



LES INSTRUMENTS DU GOÛT

Grill to Table

Collection Plats Barbecues
Céramique

Ceramic Barbecue Collection
Grill-Kollektion aus Keramik
Collectie Keramische
Barbecue-Schalen

FR

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits de la gamme Grill To Table Peugeot !

Plongez dans l'univers du barbecue! Le barbecue n'est plus seulement un mode de cuisson : **c'est un art de vivre.** Il incarne partage, convivialité et plaisir, réunissant famille et amis autour de grillades savoureuses.

Simple à pratiquer, il permet d'improviser des plats variés : viandes, poissons, légumes, desserts,... et de profiter pleinement du plein air, en toute saison. Une **expérience culinaire** moderne, authentique et joyeuse.





Notre gamme de produits, fabriquée avec soin en France dans notre manufacture bretonne, permet une répartition uniforme de la chaleur, idéale pour cuire tous types d'aliments et **préserver la saveur** et la texture de vos mets délicats.

Avec sa couleur noire intense et brillante, nos produits sont non seulement des outils performants, mais se transforment aussi en plats de service et conservent vos aliments chauds grâce à l'inertie thermique de la céramique.

Laissez-vous inspirer avec une cuisine sans limite, en lien avec les tendances modernes : **saine, variée et authentique.**



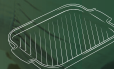
Plancha Rectangulaire



Plancha Demi-Lune



Plaque Pizza



Grill Viande



Grill Poisson





Avant la première utilisation

- Enlever toutes les étiquettes.
- Laver à l'eau chaude savonneuse avec une éponge. Rincer et laisser sécher.
- Votre produit est prêt à l'emploi !

Conseils d'utilisation

Généralités



- Les produits de la gamme Grill To Table peuvent être utilisés sur différents types de barbecue : charbon, gaz, électrique, pellets. Ils sont également compatibles pour une utilisation dans un four.
- Ne pas utiliser vos produits de la gamme Grill To Table sur une table de cuisson électrique, vitrocéramique, à gaz ou à induction.
- Les produits de la gamme Grill To Table ne doivent pas être en contact direct avec une flamme ou avec une résistance (barbecue électrique).
- Les produits de la gamme Grill To Table résiste à de fortes températures jusqu'à 400°C.
- Lors de l'utilisation de la plaque à pizza : avant chaque utilisation, huilez la plaque et répartissez l'huile uniformément à l'aide d'un papier absorbant. Évitez d'ajouter de la farine, car elle pourrait brûler pendant la cuisson.





BARBECUE À CHARBON

1. Allumez le charbon de bois et attendez qu'il soit recouvert d'une fine pellicule de cendres grises.
2. Placez votre produit Grill To Table sur la grille de cuisson avec une hauteur conseillée de minimum 10 cm entre les braises et la grille qui supporte votre produit.
3. Après un préchauffage de 10 à 15 minutes, déposez vos aliments délicatement et laissez les cuire. La durée de cuisson varie en fonction des ingrédients.



BARBECUE À GAZ

1. Placez votre produit Grill To Table sur la grille de cuisson en réglant tous les brûleurs sur la puissance minimum et montez en température progressivement avec le couvercle fermé.
2. Après un préchauffage de 10 à 15 minutes, déposez vos aliments délicatement et laissez-les cuire.
3. Réglez la puissance des brûleurs pour obtenir la cuisson optimale selon vos aliments.



BARBECUE ÉLECTRIQUE

1. Placez votre produit Grill To Table sur la grille de cuisson en réglant la puissance au minimum et montez en température progressivement.
2. Après un préchauffage de 10 à 15 minutes, déposez vos aliments délicatement et laissez-les cuire.
3. Réglez la puissance de la résistance pour obtenir la cuisson optimale selon vos aliments.



FOUR

1. Placez votre produit Grill To Table sur la grille de votre four dès l'allumage de votre four avec votre température choisie.
2. Une fois que votre four a atteint la température souhaitée, déposez vos aliments délicatement et laissez-les cuire.





Nettoyage et entretien

- Laissez votre produit en céramique refroidir complètement avant de le nettoyer à l'eau chaude savonneuse.
- N'utilisez pas d'instruments métalliques sur votre produit en céramique. Utilisez un grattoir ou une spatule en plastique ou bois pour éliminer les particules tenaces.
- S'il reste des résidus incrustés, ne pas frotter fortement mais effectuer un nettoyage en profondeur en laissant tremper votre produit dans de l'eau chaude savonneuse, puis effectuez un lavage complet.
- Les produits de la gamme Grill To Table passent au lave-vaisselle.
- Après plusieurs utilisations, votre produit en céramique peut noircir et des tâches peuvent apparaître. Ce phénomène est normal, il s'agit du vieillissement naturel de votre produit. Cela n'a aucune incidence sur les performances votre produit et ne modifie pas le goût des aliments préparés dessus.
- Il est recommandé de huiler votre produit toutes les 4 à 5 utilisations pour les préserver.



Consignes de sécurité

- Les plats de la gamme Grill To Table restent chaud après la cuisson. Ne jamais manipulez votre produitsans maniques ou gants thermoresistants afin d'éviter tout risque de brûlure lors de la manipulation.
- Si vous retirez votre produit d'un barbecue chaud, de l'huile ou de la graisse risque de s'écouler de votre produit sur les parties chaudes de votre barbecue ce qui pourrait provoquer une flambée, entraînant de graves brûlures.
- Ne versez jamais un liquide froid sur votre produit en pleine cuisson ou encore chaud car il risquerait de se briser.
- Ne jamais poser votre produit chaud directement sur des surfaces non protégées, toujours utiliser un dessous-de-plat.
- Soulevez toujours votre produit lorsque vous le déplacez, ne le faites pas glisser, la surface risque d'être endommagée.
- Si le revêtement de votre produit est endommagé ou fissuré, ne pas utiliser le produit.
- Veuillez respecter les consignes de sécurité de votre barbecue.

Garantie

- Le produit est garanti 10 ans.
- Cette garantie s'entend hors usure normale, hors choc ou chute, et pour une utilisation culinaire conforme à cette notice.
- La garantie n'est accordée que si elle est accompagnée d'une preuve d'achat (carte de garantie dûment remplie, ticket de caisse ou enregistrement sur notre site peugeot-saveurs.com).

GARANTIE
10 ans
year
WARRANTY

BAR (LOUP) GRILLÉ AU BARBECUE

Ingrédients

- 1 bar de 1,3 kg ou 2 bars de 800 g chacun, vidés, non écaillés, nageoires coupées
- 1 échalote
- ½ botte de persil plat
- 4 cuillères d'huile d'olive pour la marinade
- 1 cuillère à café huile d'olive pour le bar
- 1 citron vert (jus et zeste)
- 1 fenouil avec fanes
- Poivre Sikara blanc (sélection Peugeot)
- Sel Fresh (sélection Peugeot)
- 1 pincée de piment d'Espelette

Temps de préparation

30 minutes

Temps de repos

30 minutes

Temps de cuisson

15 minutes

Portions

6 personnes



Grill Poisson

Préparation

- Préparez la sauce en mixant l'échalote pelée, le persil lavé et séché, les queues coupées, l'huile d'olive, le piment d'Espelette, le jus et le zeste du citron vert.
- Faites des incisions dans la peau du poisson. Lavez et émincez le fenouil. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive avec un tour de moulin de sel et un tour de moulin de poivre. Garnissez l'intérieur du poisson et refermez à l'aide de piquets en bois. Laissez reposer le poisson au réfrigérateur durant au moins 30 minutes.
- Préchauffez le grill poisson en le déposant sur la grille du barbecue. Après 5 minutes, déposez le bar sur le grill et faites cuire pendant 7 à 8 minutes sur chaque face. Vérifiez la cuisson en tirant sur l'arête dorsale, près de la tête. Elle doit venir sans résister. Sortez du barbecue, retirez la peau et levez les filets puis servez.



