

DIMARO DESIGN

by Capricorn Schweiz

Die
Einfachheit
guten
Geschmacks!

„Sommerabende...“

MIT FREUNDEN GRILLEN, DRAUSSEN SITZEN BIS
IN DIE NACHT. ICH FREU MICH DRAUF!“



Inhalt

ZU MEHR LEBENSFREUDE

- 5 | **GRILLKAMINE**
Wärmen - Grillen - Wohlfühlen
- 6 | **DER NEUE GRILLKAMIN**
Einer der alles kann!
- 8 | **KAMINMODELLE**
Edelstahl | Cortenstahl und Pulverlack
- 12 | **PLANCHAS**
Grillmodul für Kenner
- 13 | **FEUERTONNE**
Ein echter Alleskönner
- 14 | **ZUBEHÖR GRILLKAMINE**
Flammlachsbrett, Heißer Stein und Co

- 16 | **TIPPS UND TRICKS**
Was euch schon immer interessiert hat
- 18 | **CLEAN UP**
Pflege und Reinigung
- 20 | **TISCHLEIN DECK DICH**
Leckere Rezeptideen

Grillkamine

WÄRME GENIESSEN!

360°
dreh- und
fahrbar



Wärmen-Grillen-Wohlfühlen!

„EIN BESONDERES AMBIENTE“

Mit nur wenigen Handgriffen verwandeln Sie Ihren Kamin in eine mobile Kochinsel. Ob klassisches Grillen, saftige über dem Ofenfeuer gebratene Steaks, herzhaftes Gulasch oder selbst gemachte Pizza. Alles ist möglich!

Feuer ist Wärme. Feuer ist Licht. Feuer ist faszinierend.

Grillkamine verbinden Design mit Funktionalität. Ein wärmendes Feuer oder eine mobile Kochinsel, ein gemütlicher Abend zu zweit oder ein Fest mit Freunden, es braucht nicht viel um glücklich zu sein! Genießen Sie einfach den Augenblick... Handgemachte Produkte aus deutscher Produktion. Durch die Konstruktion und Fertigung unserer Produkte aus eigener Hand garantieren wir:

- **hochwertige Verarbeitung**
- **höchste Qualität**
- **maximale Haltbarkeit**

Ein eingetragenes Markenzeichen sowie unsere über zwanzigjährige Erfahrung, machen uns zur Nummer 1 bei mobilen Grillkaminen aus Edelstahl und bestätigen somit den Begriff Qualitätsmarke. Die vollkommene Synergie aus elegantem Design und fortschrittlicher Wertarbeit. All unsere Modelle profitieren von speziellen Kenntnissen in der Edelstahlverarbeitung. Dabei kommen Verarbeitungsverfahren wie Laserschneitte, modernste Kantechniken und präzise Schraubverbindungen zum Einsatz. Schraubverbindungen haben den Vorteil, dass sie bei hohen Temperaturen nicht wie Schweißnähte reißen, sondern in ihrer Verbindung arbeiten können.

Fakten zu unserem Grillkamin

- made in Germany
- wärmender Kamin und mobile Kochinsel in Einem
- dreifach belüftetes Haubensystem (optional mit 4-fach Dämmung - Thermokit)
- Flexibilität durch einhängbare & schwenkbare Zubehöerteile
- herausdrehbare Feststeller
- Kamin ist komplett aus Edelstahl (optional in Cortenstahl oder Pulverlackierung in grau oder schwarz)
- doppelwandiges Rohr
- eingepasste Ascheschublade
- praktisches Holzlagerfach
- austauschbare Bauteile durch präzise Schraubverbindungen
- Schiebetürsystem aus Edelstahl (optional in Glas)
- 4 Zubehöraufhängungen in verschiedenen Höhen im Fenster ermöglichen einen variablen Einsatz der Zubehöerteile beim Kochen.
- 2 Zubehöraufhängungen im Lagerfach ermöglichen das Verstauen der nicht genutzten Zubehöerteile
- Feuerraum (Boden und Rückwand) mit Vermiculitplatten ausgekleidet, diese sind hitzebeständig bis zu 1200°
- doppeltes belüftetes Rohrsystem
- auf vier kugelgelagerten Industrierollen montiert
- **360° dreh- und fahrbar**
- verstärkte Reling auch im brennenden Zustand kühl
- Kamin kann jederzeit bewegt werden
- witterungsbeständig, kann ganzjährig im Freien stehen
- massive, geschraubte Zubehöraufhängungen

Da sich unsere Grillkamine in Form und Ausstattung unterscheiden, treffen einige Fakten nur für bestimmte Modelle zu.

Der neue Grillkamin

„OB FEUER, GAS, BIOETHANOL, HOLZKOHLE ODER ELEKTRO -
EINER, DER EBEN ALLES KANN!“



Schiebetürensistem:

Die Türen aus Edelstahl im modernen Design (optional die Rundglastüren) schützen vor Funkenflug und sind kinderleicht zu bedienen. Sowohl in offenem, als auch in geschlossenem Zustand ist der Grillkamin ein echter Hingucker.



Formschön eingepasster Aschekasten:

Ideal fürs einfache und schnelle Entleeren der Asche nach dem Brennvorangang. Ein unauffälliges und doch so praktisches Detail.



