

# Küchen für den Außenbereich, Gartengrillkamine, Feuerstellen zum Kochen und Backen

KATALOG 2024



**PALAZZETTI**  
in giardino

# #facedabarbecue



## Unterschiedliche Menschen, unterschiedliche Geschmacksvorlieben, alle vereint durch die Liebe zum Gartengrillkamin!

Ganz egal, ob Sie Fleischliebhaber oder Vegetarier sind oder Fisch bevorzugen. Rund um einen Gartengrillkamin Palazzetti können Sie nach Lust und Laune und in Gesellschaft kochen: Wir haben wirklich an alle Geschmacksvorlieben gedacht!

Lassen Sie sich von unseren Testimonials inspirieren und entdecken Sie, warum sie sich in die Produkte von Palazzetti verliebt haben.

### **ZEICHENERKLÄRUNG**

- 1.** Betrieb mit Holzbeschickung
- 2.** Betrieb mit Holzkohle
- 3.** Betrieb mit Flüssiggas
- 4.** Betrieb mit Methangas
- 5.** Montagebausatz und Anstrichset im Preis enthalten
- 6.** Mit den Modulen des Cookie Küchenprogramms kombinierbar
- 7.** Modelle, die keinen Anstrich benötigen
- 8.** Mit Backofen ausgerüstetes Modell
- 9.** Anzahl der Pizzen, die gleichzeitig im Backofen zubereitet werden können

# Inhaltsverzeichnis



- 02** Mario, der Sonntagsgriller, zeigt Ihnen alle **Gartechniken**, die Sie mit einem Gartengrillkamin und einem Backofen ausprobieren können und gibt Ihnen **alle wichtigen Informationen zum Kauf eines Gartengrillkamins**



- 06** Lorenza, die Food-Bloggerin, erklärt Ihnen, wie Sie **einen einfachen Gartengrillkamin in eine richtige Outdoor-Küche** verwandeln können



- 12** Andrea, der Grillmeister, stellt Ihnen unser gesamtes Produktangebot von **Gartengrillkaminen aus Zementkonglomerat** vor



- 45** Alice, die Yoga-Grillerin, hilft Ihnen bei der Auswahl eines **Gartengrillkamins aus Stahl mit Gasbetrieb**



- 49** Anna, die Erfahrene, stellt Ihnen unser gesamtes Produktangebot von **Feuerstellen Patio**

- 55** Karim, der Pizzakönig, ist ein Experte für Holz-Backöfen. **Werfen Sie mit ihm einen Blick auf unsere Angebote**



- 60** **Tipps für die Montage und die Wartung**



1



2



3



4



5



6



7



8



9

# Wie möchten Sie heute kochen?



## Auf dem Grillrost

Ganz egal, ob man Holz oder Holzkohle verwendet, es ist immer aufregend, die Flammen des angezündeten Feuers lodern zu sehen, weshalb man auch sofort loslegen möchte. Man muss aber solange geduldig abwarten, bis die Glut von einer dünnen weißen Ascheschicht bedeckt ist, bevor man das Grillgut auf den Grillrost legt, der in der Zwischenzeit die jeweils richtige Temperatur für die zu garenden Speisen erreicht hat: hoch für große Fleischstücke, mittel für Fisch im allgemeinen und niedrig für Gemüse. Dadurch wird verhindert, dass die Glut mit Fetttropfen aus dem Gargut in Berührung kommt, wodurch Stichflammen entstehen könnten, die für die Bildung von gesundheitsschädlichen Stoffen verantwortlich sind. „Verkohlte“

Speisen dürfen niemals verzehrt werden! Wichtig für ein gutes Gelingen ist auch die Wahl des Grillrosts: Vorzugsweise mit Stahlstäben für mageres Fleisch und mit Lamellen mit Fettauffangschale für alle andere Gerichte.



## Im Backofen

Es ist ein Genuss, wenn man die Ofentür öffnet und vom intensiven und "knusprigen" Duft der Speisen umhüllt wird, die durch diese Garmethode einen noch köstlicheren Geschmack erhalten! Dabei sind ein paar einfache aber wichtige Regeln zu beachten: Der Ofen aus Schamottmaterial muss über etliche Stunden hinweg langsam auf Temperatur gebracht werden. Im Falle von sehr langen Garzeiten ist es auch sinnvoll, eine kleine Flamme oder etwas Glut im Ofeninneren brennen zu lassen. Beginnen Sie mit dem Garen von Pizza, Brot, Braten, Lasagne und Nudelaufläufen, die hohe Temperaturen erfordern, und wenn

die Ofentemperatur sinkt, können Sie mit empfindlicheren Gerichten wie Kuchen und Keksen fortfahren.



## Auf dem Lavastein



Das Garen auf Lavastein zählt zweifellos zu den ältesten und unverfälschtesten Kochmethoden. Diese Materialien besitzen nämlich eine hohe Wärmeleitfähigkeit, die auch ein Kochen über offener Flamme ermöglicht. Natürlich sollte dabei ein angemessener Abstand zur Flamme gehalten werden, um ein Brechen bzw. eine Überhitzung der Platte zu vermeiden, die Speisen ungenießbar machen würde. Es handelt sich um eine natürliche Garmethode, die ohne Zugabe von Fett erfolgen kann. Es ist eine schnelle Weise, Speisen zuzubereiten, weil man vor dem Beginn nicht auf die Glutbildung warten muss. Es ist gesund, weil die Speisen nie mit der Flamme oder den Rauchgasen in Berührung kommen. Es ist eine Garmethode, die sich für jedes Gericht eignet, von Fleisch über Fisch bis hin zu Gemüse und Käse - und sogar für die zerstreutesten KöchInnen, weil es dabei fast unmöglich ist, das Essen anzubrennen! Ein Grillwender aus Stahl mit scharfer Kante ist bei dieser Garmethode das einzige nützliche Werkzeug, das Sie benötigen werden.



## Am Spieß

Eine Gartechnik, die so alt ist wie die Welt und welche die Speisen köstlich schmecken lässt. Eine Methode, die besonders für Fleischliebhaber geeignet ist und die sich sowohl für große Fleischstücke (Hähnchen, Pute, Ente oder gar vom Schwein und Rind bis hin zu ganzen Fischen) als auch für gemischte Spieße mit Fleisch und Gemüse eignet. Eine zweifellos gesunde Art des Kochens, weil dazu die Abstrahlung der Hitze der Flamme genutzt wird. Dabei liegt es am Geschick des Kochs, den Abstand zum Feuer und dessen Intensität so zu bemessen, dass das Essen nicht verbrennt. Eine Technik, die ein wenig Zeit und Sorgfalt erfordert, aber die Geschmackserfolge werden dabei unvergesslich sein! Dabei unbedingt eine mit Wasser befeuchtete Fettauffangschale verwenden, um zu verhindern, dass die Fette des Gargutes auf die Glut fallen.





# Materialien

Die perfekte Struktur muss sowohl ästhetischen als auch funktionellen Anforderungen gerecht werden. Für die Herstellung ist eine Kombination hochwertiger Materialien erforderlich.

Für unsere Gartengrillkamine verwenden wir:

1. Zementkonglomerat
2. Marmotech

Darin liegt das Geheimnis eines widerstandsfähigen, praktischen und wartungsarmen Produkts. Es wird sehr viele Grillfeste überstehen!



## ZEMENTKONGLOMERAT

Ein Gemisch aus Zement, Zuschlagstoffen und hochwertigen Schamottmaterialien.

Die Gartengrillkamine aus Zementkonglomerat werden unverputzt mit Anstreichset geliefert und müssen daher mit der speziellen, besonders dicken und wasserundurchlässigen Steinfarbe beschichtet werden, die den Gartengrill vor Witterungseinflüssen und Abnutzung schützt.



1



A

## MARMOTECH

Das Gemisch aus Marmorgranulat bildet ein innovatives Material von sehr hoher Wärmebeständigkeit, das keinen Endanstrich, sondern nur eine transparente flüssige Wasserschutzbehandlung benötigt. Es steht in zwei Varianten mit besonders samtiger Oberfläche zur Auswahl: geschliffen in grauer Granitausführung (A) und geschliffen in roter Granitausführung (B). Fast alle Platten unserer Gartengrillkamine sind aus Marmotech gefertigt.



B

# Technologie

Für echte Grillprofis liegt der große Unterschied in den Funktionen. Und genau deshalb achten wir bei der Planung unserer Gartengrillkamine bei jedem Detail auf maximale Funktionstüchtigkeit.



## METALLUNTERHAUBE

Verstärkt und schützt die Haube vor den heißen Rauchgasen der Holzverbrennung, damit Sie an Ihrem Gartengrillkamin noch länger Freude haben.



## BESCHICKUNG MIT HOLZ SEITLICH ODER VON DER RÜCKSEITE AUS

Um die Beschickung mit Brennstoff noch sicherer und die Grillarbeiten noch einfacher zu machen. Für einige ausgewählte Modelle erhältlich.



## FEUERSTELLE MIT SEITLICHEM FEUERKORB

Garantiert die volle Ausnutzung des Grillbereichs, ohne auch nur einen Zentimeter zu vergeuden und sorgt für ein bequemes und vor der Hitze des Feuers geschütztes Kochen. Der seitliche Feuerraum macht es viel einfacher, während der gesamten Dauer des Grillens kontinuierlich Glut vorzuhalten.

## SYSTEM FAST-FIRE-BOX

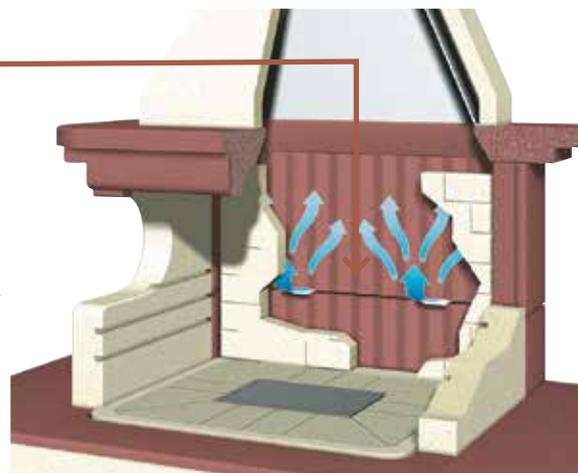
Eine ganz spezielle Aschenlade mit Luftzirkulation, die Verbrennung der Holzkohle verbessert und die Reinigung bei erloschenem Feuer erleichtert.



## VERSTÄRKTER FEUERRAUM UND VERSTÄRKTER GRILLBEREICH FÜR HOLZFEUER

Wer häufig grillt und Holz gegenüber Holzkohle bevorzugt, sollte sich für Produkte mit einem verstärkten Feuerraum und einem verstärkten Grillbereich entscheiden, die der Hitze eines Holzfeuers standhalten. Aus diesem Grund werden einige unserer Modelle mit Feuerräumen mit doppelter Rückwand und natürlicher rückwärtiger Belüftung hergestellt und mit einem Grillbereich mit Feuerfläche aus Schamottmaterial und Isoliermatte ausgerüstet.

