



TRAERGER[®]
WOOD FIRED GRILLS

**BIENVENUE
DANS LE
TRAERGERHOOD**

"LA ROLLS DES BBQ"
LES ECHOS

3 RECETTES
À DÉCOUVRIR DANS CE CATALOGUE





TRAEGER

L'AUTHENTIQUE BARBECUE À PELLETS

TRAEGER EST L'INVENTEUR DU PREMIER BARBECUE A PELLETS,

il y a plus de 30 ans à Mt. Angel, dans l'Oregon. Fort de plusieurs décennies de maîtrise de l'art de la cuisson au feu de bois, Traeger est devenu le numéro 1 mondial du barbecue à pellets. Un barbecue Traeger transformera ta manière de cuisiner, car il te garantit des performances régulières quelle que soit la situation. Avec Traeger, enflamme ta créativité pour cuisiner des plats au bon goût de feu de bois.

CATALOGUE TRAEGER SOMMAIRE

4 **POURQUOI ACHETER UN TRAEGER**
NOUS AVONS CRÉÉ LE PREMIER BARBECUE À PELLETS ET N'AVONS JAMAIS CESSÉ DE L'AMÉLIORER.

6 **TECHNOLOGIE WIFIRE®**
WIFIRE® PORTERA TA MAÎTRISE DU BARBECUE À DES NIVEAUX INSOUÇONNÉS.

8 **TIMBERLINE®**
LE FLEURON DU BARBECUE À PELLETS.

14 **IRONWOOD®**
UN BARBECUE POUR DES PERFORMANCES INCOMPARABLES EN TOUTES CIRCONSTANCES.

20 **PRO**
LA QUALITÉ TRAEGER À CHAQUE CUISSON.

24 **RANGER**
LA GAMME PORTABLE ET COMPACTE CONÇUE POUR T'OFFRIR UNE SAVEUR DE FEU DE BOIS OÙ QUE TU SOIS.

26 **PELLETS DE BOIS DUR**
DÉCOUVREZ NOS 6 ESSENCES DE PELLETS ET EXPLOREZ LES ACCORDS PARFAITS.

30 **UNE RECETTE ICONIQUE**
TRAVERS DE PORC EN 3-2-1

32 **ACCESSOIRES**
ÉQUIPE-TOI ET VIS L'EXPÉRIENCE TRAEGER JUSQU'AU BOUT DES DOIGTS.

38 **SAUCES ET RUBS**
DES SAVEURS RICHES ET AUDACIEUSES POUR UN GOÛT UNIQUE INIMITABLE.

40 **LIVRES DE RECETTES TRAEGER**
DEUX LIVRES DE PLUS DE 40 RECETTES RÉALISÉS AVEC CARLOS ET ANNE ALASSANE

44 **LEXIQUE + GUIDE DES TEMPÉRATURES & SAVEURS**
DEUX LIVRES DE PLUS DE 40 RECETTES RÉALISÉS AVEC CARLOS ET ANNE ALASSANE

1987
TRAEGER
INVENTE
LA CATÉGORIE

1991
INTRODUCTION DU DÉMARRAGE
AUTOMATIQUE AVEC RÉSISTANCE

CUSTOMER
PARADISE

2002
INTRODUCTION DU CONTRÔLEUR
SPÉCIFIQUE DE TEMPÉRATURE

2017
LANCEMENT DE L'APPLICATION
TRAEGER WIFIRE®

2019
TRAEGER
RÉ-INVENTE
LA CATÉGORIE

2022
LA CUISINE EN EXTÉRIEUR PERFECTIONNÉE
AVEC LES NOUVEAUX TIMBERLINE®

POURQUOI ACHETER UN BARBECUE À PELLETS TRAEGER

Traeger a créé le barbecue à pellets original et depuis, nous n'avons cessé de l'améliorer.

Nous avons perfectionné un barbecue exceptionnellement facile à utiliser. Une fois que les aliments sont dans le barbecue, tu peux t'installer tranquillement avec tes invités. Tu obtiendras d'authentiques saveurs de feu de bois et des aliments tendres et savoureux. Que tu rôtisses, fumes, braises, cuises ou préfères faire un barbecue classique, le Traeger est le compagnon idéal.