GAMBAS GRILLÉES

Temps de préparation
15 minutes

Temps de repos
2 heures

Temps de cuisson
10 minutes

Portions
4 personnes



Plancha Rectangulaire
ou Demi-Lune

Ingrédients

- 20 gambas (calibre 8/12)
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 citron jaune
- 3 branches de thym
- Poivre Voastiperifery (sélection Peugeot)
- Sel fumé (sélection Peugeot)
- 3 gousses d'ail
- 1 poivron rouge/vert (optionnel)
- 5 cl verre de whisky (optionnel)

Préparation

- Préparez la marinade dans un saladier : mettez l'huile d'olive, le jus du demi citron, les gousses d'ail dégermées et émincées en lamelles, puis ajoutez les branches de thym et mélangez.
- Rincez les gambas et décortiquez-les en laissant la queue puis mélangez-les à la marinade. Recouvrez d'un film fraîcheur et réservez au réfrigérateur entre 2 et 4 heures.
- Quelques minutes avant de préchauffer la plancha rectangulaire ou demi-lune, nettoyez et émincez le poivron puis ajoutez-le dans la marinade et mélangez.
- Préchauffez entre 5 et 10 minutes votre plancha rectangulaire ou demi-lune en la déposant sur la grille du barbecue. Après 5 minutes versez-y le contenu du plat. Faites cuire 5 minutes puis retournez les gambas, arrosez avec le restant de la marinade. Faites cuire 5 minutes et retirez les gambas ou ajoutez le whisky pour flamber. Salez et poivrez à votre convenance.

PIZZA TYPE REINE

Ingrédients

- 1 pâte à pizza
- 5 cuillères à soupe de sauce tomate
- 2 tomates
- 1 oignon
- Huile d'olive
- 200 g de jambon
- 100 g de champignons de Paris
- 1 mozzarella
- Origan, herbes de Provence, thym, persil (au choix)
- Quelques olives noires ou vertes
- Poivre Kampot noir (sélection Peugeot)
- Sel mélange Sun (sélection Peugeot)

Préparation

- Étalez la pâte et la recouvrir d'huile d'olive.
- Coupez les tomates en rondelles, la mozzarella en cubes et le jambon en petits carrés ou en lanières. Épluchez l'oignon puis hachez le finement et coupez les champignons en lamelles. Réservez.
- Recouvrez la pâte de sauce tomate, des tomates et de la mozzarella.
- Disposez le jambon, les champignons et les oignons. Assaisonnez d'huile d'olive, d'herbes de Provence, de thym, de persil, d'origan au choix.
- Préchauffez 10 minutes votre plaque à pizza en la déposant sur la grille du barbecue, huilez-la et répartissez l'huile sur toute la surface avec du papier absorbant. N'ajoutez pas de farine sur votre plaque à pizza, celle-ci risquerait de brûler.
- Déposez votre pizza sur la plaque et clochez ou fermez le couvercle de votre barbecue.
- Après quelques minutes, retirez la plaque et la pizza.

Temps de préparation

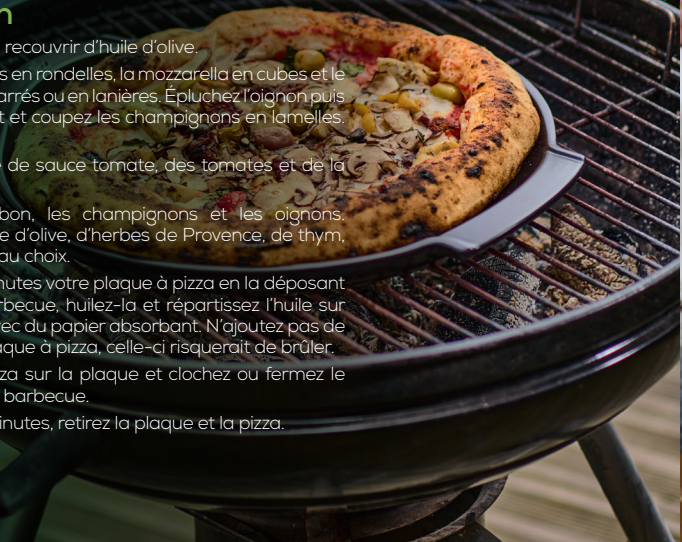
15 minutes

Temps de cuisson

10 minutes



Plaque à Pizza



PÔLÉE DE LEGUMES

Ingrédients

- 2 courgettes
- 2 oignons
- 2 poivrons rouges
- 1 aubergine
- 2 tomates + quelques tomates cerise
- 6 carottes
- Herbes de Provence
- 10 cl d'huile d'olive
- Poivre Kampot noir (sélection Peugeot)
- Sel mélange Sun (sélection Peugeot)
- Piment d'Espelette

Temps de préparation
25 minutes

Temps de cuisson
20 minutes

Portions
6 personnes



Plancha Rectangulaire
ou Demi-Lune

Préparation

- Pelez les oignons puis découpez-les en quartiers. Lavez ensuite tous les légumes et séchez-les soigneusement dans un torchon propre.
- Ensuite, pelez les carottes et coupez-les en deux dans la longueur. Enlevez le pédoncule et les pépins du poivron puis taillez-le en lanières épaisses. Tranchez la courgette et l'aubergine en rondelles. Finissez par émincer les tomates en grosses rondelles et ajoutez les tomates cerise entières.
- Versez tous les légumes dans un saladier ou dans un plat. Ajoutez les herbes de Provence, l'huile d'olive, puis un tour de moulin à sel et un tour de moulin à poivre. Mélangez bien de manière à bien répartir les aromates sur les légumes.
- Préchauffez entre 5 et 10 minutes votre plancha rectangulaire ou demi-lune en la déposant sur la grille du barbecue. Répartissez les légumes sur toute la surface. Faites-les cuire en les retournant régulièrement à l'aide d'une spatule. Comptez une vingtaine de minutes pour que tous les légumes soient suffisamment grillés et confits, à ajuster selon votre goût.

ONGLET DE BŒUF SAUCE AUX POIVRES

Ingrédients

- 1,5 kg d'onglet de bœuf
- 2 belles échalotes
- 40 g de beurre
- 100 ml de vin blanc
- 150 ml de bouillon de bœuf
- 1 cuillère à café de maïzena (diluée dans la même quantité d'eau)
- 100 ml de crème fleurette
- 15 g de mélange poivre viande rouge en grain (sélection Peugeot)
- Sel fumé (sélection Peugeot)

Temps de préparation

30 minutes

Temps de cuisson

10 minutes

Portions

6 personnes



Grill Viande

Préparation

- Pelez et émincez les échalotes. Faites fondre 40 grammes de beurre dans une casserole, et quand il commence à crépiter, ajoutez les échalotes avec un tour de moulin à sel puis dorez-les au maximum.
- Déglacez avec le vin blanc, puis mouillez avec le bouillon de bœuf, laissez mijoter à feu moyen puis à la première ébullition, ajoutez la maïzena diluée.
- Faites réduire environ de moitié à feu vif puis ajoutez la crème et le poivre. Mélangez et laissez mijoter jusqu'à obtenir une sauce nappante puis maintenez au chaud pendant la cuisson de la viande.
- Préchauffez entre 5 et 10 minutes le grill viande en le déposant sur la grille du barbecue. Déposez l'onglet de bœuf et le saisissez de chaque côté (faites durer la cuisson en fonction des goûts de chacun).
- Retirez l'onglet, coupez puis nappez-le de la sauce aux poivres.

