



# BBQ PELLETS

AUSTRIAN PREMIUM MIXED WOODS



## ORDER FORM / BESTELLFORMULAR

PLEASE RETURN TO / SENDEN AN: [OFFICE@COOKANDBBQ.COM](mailto:OFFICE@COOKANDBBQ.COM)

---

Recipient / Empfänger

---

Company / Firma

Tax number / UID

---

Address / Adresse

---

E-Mail

---

Phone Number / Telefonnummer

requested delivery date / gewünschter Liefertermin

<b>Anzahl Paletten</b> <b>Number of paletts</b>	Paletten (Säcke) Units (bags)	EK Preis je Sack exkl. MwSt. Purchase price excl. VAT	<b>EK Preis Palette exkl. MwSt.</b> <b>Purchase price pallet excl. VAT</b>	UVP je Sack inkl. MwSt. Retail price incl. VAT
	1 (96)	€ 8,88	<b>€ 852,48</b>	€ 17,90
	3 (288)	€ 8,60	<b>€ 825,60</b>	€ 17,90
	5 (480)	€ 8,30	<b>€ 796,80</b>	€ 17,90

Lieferung frei Gehsteigkante! Delivery free to curbside!

---

Ort, Datum / City, Date

---

Unterschrift / Signature



# BBQ PELLETS




---

Delicate aroma / feines Aroma  
For wood fired grills / für Pellets Grillen

---

0% fillers 0% additives / 0% Füllstoffe, 0% Zusätze

---

Great for / Perfekt für:  
Beef, Lamb, Pork, Chicken and Fish  
Rind, Lamm, Schwein, Huhn und Fisch

---

## PREMIUM GRILLING PELLETS 22 lb / PREMIUM GRILL PELLETS 10 kg

### Renowned Austrian Timbers / Österreichisches Mischholz

Our climate-friendly pellets are produced exclusively in Austria and made from pure wood shavings of saw cut offs of various local timbers. We make sure that our pellets only originate from sustainable forestry, and we therefore guarantee highest quality standards. Only residue material from professional sawmill processing is being used.

Unsere klimafreundlichen Pellets werden ausschließlich in Österreich aus reinen Säge- und Hobelspänen verschiedener heimischer Sägereholzarten hergestellt. Wir stellen sicher, dass unsere Pellets aus nachhaltiger Waldwirtschaft kommen und wir gewährleisten daher ihren höchsten Qualitätsstandard. Für die Herstellung wird nur Material verwendet, dass bei der Holzverarbeitung in der Sägeindustrie übrig bleibt.

### Correct Use of Pellets / Die richtige Verwendung im Grill

To grill with 100% natural wood pellets is cleaner, safer and more environmentally friendly than with conventional appliances due to pellet combustion. The eco-friendly BBQ pellets have been developed for a perfect barbecue experience offering excellent quality and catering for the best smoky taste of your food. The pellets are filled into the hopper and are then automatically transported to the combustion chamber with a screw conveyor. Ignitions fully automatic, clean, and safe. The grilling chamber is heated by radiant heat. Our BBQ pellets cover a wide temperature range and provide the perfect taste for your grilled dishes.

Das Grillen mit 100 % natürlichen Holzpellets ist sauberer und sicherer und durch die Pelletsverbrennung umweltfreundlicher als das Grillen mit herkömmlichen Geräten. Die umweltfreundlichen BBQ Pellets wurden für ein perfekte Grillerlebnis entwickelt und bieten hervorragende Leistung und sorgen für besten Geschmack des Grillguts. Die Pellets werden in den Pellettrichter gefüllt und automatisch über eine Förderschnecke in die Brennkammer transportiert. Dort wird vollautomatisch, sauber und sicher gezündet. Der Grillraum wird durch die Strahlungswärme erhitzt. Unsere BBQ Pellets decken ein breites Temperaturspektrum ab und liefern feine Aromen für das Grillgut.

### Proper Storage / Die Richtige Aufbewahrung

The grilling pellets must be absolutely dry, so we recommend a dry and well-ventilated stock room. Given proper storage, the pellets will last for several years without loss of quality. Should they get wet, the pellets will swell and crumble into shavings, which means they can no longer be used for grilling.

Die Pellets zum Grillen müssen unbedingt trocken sein. Daher ist die Voraussetzung für die richtige Lagerung ein trockener und gut durchlüfteter Lagerraum. Ist dies gegeben, können die Pellets sogar einige Jahre ohne Qualitätsverlust gelagert werden. Werden die Pellets feucht, quellen sie auf und können leicht in Späne verfallen, dann sind sie für diesen Zweck nicht mehr zu verwenden.