



Primo
CERAMIC GRILLS



L'histoire de Primo

Primo Ceramic Grills a été créé en 1996 par George Samaras, originaire de Grèce. Au fur et à mesure que son entreprise se développait, George continuait à chercher à fabriquer le meilleur gril en céramique possible sur le marché, tout en maintenant la fabrication aux États-Unis.

La passion de George pour l'amélioration et l'innovation l'a amené à réaliser qu'un gril de forme ovale offrait une plus grande polyvalence et efficacité de cuisson. L'introduction du gril breveté de forme ovale en 2002, a fait de Primo un important fabricant sur le marché des grils en céramique.

Nick Bauer, président d'Empire Comfort System, a eu de nombreuses discussions avec George au fil des années sur la façon dont Primo pourrait être incorporé dans la famille Empire. À l'automne 2019, cela est devenu une réalité puisque Primo Ceramic Grills a été acquise par Empire Comfort Systems.

Empire Comfort Systems est une entreprise familiale de 4^{ème} génération qui a été créée en 1932. Nous sommes l'un des principaux fabricants d'appareils de chauffage au gaz et au bois, ainsi que de grils à gaz.

Empire se consacre à développer la réputation de Primo créée par George, en continuant à investir dans l'amélioration des produits et à développer les accessoires proposés.



AMÉLIORATIONS DE PRODUITS

Primo s'améliore

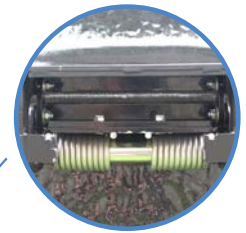
Lors de la conception du tout nouveau Primo, nous avons mis en application les avis de nos clients pour construire le meilleur gril que nous ayons jamais fabriqué. Les nouvelles fonctionnalités comprennent une charnière à soulèvement facile qui réduit de 70% la force nécessaire pour ouvrir le couvercle et de nouvelles commandes d'air pour rendre le contrôle précis de la température plus facile que jamais.

Avec son nouveau dispositif de contrôle de l'air comprenant un couvercle pour protéger votre repas pendant les grillades en toutes saisons, vous pouvez faire vos grillades en toute confiance en toutes circonstances. Avec ces nouvelles améliorations du Primo, ce gril déjà inégalé devient encore meilleur.



COMMANDE D'AIR SUPÉRIEUR

Le nouveau plateau en aluminium à 6 positions permet un contrôle plus précis de la température. Il comprend également un couvercle pour les grillades par tous les temps.



CHARNIÈRE À SOULÈVEMENT FACILE

La nouvelle structure de la charnière réduit de 70% la force nécessaire pour ouvrir le couvercle, ce qui facilite les grillades pour tous nos utilisateurs de Primo.



PINCES DE RETENUE EN CÉRAMIQUE

Notre nouveau modèle de manche intègre des pinces de retenue pour aider à maintenir fermement en place le plateau en céramique.



COMMANDE D'AIR INFÉRIEUR

La nouvelle commande à glissement d'air inférieur à 5 positions vous permet de régler le flux d'air dans le lit de charbon. Utilisez cette nouvelle fonction pour contrôler avec précision la température du gril pendant la cuisson.

LE MEILLEUR DE OVALE



LE MODÈLE OVALE BREVETÉ DE PRIMO

Le modèle ovale breveté de Primo Le Primo Ova le vous permet de créer deux zones de cuisson séparées, une zone de cuisson directe et indirecte. Comme si vous utilisez à la fois un gril et un four. Faites griller les steaks sur la partie directe et rôtir les fruits de mer ou les légumes sur la partie indirecte. Cette méthode de cuisson unique vous donne la possibilité de griller avec une chaleur ardente d'un côté du Primo, tout en maintenant une température plus basse de l'autre côté pour une cuisson douce et lente.

La grille de cuisson réversible, les plaques déflectrices de chaleur, les rallonges et autres accessoires vous permettent de créer plus de 69 configurations de cuisson. Le Primo est prêt à gérer n'importe quelle tâche, qu'il s'agisse de fumer de gros morceaux, de faire des grillades lors de grands événements ou même de faire cuire une pizza rapide pour la famille. Aucun autre gril arrondi n'offre à la fois autant de possibilités et d'espace de cuisson.

POURQUOI CHOISIR PRIMO ?