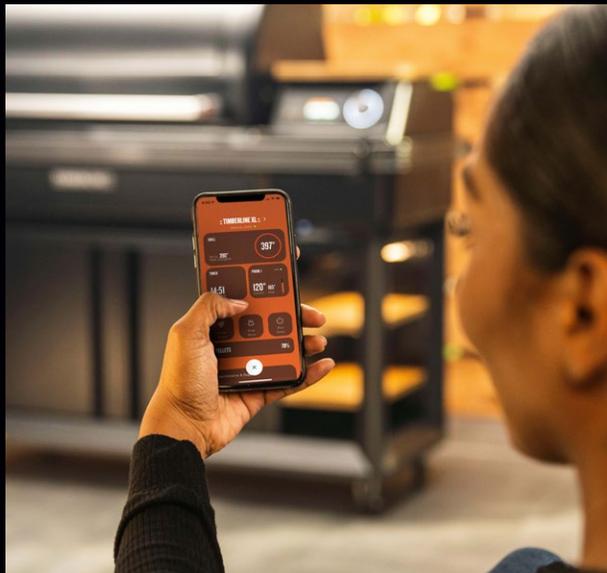
GOÛT | C'EST UN FAIT : CUISINER AU FEU DE BOIS DONNE UN MEILLEUR GOÛT



POLYVALENCE | GRILLER, FUMER, CUIRE, RÔTIR, BRAISER, BBQ



FACILITÉ | PAS BESOIN DE SURVEILLANCE, RÉGLE-LE ET OUBLIE-LE

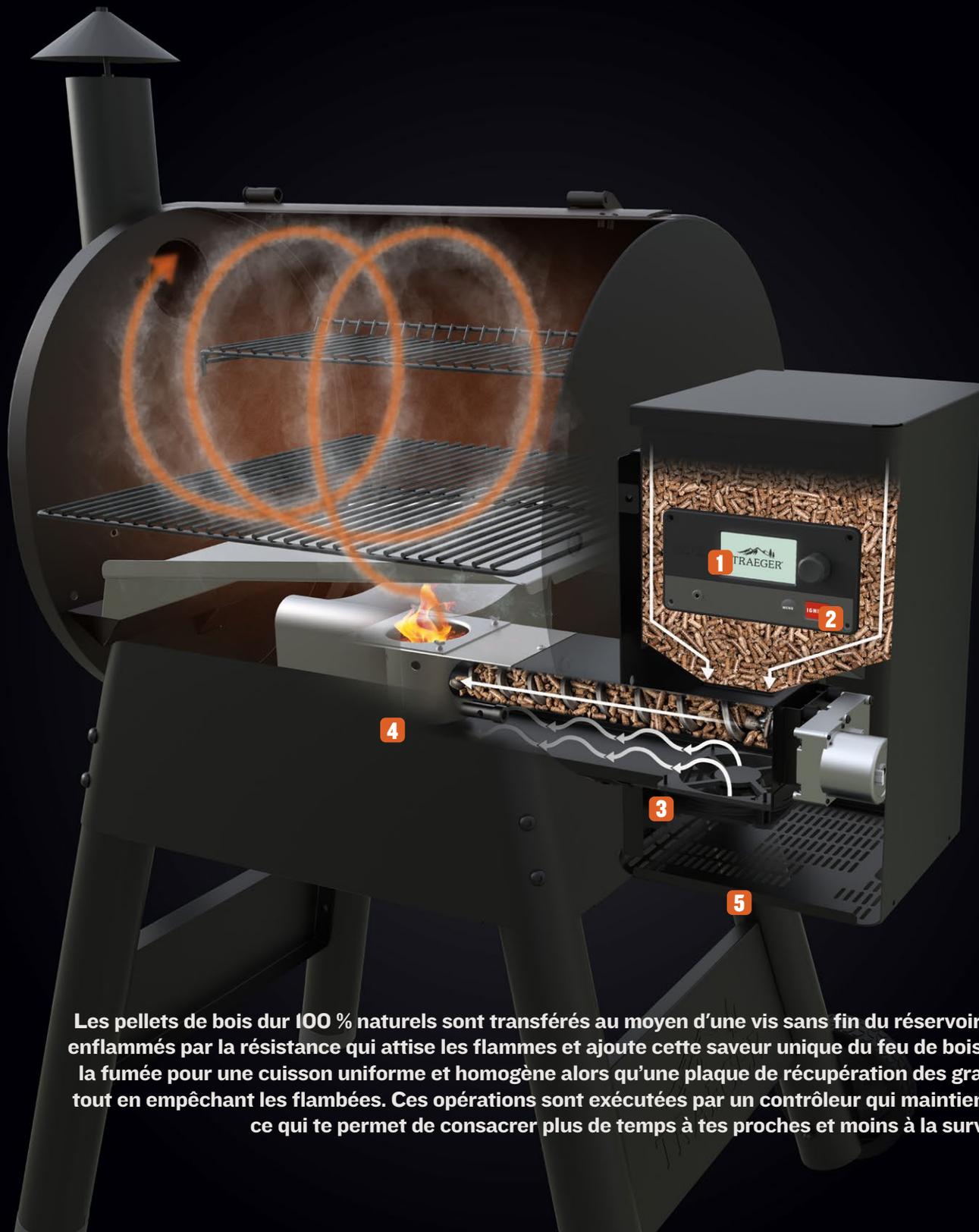


RÉGULARITÉ | DES PERFORMANCES PARFAITES À CHAQUE CUISSON



COMMUNAUTÉ | INVITE TES AMIS ET TA FAMILLE À PARTAGER DES REPAS INOUBLIABLES





SET IT & FORGET IT

TRAEGER SIMPLIFIE LA CUISINE COMMENT ÇA FONCTIONNE

- 1 RÉSERVOIR**
LES SAVEURS COMMENCENT ICI. IL TE SUFFIT D'AJOUTER LA SAVEUR DE GRANULÉS DE BOIS DE TON CHOIX POUR ALIMENTER TON BARBECUE.
- 2 CONTRÔLEUR**
ALLUME LE BARBECUE ET RÈGLE LA TEMPÉRATURE.
- 3 VIS SANS FIN**
GRÂCE À UNE TECHNOLOGIE DE POINTE, LA VIS SANS FIN ACHEMINE LES PELLETS JUSQU'À LA CHAMBRE DE COMBUSTION EN FONCTION DE LA TEMPÉRATURE SOUHAITÉE.
- 4 CHAMBRE DE COMBUSTION**
L'ALLUMAGE AUTOMATIQUE DÉCLENCHE LA RÉSISTANCE, QUI ENFLAMME LES PELLETS ET DÉMARRE LA COMBUSTION.
- 5 VENTILATEUR**
LES DIFFÉRENTES VITESSES DU VENTILATEUR PERMETTENT D'ENTREtenir ET DE CONTRÔLER LA COMBUSTION DES PELLETS ET DE CRÉER UNE CHALEUR TOURNANTE AUTOUR DES ALIMENTS.

Les pellets de bois dur 100 % naturels sont transférés au moyen d'une vis sans fin du réservoir à la chambre de combustion, où ils sont enflammés par la résistance qui attise les flammes et ajoute cette saveur unique du feu de bois. Un ventilateur fait circuler la chaleur et la fumée pour une cuisson uniforme et homogène alors qu'une plaque de récupération des graisses protège tes aliments des flammes tout en empêchant les flambées. Ces opérations sont exécutées par un contrôleur qui maintient une température précise et constante, ce qui te permet de consacrer plus de temps à tes proches et moins à la surveillance du barbecue.

TECHNOLOGIE **WiFiRE**®

UN MONDE DE SAVEURS À PORTÉE DE MAIN

Initialement développée en collaboration avec la NASA pour permettre aux astronautes de cuisiner sur la Lune, la technologie **WiFiRE**® portera ta maîtrise du barbecue à des niveaux insoupçonnés. Qu'il s'agisse de surveiller et de régler les températures en un coup d'œil ou de te prévenir dès que tes aliments sont à la bonne température, avec **WiFiRE**, il n'a jamais été aussi simple et pratique de cuisiner des repas inoubliables. La saveur du feu de bois est à portée de main.

APPLICATION MOBILE TRAEGER

- Réglage de la température du barbecue
- Contrôle de la température des aliments
- Réglage d'alertes et de minuteries
- Accès à plus de 1 000 recettes
- Disponible pour l'Apple Watch !



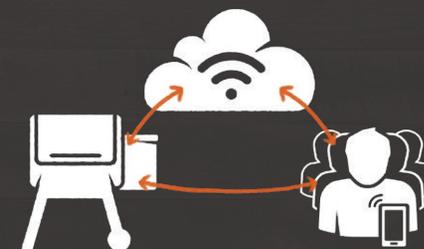
CONCENTRE-TOI SUR TES AMIS

TON APPLICATION SE CHARGE DE LA CUISSON!



TÉLÉCHARGE NOTRE APPLI

Tu n'as pas qu'un simple barbecue à pellets de bois. Grâce à l'application Traeger, tu possèdes le barbecue à la pointe de la technologie qui t'offre un contrôle total de toutes les fonctions. Une simple pression sur ton smartphone et tu accèdes à des milliers de recettes. Tu peux également contrôler la température, régler différentes minuteries ou lancer le mode Super Smoke. Ton barbecue étant connecté au Wi-Fi, tu peux le contrôler entièrement à distance via le cloud.



RECETTES

D'UNE PIÈCE DE VIANDE À LA PIZZA, LAISSE-TOI INSPIRER PAR NOS CRÉATIONS.

GRILLGUIDE®

GAGNE EN MAÎTRISE AVEC GRILLGUIDE. TÉLÉCHARGE UNE RECETTE POUR TON BARBECUE ET NOTRE APP TE GUIDE ÉTAPE PAR ÉTAPE.

CONTRÔLE

SURVEILLE TON BARBECUE ET AJUSTE-LE EN CONSÉQUENCE, OÙ QUE TU SOIS ET À TOUT MOMENT, GRÂCE À L'APP TRAEGER.



TIMBERLINE

LE FLEURON DU BBQ À PELLETS

BIENVENUE DANS LE « HALL OF FLAME »

Référence absolue de la cuisine en plein air, la gamme Timberline propose une technologie de pointe pour optimiser la cuisson au barbecue. Notre contrôleur D2[®] assure des performances inégalées et une meilleure production de fumée. La puissance de transmission alliée à la technologie Turbo Temp offre un démarrage ultra rapide qui te permet de démarrer ta cuisson plus vite et avec plus de saveur. Notre contrôleur WiFIRE[®] intégré te permet d'accéder à ton barbecue à tout moment, où que tu sois. Tu peux ainsi augmenter l'intensité de la fumée, définir des cycles de cuisson personnalisés et modifier ou maintenir les températures de 75 à 260 °C à partir de ton smartphone. Ce barbecue est équipé d'une isolation à double paroi en acier inoxydable, ce qui assure la conservation de la chaleur et de la fumée tout en maintenant des températures précises quelles que soient les circonstances.



TIMBERLINE XL

SÉRIE TIMBERLINE® – LE FLEURON DU BBQ À PELLETS | BIENVENUE DANS LE « HALL OF FLAME »



TIMBERLINE

TBB86RLGI

CARACTÉRISTIQUES :

TECHNOLOGIE SMART COMBUSTION™
INTÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE À DOUBLE PARI
EZ-CLEAN™ ÉVACUATION GRAISSES ET CENDRES
TECHNOLOGIE WIFIRE®
PLAQUE DE CUISSON TRAEGER INDUCTION®
P.A.L. POP-AND-LOCK® RAIL POUR ACCESSOIRES
ÉCRAN TACTILE
MODE SUPER SMOKE
SYSTÈME TRAEGER DOWNDRAFT EXHAUST®
2 SONDES SANS FIL MEATER®
ENCASTRABLE DANS UN MOBILIER D'EXTÉRIEUR
TROIS GRILLES EN ACIER INOXYDABLE

