



LIVE THE BRAAI LIFE

CARRI CHEF

REZEPTBUCH



ALL-IN-ONE
OUTDOOR
GRILL
KOMFORT

www.cadaceurope.com

1 **EINLEITUNG**

BBO-ROST

- 2 Pikante Rindfleisch-Hamburger
- 3 Angebratener Thunfisch im Salatnest

SKOTTEL

- 4 Gedünstetes Hühnchen in grünem Curry
- 5 Gebratene Fettuccini/Nudeln

GRILL 2 BRAAI

- 6 Balsamisches Rindfleisch in Tortillarollen
- 7 Schweinekotelett in Ananas und Ingwersauce

CHEF PAN

- 8 Meeresfrüchte-Paella
- 9 Lammfiletsalat

RÖSTPFANNE

- 10 Brathähnchen mit Gemüse
- 11 Geröstete Gemüsepackchen

PIZZASTEIN

- 12 Sandwich aus Naan-Brot mit gegrilltem Gemüse
- 13 Gegrillte Pizza mit Paprika, Aubergine und Wurst



Dieses Rezeptbuch ist konzipiert, um das Beste aus Ihrem Carri Chef 2 und seine Vielzahl von Oberflächen zu machen. Gleichzeitig wollen wir Ihnen das südafrikanische „Braai“-Feeling näher bringen.

Ein Grillplatz ist im Wesentlichen eine traditionelle Art der Zubereitung auf offenen Feuer. Im Laufe der Zeit hat sich die Form des Grillens weiterentwickelt – von einem Holzfeuer zum Grillen mit Holzkohle oder Gas. Heute ermöglichen die Vielzahl von komfortablen Grills mit verschiedenen Grilloberflächen eine spannende und innovative Zubereitung verschiedener Mahlzeiten. Es ist ohne Zweifel die familiärste, gemütlichste und einfachste Art sich zu unterhalten. In der heutigen Zeit suchen die Leute auf der ganzen Welt eine einfache, erschwingliche Möglichkeit, um ihre wertvolle und kostbare Zeit mit der Familie und Freunden zu verbringen; zu Hause oder im Freien.

Die CADAC-Vision war es immer mit der internationalen Marke die Bedürfnissen der Nutzer zu erfüllen und damit den Spaß am Outdoor-Vergnügen, Geselligkeit und Abenteuer zu vergrößern. Die Auswahl an leckeren, verführerischen Rezepten in diesem Buch verspricht Ihnen köstliche Mahlzeiten zu kochen, die Sie sowohl im Freien aber auch in der Küche vorbereiten können. Sie werden feststellen, dass der CADAC Carri Chef 2 Ihnen eine Vielzahl von Koch-/Grillmöglichkeiten bietet: nämlich den legendären CADAC-Skottel, den Grillrost, die Grill2Braai-Grillplatte, Röstpfanne, die Chef Pan und den Pizza-/Backstein.

Sie werden schnell feststellen, wie einfach es ist, vorzubereiten, zu genießen und gemeinsam ein Fest der Outdoor-Mahlzeiten mit Familie und Freunden zu feiern – mit Rezeptbuch und dem Carri Chef 2.

Genießen Sie es!



PIKANTE RINDFLEISCH-HAMBURGER

- 500-600g Rinderhack
- 1 Ei
- 2 EL glatte Petersilie, grob zerrieben
- 1 EL Salbei
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 TL Salz
- 1 TL gemahlener Pfeffer
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ EL gemahlene Nelken
- 1 EL Koriandersamen
- 1 mittelgroße rote Zwiebel, fein zerhackt
- 4 EL Olivenöl
- 4 Hamburger-Brötchen

Alle Kräuter fein zerhacken. Alle Zutaten außer Olivenöl und Brötchen zusammengeben. Gut vermischen. Über Nacht zur Seite oder in den Kühlschrank stellen.

