

Saison 2024

# Votre barbecue



 **JUMBO**

# Découvrez notre gamme de barbecues



La gamme complète est disponible en ligne sur [jumbo.ch/bbq](https://www.jumbo.ch/bbq)  
Bonnes grillades et bon appétit!



Le barbecue de A à Z	3
Critères de qualité	4
Tendances	5
Guide	6-7
Aperçu des marques	8-10
Informations	11
Barbecues à gaz	12-33
Barbecues au charbon de bois	34-39
Fumoirs / Kamado	40-41
Barbecues électriques	42-46
Planchas	47-53
Fours à pizza	54
Foyers BBQ / Braseros / Barbecues fixes	55-59
Porte-bûches	60-61
Bouteilles de gaz	62-63

## À gaz, au charbon ou électrique – quel est le barbecue qui vous convient?

Tous les goûts sont dans la nature. Et pas uniquement en matière de barbecue. Les préférences peuvent être très diverses en ce qui concerne l'équipement qui sert à faire les grillades.

### Barbecue à gaz

Un must pour tous les fans pragmatiques de barbecue qui veulent des grillades rapides, faciles et qui veulent griller en douceur. Le barbecue à gaz est toujours prêt, il chauffe rapidement et assure un résultat de qualité. Il est adapté aux grands balcons et aux jardins. Les versions portables, plus petites, sont idéales pour des pique-niques improvisés.

- + Simplicité d'utilisation, d'une pression sur un bouton
- + Régulation précise de la température
- + Sans fumée et sans suie

### Barbecue au charbon de bois

Le classique des barbecues. Pour beaucoup, rien ne remplace le charbon de bois incandescent pour donner aux aliments un «vrai» goût fumé. Ce type de barbecue convient bien à tous ceux qui ont un jardin ou qui vont pique-niquer dans un parc, et est moins indiqué pour des grillades sur un balcon en raison de la fumée qu'il génère.

- + Barbecue traditionnel sur un vrai feu
- + Grillades aromatiques
- + Aucune autre source d'énergie nécessaire

### Barbecue électrique

Quand on veut un barbecue zéro tracas, on opte pour le barbecue électrique. Petit et facile à nettoyer, il ne produit ni fumée ni cendre. Idéal pour les petits balcons, il ne gênera pas les voisins, même en cas d'usage intense. Comme il nécessite un branchement électrique, il ne peut être utilisé dans un parc ou un pré.

- + Utilisation simple et rapide
- + Sans fumée et sans suie
- + Grillades possibles à l'intérieur et à l'extérieur

### Conseils pour cuisiner au barbecue



### Des grillades raffinées

Pourquoi toujours miser sur des saucisses pour se régaler de grillades? Varier les viandes, opter pour du poisson et différents légumes ou encore changer de techniques de cuisson diversifient les grillades. Vous trouverez de superbes recettes ici.

## Grille de cuisson

La grille de cuisson constitue l'un des principaux critères de qualité d'un barbecue. Une grille en acier chromé ou émaillé est l'option la plus simple et la plus économique. En plus d'être massive, la grille en fonte retient la chaleur et la transmet directement au compartiment de cuisson rendant ainsi le barbecue plus performant. L'avantage de l'acier inoxydable par rapport à la fonte est que la grille ne rouille quasiment jamais et reste facile d'entretien.

## Compartiment de cuisson / Cuve

Lors de l'achat d'un barbecue, il convient également de veiller au niveau d'isolation du compartiment de cuisson et au matériau utilisé pour la cuve. Ces deux facteurs influent notamment sur le temps de chauffe du barbecue ainsi que sur la conservation et la diffusion de la chaleur dans le compartiment de cuisson.

## Répartition de la chaleur

Une répartition homogène de la chaleur facilite la cuisson et vous évite de rechercher constamment le meilleur endroit où placer vos aliments. Idéal pour profiter de l'apéritif!

### En bref

#### Grille en acier émaillé/chromé

- + Moins chère à l'achat
- Risque de rouiller
- Fragilité du revêtement, qui finit par éclater lorsqu'il est rayé
- Grillades peu marquées en raison de la finesse des barreaux

#### Grille en fonte

- + Bonne accumulation de la chaleur
- + Répartition homogène de la chaleur
- + Grillades bien marquées grâce à des températures élevées
- Entretien rigoureux indispensable

#### Grille en acier inoxydable

- + Ne rouille pas
- + Très facile à nettoyer
- + Résiste aux variations de température
- + Grillades marquées

**Vous avez des questions sur les critères de qualité de nos barbecues? Notre personnel spécialisé se tient à votre disposition.**

### Astuce allumage



#### Comment atteindre rapidement la bonne température?

Nous vous recommandons d'utiliser une cheminée d'allumage pour faire chauffer votre barbecue au charbon de bois à la bonne température. L'allumage se fera en un clin d'œil. Vous trouverez ici des cheminées d'allumage et d'autres ustensiles de barbecue.

## Une pizza au barbecue



Une pizza doit cuire à très haute température. Le barbecue, qu'il fonctionne au charbon de bois ou au gaz, convient très bien pour en préparer une. L'avantage du charbon, c'est qu'il permet de retrouver le goût typique de la cuisson au feu de bois.

La farine est un parfait indicateur de la température idéale de la pierre à pizza. Mettez un peu de farine sur la pierre: si elle brunit lentement pendant la cuisson et qu'elle ne brûle pas, cela veut dire que la pierre est à la bonne température. Pour cuire une pizza au gaz, il est conseillé d'utiliser un barbecue muni d'au moins trois brûleurs. Placez la pierre à pizza sur le brûleur du milieu et ne mettez rien sur celui de gauche et de droite. Vous réglerez la température de la pierre grâce au brûleur qui se trouve juste au-dessous. Si vous utilisez un barbecue au charbon de bois, ne mettez pas de charbon sous la pierre mais placez des briquettes ou du charbon de part et d'autre de cette dernière.

## Plancha Le doux parfum du sud!

Pour vos grillades, pensez à la plancha! Ce mode de cuisson sur une plaque en fonte ou en acier est synonyme de cuisine méditerranéenne sans chichis et tout en légèreté.

Les atouts de la plancha sont nombreux: une cuisson uniforme, des arômes préservés et des aliments qui restent bien juteux. Elle peut aussi être utilisée de manière plus originale, pour faire cuire émincé, hachis ou encore crêpes, par exemple. Les planchas fonctionnent au gaz, à l'électricité ou se posent directement sur la grille du barbecue.

- + Une cuisson douce
- + Presque pas de fumée
- + Un nettoyage facile



**Découvrez toutes nos planchas!**



## Un brûleur ultra-performant pour saisir les steaks à 800 °C



Les pros des grillades et ceux qui veulent le devenir sont unanimes: un barbecue à gaz doit impérativement comporter une zone de cuisson plus chaude pour saisir les aliments à feu très vif. Les barbecues offrant cette possibilité possèdent un brûleur supplémentaire ultra-performant en céramique qui, grâce à des milliers d'orifices régulièrement répartis, rend la céramique incandescente. Le résultat: des températures atteignant 800 °C. Cette chaleur intense permet de saisir rapidement la viande et d'y emprisonner ainsi tous les sucs et arômes.

