



**TRAEGER**<sup>®</sup>  
WOOD FIRED GRILLS



**WELCOME  
TO THE  
TRAEGERHOOD**

**"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.

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

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

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

**28** **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.

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

**39** **LES LIVRES DE RECETTES TRAEGER**  
DEUX LIVRES DE PLUS DE 40 RECETTES RÉALISÉS AVEC CARLOS ET ANNE.

**1987**  
**TRAERGER**  
**INVENTE**  
**LA CATÉGORIE**

**1991**  
INTRODUCTION DU DÉMARRAGE  
AUTOMATIQUE AVEC RÉSISTANCE

**2002**  
INTRODUCTION DU CONTRÔLEUR  
SPÉCIFIQUE DE TEMPÉRATURE

**2017**  
LANCEMENT DE L'APPLICATION  
TRAERGER WIFIRE®

**2019**  
**TRAERGER**  
**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 RÉGLE 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 63

# 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 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 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 PARI  
EZ-CLEAN™ ÉVACUATION GRAISSES ET CENDRES  
TECHNOLOGIE WIFIRE®  
PLAQUE DE 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 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 :

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

# ACCESSOIRES NOUVEAUX TIMBERLINE



# ACCESSOIRES Pop-And-Lock™

**NOUVEAU**  
Deux gammes d'accessoires  
dédiées aux nouveaux Timberline.



**BAC DE RANGEMENT Pop-And-Lock™**  
REF. : BAC612



**CROCHETS PORTE-USTENSILES Pop-And-Lock™**  
REF. : BAC613



**PORTE-ROULEAUX Pop-And-Lock™**  
REF. : BAC613

# ACCESSOIRES ModIFIRE®



**PLAQUE DE CUISSON EN FONTE**  
Compatible avec plaque induction  
REF. : BAC620



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

# 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 CM<sup>2</sup> 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. : BAC567



# IRONWOOD

## LE BARBECUE DES EXPERTS

---

### P E A U F I N E T O N A R T

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.



IRONWOOD 885

# SÉRIE IRONWOOD® – LE BARBECUE DES EXPERTS

PEAUFINE TON ART



## IRONWOOD 650

TFB65BLFC

### 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 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 CM<sup>2</sup> 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 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 CM<sup>2</sup> 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.



# 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 CM<sup>2</sup> 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 CM<sup>2</sup> 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

TFB57PUB

### 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 CM<sup>2</sup> 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 SUIV 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 CM<sup>2</sup> 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 :

 <b>POMMIER</b>					
 <b>CERISIER</b>					
 <b>HICKORY</b>					
<b>MESQUITE</b>					
<b>PACANIER</b>					
 <b>SIGNATURE</b>					



A close-up photograph of a stack of 3-2-1 pork ribs. The ribs are piled high, showing a thick, dark, caramelized bark on the outside and tender, succulent meat on the inside. They are resting on a brown paper liner with the Traeger logo and the words 'BRAISE' and 'SMOKE' visible. 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 TRAVERS DE PORC AVEC SAUCE BBQ TRAEGER ET MAÏS AVEC BEURRE AUX HERBES

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

2 c. à soupe d'herbes fraîchement hachées (basilic, thym, romarin)

1 c. à soupe de rub BBQ

1 c. à café de flocons de sel

½ c. à soupe de flocons de piment



### CUISINE

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, les herbes, 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