Die Grillpfanne über hohe Hitze stellen. Die Fleischmischung in 4 Hamburgerscheiben formen. Eine Seite der Scheiben mit Öl bestreichen. Mit der geölten Seite nach unten in die Grillpfanne legen und bei mittlerer Hitze 3-5 Minuten braten. Vor dem Umdrehen wieder mit Olivenöl bestreichen. Weitere 3-5 Minuten braten. Die Scheiben in die Brötchen legen und sofort mit Beilagen nach Wahl oder grünem Salat servieren.

4 Portionen.

OPTIONALES ZUBEHÖR



BBQ-Rost

ANGEBRATENER THUNFISCH IM SALATNEST

- 600-800g Thunfischfilet
- Eine Prise Zucker
- 4 EL Olivenöl
- Salatblätter
- 4 TL Koriander und/oder Basilikumpesto
- 2 geröstete Paprika
- ½ Salatgurke, diagonal in Scheiben geschnitten
- Saft einer Zitrone
- 8 neue Kartoffeln, gekocht und halbiert
- 2 TL Sojasauce
- Sprossen
- Salz & Pfeffer
- Avocado ohne Kern, der Länge nach geschnitten (optional)

Den Thunfisch in 2cm dicke Scheiben schneiden. Die Hälfte des Olivenöls in den Thunfisch einreiben.

Den Grillrost stark erhitzen. Den Thunfisch auf den Grill legen und beide Seiten 2-3 Minuten grillen.

Den Thunfisch herunternehmen und in 1cm-Streifen schneiden. Thunfisch, das übrige Öl, Pesto, Zitronensaft, Sojasauce, Salz, Pfeffer und Zucker zusammen in eine Schüssel geben. Gut vermischen.

Die Salatblätter und die übrigen zubereiteten Zutaten in einer flachen Schale anrichten. Den Thunfisch mit Marinade auf den Salat legen und sofort servieren. Unwiderstehlich mit einem guten Baguette!

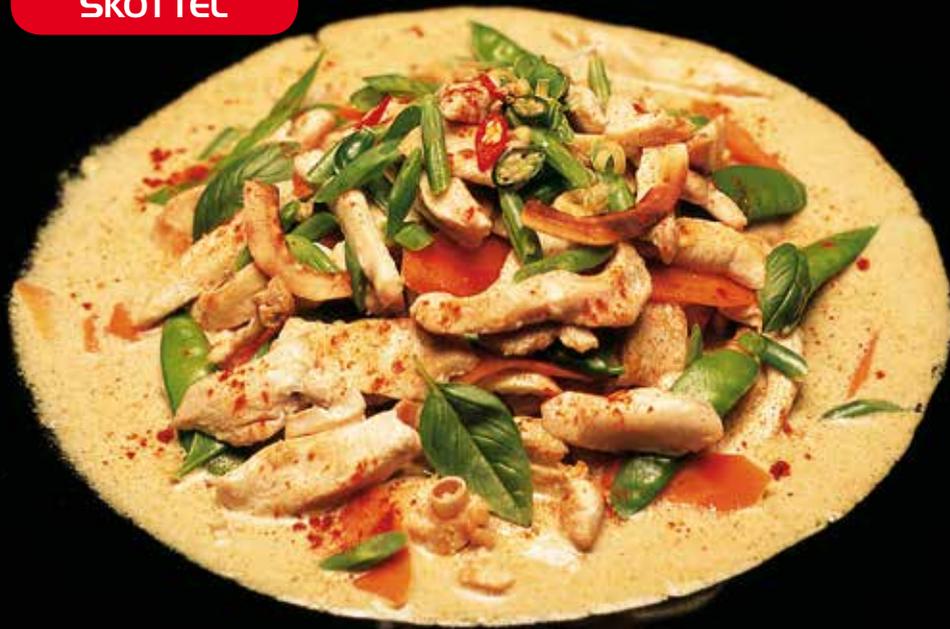
4-6 Portionen.