Autres avantages:

- + Mise en chauffe rapide
- + Économies d'énergie
- + Temps de cuisson réduit

## Bien nettoyer un barbecue

Après une belle soirée grillades vient la corvée de nettoyage de la grille: vous trouverez des conseils avisés et des accessoires utiles dans notre guide très complet.



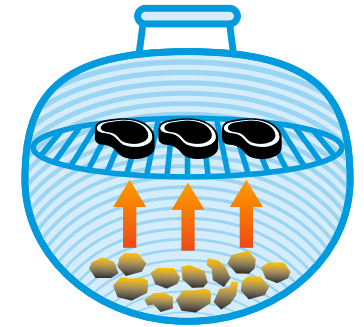
Scannez-moi!



## Les trois modes de cuisson

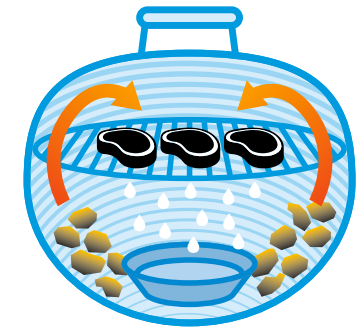
### Cuisson directe

Ce mode de cuisson convient bien pour les petites pièces de viande et les aliments cuits en moins de 20 minutes. La viande est cuite sur la grille directement au-dessus de la braise ou de la source de chaleur, ce qui lui donne non seulement un bon goût de grillé, mais aussi un joli marquage. Pour éviter qu'elle devienne trop sèche voire qu'elle brûle, ne la laissez pas trop longtemps sur le feu et ne la retournez qu'une seule fois.



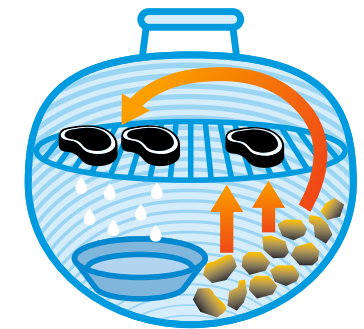
### Cuisson indirecte

Avec la cuisson indirecte, les aliments ne sont jamais au contact direct de la source de chaleur. Si vous avez un barbecue au charbon de bois, poussez la braise sur les côtés et placez une barquette remplie d'eau sous la viande pour éviter que la graisse s'égoutte sur le barbecue chaud. Si vous avez un barbecue à gaz, éteignez les brûleurs situés sous la viande et ne gardez allumés que ceux sur les côtés. Dans les deux cas, le couvercle doit rester fermé pour permettre à la chaleur de circuler de façon régulière dans le barbecue. Cela renforcera également le délicieux goût de fumé et évitera les déperditions de chaleur.



### La méthode 50/50

Avec cette méthode, vous devez diviser la surface de cuisson en deux parties de façon à avoir une moitié avec de la braise (ou avec les brûleurs allumés) pour la cuisson directe et une moitié sans braise (ou avec les brûleurs éteints) pour la cuisson indirecte. Saisissez les aliments à feu vif sur la zone chaude puis terminez lentement la cuisson sur la zone «froide». Cette méthode convient particulièrement bien pour les aliments de taille moyenne. Attention: elle ne fonctionne que si le couvercle est fermé.



Pour plus d'infos, de conseils et de recettes, c'est par ici.



### Campingaz®

- + Nettoyage facile: pas de saletés incrustées grâce à la technologie InstaClean® Aqua
- + Réduction significative de la formation de flammes
- + Possibilités de cuisson quasi infinies grâce aux accessoires Culinary Modular
- + Technologie de brûleur brevetée Blue Flame Power garantissant une chaleur régulière
- + Tablettes latérales dotées du mécanisme Push2Fold pour un rangement moins encombrant



### Cozze®

- + Produits développés au Danemark
- + Deux tailles de four à pizza
- + Deux modes de cuisson: électrique et au gaz
- + Température de plus de 400 °C atteinte en 20 minutes environ
- + Divers accessoires pour cuire les pizzas
- + Une pizza parfaite en 2 minutes



### Feu du jardin®

- + Produits développés en Suisse et fabriqués en Europe
- + Gamme unique d'articles au design varié pour faire du feu au jardin
- + Plaques pratiques et de qualité en acier inoxydable pour faire des grillades ou cuisiner
- + Une marque suisse qui séduit par sa qualité et ses prix justes
- + Une combinaison exclusive alliant esthétique et fonctionnalité



### Flamino

- + Barbecues nouvelle génération alliant fiabilité, facilité d'utilisation et polyvalence
- + Zone Flamino pour obtenir des grillades encore plus croustillantes ou pour utiliser le système multi-cuisson
- + Système multi-cuisson permettant de cuisiner, pâtisser ou préparer des plats au wok
- + Modèles haut de gamme avec accessoires assortis – pour tous les budgets
- + Design moderne exclusif – pour différents besoins. En exclusivité chez JUMBO



### Forge Adour

- + Gamme complète de planchas et d'accessoires pour planchas haut de gamme
- + Première marque de planchas en Europe
- + Toutes les planchas sont «Made in España»
- + Produits de qualité garantis jusqu'à 15 ans
- + Développement et conception en France



### LotusGrill®

- + Vite chaud, parfait pour les fêtes improvisées
- + Facile à nettoyer
- + Compact et facile à transporter, parfait pour le camping et les pique-niques
- + Design original, unique en son genre



### Napoleon®

- + Sizzle Zone™: zone ultra-chaude pouvant atteindre une température de 800 °C
- + Napoleon® Jetfire™: système garantissant un allumage facile par tous les temps
- + Système de répartition homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- + Wave™: des grilles aux lignes pensées pour une répartition optimale de la chaleur et un joli marquage des aliments
- + Lift Ease™: couvercle pivotant facilitant l'ouverture et la fermeture du barbecue grâce à son centre de gravité bien placé



### Nouvel®

- + Société suisse dirigée par la même famille depuis trois générations
- + Leader de l'innovation dans les domaines du feu de jardin et de la cuisine à table
- + Produits haut de gamme faits pour durer, avec garantie de disponibilité des pièces de rechange
- + Entreprise travaillant avec sa propre équipe de concepteurs
- + Un faiseur de tendances au niveau mondial



### Outdoorchef

- + Appareils conçus et développés en Suisse
- + Barbecues boules à gaz Arosa 570 G
- + Flame Guard: protège efficacement les brûleurs allumés en cas d'intempéries et les rallume chaque fois qu'ils s'éteignent à cause du vent
- + Gourmet Burner Technology: plage de température continue de 80 à 360 °C, pour faire cuire des aliments à basse température ou les maintenir au chaud à 80 °C
- + Safety Light: lumière indiquant si la vanne de gaz est ouverte



### Rösle

- + Barbecues à gaz ultra-performants combinant ergonomie, fonctionnalité et design de qualité
- + Système VARIO+ exclusif permettant d'insérer d'autres ustensiles de cuisson
- + Couvercle avec partie vitrée pour une cuisson toujours sous contrôle, sans pertes de chaleur
- + Primezone: une cuisson à 800 °C pour un fini bien croustillant
- + Tablettes latérales rabattables assurant un encombrement minimal
- + Une vaste gamme d'accessoires pour tous types de préparations



### Weber®

- + Les grillades, un véritable plaisir grâce à Weber®
- + Qualité haut de gamme et garantie Weber®
- + Leader de l'innovation dans le domaine des barbecues
- + Une gamme complète pour des grillades toujours réussies
- + Une expertise de plusieurs décennies au service du goût et des plaisirs culinaires



### Combien de brûleurs?

Les barbecues à gaz équipés d'au moins trois brûleurs permettent deux modes de cuisson: la cuisson directe à température élevée pour des grillades prêtes en un tournemain, et la cuisson indirecte à faible température pour préserver les aliments. Deux brûleurs suffisent si vous comptez faire griller majoritairement des steaks et des saucisses. À vous de voir!