Genug Platz:

Zwei schraubbare Edelstahltablets schaffen Raum zur Ablage von Grillgut, Grillbesteck, Anzündern & Co - praktisch und stabil.



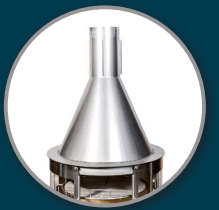
Persönlicher geht es nicht mehr.

In der vorderen Blende haben unsere Kunden ab sofort die Möglichkeit Ihren Grillkamin mit einer persönlichen Widmung, Familienname oder Markenlogo per Lasergravur zu versehen.



Neuartiges dreifaches Haubensystem:

Mit doppelwandigem Rauchrohr (optional mit Dämmung = Thermokit) lässt es Verfärbungen im Außenbereich nur bei erzwungener Befeuerung zu. Dadurch sinkt die Verbrennungsgefahr deutlich und der Betrieb des Grillkamins ist noch sicherer.



Alles an einem Platz:

Vier stabilisierte Zubehöraufnahmen im Feuerraum und zwei weitere, praktische Zubehöraufnahmen im unteren Bereich des Grillkamins dienen zum Verstauen des Zubehörs.



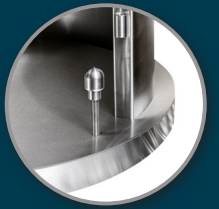
Multitalent:

Ersetzen Sie einfach den herkömmlichen Gussrost durch unseren Bioethanoleinsatz oder Gasmodul und genießen Sie Feuer in seiner schönsten Form.



Serienmäßig herausdrehbare Feststeller (Bremsen):

Sie dienen zuverlässig zum Stoppen/Bremsen des fahrbaren Grillkamins bei starkem Wind oder auf abschüssigen Terrassen.



In dem neuen Grillkamin ist nicht nur unsere Liebe zum Material Edelstahl, sondern sind auch zahlreiche Verbesserungen aufgrund unserer langjährigen Erfahrung eingeflossen. Mehr Betriebsarten, ein neues Schiebetürensistem und erhöhte Sicherheit sind nur einige Punkte, die wir Ihnen im Detail vorstellen.

Ganz neu ist auch die Möglichkeit, Ihren Grillkamin mit eigenem Familiennamen zu personalisieren. So ist er ein richtiges Unikat. Wir sind stolz auf unser neues Flaggschiff! Zahlreiche Pluspunkte machen den Grillkamin zum echten Allrounder für alle denkbaren Einsatzzwecke im Garten und auf der Terrasse.

Und das Beste: Jeder Grillkamin lässt sich ganz einfach zur **Plancha** umbauen. Auf dieser lässt sich wunderbar braten und es lassen sich gleichzeitig die Vorzüge des Grillkamins genießen.

Mehr Informationen finden Sie auf Seite 16.

Jetzt noch mehr Betriebsmöglichkeiten:

Durch die serienmäßige Öffnung mit Abdeckung lässt sich der Grillkamin, Ihre mobile Koch- und Feuerstelle, ganz schnell vom Holz- und Holzkohlesystem zum Gas- oder Elektrogrill umbauen. Entscheiden Sie selbst, was Sie gerade nutzen möchten!

Der Aufbau in der Übersicht

- Regenhut mit integriertem Funkenschutz
- doppelwandiges Rauchrohr
- Hitzeabstrahlblech
- Innenkegel
- Aussenkegel
- neuartiges leichtgängiges Schiebetürensistem
- optional Rundglastüren
- 4 Zubehöraufnahmen im Feuerraum
- Ablagetablets
- optional: Ihr Familienname in Frontalblende gelasert
- passformschöner Aschekasten
- Gas- & Elektroanschluss möglich
- serienmäßig herausdrehbare Feststeller (Bremsen)



GRILLKAMIN „EDELSTAHL“

Entdecken Sie den neuen **Grillkamin aus Edelstahl** mit verbesserter Funktionalität gegenüber Grillkaminen anderer Hersteller! Das Material Edelstahl ist die richtige Wahl für Sicherheit und Hygiene. Gerade im Umgang mit Wärme und Gegrilltem. Durch die besondere Korrosionsbeständigkeit sagen wir nicht selten: „Ein Grillkamin für ein ganzes Leben!“ **Jede Größe (S,M,L) ist mit kurzer oder langer Haube und mit Edelstahl- oder Glastüren bestellbar.**

Typ:	S	M	L
Durchmesser:	67 cm	77 cm	87 cm
Gewicht ca.:	70 kg	80 kg	90 kg
Höhe Kurze Haube:	225 cm	225 cm	225 cm
Höhe Lange Haube:	205 cm	205 cm	205 cm
Material:	V2A (Edelstahl)	V2A (Edelstahl)	V2A (Edelstahl)

Ihre mobile Kochinsel und wärmender Kamin in Einem mit schwenkbaren Zubehörteilen und rollbar - was will man mehr!



Umfangreiches Zubehör finden Sie auf den Seiten 18/19.