OPTIONALES ZUBEHÖR



BBQ-Rost



GEDÜNSTETES HÜHNCHEN IN GRÜNEM CURRY UND KOKUSNUSSMILCH

- 1 EL Sojasauce
- ¼ TL Zucker
- ½ TL Salz
- ½ EL Maisstärke
- 2 EL Wasser
- 400g Hühnerbrust, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 EL Öl
- ½ EL grüne Currypaste
- 2 Tassen gemischtes Gemüse, geraspelt oder geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Dose (400ml) Kokusmilch
- 1-2 EL Fischsauce
- Eine Hanvoll Basilikum- oder Korianderblätter

Die Hühnerbrust gründlich mit den ersten 5 Zutaten vermischen und für mindestens eine halbe Stunde zur Seite stellen. Den Skottel erhitzen, Öl, Knoblauch und grüne Currypaste und dann die Hühnerbrust zugeben. 2-3 Minuten kochen, bis die Hühnerbrust gleichmäßig gebräunt ist. Ab und zu umrühren.

Die Kokusmilch und Fischsauce zugeben. Die Hitze herunterdrehen und für weitere 2-3 Minuten köcheln lassen, bis die Hühnerbrust zart geworden ist und sich die Sauce eingedickt hat. Das geraspelte Gemüse sollte nach der halben Köchelzeit zugegeben werden.

Mit den Basilikum- oder Korianderblättern verzieren. Mit heißem Krustenbrot oder einer Beilage nach Wahl servieren.

4 Portionen.

OPTIONALES ZUBEHÖR



Skottel



GEBRATENE FETTUCINI/NUDELN

- 250g Fettuccini oder andere Nudelsorten
- 3-4 Tassen der folgenden Gemüsesorten, in bissgerechte Stücke geschnitten:
Broccoli, gelbe Rüben, Pilze, Kaiserschoten, grüne Bohnen
- 2 Stängel Frühlingszwiebeln, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1-2 rote oder grüne Chilischoten, diagonal in Scheiben geschnitten
- 3 Scheiben frische Ingwerwurzel, geraspelt
- Öl zum Kochen
- 2 EL Austernsauce
- 1 EL Tamari oder leichte Sojasauce
- ½ EL Sesamöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 ½ EL in etwas Wasser gelöste Maisstärke
- Chiliöl, optional

Etwas Wasser in einem Topf geeigneter Größe zum Kochen bringen. Die Nudeln sanft köcheln lassen, bis sie leicht al dente sind. Abseihen, etwas Öl dazumischen und zur Seite stellen.

2 EL Öl im Skottel erhitzen. Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Chili und Ingwer untermischen. Nach ein oder zwei Minuten das Gemüse hinzufügen, erst die etwas härteren Sorten und danach die weicheren. Weiterrühren und, falls notwendig, etwas Wasser dazugeben. Wenn das Gemüse nach Ihrer Präferenz fertig gekocht ist, geben Sie alle Saucen und das Sesamöl hinzu und würzen Sie nach Geschmack. Die Saucen schließlich eindicken, indem Sie die Maisstärkelösung eingerühren. Wenn Sie möchten, können Sie etwas Chiliöl dazugeben. Die gekochten Nudeln in den Skottel geben. Mit der Sauce und dem Gemüse mischen. Heiß oder kalt servieren.

4-6 Portionen.

OPTIONALES ZUBEHÖR



Skottel



BALSAMISCHES RINDFLEISCH IN TORTILLAROLLEN

- 12 Tortillas (in den meisten Supermärkten erhältlich)
- 600-900g Rindfleisch vom Filet oder Rücken, in 10cm Stücke geschnitten
- 1 EL zerstoßene schwarze Pfefferkörner
- 2 TL Olivenöl
- 10 Salbeiblätter, in kleine Stücke gerissen
- 2 EL Sojasauce
- 2 TL Balsamessig
- 1 TL Salz.
- Kopfsalatblätter, Sprossen und Brunnenkresse

Sowie zusätzliche Salatzutaten nach Belieben: (Blätter können ganz serviert werden. Gelberüben und Gurken sollten geraspelt werden).

