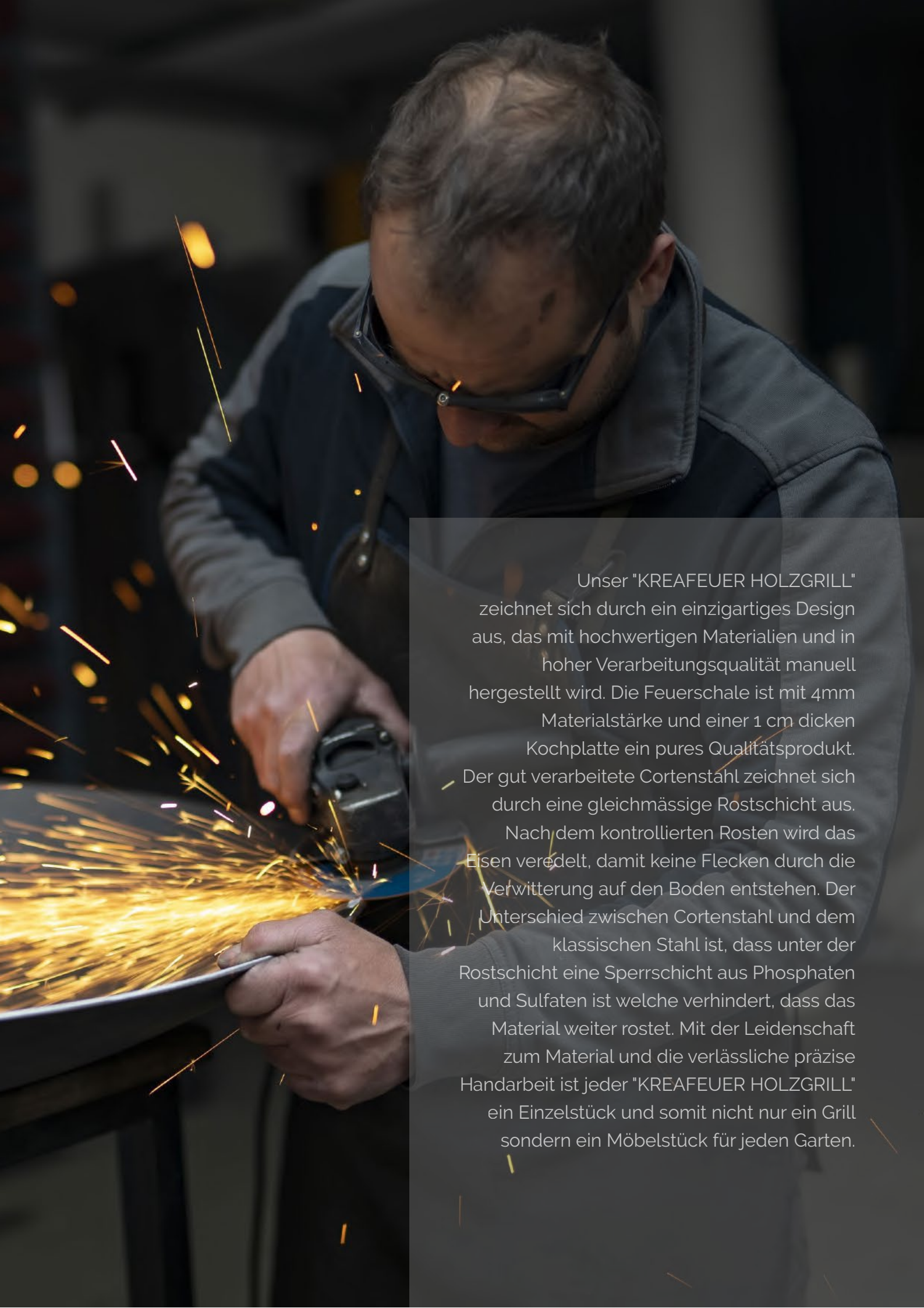


A man with a beard and a grey flat cap is grilling a large piece of meat on a circular metal grill. He is holding a small metal bowl in his left hand and pointing towards the camera with his right hand. The grill is placed over a fire, and the background shows a garden with various plants and a blue sky. The text "KREAFEUER HOLZGRILL" is overlaid in the center of the image.