VARIANTEN IN „EDELSTAHL“



KURZE HAUBE
GLASTÜREN
GRÖSSE S



LANGE HAUBE
EDELSTAHLTÜREN
GRÖSSE M



KURZE HAUBE
GLASTÜREN
GRÖSSE L



LANGE HAUBE
GLASTÜREN
GRÖSSE M

GRILLKAMIN „CORTENSTAHL“

Entdecken Sie für sich den neuen **Grillkamin aus Cortenstahl**! Cortenstahl bildet auf der Oberfläche durch Bewitterung unter der eigentlichen Rostschicht eine besonders dichte Sperrschicht aus festhaftenden Sulfaten oder Phosphaten aus, die das Stahlteil vor weiterer Korrosion schützt. **Jede Größe (S,M,L) ist mit kurzer oder langer Haube und mit Edelstahl- oder Glastüren bestellbar.** Optionale Ausstattungsmöglichkeiten machen den DIMARO® Grillkamin zum Outdoor-Highlight für jeden Außenbereich.

Typ:	S	M	L
Durchmesser:	67 cm	77 cm	87 cm
Gewicht ca.:	75 kg	85 kg	95 kg
Höhe Kurze Haube:	225 cm	225 cm	225 cm
Höhe Lange Haube:	205 cm	205 cm	205 cm
Material:	Cortenstahl	Cortenstahl	Cortenstahl

Fertigungsbedingt bleiben einige Teile, wie zum Beispiel Griffe, Reling und Laufschiene immer in Edelstahl.



360° dreh- und fahrbar

VARIANTEN IN „CORTENSTAHL“



KURZE HAUBE
GLASTÜREN
GRÖSSE S



LANGE HAUBE
EDELSTAHLTÜREN
GRÖSSE M



KURZE HAUBE
GLASTÜREN
GRÖSSE L



LANGE HAUBE
GLASTÜREN
GRÖSSE M

GRILLKAMIN „EDELSTAHL PULVER-LACK GRAU“

Der Grillkamin ist komplett aus geschliffenem Edelstahl gefertigt. Lackiert sind die Haube und das Rohr mit einem hitzebeständigen Lack und der Korpus ist pulverbeschichtet. Vorteile der Pulverbeschichtung sind: Umweltschonendes Verfahren, hohe Kratzbeständigkeit, hervorragende Korrosionsbeständigkeit und witterungs-resistent durch spezielles Aushärtungsverfahren. **Jede Größe (S,M,L) ist mit kurzer oder langer Haube und mit Edelstahl- oder Glastüren bestellbar.**

Typ:	S	M	L
Durchmesser:	67 cm	77 cm	87 cm
Gewicht ca.:	70 kg	80 kg	90 kg
Höhe Kurze Haube:	225 cm	225 cm	225 cm
Höhe Lange Haube:	205 cm	205 cm	205 cm
Material:	V2A (Edelstahl)	V2A (Edelstahl)	V2A (Edelstahl)



*Haben Sie einen speziellen Farbwunsch?
Kein Problem! Wählen Sie aus
100 RAL-Tönen Ihre Lieblingsfarbe.*



KURZE HAUBE
GLASTÜREN
GRÖSSE S



LANGE HAUBE
EDELSTAHLTÜREN
GRÖSSE M



KURZE HAUBE
GLASTÜREN
GRÖSSE L



LANGE HAUBE
GLASTÜREN
GRÖSSE M

GRILLKAMIN „EDELSTAHL PULVER-LACK SCHWARZ“

Der Grillkamin ist komplett aus geschliffenem Edelstahl gefertigt. Lackiert sind die Haube und das Rohr mit einem hitzebeständigen Lack und der Korpus ist pulverbeschichtet. Vorteile der Pulverbeschichtung sind: Umweltschonendes Verfahren, hohe Kratzbeständigkeit, hervorragende Korrosionsbeständigkeit und witterungs-resistent durch spezielles Aushärtungsverfahren. **Jede Größe (S,M,L) ist mit kurzer oder langer Haube und mit Edelstahl- oder Glastüren bestellbar.**

Typ:	S	M	L
Durchmesser:	67 cm	77 cm	87 cm
Gewicht ca.:	70 kg	80 kg	90 kg
Höhe Kurze Haube:	225 cm	225 cm	225 cm
Höhe Lange Haube:	205 cm	205 cm	205 cm
Material:	V2A (Edelstahl)	V2A (Edelstahl)	V2A (Edelstahl)



360° dreh- und fahrbar

*Umfangreiches Zubehör finden
Sie auf den Seiten 14/15.*

VARIANTEN IN „EDELSTAHL PULVER-LACK SCHWARZ“



KURZE HAUBE
GLASTÜREN
GRÖSSE S



LANGE HAUBE
EDELSTAHLTÜREN
GRÖSSE M



KURZE HAUBE
GLASTÜREN
GRÖSSE L



LANGE HAUBE
GLASTÜREN
GRÖSSE M

PLANCHA - GRILLMODUL FÜR KENNER

PLANCHA ERWEITERUNG FÜR GRILLKAMIN-BESITZER ODER DIREKT PLANCHA GRILLKAMIN-KÄUFER

Eine Grillplatte – oder auch Plancha genannt – gehört mittlerweile fast zur Grundausstattung vieler Grillstationen. Das macht auch durchaus Sinn, denn eine Plancha bietet sehr viele neue Möglichkeiten. Verschiedene Temperaturzonen, Platz für Töpfe und Pfannen, Grillen von kleinem Grillgut – ein Plancha-Grill vereint auf einer Grillplatte viele Vorteile. Mit einem Durchmesser von 90 cm haben wir für alle Grillkamine eine einheitliche Grillplattengröße geschaffen. Die Platte besteht aus bestem Gastronomiestahl, welcher vor der Erstinutzung eingebrannt werden muss. Das dazugehörige Befestigungsset ist aus Edelstahl gefertigt.