GRILLE DU BAS COMPATIBLE MODIFIRE®
PLANCHE À DÉCOUPER MAGNÉTIQUE EN BAMBOU
ROUES AVEC SYSTÈME D'ARRÊT
BAC DE STOCKAGE DE PELLETS INCLU
PLAGE DE TEMPÉRATURE DE 65 À 260°C
CAPTEUR DE PELLETS TRAEGER
TABLETTE LATÉRALE EXTRA-LARGE
SYSTÈME DE VIDANGE DE LA TRÉMIE
COMPATIBLE AVEC ALEXA® ET GOOGLE HOME®
FINITIONS ANTI-CORROSION
ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR
MOTEUR BRUSHLESS CONÇU POUR DURER

DIMENSIONS :

5 677 CM² DE SURFACE DE CUISSON | CAPACITÉ DU RÉSERVOIR : 10 KG
HAUTEUR : 129 CM | LARGEUR : 150 CM | PROFONDEUR : 63 CM | POIDS : 108 KG

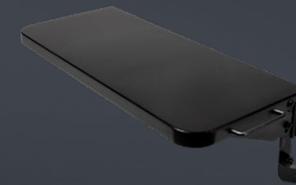
ACCESSOIRES INDISPENSABLES



HOUSSE TIMBERLINE
RÉF. : BAC602



**SEAUX ALUMINIUM DE RÉCUPÉRATION GRAISSES
& CENDRES – TIMBERLINE - LOT DE 5**
RÉF. : BAC608



**TABLETTE RABATTABLE
TIMBERLINE**
RÉF. : BAC604

NOUVEAU

Le Timberline fait peau neuve !
Avec ces deux nouveaux modèles
la cuisine en extérieur prend une
nouvelle dimension



TIMBERLINE XL

TBBOIRLGI

CARACTÉRISTIQUES :

TECHNOLOGIE SMART COMBUSTION[™]
INTÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE À DOUBLE PAROI
EZ-CLEAN[™] ÉVACUATION GRAISSES ET CENDRES
TECHNOLOGIE WIFIRE[®]
PLAQUE DE CUISSON TRAEGER INDUCTION[®]
P.A.L. POP-AND-LOCK[®] RAIL POUR ACCESSOIRES
ÉCRAN TACTILE
MODE SUPER SMOKE
SYSTÈME TRAEGER DOWNDRAFT EXHAUST[®]
2 SONDAS SANS FIL MEATER[®]
ENCASTRABLE DANS UN MOBILIER D'EXTÉRIEUR
TROIS GRILLES EN ACIER INOXYDABLE

GRILLE DU BAS COMPATIBLE MODIFIÉ[®]
PLANCHE À DÉCOUPER MAGNÉTIQUE EN BAMBOU
ROUES AVEC SYSTÈME D'ARRÊT
BAC DE STOCKAGE DE PELLETS INCLU
PLAGE DE TEMPÉRATURE DE 65 À 260°C
CAPTEUR DE PELLETS TRAEGER
TABLETTE LATÉRALE EXTRA-LARGE
SYSTÈME DE VIDANGE DE LA TRÉMIE
COMPATIBLE AVEC ALEXA[®] ET GOOGLE HOME[®]
FINITIONS ANTI-CORROSION
ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR
MOTEUR BRUSHLESS CONÇU POUR DURER

DIMENSIONS :

8 516 CM² DE SURFACE DE CUISSON | CAPACITÉ DU RÉSERVOIR : 11 KG
HAUTEUR : 129 CM | LARGEUR : 180 CM | PROFONDEUR : 63 CM | POIDS : 131 KG

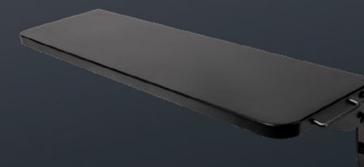
ACCESSOIRES INDISPENSABLES



HOUSSE TIMBERLINE XL
RÉF. : BAC603



**SEAUX ALUMINIUM DE RÉCUPÉRATION GRAISSES
& CENDRES - TIMBERLINE - LOT DE 5**
RÉF. : BAC608



**TABLETTE RABATTABLE
TIMBERLINE XL**
RÉF. : BAC605

SÉRIE TIMBERLINE® – LE FLEURON DU BBQ À PELLETS | BIENVENUE DANS LE « HALL OF FLAME »



TIMBERLINE 850

TFB85WLEC

CARACTÉRISTIQUES :

CONTRÔLEUR TIMBERLINE D2
TECHNOLOGIE WIFIRE®
TRANSMISSION DIRECTE D2®
TURBOTEMP®
GRILLGUIDE®
SYSTÈME TRU CONVECTION®
MODE SUPER SMOKE
MODE MAINTIEN AU CHAUD
TRAEGER PELLET SENSOR
SYSTÈME TRAEGER DOWNDRAFT EXHAUST®
SONDE DE CUISSON AVEC COMPARTIMENT DE STOCKAGE

INTÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE À DOUBLE PAROI
TROIS GRILLES EN ACIER INOXYDABLE
GRILLE INFÉRIEURE AJUSTABLE POUR FUMER OU SAISIR
RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSE DISSIMULÉ
TABLETTE AVANT EN ACIER INOXYDABLE
RÉSERVOIR AVEC SYSTÈME DE VIDANGE
TABLETTE LATÉRALE EN ACIER INOXYDABLE AVEC CROCHETS
PLANCHE À DÉCOUPER MAGNÉTIQUE EN BAMBOU
CROCHET POUR CORDON D'ALIMENTATION
ROUES AVEC SYSTÈME D'ARRÊT

DIMENSIONS :

5 484 CM² DE SURFACE DE CUISSON | CAPACITÉ DU RÉSERVOIR : 11 KG
HAUTEUR : 129 CM | LARGEUR : 117 CM | PROFONDEUR : 71 CM | POIDS : 97 KG

ACCESSOIRES INDISPENSABLES



HOUSSE TIMBERLINE 850

RÉF. : BAC558



BARQUETTES ALUMINIUM DE RÉCUPÉRATION DE GRAISSES – TIMBERLINE - LOT DE 5

RÉF. : BAC582



PLAQUES ALUMINIUM DE RÉCUPÉRATION DE GRAISSES – TIMBERLINE 850 - LOT DE 5

RÉF. : BAC570



TIMBERLINE 1300

TFBOIWLEC

CARACTÉRISTIQUES :

CONTRÔLEUR TIMBERLINE D2
TECHNOLOGIE WIFIRE®
TRANSMISSION DIRECTE D2®
TURBOTEMP®
GRILLGUIDE®
SYSTÈME TRU CONVECTION®
MODE SUPER SMOKE
MODE MAINTIEN AU CHAUD
TRAEGER PELLET SENSOR
SYSTÈME TRAEGER DOWNDRAFT EXHAUST®
SONDE DE CUISSON AVEC COMPARTIMENT DE STOCKAGE

INTÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE À DOUBLE PAROI
TROIS GRILLES EN ACIER INOXYDABLE
GRILLE INFÉRIEURE AJUSTABLE POUR FUMER OU SAISIR
RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSE DISSIMULÉ
TABLETTE AVANT EN ACIER INOXYDABLE
RÉSERVOIR AVEC SYSTÈME DE VIDANGE
TABLETTE LATÉRALE EN ACIER INOXYDABLE AVEC CROCHETS
PLANCHE À DÉCOUPER MAGNÉTIQUE EN BAMBOU
CROCHET POUR CORDON D'ALIMENTATION

DIMENSIONS :

8 386 CM² DE SURFACE DE CUISSON | CAPACITÉ DU RÉSERVOIR : 11 KG
HAUTEUR : 129 CM | LARGEUR : 147 CM | PROFONDEUR : 71 CM | POIDS : 108 KG

ACCESSOIRES INDISPENSABLES



HOUSSE TIMBERLINE 1300

RÉF. : BAC559



BARQUETTES ALUMINIUM DE RÉCUPÉRATION DE GRAISSES - TIMBERLINE - LOT DE 5

RÉF. : BAC582



PLAQUES ALUMINIUM DE RÉCUPÉRATION DE GRAISSES - TIMBERLINE 1300 - LOT DE 5

RÉF. : BAC515



IRONWOOD

LE BARBECUE DES EXPERTS

À LA CONQUÊTE DE NOUVELLES SAVEURS

L'Ironwood est là pour améliorer, faciliter et rendre tes barbecues au feu de bois encore plus savoureux. Grâce à la puissante transmission D2 et à la technologie TurboTemp®, l'Ironwood chauffe plus rapidement et les résultats n'ont jamais été aussi savoureux. Le système Downdraft Exhaust® optimise efficacement la circulation de la fumée et de la chaleur autour de tes aliments. Le contrôle WiFIRE® facilite la préparation de tes repas en te permettant de régler la température du barbecue, de surveiller la cuisson et même de vérifier les niveaux de pellets via ton téléphone, à l'aide de l'application Traeger.



