

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Fisch

GRILLSEMINAR



Fisch

Thunfisch Tasting	10
Algensalat / Wasabi Dip	
Muscheln aus dem Dutch Oven	14
Aioli / Grillbrot	
Lachs Kotelett	18
Bunte Asia Glasnudelpfanne / Limette-Soja-Zitronengras	
Zanderfilet von der Zedernholzplanke	24
Panko-Kräuterkruste / Weißweinsauce / Bunter Salat	
Barsch im Ganzen	28
karamellierte Fingermöhren / Knoblauchkartoffeln aus der Gusspfanne	
Süße Flammkuchen	34
Toppings nach Wahl des Grillmeisters	

Before you start

Bevor Ihr die Rezepte aus diesem Seminarheft nachgrillt findet Ihr auf den nachfolgenden Seiten ein paar allgemeine Tipps und Hinweise unserer Grillmeister zum Umgang mit den folgenden Anleitungen.

Das richtige Equipment

Das SANTOS Zubehör, das in unseren Kursen verwendet wird, findet Ihr über den folgenden QR-Code:



Bestens informiert

Für Tipps und Tricks zum Grillen, scannt den QR-Code von unserem SANTOS Grillmagazin:



15% Rabatt auf Grillzubehör von Santos

Danke, dass Ihr unser Grillseminar besucht habt! Damit es Euch Zuhause beim Nachgrillen an nichts fehlt, bekommt Ihr **15% Rabatt** auf das Grillzubehör unserer Eigenmarke Santos. Schaut mal rein: www.santosgrills.de/grillzubehoer/ Gebt bei Eurer Bestellung den Gutscheincode: **santos15** ein und Ihr bekommt **15% Rabatt*** beim Einkauf.

* Der Rabatt gilt nur für Santos Zubehör, nicht für bereits reduzierte Artikel, Artikel anderer Hersteller, Gutscheine, Grillseminare und Bücher. Er ist nicht mit möglichen anderen (Rabatt-)Aktionen von Santos kombinierbar.

15%
Dankeschön
Rabatt



Santos Tipps & Tricks

Mengenangaben in unseren Rezepten:

Alle hier angegebenen Zutaten sind für vier Personen ausgelegt. Wenn Ihr nur ein Rezept nachgrillt, solltet ihr die Mengen entsprechend anpassen. Die Angaben beziehen sich auf ein vollständiges Menü. Mehr ist mehr, aber verschwenden sollte man auch keine Lebensmittel, lasst die Augen nicht größer als den Magen sein!

Grill vorheizen:

Je nach Grill und Grillgröße dauert dies ca. 10 bis 20 Minuten. Die Deckelthermometertemperatur sollte mindestens 250°C erreichen.

> Bitte beachtet, dass die Temperaturangabe für „Standard-Grills“ gilt. Einige erreichen höhere Temperaturen und manche Modelle haben einen 800°C Brenner als Seitenmodul verbaut.

Deckelthermometer-Temperatur Werte:

Die Hitze steigt nach oben, das bedeutet oben ist einer der wärmsten Bereiche im Grill. Über den eingeschalteten Brennern ist die höchste Temperatur. Wir geben immer die Deckelthermometertemperatur an. Beim indirekten Grillen liegt diese idR. ca. 30-40°C höher als die Temperatur, im indirekten Bereich, unten am Rost. Grillt soviel es geht mit geschlossenem Deckel, dann entweicht weniger Hitze und die angegebenen Temperaturen sollten passen.

Grillgut rechtzeitig aus dem Kühlschrank holen:

Vorbereitung ist alles! Daher sollte das Grillgut frühzeitig aus dem Kühlschrank genommen werden. Wir empfehlen ca. 30 Minuten vor dem Grillen. Dies verkürzt die Garzeit, sorgt für eine gleichmäßigere Garung und weniger Temperaturverlust des Rostes beim Angrillen.



Direktes Grillen:

Anwendung: Für Kurz-Gegrilltes (z.B. Minutensteaks) oder ein schönes Branding.

> Das Grillgut wird direkt über der Flamme positioniert. Bitte beachtet, dass auch hier die Temperatur reguliert werden kann und nicht alles „volle Pulle“ gegrillt werden muss.