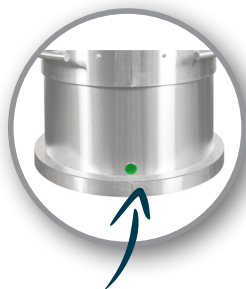
FUNKTIONSWEISE MODERNER GRILLKAMINE ALS PLANCHA

- mit Holz befeuert
- schonendes Grillen
- Temperaturzonen 100° - 320°
- Grillgut trocknet nicht aus
- nicht pflegeintensiv
- als Feuerstelle weiter nutzbar
- Wintergrillen
- Marinaden direkt auf der Platte

Mit unserem praktischem **Plancha-Modul** lassen sich bestehende Grillkamine in wenigen Handgriffen ganz einfach umbauen um in den Genuss eines tollen Plancha-Abends zu kommen. Gerne können Sie den Grill auch sofort als PLANCHA erwerben und die Vorzüge des Grillkamins in Kombination genießen.

Zusatzmodule für Gas, Elektro und Bioethanol sind separat erhältlich.

Jetzt noch mehr Betriebsmöglichkeiten: Durch die serienmäßige Öffnung mit Abdeckkappe lässt sich der Grillkamin, Ihre mobile Koch- und Feuerstelle, ganz schnell vom Holz- und Holzkohlesystem zum Gas- oder Elektrogrill umbauen. Entscheiden Sie selbst, was Sie gerade nutzen möchten!



Serienmäßige Öffnung auf der Rückseite des Kamins

FEUERTONNE V2A „PLA500“

EIN ECHTER ALLESKÖNNER

Die Edelstahl-Feuertonne PLA500 hält bei sachgemäßem Umgang gegenüber Standardfeuertonnen- und Schalen aus Blech oder Stahl nahezu ein Leben lang. Die PLA500 ist ein echter Alleskönner. Unsere V2A Feuertonne lässt sich im Handumdrehen zur Feuertonne mit Plancha Grillfunktion umbauen. Ebenso personalisieren wir jede Feuertonne mit Ihrer persönlichen Signatur und machen sie zu etwas ganz Besonderem. Ein praktischer und höhenverstellbarer V2A Holzkohlekorb im Inneren schützt nicht nur Ihren Boden sondern überzeugt im Gegensatz zu herkömmlichen Feuerschalen mit einem beispielhaften Flammenbild und ist bei jeder Party nicht nur ein perfekter Wärmespender, sondern ein wahrer Hingucker. Füllgut darf jegliches Kaminholz, Holzbriketts etc. sein.

Typ:	PLA500
Durchmesser:	46 cm
Gewicht:	25 kg
Höhe:	90 cm
Material:	V2A (Edelstahl)

PLA500 mit Plancha Grillplatte
90 cm
25 kg (+50 kg für das Plancha Modul)
110 cm
V2A (Edelstahl)
und Stahl (S355MC)

*Ein wahrer Hingucker
in Ihrem Garten!*



Feuerholzkorb



PLA500 Feuertonne



PLA500 Feuertonne mit Plancha Grillplatte

Einige unserer Grillkamine in der Übersicht - Sie haben die Wahl!



Das Zubehör

FÜR ALLE MODELLE

Unsere Kochzubehörteile gibt es in verschiedenen Größen für unsere Grillkaminmodelle. Die Kochteile können je nach Bedarf am Kamin in unterschiedlichen Höhen in die Zubehöraufhängungen eingehängt werden und sind dann schwenkbar. Je nach Kamin hat man im Feuerraum 4 feste Einhängemöglichkeiten und im Lagerfach nochmals 2.

FLAMMLACHSBRETT

- zum Zubereiten von Flammlachs am Feuer

TOPF (Edelstahl)

- für Suppen, Glühwein usw.
- Fassungsvermögen ca. 8 Liter

HEISSER STEIN (Cordierit)

- für Pizza, Flammkuchen, Fisch usw.

HOLZKOHLESCHALE (V2A Edelstahl)

- durch den Abstand zur Bodenplatte verteilt sich die Zugluft auf die gesamte Grillfläche und reduziert den Zug von unten, damit bei der Nutzung von Holzkohle/Briketts ein gleichmäßiges Glutbett entsteht
- abtropfendes Fett wird aufgefangen

BIOETHANOLMODUL

- sauberer und rauchfreier Betrieb
- ausschließlich für den Gebrauch mit Bioethanol
- 1 Tank mit 1000 ml, Brenndauer ca. 3-4 Stunden
- Wichtig: Sicherheitshinweise bei Befuerung mit Bioethanol beachten!

