistíte díky InstaClean® systému. Při samotném grilování můžete hosty překvapit i netradičními pokrmy. Co takhle pizzu, paellu, celé kuře, nebo nějaký dezert? Není problém, a to díky Culinary Modular roštu a jednotlivému příslušenství. K připojení plynové lahve použijte vždy prověřenou přípojovací sadu Campinggaz®.



4 Series Classic LS Plus
grilovací plocha 3500 cm²



4 Series Classic LS Plus
2000015644
3500 cm²
13499 Kč / 509,4 €



4 Series Woody LX
2000015645
3500 cm²
12999 Kč / 490,5 €



4 Series Classic WLD
2000031817
3500 cm²
12499 Kč / 471,7 €



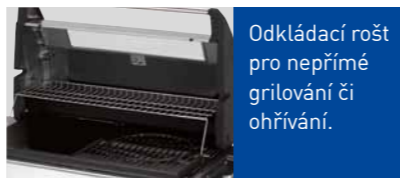
InstaClean® System umožňuje mytí částí grilu v myčce.



4 výkonné nerezové hořáky účinně rozvádí teplo po celé grilovací ploše, díky profesionálnímu zpracování hořáku do tvaru V a také díky rozptylovačům tepla, které zároveň slouží jako ochrana hořáků před nečistotami. Plamen se snadno přizpůsobí i potřebám nepřímého grilování a to díky samostatnému ovládání každého

Užitečný teploměr ve víku je vždy nadohled.

Sklopné boční stolky uspoří prostor.



Odkládací rošt pro nepřímé grilování či ohřívání.



Elektronické nebo piezo zapalování.

Další vlastnosti modelu Classic LS Plus: integrovaný boční vaříč o příkonu 2,3 kW pro přípravu omáček a příloh, grilovací plocha rozdělena na rošt a tál, přední dvířka pro snadný přístup k úložnému prostoru, brzditelná otočná kola pro snadný transport a stabilitu. Doporučujeme připojit 5kg PB lahev. Prodloužená záruka 5 let na nerezové hořáky.



Linguine s uzenou makrelou a krémovou parmezánovou omáčkou, 5 porcí

Na těstoviny: 400g semolinových těstovin (my jsme použili linguine), 1 cibule, 1 menší cuketa, snítky rozmarýny, 3 stroužky česneku, 1 velká uzená makrela, 2 vejce, asi 100ml polotučného mléka, citron (dle chuti), asi 80g parmezánu nebo grana padano, 2 až 3 lžičky extra panenského olivového oleje, sůl, čerstvě umletý černý pepř.

Postup: Těstoviny uvařte podle návodu na obalu, v dobře osolené vodě (využit můžete postranní vaříč u grilu). Mezitím, co se těstoviny vaří, máte prostor připravit si také zbytek ingrediencí. Cuketu nakrájejte na nepravidelné kousky, velké zhruba 2cm, cibuli nasekejte najemno a česnek na plátky. Ve woku na grilu rozehřejte olej na vysokou teplotu, začněte restovat cuketu a cibuli, jakmile začnou chytat barvu, asi po 3 minutách, přihodte plátky česneku, pěknou porci čerstvě namletého pepře, otrhané lístky rozmarýny a restujte ještě asi minutu. Při-

dejte vykostěné kousky makrely (pár si jich nechte na servírování) a krátce je prohřejte.

V misce smíchejte většinu strouhaného sýra, trochu mléka a vejce. Těstoviny sceďte (100ml vody, ve které se vařily, uschovejte). Těstoviny vhodte do woku, přilijte trochu uschované vody, promíchejte a po chvíli přilijte také směs vajec, parmezánu a mléka. Woku už nesmí být zcela rozpálený, jak se vajíčka začnou smažit a nevznikne krémová omáčka. Těstoviny dobře promíchejte a dochuťte citronem, solí a pepřem.

Těstoviny promíchejte, rozdělte do talířů a dle chuti přisypte také sýr, přihodte pár pěkných kousků makrely, nastrouhanou citronovou kůru a pár výhonků řepy nebo řeřichu.

Na servírování: Asi 40g parmezánu nebo grana padano, pár výhonků červené řepy.



Campingaz® TIP: Zažehnutí grilu

Kvůli bezpečnosti a neočekávanému vzplanutí plynový gril vždy zapalujte s otevřeným víkem, abyste se ujistili, že hořáky hoří. Pak už víko můžete zaklopit, počkat na ideální teplotu a klidně gril použít jako troubu a upéct v něm třeba i koláč!



3 Series Velice oblíbená řada grilů, a to díky své dostatečné velikosti a snadnému ovládní. 3 samostatně ovládané hořáky vám umožní přímé i nepřímé grilování a jsou kompatibilní i s Culinary Modular systémem. Po přípravě jídla gril snadno vyčistíte díky InstaClean® systému. Stejně jako u větších sourozenců 4 Series si můžete vybrat i z dřevěného provedení, kterého se nemusíte vůbec bát, protože jeho životnost nijak nezaostává za celokovovými modely. K připojení plynové lahve použijte vždy prověřenou přípojovací sadu Campingaz®.



3 Series Woody LX
grilovací plocha 2800 cm²



3 Series Classic LS Plus
2000015639
2800 cm²
11499 Kč / 433,9 €



3 Series Woody LX
2000015632
2800 cm²
10999 Kč / 415,1 €



3 Series Classic WLD Plus
2000027997
2800 cm²
9999 Kč / 377,3 €

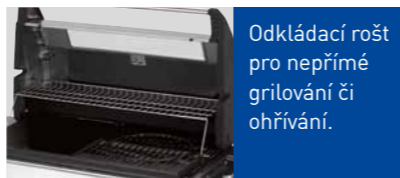


3 výkonné nerezové hořáky účinně rozvádí teplo po celé grilovací ploše, díky profesionálnímu zpracování hořáku do tvaru V a také díky rozptylovačům tepla, které zároveň slouží jako ochrana hořáků před nečistotami. Plamen se snadno přizpůsobí i potřebám nepřímého grilování a to díky samostatnému ovládní každého



InstaClean® System umožňuje mytí částí grilu v myčce.

Užitečný teploměr ve víku je vždy nadohled.



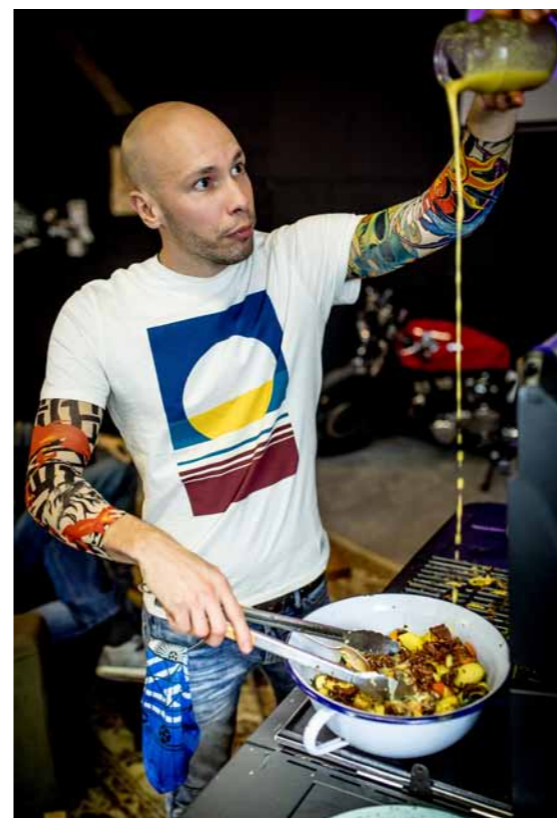
Odkládací rošt pro nepřímé grilování či ohřívání.



Elektronické nebo piezo zapalování.

Další vlastnosti modelu Woody LX: praktické háčky na připevnění utěrek a grilovacího nářadí, praktická odkládací polička na koření a přísady, dřevěná konstrukce z akátového dřeva. Doporučujeme připojit 5kg PB lahev. Prodloužená záruka 5 let na nerezové hořáky.

Sklopné boční stolky uspoří prostor.



Salát s grilovanými brambory zeleninou a česnekovým dipem, 5 menších porcí



Na salát: asi 800g menších uvařených brambor, 3 papriky (různé barvy), 1 menší cuketa, 150g sušených rajčat v oleji, 2 lžíce rostlinného oleje, 1 velká lžička dijonské hořčice, 1 menší lžičce tekutého medu, 2 až 3 lžíce vinného octa, sůl, černý pepř, velká snítky listové petrželky. Brambory přepulte. Papriky zbavte semínek a nakrájejte na plátky, které nebudou propadávat do grilu.

Postup: Cuketu nakrájejte na silnější půlměsíčky. Zeleninu i brambory zakápněte mírně olejem, promíchejte a grilujte, dokud nechytnou barvu a nezměknou. Rajčata nakrájejte na nudličky a šoupněte do mísy. Z octa, medu, hořčice a 4 lžic oleje umíchejte dresink (nejlepší je dát vše do zavařovačky a protřepat). Do mísy přidejte ogrilovanou zeleninu, nasekanou petrželku, vše zalijte dresinkem, zamíchejte a dle potřeby dochutěte.

Na dip: 180g zakysané smetany, 2 až 3 stroužky česneku, snítky pažitky, sůl, bílý pepř, citron (dle chuti).