SÉRIE IRONWOOD® – LE BARBECUE DES EXPERTS | À LA CONQUÊTE DE NOUVELLES SAVEURS



IRONWOOD

TFB61RLGI

CARACTÉRISTIQUES :

TECHNOLOGIE SMART COMBUSTION™

TECHNOLOGIE WIFIRE™

INTÉRIEUR AVEC DOUBLE PAROI LATÉRALE

EZ-CLEAN™ ÉVACUATION DES GRAISSES ET CENDRES

SYSTÈME TRAEGER DOWNDRAFT EXHAUST®

MODE SUPER SMOKE® ET MAINTIEN AU CHAUD

DISPONIBLES.

P.A.L. POP-AND-LOCK™ RAIL POUR ACCESSOIRES

COMPATIBLE AVEC ACCESSOIRES MODIFIRE™

GRILLE DU BAS COMPATIBLE MODIFIRE®

CAPTEUR DE PELLET

ROUES AVEC SYSTÈME D'ARRÊT

COMPATIBLE AVEC ALEXA® ET GOOGLE HOME®

DEUX SONDAS DE CUISSON

PLAGE DE TEMPÉRATURES 75-260° C

ECRAN TACTILE

FINITION ANTI-CORROSION

LARGE TABLETTE LATÉRALE

ECLAIRAGE INTÉRIEUR

DIMENSIONS :

3,941 CM² DE SURFACE DE CUISSON | CAPACITÉ DU RÉSERVOIR : 10 KG

HAUTEUR : 122 CM | LARGEUR : 150 CM | PROFONDEUR : 64 CM | POIDS : 90 KG

ACCESSOIRES INDISPENSABLES



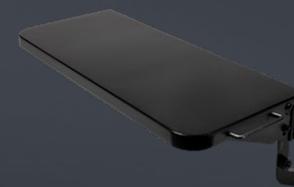
HOUSSE IRONWOOD

RÉF. : BAC690



SEaux ALUMINIUM DE RÉCUPÉRATION GRAISSES & CENDRES – IRONWOOD - LOT DE 5

RÉF. : BAC608



TABLETTE RABATTABLE IRONWOOD

RÉF. : BAC604

NOUVEAU

L'Ironwood à été re-designé !
Découvrez de nouvelles saveurs,
encore plus intenses, et de nouvelles
options encore plus incroyables !



IRONWOOD XL

TFB93RLGI

CARACTÉRISTIQUES :

TECHNOLOGIE SMART COMBUSTION™

TECHNOLOGIE WIFIRE™

INTÉRIEUR AVEC DOUBLE PAROI LATÉRALE

EZ-CLEAN™ ÉVACUATION DES GRAISSES ET CENDRES

SYSTÈME TRAEGER DOWNDRAFT EXHAUST®

MODE SUPER SMOKE® ET MAINTIEN AU CHAUD

DISPONIBLES.

P.A.L. POP-AND-LOCK™ RAIL POUR ACCESSOIRES

COMPATIBLE AVEC ACCESSOIRES MODIFIRE™

GRILLE DU BAS COMPATIBLE MODIFIRE®

CAPTEUR DE PELLETT

ROUES AVEC SYSTÈME D'ARRÊT

COMPATIBLE AVEC ALEXA® ET GOOGLE HOME®

DEUX SONDAS DE CUISSON

PLAGE DE TEMPÉRATURES 75-260° C

ECRAN TACTILE

FINITION ANTI-CORROSION

LARGE TABLETTE LATÉRALE

ECLAIRAGE INTÉRIEUR

DIMENSIONS :

5,960 CM² DE SURFACE DE CUISSON | CAPACITÉ DU RÉSERVOIR : 10 KG

HAUTEUR : 122 CM | LARGEUR : 179 CM | PROFONDEUR : 64 CM | POIDS : 110 KG

ACCESSOIRES INDISPENSABLES



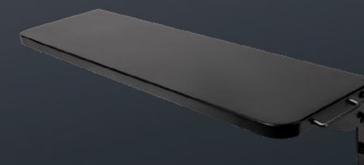
HOUSSE IRONWOOD XL

RÉF. : BAC691



SEAUX ALUMINIUM DE RÉCUPÉRATION GRAISSES & CENDRES - IRONWOOD - LOT DE 5

RÉF. : BAC608



TABLETTE RABATTABLE IRONWOOD XL

RÉF. : BAC605

SÉRIE IRONWOOD® – LE BARBECUE DES EXPERTS | À LA CONQUÊTE DE NOUVELLES SAVEURS



IRONWOOD 650

TFB65BLFC

CARACTÉRISTIQUES :

CONTRÔLEUR IRONWOOD D2
TECHNOLOGIE WIFIRE®
TRANSMISSION DIRECTE D2®
TURBOTEMP®
SYSTÈME TRU CONVECTION®
SYSTÈME TRAERER DOWNDRAFT EXHAUST®
MODE SUPER SMOKE
TRAERER PELLET SENSOR
SONDE DE CUISSON AVEC COMPARTIMENT DE STOCKAGE
INTÉRIEUR AVEC DOUBLE PARI LATÉRALE
SYSTÈME DE GRILLES RÉGLABLES SUR DEUX NIVEAUX
GRILLE INFÉRIEURE AJUSTABLE POUR FUMER
OU SAISIR

GRILLE DE CUISSON SUPPLÉMENTAIRE RÉGLABLE POUR
UNE DISTRIBUTION OPTIMALE DE LA CHALEUR
TABLETTE LATÉRALE EN ACIER INOXYDABLE
AVEC CROCHETS
CROCHETS ADDITIONNELS POUR GRILLE DE
CUISSON SUPPLÉMENTAIRE
RÉSERVOIR AVEC SYSTÈME DE VIDANGE
CHÂSSIS DE TYPE CHEVALET
ROUES TOUT-TERRAIN
ROUES AVEC SYSTÈME D'ARRÊT

DIMENSIONS :

4 194 CM² DE SURFACE DE CUISSON | CAPACITÉ DU RÉSERVOIR : 9 KG
HAUTEUR : 119 CM | LARGEUR : 117 CM | PROFONDEUR : 69 CM | POIDS : 66 KG

ACCESSOIRES INDISPENSABLES



HOUSSE IRONWOOD 650

RÉF. : BAC560



TABLETTE FRONTALE RABATTABLE –
PRO 575/IRONWOOD 650

RÉF. : BAC563



PLAQUES ALUMINIUM DE RÉCUPÉRATION DE
GRAISSES - IRONWOOD 650 - LOT DE 5

RÉF. : BAC565

INFOS TRAEGER

Tu cherches un barbecue de qualité qui offre des performances incomparables en toutes circonstances ? Le modèle **IRONWOOD 885** est fait pour toi !