POULET MARINÉ

Temps de préparation
20 minutes

Temps de repos
3 heures

Temps de cuisson
5 à 10 minutes

Portions
4 personnes



Plancha Rectangulaire
ou Demi-Lune

Ingrédients

- Filets de poulet
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 2 oignons
- 20 cl d'huile d'olive
- Poivre mélange fraîcheur (sélection Peugeot)
- Sel rose des Andes (sélection Peugeot)
- ½ citron jaune
- 4 cuillères à soupe de paprika doux

Préparation

- Coupez les filets de poulet en fines lamelles, puis émincez les oignons et découpez les poivrons en julienne. Dans un plat, mélangez le poulet, les poivrons et les oignons. Ensuite ajoutez le paprika puis un tour de moulin à sel et un tour de moulin à poivre.
- Mélangez en incorporant l'huile d'olive ainsi que le jus de citron.
- Recouvrez d'un film fraîcheur et laissez mariner entre 3 et 4 h au réfrigérateur.
- Préchauffez entre 5 et 10 minutes votre plancha rectangulaire ou demi-lune en la déposant sur la grille du barbecue.
- Laissez cuire 5 à 10 minutes selon votre goût en remuant régulièrement puis dégustez.

EN

Thank you
for choosing
one of our
products from
the Peugeot's

Grill To Table collection!

Dive into the world of the barbecue. It's no longer just a way of cooking, **but a real way of life**. It's the embodiment of sharing, conviviality and pleasure, bringing family and friends together around tasty grills.

Simple to use, it allows you to create a wide variety of dishes: meat, fish, vegetables and even desserts... and make the most of the great outdoors, whatever the season. A modern, authentic and festive **culinary experience.**





Our range of products is carefully manufactured in our factory in Brittany, France. They provide an even distribution of heat, ideal for cooking all types of food and **preserving the flavour** and texture of your ingredients.

With their intense, glossy black colour, our products are not only high-performance instruments, but can also be transformed into serving dishes to keep your dishes hot thanks to the thermal inertia of the ceramic.

Let yourself be inspired by a cuisine without limits, in line with modern trends: **healthy, varied and authentic.**



Rectangular Plancha

Half-Moon Plancha

Pizza Plate

Meat Grill

Fish Grill



Before first use

- Remove all labels.
- Wash in hot soapy water with a sponge. Rinse and leave to dry.
- Your product is ready to use !

Instructions for use

General information



- The products in the Grill To Table collection can be used on different types of barbecue: charcoal, gas, electric and wood chip. They are also compatible for use in an oven.
- Do not use products from the Grill To Table range on an electric, glass-ceramic, gas or induction hob.
- Products from the Grill To Table range must not be in direct contact with a flame or an electric heater (electric barbecue).
- The products in the Grill To Table collection can withstand high temperatures of up to 400°C / 752°F.





CHARCOAL BARBECUE

1. Light the charcoal and wait until it is covered with a fine film of grey ash.
2. Place the Grill To Table product on the cooking grid with a recommended minimum height of 10 cm between the embers and the grid.
3. After preheating for 10 to 15 minutes, carefully place the food on the grill and leave to cook. Cooking times vary according to the ingredients.



GAS BARBECUE

1. Place the Grill To Table product on the cooking grid with all the burners set to minimum power and heat up gradually, with the lid closed.
2. After preheating for 10 to 15 minutes, carefully place the food on the grill and leave to cook.
3. Adjust the power of the burners to obtain the optimum cooking according to the type of ingredient.



ELECTRIC BARBECUE

1. Place your Grill To Table product on the cooking grid with the power set to minimum and gradually increase the temperature.
2. After preheating for 10 to 15 minutes, carefully place your food on the grill and leave to cook.
3. Adjust the power of the heating element to obtain optimum cooking depending on the type of ingredient.



OVEN

1. Place the Grill To Table product on the oven rack as soon as it is switched on. Set to the desired temperature.
2. Once the oven has reached the desired temperature, carefully place the food in the oven and leave to cook.





Cleaning and maintenance

- Allow the ceramic product to cool completely before cleaning with hot soapy water.
- Do not use metal tools for cleaning. Use a plastic or wooden scraper or spatula to remove stubborn particles.
- If encrusted residues remain, do not rub strongly but clean thoroughly by soaking the product in hot soapy water, then wash thoroughly.
- Products in the Grill To Table collection are dishwasher safe.
- After several uses, your ceramic product may turn black and stains may appear. This is normal; it is the natural ageing of your product. This has no effect on its performance and does not affect the taste of the food prepared on it.
- We recommend that you oil your product every 4 to 5 uses to preserve it.
- Special pizza stone. When using the pizza tray: before each use, oil the tray and spread the oil evenly using absorbent paper. Avoid adding flour, as it could burn during cooking.



Safety instructions

- The dishes in the Grill To Table collection remain hot after cooking. Never handle these products without potholders or heat-resistant gloves to avoid any risk of burns when using them.
- Take particular care when removing your product from a hot barbecue if it contains grease or oil. Avoid any contact between these fats and the heat source to prevent the risk of flare-ups that could cause serious burns.
- Never pour a cold liquid onto your product while it is cooking or still hot, as this could cause it to break.
- Never place your hot product directly on unprotected surfaces. Always use a trivet.
- Always lift your product when moving it, do not let it slide as this could damage the surface.
- If the surface of your product is damaged or cracked, do not use it again.
- Please follow the safety instructions for your barbecue.

Guarantee

- The product is guaranteed for 10 years.
- This guarantee excludes normal wear and tear, impact or dropping, and for culinary use in outside of these instructions.
- The guarantee is only granted if accompanied by proof of purchase (duly completed guarantee card, sales receipt or registration on our peugeot-saveurs.com website).

GARANTIE
10 ans
year
WARRANTY

BARBECUED SEA BASS

Ingredients

- 1 sea bass weighing 1.3 kg or 2 sea bass weighing 800 g each, gutted, not scaled, fins cut off
- 1 shallot
- ½ bunch flat-leaf parsley
- 4 tablespoons olive oil for the marinade
- 1 teaspoon olive oil for the sea bass
- 1 lime (juice and zest)
- 1 fennel bulb with fronds
- White Sikara pepper (Peugeot selection)
- Fresh Salt Blend (Peugeot selection)
- 1 pinch Espelette pepper

Preparation

- Prepare the sauce by blending the peeled shallot, washed and dried parsley, olive oil, Espelette pepper, lime juice and zest.
- Make incisions in the skin of the fish. Wash and slice the fennel. Add 1 tablespoon of olive oil with a twist of salt and pepper from the mill. Fill the inside of the fish with the sauce and fennel, then close with wooden skewers. Leave the fish to rest in the refrigerator for at least 30 minutes.
- Preheat the fish grill for 5 to 10 minutes by placing it on the barbecue rack. Place the sea bass on the grill and cook for 7 to 8 minutes on each side. Check that it is cooked by pulling on the dorsal fin near the head. It should come away easily. Remove the fillet fish from the barbecue, remove the skin, fillet the fish and serve.

Preparation time

30 minutes

Resting time

30 minutes

Cooking time

15 minutes

Servings

6 people



Fish Grill

GRILLED PRAWN

Ingredients

- 20 king prawns (size 8/12)
- 4 tablespoons olive oil
- 1 yellow lemon
- 3 sprigs of thyme
- Voostiperifery pepper (Peugeot selection)
- Smoked salt (Peugeot selection)
- 3 cloves of garlic
- 1 red/green pepper (optional)
- 5 cl glass of whisky (optional)

Preparation

- Prepare the marinade in a salad bowl: add the olive oil, the juice of half a lemon, the garlic cloves (peeled and finely chopped), then add the sprigs of thyme and mix.
- Rinse the prawns and peel them, leaving the tails on, then mix them into the marinade. Cover with cling film and refrigerate for 2 to 4 hours.
- A few minutes before preheating the rectangular or half-moon plancha, clean and slice the pepper, then add it to the marinade and mix.
- Preheat your rectangular or half-moon plancha for 5 to 10 minutes by placing it on the barbecue grill. After 5 minutes, pour in the contents of the dish. Cook for 5 minutes, then turn the prawns over and drizzle with the remaining marinade. Cook for another 5 minutes, then remove the prawns or add the whisky to flambé. Season with salt and pepper to taste.