Česnek oloupejte a utřete se solí. V misce promíchejte trochu šťávy z citronu se smetanou a nasekanou pažitkou, přidejte taky česnek a sůl i pepř dle chuti. Dip nechte chvíli odležet, ať se spojí chutě.

Na servírování: Listová petržel, asi 200g zeleného baby chřestu (není nutné).

Salát dejte na velký talíř přidejte ogrilovaný chřest, pár lžic česnekového dipu a taky nasekanou petržel.

Škoda nevědět: Pokud by vám v salátu hodně chyběla chuť masa, můžete ogrilovat pár plátků slaniny a přidat je na salát jako křupavou tečku.



Campingaz® TIP:
ochranné obaly na grily

Aby vám váš gril sloužil co nejdéle, je potřeba mu věnovat trochu pozornosti a péče. V rámci prodloužení životnosti grilu doporučujeme vašemu kulinářskému pomocníkovi obstarat noční kabátek - tedy ochranný obal, který jej ochrání před prachem, poškrábáním, vlhkem a nepříznivými klimatickými vlivy. Více na straně 28.



2 Series Classic V jednoduchosti je krása a proto Campinggaz® nabízí řadu grilů 2 Series. Vyznačují se elegantním vzhledem, dvěma výkonnými plochými hořáky, které umožňují nezávislé grilování buď na jedné polovině, nebo na celé ploše grilu. Nechybí ani boční stolky. Liší se svým vybavením a je na vás, zda se rozhodnete pro typ s postranním vaříčem, litinovým roštem, nebo základním ocelovým roštem. K připojení plynové lahve použijte vždy prověřenou přípojovací sadu Campinggaz®.



2 Series Classic EXS Vario
grilovací plocha 2100cm²



2 Series Classic EXS Vario
3000002384
2100cm²
7499 Kč / 283,0 €



2 Series Classic LX Vario
3000005424
2100cm²
5999 Kč / 226,4 €



2 Series Classic L
3000005439
2100cm²
4999 Kč / 188,6 €



Odolné výkonné hořáky lze ovládat odděleně.

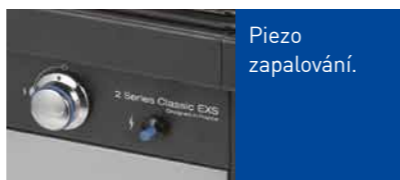


Postranní vaříč

Užitečný teploměr ve víku je vždy nadohled.



CAMPINGGAZ



Piezo zapalování.



Odkládací rošt pro nepřímé grilování či ohřívání.

Další vlastnosti modelu EXS Vario: integrovaný boční vaříč o příkonu 2,3 kW pro přípravu omáček a příloh, litinový rošt a tál, praktické háčky na připevnění utěrek a grilovacího nářadí, přední dvířka pro snadný přístup k úložnému prostoru, 2 velké kola pro snadný transport a stabilitu na nerovném povrchu. Doporučujeme připojit 5kg PB lahev.

Sklopné boční stolky uspoří prostor.



Ingredience: 4 makrely bez vnitřností

Na omáčku chimichurri: velká hrst nasekané hladkolisté petrželky, 2 lžičky nasekaného čerstvého oregana, 1 stroužek drceného česneku, 1/2 červené cibule, 1 malá chilli paprička, 2-3 lžičky červeného vinného octa, 1 lžička citronové šťávy, 3 lžičky olivového oleje, mořská sůl a čerstvý mletý pepř.

Postup: Nejprve si připravíme omáčku. Opláchněte a osušte petržel + oregano a poté je nasekejte nadrobno. Přidejte drcený česnek a nakrájenou červenou cibuli. Z chilli papričky odstraňte semínka a bílou dužinu. Směs dejte do misky, přidejte ocet

z červeného vína, citronovou šťávu, olivový olej a promíchejte. Dle chuti přidejte čerstvý mletý pepř a sůl. Makrely důkladně opláchněte, osušte, vložte do misky a nalijte na ni polovinu připravené směsi chimichurri koření. Makrely přikryjte fólií nebo alobalem a nechte alespoň hodinu marinovat. Makrely grilujte několik minut po obou stranách. Servírujeme se zbylou polovinou omáčky chimichurri. Jako přílohu doporučujeme lehký salát a čerstvý chléb nebo opečené brambory.



Campinggaz® TIP:

Rozpálenou grilovací plochu před vložením ryb řádně naolejте – ryby se tak ke grilovací ploše nepřilepí a zůstane vám delikátní křupavá kůrčička. Grilování ryb vám usnadní i použití grilovacího roštu na ryby, viz str. 26.



Xpert Hledáte kvalitní plynový gril za nízkou cenu? Možná právě pro Vás jsou tu grily se svěžím designem řady Xpert. Oba grily disponují dvěma aluminizovanými hořáky. Vybrat si můžete podle velikosti grilovací plochy a provedení bočních stolků. Větší z nich má stolky dřevěné a menší kovové. Dvě velká kola usnadňují manipulaci. Xpert jsou šikovné grily nižší cenové kategorie, které lze mít snadno při ruce a užívat si tak plnohodnotného grilování. K připojení plynové lahve použijte vždy prověřenou připojovací sadu Campinggaz®.



Xpert 200 LW
grilovací plocha 1800 cm²



Xpert 200 LW
3000004832
1800 cm²
4599 Kč / 174,0 €



Xpert 100 L
3000004820
1500 cm²
3199 Kč / 120,7 €



f Facebook Nenechte si ujít aktuality značky Campinggaz®. Staňte se fanouškem facebookové stránky Campingaz CZ a buďte stále v obraze. Sledujte náš profil a získáte přehled o novinkách, naší účasti na streetfoodových festivalech, vyzkoušejte skvělé recepty nebo se zapojte do některé z našich soutěží a hrajte o řadu zajímavých cen. Připojte se k naší stále se rozrůstající fanouškovské základně a podělte se s námi o své nápady, recepty, vychytávky a názory. Těšíme se na vás!

Instagram Sledovat nás můžete také na Instagramu, kde jsme pod jménem **campingaz_cz**. Nechte se inspirovat fotografiemi vybraných dobrot z grilu, pobavte se nad snímky z našich akcí a objevujte novinky, které pro vás chystáme v sezóně 2018.



2 ploché ocelové hořáky pro rovnoměrnou distribuci tepla.



Lisované a lakované ocelové víko.



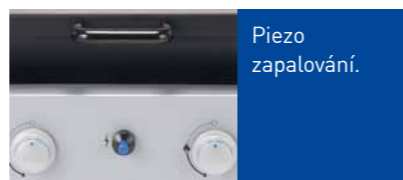
Rošt a tál z lisované oceli.



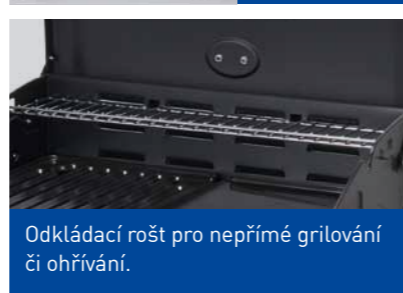
Užitečný teploměr ve víku je vždy nadohled.



Sklopné boční stolky uspoří prostor.

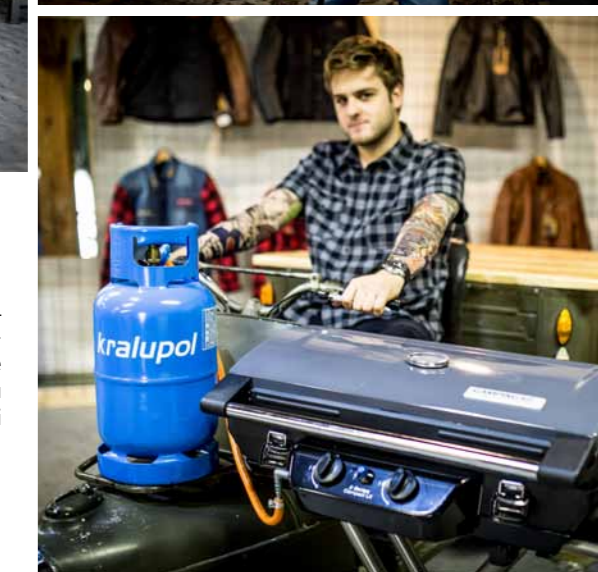


Piezo zapalování.



Odkládací rošt pro nepřímé grilování či ohřívání.

Další vlastnosti modelu 200 LW: přední ocelový kryt s poličkou, ocelové dno pro lepší stabilitu a využití jako úložný prostor. 2 sklopné stolky v dřevěném provedení, 2 velká kola pro snadnou manipulaci po nerovném povrchu. Doporučujeme připojit 5kg PB lahev.



Správný plyn pro grilování

Pro chutný výsledek grilování je důležité si zvolit správný plyn. Lahve společnosti Kralupol a.s. zajistí vám i vašemu grilu nejen stále kontrolovanou kvalitu plynu (důležitá pro delší životnost hořáků), ale i záruku bezpečnosti. Společnost Kralupol dodává na trh 5kg lahve, které jsou určeny zejména do plynových grilů. Společnost Kralupol uvedla v roce 2017 na trh novou 10kg kompozitní lahev, která je o 50% lehčí než standardní ocelová 10kg lahev! Milovníci kempinkového grilování, radujme se!