Angrillen / Branding / Muster:

Wir benutzen den Begriff „Angrillen“ in den folgenden Anleitungen häufig. Gemeint ist direktes Grillen über der Flamme, um Röstaromen zu erzeugen. Das Branding ist das Muster auf dem Grillgut, welches durch Kontakt mit dem heißen Grillrost entsteht.

Drehen & Wenden:

Euer Fleisch braucht Zeit, um sich vom Grillrost zu lösen. Durch leichtes Schieben stellt man fest, ob das Grillgut bereit ist bewegt zu werden.

Ganz wichtig: Gewalt ist keine Lösung. Habt Geduld!

> Startet z.B. auf der 11 Uhr Position, dreht das Grillgut, wenn es sich vom Rost lösen lässt dann auf die 1 Uhr Position, danach wenden und wieder erst auf die 11 Uhr und dann auf die 1 Uhr Position – fertig ist das Angrillen. So erhaltet ihr ein schönes # Muster. Je nach Hitze des Grills kann es jeweils nur 1 Minute dauern, bis die Position schon gewechselt werden kann. Bitte beachtet, dass das zweite Branding (auf der Rückseite des Grillguts) deutlich schneller „fertig“ ist als die erste Seite.





Indirektes Grillen:

Diese Grillmethode wird genutzt, um das Grillgut gleichmäßig und schonend zu der gewünschten Kerntemperatur zu bringen.

> Das Grillgut liegt NICHT über einer der Flammen. Die Wärme wird bei geschlossenem Deckel, durch eine Flamme links oder rechts des Grillguts erzeugt. Dadurch entsteht eine Art „Umluft“ im Grill. Ideal zum Garziehen nach dem Angrillen oder zum Backen. Bei den meisten Gerichten findet das indirekte Grillen im Temperaturbereich von 130° - 160°C statt. Die gewählte Temperatur des Grills, führt zu unterschiedlicher Konsistenz im Grillgut.

Kerntemperatur vom Grillgut:

Bitte beachtet, dass unsere Kerntemperaturen Serviervorschläge für die jeweiligen Gerichte sind. Entscheidend ist, was Euch schmeckt!

> Selbst unsere Empfehlungen sind abhängig von der Qualität des Grillguts (Rasse, Herkunft, Teilstück, Art der Haltung, Frische) und Euren persönlichen Vorlieben. Die Kerntemperatur könnt ihr am Besten mit einem BBQ-Thermometer messen. Hier gibt es Einstechthermometer für eine „Momentaufnahme“ oder Thermometer, die während des Grillvorgangs im Fleisch stecken bleiben und Euch (z.B. per App) informieren, wenn sich die Kerntemperatur der Gewünschten langsam nähert.

Richtwerte für Rindfleisch:

Englisch / rare / bleu: 48 bis 50°C
Medium / à point: 51 bis 56°C
Durchgegart / well done: ab 57°C

Richtwerte für Schweinefleisch:

ca. 58°C

(durch das Ruhen nach dem Grillen erhöht sich die Temperatur durch die Resthitze noch um 1-2°C)

Richtwerte für Fisch:

Lachsfilet/Thunfischfilet: kann bei guter Qualität roh verzehrt werden, beim Garen max. 55°C Kerntemperatur, da es sonst trocken wird.

Lachs im Ganzen: 60°C an der Mittelgräte

Forelle: 50°C

Schwertfisch: min. 48°C, sonst ist er schlecht zu kauen und max. 56°C, da er sonst trocken ist



Ruhezeit:

Grundsätzlich sollte jedes Stück Fleisch (z.B. Rind, Schwein, Geflügel) nicht direkt vom Grill angeschnitten und verzehrt werden. Die Ruhephase (abhängig von der Größe des Grillguts) gibt dem Fleisch die Zeit, den Fleischsaft wieder an sich zu binden und dadurch saftig zu bleiben.

> Ohne Ruhezeit geht der Fleischsaft leider verloren.