Preparation time
15 minutes

Resting time
2 hours

Cooking time
10 minutes

Servings
4 people



Rectangular Plancha
or Half-Moon Plancha

QUEEN-STYLE PIZZA

Ingredients

- 1 pizza dough
- 5 tablespoons tomato sauce
- 2 tomatoes
- 1 onion
- Olive oil
- 200 g ham
- 100 g button mushrooms
- 1 mozzarella
- Oregano, herbes de Provence, thyme, parsley (as desired)
- A few black or green olives
- Black Kampot pepper (Peugeot selection)
- Sun salt blend (Peugeot selection)

Preparation time

15 minutes

Cooking time

10 minutes



Pizza Plate

Preparation

- Roll out the dough and cover it with olive oil.
- Cut the tomatoes into slices, the mozzarella into cubes and the ham into small squares or strips. Peel the onion, chop it finely and slice the mushrooms. Set aside.
- Cover the dough with tomato sauce, tomatoes and mozzarella.
- Arrange the ham, mushrooms and onions on top. Season with olive oil, herbes de Provence, thyme, parsley and oregano, as desired.
- Preheat your pizza stone for 10 minutes by placing it on the barbecue grill, oil it and spread the oil over the entire surface with kitchen paper. Do not add flour to your pizza tray, as it may burn.
- Place your pizza on the tray and cover or close the lid of your barbecue.
- After a few minutes, remove the tray and pizza.

SAUTÉED VEGETABLES

Ingredients

- 2 courgettes
- 2 onions
- 2 red peppers
- 1 aubergine
- 2 tomatoes + a few cherry tomatoes
- 6 carrots
- Herbes de Provence
- 10 cl olive oil
- Black Kampot pepper (Peugeot selection)
- Sun salt mix (Peugeot selection)
- Espelette pepper

Preparation time

25 minutes

Cooking time

20 minutes

Servings

6 people



Rectangular Plancha
or Half-Moon Plancha

Preparation

- Peel the onions and cut them into quarters. Wash all the vegetables and dry them thoroughly with a clean tea towel.
- Next, peel the carrots and cut them in half lengthwise. Remove the stalk and seeds from the pepper, then cut it into thick strips. Slice the courgette and aubergine into rounds. Finally, slice the tomatoes into thick rounds and add the whole cherry tomatoes.
- Place all the vegetables in a salad bowl or dish. Add the herbes de Provence, olive oil, a twist of salt and a twist of pepper. Mix well to distribute the seasoning evenly over the vegetables.
- Preheat your rectangular or half-moon plancha for 5 to 10 minutes by placing it on the barbecue grill. Spread the vegetables over the entire surface. Cook them, turning them regularly with a spatula. Allow about 20 minutes for all the vegetables to be sufficiently grilled and caramelised, adjusting according to your taste.

BEEF TENDON WITH PEPPER SAUCE

Ingredients

- 1.5 kg of beef skirt steak
- 2 large shallots
- 40 g butter
- 100 ml white wine
- 150 ml beef stock
- 1 teaspoon cornflour (diluted in the same amount of water)
- 100 ml single cream
- 15 g red meat pepper mix (Peugeot selection)
- Smoked salt (Peugeot selection)

Preparation time

30 minutes

Cooking time

10 minutes

Servings

6 people



Meat Grill

Preparation

- Peel and finely chop the shallots. Melt 40 grams of butter in a saucepan, and when it begins to sizzle, add the shallots with a pinch of salt and brown them as much as possible.
- Deglaze with the white wine, then add the beef stock, simmer over medium heat and when it comes to the boil, add the diluted cornflour.
- Reduce by about half over high heat, then add the cream and pepper. Stir and simmer until you obtain a coating sauce, then keep warm while cooking the meat.
- Preheat the meat grill for 5 to 10 minutes by placing it on the barbecue rack. Place the beef skirt steak on the grill and sear on each side (cook for as long as desired, according to individual taste).
- Remove the skirt steak, slice and coat with the pepper sauce.

MARINATED CHICKEN

Preparation time
20 minutes

Resting time
3 hours

Cooking time
5 to 10 minutes

Servings
4 people



Rectangular Plancha
or Half-Moon Plancha

Ingredients

- 4 chicken fillets
- 1 green pepper
- 1 red pepper
- 2 onions
- 20 cl olive oil
- Fresh pepper blend (Peugeot selection)
- Andean pink salt (Peugeot selection)
- ½ lemon
- 4 tablespoons sweet paprika

Preparation

- Cut the chicken fillets into thin strips, then slice the onions and cut the peppers into julienne strips. In a dish, mix the chicken, peppers and onions. Then add the paprika, a twist of salt and a twist of pepper.
- Mix in the olive oil and lemon juice.
- Cover with cling film and leave to marinate for 3 to 4 hours in the refrigerator.
- Preheat your rectangular or half-moon plancha for 5 to 10 minutes by placing it on the barbecue grill.
- Cook for 5 to 10 minutes according to your taste, stirring regularly, then enjoy.

D

Vielen Dank, dass
Sie sich für eines
unserer Produkte
aus der Kollektion

Grill To Table
von Peugeot
entschieden haben!

Tauchen Sie ein in die Welt des Grillens! Grillen ist nicht mehr nur eine Zubereitungsart, sondern **eine echte Lebenskunst**. Es steht für Gemeinschaft, Geselligkeit und Genuss und bringt Familie und Freunde bei leckeren Grillgerichten zusammen.

Es ist einfach zu handhaben und ermöglicht es Ihnen, die unterschiedlichsten Gerichte zuzubereiten, wie Fleisch, Fisch, Gemüse und sogar Desserts. Zu jeder Jahreszeit können Sie somit die freie Natur in vollen Zügen genießen. Ein modernes, authentisches und festliches **kulinarisches Erlebnis**.





Unsere Produktpalette wird mit Sorgfalt in unserer Manufaktur in der Bretagne in Frankreich hergestellt. Sie ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung, ideal zum Garen aller Arten von Lebensmitteln und zum **Erhalt des Geschmacks** und der Textur Ihrer delikaten Speisen.

Mit ihrer intensiven, glänzenden schwarzen Farbe sind unsere Produkte nicht nur leistungsstarke Kochutensilien, sondern dank der thermischen Trägheit der Keramik auch Serviergeschirr, das Ihre Speisen warm hält.

Lassen Sie sich von einer Küche ohne Grenzen inspirieren, die den modernen Trends entspricht: **einer gesunden, abwechslungsreichen und authentischen Küche.**



Rechteckige Plancha

Halbrunde Plancha

Pizzastein



Plancha für Fleisch



Plancha für Fisch



Vor dem ersten gebrauch

- Entfernen Sie alle Etiketten.
- Waschen Sie das Produkt mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm. Spülen Sie es ab und lassen Sie es trocknen.
- Ihr Produkt ist nun einsatzbereit!

Anwendungshinweise

Allgemeines



- Die Produkte der Kollektion Grill To Table können auf verschiedenen Grillarten verwendet werden: Holzkohle, Gas, Elektro, Pellets. Sie sind auch für die Verwendung im Backofen geeignet.
- Verwenden Sie Ihre Produkte der Kollektion Grill To Table nicht auf Elektro-, Glaskeramik-, Gas- oder Induktionskochfeldern.
- Die Produkte der Kollektion Grill To Table dürfen nicht in direkten Kontakt mit einer Flamme oder einem Heizelement (Elektrogrill) kommen.
- Die Produkte der Grill To Table-Kollektion sind hitzebeständig bis zu 400 °C.