### Légende

Nombre de steaks (un pour 200 cm<sup>2</sup>)

4-6	
7-10	
11-12	
13-15	
16-32	

CAMPINGAZ®



### Campingaz 2 Series Classic L

Dimensions (l × P × H)	120 × 54 × 107 cm
Poids	24,5 kg
Grille	en acier émaillé
Surface de cuisson (l × P)	60 × 35 cm
Nombre de steaks	
Puissance	7,5 kW
Nombre de brûleurs	

(4.919.533)

Et pour aller avec:  
housse Campingaz BBQ, taille S  
(6.692.687)

CAMPINGAZ®



### Campingaz Compact 3 L Plus

Dimensions (l × P × H)	124 × 55 × 134 cm
Poids	31 kg
Grille	en acier
Surface de cuisson (l × P)	61 × 35 cm
Nombre de steaks	
Puissance	7,5 kW
Nombre de brûleurs	

(7.106.419)

Et pour aller avec:  
housse Campingaz BBQ, taille S  
(6.692.687)

CAMPINGAZ®



### Campingaz Attitude 2100 LX, noir

Dimensions (l × P × H)	61 × 51 × 37 cm
Poids	25 kg
Grille	en fonte émaillée mate
Surface de cuisson (l × P)	58 × 36 cm
Nombre de steaks	
Puissance	5 kW
Nombre de brûleurs	

(6.523.111)

Et pour aller avec:  
housse Campingaz Attitude Premium  
(6.523.112)

CAMPINGAZ®



### Campingaz 3 Series Classic L

Dimensions (l × P × H)	140 × 60 × 110 cm
Poids	51 kg
Grille	en acier émaillé
Surface de cuisson (l × P)	61 × 46 cm
Nombre de steaks	
Puissance	9,6 kW
Nombre de brûleurs	

(4.705.633)

Et pour aller avec:  
housse Campingaz BBQ Premium, taille L  
(7.126.867)





### Campinggaz Select 4 L Plus

### Campinggaz 4 Series Classic EXS

### Flamino Chico 3B

### Flamino Orlando 4B

Dimensions (l × P × H)	142 × 62 × 142 cm
Poids	49,5 kg
Grille	en acier
Surface de cuisson (l × P)	62,5 × 40 cm
Nombre de steaks	
Puissance	12 kW
Nombre de brûleurs	

Dimensions (l × P × H)	156 × 61 × 115 cm
Poids	64 kg
Grille	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	78 × 45 cm
Nombre de steaks	
Puissance	12,8 kW
Nombre de brûleurs	

Dimensions (l × P × H)	127 × 61 × 116 cm
Poids	48 kg
Grille	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	60 × 46 cm
Nombre de steaks	
Puissance	11 kW
Nombre de brûleurs	

Dimensions (l × P × H)	139 × 61 × 116 cm
Poids	58 kg
Grille	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	72 × 46 cm
Nombre de steaks	
Puissance	14,5 kW
Nombre de brûleurs	

(7.106.420)

(4.919.538)

(7.217.154)

(7.217.155)

Et pour aller avec:  
housse Campinggaz, taille XL (6.692.216)

Et pour aller avec:  
housse Campinggaz, taille XL (6.692.216)

Et pour aller avec:  
housse Flamino Premium, large (7.217.157)

Et pour aller avec:  
housse Flamino Premium, large (7.217.157)







### Barbecue boule à gaz Flamino Buffalo 570

### Flamino Sacramento 5B

### Napoleon Phantom Freestyle 425 DSIB\*

### Napoleon Rogue XT 425 SIB, acier inoxydable\*

Dimensions (l × P × H)	96 × 70 × 108 cm
Poids	27 kg
Grille	en acier émaillé
Surface de cuisson (Ø)	57 cm
Nombre de steaks	
Puissance	9,5 kW
Nombre de brûleurs	

Dimensions (l × P × H)	163 × 61 × 116 cm
Poids	74 kg
Grille	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	96 × 46 cm
Nombre de steaks	
Puissance	22 kW
Nombre de brûleurs	

Dimensions (l × P × H)	116 × 64 × 132 cm
Poids	55 kg
Grille	en acier inoxydable
Surface de cuisson (l × P)	60 × 45 cm
Nombre de steaks	
Puissance	16,6 kW
Nombre de brûleurs	

Dimensions (l × P × H)	123 × 64 × 130 cm
Poids	64 kg
Grille	en acier inoxydable massif
Surface de cuisson (l × P)	60 × 45 cm
Nombre de steaks	
Puissance	17,25 kW
Nombre de brûleurs	

(7.217.258)

(7.217.158)

(7.081.056)

(6.538.295)

Et pour aller avec:  
housse barbecue boule Premium, large (7.217.253)

Et pour aller avec:  
housse Flamino Premium, taille XL (7.217.158)

Et pour aller avec:  
housse Napoleon F365/425 (6.864.056)

Et pour aller avec: housse Napoleon  
pour Rogue 425 (6.649.685)

\* En vente dans certains magasins et en ligne uniquement.





### Napoleon Rogue SE 425 RSIB Phantom, noir mat\*

Dimensions (l × P × H)	123 × 64 × 140 cm
Poids	67 kg
Grille	en acier inoxydable massif
Surface de cuisson (l × P)	60 × 46 cm
Nombre de steaks	
Puissance	23,75 kW
Nombre de brûleurs	

(6.692.690)

Et pour aller avec:  
housse Napoleon pour Rogue 425 (6.649.685)



### Napoleon Freestyle 365, graphite\*

Dimensions (l × P × H)	116 × 65 × 124 cm
Poids	47 kg
Grille	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	51 × 45 cm
Nombre de steaks	
Puissance	12 kW
Nombre de brûleurs	

(6.864.063)

Et pour aller avec:  
housse Napoleon F365/425 (6.864.056)



### Napoleon Freestyle 425, graphite\*

Dimensions (l × P × H)	132 × 64 × 116 cm
Poids	52 kg
Grille	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	60 × 45 cm
Nombre de steaks	
Puissance	13,6 kW
Nombre de brûleurs	

(6.864.062)

Et pour aller avec:  
housse Napoleon F365/425 (6.864.056)

Préparez  
votre barbecue  
à la saison des  
grillades

Profitez de notre offre  
de services et faites contrôler  
et nettoyer votre barbecue  
par l'un de nos experts JUMBO.  
Pour en savoir plus:





\* En vente dans certains magasins et en ligne uniquement.