IRONWOOD 885

TFB89BLFC

CARACTÉRISTIQUES :

CONTRÔLEUR IRONWOOD D2
TECHNOLOGIE WIFIRE®
TRANSMISSION DIRECTE D2®
TURBOTEMP®
SYSTÈME TRU CONVECTION®
SYSTÈME TRAEGER DOWNDRAFT EXHAUST®
MODE SUPER SMOKE
TRAEGER PELLET SENSOR
SONDE DE CUISSON AVEC COMPARTIMENT DE STOCKAGE
INTÉRIEUR AVEC DOUBLE PAROI LATÉRALE
SYSTÈME DE GRILLES RÉGLABLES SUR DEUX NIVEAUX

GRILLE INFÉRIEURE AJUSTABLE POUR FUMER OU SAISIR
GRILLE DE CUISSON SUPÉRIEURE SUPPLÉMENTAIRE RÉGLABLE POUR UNE DISTRIBUTION OPTIMALE DE LA CHALEUR
TABLETTE LATÉRALE EN ACIER INOXYDABLE AVEC CROCHETS
CROCHETS ADDITIONNELS POUR GRILLE DE CUISSON SUPPLÉMENTAIRE
CHÂSSIS DE TYPE CHEVALET
ROUES TOUT-TERRAIN
ROUES AVEC SYSTÈME D'ARRÊT

DIMENSIONS :

5 709 CM2 DE SURFACE DE CUISSON | CAPACITÉ DU RÉSERVOIR : 9 KG
HAUTEUR : 119 CM | LARGEUR : 135 CM | PROFONDEUR : 69 CM | POIDS : 78 KG

ACCESSOIRES INDISPENSABLES



HOUSSE IRONWOOD 885

RÉF. : BAC561



TABLETTE FRONTALE RABATTABLE – PRO 780/IRONWOOD 885

RÉF. : BAC564



PLAQUES ALUMINIUM DE RÉCUPÉRATION DE GRAISSES - IRONWOOD 885 - LOT DE 5

RÉF. : BAC569



PRO

LE BBQ À PELLETS ICONIQUE

LA SAVEUR DU FEU DE BOIS EN TOUTE SIMPLICITÉ

Une cuisson au feu de bois incroyablement savoureuse, en toute simplicité. Les barbecues à pellets de la gamme Pro sont dotés de la technologie WiFIRE® qui te permet, depuis ton smartphone, de modifier la température du barbecue, de surveiller ta cuisson et d'accéder à des centaines de recettes. Grâce à notre puissante transmission, tu profiteras d'un démarrage ultra-rapide pour une cuisson parfaite, que ce soit pour une échine de porc en cuisson lente, la saisie d'une côte de boeuf ou la cuisson d'une délicate tarte aux pommes.



TRAERGER

225

TRAERGER

TRAERGER

SÉRIE PRO – LE BBQ À PELLETS ICONIQUE

LA SAVEUR DU FEU DE BOIS EN TOUTE SIMPLICITÉ



PRO 575

TFB57GLEC

CARACTÉRISTIQUES :

CONTRÔLEUR PRO D2
TECHNOLOGIE WIFIRE®
TRANSMISSION DIRECTE D2®
TURBOTEMP®
SONDE DE CUISSON
GRILLE DE CUISSON SUPPLÉMENTAIRE
CROCHETS DE RANGEMENT POUR GRILLE DE
CUISSON SUPPLÉMENTAIRE
RÉSERVOIR AVEC SYSTÈME DE VIDANGE

DIMENSIONS :

3 960 CM² DE SURFACE DE CUISSON | CAPACITÉ DU RÉSERVOIR : 8 KG
HAUTEUR : 135 CM | LARGEUR : 104 CM | PROFONDEUR : 69 CM | POIDS : 58 KG

ACCESSOIRES INDISPENSABLES



HOUSSE PRO 575

RÉF. : BAC556



**TABLETTE FRONTALE RABATTABLE –
PRO 575**

RÉF. : BAC563



**PLAQUES ALUMINIUM DE RÉCUPÉRATION –
DE GRAISSES- PRO 575 - LOT DE 5**

RÉF. : BAC566



**CAPTEUR DE
PELLETS TRAEGER**

RÉF. : BAC577

INFOS TRAEGER

Le Pro 575 est le barbecue à pellets le plus vendu au monde.



PRO 780

TFB78GLEC

CARACTÉRISTIQUES :

CONTRÔLEUR PRO D2
TECHNOLOGIE WIFIRE®
TRANSMISSION DIRECTE D2®
TURBOTEMP®
SONDE DE CUISSON
GRILLE DE CUISSON SUPPLÉMENTAIRE
CROCHETS DE RANGEMENT POUR GRILLE DE CUISSON SUPPLÉMENTAIRE
RÉSERVOIR AVEC SYSTÈME DE VIDANGE
ROUES AVEC SYSTÈME D'ARRÊT

DIMENSIONS :

5 709 CM² DE SURFACE DE CUISSON | CAPACITÉ DU RÉSERVOIR : 8 KG
HAUTEUR : 140 CM | LARGEUR : 122 CM | PROFONDEUR : 69 CM | POIDS : 66 KG

ACCESSOIRES INDISPENSABLES



HOUSSE PRO 780

RÉF. : BAC557



**TABLETTE FRONTALE RABATTABLE –
PRO 780**

RÉF. : BAC564



**PLAQUES ALUMINIUM DE RÉCUPÉRATION –
DE GRAISSES – PRO 780 - LOT DE 5**

RÉF. : BAC568



**CAPTEUR DE
PELLETS TRAEGER**

RÉF. : BAC577



SÉRIE PRO – LE BBQ À PELLETS ICONIQUE

LA SAVEUR DU FEU DE BOIS EN TOUTE SIMPLICITÉ



PRO 22

TFB57PUBE

CARACTÉRISTIQUES :

CONTRÔLEUR DIGITAL
ADVANCED GRILLING LOGIC POUR UN CONTROL PRÉCIS DES TEMPÉRATURES
SONDE DE CUISSON
POIGNÉE LATÉRALE
2 GRILLES ET DEUX ÉTAGES DE CUISSON
RÉSERVOIR À PELLETS AVEC SYSTÈME DE VIDANGE

DIMENSIONS :

3 690 CM² DE SURFACE DE CUISSON | CAPACITÉ DU RÉSERVOIR : 8 KG
HAUTEUR : 125 CM | LARGEUR : 104 CM | PROFONDEUR : 69 CM | POIDS : 47 KG

ACCESSOIRES INDISPENSABLES



HOUSSE PRO 22

RÉF. : BAC556



**TABLETTE FRONTALE RABATTABLE –
PRO 22**

RÉF. : BAC563



**PLAQUES ALUMINIUM DE RÉCUPÉRATION –
DE GRAISSES - PRO 22 - LOT DE 5**

RÉF. : BAC566



RANGER

QUE TU SOIS SUR TON BALCON ou en vadrouille, cette gamme portable et compacte a été conçue pour t'offrir une saveur de feu de bois où que tu sois.

COMPACT

Toutes les saveurs Traeger dans un format facile à transporter.

LE BARBECUE QUI TE SUIS PARTOUT

Parfait pour le camping, un van, un bateau ou la vie urbaine.



RANGER

TFT18KLE

CARACTÉRISTIQUES :

CONTRÔLEUR ARC
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE PAR INTERVALLES DE 5 DEGRÉS
SONDE DE CUISSON | MODE MAINTIEN AU CHAUD | COUVERCLE AVEC LOQUETS

DIMENSIONS :

1 187,09 CM² DE SURFACE DE CUISSON | CAPACITÉ DU RÉSERVOIR : 3,63 KG | POIDS : 27,22 KG HAUTEUR : 33,02 CM | LARGEUR : 53,34 CM | PROFONDEUR : 50,80 CM



PLAQUE EN FONTE INCLUSE

PELLETS

CHEZ TRAEGER, NOUS MAÎTRISONS L'ART DES SAVEURS. Nous fabriquons tous nos pellets de bois dur entièrement naturels dans nos propres usines aux États-Unis pour superviser tout le processus de fabrication, en veillant à ce que nos pellets conservent la saveur authentique du bois.

APPLE (POMMIER)

PEL343
9 KG



SIGNATURE BLEND (MÉLANGE SIGNATURE)

PEL346
9 KG



HICKORY (NOYER)

PEL345
9 KG



CHERRY (CERISIER)

PEL347
9 KG



MESQUITE (MESQUITE)

PEL336
9 KG



PECAN (PACANIER)

PEL340
9 KG



Le barbecue au feu de bois le plus vendu au monde exige les meilleurs pellets du marché. Le goût authentique ne s'obtient pas seul. Il provient de bois dur 100 % naturel, pour une fumée parfaite. Nos pellets sont fabriqués dans nos propres usines aux États-Unis. Conçus spécifiquement pour fonctionner avec les barbecues Traeger, nos pellets sont calibrés pour une régularité et des performances optimales à chaque utilisation.

Nos pellets sont également proposés avec différentes saveurs pour convenir à tous les types d'aliments. Les bois de fruitiers, comme le cerisier et le pommier, apportent une saveur sucrée et plus subtile qui convient parfaitement à la volaille, au porc, aux fruits de mer et à la pâtisserie. Les pellets aux saveurs plus intenses comme le noyer (hickory) et le mesquite sont parfaits pour le bœuf, le gibier et les légumes.