La science à l'origine de Primo Le modèle ovale breveté de Primo

Plusieurs méthodes de cuisson



GRILLAGE ET SAISIE

Cuisson directe = Une zone

Utilisez cette configuration pour griller des viandes telles que des steaks, des poitrines de poulet ou toute autre aliment nécessitant une cuisson directe par-dessus le charbon.



GRILLAGE ET RÔTISSAGE

Cuisson directe et indirecte = Deux zones

Utilisez les zones de cuisson directe et indirecte pour griller la viande sur la partie directe, tout en rôtissant des aliments tendres comme les fruits de mer et les légumes sur la partie indirecte.



CUISSON, RÔTISSAGE ET FUMAGE

Cuisson indirecte = Une zone

Utilisez cette configuration pour la cuisson indirecte comme au four ou au fumoir. Cuisinez à des températures basses ou moyennes pour cuire une pizza ou fumer de la viande. *(Déflecteurs de chaleur/grilles requises)*



RENCONTREZ VOTRE NOUVEAU
PRIMO



QUALITÉ DE PRIMO

Fabriqué aux États-Unis

Les grils en ceramique Primo sont fabriques aux USA en utilisant de la ceramique haut de gamme. La ceramique permet d'obtenir une performance constante afin d'obtenir des aliments juteux et tend res. Primo a combine des processus de production de qua lite controlee, des glac;ures exceptionnelles et une ceramique de qua lite superieure pour creer un gril resistant a l'epreuve du temps.



ALIMENTER VOS

PAPILLES GUSTATIVES



Primo X-Large Au Charbon De Bois



Notre grill en ceramique est le plus populaire, et pour une bonne raison. Notre Primo grill au charbon de bois dispose de la plus grande surface de cuisson et sa forme ovale brevetee offre une meilleure efficacite de cuisson et une meilleure accessibilite. Grace a sa grande surface vous serez en mesure de preparer de grands repas pour toute la famille et de cuisiner en grandes quantites.

Caractéristiques du Grill



Zone de cuisson : 400 po² | 2,580cm²



Système de grille en option :
280 po² | 1,806cm²



Plage de température :
151-850F+ | 66-454C+



Poids : 113,4 kg

Capacité de grillage



8 poulets entiers



12 steaks



10 travers de porc



2 dindes entières



20 burgers



12 épis de maïs

Primo X-Large Jack Daniel's Au Charbon De Bois



Notre grill en céramique exclusif symbolise l'ingéniosité américaine, la qualité de l'artisanat et l'esprit d'indépendance des grilleurs et des adeptes du barbecue qui partagent notre passion pour la grande cuisine et le whiskey de qualité. Le barbecue Primo XL à charbon de bois, édition Jack Daniël's offre la même grande surface de cuisson et la même forme ova le brevetée que notre Primo X-Large standard, tout en adoptant la tradition découlant de générations d'entreprises américaines.

Caractéristiques du Grill



Zone de cuisson : 400 po² | 2,580cm²



Système de grille proposé :
280 po² | 1,806cm²



Plage de température :
151-850F+ | 66-454C+



Poids : 113,4 kg

Capacité de grillage



8 poulets entiers



12 steaks



10 travers de porc



2 dindes entières



20 burgers



12 épis de maïs



Primo et Jack Daniel partagent une passion commune pour la bonne cuisine et le whisky de qualité. C'est pourquoi nous nous sommes réunis pour créer le gril à charbon de bois Primo XL Jack Daniel's.



Primo De Taille Large Au Charbon De Bois



Notre barbecue Primo de taille large est parfait pour cuisiner de grandes quantités de nourriture pour les rassemblements, ou pour nourrir toute la famille. Disposant de la même forme ovale brevetée que notre gril XL Primo, il vous permet de profiter d'une excellente cuisson, d'une efficacité et d'une accessibilité que seul un Primo peut offrir.

Caractéristiques du Gril



Zone de cuisson : 300 po² | 1,935cm²



Système de grille proposé :
195 po² | 1,258cm²



Plage de température :
151-850F+ | 66-454C+



Poids : 68,9 kg

Capacité de grillage



6 poulets entiers



8 steaks



8 travers de porc



1 dinde entière



12 burgers



8 épis de maïs

Primo Junior Au Charbon De Bois



Préparez-vous à faire la fête sur la route ! le barbecue Primo Junior au charbon de bois offre tous les avantages de forme ova le brevetée dans une version plus petit, ce qui le rend parfait pour les fêtes d'avant-match, les excursions en bateau ou les pique-niques. Profitez de la même cuisson supérieure, de la même efficacité et de la même accessibilité que nos autres Primo dans un style compact parfait pour le voyage. Améliorez votre barbecue Primo Junior au charbon avec un système de grille optionnel, et profitez de grillades sur le double de la surface de cuisson.