### Outdoorchef Chelsea 420 G, Black



Dimensions (l × P × H)	67 × 63 × 94 cm
Poids	9,5 kg
Grille	en acier émaillé
Surface de cuisson (Ø)	42 cm
Nombre de steaks	
Puissance	4,3 kW
Nombre de brûleurs	

(4.667.499)

Et pour aller avec:  
housse Outdoorchef 480 (6.081.779)



### Outdoorchef Chelsea 480 G Lh



Dimensions (l × P × H)	65 × 75 × 90 cm
Poids	13,2 kg
Grille	en acier émaillé
Surface de cuisson (Ø)	48 cm
Nombre de steaks	
Puissance	5,6 kW
Nombre de brûleurs	

(6.713.321)

Et pour aller avec:  
housse Outdoorchef 480 (6.081.779)



### Outdoorchef Ascona 570 G, All Black



Dimensions (l × P × H)	67 × 97 × 106 cm
Poids	29,1 kg
Grille	en acier émaillé de porcelaine
Surface de cuisson (Ø)	57 cm
Nombre de steaks	
Puissance	9,7 kW
Nombre de brûleurs	

(6.713.240)

Et pour aller avec:  
housse Outdoorchef Ascona (6.012.955)



### Outdoorchef Ambri 480 G Evo

Dimensions (l × P × H)	83 × 57 × 100 cm
Poids	19 kg
Grille	en acier émaillé de porcelaine
Surface de cuisson (Ø)	48 cm
Nombre de steaks	
Puissance	5,8 kW
Nombre de brûleurs	

(7.106.869)

Avec kit porte-accessoires

Et pour aller avec: housse Outdoorchef (5.888.538)





**Outdoorchef Davos 570 G**

Dimensions (l x P x H)	105 x 69,5 x 114 cm
Poids	28 kg
Grille	en acier émaillé
Surface de cuisson (Ø)	57 cm
Nombre de steaks	
Puissance	8,5 kW
Nombre de brûleurs	

(6.860.830)

Modulaire – extensible

Et pour aller avec:  
housse Outdoorchef Davos (6.860.844)



**Outdoorchef Davos 570 G Pro**

Dimensions (l x P x H)	105 x 69,5 x 114 cm
Poids	39 kg
Grille	en acier émaillé
Surface de cuisson (Ø)	57 cm
Nombre de steaks	
Puissance	9,5 kW
Nombre de brûleurs	

(6.860.831)

Modulaire – extensible

Et pour aller avec:  
housse Outdoorchef Davos (6.860.844)

## EXTENSIONS EN OPTION, SÉRIE DAVOS

PLANCHA UNIVERSELLE





## Outdoorchef Arosa 570 G Evo Plus 50Mbar, Black

## Outdoorchef Lugano 570 G Evo II 50Mbar

## Rösle Videro G2-P Portable

## Rösle Videro G2-S Primezone, Black

Dimensions (l × P × H)	150,8/122,5 × 81 × 113 cm
Poids	78 kg
Grille	en acier émaillé
Surface de cuisson (Ø)	57 cm
Nombre de steaks	
Puissance	15,8 kW
Nombre de brûleurs	

Dimensions (l × P × H)	162/129 × 73 × 110 cm
Poids	116 kg
Grille	en acier inoxydable
Surface de cuisson (Ø)	57 cm
Nombre de steaks	
Puissance	15,8 kW
Nombre de brûleurs	

Dimensions (l × P × H)	47 × 47 × 34,5 cm
Poids	12,5 kg
Grille	en acier inoxydable
Surface de cuisson (l × P)	40 × 33,5 cm
Nombre de steaks	
Puissance	2,2 kW
Nombre de brûleurs	

Dimensions (l × P × H)	114,5 × 58 × 118 cm
Poids	42,3 kg
Grille	en fonte émaillée mate
Surface de cuisson (l × P)	47,5 × 47,5 cm
Nombre de steaks	
Puissance	10 kW
Nombre de brûleurs	

(7.239.903)

(7.239.908)

(7.241.238)

(6.945.341)

Et pour aller avec:  
housse Outdoorchef Arosa (6.860.843)

Et pour aller avec:  
housse Outdoorchef Lugano (6.692.534)

Et pour aller avec:  
housse Rösle Videro G2-S (6.945.192)





### Rösle Videro G3-S Primezone, Black

### Rösle Videro G4-S Primezone, Black

### Rösle Videro G3-S Pro

### Rösle Videro G4-S Pro

Dimensions (l × P × H)	127 × 58 × 118 cm
Poids	48,3 kg
Grille	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	60 × 45 cm
Nombre de steaks	
Puissance	10 kW
Nombre de brûleurs	

(6.945.198)

Dimensions (l × P × H)	138 × 58 × 118 cm
Poids	53 kg
Grille	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	70 × 45 cm
Nombre de steaks	
Puissance	10 kW
Nombre de brûleurs	

(6.945.339)

Dimensions (l × P × H)	127 × 58 × 118 cm
Poids	58,5 kg
Grille	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	60 × 45 cm
Nombre de steaks	
Puissance	10 kW
Nombre de brûleurs	

(7.241.237)

Dimensions (l × P × H)	138 × 58 × 118 cm
Poids	65 kg
Grille	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	70 × 45 cm
Nombre de steaks	
Puissance	10 kW
Nombre de brûleurs	

(7.241.345)

Et pour aller avec:  
housse Rösle Videro G3-S (6.945.194)

Et pour aller avec:  
housse Rösle Videro G4-S (6.945.196)

Et pour aller avec:  
housse Rösle Videro G3-S (6.945.194)

Et pour aller avec:  
housse Rösle Videro G4-S (6.945.196)





### Rösle Videro G6-S Pro

Dimensions (l × P × H)	157 × 58 × 118 cm
Poids	75,7 kg
Grille	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	92,5 × 45 cm
Nombre de steaks	
Puissance	10 kW
Nombre de brûleurs	

(7.241.346)

Et pour aller avec:  
housse Rösle Videro G6-S (7.241.258)



### Weber Traveler Compact\*

Dimensions (l × P × H)	86 × 55 × 88 cm
Poids	18,1 kg
Grille	en fonte émaillée de porcelaine
Surface de cuisson (l × P)	47 × 30 cm
Nombre de steaks	
Puissance	3,2 kW
Nombre de brûleurs	

(7.223.496)

Disponible à partir d'avril

Et pour aller avec:  
housse Weber pour barbecue à gaz Travel  
(7.099.491)



### Weber Traveler

Dimensions (l × P × H)	105 × 55 × 100 cm
Poids	22,2 kg
Grille	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	63,5 × 34,3 cm
Nombre de steaks	
Puissance	3,8 kW
Nombre de brûleurs	

(6.721.520)

Et pour aller avec:  
housse Weber pour barbecue à gaz Travel  
(7.099.491)



### Weber Spirit II E-210 GBS, Black

Dimensions (l × P × H)	122 × 66 × 113 cm
Poids	35,5 kg
Grille	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	51 × 46 cm
Nombre de steaks	
Puissance	7,8 kW
Nombre de brûleurs	

(6.305.027)

Et pour aller avec:  
housse Weber Premium Spirit II 200  
(6.305.358)

\* En vente dans certains magasins et en ligne uniquement.