BODENUNTERLAGEBLECH für GRILLKAMIN

- Aluminiumriffelblech (90cm im Durchmesser)
- Edelstahlblech glatt (90cm im Durchmesser)

FETTAUFFANGBLECH (V2A Edelstahl)

- wird im Lagerfach des Kamins eingehangen und verhindert eine Verschmutzung der Terrasse beim Rausschwenken des Grillrostes

HERAUSDREHBARE FESTSTELLER (Bremsen)

SCHASCHLIKSPIESSHALTER

REINIGUNGSSET FÜR EDELSTAHLÖBERFLÄCHEN

- bestehend aus: Konzentriertem Reiniger, Schwamm, Pumpflaschenaufsatz und Mikrofasertuch

ABDECKPLANE

- maßgefertigt mit Reißverschluss
- stabiles, wetterfestes Material
- Schutz vor Staub und Schmutz

GASMODUL

- kann direkt in die Brennkammer eingestellt werden

PLANCHAMODUL

- Jeder DIMARO Grillkamin lässt sich ganz einfach zur Plancha umbauen

GLASTÜR

- guter Schutz bei vollem Blick auf die Flamme

EINHÄNGETABLETT (V2A Edelstahl)

- Ablage für Speisen, Gewürze, Grillbesteck

DREHSPIESS MIT ELEKTRISCHEM MOTOR

- z.B. für Fleischspieße, Grillhähnchen usw.

WOK (Stahl)

- zum Braten oder Kochen über offenem Feuer (muß trocken gelagert und vor dem 1. Gebrauch eingebrannt werden, siehe Seite 21)

GRILLROST (V2A Edelstahl)

- zum Grillen von Fleisch, Gemüse usw.

DACHDURCHFÜHRUNG

- Flachdach und Schrägdach möglich

ROHRVERLÄNGERUNG

- Für alle Modelle (ausser Deluxe) in Edelstahl, Cortenstahl sowie lackiert erhältlich

45° - 90° BOGEN

360° dreh- und fahrbar

Tipps und Tricks

WAS EUCH SCHON IMMER INTERESSIERT HAT

DER GRILLKAMIN WIRD GELIEFERT... WAS MUSS ICH TUN?

Der Kamin wird auf einer Palette geliefert und ist auf dieser mit einem Holzriegel gesichert. Dieser wird mit einem 13er Schlüssel entfernt. Nun kann der Kamin von der Palette gehoben und gerollt werden. Er ist bereits komplett vormontiert, lediglich das Rauchrohr und die dazugehörige Regenhaube, welche sich bei der Lieferung im Inneren des Kamins befinden, müssen aufgesetzt werden. Richten Sie nun die Haube aus, indem Sie die Aussparung mittig über den Feuerraum drehen. Nun müssen Sie nur noch alle Schutzfolien und deren Rückstände vorsichtig und VOLLSTÄNDIG entfernen, da sich diese sonst beim Benutzen des Grillkamins einbrennen können. Empfohlen wird hier bei kalten Außentemperaturen dass leichte Erwärmen der Folie durch direkte Sonneneinstrahlung oder die Zuhilfenahme eines handelsüblichen Föhns. Folienrückstände können mit geeignetem Klebstoffentferner oder einem Radiergummi beseitigt werden. So das war's schon und das Vergnügen kann losgehen. Sollte das Schiebetürsystem (welches bei Auslieferung bereits eingestellt ist) einmal schwergängig sein, besteht die Möglichkeit, die Türen wie folgt einzustellen: Jede Tür ist mit 4 Messingrollen ausgestattet, diese sind jeweils mit 2 Schrauben an der Tür befestigt. Zum perfekten Einstellen Ihrer Tür lösen Sie die oberen Schrauben leicht und sorgen dafür, dass wieder ein kleiner Abstand von Rolle zu Laufschiene entsteht (dabei ist unbedingt darauf zu achten, dass die oberen Rollen weiter von der Laufschiene geführt werden und die Tür nicht herausfällt). Danach einfach die Schrauben wieder fest ziehen und die Tür einige Male auf der Laufschiene gleiten lassen, um die Leichtgängigkeit zu prüfen.

Bitte lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Grillkamins unsere beigelegten Bedienungshinweise sorgfältig durch.



Den Wok finden Sie unter Zubehör auf Seite 15.



EXPERTENTIPP

WOK EINBRENNEN? WIE WAR DAS?...

Unser Wok ist aus Stahl und nicht aus Edelstahl gefertigt, deshalb muss der Wok als einziges Teil trocken gelagert werden und darf nicht im Grillkamin verbleiben, da er rosten würde. Stahl ist ein wesentlich besserer Wärmeleiter als Edelstahl, darum verteilt sich die Hitze besser und ein besseres Bratergebnis wird erzielt. Nur die Griffe werden aus Edelstahl gefertigt, damit sie schneller abkühlen. Profiköche sagen: ...ist die Pfanne erst einmal eingebrannt, läuft das Bratgut... d.h. es klebt Ihnen nichts mehr an der Oberfläche an. Um so dunkler die Oberfläche wird, um so besser.