Die Rückwand des Feuerraums, der den am stärksten von der Hitze beanspruchte Teil des Gartengrillkamins darstellt, besteht aus vier Platten (zwei waagrechten Außenplatten und zwei senkrechten Innenplatten), mit einem Hohlraum für den Durchzug von Außenluft, wodurch eine Überhitzung der gesamten Struktur verhindert wird.



# **Lorenza, die Kreative. 43 Jahre, Foodbloggerin**

Einfach nur Grillen ist nicht genug: Der Gartengrillkamin ist ihr Reich, ein Ort, der von Jahr zu Jahr größer wird, um neue Rezepte auszuprobieren und Platz für alle Bedürfnisse der Küche zu schaffen. Jedes Modul macht zusätzlich Freude!

**Warum sie das Anbauprogramm Cookie gewählt hat:**

- **um eine richtige Küche für den Außenbereich nutzen zu können**
- **um mehr Platz beim Kochen zu haben**
- **um über mehrere Kochstellen zu verfügen**
- **wegen der praktischen Abteile**
- **wegen des individuellen Entwurfs**
- **weil man die Küche im Laufe der Jahre vergrößern kann**





# Cookie Küchenprogramm

Ab heute können alle unsere Gartengrillkamine in die Module des Cookie Küchenprogramms integriert werden, um so im Laufe der Zeit eine richtige Küche für den Außenbereich zu realisieren. Es gibt unendlich viele Möglichkeiten: Fordern Sie bei Ihrem Vertragshändler einen individuellen Entwurf an.



Wählen Sie die Ausführung,  
die zu Ihnen passt.

Alle Module sind aus Zementagglomerat mit Arbeitsplatten aus Marmotech in geschliffener grauer oder roter Granitausführung gefertigt. Einige Module können auch in praktische verschließbare Abteile verwandelt werden, die Türen aus Metall sind in folgenden Farben lieferbar: Edelstahl, Anthrazit und Pfirsich. Alles ist eine Frage des Geschmacks. Unsere Küchen sind die perfekte Lösung für die Aufstellung auf einer Veranda oder unter einem Vordach.

oben: Cookie Küchenprogramm mit Gartengrillkamin Gallipoli mit geschliffener roter Arbeitsplatte und Türen aus Edelstahl  
unten: Cookie Küchenprogramm mit geschliffener grauer Arbeitsplatte und Türen Farbe Anthrazit  
links: Cookie Küchenprogramm mit Gartengrillkamin Trinidad mit geschliffener grauer Arbeitsplatte und Türen aus Edelstahl





# Entwerfen Sie Ihre Outdoor-Küche nach Maß

Für jeden Bedarf gibt es ein Modul: Sie müssen nur das für Sie passende finden.

Und man muss nicht alles sofort entscheiden! Sie können Ihre Outdoor-Küche Palazzetti Stück für Stück im Laufe der Zeit erweitern und verbessern, bis alles wirklich perfekt ist.



## 1. STAUraumMODUL

## 2. ARBEITSFLÄCHENMODUL

Im Stauraummodul lassen sich Holz, eine Gasflasche oder auch andere Küchenutensilien unterbringen. Das zweite Modul mit Türen wird hingegen zum praktischen Vorratsabteil.



## 3. SPÜLENMODUL

Es ist serienmäßig mit einer Spüle aus Edelstahl und einer Mischbatterie ausgestattet, das obere Abteil kann mit Türen verschlossen werden.

## 4. RÜCKWAND

Die Module können mit einer speziellen Rückwand (Abschlussleiste) vervollständigt werden.



## 5. GASMODUL

Modul mit 2 oder 4 Gas-Kochstellen mit Kochfeld aus Edelstahl. Die Version mit 2 Gas-Kochstellen verfügt über eine praktische Abdeckhaube aus Edelstahl. Das obere Abteil kann mit Türen verschlossen werden.





## 6. ECKMODUL

### 7. MODUL ZUR HOLZVERBRENNUNG 8. GARTENGRILLKAMIN ALS AUFSATZ

Das erste Modul dient zur Erzeugung einer beachtlichen Menge an Glut mit Holzbeschickung von rückwärts. Das zweite ist ein Gartengrill ohne Haube mit Feuerflächen und Grillrosten, das auf ein Arbeitsflächenmodul aufgesetzt wird.



### 9. GAS-GRILLMODUL

Modul mit professionellem Gas-Kochsystem. Die Struktur ist aus Edelstahl 18/10 mit besonderer Stärke hergestellt. Das Modul verfügt über 3 oder 4 Brenner, Grillroste und Bratplatte aus emailliertem Gusseisen und eine Abdeckhaube mit integriertem Thermometer (Sonderzubehör).  
Siehe Seite 42 und 43



### 10. BACKOFEN-MODUL

Der Holz-Backofen ist ganz aus Edelstahl gefertigt und mit Tür, Thermometer und seitlichem Feuerkorb ausgestattet. Der Garraum besteht aus Edelstahl mit Feuerfläche aus besonders starkem Schamottmaterial.  
Siehe Seite 56





# Outdoor-Küchen nach Maß

Design, Funktionalität und Einzigartigkeit für alle Zeiten.

Wenn Sie von einer vollständig nach Maß gefertigten Outdoor-Küche träumen, können Sie bei einem unserer Vertragshändler einen Entwurf in Auftrag geben, der ganz Ihren Bedürfnissen in Bezug auf Stil und Platzangebot entspricht.

Das brennende Herzstück eines jeden Entwurfs ist der offene Kamin aus dem Produktangebot Patio, alles Übrige wie Materialien, Maße, Funktionalität ist jedes Mal anders, um sich optimal Ihren Wünschen anzupassen. Lebhaftige Geselligkeit oder formale Raumgestaltung, Leidenschaft für das Grillen, die mediterrane Küchentradition oder für *nouvelle cuisine*: Jede Vorliebe und jeder Anlass ist perfekt

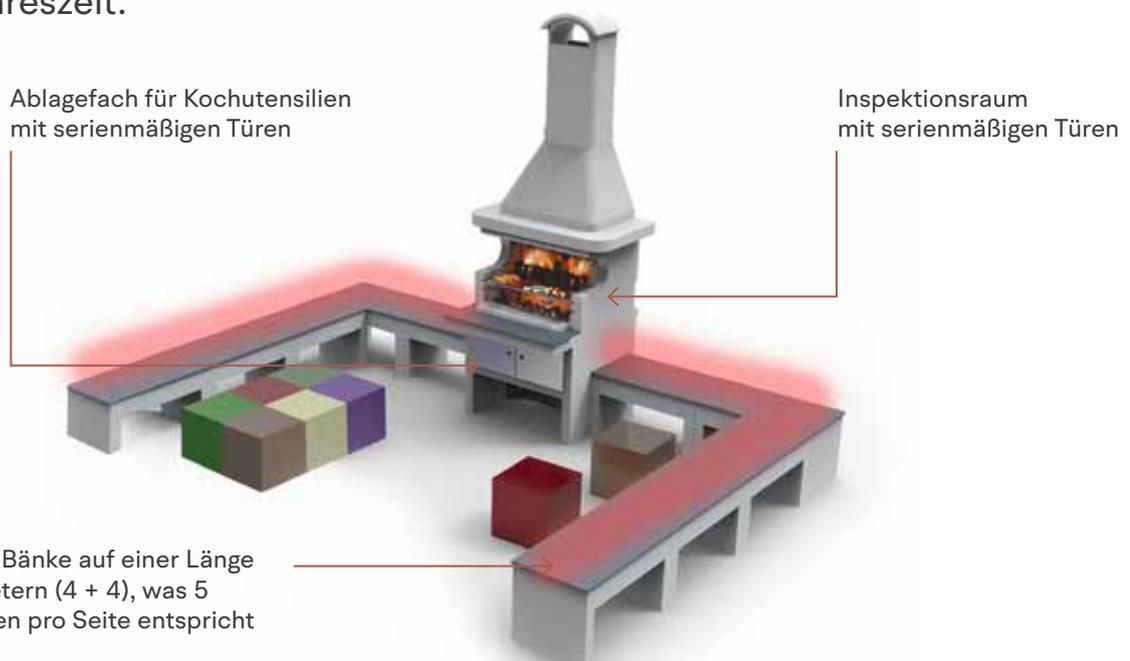
für unsere Außenküchen nach Maß, die auch rauen Wetter- und Klimabedingungen standhalten. **Und praktisch ewig halten.**





## Alegranza: Alle zusammen im Freien, rund um ein heimeliges Feuer.

Alegranza ist ein Gartengrillkamin, der zum gemeinsamen Kochen im Freien einlädt, auch wenn die Temperaturen nicht gerade hoch sind. Dank einer patentierten Technologie sind die Sitzflächen angenehm warm und sorgen für höchsten Komfort zu jeder Jahreszeit.



**Gartegrillkamine aus Zementkonglomerat**

# Andrea, der Grillmeister. 34 Jahre, Rugbyspieler

Ein wahrer Grillmeister ist nur mit dem Besten zufrieden: Er möchte ein Produkt von hoher Qualität, das langlebig und witterungsbeständig ist und bei dem der funktionelle Aspekt und die Benutzerfreundlichkeit immer von einem schönen Aussehen begleitet werden.

**Warum er einen Gartegrillkamin aus Zementkonglomerat gewählt hat:**

- wegen der Möglichkeit, alle für das Kochen mit Holz geeigneten Zubereitungsarten anzuwenden
- wegen der Möglichkeit, zwischen vielen Modellen mit unterschiedlichen Abmessungen und Merkmalen zu wählen
- wegen der Widerstandsfähigkeit und Langlebigkeit
- wegen der Möglichkeit, das Produkt zu ergänzen und mit der Zeit in eine echte Außenküche zu verwandeln.
- **MONTAGEBAUSATZ UND ANSTRICHSET** inbegriffen



**ALS TEIL DER LIEFERUNG IHRES PALAZZETTI-GARTENGRILLKAMINS ERHALTEN SIE AB JETZT AUCH DEN MONTAGEBAUSATZ UND ANSTRICHSET MIT ALLEN MATERIALIEN, die Sie zur Installation und Fertigstellung des Produkts benötigen!**



# andros



**Abmessungen und Gewicht**  
118x92x253 h cm // 820 kg

**Abmessungen des Grillrosts**  
76x40 cm auf 3 Höhen verstellbar

**Garflächen**  
1

**Zubereitungsmethoden**  
Grillrost, Lavasteinplatte, Grillspieß

## Warum Sie Andros wählen sollten:

- Feuerraum mit doppelter Rückwand mit hohem Aluminiumoxidgehalt, mit rückwärtiger Belüftung, um auch bei häufiger Benutzung eine höhere Widerstandsfähigkeit gegen das intensive Holzfeuer zu garantieren
- Grillbereich mit Feuerfläche aus Schamottmaterial und Isoliermatte
- Feuerkorb 76 cm aus massivem langlebigem Stahl
- Metallunterhaube, verstärkt und schützt die Haube vor der Hitze des Verbrennungsrauchs
- Easy-Grillrost aus verchromtem Stahldraht
- Abstellfläche aus Marmotech in geschliffener rot oder grau Granitausführung
- Struktur aus Zementkonglomerat, anstreichbar
- Montagebausatz und Anstreichset inbegriffen