# ACCESSOIRES



## HOUSSE TIMBERLINE

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



## HOUSSE IRONWOOD

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



## INDISPENSABLE

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



## 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

# ACCESSOIRES



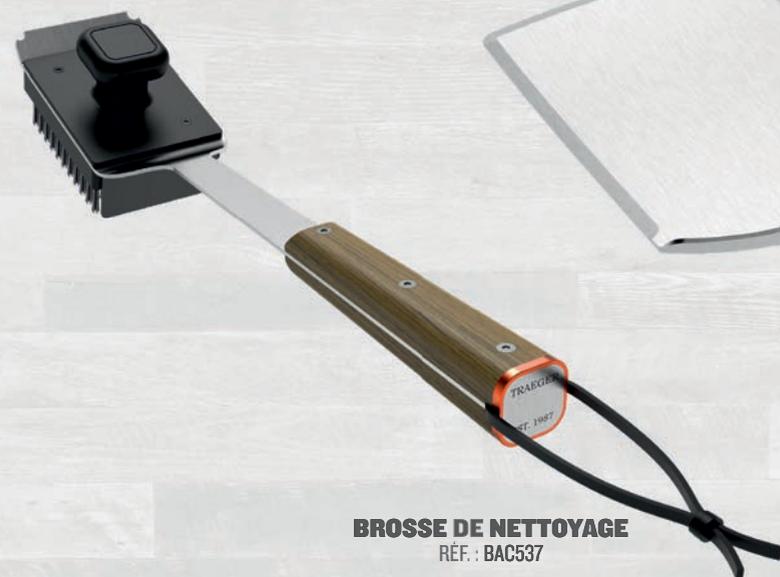
**SPATULE**  
RÉF. : BAC531



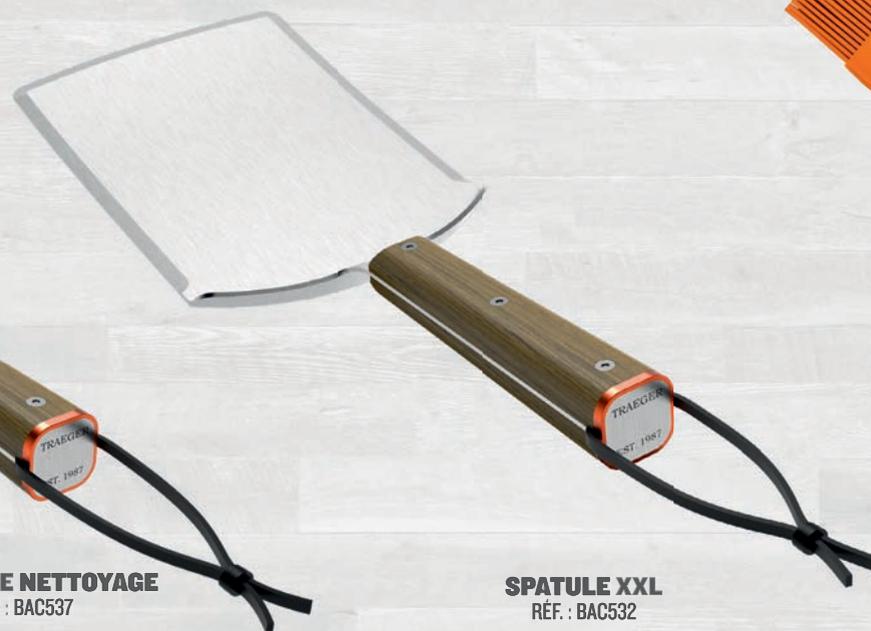
**PINCE**  
RÉF. : BAC530



**PIC À VIANDE**  
RÉF. : BAC533



**BROSSE DE NETTOYAGE**  
RÉF. : BAC537



**SPATULE XXL**  
RÉF. : BAC532



**PINCEAU EN SILICONE**  
RÉF. : BAC418

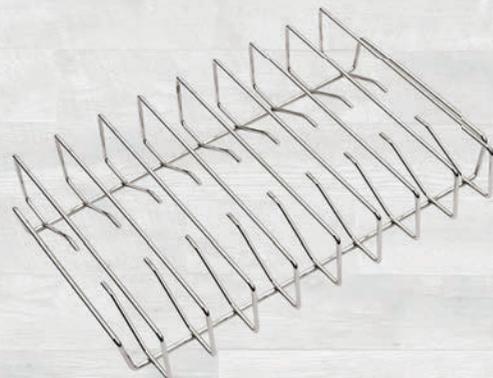
## CONSEIL TRAEGER

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

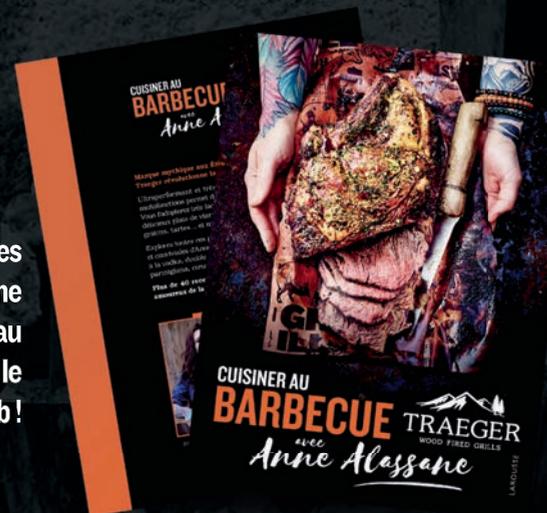
## 2 LIVRES DE 40 RECETTES



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!



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 !



LAROUSSE

Charly Deslandes - Valery Guedes - © Larousse

TRAEGER | 39

# 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 bar 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

POUR 6 PERS.