Und so brennen Sie Ihren Wok ein:

1. Den Wok vor der ersten Inbetriebnahme mit etwas Wasser säubern und trocken wischen.
2. Kochfläche des Wok mit etwas Speiseöl gleichmäßig ausreiben. Am besten macht sich dies mit Küchenkrepp.
3. Schneiden Sie ca. 0,5 cm dicke Scheiben aus rohen Kartoffeln und legen den ganzen Wok damit aus. Die Stärke der Kartoffel wird sich mit dem Öl später in den Stahl einbrennen und sorgt so für eine gute Oberfläche.
4. Schwenken Sie nun den Wok direkt in die Flamme des Feu-

- ers. Einige Minuten stark erhitzen lassen, so dass das sich einbrennende Speiseöl die Oberfläche langsam schwärzt. Etwas Qualmbildung des Öls ist nicht schlimm. Auch die Kartoffeln können anfangen langsam schwarz zu werden.
5. Die hintere Hälfte des Wok ist nun bereits eingebrannt. Nun hängen Sie den Wok auf die andere Seite des Grillkamins und wiederholen den Vorgang. Bitte nutzen Sie Grillhandschuhe oder Topflappen, da die Griffe am Wok sehr heiß werden.
 6. Nun säubern Sie den Wok mit einem Holzschaber und anschließend mit Küchenkrepp und wiederholen den gesamten Vorgang Punkt 2. bis 50. noch einmal, nur dass Sie die Kartoffeln weg lassen. (also nur mit Speiseöl einbrennen).
 7. Nach einem erneuten Säubern ist Ihr Wok nun einsatzbereit.

Bereiten Sie nun zu, was immer Sie wollen. Arbeiten Sie immer mit ein wenig Speiseöl. Am besten Sie verteilen es gut mit einem Küchenkrepp, ohne Ölpfützen stehen zu lassen. Ob Pilzpfanne, Geschnetzeltes, Scampi mit Knoblauch, Meeresfrüchte oder Gemüse – alles ist jetzt möglich. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf...

Clean up

DER ULTIMATIVE PFLEGE- UND REINIGUNGSGUIDE

EDELSTAHL - PFLEGEHINWEISE

Allgemeine Pflege: Ein Abspülen mit klarem, am besten lauwarmen Wasser in regelmäßigen Abständen, sowie das Abwischen mit einem weichen Tuch sind unerlässlich. Grundsätzlich aber gilt: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel. Je milder das Reinigungsmittel, desto besser. Das Reinigungsmittel muss frei von Salzsäure und chlorhaltigen Mitteln sein! Klebrige Rückstände von Lebensmitteln lassen sich am besten mit wässrigen Reinigern lösen, Fette und Öle lassen sich mit einem Haushaltsspülmittel und einem weichen Lappen gut entfernen. Es ist stets darauf zu achten, dass eine Pflege bzw. Reinigung nur im kalten Zustand des Kamins vorgenommen werden darf! Alle Rückstände von Reinigungsmitteln müssen vor dem nächsten Gebrauch sorgfältig entfernt werden, da sie sich sonst einbrennen.

MECHANISCHE REINIGUNG

Edelstahloberflächen lassen sich problemlos nass abwaschen, abbürsten oder feucht abwischen. Achten Sie jedoch bitte auf die richtige Wahl des mechanischen Reinigungsmittels. Empfehlenswert sind Mikrofasertücher. Lassen Sie das Edelstahl-Pflegemittel, z.B. Pflegespray, kurz einwirken und wischen Sie dann die Oberfläche mit dem Tuch in Schließrichtung ab.

FINGERSPUREN, GRIFFSPUREN AUF EDELSTAHL- OBERFLÄCHEN

Alle Edelstahloberflächen, die oft angefasst werden, sollten regelmäßig gereinigt, desinfiziert und anschließend mit einer Edelstahlpflege versehen werden. Verwenden Sie in der Regel warmes Wasser.

Prüfen Sie zur Sicherheit Ihr bevorzugtes Reinigungsmittel vor der ersten Anwendung, an einer nicht sichtbaren Stelle (z.B. Innenseite). Grundsätzlich gilt für alle Edelstahlprodukte: Verstaubte Teile werden nass gereinigt – niemals trocken abreiben.



Bestellen Sie die passende Abdeckplane gleich dazu. (Seite 15)



KANN DER KAMIN DRAUSSEN STEHEN?

Grundsätzlich können unsere Grillkamine ganzjährig im Freien stehen bleiben. Um Witterungseinflüsse zu minimieren, empfehlen wir den Grillkamin bei Nichtverwendung mit der, als Zubehör (Seite 14/15) erhältlichen, Abdeckhaube zu schützen.

WIE GELINGT DAS RICHTIGE FEUER?