**Kann in die Module des Programms Cookie integriert werden, um eine richtige Outdoor-Küche zu realisieren.**





# antille



**Abmessungen und Gewicht**  
255x90x250 h cm // 2.090 kg

**Abmessungen des Grillrosts**  
76x55 cm auf 2 Höhen verstellbar

**Abmessungen Innenraum**  
77x65 cm

**Garflächen**  
2

**Zubereitungsmethoden**  
Grillrost, Lavasteinplatte, Grillspieß,  
Backofen

## Warum Sie Antille wählen sollten:

- Holz-Backofen Easy Medium aus Schamottmaterial mit Innenraum 77x65 cm
- Die Garfläche des Backofens ist in Übereinstimmung mit EU-Verordnung Nr. 1935/2004 für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet
- Backofentür aus Edelstahl mit praktischem Thermometer und wärmeisoliertem Griff
- Feuerstätte mit seitlichem Feuerraum, erleichtert die Grillarbeiten und die Beschickung mit Holz und erlaubt die vollständige Ausnutzung des Grillbereichs. Integrierter Feuerkorb
- Grillbereich mit Feuerfläche aus Schamottmaterial und Isoliermatte
- Inklusive Windschutzgitter aus Metall, um auch an windigen Tagen grillen zu können
- Extra großer Grillrost Smart aus besonders starken Edelstahlstäben, leicht zusammenklappbar und spülmaschinenfest
- Abstellfläche aus Marmotech in geschliffener grauer Granitausführung
- Struktur aus Zementkonglomerat, anstreichbar
- Praktische Abteile für Zubehör, mit Türen verschließbar (Sonderzubehör)
- Anthrazitgraues Dach mit Dachziegeleffekt aus Cemipiù, ein spezielles Zementmaterial für den Außenbereich mit hoher Witterungs- und Verschleißbeständigkeit
- Montagebausatz und Anstreichset inbegriffen



Kann in die Module des Programms Cookie integriert werden, um eine richtige Outdoor-Küche zu realisieren.





**Abmessungen und Gewicht**  
cm 102x95x267 h // kg 980

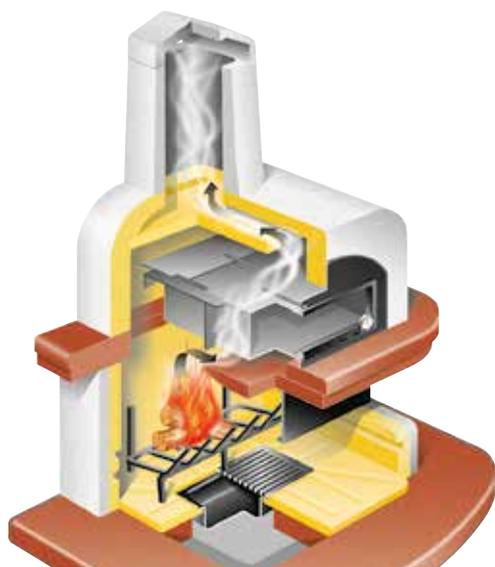
**Abmessungen des Grillrosts**  
76x37 cm auf 3 Höhen verstellbar

**Abmessungen Innenraum**  
45x45 cm

**Garflächen**  
2

**Zubereitungsmethoden**  
Grillrost, Lavasteinplatte, Grillspieß,  
Backofen

// **Patentierter Backofen aus Edelstahl:** nutzt für den Betrieb das Feuer des Basisgrills: Der am Ausgang austretende Rauch umhüllt vollständig den Garraum und führt zu dessen rascher Erhitzung, wodurch die perfekte Zubereitung jeder Art von Speisen ermöglicht wird. Der Backofen ist also bei jedem Anzünden des Gartengrillkamins heiß und einsatzbereit.



## Warum Sie Capri wählen sollten:

- Patentierter Backofen aus Edelstahl mit Basis aus Schamottmaterial, erreicht schnell die gewünschte Temperatur, indem er die vom Grillfeuer freigesetzten Rauchgase nutzt
- Die Garfläche des Backofens ist in Übereinstimmung mit EU-Verordnung Nr. 1935/2004 für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet
- Backofentür aus Edelstahl mit praktischem Thermometer und wärmeisoliertem Griff
- Feuerraum mit doppelter Rückwand mit hohem Aluminiumoxidgehalt, mit rückwärtiger Belüftung, um auch bei häufiger Benutzung eine höhere Widerstandsfähigkeit gegen das intensive Holzfeuer zu garantieren
- Grillbereich mit Feuerfläche aus Schamottmaterial und Isoliermatte
- Aschenlade mit System Fast-Fire-Box für die Luftzirkulation, um die Verbrennung zu verbessern und die Reinigung bei erloschenem Feuer zu erleichtern
- Selbsttragender Feuerkorb aus massivem langlebigem Stahl
- Bio-Grillrost aus Edelstahl mit Bakelitgriffen
- Abstellfläche aus Marmotech in geschliffener grauer Granitausführung
- Struktur aus Zementkonglomerat, anstreichbar
- Montagebausatz und Anstreichset inbegriffen

**Backofentür aus Gusseisen mit Glaskeramikscheibe (Sonderzubehör)**





# faro



**Abmessungen und Gewicht**  
154x113x237 h cm // 1.200 kg

**Abmessungen des Grillrosts**  
89x40 cm auf 2 Höhen verstellbar

**Umkehrbar**

**Garflächen**  
1

**Zubereitungsmethoden**  
Grillrost, Lavasteinplatte, Grillspieß

## Warum Sie Faro wählen sollten:

- Feuerstelle mit seitlichem Feuerraum und Holzbeschickung von außen. Mit integriertem Feuerkorb
- Verstärkter Feuerraum mit doppelter Rückwand aus Schamottmaterial für eine höhere Widerstandsfähigkeit gegen das intensive Holzfeuer
- Grillbereich mit Feuerfläche aus Schamottmaterial und Isoliermatte
- Aschenlade mit System Fast-Fire-Box für die Luftzirkulation, um die Verbrennung zu verbessern und die Reinigung bei erloschenem Feuer zu erleichtern
- Besonders großer Grillrost Lux aus Edelstahl mit Holzgriffen
- Abstellfläche aus Marmotech in geschliffener grauer Granitausführung
- Struktur aus Zementkonglomerat, anstreichbar
- Praktische Abteile für Zubehör, mit Türen verschließbar (serienmäßig)
- Haube aus massivem langlebigem Stahl
- Kann mit einer Haube aus massivem langlebigem Stahl oder aus Edelstahl ausgestattet werden, die für Installationen in Meeresgebieten zu bevorzugen ist, da sie besonders salzbeständig ist
- Montagebausatz und Anstreichset inbegriffen

**Kann in die Module des Programms Cookie integriert werden, um eine richtige Outdoor-Küche zu realisieren.**







# gallipoli



**Abmessungen und Gewicht**  
158x119x252 h cm // 1.050 kg

**Abmessungen des Grillrosts**  
76x37 cm auf 3 Höhen verstellbar

**Garflächen**  
1

**Zubereitungsmethoden**  
Grillrost, Lavasteinplatte, Grillspieß

## Warum Sie Gallipoli wählen sollten:

- Feuerraum mit doppelter Rückwand mit hohem Aluminiumoxidgehalt, mit rückwärtiger Belüftung, um auch bei häufiger Benutzung eine höhere Widerstandsfähigkeit gegen das intensive Holzfeuer zu garantieren
- Grillbereich mit Feuerfläche aus Schamottmaterial und Isoliermatte
- Aschenlade mit System Fast-Fire-Box für die Luftzirkulation, um die Verbrennung zu verbessern und die Reinigung bei erloschenem Feuer zu erleichtern
- Feuerkorb 76 cm aus massivem langlebigem Stahl
- Metallunterhaube, verstärkt und schützt die Haube vor der Hitze des Verbrennungsrauchs
- Bio-Grillrost aus Edelstahl mit Bakelitgriffen
- Abstellfläche aus Marmotech in geschliffener rot oder grau Granitausführung
- Struktur aus Zementkonglomerat, anstreichbar
- Praktische Abteile für Zubehör, mit Türen verschließbar (Sonderzubehör)
- Montagebausatz und Anstreichset inbegriffen

**Kann in die Module des Programms Cookie integriert werden, um eine richtige Outdoor-Küche zu realisieren.**



# gargano



**Abmessungen und Gewicht**  
204x95x267 h cm // 1.920 kg

**Abmessungen des Grillrosts**  
76x37 cm auf 3 Höhen verstellbar

**Abmessungen Innenraum**  
77x65 cm

**Garflächen**  
2

**Zubereitungsmethoden**  
Grillrost, Lavasteinplatte, Grillspieß,  
Backofen



## Warum Sie Gargano wählen sollten:

- Holz-Backofen Easy Medium aus Schamottmaterial mit Innenraum 77x65 cm
- Die Garfläche des Backofens ist in Übereinstimmung mit EU-Verordnung Nr. 1935/2004 für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet
- Backofentür aus Edelstahl mit praktischem Thermometer und wärmeisoliertem Griff
- Feuerraum mit doppelter Rückwand mit hohem Aluminiumoxidgehalt, mit rückwärtiger Belüftung, um auch bei häufiger Benutzung eine höhere Widerstandsfähigkeit gegen das intensive Holzfeuer zu garantieren
- Grillbereich mit Feuerfläche aus Schamottmaterial und Isoliermatte
- Feuerkorb 76 cm aus massivem langlebigem Stahl
- Aschenlade mit System Fast-Fire-Box für die Luftzirkulation, um die Verbrennung zu verbessern und die Reinigung bei erloschenem Feuer zu erleichtern
- Metallunterhaube, verstärkt und schützt die Haube vor der Hitze des Verbrennungsrauchs
- Bio-Grillrost aus Edelstahl mit Bakelitgriffen
- Abstellfläche aus Marmotech in geschliffener rot oder grau Granitausführung
- Struktur aus Zementkonglomerat, anstreichbar
- Praktische Abteile für Zubehör, mit Türen verschließbar (Sonderzubehör)
- Montagebausatz und Anstreichset inbegriffen

**Kann in die Module des Programms Cookie integriert werden, um eine richtige Outdoor-Küche zu realisieren.**





# lanzarote



**Abmessungen und Gewicht**  
180x70x232 h cm // 900 kg

**Abmessungen des Grillrosts**  
68x40 cm auf 2 Höhen verstellbar

**Garflächen**  
1

**Zubereitungsmethoden**  
Grillrost, Lavasteinplatte, Grillspieß

## Warum Sie Lanzarote wählen sollten:

- Feuerstätte mit seitlichem Feuerraum, erleichtert die Grillarbeiten und die Beschickung mit Holz und erlaubt die vollständige Ausnutzung des Grillbereichs. Integrierter Feuerkorb
- Seitlicher verstärkter Feuerkorb aus Stahl für höchste Lebensdauer
- Grillbereich mit Feuerfläche aus Schamottmaterial und Isoliermatte
- Metallunterhaube, verstärkt und schützt die Haube vor der Hitze des Verbrennungsrauchs
- Easy-Grillrost aus verchromtem Stahldraht
- Besonders große Abstellfläche aus Marmotech in geschliffener grauer Granitausführung
- Struktur aus Zementkonglomerat, anstreichbar
- Praktische Abteile für Zubehör, mit Türen verschließbar (Sonderzubehör)
- Montagebausatz und Anstreichset inbegriffen