### Weber Spirit E-220s

Dimensions (l × P × H)	127 × 61 × 116 cm
Poids	49,1 kg
Grille	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	52 × 44 cm
Nombre de steaks	
Puissance	10 kW
Nombre de brûleurs	+ Sear Zone

(7.223.497)

Et pour aller avec:  
housse Weber Premium Spirit II 200 (6.305.358)



### Weber Spirit E-215 GBS\*

Dimensions (l × P × H)	121 × 61 × 116 cm
Poids	39,9 kg
Grille	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	52 × 45 cm
Nombre de steaks	
Puissance	7,8 kW
Nombre de brûleurs	

(6.721.507)

Et pour aller avec:  
housse Weber Premium Spirit II 200 (6.305.358)



### Weber Spirit II E-310 GBS, Black

Dimensions (l × P × H)	132 × 69 × 113 cm
Poids	48 kg
Grille	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	60 × 44 cm
Nombre de steaks	
Puissance	9,4 kW
Nombre de brûleurs	

(6.305.029)

Et pour aller avec:  
housse Weber Premium Spirit II 300 (6.305.359)



### Weber Spirit E-325s GBS

Dimensions (l × P × H)	126 × 61 × 116 cm
Poids	45 kg
Grille	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	60 × 45 cm
Nombre de steaks	
Puissance	11,6 kW
Nombre de brûleurs	

(6.698.349)

Et pour aller avec:  
housse Weber Premium Spirit II 300 (6.305.359)



\* En vente dans certains magasins et en ligne uniquement.







### Weber Spirit E-330 Classic



Dimensions (l × P × H)	132,1 × 61 × 115,6 cm
Poids	55,7 kg
Grille	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	60 × 45 cm
Nombre de steaks	
Puissance	15,1 kW
Nombre de brûleurs	

(6.721.508)

Et pour aller avec:  
housse Weber Premium Spirit II 300  
(6.305.359)



### Weber Genesis E-325s\*



Dimensions (l × P × H)	157 × 69 × 123 cm
Poids	68,5 kg
Grille	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	68 × 48 cm
Nombre de steaks	
Puissance	15,2 kW
Nombre de brûleurs	

(6.864.046)

Et pour aller avec:  
housse Weber Premium pour barbecue Genesis  
(6.864.020)



### Weber Genesis E-425s\*



Dimensions (l × P × H)	174 × 69 × 124 cm
Poids	79,5 kg
Grille	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	86 × 48 cm
Nombre de steaks	
Puissance	17,6 kW
Nombre de brûleurs	

(6.864.044)

Et pour aller avec:  
housse Weber Premium pour barbecue Genesis  
(6.864.049)



### Weber Summit E, Black\*

Dimensions (l × P × H)	180 × 71 × 134,5 cm
Poids	112 kg
Grille	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	90,5 × 40,8 cm
Nombre de steaks	
Puissance	27,2 kW
Nombre de brûleurs	 + zone infrarouge

(7.244.693)

Et pour aller avec:  
housse Weber Summit (7.244.692)

\* En vente dans certains magasins et en ligne uniquement.





### Barbecue de pique-nique Flamino Little Ray

Dimensions (l × P × H)	37 × 37 × 43 cm
Poids	4 kg
Grille	en acier chromé
Surface de cuisson (Ø)	35 cm
Nombre de steaks	

(4.919.546)



### Flamino Vallejo

Dimensions (l × P × H)	83 × 35 × 87 cm
Poids	7,4 kg
Grille	en acier chromé
Surface de cuisson (l × P)	53 × 36 cm
Nombre de steaks	

(6.905.942)



### Flamino San Diego

Dimensions (l × P × H)	61 × 58 × 86 cm
Poids	7 kg
Grille	en acier inoxydable
Surface de cuisson (Ø)	54 cm
Nombre de steaks	

(6.894.740)



### Flamino Toledo

Dimensions (l × P × H)	64 × 64 × 107 cm
Poids	12 kg
Grille	en acier inoxydable
Surface de cuisson (Ø)	57 cm
Nombre de steaks	

(6.894.742)



**LOTUSGRILL®**  
DER RAUGHFREIE HOLZKOHLEGRILL

**LOTUSGRILL®**  
DER RAUGHFREIE HOLZKOHLEGRILL

**LOTUSGRILL®**  
DER RAUGHFREIE HOLZKOHLEGRILL

**NOUVEL®**  
SWITZERLAND



## LotusGrill Small

## LotusGrill Original

## LotusGrill XL

## Barbecue de table Nouvel Tavolo

Dimensions (l × P × H)	29 × 29 × 21 cm
Poids	3,7 kg
Grille	en acier chromé
Surface de cuisson (Ø)	25,8 cm
Nombre de steaks	
<small>(6.941.282/6.941.283/6.941.279/6.941.280)</small>	

Dimensions (l × P × H)	35 × 35 × 23,5 cm
Poids	5 kg
Grille	en acier chromé
Surface de cuisson (Ø)	32 cm
Nombre de steaks	
<small>(6.335.285/6.335.290/6.335.331/6.941.275)</small>	

Dimensions (l × P × H)	43,5 × 43,5 × 25,5 cm
Poids	6,5 kg
Grille	en acier chromé
Surface de cuisson (Ø)	42 cm
Nombre de steaks	
<small>(6.325.125/6.325.124/6.325.123/6.941.272)</small>	

Dimensions (l × P × H)	40 × 40 × 20 cm
Poids	8,5 kg
Grille	en acier inoxydable
Surface de cuisson (Ø)	40 cm
Nombre de steaks	
<small>(7.133.046)</small>	

Existe en plusieurs coloris



Existe en plusieurs coloris





Existe en plusieurs coloris





### Barbecue boule Rösle F50 Sport





Dimensions (l × P × H)	68 × 67,5 × 105 cm
Poids	15,1 kg
Grille	en acier inoxydable
Surface de cuisson (Ø)	50 cm
Nombre de steaks	 

(7.241.347)

Et pour aller avec:  
housse Rösle Sport No. 1 F50 (7.241.261)



### Barbecue boule Rösle F60 Air Pro



Dimensions (l × P × H)	83,5 × 73 × 112,5 cm
Poids	29,3 kg
Grille	en acier inoxydable
Surface de cuisson (Ø)	60 cm
Nombre de steaks	   

(7.241.348)

Et pour aller avec:  
housse Rösle F60, noire (7.241.260)



### Weber Compact Kettle\*





Dimensions (l × P × H)	47 × 56 × 89 cm
Poids	8,2 kg
Grille	en acier chromé
Surface de cuisson (Ø)	47 cm
Nombre de steaks	 

(4.805.993)

Et pour aller avec:  
housse Weber Premium, 47 cm (4.937.547)



### Weber Master-Touch Premium E-5770, Black

Dimensions (l × P × H)	76 × 65 × 100 cm
Poids	22 kg
Grille	en acier inoxydable
Surface de cuisson (Ø)	57 cm
Nombre de steaks	   


(6.304.889)

Et pour aller avec:  
housse Weber Master-Touch Premium (6.346.427)






## Flamino Smoker Greensboro 16''\*


Dimensions (l × P × H)	135 × 80 × 155 cm
Poids	98 kg
Grille	en acier chromé
Surface de cuisson (l × P)	Chambre principale (chaleur indirecte): 68 × 38 cm Chambre de combustion (chaleur directe): 34 × 38 cm
Nombre de steaks	

(7.220.666)

Et pour aller avec:  
housse Flamino Smoker 16'' (7.220.670)




## Rösle Smoker F50-S\*


Dimensions (l × P × H)	67 × 67 × 137 cm
Poids	27,5 kg
Grille	en acier inoxydable
Surface de cuisson (Ø)	2 × 48,5 cm
Nombre de steaks	

(7.241.349)

Et pour aller avec:  
housse Rösle Smoker (7.241.259)




## Weber SmokeFire EX4 GBS\*


Dimensions (l × P × H)	109 × 94 × 119 cm
Poids	70,3 kg
Grille	en acier inoxydable
Surface de cuisson (l × P)	61 × 46 cm
Nombre de steaks	

(6.721.522)

Et pour aller avec:  
housse Weber Premium SmokeFire (6.721.723)




## Barbecue en céramique BBQ Dragon Osaka\*

Dimensions (l × P × H)	172 × 86 × 152 cm
Poids	88 kg
Grille	en acier inoxydable
Surface de cuisson (Ø)	47,5 cm
Nombre de steaks	

(7.242.975)

\* En vente dans certains magasins et en ligne uniquement.