Die zerstoßenen Pfefferkörner, Salbeiblätter und etwas Olivenöl ins Fleisch einreiben. Zur Seite stellen. Den Grill auf große Hitze stellen. Die Fleischstücke auf den sehr heißen Grillrost legen und beide Seiten je 5 Minuten lang grillen. Herunternehmen und in Alufolie wickeln. Während das Fleisch wartet, die Tortillarollen einzeln bei mittlerer bis niedriger Hitze in einer flachen Pfanne aufwärmen. Wenn alle fertig sind, zur Konservierung der Wärme in Alufolie wickeln. Das Filet auswickeln, quer zur Faser in Scheiben und dann in dünne Streifen schneiden. Das Fleisch mit Sojasauce, Essig und Salz vermischen. Die Fleischstreifen und Blätter mit den gewünschten Zutaten in die Tortillas rollen. Vorschläge für andere Zutaten: Avokado, Paprika, Koriander, Pfefferminze, gekochte Mungbohnnudeln, Omelettstreifen und Käsevariationen.

6 Portionen.

OPTIONALES ZUBEHÖR



Grill 2 Braai

SCHWEINEKOTELETT IN ANANAS UND INGWERSAUCE

- 6 Schweinelendekoteletts, jedes etwa 2-3cm dick
- 1 EL Öl
- Salz und Pfeffer
- 1 mittelgroße Ananas, geschält und in Scheiben geschnitten
- 3 Scheiben frische Ingwerwurzel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Zucker
- ¼ Tasse Rot- oder Weißwein

OPTIONALES ZUBEHÖR



Grill 2 Braai

Die Grill2Braai-Grillplatte bei großer Hitze vorheizen. Die Oberfläche mit ein wenig Öl bestreichen und die Schweinekoteletts auf beiden Seiten 3-5 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kochzeit hängt von der Dicke des Fleisches und Ihrer Präferenz ab.

Mixen Sie, während das Fleisch auf dem Feuer ist, die Hälfte der Ananasscheiben mit dem Knoblauch und dem Ingwer zusammen. Falls notwendig etwas Wasser dazugeben. Zur Seite stellen. Wenn die Koteletts nach Ihrem Geschmack fertig sind, legen Sie das Fleisch auf einen Servierteller oder einzelne Teller. Die übrigen Ananasscheiben auf die Platte legen. Den Wein auf die Platte gießen. Die Mischung köcheln lassen und ein wenig eindicken. Die gemixten Zutaten, etwas Zucker und zusätzlichen Wein oder Wasser dazugeben. Die Sauce weiter eindicken. Von der Flamme nehmen, wenn sie die Konsistenz dünnflüssigen Sirups erreicht hat. Über die Koteletts gießen und sofort servieren. Aprikose lässt sich ebenfalls mit Schweinefleisch kombinieren. Wollen Sie jedoch die Ananas durch Aprikose ersetzen, sollten Sie den Ingwer weglassen!

3-6 Portionen.



MEERESFRÜCHTE-PAELLA

Verschiedene Meeresfrüchte: Langusten, Tintenfischchen, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Krebse, Calamari
Natives Olivenöl Extra
1-2 Knoblauchzehen, fein zerhackt
1 mittelgroße Zwiebel, fein zerhackt
1 Tasse süße Paprika (rot, grün oder gelb), zur gewünschten Größe geschnitten
1-2 EL gemahlene Paprika
1 Bündel Petersilie, zerhackt
2-3 Tassen Langkorn- oder Paellareis
Gute Prise Safran, in ½ Tasse heißem Wasser gelöst
1½ l Fischesud
1 Tasse trockener Weißwein