Caractéristiques du Gril



Zone de cuisson : 210 po² | 1,335cm²



Système de grille proposé :
150 po² | 968cm²



Plage de température :
151-850F+ | 66-454C+



Poids : 45,35 kg

Capacité de grillage



3 poulets entiers



4 steaks



4 travers de porc



1 petite dinde entière



8 burgers



6 épis de maïs



Primo
CERAMIC GRILLS

Primo



Primo Kamado Au Charbon De Bois



C'est là que les grils Kamada ont été lancés. Notre barbecue Primo Kamada au charbon de bois procure les bienfaits étonnants de la cuisson en céramique de qualité, dans la forme ronde traditionnelle. La forme ronde est parfaite pour remplacer votre installation ronde actuelle ou pour construire votre tout nouvel espace de grillade extérieur.

Caractéristiques du Gril



Zone de cuisson : 280 po² | 1,739cm²



Plage de température : 151-850F+ | 66-454C+



Poids : 90,7 kg

Capacité de grillage



4 poulets entiers



6 steaks



4 travers de porc



1 dinde entière



10 burgers



8 épis de maïs





Série All in One

Prêt à l'emploi en 30 minutes ou moins.

La série Primo All in One a été développée avec le souci de la commodité. Le but de ce produit était d'offrir une sélection de grils prêts à l'usage dès leur sortie de la boîte. Il suffit de quelques minutes de configuration et d'assemblage facile. Cette série offre également une solution rentable pour les clients de Primo désireux de profiter d'un meilleur rapport qualité-prix.

Les quatre modèles sont les mêmes grils en céramique que nous proposons en tant que produits autonomes avec des accessoires supplémentaires pour vous offrir des grils prêts à l'emploi. Une fois assemblé, il suffit d'ajouter du charbon de bois, d'allumer et de procéder au grillage de votre plat préféré.

Vous avez tout ce dont vous avez besoin dans une seule boîte.

- ✓ Des grils entièrement assemblés
- ✓ Socle avec roulettes verrouillables
- ✓ Tables d'appoint rabattables
- ✓ Outil à cendres
- ✓ Lève-grille
- ✓ Déflecteur de chaleur et séparateur de foyer (*ovale seulement*)

**Primo X-Large All in One
Au Charbon De Bois**



**Primo Large All in One
Au Charbon De Bois**



**Primo Junior All in One
Au Charbon De Bois**



**Primo Kamado All in One
Au Charbon De Bois**



EN

ROUTE ?



PRIMO GO

Pour le Primo Oval Junior

Le Primo GO Cradle & Base Oval Junior surpasse tous les autres grils portables en céramique avec sa surface de cuisson de 1354,8 cm². Avec le système de grille proposé, la surface de cuisson avoisine les 2322,5 cm². C'est plus du double de la surface de cuisson du deuxième plus grand gril céramique portable.

Grillez, faites cuire, rôtissez ou fumez pour 5 à 10 personnes partout où vous allez. Le Primo GO cradle, GO base et le gril Oval Junior sont vendus séparément.



Le Primo Oval Junior Intégré



Primo GO Cradle



Primo GO Base

Caractéristiques du Gril



Zone de cuisson :
210 po² | 1,335cm²



Système de grille proposé :
150 po² | 968cm²



Poids :
45,35 kg

LES OUTILS

DU GOUT



CHOISISSEZ VOTRE BASE

Chariots

Notre base de chariot métallique robuste a été conçue pour être utilisée avec nos plateaux en acier inoxydable et poly. Il dispose d'un panier inférieur et offre durabilité, protection et mobilité. Le chariot est équipé de deux roulettes verrouillables à l'avant pour maintenir votre gril en place pendant la cuisson.



Chariot et étagères vendus séparément
(X-Large illustré)



L'édition Jack Daniél's
Plateau îlot en deux pièces

Compatible avec X-Large



Plateau îlot en deux pièces
Compatible avec X-Large, Large et Jr

Tables

La table compacte Cypress et la table de gril Cypress sont conçues pour rester belles et durables. Les tables sont livrées non assemblées avec des roulettes à verrouillage pour maintenir votre gril en place pendant la cuisson. Des pieds en céramique sont inclus pour créer un flux d'air sous la base du gril.