ALLE GRILLS
HOLZKOHLE-GAS-ELEKTRISCHER





HOLZKOHLEGRILL

1. Die Holzkohle anzünden und warten, bis sie mit einer dünnen Schicht grauer Asche bedeckt ist.
2. Das Grill To Table-Produkt auf den Grillrost legen, wobei ein Mindestabstand von 10 cm zwischen der Glut und dem Rost empfohlen wird.
3. Sobald das Grill to Table-Produkt 10 bis 15 Minuten vorgeheizt ist, die Speisen vorsichtig darauflegen und garen. Die Garzeit variiert je nach Zutaten.



GASGRILL

1. Das Grill To Table-Produkt auf den Grillrost legen, alle Brenner auf die niedrigste Stufe stellen und bei geschlossenem Deckellangsam auf Temperatur bringen.
2. Sobald das Grill to Table-Produkt 10 bis 15 Minuten vorgeheizt ist, die Speisen vorsichtig darauflegen und garen.
3. Stellen Sie die Leistung der Brenner so ein, dass je nach Art der Zutaten ein optimales Garergebnis erzielt wird.



ELEKTRISCHER GRILL

1. Legen Sie Ihr Grill To Table-Produkt auf den Grillrost, stellen Sie die Leistung auf Minimum und erhöhen Sie die Temperatur schrittweise.
2. Sobald das Grill to Table-Produkt 10 bis 15 Minuten vorgeheizt ist, die Speisen vorsichtig darauflegen und garen.
3. Stellen Sie die Leistung des Heizelements so ein, dass Sie je nach Art der Zutaten ein optimales Garergebnis erzielen.



OFEN

1. Legen Sie das Grill To Table-Produkt auf den Ofenrost, sobald dieser eingeschaltet ist. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
2. Sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, legen Sie die Speisen vorsichtig hinein und lassen Sie sie garen.





Reinigung und pflege

- Lassen Sie das Keramikprodukt vollständig abkühlen, bevor Sie es mit warmem Seifenwasser reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Metallwerkzeuge. Verwenden Sie einen Schaber oder Spachtel aus Kunststoff oder Holz, um hartnäckige Partikel zu entfernen.
- Wenn Rückstände zurückbleiben, nicht kräftig schrubben, sondern das Produkt gründlich reinigen, indem Sie es in heißem Seifenwasser einweichen und anschließend gründlich abwaschen.
- Die Produkte der Kollektion Grill To Table sind spülmaschinenfest.
- Nach mehrmaligem Gebrauch kann Ihr Keramikprodukt schwarz werden und Flecken aufweisen. Dies ist normal und entspricht der natürlichen Alterung Ihres Produktes. Es hat keinen Einfluss auf die Leistungsfähigkeit und verändert nicht den Geschmack der darauf zubereiteten Speisen.
- Es wird empfohlen, Ihr Produkt alle 4 bis 5 Anwendungen zu ölen, um es zu pflegen.
- Spezial-Pizzastein. Bei Verwendung des Pizzasteins: Vor jedem Gebrauch den Pizzastein einölen und das Öl mit einem Küchenpapier gleichmäßig verteilen. Vermeiden Sie die Zugabe von Mehl, da dieses beim Backen verbrennen könnte.



Sicherheitshinweise

- Die Produkte der Kollektion Grill To Table bleiben nach dem Garen heiß. Verwenden Sie diese Produkte niemals ohne Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen bei der Verwendung zu vermeiden.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Ihr Produkt von einem heißen Grill nehmen, wenn es Fett oder Öl enthält. Vermeiden Sie jeglichen Kontakt zwischen diesen Fetten und der Wärmequelle, um eine Entzündung zu verhindern, die zu schweren Verbrennungen führen kann.
- Gießen Sie niemals kalte Flüssigkeiten auf Ihr Produkt, während es noch heiß ist, da es sonst zerbrechen könnte.
- Stellen Sie Ihr heißes Produkt niemals direkt auf ungeschützte Oberflächen. Verwenden Sie immer einen Untersetzer.
- Heben Sie Ihr Produkt beim Transportieren immer an, schieben Sie es nicht, da sonst die Oberfläche beschädigt werden könnte.
- Wenn die Beschichtung Ihres Produktes beschädigt oder rissig ist, verwenden Sie das Produkt nicht mehr.
- Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise Ihres Grills.

Garantie

- Das Produkt hat eine Garantie von 10 Jahren.
- Diese Garantie gilt nicht für normale Abnutzung, Stöße oder Stürze und setzt eine kulinarische Verwendung gemäß dieser Gebrauchsanweisung voraus.
- Die Garantie wird nur gewährt, wenn ein Kaufnachweis vorgelegt wird (ordnungsgemäß ausgefüllte Garantiekarte, Kaufbeleg oder Registrierung auf unserer Website peugeot-saveurs.com).

GARANTIE
10 ans
Jahre
GARANTIE

GEGRILLTER SEEBARSCH

Zutaten

- 1 Seebarsch von 1,3 kg oder 2 Seebarsche von je 800 g, ausgenommen, nicht geschuppt, Flossen abgeschnitten
- 1 Schalotte
- ½ Bund glatte Petersilie
- 4 EL Olivenöl für die Marinade
- 1 TL Olivenöl für den Seebarsch
- 1 Limette (Saft und Schale)
- 1 Fenchel mit Blättern
- Weißer Sikara-Pfeffer (Peugeot-Auswahl)
- Gewürzmischung „Frische Mix“ (Auswahl von Peugeot)
- 1 Prise Espelette-Pfeffer

Zubereitung

- Bereiten Sie die Sauce zu, indem Sie die geschälte Schalotte, die gewaschene und getrocknete Petersilie, das Olivenöl, den Espelette-Pfeffer mit dem Saft und der Schale der Limette mixen.
- Den Fenchel waschen und in dünne Scheiben schneiden. 1 Esslöffel Olivenöl, eine Prise Salz und eine Prise Pfeffer hinzufügen. Machen Sie Einschnitte in die Haut des Fisches. Den Fisch anschließend mit der Sauce und dem Fenchel füllen und mit Holzspießen verschließen. Anschließend den Fisch für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Die Fisch-Grillplatte 5 bis 10 Minuten vorheizen, indem Sie sie auf den Grillrost legen. Anschließend den Seebarsch auf die Platte legen und auf jeder Seite 7 bis 8 Minuten garen. Die Garstufe überprüfen, indem Sie an der Rückenflosse in der Nähe des Kopfes ziehen. Sie muss sich ohne Widerstand lösen lassen. Nehmen Sie die Fisch-Grillplatte vom Grill, entfernen Sie die Haut des Fisches, filetieren Sie und servieren Sie ihn.

