FLAMMENGRILL

Mehr Zeit zum Geniessen

Die Idee: mehr Zeit zum Geniessen

Beim Flammengrill® vereinen sich ästhetischer Genuss und geselliges Beisammensein. Die ursprüngliche Schönheit des offenen Feuers verbindet sich mit einer gesunden Ernährungsphilosophie. Dank der einfachen Handhabung bleibt mehr Zeit zum Geniessen.

Eine Grillfläche aus Edelstahl ermöglicht schonendes Garen, Dämpfen und Grillieren. Fisch, Fleisch, Geflügel und Gemüse, aber auch Spiegeleier oder Raclette gelingen perfekt und in wenigen Minuten. Mit dem Flammengrill® werden Sie zum Grillmeister.

Die Edelstahlgrillfläche ermöglicht das direkte Grillieren über der offenen Flamme. Das Feuer wird in einem Cortenstahlkorpus mit Brennholzscheiten entfacht. Der grosse Vorteil: Sie halten das Feuer so lange lebendig, wie Sie Lust haben. Auch dann, wenn Sie einfach ein schönes Feuer geniessen wollen.

FLAMMENGRILL

Wetzel AG
Mellingerstrasse 13
5413 Birmenstorf AG
Tel. 056 225 17 03
info@flammengrill.ch
www.flammengrill.ch

Einfache Handhabung für Ihr Grillvergnügen

Vorteile

- gesundes Grillieren mit Holz
- hochwertige Verarbeitung
- 100% Schweizer Qualität
- absolut witterungsfest
- ganzjähriges Grillieren
- in 15 Minuten grillbereit
- ästhetisches Design
- patentiertes Lochmuster
- individuelle Gestaltung
- einfachste Reinigung
- perfekte Grillergebnisse
- natürliches Feuer als Licht- und Harmoniequelle

Korpus-Varianten

Edelstahl poliert

Cortenstahl Rostoptik

Edelstahl schwarz

Unvergleichlich in Qualität, Verarbeitung und Langlebigkeit

Technik

Der Korpus des Flammengrills® besteht aus verschweissten, 6 – 8 mm dicken Cortenstahl- oder Edelstahlplatten. Sein organisch wirkendes Lochmuster lässt das Feuer raffiniert durchscheinen.

Die edle Rostoptik ist das Markenzeichen von Cortenstahl, der jedoch nicht weiter rostet. Eine 8 – 10 mm starke Grillfläche aus Edelstahl ist mit dem Grillkorpus verschweisst. Dank den abgekanteten Schweissnähten entsteht ein kompaktes, fugenloses Element.

Die Asche wird in einer Schublade aufgefangen, was die Reinigung des Grills problemlos ermöglicht.

Flamma Altos - Grill in praktischer Stehhöhe

Der Grill in Stehhöhe für bequemes Grillieren und Kochen verfügt über eine grosse Grillfläche und ein Holzdepot.

Flamma Magna - Grill in praktischer Stehhöhe mit Ablagefläche

Der Grill Altos mit Holzdepot und zusätzlicher Ablagefläche wird zu Magna. Die Ablagefläche kann rechts oder links oder geteilt angeordnet werden.

Flamma Rotunditas und Quadratus in verschiedenen Grössen

Der niedrige Grill ist in verschiedenen Grössen, mit runder oder eckiger Öffnung erhältlich. Er verleiht ein wunderschönes Ambiente im Garten oder auf der Terrasse.

Flamma Modularis - der kleine flexible Grill

Der Grill ist modular aufgebaut, mehrteilig mit einer Aschenschublade und kann flexibel platziert werden. Der Grill ist rund oder eckig erhältlich.

Flamma Culina - die komplette Küche im Garten

Weitere Module wie Kühlschrank, Wasseranschluss und Ablageflächen ergeben eine komplette Aussenküche. Der Grill kann mit Holz oder Gas betrieben werden.

Flamma Variantus und Murum - Grill in Rückwand eingebaut

Der Grill ist als offener Grill oder Kamin in der Rückwand eingebaut. Die Wand kann aus verschiedenen Materialien bestehen.

Flamma Aqua - Grill mit Brunnen integriert

Der Grill kombiniert mit Wasser sorgt für eine schöne Stimmung im Garten.

Zubehör für perfekte Grillergebnisse

Diverses auf den Flammengrill® abgestimmtes Zubehör erleichtern die Handhabung, damit Grilladen perfekt gelingen.

Grillrost rund

Grillrost eckig

Glosche

Fonduegabel

Wokpfanne

Wetterabdeckung

Catering - maximaler Genuss für Sie und Ihre Gäste

Geburtstags- oder Familienfest, Firmenfeier oder Jubiläum: Unser Flammengrill® Catering-Team kommt zu Ihnen. Unsere Profi-Köche kochen und grillieren direkt am Flammengrill® und verwöhnen Sie mit ausgewählten Kreationen.

Wie wäre es mit saftigen Steaks oder Rindsfilet mit Risotto und frischem Gemüse vom Grill – garniert mit knackfrischen Salaten? Sie haben die Wahl: unser professionelles Grillteam berät Sie gerne und macht nicht nur den Flammengrill® zum Highlight Ihrer Grillparty!

Auch lassen sich die Köche gerne über die Schulter schauen und bieten ein spannendes Erlebnis beim Showcooking direkt am offenen Feuer des Flammengrills®.

Kontaktieren Sie uns mit Ihren Wünschen oder wählen Sie aus unseren zahlreichen Menüvorschlägen. Wir machen Ihren Event garantiert zu einem unvergesslichen Erlebnis!

Grillkurs - wir machen Sie zum Grillmeister

Lust auf einen Grillkurs der Superlative für Sie und Ihre Freunde bei uns oder alternativ in Ihrem eigenen Garten?

Neben der fachgerechten Anwendung des Flammengrills® zeigen Ihnen unsere Profis alle Tipps und Tricks rund um die perfekte Grillparty – und begeistern Sie mit kulinarischen Highlights.

Unser besonderer Service: Sie wählen dabei selbst, ob Sie an einem unserer Grillkurse im Schaugarten in Birmenstorf teilnehmen oder ob der Grillkurs in Ihrem eigenen Garten für Sie und Ihre Gäste stattfindet.

Informationen zu den Grillkursen finden Sie unter www.flammengrill.ch.

FLAMMENGRILL

WWW.FLAMMENGRILL.CH