KREAFEUER HOLZGRILL

“Der KREAFEUER
HOLZGRILL wird aus
hochwertigen Materialien
von Hand geschmiedet”.





Unser "KREAFEUER HOLZGRILL" zeichnet sich durch ein einzigartiges Design aus, das mit hochwertigen Materialien und in hoher Verarbeitungsqualität manuell hergestellt wird. Die Feuerschale ist mit 4mm Materialstärke und einer 1 cm dicken Kochplatte ein pures Qualitätsprodukt. Der gut verarbeitete Cortenstahl zeichnet sich durch eine gleichmässige Rostschicht aus. Nach dem kontrollierten Rosten wird das Eisen veredelt, damit keine Flecken durch die Verwitterung auf den Boden entstehen. Der Unterschied zwischen Cortenstahl und dem klassischen Stahl ist, dass unter der Rostschicht eine Sperrschicht aus Phosphaten und Sulfaten ist welche verhindert, dass das Material weiter rostet. Mit der Leidenschaft zum Material und die verlässliche präzise Handarbeit ist jeder "KREAFEUER HOLZGRILL" ein Einzelstück und somit nicht nur ein Grill sondern ein Möbelstück für jeden Garten.

Feuer in schönster Form!

"KREAFEUER HOLZGRILL" vereint das Spannungsfeld zwischen Design und hoher Funktionalität. Er ermöglicht nicht nur kreatives Kochen auf dem Feuer, sondern kann auch als Feuerschale für eine entspannte Outdoor-Party genutzt werden. Die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten und die verschiedenen Zusatzmodule machen den "KREAFEUER HOLZGRILL" zum idealen Werkzeug für alle Arten der Zubereitung von Köstlichkeiten über Feuer.





Die Einfachheit des Designs bringt die wahre Ästhetik zumVorschein. Das Feuer wird in der Schale entfacht, der darüberliegende Feuerring wird gleichmässig erhitzt und kann auf eine einzigartige und vielseitige Kochweise genutzt werden. Nach ca. einer Stunde ab Zeitpunkt des Entzündens der Flamme kann mit dem Grillen begonnen werden. Durch die Erhitzung des Grillringes biegt sich dieser aufgrund statischer Kräfte leicht nach innen. Dies hat zum Vorteil, dass das Öl gleichmässig auf der Platte verteilt wird und überschüssiges Öl und Fett nach innen rinnt und sofort verbrannt wird.



Design als Blickfang

Je einfacher umso besser!

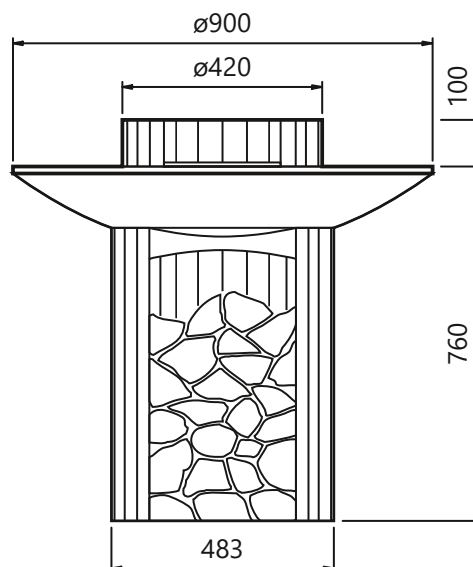
Der "Kreafeuer Holzgrill" besteht aus sieben Einzelteilen, die einfach und ohne Verschraubung zusammengesetzt werden:

- Sockel mit Aschenwanne
- Feuerschale
- Feuerrost
- Grillring
- Windschutz
- Grillrost



Unser Top-Modell

Der Allrounder mit 90 cm Durchmesser.
Egal ob kleine oder grosse Grillfeier, das Grillen
wird zum Highlight



Die Grillspieße

Die Grillspiesse sind aus Edelstahl mit einem Holzgriff und werden handgefertigt. Der Stab des Spießes ist vierkantig, dadurch liegt das Grillgut stabil, kann auf vier Seiten gewendet werden und wird somit gleichmässig gebraten.. Die Spiesse passen genau auf de Windschutz. Im Lieferumfang sind zwei Grillspiesse enthalten.

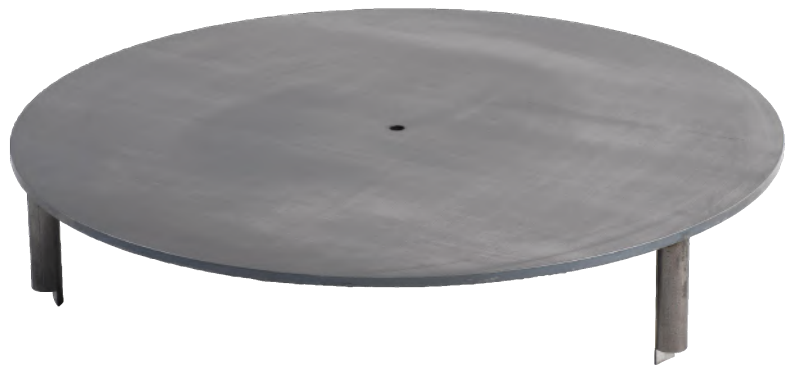


Mehrzweckplatte



Die Mehrzweckplatte ist eine erhöhte Platte, die je nach Wahl auf dem Windschutz, sowohl auf dem Grillring direkt über dem Feuer positioniert wird. Die Funktion dieser Platte ist, wie der Name bereits hindeutet, vielseitig und kann für verschiedenste Kochweisen genutzt werden. Die Platte hat vom Vorteil, dass sie sofort heiss wird und bereits nach wenigen Minuten über dem Feuer gekocht werden kann.

Lavastein



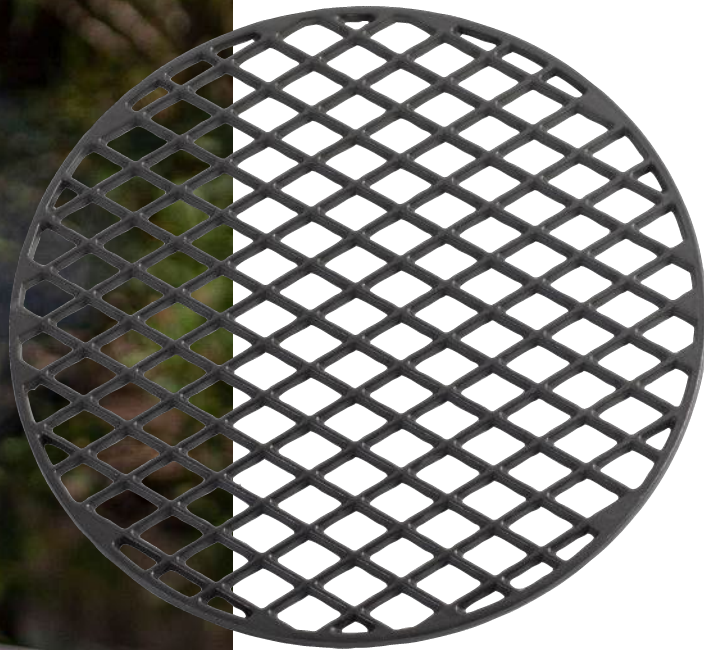
Kochen auf dem heissen Stein! Der Lavastein eignet sich hervorragend für diejenigen, die es lieben auf eine extravagante Art und Weise zu grillen. Der Stein wird am Fusse des Ätnas abgetragen, hat eine Dicke von 3 cm und ist ein italienisches Qualitätsprodukt. Bei der Anschaffung des Lavasteines ist die Mehrzweckplatte ein Muss, da im Kontakt mit dem direkten Feuer der Stein aufgrund starker Hitzeschwankungen nach geräumiger Zeit springen wird. Der Lavastein ist eines der besten Materialien, welches Wärme speichert und hält über drei Stunden bei kleiner Flamme konstant die Hitze.