Více na www.kralupol.cz

Plancha přenosné grily nové generace, které vás ohromí svojí všestranností a jednoduchostí. Tento způsob grilování, dlouhou dobu známý ve středomoří, se stále více rozšiřuje i do vnitrozemí. A to především díky jednoduché obsluze, efektivním výsledkům a kompaktnímu provedení. Hořáky **Blue Flame** jsou umístěny přímo pod grilovací deskou a zajišťují tak dokonalou distribuci tepla po celé grilovací ploše. Grily Plancha jsou vhodné na balkon, terasu nebo na cesty a výborně poslouží při přípravě pokrmů, které nepotřebují příliš času na přípravu a také se obejdou bez aktivního požití víka. To slouží pouze jako zábrana proti větru a ochrana proti znečištění při uskladnění grilu. Mořské plody, ryby, zelenina, ale i steaky na Planche připravíte výborně. I čištění je o poznání snadnější. Stačí nečistoty stáhnout ocelovou škrabkou do kalíšku pod grilem, plochu setřít ubrouskem a je to. Stručně řečeno: **rychlé, zdravé a snadné grilování kdykoli a kdekoli!** K připojení plynové lahve použijte vždy prověřenou přípojovací sadu Campinggaz®.



Master Plancha LX
grilovací plocha 2400cm²



Patentovaná technologie hořáků Blue Flame Technology zajišťuje rovnoměrnou rozložení teploty po celé grilovací ploše.



Technologie zapalování InstaStart® s osvětlenými ovládacími knoflíky.

Víko Planchy lze při aktivním grilování použít jako závěť. Během skladování pak chrání grilovací plochu před poškozením. Samotné víko je velmi odolné.



Výškově nastavitelné nožičky.



Vyjímatelný kalíšek pro sběr odkapávajícího tuku a snadnou údržbu.

Další vlastnosti modelu Master Plancha EX: tento nejvyšší model řady Plancha se pyšní také nerezovými hořáky a nerezovým víkem, na které je prodloužená záruka 10 let!



Master Plancha LX
3000004806
2400cm²
9 299 Kč / 350,9 €



Plancha BF LX
3000005414
2400cm²
6 999 Kč / 264,1 €



Plancha L
3000005442
2800cm²
4 999 Kč / 188,6 €



Na lívance: 500ml podmáslí, cca 250g hladké mouky, 2 vejčička, 1 vrchovatá lžička prášku do pečiva, 1/2 lžičky jedlé sody, Špetka soli, 1 malá lžička cukru, Rostlinný olej (na potřetí pánve).

Postup: V míse promíchejte prosátou mouku, kypřící prášek, sodu a sůl. V další míse zase pečlivě rozšlehejte vejčička s podmáslím. Poté tekutou část přilijte k suchým ingrediencím a pomocí vidličky nebo metly vypracujte jemné hustější těsto. Hotové těsto dejte na pár minut stranou, aby soda mohla začít působit. Planchu (případně nepřilnavou pánev) rozehřejte na střední teplotu, potřete olejem, a postupně na ni vlévejte části těsta. Každý lívancík by měl zabrat zhruba tak 2 minuty z každé strany, záleží na velikosti lívance. Kdy je potřeba lívancík otočit, poznáte jednoduše – jakmile se na povrchu začne vytvářet spousta malých důlků a zespoda bude hezky nahnědlý. Hotové lívance

dejte stranou, třeba mezi dva talíře, dokud nedoděláte zbytek. Chutnají skvěle ale i za studena.

Na ovoce: Asi 250g jahod, 2 až 3 broskve, 2 až 3 banány, 4 blumy, cca 400g zakysané smetany, agávéový sirup nebo tekutý med (dle chuti).

Postup: Lívance dozdobte ovocem, přidejte lžici smetany a nakonec jídlo ještě zakápněte sirupem nebo medem.

Škoda nevědět: Ovoce můžete také oflambovat. V pánvi rozehřejte kousek másla a pokrájené ovoce prudce orestujte, přisypte 2 lžice cukru a jakmile zkaramelizuje, taky kapku brandy nebo rumu a ovoce oflambujte. Nakonec dochuťte kapkou pomerančovou šťávy. Můžete použít i další druhy ovoce, skvěle se hodí třeba švestky, meruňky nebo jablka.



Campinggaz® TIP:
Přímá metoda grilování

Zpravidla se používá u surovin, které nepotřebují více než 20 min na přípravu, jako jsou ryby, steaky apod. Rozpalte gril na požadovanou teplotu a jídlo grilujte přímo nad zapnutými hořáky.



Přenosné grily Chcete grilovat na cestách, terase nebo na balkóně? Nebo překvapit rodinu a vyrazit na neznámé místo na romantický piknik? S těmito třemi experty to není žádný problém. Během chvilky je postavíte, sbalíte a snadno přenesete. A přitom na nich velmi snadno vykouzlíte spoustu dobrot. Vybrat si můžete podle velikosti, nebo podle zdroje paliva. K připojení plynové lahve použijte vždy prověřenou přípojovací sadu Campingaz®, nebo doporučenou plynovou kartuši.



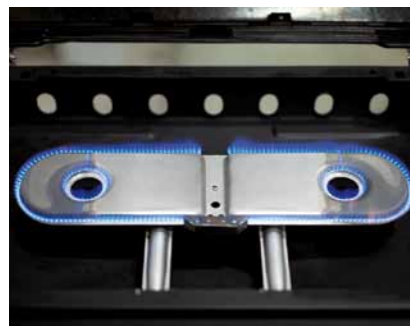
1 Series Compact EX CV
grilovací plocha 1050 cm²



2 Series Compact LX
2000015500
2100 cm²
6499 Kč / 245,2 €



1 Series Compact EX CV	Party Grill® 200
2000020469	2000023716
1050 cm ²	530 cm ²
4599 Kč / 173,5 €	2199 Kč / 83,0 €



Systém hořáků s technologií Heat Core. Gril je vybaven 1 nebo 2 plochými dvoujádrovými hořáky z aluminizované oceli, které zabezpečují maximální výkon při nízké spotřebě plynu. Toho je dosaženo umístěním hořáku co nejbližší grilovací ploše a nízkým, avšak vysoce výkonným plamenem.

Jedním pohybem lze gril složit do kompaktních rozměrů pro snadný transport.



Užitečný teploměr ve víku je vždy nadohled.



Boční stoly u 2 Series Compact LX.



Praktické madlo.

Elektronické nebo piezo zapalování.

Další vlastnosti 1 Series: doba provozu s kartuší CV470 plus je 2 h 35 min (s otevřeným víkem grilu a za plného výkonu), regulátor tlaku zajišťuje dostatečný přísun plynu pro udržení stále stejného plamene, litinový rošt a hmotnost pouhých 10 kg.



Grilovaná vinná klobása s karamelovou cibulí s jablky a brusinkami, 5 menších porcí

Na cibuli: 600 g cibule, 60 g třtinového cukru, 1 až 2 lžice citronové šťávy, 2 jablka, sůl a černý pepř, cca 2 lžice rostlinného oleje

Postup: Cibuli oloupejte a nakrájejte na tenké půlměsíčky. V pánvi (můžete použít také pánev Campingaz Paella nebo Wok přímo na grilu) rozpalte olej, přidejte cibuli a smažte asi 4 až 5 minut, aby cibule zesklotala. Poté teplotu výrazně snižte, přisypte cukr a za občasného míchání cibuli restujte do karamelové barvy, bude to trvat asi 25 minut. Ke konci přidejte oloupaná na kostky nakrájená jablka, dochuťte solí, pepřem a citronem. Hotovou cibuli nechte vychladnout.

Na klobásu: asi 1 kg vinné klobásy, 1 větší lžička mleté sladké papriky, sůl a čerstvě

umletý pepř (dle chuti), 2 až 3 lžice rostlinného oleje

Postup: Klobásu srolujte do šneka a propíchněte do kříže dvěma grilovacími jehlami nebo špejlemi, aby šneci drželi tvar. Můžete udělat buď 2 velké nebo x malých šneků, podle nálady. Každého "šneka" okořeňte solí, pepřem, paprikou a potřete olejem. Grilujte při střední teplotě asi 10 minut, občas je obraťte.

Na servírování: Čerstvý chléb, zavařené brusinky, hrst listové petržele

Šneky šoupněte na talíř nebo na prkénko, doplňte cibulí s jablky, brusinky a pěknou dávkou chleba. Nakonec všechno posypejte trochou petrželky a jděte na to!



Campingaz® TIP:
Není pepř jako pepř

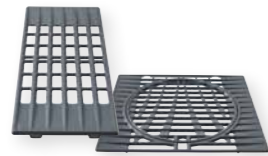
V dnešní době není žádným tajemstvím, že mletý pepř rychleji ztrácí na svém aroma i síle. Odborníci proto doporučují používat v kuchyni čerstvě mletý či drcený pepř a přidávat jej až v závěrečné fázi tepelné úpravy. Zároveň platí, že není pepř jako pepř a jeho kvalita se může výrazně lišit. Tu nej-

lépe poznáme podle velikosti a hmotnosti celých kuliček. Pokud kuličky pepře vysypete do sklenice s vodou, měly by se potopit ke dnu! Jestliže kuličky zůstanou plavat na hladině, jedná se o duté, nekvalitní koření, kterého budete muset v kuchyni použít galon, abyste dosáhli kýženého efektu.