Zubereitungszeit

30 Minuten

Ruhezeit

30 Minuten

Garzeit

15 Minuten

Portionen

6 Personen



Plancha für Fisch



GEGRILLTE GAMBAS

Zubereitungszeit

15 Minuten

Ruhezeit

2 Stunden

Garzeit

10 Minuten

Portionen

4 Personen



Rechteckige Plancha
oder Halbmondförmige Plancha

Zutaten

- 20 Garnelen (Größe 8/12)
- 4 EL Olivenöl
- 1 Zitrone
- 3 Zweige Thymian
- Voastiperifery-Pfeffer (Peugeot-Auswahl)
- Rauchsatz (Peugeot-Auswahl)
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote/grüne Paprika (optional)
- 5 cl Whisky (optional)

Zubereitung

- Die Marinade in einer Salatschüssel zubereiten: Olivenöl, den Saft einer halben Zitrone, sowie die in Scheiben geschnittene Knoblauchzehen hinzufügen. Dann die Thymianzweige hinzugeben und vermischen.
- Die Garnelen abspülen, schälen und dabei den Schwanz dran lassen. Anschließend mit der Marinade vermischen, mit Frischhaltefolie abdecken und 2 bis 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- Einige Minuten vor dem Vorheizen der rechteckigen oder halbmondförmigen Plancha die Paprika putzen, in Streifen schneiden, zur Marinade geben und vermischen.
- Die rechteckige oder halbmondförmige Plancha 5 bis 10 Minuten auf dem Grillrost vorheizen. Nach 5 Minuten den Inhalt der Schüssel darauf geben, 5 Minuten garen, dann die Garnelen wenden und mit der restlichen Marinade beträufeln. Weitere 5 Minuten garen und die Garnelen herausnehmen oder den Whisky zum Flammbieren hinzufügen. Nach Belieben salzen und pfeffern.

KÖNIGIN-STYLE PIZZA

Zutaten

- 1 Pizzateig
- 5 EL Tomatensauce
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- 200 g Schinken
- 100 g Champignons
- 1 Mozzarella
- Oregano, Kräuter der Provence, Thymian, Petersilie (nach Belieben)
- Einige schwarze oder grüne Oliven
- Schwarzer Kampot-Pfeffer (Peugeot-Auswahl)
- Salzmischung Sun (Peugeot-Auswahl)

Zubereitung

- Den Teig ausrollen und mit Olivenöl bestreichen.
- Die Tomaten in Scheiben schneiden, den Mozzarella in Würfel und den Schinken in kleine Quadrate oder Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, fein hacken und die Champignons in Scheiben schneiden. Alles beiseite stellen.
- Den Teig mit Tomatensauce, Tomaten und Mozzarella belegen.
- Schinken, Champignons und Zwiebeln darauf verteilen. Mit Olivenöl, Kräutern der Provence, Thymian, Petersilie und Oregano nach Belieben würzen.
- Den Pizzatein 10 Minuten lang auf dem Grillrost vorheizen, mit Öl bestreichen und das Öl mit Küchenpapier auf der gesamten Fläche verteilen. Geben Sie kein Mehl auf Ihren Pizzatein, da dieses verbrennen könnte!
- Legen Sie Ihre Pizza auf die Platte und schließen Sie den Deckel Ihres Grills.
- Nehmen Sie den Pizzatein mit Pizza nach circa 10 Minuten heraus.

Zubereitungszeit

15 Minuten

Kochzeit

10 Minuten



Pizzatein



GEMÜSEPFANNE

Zutaten

- 2 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 2 rote Paprikaschoten
- 1 Aubergine
- 2 Tomaten + einige Kirschtomaten
- 6 Karotten
- Kräuter der Provence
- 10 cl Olivenöl
- Schwarzer Kampot-Pfeffer (Peugeot-Auswahl)
- Salzmischung Sun (Peugeot-Auswahl)
- Espelette Pfeffer
- Zubereitung

Zubereitungszeit
25 Minuten

Kochzeit
20 Minuten

Portionen
6 Personen



Rechteckige Plancha
oder Halbbrunde Plancha

Zubereitung

- Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Anschließend das gesamte Gemüse waschen und mit einem sauberen Geschirrtuch sorgfältig trocknen.
- Die Karotten schälen und der Länge nach halbieren. Den Stielansatz und die Kerne der Paprika entfernen und diese in dicke Streifen schneiden. Die Zucchini und die Aubergine in Scheiben schneiden. Zum Schluss die Tomaten in dicke Scheiben schneiden und die Kirschtomaten ganz hinzufügen.
- Geben Sie das gesamte Gemüse in eine Salatschüssel oder eine Auflaufform. Fügen Sie die Kräuter der Provence, das Olivenöl und etwas frisch gemahlenes Salz und Pfeffer hinzu. Vermengen Sie alles gut, damit sich die Gewürze gleichmäßig auf dem Gemüse verteilen.
- Die rechteckige oder halbmondförmige Plancha 5 bis 10 Minuten auf dem Grillrost vorheizen. Das Gemüse auf der gesamten Fläche verteilen. Unter regelmäßigem Wenden mit einem Pfannenwender garen. Nach etwa 20 Minuten ist das Gemüse ausreichend gegrillt und kandiert. Je nach Geschmack kann die Garzeit angepasst werden.

RINDERFILET MIT PFEFFERSOSSE

Zutaten

- 1,5 kg Rinderfilet
- 2 große Schalotten
- 40 g Butter
- 100 ml Weißwein
- 150 ml Rinderbrühe
- 1 TL Maisstärke (in der gleichen Menge Wasser aufgelöst)
- 100 ml Sahne
- 15g Pfeffermischung für rotes Fleisch (Peugeot-Auswahl)
- Rauchsalt (Peugeot-Auswahl)

Zubereitungszeit

30 Minuten

Kochzeit

10 Minuten

Portionen

6 Personen



Plancha für Fleisch

Zubereitung

- Die Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden. 40 g Butter in einem Topf schmelzen lassen und sobald sie zu brutzeln beginnt, die Schalotten und etwas Salz aus der Mühle hinzugeben und goldbraun anbraten.
- Mit Weißwein ablöschen, dann mit Rinderbrühe aufgießen, bei mittlerer Hitze köcheln lassen und beim ersten Aufkochen die verdünnte Maisstärke hinzufügen.
- Bei starker Hitze um etwa die Hälfte einkochen lassen, dann Sahne und Pfeffer hinzufügen, Umrühren und köcheln lassen, bis eine cremige Sauce entsteht, dann während des Garens des Fleisches warm halten.
- Die Fleisch-Grillplatte 5 bis 10 Minuten vorheizen, indem Sie sie auf den Grillrost legen. Das Rinderfilet drauflegen und von jeder Seite anbraten (die Garzeit je nach Geschmack variieren).
- Das Filet herunternehmen, in Scheiben schneiden und mit der Pfeffersauce übergießen.

MARINIERTES HÜHNCHEN

Zubereitungszeit
20 Minuten

Ruhezeit
3 Stunden

Garzeit
5 bis 10 Minuten

Portionen
4 Personen



Rechteckige Plancha
oder Halbrunde Plancha

Zutaten

- 4 Hähnchenfilets
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Paprika
 - 2 Zwiebeln
- 20 cl Olivenöl
- Frische Pfeffermischung (Peugeot-Auswahl)
- Rosa Salz aus den Anden (Peugeot-Auswahl)
 - ½ Zitrone
- 4 EL süßer Paprika

Zubereitung

- Die Hähnchenfilets in dünne Streifen schneiden, die Zwiebeln hacken und die Paprika in Julienne-Streifen schneiden. Hähnchen, Paprika und Zwiebeln in einer Schüssel vermengen. Anschließend Paprikapulver, eine Prise Salz und eine Prise Pfeffer hinzufügen.
 - Olivenöl und Zitronensaft unterrühren.
- Mit Frischhaltefolie abdecken und 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
- Die rechteckige oder halbmondförmige Plancha 5 bis 10 Minuten auf dem Grillrost vorheizen.
- Je nach Geschmack 5 bis 10 Minuten unter regelmäßigem Rühren garen und anschließend genießen.

NL

Hartelijk dank dat u voor een van onze producten uit de Grill To Table- collectie van Peugeot hebt gekozen!

Duik in de wereld van de barbecue! Barbecueën is niet langer alleen een manier van koken, maar **een echte levensstijl.** Het staat voor gezelligheid, plezier en samen zijn, waarbij familie en vrienden samenkomen rond heerlijke grillgerechten.