Den Gasgrill richtig reinigen:

Ein gereinigter Grill ist einfach etwas Schönes und macht Euch als Besitzer sicher noch stolzer. Deshalb wollen wir Euch ein paar nützliche Tipps zum Reinigen Eures Gasgrills geben. Wir erklären Euch, wie Ihr einen stark verschmutzten Gasgrill von innen nach außen am besten säubert, um Rost und Grillgut Rückstände zu vermeiden. Nebenbei erhaltet Ihr Tipps für nützliches Grillzubehör, das Euch die Reinigung erleichtert.

Abschließend:

Die gesammelten Erfahrungen mit dem eigenen Grill, sind durch keine noch so guten Rezepte zu ersetzen. Die Leistung des Grills ist abhängig von Außentemperaturen, dem Standort, Wetter und weiteren Faktoren. Bitte beachtet, dass bei Kohlegrills, Feuerschalen und Smoker viele gesonderte Faktoren zu berücksichtigen sind. Hier gibt es z.B. Unterschiede, ob mit Holzkohle, Holz oder Briketts gegrillt wird.

Merke: Nur Übung macht Euch zu Grillmeistern.

**Es gibt kein „Richtig“ oder „Falsch“, sondern nur „schmeckt Euch oder schmeckt nicht!“
Viel Erfolg und ganz viel Spaß beim Nachgrillen Zuhause wünscht**





Thunfisch Tasting

Algensalat / Wasabi Dip

Zutaten:

600 g Thunfisch
(Sashimi-Qualität)
1 EL Meersalz

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Den Thunfisch parieren und von beiden Seiten direkt auf dem Rost bei hoher Hitze angrillen. Anschließend indirekt (bei geschlossenem Grilldeckel) bei 120°C bis zur gewünschten Kerntemperatur (empfohlen wird 45°C) grillen. Grundsätzlich kann Thunfisch in hochwertiger Sushi/Sashimi-Qualität auch roh verzehrt werden.





Algensalat

Zutaten:

- 1 Tüte *Wakame*,
getrockneter Seetang
- 3 EL Reissessig
- 3 EL Sesamöl
- 1 EL Limettensaft
- 1 EL Ingwer, frisch gerieben
- 1 EL Zucker
- 1 Zehe Knoblauch, gepresst
- 2 EL Koriandergrün,
fein gehackt
- ½ EL Chilipulver
- 1 EL Sesam

Zubereitung:

Seetang mit heißem Wasser aufgießen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Soße zubereiten:

alle genannten Zutaten (außer dem Seetang und der Sesamsaat) in einer kleinen Schüssel vermischen, bis es glatt ist. Je nach Schärfewunsch mit dem Chilipulver abschmecken.

Den Seetang abgießen und ein wenig auswringen. Den abgetropften Seetang jetzt einfach unter die Soße heben und Sesamsaat nach Belieben darüber streuen. ca. 1 Std. durchziehen lassen, am besten im Kühlschrank.

Wasabi Dip

Zutaten:

- 2 TL Limettensaft
- 1 Becher Crème fraîche
- 10 g Wasabipaste
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

In einer Schale Limettensaft, Wasabipaste, Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.





Muscheln aus dem Dutch Oven

Aioli / Grillbrot

Zutaten:

- 2 kg Miesmuscheln
- 4 EL Semmelbrösel
- 4 EL Olivenöl
- 200 g Staudensellerie
- 2 Frühlingszwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 4 Schalotten,
fein gehackt
- 4 Tomaten
- 400 ml Weißwein
- 1 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer

Zubehörartikel:

Dutch Oven

Zubereitung:

Miesmuscheln für eine halbe Stunde in gesalzenem Wasser wässern. Herausheben (nicht schütten) und in einem Sieb abtropfen lassen. Unter fließendem Wasser abspülen und säubern.

Knoblauch und Schalotten schälen, fein hacken. Tomaten und Sellerie waschen, das Kerngehäuse der Tomaten entfernen, Selleriegrün verwahren. Tomaten und Sellerie fein hacken. Petersilie und Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln und zusammen mit dem Selleriegrün fein hacken.