CUISSON 20 MIN

### 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.



# COMPARATIF DES BARBECUES

QUELLES SONT LES DIFFÉRENCES ?



	PRO 575	PRO 780	IRONWOOD® 650	IRONWOOD® 885	TIMBERLINE® 850	TIMBERLINE® 1300
RÉFÉRENCE PRODUIT	TFB57GLEC	TFB87BGLEC	TFB65BLFC	TFB89BLFC	TFB85WLEC	TFB01WLEC
<b>SPÉCIFICATIONS</b>						
GRILLE PRINCIPALE (CM)	55,88 L x 48,28 P	76.2 L x 48.26 P	55,88 L x 48,26 P	76.2 L x 48,26 P	55,88 L x 40,64 P	86,36 L x 103,23 P
2ND GRILLE (CM)	55,88 L x 17,78 P	76.2 L x 17.78 P	55,88 L x 26,67 P	76.2 L x 26,67 P	55,88 L x 35,56 P	86,36 L x 35,56 P
3È GRILLE (CM)	-	-	-	-	55,88 L x 22,86 P	86,36 L x 22,86 P
SURFACE DE CUISSON TOTALE (CM²)	3709.9	5032.25	4193.54	5709.67	5483.86	8387.08
CAPACITÉ RÉSERVOIR (KG)	8.16	8.16	9.07	9.07	10.89	10.89
DIMENSIONS (CM)	104.14 L x 68.58 P x 134.62 H	121.92 L x 68.58 P x 139.7 H	114.3 L x 66.04 P x 119.38 H	134.62 L x 66.04 P x 119.38 H	116.84 L x 68.58 P x 121.92 H	147.32 L x 68.58 P x 121.92 H
LARGEUR CUVE (CM)	55.88	76.2	55.88	76.2	55.88	86.36
COULEURS	NOIR	NOIR	NOIR	NOIR	NOIR	NOIR
<b>CARACTÉRISTIQUES</b>						
CONTRÔLEUR	PRO D2 AVEC WIFIRE®	PRO D2 AVEC WIFIRE®	IRONWOOD D2 AVEC WIFIRE®	IRONWOOD D2 AVEC WIFIRE®	TIMBERLINE D2 AVEC WIFIRE®	TIMBERLINE D2 AVEC WIFIRE®
SONDE DE CUISSON	X	X	X	X	X	X
COMPARTIMENT DE STOCKAGE POUR LA SOND			X	X	X	X
TRAEGER TURBOTEMP®	X	X	X	X	X	X
GRILLGUIDE®	UNIQUEMENT VIA L'APP TRAEGER	UNIQUEMENT VIA L'APP TRAEGER	X	X	X	X
SYSTÈME TRU CONVECTION®			X	X	X	X
SYSTÈME TRAEGER DOWNDRAFT EXHAUST®			X	X	X	X
MODE SUPER SMOKE			X	X	X	X
FONCTION MAINTIEN AU CHAUD	X	X	X	X	X	X
TRAEGER PELLET SENSOR			X	X	X	X
GRILLE SUPPLÉMENTAIRE	X	X	AJUSTABLE SUR 2 NIVEAUX	AJUSTABLE SUR 2 NIVEAUX	AJUSTABLE SUR 3 NIVEAUX	AJUSTABLE SUR 3 NIVEAUX
GRILLE INFÉRIEURE AJUSTABLE: FUMER/SAISIR			X	X	X	X
GRILLES EN ACIER INOXYDABLE					X	X
CROCHETS DE RANGEMENT POUR GRILLE SUPPLÉMENTAIRE	X	X	X	X		
SYSTÈME DE VIDANGE AVEC TRAPPE AIMANTÉE	X	X	X	X	X	X
ISOLATION SUPPLÉMENTAIRE			DOUBLE PAROI LATÉRALE	DOUBLE PAROI LATÉRALE	DOUBLE PAROI EN ACIER INOXYDABLE	DOUBLE PAROI EN ACIER INOXYDABLE
RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSE DISSIMULÉ					X	X
TABLETTE LATÉRALE EN INOX AVEC CROCHETS			X	X	X	X
TABLETTE FRONTALE EN INOX					X	X
PLANCHE À COUPER MAGNÉTIQUE EN BAMBOU					X	X
CROCHET POUR CÂBLE D'ALIMENTATION					X	X
ROUES AVEC SYSTÈME D'ARRÊT		X	X	X	X	X



TIMBERLINE CO

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

## WELCOME TO THE 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 APRÈS-VENTE

+33 5 59 56 60 70

SAV@LEMARQUIER.COM



# TRAEGER®

WOOD FIRED GRILLS

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 © 2022 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.