En livrant la toute nouvelle gamme de pellets certifiés FSC, Traeger franchit une nouvelle étape importante dans la protection de la nature, des animaux et de la forêt. La certification FSC est une garantie que le nombre d'arbres abattus n'entrave pas la régénération de la forêt.



MADE IN  THE U.S.A.

DES PELLETS DE BOIS DUR

100% NATUREL



RIEN DE TEL QUE LE GOÛT.
LE BOIS N'EST PAS SEULEMENT LE CARBURANT,
C'EST L'INGRÉDIENT SECRET.

PELLETS TRAEGER

IDÉAL POUR :

PELLETS TRAEGER						
POMMIER						
 CERISIER						
 HICKORY						
MESQUITE						
PACANIER						
 SIGNATURE						



A large stack of cooked pork ribs is the central focus, piled high on a wooden tray. The ribs are glazed and have a dark, caramelized exterior. The tray is lined with a brown paper featuring the Traeger logo and the words 'SMOKED', 'BRAISE', and 'SMOKE'. The background is a blurred kitchen setting.

UNE RECETTE ICONIQUE TRAVERS DE PORC EN 3-2-1

Il n'y a aucune limite à ce que tu peux cuisiner sur un Traeger.
Pour commencer, voilà un classique. C'est une promesse,
ta famille et tes amis s'en lècheront les doigts !



3-2-1 RIBS DE PORC AVEC SAUCE BBQ TRAEGER ET MAÏS AVEC BEURRE AU MIEL

Nombre de personnes : 2

ÉQUIPEMENT POUR LE BARBECUE :

Papier alimentaire

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 minutes

TEMPS DE CUISSON : 6 heures

TEMPÉRATURE DU BARBECUE : 90/130/150 °C

GRILLE DE CUISSON : Grille de cuisson inférieure

INGRÉDIENTS :

TRAVERS DE PORC:

4 travers de porc

200 ml de moutarde de Dijon

50 ml d'huile d'olive

2 c. à soupe de rub Traeger pour marinade

1 c. à café de sel

1 c. à café de poivre

½ bouteille de sauce BBQ Traeger

ÉPIS DE MAÏS :

4 épis de maïs

50 g de beurre

2 c. à soupe d'huile d'olive

3 c. à soupe de miel

1 c. à soupe de rub BBQ

1 c. à café de flocons de sel

½ c. à soupe de flocons de piment

PRÉPARATION

Retire la peau argentée sur le dos des travers de porc. Prépare une marinade à partir de moutarde, d'huile d'olive, de sel, de poivre et de rub Traeger. Badigeonne les deux côtés des travers de porc avec la marinade et saupoudre d'épices BBQ. Laisse reposer pendant 30 minutes.

Pour préparer le maïs, mélange le beurre, l'huile d'olive, le miel les flocons de piment et les épices BBQ. Replie délicatement les feuilles et la barbe du maïs (la partie semblable à des cheveux sur le dessus). N'enlève que la barbe. Beurre le maïs. Replie les feuilles vers le haut et ferme les extrémités à l'aide de ficelle de cuisson.

BARBECUE

Règle le barbecue à 90 °C et fais cuire les travers de porc pendant 3 heures. Enveloppe-les dans du papier alimentaire règle le barbecue à 130 °C et laisse les cuire 2 heures supplémentaires.

Règle ensuite le barbecue à 150 °C et déballe les travers de porc, puis fais cuire une heure supplémentaire. Badigeonne les travers de porc de sauce BBQ trois fois au cours de la dernière heure afin d'obtenir un glaçage beau et épais. Ajoute les épis de maïs pendant la dernière heure, en les retournant chaque fois que tu badigeonnes les travers de porc.

ACCESSOIRES NOUVEAUX TIMBERLINE & IRONWOOD



ACCESSOIRES ModifIRE® & Pop-And-Lock™

NOUVEAU

Des gammes d'accessoires conçues spécifiquement pour les nouveaux Timberline & Ironwood.



PLAQUE DE CUISSON EN FONTE
Compatible avec plaque induction
RÉF. : BAC703



PANIER DE CUISSON EN INOX
POUR POISSON ET LÉGUMES
RÉF. : BAC610



BAC DE RANGEMENT Pop-And-Lock™
RÉF. : BAC612



CROCHETS PORTE-USTENSILES Pop-And-Lock™
RÉF. : BAC613



PORTE-ROULEAUX Pop-And-Lock™
RÉF. : BAC614

ACCESSOIRES Indispensables



TABLETTE RABATTABLE
IRONWOOD & TIMBERLINE - RÉF. : BAC604
IRONWOOD XL & TIMBERLINE XL - RÉF. : BAC605



HOUSES TIMBERLINE
TIMBERLINE - RÉF. : BAC602
TIMBERLINE XL - RÉF. : BAC603

HOUSES IRONWOOD
IRONWOOD - RÉF. : BAC690
IRONWOOD XL - RÉF. : BAC691



SEAUX ALUMINIUM POUR
GRAISSES & CENDRES - LOT DE 5
RÉF. : BAC608



SONDES DE CUISSON SANS FIL
MEATER X 2
RÉF. : BAC676



ACCESSOIRES

ACCESSOIRES

INDISPENSABLE

Une housse protégera ton barbecue des intempéries et prolongera sa durée de vie. Assure-toi que ton barbecue reste toujours couvert.



HOUSSE TIMBERLINE

RÉF. TIMBERLINE 850 : BAC558
RÉF. TIMBERLINE 1300 : BAC559



HOUSSE IRONWOOD

RÉF. IRONWOOD 650 : BAC560
RÉF. IRONWOOD 885 : BAC561



HOUSSE PRO

RÉF. PRO 22/575 : BAC556
RÉF. PRO 780 : BAC557



TABLETTE FRONTALE RABATTABLE

TABLETTE FRONTALE RABATTABLE - RÉF. PRO 22/575/IRONWOOD 650 : BAC563
TABLETTE FRONTALE RABATTABLE - RÉF. PRO 780/IRONWOOD 885 : BAC564



PLAQUES ALUMINIUM DE RÉCUPÉRATION DE GRAISSES (LOT DE 5)

RÉF. TIMBERLINE 850 : BAC570
RÉF. TIMBERLINE 1300 : BAC515
RÉF. IRONWOOD 650 : BAC565
RÉF. IRONWOOD 885 : BAC569
RÉF. PRO 22/575 : BAC566
RÉF. PRO 780 : BAC568
RÉF. RANGER : BAC571



SEAUX ALUMINIUM DE RÉCUPÉRATION GRAISSES - LOT DE 5

RÉF. : BAC572



BARQUETTES ALUMINIUM DE RÉCUPÉRATION DE GRAISSES - TIMBERLINE - LOT DE 5

RÉF. : BAC582

ACCESSOIRES



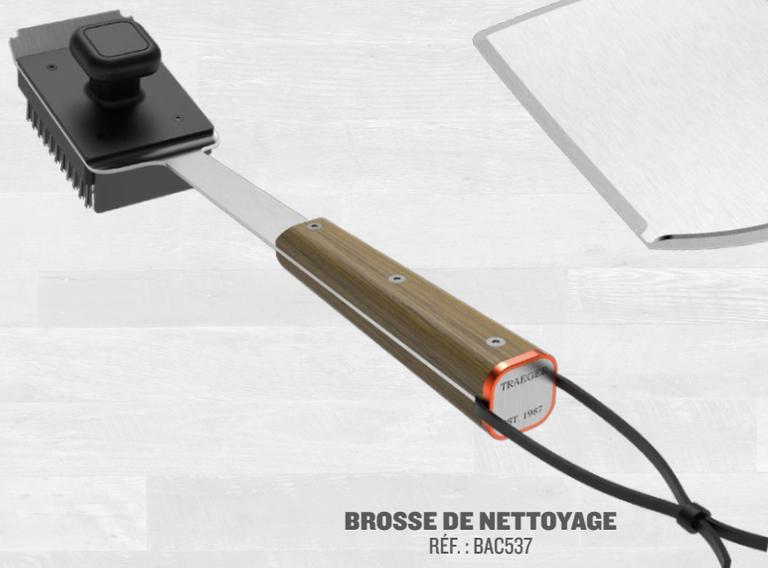
SPATULE
RÉF. : BAC531



PINCE
RÉF. : BAC530



PIC À VIANDE
RÉF. : BAC533



BROSSE DE NETTOYAGE
RÉF. : BAC537



SPATULE XXL
RÉF. : BAC532



PINCEAU EN SILICONE
RÉF. : BAC418

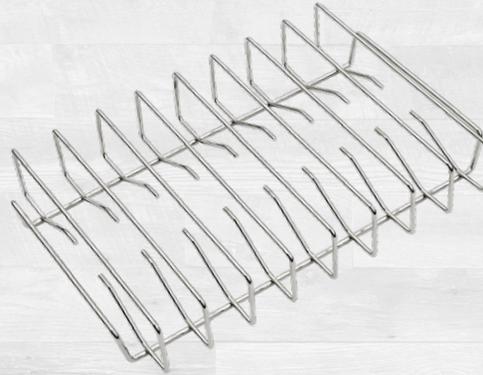
CONSEIL TRAEGER

Les bons accessoires font la différence. Équipe-toi pour n'importe quelle situation.