Den Grill auf 180°-200°C vorheizen. Den Dutch Oven auf dem Grill oder (wenn vorhanden) auf dem Seitenkochfeld bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Olivenöl zugeben und Semmelbrösel, Knoblauch und Schalotten unter Rühren 2-3 Min. glasig dünsten. Weißwein zugeben und alles 5 Min. einkochen. Die Miesmuscheln und die gehackten Tomaten hinzugeben, kräftig umrühren. 7 Min. bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, danach mehrmals sachte umrühren und weitere 3 Min. offen kochen.

Zum Schluss gehackte Petersilie und Selleriegrün zugeben.



Aioli / Grillbrot

Zutaten:

- 4 Scheiben
Weiss- oder Graubrot
- 1 Eigelb
- 4 Knoblauchzehen
- 150 ml Olivenöl
- 1 TL Dijonsenf
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Knoblauch schälen und fein hacken. Die Schale der Zitrone abreiben und die Zitrone auspressen. Knoblauch in eine Schüssel geben und Eigelb, Zitronenabrieb & -Saft, Senf, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles pürieren. Langsam während des Pürierens das Olivenöl hinzugeben, bis eine Emulsion entsteht. Aioli dann noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parallel den Grill auf 200°C Deckelthermometer-temperatur aufheizen und die Brotscheiben direkt auf dem Rost kurz angrillen, bis ein Branding und Röst- aromen entstehen. Die Aioli auf das krosse Grillbrot verteilen und servieren.





Lachs Kotelett

Bunte Asia Glasnudelpfanne /
Limette-Soja-Zitronengras

Zutaten:

- 4 Lachskoteletts
(à 180-200 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund frische
Kräuter
(z.B. Thymian,
Petersilie,
Oregano, Estragon)
- 500 ml Olivenöl
- Pfefferkörner
(frisch gemahlen)
- Salz
- 1 Zitrone

Zubereitung:

Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Den Knoblauch schälen und durchpressen. Das Öl mit den Kräutern und dem Knoblauch mischen und 2 Tage ziehen lassen. Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Auf dem Grill von jeder Seite ca. 2 Minuten grillen. Die Zitrone auspressen. Den Lachs mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern und mit dem Kräuteröl bepinseln.





Bunte Asia Glasnudelpfanne

Zutaten:

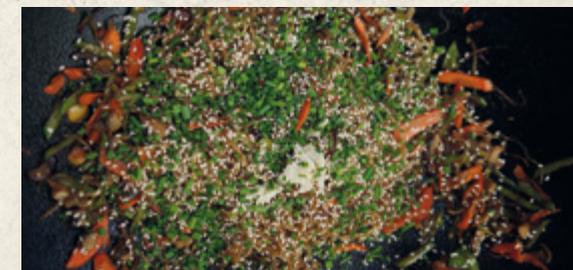
- 2 EL Sesamöl
- 6 Brokkoliröschen
(frisch oder TK)
- 2 Karotten (gestiftelt)
- 1 Schuss Gemüsebrühe
- 2 Paprikaschoten
(gelb, grün, rot)
- 10 g grüne Curry-Paste
- 2 Packungen Glasnudeln
- 1 Chilischote
- 1 EL Teriyaki Sauce
- 2 EL Sojasauce

Zubehörartikel:

Gusspfanne oder Gusswok

Zubereitung:

Glasnudeln in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und etwas durchziehen lassen. Mit einem Sieb abseihen, abtropfen lassen und mit einem Messer nach Wunsch durchschneiden. Den Grill auf 250°C Deckeltemperatur vorheizen. Die Gusspfanne in dem Grill aufheizen lassen. Ein wenig Öl in die Gusspfanne geben und die Glasnudeln kurz und scharf anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Das Gemüse waschen, schneiden und in die Gusspfanne geben, mit der Gemüsebrühe aufgießen und schmoren lassen. Danach zu den Nudeln geben. Mit den Gewürzen abschmecken.