Grilovací příslušenství Pojďte si usnadnit práci a zbytečně neimprovizovat s vybavením z vaší kuchyně. Culinary Modular příslušenství z vás udělá opravdové mistry grilu a bez problému nahradí celou kuchyni. Je možné použít s grily, které disponují Culinary Modular roštem, nebo jsou s ním kompatibilní. Další příslušenství vám usnadní grilování a příjemní přípravu pokrmů.



Culinary Modular rošt - litina mat
2000031300
Celá řada grillů 4 Series, 3 Series Classic a Woody
1199 Kč / 45,2 €



Culinary Modular Set roštů - litina mat
2000031631
Pouze pro grily 2 Series RBS®
1499 Kč / 56,6 €



Grilovací deska Plancha - litina smalt lesk
2000031424
Celá řada 3 a 4 Series včetně Master a RBS
1999 Kč / 75,4 €



Culinary Modular Poultry Roaster
2000014576
Pečící stojan na drůbež
729 Kč / 27,5 €



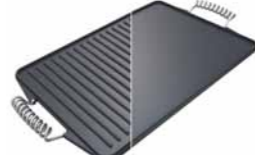
Culinary Modular pánev Wok
2000014584
Nepřilnavá karbonová ocel
999 Kč / 37,7 €



Culinary Modular Pizza Stone
2000014582
Keramický kámen
Průměr: 290mm
999 Kč / 37,7 €



Culinary Modular pánev Paella
2000015104
Nepřilnavá nerezová ocel
899 Kč / 33,9 €



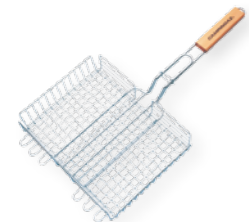
Premium Barbecue Reversible Cast Iron Griddle
2000014577
Oboustranná litinová deska
Rozměr: 44 x 24 cm
899 Kč / 33,9 €



Grilovací rošt
205689
Rozměr: 35 x 25 cm
Materiál: dřevo, chrom
279 Kč / 10,5 €



Grilovací rošt na 3 ryby
205630
Rozměr: 28 x 28 cm
Materiál: dřevo, chrom
279 Kč / 10,5 €



Grilovací rošt
205705
Rozměr: 29 x 23 cm
Materiál: dřevo, chrom
319 Kč / 12,0 €



Vidlička s dřevěnou rukojetí
205824
Délka: 44 cm
Materiál: dřevo, nerez
149 Kč / 5,6 €



Obracečka s dřevěnou rukojetí
205823
Délka: 44 cm
Materiál: dřevo, nerez
149 Kč / 5,6 €



Grilovací sada v textilním obalu
2000030869
Kleště s aretací, obracečka s otvírákem, vidlička
Materiál: dřevo, nerez
599 Kč / 22,6 €



Grilovací sada v textilním obalu
205829
Vidlička, obracečka, nůž, kleště, 6 ks špízových jehel
Materiál: dřevo, nerez
699 Kč / 26,4 €



Grilovací sada v kufru
205828
Vidlička, obracečka, nůž, kleště, 6 ks špízových jehel
Materiál: nerez
1099 Kč / 41,5 €



Vidlička Premium Barbecue
2000014568
Délka: 45 cm
Materiál: masivní nerez
549 Kč / 20,7 €



Obracečka Premium Barbecue
2000014564
Délka: 47 cm
Materiál: masivní nerez
549 Kč / 20,7 €



Kleště Premium Barbecue
2000014567
Délka: 47 cm
Materiál: masivní nerez
669 Kč / 25,2 €



Obracečka
2000030867
Rozměr: 8 x 32 cm
Materiál: masivní nerez
499 Kč / 18,8 €



Valencijská paella
5 porcí



Na paellu: 600g kuřecího masa (stehna nebo křídla), špetka cukru, hrst zelených fazolek, 3 lžice rajčatového pyré, 2 papriky (zelená, červená), 1 l drůbežního vývaru nebo vody, 350g kulatozrné rýže, 1 menší lžička sušeného šafránu (nebo španělského koření na paellu), hrst hrášku, 3-4 lžice oleje, mořská sůl, bílý pepř.

Postup: Maso nakrájené na větší kousky okořeňte solí, pepřem, špetkou cukru a marinujte ideálně přes noc. Ve velké pánvi na paellu z řady Culinary modular systém rozpalte olej. Poté začněte smažit kuřecí maso (případně i králíka). Asi za 4-5 minut by mělo být hezky opečené. Přidejte nakrájenou papriku, lusky a při střední teplotě restujte další 2 minuty. Přidejte pyré a opět

krátce zarestujte. Přilijte vývar a začněte do pánve postupně směrem do kříže vsypávat rýži. Vše zamíchejte a přidejte šafrán, který jste předtím chvíli nechali máčet v troše teplé vody. Počkejte, až vývar začne vřít, dle potřeby dosolte a při nižší teplotě nechte paellu probublávat asi 20-25 minut (dokud se neevaporuje většina vody a rýže nebude hotová). Občas promíchejte, aby se nepřipálila. Ke konci ochutnejte, dle potřeby dochuťte, přidejte hrášek a paellu nechte krátce dojít.

Na dokončení: Velká snítka listové petržele, citron. Hotovou paellu podávejte s nakrájenou petrželkou a kousky citronu.



Campingaz® TIP:
Nepřímá metoda grilování

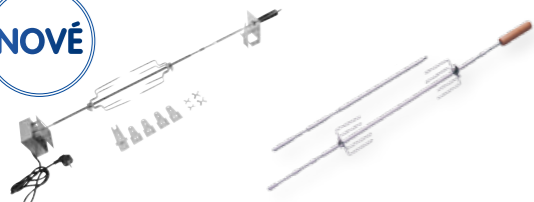
Tato metoda je vhodná pro pokrmy náročnější na dobu přípravy jako jsou masa v celku, s kostí apod. Rozpalte gril na požadovanou teplotu a následně vypněte hořák/y nad které dáte celý kus masa, vnější hořáky nechte zapálené. Pak se vám maso bude hezky propékat stejně tak, jako by bylo v troubě.



Grilovací příslušenství

Jak dobře se o věci staráte, tak dlouho vám vydrží. Toto pravidlo platí u většiny věcí a tím spíše u grilů. Nezapomínejte gril před sezónou pořádně zkontrolovat a v průběhu sezóny ho pravidelně čistíte a uchovávejte nejlépe pod ochranným obalem. Vše si můžete pohodlně pořídit už při jeho koupi.

NOVÉ



Set na rožnění

2000032368

Kompatibilní s grily 3 & 4 Series a Master Series.
1x elektromotor na 230 V,
1x Jehla. Nosnost do 3 kg.
2599 Kč / 98,1 €

Jehla se 4 hroty – teleskopická

2000025851

Materiál: dřevo, chrom
499 Kč / 18,8 €



Bateriový grilovací motorek

2000016848

2x baterie R20
o napětí 1,5 V
599 Kč / 22,6 €



Odtlačný ventil na 2 kg PB lahve

4010023210

Pro připojení připojovací sady (výrobek 2000020843) k 2 kg PB lahvim.
479 Kč / 18,1 €



Sada pro připojení spotřebičů k PB lahvi

2000020843

Sada obsahuje regulátor, 80 cm hadici a 2 sponky
Pro 5 či 10 kg PB lahve
299 Kč / 11,3 €



Lávové kameny

205637

Určeny pro grilovací plochu 1500 cm²
300 Kč / 11,3 €



Keramické brikety

205636

Určeny pro grilovací plochu 2000 cm²
429 Kč / 16,2 €



Čistící sprej

205643

Obsah: 500 ml
319 Kč / 12,0 €



NOVÉ

Triangl

2000032369

Škrabka, mosazné štětiny
Určeno na litinové či ocelové rošty a tály
299 Kč / 11,3 €



NOVÉ

Čistící kartáč 2 v 1

2000032607

Škrabka, mosazné štětiny
Určeno na litinové či ocelové rošty a tály
109 Kč / 4,1 €



NOVÉ

Ochranný obal na gril Classic L

2000031416

Rozměr: 122 x 61 x 105 cm
Polyester 200 D
Obal na grily řady Xpert a gril 2 Series Compact LX
949 Kč / 35,8 €



NOVÉ

Ochranný obal na gril Classic L

2000031417

Rozměr: 136 x 62 x 105 cm
Polyester 200 D
Pro grily 2 Series RBS® L, LX a LXS, 2 Series Classic L, LX Vario a EXS Vario, 3 Series Classic LS Plus, Woody LD a LX
1099 Kč / 41,5 €



NOVÉ

Ochranný obal na gril Classic XXL

2000021421

Rozměr: 153 x 63 x 102 cm
Polyester 200 D
Pro grily 3 Series Classic LS Plus, 3 Series Woody LD a LX, 4 Series Woody LX
1299 Kč / 49,0 €



Ochranný obal na gril Premium Master XXXL

2000030864

Rozměr: 171 x 62 x 116 cm
Pro grily Master, 4 Series a 3 Series RBS®
1749 Kč / 66,0 €



NOVÉ

Ochranný obal velikosti XL (obdélník)

2000032450

Rozměr: 90 x 280 x 170 cm
Materiál: PVC 0,13 mm
1199 Kč / 45,2 €



NOVÉ

Ochranný obal velikosti L (obdélník)

2000032449

Rozměr: 90 x 240 x 165 cm
Materiál: PVC 0,13 mm
999 Kč / 37,7 €



NOVÉ

Ochranný obal velikosti M (obdélník)

2000032448

Rozměr: 90 x 170 x 150 cm
Materiál: PVC 0,13 mm
899 Kč / 33,9 €



NOVÉ

Obal na složené židle (stohované)

2000032452

Rozměr: 105 x 60 x 60 cm
Materiál: PVC 0,13 mm
399 Kč / 15,1 €



★★★★★

Skladování a čištění plynových grilů Campingaz®

Za kvalitou našich grilů si stojíme, a proto jsme prodloužili záruku na vybrané modely až na 10 let! Nicméně, stejně jako dobře opečovávané a garážované autáky najezdí většinou více kilometrů, tak i grily udržované a skladované s láskou a péčí, poslouží svým majitelům podstatně déle, než jejich kolegové bez údržby. Životnost svého grilovacího pomocníka tedy prodloužíte, pokud o něj budete řádně pečovat a vhodně skladovat. My jsme pro vás připravili několik typů a rad, jak na to.