ACCESSOIRES



PLAQUE RÉVERSIBLE EN FONTE
50,8 X 22,8 CM
RÉF. : BAC382



SUPPORT DE CUISSON POUR RIBS
RÉF. : BAC584



PANIER DE CUISSON EN INOX
RÉF. : BAC585



BAC À PELLETS
RÉF. : BAC615



CAPTEUR DE PELLETS
RÉF. : BAC577



PAPIER ALIMENTAIRE
45,7 CM X 4,5 M
RÉF. : BAC427

CONSEIL TRAEGER

Veille à utiliser le nettoyant approprié pour ton barbecue afin de prolonger sa durée de vie.



NETTOYANT TRAEGER 100 % NATUREL
950 ML
RÉF. : BAC576

RUBS

BOÎTES EMPILABLES munies d'un couvercle à double usage, avec possibilités de remuer et de verser pour plus de commodité. Sans OGM | Sans gluten

PRIME RIB RUB
(CÔTE DE BŒUF)
RÉF. : SPC201



FINE & FEATHER RUB
(POISSON ET VOLAILLE)
RÉF. : SPC196



SASKATCHEWAN RUB
RÉF. : SPC198



VEGGIE RUB
(VÉGÉTARIEN)
RÉF. : SPC199



JERKY RUB
(VIANDE SÉCHÉE)
RÉF. : SPC197



TRAEGER RUB
RÉF. : SPC194



PORK & POULTRY RUB
(PORC ET VOLAILLE)
RÉF. : SPC193



CHICKEN RUB
(POULET)
RÉF. : SPC202



COFFEE RUB
(CAFÉ)
RÉF. : SPC200



BEEF RUB
(BOEUF)
RÉF. : SPC195



SAUCES

DES SAVEURS RICHES ET AUDACIEUSES désormais proposées dans des bouteilles en plastique durable pour une expérience BBQ inoubliable.

SAUCE BBQ TEXAS SPICY
(TEXAS ÉPICÉE)
RÉF. : SAU046



SAUCE BBQ TRAEGER 'QUE
RÉF. : SAU045



SAUCE BBQ SWEET & HEAT
(SUCRÉE ET ÉPICÉE)
RÉF. : SAU044



GLAZE SUGAR LIPS
(GLAÇAGE)
RÉF. : SAU047



SAUCE BBQ APRICOT
(ABRICOT)
RÉF. : SAU043





LES LIVRES DE RECETTES TRAEGER

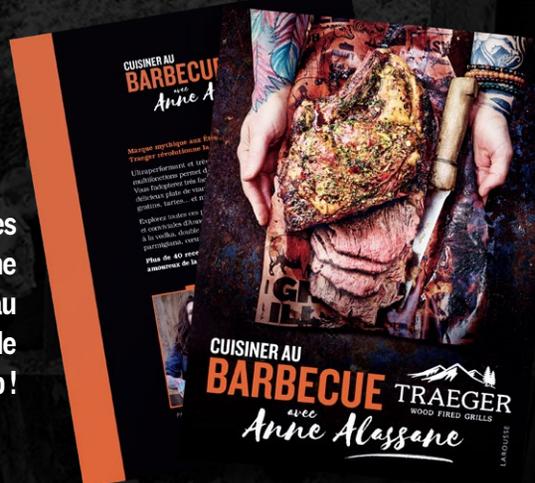
2 LIVRES DE 40 RECETTES



RÉF. : AGR82

Si vous voulez découvrir ou revisiter des recettes authentiques et créatives alors le livre d'Anne Alassane est fait pour vous... Oeufs parfaits, choux farcis, agneau de sept heures, coeurs coulants au chocolat fumé ou le fameux bacon bomb !

Steak, sucettes de poulet, baby back ribs, saumon en croûte de sel, pommes de terre à la braise... Découvrez les recettes créatives du chef Carlos, inspirées des différents styles pratiqués par les pitmasters américains. Partagez -les avec vos amis et savourez le vrai goût des aliments cuits au feu de bois!



RÉF. : AGR89



LAROUSSE

Charly Deslandes - Valery Guedes - © Larousse

CUISINER AU BARBECUE TRAEGER AVEC ANNE ALASSANE

VIANDES ET VOLAILLES

RAVIOLIS *au* BŒUF *limousin et cheddar*

INGRÉDIENTS

- ◆ 300 g de bœuf du Limousin haché
- ◆ 300 g de cheddar
- ◆ 300 g de farine
- ◆ 3 œufs
- ◆ 1 oignon
- ◆ 3 cl d'huile d'olive
- ◆ 10 cl de crème liquide
- ◆ 20 cl de bouillon de bœuf
- ◆ Sel et poivre du moulin

MATÉRIEL

- ◆ Robot pâtissier
- ◆ Rouleau à pâtisserie
- ◆ Laminoin (facultatif)
- ◆ Moule à raviolis (facultatif)
- ◆ 1 plat rond allant au four

LA RECETTE

1 Dans le bol d'un robot muni du crochet, mélangez la farine et les œufs jusqu'à obtenir une texture sableuse. Travaillez la pâte à la main sur un plan de travail fariné afin d'obtenir une texture élastique. Filmez la pâte et réservez-la 30 min minimum au frais.

2 Préparez la farce. Ôtez la première peau de l'oignon et ciselez-le. Faites-le revenir à la poêle dans l'huile d'olive avec un peu de sel pendant 3 min en remuant régulièrement. Ajoutez le bœuf haché et poursuivez la cuisson 2 min en émiettant la viande à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez 150 g de cheddar émietté. Assaisonnez de sel et de poivre, puis mélangez bien et laissez refroidir.

3 Étalez la pâte au rouleau ou à l'aide d'un laminoin sur le plan de travail fariné jusqu'à obtenir une épaisseur de 3 à 4 mm. Coupez 2 bandes. Déposez une bande sur un moule à raviolis. Remplissez les alvéoles de farce, humidifiez légèrement le pourtour des alvéoles, puis recouvrez l'ensemble avec la seconde bande de pâte et passez le rouleau à pâtisserie. Démoulez les raviolis et farinez-les légèrement pour éviter qu'ils ne collent. Si vous n'avez pas de moule à ravioli, déposez une boule de viande tous les 5 cm, puis couvrez de la seconde bande de pâte. Collez en appuyant avec vos doigts, puis coupez à la forme désirée avec une roulette ou un couteau. Disposez-les au fur et à mesure dans un plat rond allant au four, en les superposant légèrement, afin de former une rosace. Recouvrez de crème, de bouillon et des 150 g de cheddar restant.

4 Préchauffez le barbecue à 190 °C. Enfouissez les raviolis pour 35 min. Servez bien chaud.



L'ASTUCE D'ANNE

Réaliser cette recette au barbecue Traeger permet d'obtenir des raviolis au savoureux goût de bois et de fumée...



POUR
8
PERS.

PRÉPARATION
1 h 30

REPOS
30
MIN

CUISSON
35
MIN

54

LE GUIDE TRAEGER DU BARBECUE



Le problème, avec la cuisson du poulet, c'est qu'on doit choisir entre un blanc trop cuit ou des cuisses qui ne le sont pas assez...