# levanzo



**Abmessungen und Gewicht**  
102x95x236 h cm // 800 kg

**Abmessungen des Grillrosts**  
76x37 cm auf 3 Höhen verstellbar

**Garflächen**  
1

**Zubereitungsmethoden**  
Grillrost, Lavasteinplatte, Grillspieß



## Warum Sie Levanzo wählen sollten:

- Feuerraum mit doppelter Rückwand mit hohem Aluminiumoxidgehalt, mit rückwärtiger Belüftung, um auch bei häufiger Benutzung eine höhere Widerstandsfähigkeit gegen das intensive Holzfeuer zu garantieren
- Grillbereich mit Feuerfläche aus Schamottmaterial und Isoliermatte
- Aschenlade mit System Fast-Fire-Box für die Luftzirkulation, um die Verbrennung zu verbessern und die Reinigung bei erloschenem Feuer zu erleichtern
- Feuerkorb 76 cm aus massivem langlebigem Stahl
- Metallunterhaube, verstärkt und schützt die Haube vor der Hitze des Verbrennungsrauchs
- Bio-Grillrost aus Edelstahl mit Bakelitgriffen
- Abstellfläche aus Marmotech in geschliffener grauer Granitausführung
- Struktur aus Zementkonglomerat, anstreichbar
- Praktische Abteile für Zubehör, mit Türen verschließbar (Sonderzubehör)
- Montagebausatz und Anstreichset inbegriffen

**Sie können ihn auch später noch erweitern und in eine echte Küche für den Außenbereich integrieren, indem Sie die für Sie passenden Module aus dem Programm Cookie auswählen.**



# malibù mit Backofen



**Abmessungen und Gewicht**  
180x85x252 h cm // 1.405 kg

**Abmessungen des Grillrosts**  
76x37 cm auf 3 Höhen verstellbar

**Abmessungen Innenraum**  
51x52 cm

**Garflächen**  
2

**Zubereitungsmethoden**  
Grillrost, Lavasteinplatte, Grillspieß,  
Backofen

## **Warum Sie Malibù mit Backofen wählen sollten:**

- Holz-Backofen aus Schamottmaterial 51x52 cm
- Die Garfläche des Backofens ist in Übereinstimmung mit EU-Verordnung Nr. 1935/2004 für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet
- Backofentür aus Edelstahl mit praktischem Thermometer und wärmeisoliertem Griff
- Grillbereich mit Feuerfläche aus Schamottmaterial und Isoliermatte
- Aschenlade mit System Fast-Fire-Box für die Luftzirkulation, um die Verbrennung zu verbessern und die Reinigung bei erloschenem Feuer zu erleichtern
- Feuerkorb 76 cm aus massivem langlebigem Stahl
- Bio-Grillrost aus Edelstahl mit Bakelitgriffen
- Abstellfläche aus Marmotech in geschliffener roter Granitausführung
- Struktur aus Zementkonglomerat, anstreichbar
- Unterbau mit Rückwand und praktischem Abteil für Zubehör, mit Türen verschließbar (Sonderzubehör)
- Montagebausatz und Anstreichset inbegriffen

**Kann in die Module des Programms Cookie integriert werden, um eine richtige Outdoor-Küche zu realisieren.**



# miami



**Abmessungen und Gewicht**  
204x95x267 h cm // 1.625 kg

**Abmessungen des Grillrosts**  
76x37 cm auf 3 Höhen verstellbar

**Garflächen**  
2

**Zubereitungsmethoden**  
Grillrost, Lavasteinplatte, Grillspieß

## Warum Sie Miami wählen sollten:

- 2 Feuerräume mit doppelter Rückwand mit rückwärtiger Belüftung, um auch bei häufiger Benutzung eine höhere Widerstandsfähigkeit gegen das intensive Holzfeuer zu garantieren
- 2 Grillbereiche mit Feuerfläche aus Schamottmaterial und Isoliermatte
- 2 Aschenladen mit System Fast-Fire-Box für die Luftzirkulation, um die Verbrennung zu verbessern und die Reinigung bei erloschenem Feuer zu erleichtern
- 2 Feuerkörbe 76 cm aus massivem langeligem Stahl, selbsttragend
- 2 Metallunterhauben, um die Haube zu verstärken und vor der Hitze des Verbrennungsrauchs zu schützen
- 2 Bio-Grillroste aus Edelstahl mit Bakelitgriffen
- Abstellfläche aus Marmotech in geschliffener roter Granitausführung
- Struktur aus Zementkonglomerat, anstreichbar
- 2 Unterbauten mit Rückwand und praktischen Abteilen für Zubehör, mit Türen verschließbar (Sonderzubehör)
- Montagebausatz und Anstreichset inbegriffen

Kann in die Module des Programms Cookie integriert werden, um eine richtige Outdoor-Küche zu realisieren.



# maxime



**Abmessungen und Gewicht**  
102x95x229 h cm // 650 kg

**Abmessungen des Grillrosts**  
76x37 cm auf 3 Höhen verstellbar

**Garflächen**

1

**Zubereitungsmethoden**

Grillrost, Lavasteinplatte, Grillspieß

Kann in die Module des Programms  
Cookie integriert werden, um eine  
richtige Outdoor-Küche zu realisieren.

## Warum Sie Maxime wählen sollten:

- Verstärkter Feuerraum mit hohem Aluminiumoxidgehalt für höchste Lebensdauer
- Zwei Möglichkeiten zur Holzbeschickung: von vorne und durch Drehen des mitgelieferten Feuerkorbs auch von rückwärts
- Grillbereich mit Feuerfläche aus Schamottmaterial und Isoliermatte
- Aschenlade mit System Fast-Fire-Box für die Luftzirkulation, um die Verbrennung zu verbessern und die Reinigung bei erloschenem Feuer zu erleichtern
- Bio-Grillrost aus Edelstahl mit Bakelitgriffen
- Abstellfläche aus Marmotech in geschliffener grauer Granitausführung
- Struktur aus Zementkonglomerat, anstreichbar
- Unterbau mit Rückwand und praktischem Abteil für Zubehör mit anthrazitgrauen Türen (serienmäßig)
- Kann mit einer Haube aus massivem langlebigem Stahl oder aus Edelstahl ausgestattet werden, die für Installationen in Meeresgebieten zu bevorzugen ist, da sie besonders salzbeständig ist
- Montagebausatz und Anstreichset inbegriffen



# maxime

## mit Backofen

Abmessungen und Gewicht  
204x95x237 h cm // 1.550 kg

Abmessungen des Grillrosts  
76x37 cm auf 3 Höhen verstellbar

Abmessungen Innenraum  
77x65 cm

Garflächen  
2

Zubereitungsmethoden  
Grillrost, Lavasteinplatte, Grillspieß,  
Backofen



### Warum Sie Maxime mit Backofen wählen sollten:

- Holz-Backofen Easy Medium aus Schamottmaterial mit Innenraum 77x65 cm
- Die Garfläche des Backofens ist in Übereinstimmung mit EU-Verordnung Nr. 1935/2004 für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet
- Backofentür aus Edelstahl mit praktischem Thermometer und wärmeisoliertem Griff
- Verstärkter Feuerraum mit hohem Aluminiumoxidgehalt für höchste Lebensdauer
- Zwei Möglichkeiten zur Holzbeschickung: von vorne und durch Drehen des mitgelieferten Feuerkorbs auch von rückwärts
- Grillbereich mit Feuerfläche aus Schamottmaterial und Isoliermatte
- Bio-Grillrost aus Edelstahl mit Bakelitgriffen
- Aschenlade mit System Fast-Fire-Box für die Luftzirkulation, um die Verbrennung zu verbessern und die Reinigung bei erloschenem Feuer zu erleichtern
- Abstellfläche aus Marmotech in geschliffener grauer Granitausführung
- Struktur aus Zementkonglomerat, anstreichbar
- Unterbau mit Rückwand und praktischem Abteil für Zubehör mit anthrazitgrauen Türen (serienmäßig)
- Kann mit einer Haube aus massivem langlebigem Stahl oder aus Edelstahl ausgestattet werden, die für Installationen in Meeresgebieten zu bevorzugen ist, da sie besonders salzbeständig ist
- Montagebausatz und Anstreichset inbegriffen

**Kann in die Module des Programms Cookie integriert werden, um eine richtige Outdoor-Küche zu realisieren.**



# oreste



**Abmessungen und Gewicht**  
170x83x260 h cm // 410 kg

**Abmessungen Bratplatte**  
72x48 cm

**Abmessungen Innenraum**  
70x60 cm Fassungsvermögen 2  
Pizzen

**Garflächen**  
2

**Zubereitungsmethoden**  
Lavastein, Backofen



## Warum Sie Oreste wählen sollten:

- Work Station für den Außenbereich, elegant und zweckmäßig, die in einem einzigen Modul folgende Elemente umfasst: Garplatte aus Lavastein, Holzbackofen, 2 praktische Arbeitsflächen und ein Abteil für das Einschleusen von Holz und das Anzünden des Feuers
- Backofen: Der Innenraum ist aus Thermofix® gefertigt, ein spezielles leistungsstarkes Schamottmaterial, das die Eigenschaft besitzt, die Wärme über Stunden hinweg zu speichern und diese auch nach Erlöschen des Feuers für mehrere Stunden beizubehalten (ideal für langes Garen)
- Feuerraum: Dieser ist dank der Klappe leicht zugänglich und ermöglicht ein einfaches Anzünden und eine mühelose Überwachung der Flammen. Ideal auch für nicht so erfahrene Köche, die sich fern von der abstrahlenden Hitze des Feuers und ohne Verbrennungsrisiko ihrer Arbeit widmen können
- Garplatte aus Lavastein: Sie wird in nur 10-12 Minuten heiß und ist ideal, um ohne die Zugabe von Fett Fleisch und Fisch, aber auch Gemüse und Käse zuzubereiten
- Abteil zur Unterbringung einer Fettauffangschale
- Luftregelung: Diese dient dazu, die Temperatur der Garplatte und des Backofens mit einer gewissen Präzision zu steuern
- Thermometer zur Überwachung der Backofentemperatur
- Bypass-Hebel der Rauchgase: Ermöglicht die Weiterleitung der Verbrennungsrauchgase zum Ofen oder direkt in das Rauchrohr
- Perfekt für die Aufstellung im Freien oder auf einer Veranda

**// Das Kochsystem.** Die Garplatte und der Backofen werden gleichzeitig durch die Hitze einer einzigen Brennstelle erhitzt.

→ Der direkt über dem Feuer eingesetzte Lavastein erreicht schnell die perfekte Temperatur für gleichmäßiges Garen. Die heißen Rauchgase werden mit Hilfe des Bypass-Hebels so umgeleitet, dass sie den Backraum umströmen. In 25-40 Minuten können Temperaturen von etwa 280 °C erreicht werden.