Table compacte Cypress

Disponible pour X-Large, Large et Jr (Jr illustré)



Table de gril Cypress

Disponible pour X-Large (X-Large illustré)

Go et Go Base

Le Primo GO est un berceau et une base à deux pièces pour l'Oval Junior, ce qui en fait le plus grand gril portable en céramique disponible. Il est également idéal pour une utilisation à la maison, sur votre terrasse ou votre patio, sans avoir besoin d'une table de gril ou d'un chariot.



Primo GO Cradle



Primo GO Base

Accessoires Primo

Primo met à votre disposition une grande variété d'accessoires pour vous assurer que vos aliments ont un bon goût !



Rôtisserie

Transformez votre gril en une rôtisserie à bois. *Disponible pour XL, XL JD, LG, JR, & Circulaire.*



Panier Rôtissoire

Faites rôtir et griller vos plats préférés sans vous soucier de devoir retourner les aliments. Il suffit de charger le panier, d'allumer votre rôtissoire et de laisser cuire votre plat préféré. *Disponible pour XL, XL JD, LG, JR, & Circulaire.*



Panier Rôtissoire à 3 faces

Parfait pour la cuisson de plusieurs morceaux de poisson, de bœuf ou de volaille. Vous pouvez le remplir de légumes et en faire un délicieux repas. *Disponible en XL, XL JD, LG, JR, & Circulaire.*



Support pour brochettes à rôtir

Créez des brochettes parfaitement cuites avec une cuisson uniforme que seule une rôtissoire peut offrir. *Disponible en XL, XL JD, LG, JR, & Circulaire.*



Plaques défectrices de chaleur

Utilisez les plaques défectrices de chaleur en céramique en conjonction avec les grilles défectrices de chaleur pour transformer votre Primo en four, rôtissoire ou fumoir. *Disponible en XL, XL JD, LG & JR.*



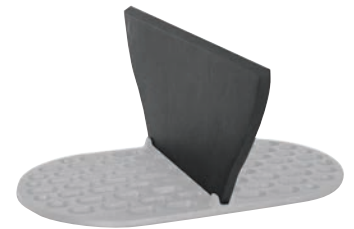
Grilles défectrices de chaleur

Supports de défecteur de chaleur. *Disponible en XL, XL JD, LG & JR.*



Déflecteur de pour Kamado

Placez-les dans le gril Primo Kamada au charbon de bois pour maintenir les plaques défectrices de chaleur, ce qui permettra une cuisson indirecte. *Disponible uniquement pour Kamado.*



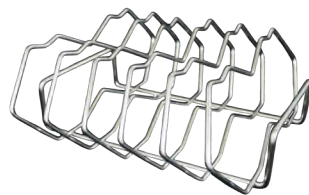
Diviseur de Foyer

Le diviseur de foyer vous permet de diviser la surface du foyer pour créer deux zones de cuisson distinctes pour une cuisson à la fois directe et indirecte. De plus, il permet de conserver la quantité de charbon de bois naturel utilisée pour les petites cuissons. *Disponible en XL, XL JD, LG & JR.*



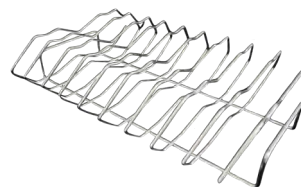
Grille d'extension

Ajoutez jusqu'à deux grilles d'extension en acier inoxydable pour augmenter considérablement votre surface de cuisson. Une grille ajoute plus de 30% de surface de cuisson et deux grilles en ajoutent plus de 60%. *Disponible en XL, XL JD, LG, JR, & Kamado.*



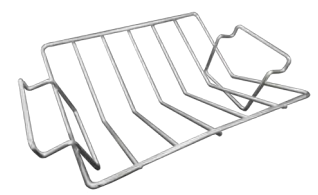
Support de côtes à 5 compartiments

Avec ces grilles de côtes à 5 compartiments, vous pouvez faire cuire simultanément vos repas sur 5 grilles. *Disponible pour tous les types de grils.*



Support de côtes à 9 compartiments

Avec les grilles de côtes à 9 compartiments vous pouvez faire cuire simultanément vos repas sur 9 grilles. *Disponible pour le XL Gas, XL, & XL JD.*



Support en V

Notre grille à 5 compartiments vous permet de faire cuire simultanément vos repas sur 5 supports. *Disponible pour le XL Gas, XL JD, LG, JR & Kamado.*



12" & 15" Pierres à pizza

Utilisez-les pour cuire vos ragoûts, votre pain ou des pizzas au feu de bois. Disponible en format émaillé et naturel. 12" pierres sont compatibles avec XL, XL JD, LG, JR, & Kamado. 15" pierres sont compatibles avec XL, XL JD, LG, & Kamado.