Limette-Soja- Zitronengrass

Zutaten:

- 3 Stängel Zitronengras
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote rot
- 1 Bund Petersilie
- 20 ml Sojasauce
- 1 Limette
- 6 EL Erdnussöl
ersatzweise
Sonnenblumenöl
- 20 g Brauner Zucker

Zubereitung:

Die äußeren, harten Blätter der Zitronengrasstängel ablösen und das weiche Innere fein hacken. Die Knoblauchzehen ebenfalls hacken. Die Chilischote entkernen und in feinste Streifen schneiden. Petersilie fein schneiden.

Alle diese vorbereiteten Zutaten mit dem braunen Zucker, der geschnittenen Petersilie, der Sojasauce, dem Saft der Limette sowie dem Öl in einer Schüssel geben und pürieren.

Man kann die Marinade auch im Mörser zubereiten: In diesem Fall Zitronengras, Knoblauch, Chilischote, Petersilie und braunen Zucker zu einer groben Paste verarbeiten, dann die restlichen Zutaten beifügen.





Zanderfilet von der Zedernholzplanke

Panko-Kräuterkruste / Weißweinsauce / Gemischter Salat

Zutaten:

800 g Zanderfilet
 20 g Thymian (2 Stiele)
 20 g Dill
 1 Zitrone
 40 g SANTOS Rub
 Salty Crunch

Für die Pankomehl-Kräuterkruste:

100 g Pankomehl
 75 g Butter
 4 EL Olivenöl
 3 TL körniger Senf
 1 Zweig Rosmarin
 2 Stiele Thymian

Zubehörartikel:

Zedernholzplanken

Zubereitung:

Die Zedernholzplanke für ca. 2 Stunden ins Wasser legen. Den Grill auf ca. 200°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen.

Die Zitrone auspressen. Den Bauchlappen des Fisches abschneiden, den Zander von Gräten befreien (wenn nicht bereits geschehen).

Für die Pankomehlkruste die Brösel in einer Schüssel mit Butter, Öl, Senf, Salz und Pfeffer mischen.

Die Kräuter abzupfen, hacken und untermischen.

Die Zedernholzplanke aus dem Wasser nehmen und die Kräuter darauf verteilen. Die Zanderfilets auf den Kräutern platzieren.

Die Fischfilets mit dem Salty Crunch würzen und mit der Pankomehlkruste (s.u.) bedecken.

Die Planke im Grill bei ca. 200°C zum Rauchen bringen und anschließend die Zanderfilets indirekt bei 120°C bis zur gewünschten Kerntemperatur (empfohlen wird 50°C) grillen. Vor dem Servieren mit dem Saft der Zitrone beträufeln.



Weißweinsoupe

Zutaten:

1 Zwiebel
300 ml Weißwein
100 ml Süße Sahne
2 TL Öl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Zubehörartikel:

Gusstopf oder Dutch Oven

Zubereitung:

Den Grill auf 200°C Deckelthermometertemperatur vorheizen und Gusstopf bei geschlossenem Grilldeckel im Grill vorheizen. Zwiebeln und Öl in den Topf geben und darin anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen und aufkochen lassen. Sahne dazu geben und bei geringer Hitze (100-120°C Deckeltemperatur bei geschlossenem Deckel) ca. 5 Min. köcheln lassen. Am Ende mit etwas Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.



Gemischter Salat

Zutaten:

2 Tomaten
2 Paprika
½ Gurke
1 Möhre
1 Zitrone
1 Blattsalat
200 g Joghurt
10 ml Essig
50 ml Olivenöl
1 EL Honig
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Gemüse waschen, putzen und in Würfeln schneiden.

Den Salat ebenfalls waschen, putzen und in mundgerechte Stücke zupfen.

Für das Dressing die restlichen Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten wird der Salat mit dem Dressing mariniert.





Barsch im Ganzen

karamellierte Fingermöhren / Knoblauchkartoffeln
aus der Gusspfanne

Zutaten:

600 g Loup de mer
(Wolfsbarsch)

Olivenöl zum
Bestreichen

1 EL Zitronensaft

1 Zitrone, geachtelt
Salz, Pfeffer

Zubehörartikel:

Fischbräter aus Edelstahl

Zubereitung:

Den Fisch waschen und trocken tupfen, mit Öl bestreichen, innen mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu noch mit Rosmarin und Thymian füllen und auf das Grillrost geben.