Het is eenvoudig in gebruik en u kunt er de meest uiteenlopende gerechten mee bereiden: vlees, vis, groenten en zelfs desserts... en in elk seizoen ten volle genieten van het buitenleven. **Een moderne, authentieke en feestelijke** culinaire ervaring.





Ons assortiment wordt met zorg vervaardigd in Frankrijk, in onze fabriek in Bretagne. Onze producten zorgen voor een gelijkmatige warmteverdeling, ideaal om alle soorten voedsel te bereiden en **de smaak en textuur van uw delicate gerechten te behouden.**

Met hun intense, glanzende zwarte kleur zijn onze producten niet alleen hoogwaardig keukengerei, maar kunnen ze dankzij de thermische inertie van keramiek ook worden gebruikt als serveerschalen om uw gerechten warm te houden.

Laat u inspireren door een keuken zonder grenzen, in lijn met de moderne trends: **een gezonde, gevarieerde en authentieke keuken.**



Rechthoekige plancha

Halve Maan Plancha

Pizzaplaat

Vleesgrill

Visgrill



Voor het eerste gebruik

- Verwijder alle etiketten.
- Was het product met warm zeepwater en een spons. Spoel het af en laat het drogen.
- Uw product is klaar voor gebruik!

Gebruiksaanwijzing

Algemeen



- De producten uit de Grill To Table-collectie kunnen worden gebruikt op verschillende soorten barbecues: houtskool, gas, elektrisch, pellets. Ze zijn ook geschikt voor gebruik in de oven.
- Gebruik uw producten uit de Grill To Table-collectie niet op een elektrische, keramische, gas- of inductiekookplaat.
- De producten uit de Grill To Table-collectie mogen niet in direct contact komen met een vlam of een verwarmingselement (elektrische barbecue).
- De producten uit de Grill To Table-collectie zijn bestand tegen hoge temperaturen tot 400 °C.





HOUTSKOOLBARBECUE

1. Steek de houtskool aan en wacht tot deze bedekt is met een dun laagje grijze as.
2. Plaats het Grill To Table-product op het rooster met een aanbevolen hoogte van minimaal 10 cm tussen de kolen en het rooster.
3. Na 10 tot 15 minuten voorverwarmen legt u het voedsel voorzichtig op de grill en laat u het garen. De gaartijd varieert afhankelijk van de ingrediënten.



GASBARBECUE

1. Plaats het Grill To Table-product op het grillrooster, zet alle branders op het laagste vermogen en laat de temperatuur geleidelijk stijgen, met het deksel gesloten.
2. Na 10 tot 15 minuten voorverwarmen, leg het voedsel voorzichtig op de grill en laat het garen.
3. Stel het vermogen van de branders in voor een optimale garing, afhankelijk van het soort ingrediënt..



ELEKTRISCHE BARBECUE

1. Plaats uw Grill To Table-product op het rooster, zet het vermogen op de laagste stand en laat de temperatuur geleidelijk stijgen.
2. Na 10 tot 15 minuten voorverwarmen legt u uw voedsel voorzichtig op het rooster en laat u het garen.
3. Stel het vermogen van de weerstand in voor een optimale garing, afhankelijk van het soort ingrediënt.



OVEN

1. Plaats het Grill To Table-product op het rooster van de oven zodra deze is ingeschakeld. Stel de gewenste temperatuur in.
2. Zodra de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt, legt u het voedsel voorzichtig op het rooster en laat u het garen.





Reiniging en onderhoud

- Laat het keramische product volledig afkoelen voordat u het met warm zeepwater reinigt.
- Gebruik geen metalen voorwerpen om het product te reinigen. Gebruik een plastic of houten schraper of spatel om hardnekkige deeltjes te verwijderen.
- Als er nog aangekoekte resten achterblijven, wrijf dan niet hard, maar reinig het product grondig door het in warm zeepwater te laten weken en vervolgens grondig af te spoelen.
- De producten uit de Grill To Table-collectie zijn vaatwasmachinebestendig.
- Na meerdere keren gebruik kan uw keramische product zwart worden en kunnen er vlekken ontstaan. Dit is normaal, het is een natuurlijk verouderingsproces van uw product. Dit heeft geen invloed op de prestaties en verandert de smaak van het bereide voedsel niet.
- Het wordt aanbevolen om uw product om de 4 à 5 keer gebruik in te oliën om het te beschermen.
- Speciaal voor pizzaplaten. Bij gebruik van de pizzaplaat: voor elk gebruik de plaat met olie insmeren en de olie gelijkmatig verdelen met keukenpapier. Voeg geen bloem toe, want dat kan tijdens het bakken verbranden.



Veiligheidsvoorschriften

- De schalen uit de Grill To Table-collectie blijven na het koken warm. Gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen om brandwonden te voorkomen.
- Wees bijzonder voorzichtig wanneer u uw product van een hete barbecue haalt als het vet of olie bevat. Vermijd elk contact tussen deze vetten en de warmtebron om het risico op vlammen te voorkomen, wat ernstige brandwonden kan veroorzaken.
- Giet nooit een koude vloeistof op uw product terwijl het nog aan het koken is of nog warm is, omdat het dan kan breken.
- Plaats uw hete product nooit rechtstreeks op onbeschermde oppervlakken. Gebruik altijd een onderzetter.
- Til uw product altijd op wanneer u het verplaatst, schuif het niet, want dan kan het oppervlak beschadigd raken.
- Als de coating van uw product beschadigd of gebarsten is, mag u het product niet meer gebruiken.
- Neem de veiligheidsvoorschriften van uw barbecue in acht.

Garantie

- Het product heeft een garantie van 10 jaar.
- Deze garantie geldt niet voor normale slijtage, stoten of vallen, en geldt alleen bij gebruik voor culinaire doeleinden in overeenstemming met deze handleiding.
- De garantie wordt alleen verleend op vertoon van een aankoopbewijs (volledig ingevulde garantiekartaar, kassabon of registratie op onze website peugeot-saveurs.com).

GARANTIE
10 ans
jaar
GARANTIE

ZEEBAARS OP DE GRILL

Ingrediënten

- 1 zeebaars van 1,3 kg of 2 zeebaarzen van elk 800 g, schoongemaakt, niet geschubd, vinnen afgesneden
- 1 sjalot
- ½ bosje platte peterselie
- 4 eetlepels olijfolie voor de marinade
- 1 theelepel olijfolie voor de zeebaars
- 1 limoen (sap en schil)
- 1 venkel met loof
- Witte Sikara-peper (selectie Peugeot)
- Fresh zoutmix (selectie van Peugeot)
- 1 snufje Espelette-peper

Bereiding

- Maak de saus door de gepelde sjalot, de gewassen en gedroogde peterselie, de olijfolie, de Espelettepeper, het sap en de schil van de limoen te mixen.
- Maak inkepingen in de huid van de vis. Was en snijd de venkel fijn. Voeg 1 eetlepel olijfolie toe, een snufje zout en een snufje peper. Vul de vis met de saus en de venkel en sluit hem met houten prikkers. Laat de vis minstens 30 minuten in de koelkast rusten.
- Verwarm de visgrill 5 tot 10 minuten voor door hem op het rooster van de barbecue te plaatsen. Leg de zeebaars op de grill en bak hem 7 tot 8 minuten aan elke kant. Controleer of hij gaar is door aan de ruggengraat bij de kop te trekken. Deze moet zonder weerstand loskomen. Haal de visgrill uit de barbecue, verwijder de huid, fileer de vis en serveer.