Die Smoker Glocke

Die Smoker Glocke kann sowohl direkt über dem Feuer als auch auf dem Grillring positioniert werden. So können Sie die Raucharomen einfangen und die Hitze verteilt sich gleichmässig, dank der Aluminiumglocke welche die Hitze ideal leitet. Durch das typisch amerikanische „smoking“ gart die Grillware langsam dahin, egal ob Gemüse, Fleisch oder Fisch. Die Glocke ist universal einsetzbar und passt auf unseren Inoxrost, Gusseisenrost, Mehrzweckplatte und Lavastein.





Gusseisener Grillrost

Der gusseiserne Grillrost speichert und gibt die Hitze gleichmässiger ab als andere Grillrostarten, dadurch wird der Grillvorgang verkürzt. Zudem erzeugt der Rost ein aussergewöhnliches Grillmuster und ist ein Grillaccessoire für wahre Kenner.

Wokpfanne

Unsere Wokpfanne in Kombination mit dem Feuerring bringt ganz neue Möglichkeiten für das Kochen über Feuer mit sich. Ihre Grillfeier wird so zum kulinarischen Abenteuer.



Feuerring

Der Feuerring ist ein erhöhter Aufsatz, der je nach Wahl auf dem Windschutz, sowohl direkt auf dem Grillring, zentral über dem Feuer positioniert wird. Mit dem Feuerring kann mit dafür geeigneten Pfannen wie bspw. der Wok direkt über dem Feuer gekocht werden.





Kastanienpfanne

Die Kastanienpfanne ermöglicht das Anbraten von Kastanien direkt über dem Feuer, um den bestmöglichen Geschmack zu entfalten. Je nach Wahl kann auf zwei verschiedenen Erhöhungsstufen gebraten werden.



Hoher Fuß

Der hohe Fuß ist ein 12,5 cm höherer Sockel und kann als Ersatz zur Standardausführung gewählt werden.



Große Bodenplatte

Die große Bodenplatte kann zum einen für die Ästhetik dienen, oder auch als Hilfe für den Mähroboter, damit der Rasen bündig zur Bodenplatte geschnitten wird.



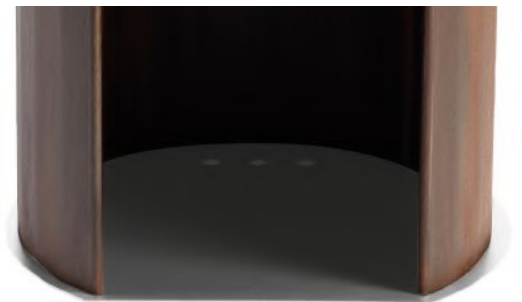
Pulverbeschichtete Bodenplatte

Die pulverbeschichtete Bodenplatte eignet sich für empfindliche Böden, damit keine Rostrückstände entstehen.



Kleine Bodenplatte

Bei weichem Untergrund wie z.B. Rasen wird die kleine Bodenplatte empfohlen, trotz hohem Gewicht versinkt der Grill aufgrund der größeren Auflage-Fläche nicht.





KREA  FEUER
S W I S S F I N I S H

Kreafeuer AG

Bernstrasse 261

3627 Heimberg

Switzerland

Tel.: +41 33 437 06 27

info@kreafeuer.com

www.kreafeuer.com



KREA  FEUER

S W I S S F I N I S H