Gril skladujte se zavřeným víkem, pokud možno v suchém neprašném prostředí.

Použijte ochranný obal na grily. Ochrání jej před mechanickým poškozením, prachem, pylem, a jiným drobnými nebo i většími částmi.

Při uskladnění grilu nezapomeňte zcela odpojit plynovou bombu. Tu pak uložte na chladné místo mimo dosah přímého slunečního záření.

★★★★★

Čištění grilu

1. Pokud se dobře bavíte a nechce se vám zrovna zabývat důkladnějším čištěním grilu, využijte takzvanou vypalovací metodu: gril rozpalte na maximální teplotu a po vypálení všech ulpělých zbytků jídla rošt jemně vyčistíte čistícím kartáčem nebo trianglem. Následně před dalším grilováním lze grilovací rošty a jiné části grilu dočistit pomocí čistícího spreje Campingaz®. Viz bod 4. Pozor, netlačte na kartáč příliš, ať nepoškodíte povrch roštu. Používejte náčiní vhodné pro daný materiál roštu!

Pro důkladnější vyčištění grilu pokračujte po vychladnutí grilu v dalších krocích.

2. Pokud je váš gril vybaven systémem InstaClean®, jednoduše vyjměte jednotlivé části grilu a vložte do myčky.

3. Grily které nejsou vybaveny systémem InstaClean® lze vyčistit pomocí čistícího spreje Campingaz®. Nastříkejte na vychladlé části sprej a nechte 10 minut působit. Poté jemným hadrem nebo houbičkou nečistoty setřete a umyjte vodou.

4. Odstraňte mastnotu z odkapávacích misek. Pozor, nevylévejte mastnotu do odpadu, mohla by jej ucpat. Prázdné misky vymyjte klasickým přípravkem na mytí nádobí.

5. Nakonec dočistěte vnější části grilu pomocí čistícího spreje Campingaz®.

Vařiče & lampy Pokud se vydáte do přírody ať už po svých, nebo pohodlným karavanem, tak by vám ve výbavě neměl chybět nějaký ten vařič a osvětlení. Z nabídky Campingaz®, který je v tomto odvětví opravdovým průkopníkem, si určitě vyberete. Od malých turistických vařičů až po ty větší, na kterých uvaříte prakticky cokoliv.



Xcelerate™ 400 S

2000032226
Příkon: 2x 2200 W
Až o 50% úspornější v porovnání s běžnými hořáky
Pro připojení vařiče k PB lahvi je nutné zakoupit přípojovací sadu.
Doba provozu: 5 h s klasickou 2kg plynovou lahví.
Vylepšené pevnější nožičky
Hmotnost: 6 kg
2799 Kč / 105,6 €

Base Camp™

2000009597
Příkon: 1600 + 1600 W
Doba varu: 1 l: 7 min 30 s
Doba provozu: 9 h s klasickou 2kg plynovou lahví.
Pro připojení vařiče k PB lahvi je nutné zakoupit přípojovací sadu.
Hmotnost: 1,4 kg
849 Kč / 32,0 €

Camp' Bistro

2000030424
Příkon: 2300 W
Doba provozu: 1 h 15 min s kartuší CP 250
Hmotnost: 1,5 kg
799 Kč / 30,2 €



Party grill® 200

2000023716
Příkon: 2000 W
Doba provozu: 3 h s kartuší CV 470 plus
Hmotnost: 2,84 kg
2199 Kč / 83,0 €



Bleuét® Micro plus + kartuše CV 300 plus

2041865
Příkon: 1300 W
Doba provozu: 5 h s kartuší CV 470 plus
Hmotnost: 180 g
599 Kč / 22,6 €



Twister® plus PZ + kartuše CV 300 plus

2000017836
Příkon: 2900 W
Doba provozu: 2 h s kartuší CV 470 plus
Hmotnost: 263 g
849 Kč / 32,0 €



Lumogaz® Plus

204351
Příkon: 80 W.
Doba provozu: 12 h s kartuší CV 470 plus
Hmotnost: 280 g
799 Kč / 30,2 €

Ambiance Lantern

205453
Doba provozu: 33 h
Provoz bez punčošky.
Možnost použití vonného oleje.
Hmotnost: 250 g
749 Kč / 28,3 €



Punčoška k lampě Lumogaz® Plus

68221
Velikost S
175 Kč / 6,6 €



Více informací o produktech na www.campingaz.com/cz.



*Opečená bageta
s grilovaným chorizem, rajčatovou salsou
a elote kukuřičí, 10 malých porcí*



Na rajčatovou salsu: 4 rajčata, 1 až 2 lžice extra panenského olivového oleje, citronová šťáva (dle chuti), sůl a čerstvě umletý pepř, hrst listové petrželky.

Postup: Rajčata nakrájejte na malé kostičky uložte do misky. Osolte je, opepřete, přidejte několik kapek oleje, citronové šťávy, nasekanou petrželku a vše zamíchejte, případně dle potřeby dochuťte.

Na klobásky: 5 kvalitních klobásek na gril (ideálně chorizo, čerstvých, masitých), sůl, čerstvě umletý pepř.

Postup: Klobásky nakrájejte na delší šikmé plátky, osolte, opepřete a opečte dokřupava na party grilu.

Na kukuřici: 5 ks předvařená kukuřice, asi 200g domácí majonézy, 2 ks červená cibule, čerstvé chilli (dle chuti), snítky listové petržele, 100g parmezánu nebo čedaru.

Postup: Kukuřici grilujte dle potřeby, ať se hezky prohřeje a zbarví. Poté ji přepulte, potřete majonézou, a obalte v čem se vám bude líbit. V nasekaném chilli, listové petržele, v cibuli, nebo v sýru.

Škoda nevědět: Kukuřici můžete obalit podle libosti. Nebojte se použít taky sýr feta, koriandr nebo podrcené slanineové chipsy.

Na servírování: 2 velké bagety, hrst rukoly, 1 stroužek česneku

Na grilu opečte také plátky bagety, potřete je česnekem, rajčatovou salsou, přidejte plátky klobásy a taky snítku rukoly, doplňte

kukuřici, tu si každý můžete obalit dle vlastní fantazie a chuti.

Škoda nevědět: Místo plátek bagety může klidně opéct přepuštěné malé housičky a naplnit je chorizem, rukolou, rajčatovou salsou, zaklopat a sníst.



Campingaz® TIP:

Potřebujete přenést svoje kulinářské dílo k sousedům nebo na piknik? Využijte naše termotašky, které udrží jídlo chladné nebo teplé. Více na straně 36. Například stylová izolační taška Entertainer Dual Compartment Campingaz® má oddělené komory a udrží tak vaše jídla teplá a chladná zároveň! Jednotlivé komory jsou odděleny speciální EVA fólií a doplněny 6mm EPE izolační vrstvou, která funguje spolehlivě až do teploty 107 °C. Použité materiály zabraňují prosáknutí tekutin i vzniku plísní a navíc se taška velmi snadno čistí od nečistot.



Plynové kartuše a lahve Plynové kartuše a lahve Campingaz® jsou vyrobeny dle přísných standardů a navíc jsou dostupné a vyměnitelné po celém světě. Plyn Campingaz® – energie pro váš život v přírodě!

Zvolte ten správný plyn



Plynové lahve R907 jsou určeny pro intenzivnější používání a delší provozní dobu. Lze je kdykoliv odpojit i když nejsou prázdné. Pouze modré plynové lahve Campingaz® disponují výhodou mezinárodní dostupnosti a výměny.



Ventilové kartuše Lze je kdykoliv odpojit a připojit i k jinému spotřebiči.



Propichovací kartuše Ekonomické kartuše, které nelze odpojit od spotřebiče dokud nejsou prázdné.



Propichovací kartuše C206 GLS splňuje, díky bezpečnostnímu ventilu **Gas Lock**, přísné nařízení nové Evropské normy EN 417:2012. Ventil zabraňuje úniku plynu při náhodném odpojení spotřebiče od kartuše a tím i potenciálnímu výbuchu, či zranění.