Die Meeresfrüchte in der gewünschten Menge auswählen. Säubern, waschen und gut abfließen lassen. Den zerhackten Knoblauch mit 4 ELn Öl in einer Paellapfanne oder großen Chef Pan behutsam anbraten. Die Meeresfrüchte getrennt anbraten und zur Seite stellen. Die Pfanne mit 2 weiteren ELn Öl erhitzen. Die Zwiebeln, süße Paprika, Paprika und die Hälfte der Petersilie einrühren. Den Reis zugeben und unter ständigem Rühren weitere 5 Minuten braten. Die Safranlösung und den Wein dazugeben. Den Reisiterrühren, damit er nicht anbrennt. Den Fischesud nach und nach zugeben, so dass der Reis die Flüssigkeit aufnehmen kann. Wenn alle Flüssigkeit aufgesogen wurde, die Meeresfrüchte auf dem Reis anordnen und die übrige Petersilie über dem Gericht verstreuen. Sofort servieren.

6-8 Portionen.

OPTIONALES ZUBEHÖR



Chef Pan



LAMMFILETSALAT

600-800g Lendenfilets vom Lamm
1 große Knoblauchzehe, zerhackt
Eine Handvoll frische Pfefferminze, gehackt
1-2 TL gemahlener Zimt
1-2 TL gemahlener Kreuzkümmel
1-2 TL Cayennepfeffer
1 Zweig Rosmarin, zerhackt
2 EL Zitronensaft
Salz und schwarzer Pfeffer
4 EL Olivenöl
Salatblätter

Die Lammfilets mit allen Zutaten außer Öl und Salatblättern bedecken. 10 Minuten zur Seite stellen.

Die Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Die Filets für 4-5 Minuten in Öl anbraten. Das Fleisch herausnehmen und liegen lassen, bis es zur Verwendung bereit ist. Die Filets in dünne Streifen schneiden. Mit den Salatblättern mischen. Mit zusätzlich Salz und Pfeffer würzen und nach Geschmack zusätzliche Pfefferminzblätter dazugeben.

6-8 Portionen.

OPTIONALES ZUBEHÖR



Chef Pan



BRATHÜHNCHEN MIT GEMÜSE

- 1 ganzes Hühnchen, nicht schwerer als 1,5kg
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Salz
- 1 TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL Zitronensaft, optional
- Je 1 EL: Thymian, Rosmarin, Salbei, klein geschnitten
- 1 Tasse Wasser für die Sauce
- 1kg Kürbis, in 2cm dicke Stücke geschnitten
- Eine Prise Zimt
- 1kg Kartoffeln, in 1cm dicke Scheiben geschnitten
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 EL Öl

Das Hühnchen waschen und trocknen lassen. Die Hälfte des Salzes und Pfeffers sowie Zucker, Zitronensaft und geschnittene Kräuter zusammenmischen. Das Hühnchen mit dieser Mischung außen und innen einreiben. So lange wie möglich zur Seite stellen. Den Kürbis mit ein wenig des noch übrigen Salz und Zimt bestreuen. Die Kartoffeln mit dem verbleibenden Salz und Pfeffer würzen. Die Röstpfanne auf hoher Stufe etwa 5 Minuten erhitzen. Die Oberfläche mit Öl ausstreichen. Das Hühnchen mit der Brust nach unten in die Mitte der Röstpfanne legen. Die Kartoffeln um das Hühnchen herum legen. Den Deckel aufsetzen. Die Hitze auf mittlere Stufe herunterstellen und für 20 Minuten braten. Das Hühnchen mit der Brust nach oben legen und die Kürbistücke zwischen die Kartoffeln platzieren. Für weitere 40 Minuten braten, oder bis die beim Anstechen der dicksten Stelle der Brust austretende Flüssigkeit klar ist. Das Gemüse ab und zu umdrehen, damit der Kürbis nicht anbrennt. Für die Zubereitung der Sauce das Hühnchen und Gemüse aus der Röstpfanne nehmen. Die Tasse Wasser in der Röstpfanne gießen. Vorsichtig am Boden kratzen, damit sich der Fleischsaft lösen kann. Eindicken, bis sich die Flüssigkeitsmenge halbiert hat. Passieren und mit dem Hühnchen servieren. 4-6 Portionen.