Grille de saisie en fonte

La grille de cuisson en fonte en demi-lune est parfaite pour saisir les viandes et garder les jus à haute température. Elle offre une meilleure rétention de la chaleur, une répartition uniforme de la chaleur et des temps de cuisson plus rapides. Disponible pour XL, XL JD, LG & JR.



Grille de cuisson en fonte

La grille en fonte en demi-lune à double usage, avec un côté lisse et un côté rainuré, vous permet de frire, de saisir et de faire sauter. Elle offre une meilleure rétention de la chaleur, une répartition uniforme de la chaleur et des temps de cuisson plus rapides. Disponible pour XL, XL JD, LG & JR.



Support pour poulet ou dinde

Ajoutez de la saveur à votre volaille entière. Mettez des herbes, des épices, de l'ail et des oignons dans de l'eau, du jus ou de la bière pour préparer le «beer can chicken» Support pour poulet compatible avec tous les grils. Support pour dinde compatible avec XL, XL JD, LG, & Kamado.



Demi-léchefrite en demi-lune

Les léchefrites sont indispensables pour empêcher les aliments de tomber dans les braises du charbon de bois ou pour les remplir d'eau afin d'éviter le dessèchement en cas de cuisson prolongée. Disponible pour XL, XL JD, LG, JR, & Kamado.



Charbon de bois naturel en morceau

Notre charbon de bois en morceaux 100% naturel est fabriqué à partir de bois durs américains et procure une saveur authentique de charbon de bois. Brûle plus intensément, plus longtemps et de manière plus propre que les autres marques de charbon de bois en morceaux et de charbon de bois en briquettes. Des sacs de 9 kg (20 lb).



Allumage rapide des feux

Allumez facilement et rapidement nos morceaux de charbon de bois 100% naturel avec nos allume-feu à pointe. Frottez-les comme des allumettes et mettez-les dans le charbon de bois pour allumer facilement et rapidement votre gril.



Pince à grille

Retirez facilement vos grilles de cuisson ou vos plateaux de gril avec la pince à grille. Fabriqué en acier chromé pour garantir une utilisation de longue durée. Compatible avec tous les grils.



Outil à cendres

Un outil indispensable pour éliminer facilement les cendres de votre gril ou remuer vos morceaux de charbon de bois naturel lorsqu'ils brûlent. Compatible avec tous les grils.



Barre de nettoyage de la grille

Manche en bois et tige de nettoyage en acier avec un revêtement antirouille portant le logo de la marque. Cet outil permet d'enlever facilement les résidus alimentaires des grilles de cuisson sans les endommager, et vous évite de devoir remplacer les brosses en acier inoxydable ainsi que le risque potentiel que l'introduction de poils métalliques dans les aliments pourrait représenter pour la santé. Compatible avec tous les grils.



Thermomètre à distance

Le thermomètre numérique à distance Primo à double sonde permet de mesurer avec précision à la fois la température interne de vos aliments et la température du gril. Une alarme retentit lorsque votre température cible est atteinte ou si la température du gril dépasse la plage programmée. Compatible avec tous les grils.

Accessoires Primo

Primo met à votre disposition une grande variété d'accessoires pour vous assurer que vos aliments ont un bon goût !



Thermomètre à lecture instantanée

Mesurez avec précision la température interne de vos aliments grâce à un grand écran facile à lire et à une lecture complète de la température en 2 à 3 secondes.



Housse de grill pour chariot et table

Protégez votre grill des intempéries avec l'une de nos housses de grill durables. Les housses sont personnalisées avec un logo Primo brodé pour chaque grill. *Compatible avec tous les grills.*



Housse de grill all in one

Protégez votre grill des intempéries avec l'une de nos housses de grill durables. Les housses sont personnalisées avec un logo Primo brodé pour chaque grill. *Compatible avec XL, LG, JR, & Circulaire*



Housse pour grill encastrable

Protégez votre grill des intempéries avec l'une de nos housses de grill durables. Les housses sont personnalisées avec un logo Primo brodé pour chaque grill. *Compatible avec tous les grills.*





Rejoignez la conversation.



primogrill.com

01085F 3/21/21