Den Grill auf 160-180°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Den Fisch von beiden Seiten je 5-6 Min. grillen. Am besten bleibt der Fisch in ganzen, wenn ein Fischbräter zum Einklemmen des Barsches verwendet wird.

Mit Zitronenschnitzen servieren.





Karamellisierte Fingermöhren

Zutaten:

- 1 Bund Karotten*
- 1/2 EL Chiliflocken*
- 1/2 EL Madras Curry Pulver*
- 4 EL Olivenöl*
- 1 Prise grobes Meersalz*
- 1 Prise frisch gemahlene Tellicherry Pfeffer*
- Ahornsirup*

Zubehörartikel:

Gusspfanne mit hohem Rand

Zubereitung:

Zuerst die Karotten schälen und den Strunk, bzw. das Grün bis auf 2 Zentimeter kürzen. Am besten eignen sich für dieses Rezept glasierte und möglichst dünne Karotten. Sie sollten alle ungefähr gleich dick sein, damit sie zeitgleich durch gegart sind.

Nun die Marinade anrühren: In einer Schale Olivenöl, Chiliflocken, Currypulver, Salz und Pfeffer gut miteinander mischen. Die geschälten Möhren in die Schale legen und mit der Marinade vermengen.

Den Grill vorheizen mit einer Gusspfanne auf 180°C Deckelthermometer Temperatur.

Die Karotten müssen ca. 15 Min. in der Marinade durchziehen, bevor sie auf den Grill kommen.

Die Marinade gibt den glasierten Möhren eine feine Würze.



Knoblauchkartoffeln aus der Gusspfanne

Zutaten:

24 kleine neue
Kartoffeln
6 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
100 g Butter
Saft einer
1/2 Zitrone
Salz, Pfeffer

Zubehörartikel:

Gusspfanne
mit hohem Rand

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit der Schale putzen und im Salzwasser bissfest kochen. Abgießen und abkühlen lassen. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Den Grill vorheizen (mit der Gusspfanne) auf 180°C Deckelthermometertemperatur. Olivenöl und die Butter in die Gusspfanne geben und erhitzen. Die Kartoffeln halbieren, und darin von allen Seiten Goldgelb braten. Vorsicht: Spritzgefahr! Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Kurz vor Ende des Garens die Knoblauchscheiben hinzufügen und mitrösten bis auch der Knoblauch goldgelb ist.





Süße Flammkuchen

mit Toppings nach Wahl des Grillmeisters

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 200 g Schmand
- 14 EL Olivenöl
- 2 Päckchen Trockenhefe
- 2 Prisen Salz
- 2 Prisen Muskatnuss
- 2 Prisen Pfeffer
- 4 Äpfel (oder andere Früchte als Topping)
- 80 g Zimt-Zucker-Mischung (passend zum Apfel)

Zutatenartikel:

Pizzastein

Zubereitung:

Das Mehl, das Olivenöl, die Hefe und eine Prise Salz in die Rührschüssel (am besten einer Küchenmaschine) geben und 250 ml lauwarmes Wasser hinzufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen und vor Zugluft geschützten Ort etwa 1 Std. gehen lassen. Danach den Teig gut durchkneten, in vier Portionen teilen und diese nach Belieben rund oder rechteckig und hauchdünn ausrollen.

Einen Pizzastein auf den Grill legen und auf etwa 250 - 300°C vorheizen.

Inzwischen den Schmand gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat bestreuen und mit den süßen Toppings nach Wahl (z.B. dünn geschnittene Apfelscheiben mit Zucker-Zimt Mischung bestreut) belegen.

Die Flammkuchen auf den heißen Pizzastein geben und in 3-5 Minuten knusprig backen.

Vom Grill nehmen und sofort servieren.

SANTOS



Pizza perfecto

mit den neuen Pizzaöfen von SANTOS



Entdeckt die neuen Pizzaöfen von SANTOS.

Erfüllt Euch den Traum von einer Pizzeria im eigenen Garten oder auf dem Balkon!



MEHR INFOS

santosgrills.de/grill-magazin/grillnews/neue-pizzaoefen-von-santos/