→ Oreste ist auch für das Backen von Brot und Pizza mit Flammen auch im Backraum konzipiert. Es genügt, das Feuer direkt im Ofen anzuzünden, um die für eine perfekte Pizza benötigte Temperatur von 380 °C zu erreichen.

Die Regelung der Verbrennungsluft und der austretenden Rauchgase erlaubt eine optimale Kontrolle der Gartemperaturen und -zeiten und damit ein rasches oder längeres Garen bei minimalem Holzverbrauch.



# patmos



**Abmessungen und Gewicht**  
190x102x235 h cm// 1.260 kg

**Abmessungen des Grillrosts**  
60x40 cm auf 2 Höhen verstellbar

**Garflächen**  
2

**Zubereitungsmethoden**  
Grillrost, Lavasteinplatte, Grillspieß

## Warum Sie Patmos wählen sollten:

- 2 Grillbereiche mit Feuerfläche aus Schamottmaterial und Isoliermatte
- 2 Easy-Grillroste aus verchromten Stahldraht mit Standfüßen
- 2 Feuerkörbe aus massivem langelibigem Stahl, selbsttragend
- 2 Metallunterhauben, um die Haube zu verstärken und vor der Hitze des Verbrennungsrauchs zu schützen
- 2 Easy-Grillroste aus verchromten Stahldraht mit Standfüßen
- Abstellfläche aus Marmotech in geschliffener rot oder grau Granitausführung
- Struktur aus Zementkonglomerat, anstreichbar
- Montagebausatz und Anstreichset inbegriffen

**Kann in die Module des Programms Cookie integriert werden, um eine richtige Outdoor-Küche zu realisieren.**



# pianosa



**Abmessungen und Gewicht**  
140x90x242 h cm // 820 kg

**Abmessungen des Grillrosts**  
89x40 cm auf 2 Höhen verstellbar

**Garflächen**  
1

**Zubereitungsmethoden**  
Grillrost, Lavasteinplatte, Grillspieß

## Warum Sie Pianosa wählen sollten:

- Extra großer Grillbereich mit Feuerfläche aus Schamottmaterial und Isoliermatte
- Selbsttragender Feuerkorb aus lackiertem Stahl
- Metallunterhaube, verstärkt und schützt die Haube vor der Hitze des Verbrennungsrauchs
- Grillrost Lux aus Edelstahl mit Holzgriffen
- Abstellfläche aus Marmotech in geschliffener rot oder grau Granitausführung
- Struktur aus Zementkonglomerat, anstreichbar
- Montagebausatz und Anstreichset inbegriffen

**Kann in die Module des Programms Cookie integriert werden, um eine richtige Outdoor-Küche zu realisieren.**



# salina



**Abmessungen und Gewicht**  
118x70x232 h cm // 580 kg

**Abmessungen des Grillrosts**  
68x40 cm auf 3 Höhen verstellbar

**Garflächen**  
1

**Zubereitungsmethoden**  
Grillrost, Lavasteinplatte, Grillspieß

## **Warum Sie Salina wählen sollten:**

- Grillbereich mit Feuerfläche aus Schamottmaterial und Isoliermatte
- Aschenlade mit System Fast-Fire-Box
- Feuerkorb 68 cm aus massivem langlebigem Stahl
- Metallunterhaube, verstärkt und schützt die Haube vor der Hitze des Verbrennungsrauchs
- Easy-Grillrost aus verchromtem Stahldraht
- Struktur aus Zementkonglomerat, anstreichbar
- Abstellfläche aus Marmotech in geschliffener grauer Granitausführung
- Praktisches Ablagebord
- Montagebausatz und Anstreichset inbegriffen

Kann in die Module des Programms Cookie integriert werden, um eine richtige Outdoor-Küche zu realisieren.



# tirrenia



**Abmessungen und Gewicht**  
110x77x226 h cm // 445 kg

**Abmessungen des Grillrosts**  
68x37 cm auf 3 Höhen verstellbar

**Garflächen**  
1

**Zubereitungsmethoden**  
Grillrost, Lavasteinplatte, Grillspieß

## Warum Sie Tirrenia wählen sollten:

- Der Feuerraum ist aus hitzbeständigem Material
- Grillbereich mit Feuerfläche aus Schamottmaterial und Isoliermatte
- Metallunterhaube, verstärkt und schützt die Haube vor der Hitze des Verbrennungsrauchs
- Bio-Grillrost aus Edelstahl mit Bakelitgriffen
- In der Masse gefärbte Arbeitsplatte
- Struktur aus Zementkonglomerat, anstreichbar
- Praktisches Ablagebord
- Montagebausatz und Anstreichset inbegriffen





# sumatra



**Abmessungen und Gewicht**  
248x134x256 h cm // 1.190 kg

**Abmessungen des Grillrosts**  
68x37 cm auf 3 Höhen verstellbar

**Garflächen**  
2

**Zubereitungsmethoden**  
Grillrost, Lavasteinplatte, Grillspieß

## Warum Sie Sumatra wählen sollten:

- Doppelwandiger Feuerraum aus Edelstahl für die rasche Erzeugung einer großen Glutmenge
- Die rückwärtige Holzbeschickung erlaubt das Einlegen großer Holzmengen
- Grillbereich mit Feuerfläche aus Schamottmaterial und Isoliermatte
- 2 Bio-Grillroste aus Edelstahl mit Bakelitgriffen
- Abstellfläche aus Realstone Ausführung Cotto oder Schiefer
- Struktur aus Zementkonglomerat, anstreichbar
- Einsätze aus Kunststein Easy Stone
- Exklusive Haube aus Kupfer
- Montagebausatz und Anstreichset inbegriffen



# trinidad



**Abmessungen und Gewicht**  
204x95x230 h cm // 1.500 kg

**Abmessungen des Grillrosts**  
76x55 cm auf 2 Höhen verstellbar

**Garflächen**  
1

**Zubereitungsmethoden**  
Grillrost, Lavasteinplatte, Grillspieß



## Warum Sie Trinidad wählen sollten:

- Feuerstätte mit seitlichem Feuerraum, erleichtert die Grillarbeiten und die Beschickung mit Holz und erlaubt die vollständige Ausnutzung des Grillbereichs. Integrierter Feuerkorb
- Grillbereich mit Feuerfläche aus Schamottmaterial und Isoliermatte
- Inklusive Windschutzgitter aus Metall, um auch an windigen Tagen grillen zu können
- Metallunterhaube, verstärkt und schützt die Haube vor der Hitze des Verbrennungsrauchs
- Extra großer Grillrost Smart aus besonders starken Edelstahlstäben, leicht zusammenklappbar und spülmaschinenfest
- Abstellfläche aus Marmotech in geschliffener grauer Granitausführung
- Struktur aus Zementkonglomerat, anstreichbar
- Praktische Abteile für Zubehör, mit Türen verschließbar (Sonderzubehör)
- Anthrazitgraues Dach mit Dachziegeleffekt aus Cemipiù, ein spezielles Zementmaterial für den Außenbereich mit hoher Witterungs- und Verschleißbeständigkeit
- Montagebausatz und Anstreichset inbegriffen

Kann in die Module des Programms Cookie integriert werden, um eine richtige Outdoor-Küche zu realisieren.







# tropea



**Abmessungen und Gewicht**  
158x119x252 h cm // 1.100 kg

**Abmessungen des Grillrosts**  
76x55 cm auf 3 Höhen verstellbar



// Großer Grillrost aus Edelstahl, leicht zusammenklappbar und spülmaschinenfest.

## Garflächen

1

## Zubereitungsmethoden

Grillrost, Lavasteinplatte, Grillspieß

Kann in die Module des Programms Cookie integriert werden, um eine richtige Outdoor-Küche zu realisieren.

## Warum Sie Tropea wählen sollten:

- Feuerstätte mit seitlichem Feuerraum, erleichtert die Grillarbeiten und die Beschickung mit Holz und erlaubt die vollständige Ausnutzung des Grillbereichs. Integrierter Feuerkorb
- Feuerraum mit doppelter Rückwand mit hohem Aluminiumoxidgehalt, mit rückwärtiger Belüftung, um auch bei häufiger Benutzung eine höhere Widerstandsfähigkeit gegen das intensive Holzfeuer zu garantieren
- Grillbereich mit Feuerfläche aus Schamottmaterial und Isoliermatte
- Aschenlade mit System Fast-Fire-Box für die Luftzirkulation, um die Verbrennung zu verbessern und die Reinigung bei erloschenem Feuer zu erleichtern
- Metallunterhaube, verstärkt und schützt die Haube vor der Hitze des Verbrennungsrauchs
- Extra großer Grillrost Smart aus besonders starken Edelstahlstäben, leicht zusammenklappbar und spülmaschinenfest
- Besonders große Abstellfläche aus Marmotech in geschliffener rot oder grau Granitausführung
- Struktur aus Zementkonglomerat, anstreichbar
- Unterbau mit Rückwand und praktischem Abteil für Zubehör, mit Türen verschließbar (Sonderzubehör)
- Montagebausatz und Anstreichset inbegriffen



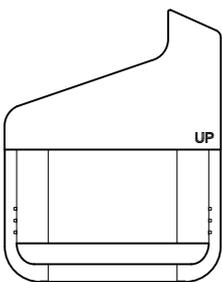


**Abmessungen und Gewicht**  
109x51x138 h cm // 330 kg

**Abmessungen des Grillrosts**  
99x40 cm auf 3 Höhen verstellbar

**Garflächen**  
1

**Zubereitungsmethoden**  
Grillrost, Lavasteinplatte, Grillspieß



**Warum Sie Up wählen sollten:**

- Innovatives, ansprechendes Design
- Modularer Aufbau auch nach eigenen kundenspezifischen Vorstellungen
- Grillbereich mit Feuerfläche aus Schamottmaterial und Isoliermatte
- Aschenlade mit System Fast-Fire-Box für die Luftzirkulation, um die Verbrennung zu verbessern und die Reinigung bei erloschenem Feuer zu erleichtern
- Grillrost Lux aus Edelstahl mit Holzgriffen
- Struktur aus Zementkonglomerat, anstreichbar
- In der Masse gefärbte, anthrazitfarbene, feuerfeste Betonhaube mit Edelstahlleinsatz
- Bausatz Feuerkorb (Sonderzubehör): Erleichtert das Einfüllen und Anzünden des Brennstoffs, die Glutzeugung und den Abzug der Rauchgase. Wird mit Bio-Grillrost aus Edelstahl B. 76 cm geliefert
- Montagebausatz und Anstreichset inbegriffen



**// BAUSATZ FEUERKORB (SONDERZUBEHÖR):**

Der Bausatz umfasst einen Behälter für die Aufnahme des Brennstoffs (Holz oder Holzkohle), der durch Öffnen der Frontklappe zugänglich ist.

Der Feuerkorb wurde konzipiert, um das Anzünden des Brennstoffs so einfach wie möglich zu machen: Er besitzt ein spezielles Fach für würfelförmige Feueranzünder, die von außen mit einem Streichholz entzündet werden können.

Der Feuerkorb vereinfacht auch die Erzeugung von Glut, die Sie, sobald sie fertig ist, durch einfaches Herausziehen der Klappe mit einem Spezialwerkzeug direkt in den Grillbereich befördern können. Die besondere Form schützt sowohl die Speisen als auch als auch die Benutzerperson vor der abstrahlenden Hitze des Feuers und lenkt die Rauchgase direkt in den Schornstein.