Um ein gut brennendes Feuer zu machen, ohne große Rauchentwicklung und Funkenflug, nimmt man am besten trockenes, mindestens 2 Jahre gelagertes Buchen-

oder Birkenholz. Nadelhölzer enthalten sehr viel Harz, welches beim Verbrennen spritzen und qualmen kann. Zuerst kleine Holzstücke hacken (ca. 3-5 cm dick und 30-40 cm lang) und sie im hinteren Teil des Kamines, wie auf **Bild 1 und 2**, als Raute übereinander stapeln. Damit hat das Holz genügend Luft zum Anbrennen. Nun 1 bis 2 Grillkohleanzünder unter die Raute legen und anzünden (**Bild 2**). Wenn das Feuer gut brennt, etwas dickere Hölzer hochkant an die Raute anstellen. (**Bild 3 und 4**) Nun muss man das Feuer nur noch durch immer wieder Anlegen von Holzstücken am Brennen halten. FEUER FREI!



**BURN
BABY
BURN!**



Tischlein deck dich

WENNS NICHT UM DIE WURST GEHT...

Im Freien über offenem Feuer kochen ist etwas ganz Besonderes, jedoch benötigt es etwas Erfahrung. Garzeiten können je nach Intensität des Feuers oder der Glut abweichen. Haben Sie sich mit Ihrem Grillkamin erst einmal vertraut gemacht, können Sie viele verschiedene Gerichte darin zubereiten.

Rumpsteaks und Co

Durch unser Schwenksystem, mit dem man unsere Kochteile zum und vom Feuer wegbewegen kann, sind saftige Steaks kein Problem mehr. Fleisch kann auf dem Grillrost oder dem Heißen Stein über Holzkohle oder Holzkohlebriketts gegart werden. Wir bereiten es am liebsten über dem Holzfeuer im Wok zu.

Zubereitung: Den **Wok** mit Speiseöl gleichmäßig ausreiben und über dem Holzfeuer heiß werden lassen. Das gewünschte Stück Fleisch im hinteren Teil des Woks (da ist die

Temperatur am höchsten) scharf von allen Seiten anbraten. Bei diesem Vorgang ist der **Wok** komplett in den Grillkamin eingeschwenkt. Nach dem Anbraten den Wok ein Stück aus dem Grillkamin ziehen. Damit entfernen wir uns etwas vom direkten Feuer und reduzieren somit die Temperatur und arbeiten nur noch mit Ober- und Unterhitze wie im Backofen. Das Fleisch kann in Ruhe ziehen und trocknet nicht aus. Für mehr Temperatur schwenkt man den Wok wieder in den Kamin hinein. Nun kommt es darauf an, wie Sie Ihr Fleisch mögen: rare, medium oder durch. Ihr Geschmack entscheidet und Übung macht den Meister!



Zutaten:
200g Feta
10 Cherrytomaten
4 Lauchzwiebeln
frischer Basilikum
Salz und Pfeffer
Olivenöl
Alufolie

Lachsspieße vom Grill

Zubereitung:

Lachsfilet in Würfel und die Lauchzwiebeln in große Stücke schneiden. Die roten Zwiebeln Vierteln. Holzspieße in einer Schüssel mit Wasser für mind. eine Stunde einweichen. Aus dem Olivenöl, Zitronenöl, den Kräutern sowie Pfeffer und Salz eine Marinade anrühren und die Lachswürfel darin für ca. 1 Stunde marinieren. Auf die Holzspieße abwechselnd Lachswürfel, Lauchzwiebeln und rote Zwiebeln aufspießen. Die Spieße anschließend auf den Grillrost (mittlere Glut) legen und von jeder Seite ca. 3-4 Minuten grillen.

Fetapäckchen



Zubereitung:

Den Feta in zwei Scheiben schneiden und diese halbieren. Die Cherrytomaten halbieren und die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Zwei Stück Alufolie mit Olivenöl bestreichen und darauf jeweils zwei Scheiben Fetakäse geben. Die Cherrytomaten und Lauchzwiebeln gleichmäßig darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und Basilikum belegen. Zum Schluss noch einen Schuss Olivenöl darüber geben. Die Alufolie zu kleinen Päckchen formen und diese für 10-15 Minuten auf dem Grill erwärmen, bis der Fetakäse schön weich wird.



Zutaten:
200g Lachsfilet
2 Lauchzwiebeln
2 rote Zwiebeln
2 EL Olivenöl
2 TL Zitronenöl
Thymian und Rosmarin
Salz, Pfeffer
Holzspieße

Forelle vom Grill



Zubereitung:

Die Forelle ausnehmen und säubern und mit Salz und Pfeffer innen und außen würzen und die Kräuter sowie 3 Zitronenscheiben im Bauchraum und auf der Forelle verteilen. 3 Stück Alufolie übereinander legen und mit Olivenöl beträufeln. Die Forelle auf die Alufolie legen und nochmals mit etwas Olivenöl bestreichen. Zum Schluss die Forelle in der Alufolie als Päckchen dicht verschließen. Nun auf den Grillrost legen (mittlere Glut) und ca. 20 min. grillen, dabei öfter umdrehen.



Zutaten:
1 Forelle
1 Bio-Zitrone
je 1 Stängel Petersilie,
Estragon, Dill und Rosmarin
Pfeffer, Salz
Olivenöl
Alufolie



Weitere Rezeptideen

NICHT NUR KLASSISCHES GRILLGUT LÄSST SICH IN EINEM GRILLKAMIN ZUBEREITEN.