OPTIONALES ZUBEHÖR



Röstpfanne



GERÖSTETE GEMÜSEPÄCKCHEN

- 2 mittelgroße Süßkartoffeln
- 2 Tassen Birnenkürbis/Kürbis/Squash, gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, halbiert
- 2 Fenchelstängel, in 1cm-Scheiben geschnitten
- 6 junge Marrows (kleine, längliche Kürbisarten) oder Zucchini, längs halbiert
- 1 kleine Aubergine, gewürfelt
- 1 TL Knoblauch, fein gehackt
- 1 TL Thymian, gehackt
- 1 TL Salbei, gehackt
- ¼ Tasse Zitrusaft (Orangen, Zitronen oder Limetten)
- 2 EL Butter oder Öl
- Alufolie für die Päckchen

OPTIONALES ZUBEHÖR



Röstpfanne

Die Alufolie mit Butter oder Öl bestreichen. Das Gemüse und alle Kräuter mit der übrigen Butter bzw. dem Öl vermischen. Das Gemüse zu gleichen Teilen auf 6-8 Päckchen verteilen, oder ein großes Paket machen. Die Ränder zweimal umfalten, damit kein Dampf entweichen kann. Über Kohle 30-40 Minuten oder auf dem Gasgrill 30 Minuten garen.

Die Päckchen langsam öffnen, damit der Dampf sanft entweichen kann. Seien Sie vorsichtig - die Päckchen sind sehr heiß! Vor dem Servieren zusätzlich Butter und Kräuter auf die Päckchen geben.

6-8 Portionen als Beilage oder 4 als Hauptgericht.



SANDWICH AUS NAAN-BROT MIT GEGRILLTEN GEMÜS

150ml Milch
 15g Hefe
 1 TL Zucker
 150g Joghurt
 1 Ei
 2 TL Öl
 500g Mehl
 1 TL Salz
 1 TL Backpulver
 ergeben 10 Stück

OPTIONALES ZUBEHÖR



Pizzastein

Erwärmen Sie die Milch (nicht kochen). Zerkleinern Sie die Hefe in einer Schüssel, fügen Sie Zucker und 50ml warme Milch hinzu. Umrühren und 12 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit Joghurt, den Rest der Milch und Öl vermischen. Geben Sie Mehl in eine große Schüssel und rühren Sie Salz und Backpulver unter. Machen Sie ein Loch in die Mitte des Teigs und fügen Sie die Joghurt-Hefe-Mischung hinzu. Kneten Sie den Teig mit der Hand, bis er weich ist. Lassen Sie den Teig, abgedeckt mit einem Tuch, 2 bis 2,5 Stunden gehen. Das Volumen muss sich verdoppeln. Heizen Sie den Grill auf 200°C vor. Kneten Sie den Teig noch einmal durch und teilen Sie den Teig in 10 gleich große Kugeln. Verwenden Sie ein Nudelholz um aus jeder Kugel ein langes, ca. 1cm dickes, Brot zu kreieren. Backen Sie das Naan-Brot auf dem Pizza-/Backstein ca. 4 Minuten und drehen Sie das Brot dann um. Legen Sie das Gemüse mit Mozzarella auf das Brot und verfeinern Sie es mit Gewürzen. Grillen Sie das Brot nochmals 4 Minuten, bis es goldbraun und das Mozzarella leicht geschmolzen ist. Vermischen Sie in der Zwischenzeit die restlichen Zutaten für den Dressing mit Salz und Pfeffer. Schneiden Sie das Brot und servieren Sie es mit Joghurt-Dressing, Knoblauch und Schnittlauch.