// Auf dem Foto: Gartengrillkamin Up auf einem Unterbau.

# vulcano



**Abmessungen und Gewicht**  
252x266x320 h cm // 1.765 kg

**Abmessungen des Grillrosts**  
50x41 cm

**Dimensione Bioplatt**  
51x42 cm

**Abmessungen Innenraum**  
Ø 88 cm

**Garflächen**  
2

**Zubereitungsmethoden**  
Grillrost, Lavasteinplatte, Grillspieß,  
Backofen

## Warum Sie Vulcano wählen sollten:

- Elegantes Design, mit weichen und geschwungenen Formen, unterstrichen durch Details aus wertvollem Marmor Giallo Reale.
- Holz-Backofen Smile 100 aus Schamottmaterial
- Die Garfläche des Backofens ist in Übereinstimmung mit EU-Verordnung Nr. 1935/2004 für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet
- Tür aus lackiertem Stahl und praktischem Thermometer
- Grillbereich von 128 cm, der mit verschiedenen Halterungen ein gleichzeitiges Grillen und Garen ermöglicht
- Grillbereich mit Feuerfläche aus Schamottmaterial und Isoliermatte
- Grillrost mit Gestell
- Lavasteinplatte Bioplatt mit Gestell
- Aschenlade mit System Fast-Fire-Box für die Luftzirkulation, um die Verbrennung zu verbessern und die Reinigung bei erloschenem Feuer zu erleichtern
- Struktur aus Zementkonglomerat, anstreichbar
- Säule aus wertvollem gekapptem Marmor Giallo Reale in Steinoptik
- Abstellfläche aus wertvollem poliertem Marmor Giallo Reale
- Exklusive Haube aus Kupfer
- Montagebausatz und Anstreichset inbegriffen



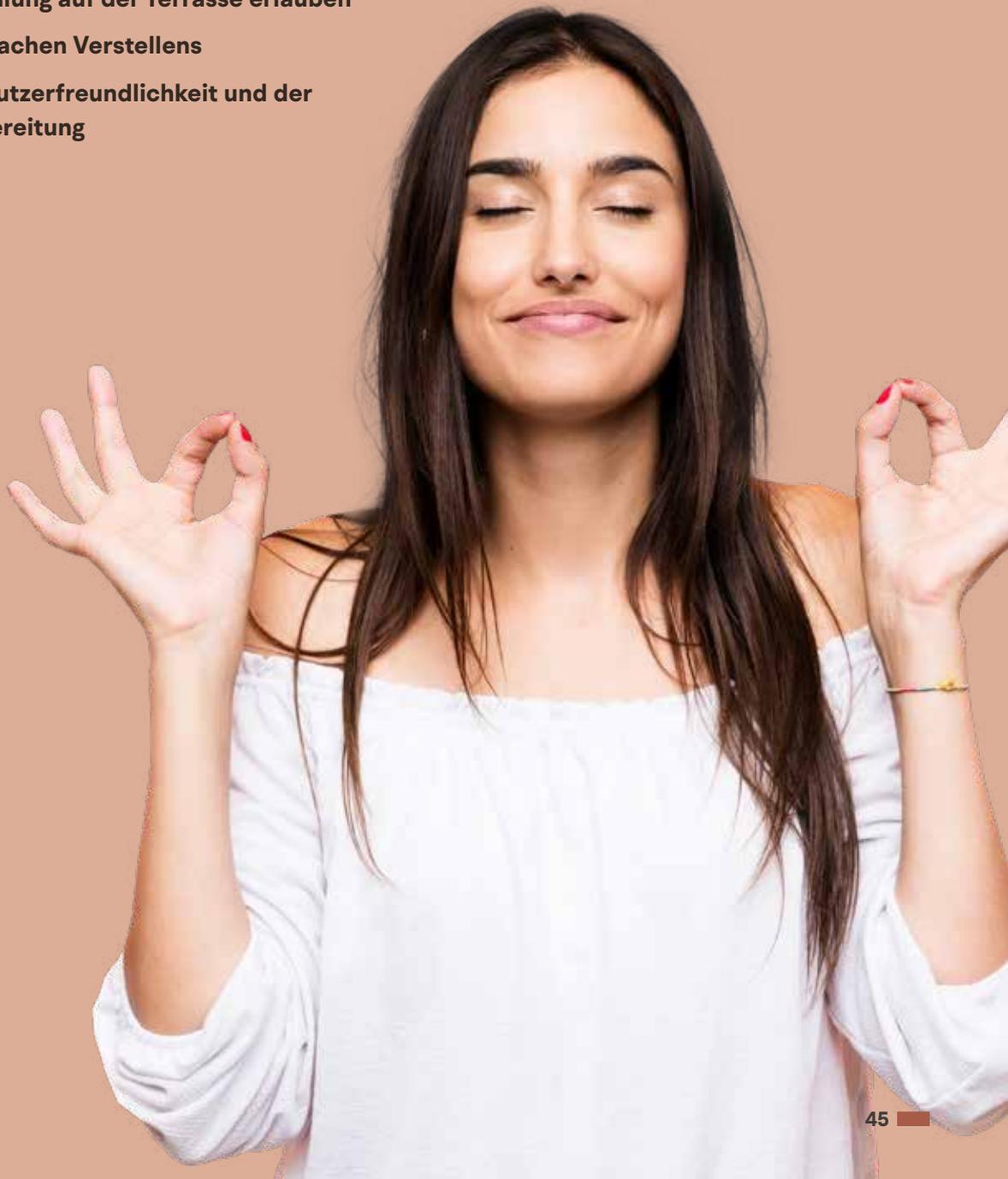
**Gartengrillkamine mit Gasbetrieb**

# **Alice, die Yoga-Grillerin. 31 Jahre, Ernährungsberaterin**

Liebt gesunde Nahrungsmittel und Terrassenpartys. Der Gartengrillkamin muss ihre Leidenschaften widerspiegeln: Eine gesunde, fettfreie Küche, die Gesellschaft von Freunden, ein anspruchsvolles Design, dass perfekt zum Stil ihres Heims passt.

**Warum sie einen Gartengrillkamin aus Metall gewählt hat:**

- **wegen des Gewichts und der beschränkten Größe, die eine Aufstellung auf der Terrasse erlauben**
- **wegen des einfachen Verstellens**
- **wegen der Benutzerfreundlichkeit und der einfachen Zubereitung**





**Abmessungen und Gewicht**  
70x70x40 h cm // 35 kg

**Abmessungen Garflächen**  
60x45 cm

**Garflächen**  
1

**Zubereitungsmethoden**  
Teppanyaki Bratplatte



## // Teppanyaki-System

Ein in Japan entwickeltes System, bei dem die Speisen direkt auf einer Grillplatte (teppan) gegrillt werden (yaki). Die Teppanyaki-Methode ermöglicht es, ohne Fett zu kochen, wobei die Nährwerte und der Geschmack der Speisen erhalten bleiben.



## Warum Sie Gioia wählen sollten:

- Einfache Installation, kann auf jeder Oberfläche oder auf unserem speziellen Betonmodul aufgestellt werden des Cookie Küchenprogramm
- Praktisch zu bewegen
- 3 mühelos entfernbare Brenner aus Stahlguss mit One-Touch Zündung
- Hitzereflektoren aus Edelstahl
- Bratplatte aus besonders starkem Edelstahl für Zubereitungen nach der Teppanyaki-Methode
- Große Fettauffangschale mit Auszug auf der Vorderseite
- Struktur aus Edelstahl 18/10 mit besonderer Stärke mit Drehknöpfen aus Metall
- Deckel mit integriertem Speisenwärmer



# romeo 70 & 90



**Abmessungen und Gewicht Romeo 70**  
70x70x25 h cm // 35 kg

**Abmessungen und Gewicht Romeo 90**  
90x70x25 h cm // 35 kg

**Abmessungen des Grillrosts Romeo 70**  
62x49 cm

**Abmessungen des Grillrosts Romeo 90**  
82x49 cm

**Garflächen**  
2

**Zubereitungsmethoden**  
Bratplatte

## Warum Sie Romeo wählen sollten:

- Einfache Installation, kann auf jeder Oberfläche oder auf unserem speziellen Betonmodul aufgestellt werden des Cookie Küchenprogramm
- Praktisch zu bewegen
- Extra große Garfläche
- 3 mülhelos (Romeo 70) entfernbare Brenner aus Stahlguss mit One-Touch Zündung
- 4 mülhelos (Romeo 90) entfernbare Brenner aus Stahlguss mit One-Touch Zündung
- Hitzereflektoren aus Edelstahl
- Beidseitige Bratplatte (glatte/geriffelte Oberfläche) aus besonders starkem emailliertem Gusseisen
- Große Fettauffangschale
- Struktur aus Edelstahl 18/10 mit besonderer Stärke mit Drehknöpfen aus Metall
- Abdeckhaube aus Edelstahl für Garfläche (Sonderzubehör)

// Romeo 70 3 mülhelos  
// Romeo 90 4 mülhelos



# alain



**Abmessungen und Gewicht**  
160x60x109 h cm // 112 kg

**Abmessungen des Grillrosts**  
82x49 cm

**Garflächen**  
3

**Zubereitungsmethoden**  
Grillrost, Bratplatte, Gasherd

## Warum Sie Alain wählen sollten:

- Einfach aufzustellen und praktisch zu bewegen
- 4 Brenner aus Edelstahl mit elektrischer Zündung
- Hitzereflektoren aus Edelstahl
- Garfläche mit 3 Grillrosten + 1 beidseitigen Bratplatte aus Gusseisen mit lebensmittelechter Emaillierung
- Große Fettauffangschale aus Edelstahl
- Seitliche Platte mit Brenner aus Edelstahl (2,9 kW) und Abdeckhaube
- Struktur mit Laufrollen zur Gänze aus Edelstahl in besonders hochwertigen, von Hand gefertigter Ausführungen
- Seitliche Abstellfläche
- 2 praktische Schubladen aus Stahl
- Stauraum für 10-kg-Gasflasche
- Abdeckhaube aus Edelstahl



Das Produktangebot Patio

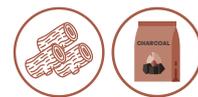
# Anna, die Erfahrene, 65 Jahre, Großmutter



Nichts macht ihr mehr Freude, als ihre Kinder und Enkel in ihr Landhaus einzuladen und dabei in der schönen Jahreszeit die große Veranda auszunutzen. Bei jedem Mittagessen verwöhnt sie ihre Familie mit den leckersten Rezepten für Grillgerichte, Lasagne, Torten, Kuchen und kleine Pizzen für die Kinder. **Warum sie eine Feuerstätte des Produktangebots Patio gewählt hat:**

- **Um auch im Freien einen richtigen Kamin zu besitzen, zum Kochen und für ein gemütliches Plätzchen an kühleren Tagen**
- **Wegen der großen offenen Feuerstätte, ideal zum Kochen für viele Personen**
- **Um ihre Outdoor-Kochecke bis ins kleinste Detail individuell gestalten zu können, damit sie perfekt in ihren Garten passt**
- **Wegen des unvergänglichen Zaubers des Holzfeuers**