Prix actuels sur [jumbo.ch/bbq](http://jumbo.ch/bbq)





### Outdoorchef Chelsea 420 E, Black

Dimensions (l × P × H)	60 × 67 × 93 cm
Poids	10,4 kg
Grille	en acier émaillé
Surface de cuisson (Ø)	42 cm
Nombre de steaks	
Puissance	2 kW, 70-300 °C

(4.667.574)

Et pour aller avec:  
housse Outdoorchef 480 (6.081.779)



### Weber Q 1400 Stand, Dark Grey

Dimensions (l × P × H)	121,4 × 60 × 103,5 cm
Poids	13 kg
Grille	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	43 × 32 cm
Nombre de steaks	
Puissance	2,2 kW

(4.635.624)

Et pour aller avec:  
housse Weber Premium Q 1000/2000 (5.741.303)



### Weber Lumin Compact, Black

Dimensions (l × P × H)	58,6 × 41,2 × 27,9 cm
Poids	12 kg
Grille	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	43 × 28 cm
Nombre de steaks	
Puissance	2,2 kW

(7.107.901)

Et pour aller avec:  
housse Weber Premium Lumin (7.099.470)



### Weber Lumin, Seafoam Green\*

Dimensions (l × P × H)	64,8 × 47,6 × 29,8 cm
Poids	16,5 kg
Grille	en fonte émaillée de porcelaine
Surface de cuisson (l × P)	49 × 33 cm
Nombre de steaks	
Puissance	2,2 kW

(7.230.080)


Et pour aller avec:  
housse Weber Premium Lumin (7.099.470)

\* En vente dans certains magasins et en ligne uniquement.





### Weber Pulse 2000\*


Dimensions (l × P × H)	71 × 60 × 39 cm
Poids	19,6 kg
Grille	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	49 × 39 cm
Nombre de steaks	
Puissance	2,2 kW

(6.390.575)

Et pour aller avec:  
housse Weber Premium pour barbecue  
Pulse 2000 (6.392.250)



### Barbecue électrique Nouvel V\*

Dimensions (l × P × H)	68 × 45 × 102,8 cm
Poids	27 kg
Grille	en aluminium à revêtement antiadhésif
Surface de cuisson (l × P)	60 × 30 cm
Nombre de steaks	
Puissance	2,2 kW

(6.918.429)

\* En vente dans certains magasins et en ligne uniquement.



Prix actuels sur [jumbo.ch/bbq](http://jumbo.ch/bbq)



### Grille-viande Nouvel Easy

Dimensions (l × P × H) 34,3 × 31,3 × 11 cm

(7.211.808)



### Four à pizza Nouvel Vesuvio

Dimensions (l × P × H) 42,1 × 43,3 × 26,5 cm

(7.211.809)



### Gril électrique Nouvel Taurus

Dimensions (l × P × H) 37,8 × 36 × 41,5 cm

(7.211.810)



### Plancha teppanyaki Nouvel 90"

Dimensions (l × P × H) 100 × 26 × 11 cm

(7.211.831)

Également disponible:  
Plancha teppanyaki 50" (7.211.832)



### Poêle électrique Nouvel Sapore

Dimensions (l × P × H) 36 × 44 × 19 cm

(7.211.833)



### Barbecue électrique Nouvel Big Globe

Dimensions (l × P × H) 50,5 × 49,5 × 44 cm

(7.211.834)



### Campingaz Master Plancha LX

Dimensions (l × P × H) 65,4 × 49,6 × 15,5 cm

Poids 20,6 kg

Plaque de cuisson en acier inoxydable

Surface de cuisson (l × P) 60 × 40 cm

Nombre de steaks

Puissance 6 kW

Nombre de brûleurs

(6.950.003)



### Forge Adour Plancha «Base», 45 cm

Dimensions (l × P × H) 48 × 42,5 × 19,5 cm

Poids 13 kg

Plaque de cuisson en fonte émaillée

Surface de cuisson (l × P) 44,5 × 39,5 cm

Nombre de steaks

Puissance 2,7 kW

Nombre de brûleurs

(6.571.289)



### Barbecue électrique Nouvel Fly

Dimensions (l × P × H) 81,5 × 36 × 84 cm

(7.211.837)



### Appareil 3 en 1 Nouvel pour crêpes, grillades et marrons

Dimensions (l × P × H) 34 × 27 × 24,5 cm

(7.069.686)

Et pour aller avec:  
housse pour plancha Forge Adour Base/Origin  
(6.541.463/6.541.465)






FORGE ADOUR



### Plancha électrique Forge Adour «Domestic», 34 cm

Dimensions (l × P × H)	35 × 53,5 × 10 cm
Poids	18 kg
Plaque de cuisson	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	41 × 34 cm
Nombre de steaks	
Puissance	2,3 kW


(6.540.711)

Et pour aller avec:  
couvercle pour plancha Domestic en acier  
inoxydable (6.540.714)

FORGE ADOUR



### Plancha électrique Forge Adour «Cooking», 34 cm

Dimensions (l × P × H)	36,5 × 55,5 × 14,5 cm
Poids	18 kg
Plaque de cuisson	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	41 × 34 cm
Nombre de steaks	
Puissance	2,3 kW


(7.098.328)

Et pour aller avec:  
housse pour plancha Forge Adour Cooking  
(7.244.905)

FORGE ADOUR



### Plancha électrique Forge Adour «Modern»

Dimensions (l × P × H)	45 × 55 × 24 cm
Poids	28 kg
Plaque de cuisson	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	44,5 × 41 cm
Nombre de steaks	
Puissance	2,3 kW


(6.747.319)

Et pour aller avec:  
housse pour plancha Forge Adour Modern  
(6.696.958)

FORGE ADOUR



### Plancha Forge Adour «Origin», 45 cm

Dimensions (l × P × H)	45 × 54,5 × 24,5 cm
Poids	19 kg
Plaque de cuisson	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	42,8 × 41 cm
Nombre de steaks	
Puissance	4,5 kW

Nombre de brûleurs   
(6.747.282)

Et pour aller avec:  
housse pour plancha Forge Adour Base/Origin  
(6.541.463 / 6.541.465)



FORGE ADOUR



### Plancha Forge Adour «Base», 60 cm

Dimensions (l × P × H)	62,5 × 48 × 19,5 cm
Poids	21 kg
Plaque de cuisson	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	59,5 × 39,5 cm
Nombre de steaks	
Puissance	5 kW
Nombre de brûleurs	

(6.540.787)