Bereidingstijd

30 minuten

Rusttijd

30 minuten

Kooktijd

15 minuten

Porties

Voor 6 personen



Visgrill

GEGRILDE GAMBAS

Ingrediënten

- 20 gambas (maat 8/12)
- 4 eetlepels olijfolie
 - 1 citroen
- 3 takjes tijm
- Voastiperifery-peper (selectie Peugeot)
- Gerookt zout (selectie Peugeot)
 - 3 teentjes knoflook
- 1 rode/groene paprika (optioneel)
- 5 cl whisky (optioneel)

Bereidingstijd

15 minuten

Rusttijd

2 uur

Kooktijd

10 minuten

Porties

Voor 4 personen



Rechthoekige plancha
of Halve maan plancha

Bereiding

- Maak de marinade in een kom: doe de olijfolie, het sap van een halve citroen en de gepelde en in reepjes gesneden knoflookteentjes in de kom, voeg de takjes tijm toe en meng alles door elkaar.
- Spoel de gambas af en pel ze, maar laat de staart zitten, en meng ze met de marinade. Dek af met vershoudfolie en zet 2 tot 4 uur in de koelkast.
- Maak enkele minuten, voordat u de rechthoekige of halve maanvormige plancha voorverwarmt, de paprika schoon, snijd hem in reepjes, voeg hem toe aan de marinade en meng alles door elkaar.
- Verwarm uw rechthoekige of halve maanvormige plancha 5 tot 10 minuten voor door deze op het rooster van de barbecue te plaatsen. Giet na 5 minuten de inhoud van de schaal erop. Bak 5 minuten, draai de gambas om en besprenkel ze met de rest van de marinade. Bak nog 5 minuten en haal de gambas eruit of voeg de whisky toe om te flamberen. Voeg naar smaak zout en peper toe.

PIZZA TYPE REINE

Ingrediënten

- 1 pizzadeeg
- 5 eetlepels tomatensaus
- 2 tomaten
- 1 ui
- Olijfolie
- 200 g ham
- 100 g champignons
- 1 mozzarella
- Oregano, Provençaalse kruiden, tijm, peterselie (naar keuze)
- Enkele zwarte of groene olijven
- Zwarte Kampot-peper (selectie Peugeot)
- Zoutmengeling Sun (selectie Peugeot)

Bereidingstijd

15 minuten

Baktijd

10 minuten



Pizzaplaat

Bereiding

- Rol het deeg uit en bestrijk het met olijfolie.
- Snijd de tomaten in plakjes, de mozzarella in blokjes en de ham in kleine vierkantjes of reepjes. Pel de ui, hak deze fijn en snijd de champignons in plakjes. Zet apart.
- Bedek het deeg met tomatensaus, tomaten en mozzarella.
- Verdeel de ham, champignons en uien erover. Breng op smaak met olijfolie, Provençaalse kruiden, tijm, peterselie en oregano naar keuze.
- Verwarm uw pizzaplaat 10 minuten voor door deze op het rooster van de barbecue te leggen, bestrijk hem met olie en verdeel de olie over het hele oppervlak met keukenpapier. Voeg geen bloem toe aan uw pizzaplaat, deze zou kunnen verbranden.
- Leg uw pizza op de plaat en sluit het deksel van uw barbecue.
- Haal na enkele minuten de plaat en de pizza eruit.

GEROOSTERDE GROENTEN

Ingrediënten

- 2 courgettes
 - 2 uien
- 2 rode paprika's
 - 1 aubergine
- 2 tomaten + enkele kerstomaatjes
 - 6 wortelen
- Provençaalse kruiden
 - 10 cl olijfolie
- Zwarte Kampot-peper (selectie Peugeot)
- Zoutmengeling Sun (selectie Peugeot)
- Espelette-peper

Bereidingstijd
25 Minuten

Kooktijd
20 Minuten

Porties
Voor 6 personen



Rechthoekige plancha
of Halve maan plancha

Bereiding

- Schil de uien en snijd ze in partjes. Was vervolgens alle groenten en droog ze zorgvuldig af met een schone theedoek.
- Schil vervolgens de wortelen en snijd ze in de lengte doormidden. Verwijder de steel en de zaadjes van de paprika en snijd deze in dikke reepjes. Snijd de courgette en aubergine in plakjes. Snijd ten slotte de tomaten in dikke plakken en voeg de hele cherrytomatjes toe.
- Doe alle groenten in een slakom of schaal. Voeg de Provençaalse kruiden, olijfolie, een snufje zout en een snufje peper toe. Meng goed zodat de kruiden gelijkmatig over de groenten worden verdeeld.
- Verwarm uw rechthoekige of halve maanvormige plancha 5 tot 10 minuten voor door deze op het rooster van de barbecue te plaatsen. Verdeel de groenten over het hele oppervlak. Bak ze en draai ze regelmatig om met een spatel. Reken op ongeveer twintig minuten om alle groenten voldoende te grillen en te confiteren, maar pas dit aan naar uw smaak.

RUNDERLAP MET PEPERSAUS

Ingrediënten

- 1,5 kg ossenhaas
- 2 mooie sjalotten
- 40 g boter
- 100 ml witte wijn
- 150 ml runderbouillon
- 1 theelepel maïzena (opgelost in dezelfde hoeveelheid water)
- 100 ml slagroom
- 15 g gemengde peperkorrels voor rood vlees (selectie Peugeot)
- Gerookt zout (selectie Peugeot)

Bereidingstijd

30 minuten

Kooktijd

10 minuten

Porties

Voor 6 personen



Vleesgrill

Bereiding

- Schil en snipper de sjalotten. Smelt 40 gram boter in een pan en voeg, zodra deze begint te spetteren, de sjalotten toe met een snuffje zout en bak ze goudbruin.
- Blus af met de witte wijn, voeg vervolgens de runderbouillon toe, laat op middelhoog vuur sudderen en voeg bij het eerste kookpunt de verdunde maïzena toe.
- Laat op hoog vuur ongeveer tot de helft inkoken en voeg vervolgens de room en peper toe. Roer door en laat sudderen tot een glanzende saus ontstaat. Houd warm terwijl u het vlees bakt.
- Verwarm de vleesgrill 5 tot 10 minuten voor door hem op het rooster van de barbecue te plaatsen. Leg de runderlende erop en bak hem aan beide kanten (bak hem zo lang als u wilt, afhankelijk van uw smaak).
- Haal de runderlende eraf, snijd hem in stukken en bedek hem met de pepersaus.

GEMARINEERDE KIP

Ingrediënten

- 4 kipfilets
- 1 groene paprika
- 1 rode paprika
- 2 uien
- 20 cl olijfolie
- Pepermix 'fraîcheur' (selectie Peugeot)
- Roze zout uit de Andes (selectie Peugeot)
- ½ citroen
- 4 eetlepels zoete paprikapoeder

Bereidingstijd
20 minuten

Rusttijd
3 uur

Kooktijd
5 tot 10 Minuten

Porties
Voor 4 personen



Rechthoekige plancha
of Halve maan plancha

Bereiding

- Snijd de kipfilets in dunne reepjes, snipper de uien en snijd de paprika's in julienne. Meng de kip, paprika's en uien in een schaal. Voeg vervolgens het paprikapoeder toe en draai er een keer met de zout- en pepermolen overheen.
- Meng alles door elkaar en voeg de olijfolie en het citreusap toe.
- Dek af met vershoudfolie en laat 3 tot 4 uur in de koelkast marineren.
- Verwarm uw rechthoekige of halve maanvormige plancha 5 tot 10 minuten voor door deze op het rooster van de barbecue te leggen.
- Laat 5 tot 10 minuten bakken, afhankelijk van uw smaak, en roer regelmatig. Serveer en geniet.







PEUGEOT SAVEURS SNC
ZA La Blanchotte - 25440 Quingey France
Tél. +33 3 81 63 79 00 - Fax +33 3 81 63 66 08
contact@peugeot-saveurs.com

www.peugeot-saveurs.com