# linosa



**Abmessungen und Gewicht**  
225x100x234 h cm // 1.800 kg

**Rauchanschluss**  
Ø 30 cm

**Abmessungen des Grillrosts**  
116x70 cm

**Abmessungen Innenraum**  
42x50 cm

**Garflächen**  
2

**Zubereitungsmethoden**  
Grillrost, Lavasteinplatte, Grillspieß,  
Backofen

## Warum Sie Linosa wählen sollten:

- Offene Feuerstelle\* mit beachtlichen Abmessungen, ideal zur Aufnahme von besonders großen Grillrosten und Drehspießen  
*\*Die Verkleidung der Haube wird nicht mitgeliefert. Das Produkt ist für Installation in einer Veranda entwickelt*
  - Die Feuerfläche (116x70 cm) ist mit einer Aschenlade ausgestattet, um die Verbrennung zu verbessern und die Säuberung der Glut zu erleichtern
  - Abstell- und Arbeitsflächen aus Cemipiù, ein innovatives, für den Außenbereich entwickeltes Material
  - Struktur aus Zementkonglomerat, anstreichbar
- **Abstellmodul (sonderzubehör):**  
große Abstellfläche, unentbehrlich für die Erleichterung der Kocharbeiten
  - **Grillmodul und Backofen:**  
Feuerstelle mit kombiniertem Holz-Backofen mit indirekter Befuerung, wodurch die Speisen nicht mit Asche oder Rauch in Berührung kommen  
  
beachtliche Isolierung für verringerten Holzverbrauch  
  
Garraum 42x50 cm mit Einschub für Backbleche und Boden aus Schamottmaterial  
  
Der Backofen kann sowohl rechts als auch links angeordnet werden



# Das Produktangebot Patio

## KOCHEN

Patio ist die perfekte Feuerstelle für die Speis Zubereitung mit Holz: Grillrost, Bratplatte oder Drehspeiß - alle unserer Modelle haben eine besonders große Feueröffnung, um Kochutensilien bequem aufnehmen zu können und auch weniger erfahrenen „Köchen“ die Arbeit zu erleichtern.



## EINFACHES AUFBAUEN

Dank der äußerst einfachen Installation und des schnellen Zusammenbauens ist Patio ein wirklich unkompliziertes Produkt.

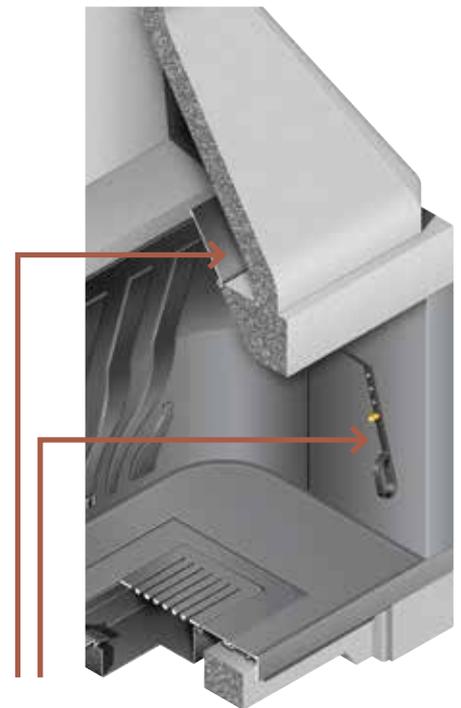


## STRUKTUR

Die Wände der Feuerstelle besitzen eine besondere Stärke und können aus Schamottmaterial oder aus Gusseisen gefertigt werden. Die Feuerstelle ist in der Lage, beachtliche Wärmemengen zu speichern und gewährleistet eine unbegrenzte Lebensdauer des Produkts. Wird durch eine aufnahmefähige und für eine einfache Reinigung ausziehbare Aschenlade vervollständigt.

## WÄRMEAUSTAUSCHER

Die speziellen außenliegenden Rippen der Feuerstellen Patio haben eine dreifache Funktion: Sie verteilen die Wärme gleichmäßig über die gesamte Oberfläche, erhöhen auf erhebliche Weise den Wärmeaustausch und machen die Feuerstelle noch stärker.



## RAUCHKLAPPENVENTIL

Wird mit einem speziellen Hebel aktiviert, um den Abzug des Kamins zu regeln und die Leistung der Feuerstelle zu optimieren.

# patio 64r



**Abmessungen und Gewicht**  
74x50x116 h cm // 260 kg

**Innenmaße**  
62x42 cm

Feuerstelle aus Schamottmaterial mit Rauchgasregler, Aschenlade, Gitter und Rückwand aus Gusseisen



# patio 76r



**Abmessungen und Gewicht**  
75x55x134 h cm // 260 kg

**Innenmaße**  
68x48 cm

Feuerstelle aus Schamottmaterial mit Rauchgasregler, Aschenlade, Gitter und Rückwand aus Gusseisen



# patio 78r



**Abmessungen und Gewicht**  
88x55x139 h cm // 370 kg

**Innenmaße**  
76x47 cm

Feuerstelle aus Schamottmaterial mit Rauchgasregler, Aschenlade, Gitter und Rückwand aus Gusseisen



# patio 78g



**Abmessungen und Gewicht**  
88x55x139 h cm // 335 kg

**Innenmaße**  
76x46 cm

Feuerstelle und Feuerfläche aus starkem Gusseisen, komplett mit Verbrennungsluft- und Rauchgasregler, Aschenlade und Gitter aus Gusseisen.



# patio 86r



**Abmessungen und Gewicht**  
100x65x133 h cm // 410 kg

**Innenmaße**  
90x55 cm

Feuerstelle aus Schamottmaterial mit Rauchgasregler, Aschenlade, Gitter und Rückwand aus Gusseisen



# patio 86g



**Abmessungen und Gewicht**  
100x65x133 h cm // 370 kg

**Innenmaße**  
90x55 cm

Feuerstelle und Feuerfläche aus starkem Gusseisen, komplett mit Verbrennungsluft- und Rauchgasregler, Aschenlade und Gitter aus Gusseisen.



# patio 96r



**Abmessungen und Gewicht**  
112x70x157 h cm // 530 kg

**Innenmaße**  
96x62 cm

Feuerstelle aus Schamottmaterial mit Rauchgasregler, Aschenlade, Gitter und Rückwand aus Gusseisen; Brennholzhalter serienmäßig



# patio 96g



**Abmessungen und Gewicht**  
112x71x140 h cm // 430 kg

**Innenmaße**  
104x58 cm

Feuerstelle und Feuerfläche aus starkem Gusseisen, komplett mit Verbrennungsluft- und Rauchgasregler, Aschenlade und Gitter aus Gusseisen.; Brennholzhalter serienmäßig



# patio 116r



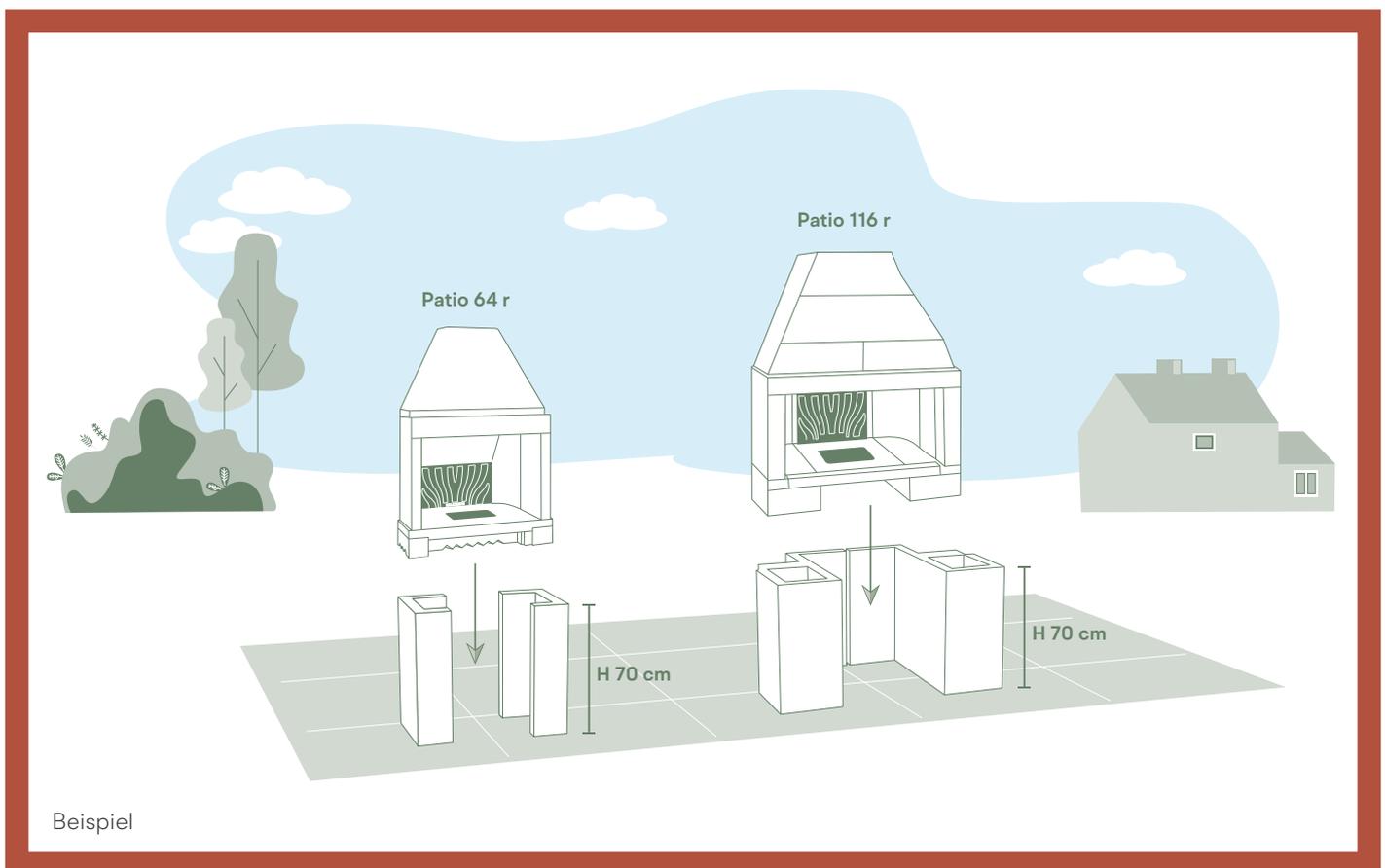
**Abmessungen und Gewicht**  
130x82x177 h cm // 570 kg

**Innenmaße**  
116x70 cm

Feuerstelle aus Schamottmaterial mit Rauchgasregler, Aschenlade, Gitter und Rückwand aus Gusseisen; Brennholzhalter serienmäßig



## Abstellmodule für Feuerstellen Patio



Beispiel

Die Feuerstellen Patio müssen auf einem stabilen Unterbau aufliegen, Palazzetti liefert entsprechende Stützmodule aus Zementagglomerat. Die Module sind speziell für jedes Modell Patio konzipiert und in zwei verschiedenen Höhen erhältlich: 35 cm und 70 cm.