Plynová lahev R907
79785
1699 Kč / 64,1 €



C206 GLS
3000002292
190 g směsi plynu propan/butan.
79 Kč / 3,0 €



CV300 plus
3000005051
240 g směsi plynu propan/butan.
149 Kč / 5,6 €



CV470 plus
3000005049
450 g směsi plynu propan/butan.
199 Kč / 7,5 €



CV360
3000003590
52 g plynu butan.
215 Kč / 8,1 €



CP 250
2000022383
220 g směsi plynu isobutan pro vařiče Camp'Bistro a Bistro Activ.
122 Kč / 4,6 €

Odtlačný ventil na 2 kg PB lahve

4010023210
Pro připojení přípojovací sady (výrobek 2000020843) k 2kg PB lahvi.
479 Kč / 18,1 €



Sada pro připojení spotřebičů k PB lahvi

2000020843
Doporučená sada pro správné fungování plynových spotřebičů Campingaz®. Za případné poškození spotřebiče vlivem použití neznačkové přípojovací sady neručíme. Sada obsahuje regulátor, 80cm hadici, 2 sponky. Sada je možné použít pro připojení k 5kg nebo 10kg PB lahvi. Pro připojení k 2kg PB lahvi je nutné použít ještě odtlačný ventil (výrobek 4010023210).
299 Kč / 11,3 €



Více informací o produktech na www.campingaz.com/cz.



Chladicí boxy termoelektrické Chystáte se na nějakou delší cestu? Určitě se vám bude hodit termoelektrický box! V něm uchováte jak potraviny, tak i nápoje v permanentním chladu, a to díky možnosti připojení do autozapalovače 12 V a u modelů AC/DC dokonce k 230 V. Všechny tyto boxy disponují vysoce kvalitní PU izolací a antimikrobiální ochranou. Nové modely AC/DC jsou vybaveny unikátním ovládáním čtyř samostatných režimů. Při nočním režimu dojde ke snížení otáček motoru a ztišení zvuku. ECO mód je šetrný k životnímu prostředí a šetří spotřebu energie na A++ a přesto zůstává efektivní. Režim MAX pak box uvede do maximálního výkonu a chladicího účinku. V boxu je navíc zabudovaný Battery saver. Jde o malý čip, který rozpozná, pokud napájecí výkon baterie klesne pod 11 V. V tu chvíli se box vypne a funkčnost autobaterie zůstane nedotčena.

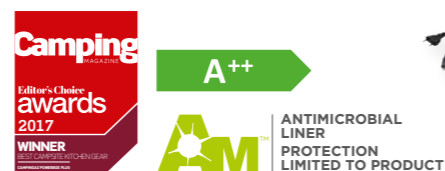
Powerbox® Plus 24L

2000024955
Objem: 24l
Rozměry: 41 x 42 x 32 cm
Výkon izolace: 20 °C pod okolní teplotou
Hmotnost: 3,6 kg
1899 Kč / 71,7 €



Powerbox® Plus 24L AC/DC

2000030252
Objem: 24l
Rozměry: 41 x 42 x 32 cm
Výkon izolace: 19 °C pod okolní teplotou
2999 Kč / 113,2 €



Powerbox® Plus 28L

2000024956
Objem: 28l
Rozměry: 41 x 47 x 32 cm
Výkon izolace: 20 °C pod okolní teplotou
Hmotnost: 3,7 kg
2199 Kč / 83,0 €



Powerbox® Plus 36L AC/DC

2000030254
Objem: 36l
Výkon izolace: 19 °C pod okolní teplotou
Rozměry: 56 x 40 x 35 cm
3999 Kč / 150,0 €



Powerbox® Plus 36L

2000024957
Objem: 36l
Rozměry: 56 x 40 x 35 cm
Výkon izolace: 22 °C pod okolní teplotou
Hmotnost: 4,8 kg
2499 Kč / 94,3 €



Adaptér s usměrňovačem 12V/230V

203164
Konvertor napětí pro vstupní napětí 230V, výstupní napětí 12V. Umožňuje zapojení chladicích boxů vybavených 12V adaptérem do elektrické sítě.
649 Kč / 24,5 €



Více informací o produktech na www.campingaz.com/cz.

Chladicí boxy pasivní Pasivní chladicí boxy jsou vhodné na kratší výlety. Nelze je připojit k žádnému zdroji energie. Dokáží udržet vnitřní teplotu od sedmnácti do dvaceti sedmi hodin podle provedení. Chladicí účinek by měl být vždy podpořen chladicími vložkami Freez'Pack®, které stačí doma zchladit v mrazničce a vložit do jakéhokoliv boxu, nebo tašky. I tyto boxy disponují velice kvalitní PU izolací a stejně jako termoelektrické boxy jsou zpracovány tak, aby přenos okolní teploty do boxu byl co nejmenší.

Nové vlastnosti chladicích boxů

Uzamčené a zabezpečené

Chladicí box a jeho víko s výstupkem, které dokonale zapadá do boxu zaručuje bezpečnou těsnost. Náš Click and Lock systém vydává při zavření víka specifické cvaknutí, díky kterému poznáte, že je chladicí box pevně uzavřen a utěsněn.



Nová víka uchycená na pantech

Víka uchycená na pantech skvěle zapadnou do chladicího boxu stejně jako boční držadla do tvarovaných bočních otvorů, což činí chladicí box kompaktním. Široký otvor chladicího boxu umožňuje snadné a rychlé plnění. Ideální tvar chladicího boxu zneumožňuje jeho převrácení ať je plný či prázdný.



Silná a prémiová PU izolace

Testy ukazují, že tepelné ztráty jsou z 30% přes horní část a z 30% přes základnu boxu. Nové modely se proto vyznačují zvýšenou izolací ve víku a v základně boxu. Po stranách boxu je izolace naopak snížena a díky tomu jsou vnější rozměry menší, aniž by měly vliv na vnitřní kapacitu či výkon boxu. Izolačním materiálem je polyurethan, coby nejkvalitnější dostupná izolace na trhu, poskytující o 30% lepší izolaci.



Icetime® Plus Extreme 25L

2000024964
Objem: 25l
Rozměry: 41 x 31 x 43 cm
Chladicí účinek: 26 h s chladicími vložkami Freez'Pack® (nejdou součástí výrobku)
Hmotnost: 2,5 kg
1199 Kč / 45,2 €

Icetime® Plus 30L

2000024963
Objem: 30l
Rozměry: 41 x 31 x 46 cm
Chladicí účinek: 27 h s chladicími vložkami Freez'Pack® (nejdou součástí výrobku)
Hmotnost: 2,6 kg
999 Kč / 37,7 €

Icetime® Plus 26L

2000024962
Objem: 26l
Rozměry: 41 x 31 x 42 cm
Chladicí účinek: 24 h s chladicími vložkami Freez'Pack® (nejdou součástí výrobku)
Hmotnost: 2,4 kg
899 Kč / 33,9 €

Icetime® 13L

39401
Objem: 12,5l
Rozměry vnější: 30 x 38,5 x 20 cm
Chladicí účinek: 17 h s chladicími vložkami Freez'Pack® (nejdou součástí výrobku)
Hmotnost: 1,9 kg
699 Kč / 26,4 €



*Dubnové překvapení
sledujte naše webové stránky
a také náš Facebook*



Chladicí tašky Chladicí taška a několik chladicích vložek Freez Pack v mrazáku by neměly chybět v žádné domácnosti. Hodí se na výlety k vodě a do přírody, tak i pro převoz potravin na chatu, k přátelům nebo do práce. Díky těmto pomocníkům uchováte svoje potraviny a nápoje v chladu až po dobu 12ti hodin.

Car Seat Coolbag

2000032197
Objem: 8l
Rozměry: 34 x 27 x 15 cm
Chladicí účinek: 6 h
s chladicími vložkami Freez'Pack®
(nejsou součástí výrobku)
699 Kč / 26,4 €



NOVÉ

Trolley Coolbag

2000032198
Objem: 5l
Rozměry: 40 x 33 x 11 cm
Chladicí účinek: 3 h
s chladicími vložkami Freez'Pack®
(nejsou součástí výrobku)
799 Kč / 30,2 €



NOVÉ

Beach Coolbag

2000032216
Objem: 19l
Rozměry: 47 x 50 x 15 cm
Chladicí účinek: 8 h
s chladicími vložkami Freez'Pack®
(nejsou součástí výrobku)
799 Kč / 30,2 €



NOVÉ

Wine Tote

2000032213
Objem: 7l
Rozměry: 30 x 42 x 12 cm
Chladicí účinek: 6 h
s chladicími vložkami Freez'Pack®
(nejsou součástí výrobku)
399 Kč / 15,1 €



NOVÉ

Shopping Coolbag

2000032195
Objem: 19l
Rozměry: 46 x 47 x 17 cm
Chladicí účinek: 8 h
s chladicími vložkami Freez'Pack®
(nejsou součástí výrobku)
549 Kč / 20,7 €



NOVÉ

Shopping Cooler 15

2000033080 (Ethnic)
Objem: 15l
Rozměry: 35,5 x 32 x 18 cm
Chladicí účinek: 10 h
s chladicími vložkami Freez'Pack®
(nejsou součástí výrobku)
499 Kč / 18,8 €



Chladicí vložky Izotermické vlastnosti boxů a tašek umocníte, jestliže do nich vložíte chladicí vložky. Což oceníte především při vyšších venkovních teplotách. Díky chladicím vložkám Freez'Pack® uchováte nápoje a potraviny v chladu i bez použití autochladničky. Často jsou používány i pro uchování léků. Délka zmrazení vložek při teplotě -18 °C je 2-4 hodiny (dle velikosti). Chladicí vložky Freez'Pack® jsou opakovaně použitelné, netoxické a omyvatelné v myčce.