GEGRILLTE PIZZA MIT PAPRIKA, AUBERGINE UND WURST

Zutaten für den Teig

3 350g Weizenmehl
 2 TL Hefe
 1 TL Salz
 2 Deziliter warmes Wasser
 2 EL Olivenöl

Tomatensauce

3 EL Olivenöl
 2 Schalotten, fein geschnitten
 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten

Topping

1 grüne Paprika
 ½ Aubergine, in Streifen schneiden
 200g würzige Wurst
 150g geriebener Käse
 1 weiße Zwiebel, in Ringe
 1-3 EL Mais

2 TL getrockneter Oregano
 700g Tomatenpüree
 Salz und Pfeffer

OPTIONALES ZUBEHÖR



Pizzastein



Wok

Zubereitung: Fügen Sie das Weizenmehl, die Hefe und das Salz und Pfeffer zusammen und rühren Sie es ineinander. Machen Sie ein kleine Loch in die Mitte und gießen Sie das Wasser und das Öl hinein. Rühren Sie das Mehl solange durch die Flüssigkeit, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Kneten Sie den Teig bis er steif und elastisch ist. Legen Sie den Teig in eine eingefettete Schüssel und decken Sie diese ab. Lassen Sie den Teig gehen, bis er die doppelte Menge des Volumens hat. Erhitzen Sie das Olivenöl in der Wokpfanne, braten Sie die Schalotten und den Knoblauch. Fügen Sie die Tomaten und das Oregano hinzu, rühren Sie es um und lassen Sie es auf kleiner Flamme einkochen, bis es etwas dicker geworden ist. Nach ca. 5 Minuten köcheln kann die Soße abkühlen. Grillen Sie die Paprika und packen Sie die Parika anschließend in eine Plastiktüte. 10 Minuten abkühlen lassen. Lösen Sie nun die Schale der Paprika und schneiden Sie den Rest in dünne Scheiben. Bestreichen Sie die Auberginestreifen mit Olivenöl und ein wenig Pfeffer und Salz. Grillen Sie die Scheiben auf dem Grill bis sie einen Grillstreifen bekommen. Teilen Sie den Teig in Zwei. Rollen Sie den Teig aus bis Sie eine schöne, runde Pizza haben. Bestreichen Sie die Pizza mit Tomatensoße und lassen Sie am Rand 1cm frei. Verteilen Sie die Paprika, Aubergine, Schalotten, Mais und die würzige Wurst auf der Pizza. Streuen Sie den geriebenen Käse darüber. Die Pizza mit etwas Olivenöl beträufeln. Legen Sie die Pizza nun auf den Pizzastein und grillen Sie diese mit geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten, bis der Käse geschmolzen und der Boden goldbraun gebacken ist.



LIVE THE BRAAI LIFE

CADAC INTERNATIONAL

P.O. Box 43196,
Industria, 2042 South Africa
Tel: +27 11 470 6600
Fax: +27 11 472 9401
Email: info@cadac.co.za
www.cadac.co.za

CADAC CANADA

Hus-tek, 7 Circle Court,
Thornhill Ont, L3T 7M3
Tel: (905) 731-2660
Mobile: (647)298-6789
Email: soren@hus-tek.com

CADAC AUSTRALIA

CADAC-BBQ Pty Ltd, Australia
Tel: +61 420 503 967
Customer Care: 1300 135 011
Fax: +61 755 728 682
Email: info@cadacbbq.com.au
www.cadacbbq.com.au

CADAC GERMANY

Ratio 26, 6921 RW Duiven
The Netherlands
Tel: +31 26 319 7740
Fax: +31 26 319 7743
Email:
kundenservice@cadaceurope.nl
www.cadaceurope.com

CADAC MIDDLE EAST

Island View Distributors LLC
Arabian Ranches, Dubai
P.O. Box 17962 Dubai
Tel: +97 14 431 7153
Fax: +97 14 431 6892
Email: info@ivdx.com /
judy@ivdx.com
www.ivdx.com

CADAC EUROPE

Ratio 26, 6921 RW Duiven
The Netherlands
Tel: +31 26 319 7740
Fax: +31 26 319 7743
Email: info@cadaceurope.nl
www.cadaceurope.com