Et pour aller avec:  
housse Forge Adour Base (6.541.463)

FORGE ADOUR



### Plancha Forge Adour «Origin», 60 cm

Dimensions (l × P × H)	60 × 54,5 × 24,5 cm
Poids	25 kg
Plaque de cuisson	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	57,8 × 41 cm
Nombre de steaks	
Puissance	5,8 kW
Nombre de brûleurs	

(6.877.815)

Et pour aller avec:  
housse Forge Adour Origin (6.541.465)

FORGE ADOUR



### Plancha Forge Adour «Origin», 75 cm

Dimensions (l × P × H)	76 × 54,5 × 24,5 cm
Poids	30 kg
Plaque de cuisson	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	72,8 × 41 cm
Nombre de steaks	
Puissance	7,5 kW
Nombre de brûleurs	

(6.541.359)

Et pour aller avec:  
housse Forge Adour Origin (6.541.465)

FORGE ADOUR



### Plancha Forge Adour «Modern», 60 cm

Dimensions (l × P × H)	66 × 55 × 24 cm
Poids	34 kg
Plaque de cuisson	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	60 × 41 cm
Nombre de steaks	
Puissance	5,3 kW
Nombre de brûleurs	

(7.097.973)

Et pour aller avec:  
housse Forge Adour Origin (6.541.465)



FORGE ADOUR



## Plancha Forge Adour «Modern», 75 cm

Dimensions (l × P × H)	80 × 55 × 24 cm
Poids	39 kg
Plaque de cuisson	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	75 × 41 cm
Nombre de steaks	
Puissance	6 kW
Nombre de brûleurs	

(7.098.330)

Et pour aller avec:  
housse Forge Adour Origin (6.541.465)



## Plancha Weber Premium Slate GP, 43 cm\*

Dimensions (l × P × H)	76 × 57,5 × 25 cm
Poids	17 kg
Plaque de cuisson	en fonte émaillée
Surface de cuisson (l × P)	43 × 41 cm
Nombre de steaks	
Puissance	3,7 kW
Nombre de brûleurs	

(7.230.091)

Et pour aller avec:  
housse Premium Griddle, 43 et 56 cm (7.231.708)



## Plancha Weber Premium Slate GP, 56 cm\*

Dimensions (l × P × H)	94 × 57,5 × 25,5 cm
Poids	25,5 kg
Plaque de cuisson	en fonte émaillée de porcelaine
Surface de cuisson (l × P)	56 × 41 cm
Nombre de steaks	
Puissance	4,7 kW
Nombre de brûleurs	

(7.230.092)

Et pour aller avec:  
housse Premium Griddle, 43 et 56 cm (7.231.708)

FORGE ADOUR



## Chariot Forge Adour Modern 60

Noir, en acier, 4 roulettes, 2 tablettes latérales rabattables, L × l × H: 75 × 55 × 98 cm (7.098.327)



Plus  
d'accessoires ici.

\* En vente dans certains magasins et en ligne uniquement.

Prix actuels sur [jumbo.ch/bbq](http://jumbo.ch/bbq)

BBQ DRAGON



**Four à pizza BBQ Dragon «Dada»**  
En acier zingué, L x l x H: 47 x 69 x 84 cm (7.241.743)

COZZE®



**Four à pizza Cozze 13"**  
L x l x H: 53 x 53 x 29 cm (7.082.665)

Également disponible: four à pizza 17"  
avec pierre tournante (7.241.257)

NOUVEL® SWITZERLAND



**Four à fondue et barbecue Nouvel «Gusto»**  
L x l x H: 37 x 37 x 66 cm (7.039.426)

NOUVEL® SWITZERLAND



**Cheminée de jardin Nouvel «Fiamma Virtuosa»**  
Aspect rouillé, Ø x H: 25 x 120 cm (7.030.862)

NOUVEL® SWITZERLAND



**Barbecue Nouvel «Pizza Passione Due»\***  
L x l x H: 70 x 70 x 76 cm (7.207.217)

NOUVEL® SWITZERLAND



**Four à pizza Nouvel «Fuego»\***  
En acier inoxydable, L x l x H: 78,6 x 79 x 180,9 cm (6.747.341)

NOUVEL® SWITZERLAND



**Brasero/barbecue Nouvel «Firebowl»\***  
60, 80 ou 100 cm de Ø (7.126.746 / 7.126.791 / 7.126.793)

NOUVEL® SWITZERLAND



**Foyer BBQ Nouvel «Quadro Ruggine»\***  
L x l x H: 75 x 75 x 74,5 cm (6.877.818)

FLAMINO



**Barbecue suspendu Flamino**  
L x l x H: 55 x 55 x 150 cm, brasero inclus (6.138.513)

NOUVEL® SWITZERLAND



**Barbecue suspendu Nouvel «Adventure», avec trépied**  
Noir, L x l x H: 117 x 117 x 165 cm (6.877.841)

NOUVEL® SWITZERLAND



**Foyer BBQ Nouvel «Seven»\***  
L x l x H: 92 x 118 x 70 cm (6.877.817)

NOUVEL® SWITZERLAND



**Foyer BBQ Nouvel «Iris»\***  
80 cm de Ø (6.877.839)

\* Disponible sur commande uniquement.





**Barbecue Nouvel BBQ «Duro Pro»\***  
L x l x H: 110 x 75 x 90 cm  
(6.860.847)



**Brasero/barbecue Nouvel «Superiore»**  
Noir, L x l x H: 75 x 75 x 31,5 cm (7.030.869)



**Brasero Nouvel**  
Noir, Ø x H: 70 x 34 cm (5.787.519)



**Brasero en acier**  
60, 70, 80 ou 100 cm de Ø  
(6.885.139/6.885.138/6.885.137/6.885.136)



**Brasero Nouvel «Elegante»**  
Noir, 40, 55, 75, 85 ou 100 cm de Ø  
(7.030.867/6.918.228/6.918.229/6.918.230/6.918.231)



**Brasero Nouvel «Helvetica»**  
Noir, 60 cm de Ø (6.860.848)

\* Disponible sur commande uniquement.

**FEU du JARDIN**



**Brasero/barbecue Feu du Jardin Tria**  
L x l x H: 98 x 98 x 53 cm (7.106.414)

**FEU du JARDIN**



**Brasero/barbecue Feu du Jardin Fyro 80**  
L x l x H: 80 x 80 x 120 cm (6.543.050)

**FEU du JARDIN**



**Brasero/barbecue Feu du Jardin Lune**  
Avec grille de 50 cm de diamètre et bras orientable,  
L x l x H: 100 x 100 x 120 cm (7.106.416)

**FEU du JARDIN**



**Brasero/barbecue Feu du Jardin Moderne**  
L x l x H: 58 x 58 x 40 cm  
(6.693.034)



# My Cheminée Suivez vos envies.

Particulièrement décoratifs, les barbecues fixes sont parfaits pour aménager au jardin un coin convivial pour les amateurs de bons petits plats. Leur fonction «grillades» très pratique a, en effet, toujours beaucoup de succès! Mais ce n'est pas tout: désormais, avec «My Cheminée», vous pouvez personnaliser votre barbecue en seulement trois étapes: choisissez la couleur, la hotte et l'équipement intérieur. Puis laissez libre cours à vos envies culinaires avec les bons accessoires

pour faire cuire de nombreuses préparations sur une grille de barbecue classique ou à l'aide du bras pivotant. Il existe même un moteur. Alors, que diriez-vous d'un rôti ou d'un poulet entier croustillant, d'un risotto raffiné, d'un plat thaïlandais au wok, d'une fondue ou d'un vin chaud tout juste sorti du chaudron?