Freez'Pack® M5

39460
Rozměr: 15 x 8 x 2,5 cm
Hmotnost: 200 g
35 Kč / 1,3 €

Freez'Pack® M10

9377
Rozměr: 18 x 10 x 3 cm
Hmotnost: 350 g
49 Kč / 1,8 €

Freez'Pack® M20

9378
Rozměr: 20 x 17 x 3 cm
Hmotnost: 800 g
99 Kč / 3,7 €

Freez'Pack® M30

21628
Rozměr: 25,5 x 20 x 3 cm
Hmotnost: 1200 g
129 Kč / 4,9 €

Entertainer 12

2000020149
Objem: 12l
Rozměry: 41 x 17 x 26 cm
Chladicí účinek: 9 h
s chladicími vložkami Freez'Pack®
(nejsou součástí výrobku)
549 Kč / 20,7 €



Entertainer 16

2000020150
Objem: 16l
Rozměry: 46 x 18 x 31 cm
Chladicí účinek: 12 h
s chladicími vložkami Freez'Pack®
(nejsou součástí výrobku)
649 Kč / 24,5 €



Entertainer Dual

2000020151
Objem: 18l
Rozměry: 46,5 x 23 x 32,5 cm
Chladicí účinek: 11 h
s chladicími vložkami Freez'Pack®
(nejsou součástí výrobku)
899 Kč / 33,9 €



MiniMaxi 19L

2000013689 (Pink Daisy)
2000032466 (Ethnic)
Objem: 19l
Chladicí účinek: 12 h s chladicími vložkami Freez'Pack®
(nejsou součástí výrobku)
449 Kč / 16,9 €



Více informací o produktech na www.campingaz.com/cz.



Campingaz® 20L Portable Toilet Ideální přenosná toaleta na kempování, cestování a různé přestavby. Je také vhodná pro péči o seniory a zdravotně postižené. Záchodová mísa i sedátko je vyrobeno s antimikrobiální složkou, která zamezuje tvorbě mikrobu, plísní a zápachu. Zvýšená sedací plocha, která činí 41 cm a také širší sedák vám poskytne větší pohodlí. Disponuje také novým a silnějším zámkem dvou samostatných částí. Pro snadnou manipulaci a transport je toaleta vybavena integrovanými úchyty na bocích a v zadní části toalety. Objem horní nádrže na vodu je 15 litrů a odpadní 20 litrů.



20L Portable Toilet
2000030582
Rozměr: 42 x 38 x 44 cm
Hmotnost: 4,4 kg
2499 Kč / 94,3 €

Nafukovací matrace Campingaz® Udělejte si pohodlí i na cestách. Zapomeňte na rozlámaná záda z ložské dovolené pod stanem strávené na obyčejné karimatce, nebo probdění noci na rozložené sedačce. Komfortní a praktické nafukovací matrace Campingaz® jsou vhodné pro táboření, cestování, ale i jako záložní lůžko pro hosty. Vzduchotěsný systém zabraňuje unikání vzduchu, takže se nemusíte bát ranního probuzení na zemi. Vybrat si můžete ze dvou velikostí, které bez potíží nafouknete i ve stanu. Pro snadné a rychlé nafouknutí a vyfouknutí nabízíme ruční pumpu, nebo akumulátorový motorek.

Quickbed™ Double
2000021960
Rozměry: 188 x 137 x 19 cm
Hmotnost: 2,9 kg
899 Kč / 33,9 €

Quickbed™ Single
2000021958
Rozměry: 188 x 74 x 19 cm
Hmotnost: 1,6 kg
599 Kč / 22,6 €



Akukompresor
204474
Rozměr: 23,2 x 15 x 11,5 cm
Tlak: 39 mBar
Hmotnost: 1,7 kg
1099 Kč / 41,5 €



Ruční pumpa
204473
Rozměr: 46 x 22,5 x 11,2 cm
Hmotnost: 1,05 kg
399 Kč / 15,1 €



Instablue® Standard 2,5L 2000031966 329 Kč / 12,4 €
Instablue® Extra 1L 2000031967 299 Kč / 11,3 €
InstaECO™ Powder 1kg 2000031969 499 Kč / 18,8 €
InstaECO™ 1L 2000031968 399 Kč / 15,1 €
Instapink™ 1L 2000031965 299 Kč / 11,3 €
Euro Soft (4 role) 2000030207 119 Kč / 4,5 €

Více informací o produktech na www.campingaz.com/cz.

MODRÁ
rozkládací chemie

- Sanitární prostředek pro odpadní nádrže
- Chemikálie na rozložení obsahu/fekálií
- Eliminuje zápach v odpadní nádrži



ZELENÁ ECO-FRIENDLY
rozkládací chemie

- Sanitární prostředek pro odpadní nádrže
- Chemikálie na rozložení obsahu/fekálií
- Eliminuje zápach v odpadní nádrži
- Šetrnější k životnímu prostředí



RŮŽOVÁ
čistící a deodoranční chemie

- sanitární prostředek do vrchní nádrže a mísy
- čistí a chrání toaletu – prodlužuje životnost
- zanechává příjemnou vůni



	Reference	hořák	příkon (kW)*	spotřeba plynu (g/h)*	grilovací rošt	grilovací plocha (cm)	grilovací plocha (cm²)	odkládací rošt (cm)	Culinary Modular	Insta Clean®	boční vaříč
Master 4 Series Classic SBS	2000030707	5x nerezový trubkový AISI 304	16,8 + 2,8	1194 + 200	litinový Culinary Modular rošt a tál	78 x 45	3500	(2) 36 x 15	ano	ano	ano
Master 4 Series Woody	2000030700	4x nerezový trubkový AISI 304	12,8	915	litinový Culinary Modular rošt a tál	78 x 45	3500	(2) 36 x 15	ano	ano	ne
Master 4 Series LXS Black Edition	2000032420	4 x nerezový trubkový AISI 304	12,8 + 2,8	915 + 200	litinový Culinary Modular rošt a tál	78 x 45	3500	(2) 36 x 15	ano	ano	ne
Master 3 Series Classic EXS	2000030696	3x nerezový trubkový AISI 304	9,6 + 2,8	686 + 200	litinový Culinary Modular rošt a tál	61 x 45	2800	(2) 27 x 15	ano	ano	ano
Master 3 Series Woody	2000030692	3x nerezový trubkový AISI 304	9,6	686	litinový Culinary Modular rošt a tál	61 x 45	2800	(2) 27 x 15	ano	ano	ne
Master 3 Series LXS Black Edition	2000032416	3 x nerezový trubkový AISI 304	9,6 + 2,8	686 + 200	litinový Culinary Modular rošt a tál	61 x 45	2800	(2) 27 x 15	ano	ano	ano
4 Series RBS® EXS	2000015661	2x RBS® + 1x nerezový trubkový	12,4 + 2,3	902 + 167	litinový Culinary Modular rošt a tál	78 x 45	3500	75 x 17	ano	ano	ano + ocelový rošt a tál
4 Series RBS® LXS	2000015658	2x RBS® + 1x nerezový trubkový	12,4 + 2,3	902 + 167	litinový Culinary Modular rošt a tál	78 x 45	3500	75 x 17	ano	ano	ano
3 Series RBS® LS	2000023298	2x RBS®	9,4 + 2,3	684 + 167	litinový Culinary Modular rošt a tál	70 x 40	2800	67 x 17	ano	ano	ano
3 Series RBS® L	2000015654	2x RBS®	9,4	684	litinový Culinary Modular rošt a tál	70 x 40	2800	67 x 17	ano	ano	ne
2 Series RBS® LXS	2000025147	2x RBS®	7,8 + 2,3	568 + 167	litinový Culinary Modular rošt	53 x 40	2100	53 x 18	ano	ano	ano
2 Series RBS® LX	2000025143	2x RBS®	7,8	568	litinový Culinary Modular rošt	53 x 40	2100	53 x 18	ano	ano	ano
2 Series RBS® L	2000025138	2x RBS®	7,8	568	smaltovaný ocelový rošt	53 x 40	2100	53 x 18	ne	ano	ne
4 Series Classic WLD	2000031817	4x nerezový trubkový	12,8	931	litinový Culinary Modular rošt a tál lesk	78 x 45	3500	75 x 17	ano	ano	ne
4 Series Classic LS Plus	2000015644	4x nerezový trubkový	12,8 + 2,3	931 + 167	litinový Culinary Modular rošt a tál	78 x 45	3500	75 x 17	ano	ano	ano
4 Series Woody LX	2000015645	4x nerezový trubkový	12,8	931	litinový Culinary Modular rošt a tál	78 x 45	3500	75 x 17	ano	ano	ne
3 Series Classic LS Plus	2000015639	3x nerezový trubkový	9,6 + 2,3	698 + 167	litinový Culinary Modular rošt a tál	61 x 45	2800	60 x 17	ano	ano	ano
3 Series Woody LX	2000015632	3x nerezový trubkový	9,6	698	litinový Culinary Modular rošt a tál	61 x 45	2800	60 x 17	ano	ano	ne
3 Series Classic WLD Plus	2000027997	3x nerezový trubkový	9,6	698	litinový Culinary Modular rošt lesk a ocelový tál	61 x 45	2800	60 x 17	ano	ano	ne
2 Series Classic EXS Vario	3000002384	2x plochý nerezový	7,5 + 2,1	546 + 153	litinový rošt a tál	60 x 35	2100	56 x 15	ne	ne	ano
2 Series Classic LX Vario	3000002377	2x plochý alumin. ocel	7,5	546	smaltovaný ocelový rošt a tál	60 x 35	2100	56 x 15	ne	ne	ne
2 Series Classic L	3000002369	2x plochý alumin. ocel	7,5	546	smaltovaný ocelový rošt	60 x 35	2100	56 x 15	ne	ne	ne
2 Series Compact LX	2000015500	2x plochý Heat core alumin. ocel	5,85	440	litinový rošt	66 x 32	2100	ne	ne	ne	ne
1 Series Compact EX	2000020469	1x plochý alumin. ocel	2,5	182	litinový rošt	33 x 32	1050	ne	ne	ne	ne
Party grill® 200	2000023716	kulatý nerezový	2	145	teflonový ocelový rošt	∅ 28	530	ne	ne	ne	ne
Xpert 200 LW	3000004832	2x plochý aluminizovaná ocel	7,1	515	smaltovaný ocelový rošt	54 x 34	1800	54 x 12	ne	ne	ne
Xpert 100 L	3000004820	2x plochý aluminizovaná ocel	7,1	515	chromovaný drátěný rošt	45 x 34	1500	45 x 13	ne	ne	ne
Plancha Master LX	3000004806	Blue Flame nerez	6	437	smaltovaný litinový tál	60 x 40	2400	ne	ne	ne	ne
Plancha BF LX	3000005414	Blue Flame alumin. ocel	6	437	smaltovaný litinový tál	60 x 40	2400	ne	ne	ne	ne
Plancha L	3000005442	plochý aluminizovaný	8,2	546	smaltovaný ocelový tál	66 x 42	2800	ne	ne	ne	ne