Für Pizzabäcker ist unser **Heißer Stein** die nächste Stufe. Dieser Pizzastein ist aus Cordierit gefertigt und sorgt für ein ausgezeichnetes Backergebnis im Grillkamin. Mit frischen Tomaten vom Markt und dem perfekten Teigrezept machen Sie mit dem Heißen Stein selbst Ihrer Lieblingspizzeria Konkurrenz. Auch Flammkuchen gelingt mühelos.

Wussten Sie schon? Grillen mit Grillkamin-Zubehör kann auch gesund sein! In unserem Stahlwok bereiten Sie ganz einfach Gemüsepfannen oder asiatische Gerichte zu. Braten Sie frisches Gemüse und köstliches Bio-Fleisch über der Feuerstelle und verfeinern Sie das Ganze mit den passenden Gewürzen. Lecker!

Gulasch, Suppen und sogar Glühwein werden in unserem **Topf-Bauteil aus Edelstahl** zum Kinderspiel. Das Fassungsvermögen beträgt stolze 8 Liter. Sie müssen also keine Angst haben, dass größere Gruppen zu lange auf die Leckerbissen aus dem Terrassenkamin warten müssen.

MIT UNSEREM KAMIN-GRILL-ZUBEHÖR VERBESSERN SIE IHR GRILLERLEBNIS

Unsere große Auswahl an Zubehör sorgt nicht nur für Abwechslung auf dem Speiseplan! Mit unseren smarten Ergänzungen sorgen Sie für eine optimale Grillerfahrung. So schützt etwa unsere hochwertige **Funkenschutztür** aus Edelstahl vor Funkenflug und erhöht die Sicherheit des Grillkamins noch einmal zusätzlich.

Grillen Sie gerne fettreiches Grillgut, ist unserer **Fettauffangblech** aus Edelstahl das ideale Grillkamin-Zubehör für Ihren Gartenkamin. Dieses wird ohne Mühe ins Lagerfach des Kamins eingehängt und verhindert ein Verschmutzen der Bodens beim Rausschwenken des Grillrosts. Servieren Sie häufig Grillgut mit hohem Fettgehalt - etwa Schweinsaxe oder Speck - raten wir Ihnen, ein Fettauffangblech zu bestellen. So vermeiden Sie unschöne Fettflecken auf Ihrer Terrasse.



Zutaten:
Rotwein
Kardamomkapseln
Gewürznelken
Zimt
Zucker
Orangen
(Menge je nach Literanzahl)

Glühwein



Zubereitung:

Kardamomkapseln andrücken und mit Gewürznelken, Zimt und Zucker in einen Topf geben. Schale der Orange abreiben und in den Topf geben. Orange auspressen und den Saft zu den restlichen Zutaten in den Topf gießen. Alle Zutaten mit Rotwein übergießen und langsam erwärmen. Bildet der Wein einen leichten Schaum an der Oberfläche, ist die Temperatur ideal. Glühwein ca. 1 Stunde bei geringer Hitzezufuhr ziehen lassen. Den Schuss Amaretto oder Rum nicht vergessen.

Flammlachs

Zubereitung:

Das Lachsfilet abspülen und trocken tupfen und dann auf die Hautseite legen und mit groben Meersalz und den zerstoßenen Wacholderbeeren bestreuen. Das Ganze mit Frischhaltefolie abdecken und 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Das Flammblech ca. 30 min wässern und danach ordentlich mit Walnussöl bestreichen. Die Folie entfernen, mit einem Küchenpinsel das Salz und die Wacholderbeeren entfernen. Jetzt den Fisch mit der Hautseite nach unten auf das Flammblech legen und mit dem Haltegitter fixieren. Das Flammblech am Grillkamin montieren. Das Feuer regelmäßig kontrollieren. Nach ca. 1,5-2h ist der Fisch gar (abhängig von Feuer, Filetdicke und Wind)



Zutaten:
1 Lachsseite
1 Beutel Wacholderbeeren
1 Hand Grobes Meersalz
Walnussöl

Fleischspieße



Zubereitung:

Zwiebeln in 1,5 cm Scheiben schneiden, Paprika vierteln und das Fleisch in Stücke schneiden. Dann alles auf den Fleischspieß aufstecken. Paprika- und Zwiebelreste sowie Essiggurken klein schneiden, mit dem Einlegeöl des Fleisches vermengen. Den Wokeinsatz platzieren und das Gemüse anbraten, mit Brühe ablöschen und Paprikapulver hinzufügen. Nach etwas köcheln (ca. 10 min) den Spieß auflegen und drehen lassen. Immer wieder etwas Flüssigkeit nachgießen. In der letzten halben Stunde etwas Gurkenwasser hinzufügen, und den Spieß mit der Soße im Wok übergießen. Nach ca. 1,5 h den Spieß zerlegen, und die Teile noch kurz mit der Soße im Wok ziehen lassen.



Zutaten:
Zwiebeln
Paprika
Essiggurken
Fleisch nach Wunsch
(Menge nach Bedarf)

Capricorn Custom Solutions
DIMARO Design Dealer
In der Wässeri 12
CH 8047 Zürich

www.panfire.ch
info@panfire.ch
Hotline: +41 76 580 17 03