## 1 Couleur

Sobre et classique en gris ou moderne en ocre, mais toujours avec un mélange de graviers et de ciment de haute qualité.

## 2 Hotte

Style classique avec le modèle Torre ou style architectural moderne avec le modèle Avantgarde: faites votre choix en fonction de votre maison et de votre jardin.

## 3 Équipements intérieurs

Choisissez l'équipement du compartiment de cuisson de votre barbecue. Avec le modèle Basic, vous devez retirer la cendre avec une pelle. Les modèles Plus disposent d'une grille qui assure une meilleure combustion et réduit la quantité de cendres et avec le modèle Comfort, la cendre est collectée dans un élégant récipient en acier inoxydable.



**Barbecue fixe  
Nouvel «Tubo»**  
L x l x H: 41 x 70 x 223 cm  
(6.877.819)



**Barbecue fixe  
Nouvel «Prilep»**  
L x l x H: 90 x 80 x 165 cm  
(6.918.428)



**Barbecue fixe  
Nouvel «Delta»**  
L x l x H: 108 x 125 x 175 cm  
(6.918.412)



**Barbecue fixe  
Nouvel «Montreux»**  
L x l x H: 80 x 90 x 182 cm  
(3.524.540)



**Barbecue fixe  
Nouvel «Bianco»**  
Granit, L x l x H:  
80 x 110 x 182 cm (3.679.258)



**Barbecue fixe  
Nouvel «Pipe Rost»**  
L x l x H: 66 x 66 x 180 cm  
(7.251.993)

Articles disponibles sur commande uniquement.



**Banc pour l'extérieur Nouvel «Timber»**  
Aspect rouillé, assise en bois, essence(s): aulne, provenance du bois: Europe, L x l x H: 98 x 38 x 46 cm (7.241.780)  
Également disponible: L x l x H: 38 x 38 x 46 cm (7.241.781)



**Tabouret Nouvel**  
L x l x H: 40 x 46 x 42 cm, avec coussin (7.208.261)



**Porte-bûches Nouvel «Twin Tower»\***  
L x l x H: 42 x 35 x 120 cm (6.294.817)



**Porte-bûches Nouvel «Billie»**  
Noir, L x l x H: 44,5 x 30 x 120 cm ou L x l x H: 44,5 x 30 x 170 cm (7.241.778/7.241.779)



**Porte-bûches Nouvel «Honeycomb»\***  
Noir, en acier, L x l x H: 35,4 x 60 x 52,4 cm (6.208.262)



**Porte-bûches Nouvel «Avantgarde»**  
Noir, en acier, L x l x H: 45 x 30 x 80 cm (6.294.814)



**1 | Porte-bûches Nouvel «Nova»\*** ● ●  
En acier, L x l x H: 60 x 35 x 80 cm, L x l x H: 72 x 35 x 120 cm, L x l x H: 72 x 35 x 150 cm ou L x l x H: 120 x 35 x 150 cm (6.877.837/6.877.836/6.057.351/7.241.776)  
**2 | Fenêtre pour porte-bûches Nouvel «Nova»\*** ● ●  
L x l x H: 50 x 25 x 35,5 cm (7.208.263/7.208.264)

\* Disponible sur commande uniquement.

Prix actuels sur [jumbo.ch/bbq](http://jumbo.ch/bbq)





**Bouteille de propane Flaga**

5 kg, en acier, Ø × H: 23 × 49 cm (7.091.291)

Également disponible:

10,5 kg, Ø × H: 30,5 × 60 cm (7.091.292)

**Flaga**

- + Seul fournisseur de propane avec service complet
- + Niveau de remplissage des bouteilles composites toujours visible
- + Faible poids
- + Pas de risque d'explosion en cas d'incendie
- + Distributeurs automatiques de bouteilles Flaga 24 h/24 sur certains sites



**Bouteille de propane Flaga Composite**

5 kg, en acier, Ø × H: 30,5 × 38 cm (7.091.272)

Également disponible:

7,5 kg, Ø × H: 30,5 × 46,5 cm (7.091.285)



**Bouteille de propane Vitogaz**

5 kg, en acier S2, Ø × H: 23 × 50 cm, taxe sur le CO<sub>2</sub> comprise (3.242.599)

Également disponible:

10,5 kg, Ø × H: 30,8 × 56,5 cm, taxe sur le CO<sub>2</sub> comprise (3.242.607)

**Vitogaz**

- + Premier fournisseur de gaz liquéfié en Suisse
- + Durée de combustion: 33 heures
- + La qualité suisse à bon prix
- + Calculateur en ligne du niveau de remplissage de la bouteille sur [vitogaz.ch](http://vitogaz.ch)
- + Tuto YouTube pour la mise en service



**Bouteille Vitogaz Vitolight**

7,5 kg, en plastique, Ø × H: 30,6 × 46,1 cm, taxe sur le CO<sub>2</sub> comprise (3.993.842)

Également disponible:

10 kg, Ø × H: 30,5 × 57 cm, taxe sur le CO<sub>2</sub> comprise (7.217.083)





# Découvrez le plus grand choix de barbecues et d'accessoires de barbecue dans notre magasin en ligne. [jumbo.ch/bbq](https://www.jumbo.ch/bbq)



Barbecues à gaz, au charbon de bois ou électriques, braseros, planchas, pierres à pizza, thermomètres, pincés à barbecue, housses pour barbecue, conseils de professionnels et bien plus encore.



## Révision des barbecues



### Pour un barbecue en parfait état.

Qu'il s'agisse d'un barbecue au charbon de bois, électrique ou à gaz: pour des grillades parfaites et une longévité optimale, il convient de faire réviser et nettoyer régulièrement votre barbecue par des professionnels.

### Voici ce qui attend votre barbecue:

- + Nettoyage complet
- + Contrôle du fonctionnement
- + Contrôle de la sécurité électrique (selon la norme SNR462638)
- + Contrôle de la sécurité liée au gaz
- + Contrôle et réglage des flammes
- + Contrôle du détendeur

Informations données sans garantie et sous réserve de changement de modèle, de coloris ou de prix. Articles vendus sans décoration. Offres valables dans la limite des stocks disponibles. Prix en francs suisses, TVA et taxe de recyclage anticipée (TRA) comprises. Rabais non cumulables. Sauf indication contraire, JUMBO offre 2 ans de garantie à partir de la date d'achat. La garantie porte exclusivement sur le remplacement sans frais de pièces défectueuses en raison d'un vice de conception, de fabrication ou de matériau. Coop Société Coopérative, Bâle. Sem. 10/24

JUMBO – plus de 120 magasins en Suisse

Service info: 0848 24 22 24 (8 c./min)

[jumbo.ch](https://www.jumbo.ch) [jumbo.ch/fr/newsletter](mailto:jumbo.ch/fr/newsletter)

[instagram.com/jumbo.suisse](https://www.instagram.com/jumbo.suisse)

[facebook.com/jumbo.suisse.fr](https://www.facebook.com/jumbo.suisse.fr)