Je règle toujours un problème de la même manière : je m'assois et je m'ouvre une bonne bière. Pour le poulet, c'est pareil! Pose-le sur son trône et laisse la bière faire le reste. Eh oui, mon pote, la solution, tu la trouveras parfois accoudé au comptoir du rad du coin ou dans le frigo de ton voisin. Je n'ai pas à te dire quelle bière choisir et je n'ai pas envie de savoir pourquoi tu choisis celle-ci ou celle-là. Je te vois déjà me juger avec tes gros yeux rouges, mais je choisis souvent une bière très commerciale aromatisée à la tequila et au citron. L'avantage avec cette recette, c'est que tu n'auras plus besoin de te justifier sur le stock immense de bières que tu planques à ta famille dans ton garde-manger.



BEER CAN chicken

INGRÉDIENTS

- 2 poulets fermiers de 2 kg
- 2 canettes de bière fruitée
- Huile de pépins de raisin

POUR LE DRY RUB :

- 10 c. à soupe de paprika
- 6 c. à soupe de cassonade
- 4 c. à soupe de sel
- 4 c. à soupe de poivre noir du moulin

- 2 c. à soupe d'ail semoule
- 2 c. à soupe d'oignons semoule
- 1 c. à soupe de curry
- 1 c. à soupe d'origan
- 1 c. à soupe d'herbes de Provence

MATÉRIEL

- 2 plats allant au four
- Papier absorbant

DRY RUB CONSEILLÉ : TRAEGER PORK & POULTRY RUB

LA RECETTE

Préchauffe le barbecue 15 min à 190 °C.

Prépare le dry rub en mélangeant tous les ingrédients.

Rince les poulets à l'eau claire et sèche-les dans du papier absorbant.

Enduis-les d'huile et recouvre-les, intérieur et extérieur, de dry rub.

Bois la moitié de chaque bière – on a dit la moitié! – et places-en une dans chaque plat, puis dépose les poulets sur le trône.

Fais cuire 1 h 10 au barbecue.



POUR
6
PERS.

CUISON
20 MIN

LE LEXIQUE DU BARBECUE À PELLETS

LES BARBECUES À PELLETS TRAEGER SONT DES CONDENSÉS DE TECHNOLOGIE ET D'INNOVATION QUI EN FONT AUJOURD'HUI, LES BARBECUES LES PLUS PERFORMANTS DU MARCHÉ.

LES ÉQUIPES DE CONCEPTION TRAEGER ONT DONC MIS DES NOMS SUR LES DIFFÉRENTES FONCTIONNALITÉS ET SPÉCIFICITÉS. VOICI UN LEXIQUE POUR VOUS PERMETTRE D'Y VOIR PLUS CLAIR :

WiFiFire® : système de Wifi sans fil qui vous permettra de relier/connecter votre barbecue à votre téléphone

TurboTemp® : système d'allumage ultra-rapide et ultrapuissant

GrillGuide® : téléchargez une recette via votre téléphone et partagez-la avec votre barbecue pour obtenir des explications tout au long de la préparation sur l'écran de contrôle

TRUE Convection® : suivant le principe de chaleur tournante, Le système Tru Convection® de Traeger dirige la chaleur et la fumée à travers des canaux spécialement conçus dans le barbecue. Cela crée un puissant tourbillon de chaleur et de fumée qui cuit vos aliments jusqu'à 20 % plus vite sans craindre les flambées.

TRAEGER Downdraft Exhaust® : système d'évacuation des fumées

Super Smoke : fonction qui augmente la quantité de fumée dégagée lorsque la température de cuisson est comprise entre 75° Et 105°C. Permet de donner un goût de feu de bois très prononcé.

D2 Direct Drive : Ensemble motopropulseur (moteur brushless + ventilateur + vis sans fin) de nouvelle génération, conçu pour apporter précision et durabilité.

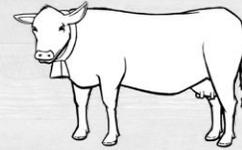
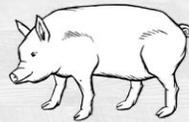
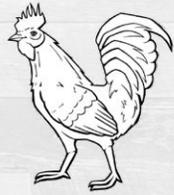
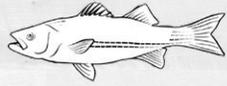
Smart Combustion® : La technologie Smart Combustion™ utilise plusieurs capteurs dans l'ensemble du barbecue pour maintenir des températures de cuisson constantes et revenir à la température dès que le couvercle est ouvert, tandis que la construction à double paroi entièrement isolée réduit les fluctuations de température lorsque le mercure descend.

EZ-CLEAN : Le système EZ-Clean™ recueille à la fois les cendres et la graisse en un seul endroit pratique et accessible pour faciliter le nettoyage du barbecue.

ModiFIRE® : Les accessoires ModiFIRE s'installent directement sur les grilles des barbecues à pellets Traeger pour plus de commodité. Ils peuvent être ajoutés ou retirés en quelques secondes, ce qui vous permet de changer rapidement la surface de cuisson de votre barbecue sans avoir à retirer la grille.

P.A.L.™ Le rail d'accessoires Pop-and-Lock est un système polyvalent et unique qui permet aux utilisateurs d'ajouter facilement des accessoires, qu'il s'agisse de crochets, d'une étagère frontale ou d'un porte-rouleau.

GUIDE DES TEMPÉRATURES INTERNES



POISSON	VOLAILE	PORC	BŒUF	
62,8°C (145°F)	73,9°C (165°F)	62,8°C (145°F)	SAIGNANT : 51,7°C (125°F)	MOYEN-BIEN CUIT : 68,3°C (155°F)
		EFFILOCHÉ : 95°C (203°F)	MI-SAIGNANT : 57,2°C (135°F)	BIEN CUIT : 71,1°C (160°F)
			À POINT : 62,8°C (145°F)	POITRINE : 96,1°C (205°F)

GUIDE DES SAVEURS

ÉPICES	SAUCES	PELLETS	ASSOCIATION					
			BŒUF	POULET	PORC	POISSON	GIBIER	LÉGUMES
BEEF RUB	SWEET & HEAT	MESQUITE						
TRAEGER RUB	TRAEGER 'QUE BBQ	HICKORY						
PORK & POULTRY RUB	SUGAR LIPS	CHERRY						
PRIME RIB RUB	TEXAS SPICY	PECAN						
CHICKEN RUB	APRICOT	APPLE						
COFFEE RUB	SWEET & HEAT	CHERRY						
FIN & FEATHER RUB	SWEET & HEAT	SIGNATURE BLEND						
JERKY RUB	TEXAS SPICY P	ECAN						
BLACKENED SASKATCHEWAN RUB	TRAEGER 'QUE BBQ	HICKORY						



TRAEGER

TIMBERLINE RT

TRAEGER
SMOKER
AS SEEN ON TV

CHEZ NOUS C'EST PERMIS DE JOUER AVEC LA NOURRITURE.

BIENVENUE DANS LE TRAEGERHOOD

SUIS-NOUS

PARTAGE TA PASSION ET PUBLIE TES CRÉATIONS SUR
#TRAEGERFRANCE

VISITE LEMARQUIER.COM/TRAEGER
OU TÉLÉCHARGE L'APPLICATION TRAEGER
SUR IOS OU ANDROID POUR ACCÉDER À DES MILLIERS DE RECETTES



@TRAEGERFRANCE OU @TRAEGERGRILLS

CONTACT SERVICE CLIENT

+ 33 5 59 56 57 22

SERVICECLIENT@LEMARQUIER.COM

CONTACT SERVICE CONSOMMATEUR

+ 33 5 59 56 60 70

SERVICECONSOMMATEUR@LEMARQUIER.COM

CONTACT SERVICE APRES-VENTE

+33 5 59 56 60 70

SAV@LEMARQUIER.COM


TRAEGER®
WOOD FIRED GRILLS



3 339380 171626

Traeger décline toute responsabilité en cas d'erreurs ou d'omissions dans les textes et descriptions de produits ainsi que dans les références des articles.

Copyright © 2023 par LE MARQUIER. Tous droits réservés. Toute reproduction, distribution ou transmission de textes ou de photos, sous quelque forme que ce soit ou par quelque moyen que ce soit, est interdite sans l'accord écrit préalable de l'éditeur.