CADAC FRANCE

9 Bis Rue du Cot Pilot
92200 Neuilly Sur Seine, France
Tel: +33 603 704 673
Email: info@cadaceurope.nl
www.cadaceurope.com

CADAC SCHWEIZ AG

Dipius SA
Rte du Bleuët 7
CH-1762 Givisiez
Tel: +41 26 470 47 47
Fax: +41 26 470 47 40
Email: info@dipius.ch

CADAC NEW ZEALAND

Riverlea Group (Pty) Ltd
PO Box 11062, 11 Kells Place,
Hamilton 3251, New Zealand
Tel: +64 7 847 0204
Fax: +64 7 847 0205
Email: sales@riverleagroup.co.nz
http://www.riverleagroup.co.nz

CADAC HONG KONG

Everything Under The Sun
902 Horizon Plaza, 2 Lee Wing Street,
Ap Lei Chau, HK
Tel: +852 2554 9088
Fax: +852 2818 8595
Email:
craig@everythingunderthesun.com.hk

CADAC UK

CADAC House Old Colliery Way
Beighton, Sheffield, S20 1DJ, UK
Tel: +44 114 287 2161
Fax: +44 114 287 9879
Email: info@cadacuk.com
www.cadac.uk.com

CADAC IBERICA

Paraje Campillo Alto, 13
28722, El Vellón Madrid
Tel: +34 91 841 3474
Fax: +34 91 841 3533
Email: info@cadac-iberica.eu

CADAC ITALY

BRUNNER SRL/GMBH
Via B.Buozzi 8 /
B.Buozzi Strasse 8
I - 39100 Bolzano / Bozen
Tel: 0471/542931
Fax: 0471/542905
www.brunnerinternational.com

CADAC SCANDINAVIA

CIBA A/S
Industrivej 11
DK - 6640 Lunderskov
Tel: +45 76 31 44 45
Mobile: +45 29 47 44 40
Fax: +45 7558 6899
Email: LN@cibas.dk

CADAC CZECH

RÖSLER Praha spol. s r.o.
Výhradní zastoupení
pro ČR a SR
Elišky Junkové 1394/8, 102 00
Praha 10, Česká republika
Tel.: +420 267 188 011
Fax.: +420 272 651 046
E-mail: obchod@rosler.cz
www.rosler.cz

CADAC MOZAMBIQUE

Exclusive Brands Africa
492 Avenida Namaacha
Maputo, Mozambique
Tel: +258 21 406254
www.cadac.co.mz

CADAC SOUTH EAST EUROPE

Budimska 3
11 000 Belgrade Serbia
Tel: +381 11 339 2700
Email: office@cadac.rs
www.cadac.rs

CADAC KOREA

BITS Leisure Co. Ltd.
Seoul Korea
Tel: +82-2-6933-7800
Fax: +82-2-6933-7801
Mobile: +82-10-9407-2211
Email: cadackorea@naver.com
www.cadackorea.com

CADAC ZAMBIA

Exclusive Brands Africa
Unit 8 Birkenhead Park
43 Josiah Chinamano Street
Belmont, Bulawayo
Tel/Fax: +263 9 71740 (Bulawayo)
Tel/Fax: +263 4 792564 (Harare)
www.cadac.co.zw

CADAC USA

Advanced Outdoor Concepts
A 3840 West Hillsboro Blvd,
Suite 154
Deerfield Beach, Florida, 33442
Email:
tony@advancedoutdoorconcepts.com
Tel: (800) 593-8244
Fax: (954) 429-1428
www.AdvancedOutdoorConcepts.com

CADAC ZIMBABWE

Exclusive Brands Africa
Unit 8 Birkenhead Park
43 Josiah Chinamano Street
Belmont, Bulawayo
Tel/Fax: +263 9 71740
(Bulawayo)
Tel/Fax: +263 4 792564 (Harare)
www.cadac.co.zw



www.cadaceurope.com