zapalování	teploměr	rozměry sestaveného grilu (cm)	hmotnost (kg)	materiál víka	přední kryt	stolky / sklopné	výška pracovní plochy	najednou obslouží osob	Cena Kč	Cena EUR
InstaStart s osvětl. knoflíky	ano	160 x 63 x 120	78,3	dvojitá nerezová ocel	2 dvířka	2 / 1	95,6	16	29999	1132,0
InstaStart s osvětl. knoflíky	ano	141 x 63 x 120	65,5	dvojitá nerezová ocel	2 dvířka	2 / 2	95,6	16	25999	981,1
InstaStart s osvětl. knoflíky	ano	141 x 63 x 120	65,5	dvojitá lakovaná ocel	2 dvířka	2 / 1	95,6	16	25999	981,1
InstaStart s osvětl. knoflíky	ano	144 x 63 x 120	65,5	dvojitá nerezová ocel	2 dvířka	2 / 1	95,6	12	24999	943,4
InstaStart s osvětl. knoflíky	ano	125 x 63 x 120	64,7	dvojitá nerezová ocel	2 dvířka	2 / 2	95,6	12	23999	905,6
InstaStart s osvětl. knoflíky	ano	144 x 63 x 120	65,5	dvojitá lakovaná ocel	2 dvířka	2 / 1	95,6	12	23999	905,6
elektronické s osvětl. knoflíky	ano	171 x 62 x 118	78	dvojitá nerezová ocel s hliníkovými boky + okénko	2 dvířka	2 / 1	95	16	21999	830,2
elektronické	ano	171 x 62 x 118	75	dvojitá nerezová ocel s hliníkovými boky	2 dvířka	2 / 1	95	16	18999	716,9
elektronické	ano	170,6 x 60 x 116	70	dvojitá nerezová ocel s hliníkovými boky	2 dvířka	2 / 1	92	12	16499	622,6
elektronické	ano	170,6 x 60 x 116	70	dvojitá nerezová ocel s hliníkovými boky	2 dvířka	2 / 1	92	12	15499	584,9
elektronické	ano	138 x 60 x 120	50,6	lakovaná ocel s hliníkovými boky	2 dvířka	2 / 1	93	10	13999	528,3
piezo	ano	138 x 60 x 120	50,6	lakovaná ocel s hliníkovými boky	2 dvířka	2 / 1	93	10	12499	471,7
piezo	ano	138 x 60 x 111	42,5	lakovaná ocel s hliníkovými boky	plný ocelový s poličkou	2 / 1	87	10	9999	377,3
piezo	ano	141 x 64,2 x 110,6	52,3	lakovaná ocel s hliníkovými boky	plný ocelový s poličkou	2 / 2	85	16	12499	471,7
piezo	ano	160,3 x 59,8 x 115,6	60,1	lakovaná ocel s hliníkovými boky	2 dvířka	2 / 1	90,5	16	13499	509,4
elektronické	ano	141 x 64,2 x 110,6	52,3	smaltovaná ocel s hliníkovými boky	plný ocelový s poličkou	2 / 2	85,0	16	12999	490,5
piezo	ano	143,8 x 63,8 x 115,6	52,8	lakovaná ocel s hliníkovými boky	2 dvířka	2 / 1	90,5	12	11499	433,9
elektronické	ano	124,5 x 64,2 x 110,6	52	smaltovaná ocel s hliníkovými boky	plný ocelový s poličkou	2 / 2	85	12	10999	415,1
piezo	ano	124,5 x 64,2 x 110,6	52	smaltovaná ocel s hliníkovými boky	plný ocelový s poličkou	2 / 2	85	12	9999	377,3
piezo	ano	127,4 x 44,1 x 108,5	38	lakovaná ocel	2 dvířka	2 / 1	87	10	7499	283,0
piezo	ano	127,4 x 44,1 x 108,5	33,2	lakovaná ocel	plný ocelový s poličkou	2 / 2	87	10	5999	226,4
piezo	ano	127,4 x 44,1 x 108,5	30,8	lakovaná ocel	odkládací polička	2 / 2	87	10	4999	188,6
piezo	ano	114,4 x 57,8 x 102,9	24	smaltovaná ocel	ne	2 / 1	86	10	6499	245,2
elektronické	ano	45,5 x 45,5 x 29,4	10	smaltovaná ocel	ne	ne	-	5	4599	173,5
piezo	ne	∅ 36 x 33	2,8	plast	ne	ne	-	3	2199	83,0
piezo	ano	108 x 48 x 99	21,8	lakovaná ocel	plný ocelový s poličkou	2 / 2	85	10	4599	174,0
piezo	ne	98 x 48 x 99	17,2	lakovaná ocel	plný textilní	2 / 2	85	6	3199	120,7
InstaStart	ne	65,4 x 49,6 x 15,5	20,6	nerezová ocel	nerez	-	28	12	9299	350,9
elektronické	ne	65,4 x 49,6 x 15,5	23	nerezová ocel	ocel	-	28	12	6999	264,1
piezo	ne	76,4 x 49,7 x 28,4	17,5	-	ocel	-	28	12	4999	188,6



Ať je letos každá vaše grilovačka pěkně dokřupava vypečená! Doufám, že vás recepty z katalogu budou bavit stejně jako tuhle bandu, se kterou jsem je pro vás vyladil!

Martin Kodr



Vážení zákazníci, firma Camping Gaz CS s.r.o. jako výhradní dovozce a distributor značek Coleman®, Campinggaz® a Sevylor® si váží vaší důvěry v naše značky. Díky snaze neustále zdokonalovat naše služby, doporučujeme nakupovat zboží pouze u autorizovaných prodejců námi zastupovaných značek. Nákupem zboží u autorizovaného prodejce, který získal certifikát, zaručujeme bezproblémovou garanci záruční doby 2 let u značek Campinggaz® a Sevylor®, prodlouženou záruční dobu 3 nebo 5 let u produktů značky Coleman®, zajištění odborného servisu a vyškolené obsluhy. Značka Campinggaz® poskytuje záruku 10 let na nerezové hořáky a víko grilů Master Series a prodlouženou záruku 5 let na keramické hořáky RBS® a na nerezové hořáky řad 3 a 4 Series. Naše odborně vyškolené a náhradními díly vybavené servisní středisko vám pomůže s pozáručním servisem zakoupeného zboží pouze od autorizovaných prodejců. Vyhnete se problémům s pochybnou kvalitou zboží a případnému neuznání reklamace zboží, pokud bude zjištěno, že nákup neproběhl přes našeho autorizovaného prodejce. Pro vaši snadnou orientaci naleznete seznam autorizovaných prodejců na našich webových stránkách, kde si můžete ověřit i unikátní číslo certifikátu, umístěného na prodejních autorizovaných prodejců. Každý autorizovaný prodejce se vám navíc na požádání prokáže tzv. Certifikátem autorizovaného prodejce, vystaveným naší firmou. V rámci neustálé snahy o zdokonalení svých produktů si firma CAMPING GAZ s.r.o. vyhrazuje právo na změny v technických parametrech jednotlivých produktů. Ceny v měně Euro jsou platné pro Slovensko.