**Backöfen**

# **Karim, der Pizzakönig. 37 Jahre, Exportmanager**

Es gibt Garmethoden, für die man einfach einen Backofen braucht: Eine schöne Pizza mit Freunden, einen Laib Brot für die Zubereitung von gerösteten Bruschettascheiben oder, warum nicht, eine leckere Lasagne für die ganze Familie.

**Warum er einen Backofen gewählt hat:**

- **wegen des unvergleichlichen Geschmacks und herrlichen Dufts der Speisen**
- **um eine traditionelle neapolitanische Pizza zu backen**



# carmine



Carmine ist ein praktischer, als Aufsatz konzipierte Backofen mit Holz-, Gas- oder Naturgasbetrieb. Er ist aus Edelstahl und Schamottmaterial gefertigt und besitzt eine besondere Kuppelform, die es in Verbindung mit der dicken Isolierschicht aus Steinwolle ermöglicht, in kurzer Zeit und mit einem minimalen Holzverbrauch die ideale Temperatur zum Backen von Brot und Pizza zu erreichen.

## Abmessungen und Gewicht Carmine 98x85x113 h cm // 135 kg

## Abmessungen Innenraum Carmine 80x60 cm

## Warum Sie Carmine wählen sollten:

- Holz-Backofen aus Edelstahl mit Thermometer
- Garraum aus Edelstahl in Kuppelform, um in kurzer Zeit und mit geringem Holzverbrauch hohe Temperaturen zu erreichen
- Feuerfläche aus besonders starkem Schamottmaterial: speichert die Wärme und gibt sie nach und nach an die Speisen ab
- Tür aus Edelstahl mit wärmeisoliertem Griff
- Rauchklappe
- Wetterschutzhülle
- Rauchrohr
- Schornstein
- Die Leichtbauweise ist ideal für die Aufstellung auf Terrassen



# Backöfen mit indirekter Befehuerung

**easy**



Die anbaufähigen Holz-Backöfen für den Außenbereich sind aus feuerfestem doppelwandigem Zementgemisch gefertigt, wodurch diese Produkte besonders einfach zu montieren sind. Sie benötigen nur wenig Dämmung und einen geeigneten Schutz vor Witterungseinflüssen. Ideal zum Backen von Brot und Pizza.



## EINFACHE INSTALLATION

Diese Backöfen können ganz ohne aufwändige Verkleidungs- oder Dämmstrukturen direkt im Freien montiert werden. Und zwar deshalb, weil die Backöfen bereits auf natürliche Weise gedämmt sind: Die Struktur besitzt einen Hohlraum, der die Bildung einer Luftkammer begünstigt, die den Innenraum von der Außenverkleidung des Backofens trennt. Es genügt also, einen stabilen Unterbau zu errichten, diesen mit einem weißen, abwaschbaren Kunststoffverputz zu verfugen und zu beschichten und der Backofen ist fertig.

## ANBAUFÄHIGKEIT

Durch das Hinzufügen von paarweisen Mittelstücken und den jeweiligen Bodenplatten zur Bestellung lassen sich problemlos längere Backöfen realisieren. Alle Modelle werden serienmäßig mit Rauchklappe und Stahltür mit Thermometer und Sichtfenster für die Überwachung des Backvorgangs geliefert.

## easy medium



Abmessungen und Gewicht  
97x81x49 h cm // 270 kg

Abmessungen Innenraum  
77x65 cm



## easy large



Abmessungen und Gewicht  
97x112x49 h cm // 410 kg

Abmessungen Innenraum  
77x96 cm



## easy extra large



Abmessungen und Gewicht  
97x144x49 h cm // 470 kg

Abmessungen Innenraum  
77x127 cm



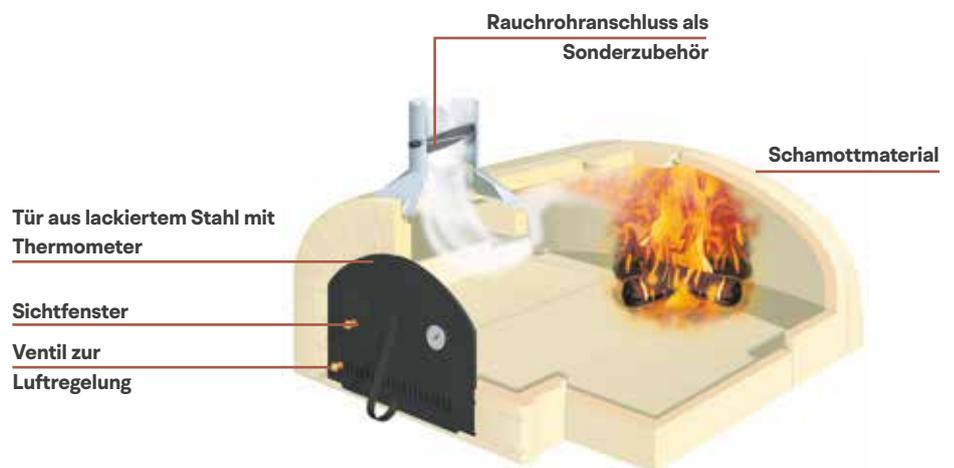
# ghiottone



Brot, Pizza, Braten... in diesem Holz-Backofen für den Außenbereich kann man alles zubereiten. Das zur Herstellung verwendete Schamottmaterial mit hohem Aluminiumoxidgehalt besitzt nämlich die Eigenschaft, Wärme aufzunehmen, um sie dann für ein gleichförmiges Garen nach und nach langsam an die Speisen abzugeben. Die Backöfen müssen entsprechend gedämmt und vor Witterungseinflüssen geschützt werden.

## ANBAUFÄHIGKEIT

Ghiottone ist ein vorgefertigter Ofen, der je nach Modell aus mehreren Elementen besteht und mit einer Stahltür mit praktischem Thermometer und einem Sichtfenster zur einfachen Kontrolle des Garzustands geliefert wird (die Tür aus Gusseisen ist als Sonderzubehör erhältlich).



## WIDERSTANDSFÄHIG

Das Schamottmaterial mit hohem Tonerdeanteil gewährleistet auch bei häufiger Benutzung maximale Stärke und eine unbegrenzte Lebensdauer des Backofens.

## ghiottone small



Abmessungen und Gewicht  
85x78x55 h cm // 210 kg

Abmessungen Innenraum  
70x69 cm



## ghiottone medium 2.0



Abmessungen und Gewicht  
118x114x55 h cm // 400 kg

Abmessungen Innenraum  
104x83 cm



## ghiottone large 2.0



Abmessungen und Gewicht  
118x143x55 h cm // 500 kg

Abmessungen Innenraum  
104x112 cm



# smile



Sie suchen einen Backofen für die Zubereitung großer Bratenstücke? Die Backöfen der Linie Smile werden diesem Anspruch gerecht. Sie sind alle aus Schamottmaterial mit hohem Aluminiumoxidgehalt gefertigt und müssen entsprechend gedämmt und vor Witterungseinflüssen geschützt werden. Ihr besonderes Merkmal ist die Fähigkeit, die Wärme für lange Zeit aufzunehmen und zu speichern, um sie dann auch bei bereits erloschenem Feuer langsam an die Speisen abzugeben: Die ideale Garmethode für große Fleischstücke, für Brot und natürlich für mehrere "runde" Pizzen.



## INSTALLATIONSBEISPIEL

Rauchrohr (das Gewicht darf nicht auf dem Backofen lasten)

Wasserundurchlässige Abdeckung

Leichte Dämmstoffe (Vermiculite, Leca, Bimsstein oder Sonstiges)

Steinwolle



Alle Backöfen Smile werden mit Stahltür geliefert, als Sonderzubehör ist eine Tür aus Gusseisen mit oder ohne Ausgleichswand erhältlich.

## smile 80



Abmessungen und Gewicht  
102x107x47 h cm // 225 kg

Abmessungen Innenraum  
80x77 cm



## smile 100



Abmessungen und Gewicht  
103x110x55 h cm // 285 kg

Abmessungen Innenraum  
85x85 cm



## smile 120



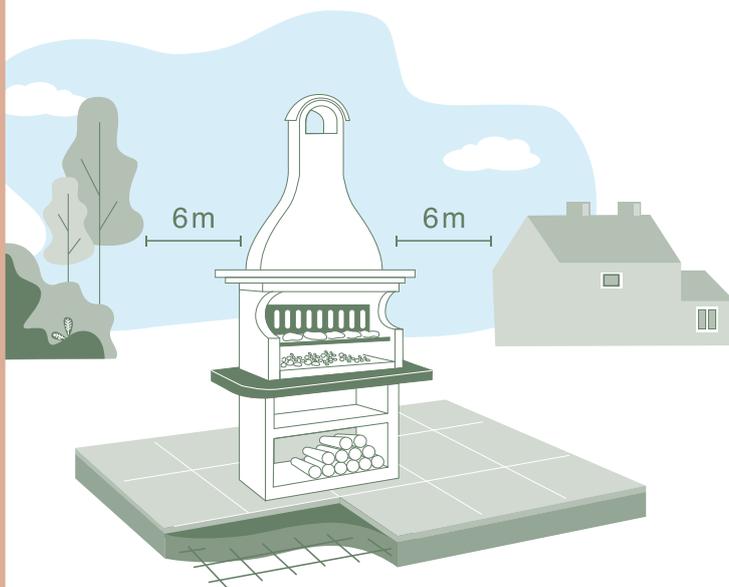
Abmessungen und Gewicht  
136x144x55 h cm // 370 kg

Abmessungen Innenraum  
120x120 cm



# Tipps für die Montage und die Wartung

Um die fast unbegrenzte Lebensdauer Ihres Gartengrillkamins/Backofens Palazzetti zu gewährleisten, sind einige wesentliche Regeln zu beachten.



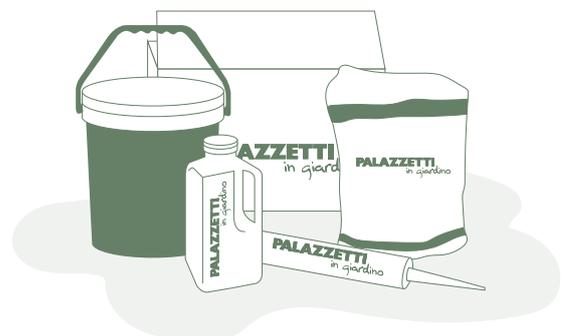
## Wo wird er aufgestellt?

AUCH EIN KLEINER GARTENGRILLKAMIN SOLLTE IMMER AUF EINEM GROSSEN, KOMPAKTEN UND AM BESTEN AUS UNNACHGIEBIGEM ZEMENT BESTEHENDEN FUNDAMENT STEHEN, DAS EIN ZUSAMMENBRECHEN DES GARTENGRILLKAMINS VERHINDERT UND SEINE BENUTZUNG ZU JEDER JAHRESZEIT ERMÖGLICH, OHNE DABEI NASSE FÜSSE ZU BEKOMMEN.

Um ein häufiges Niederschlagen des Rauchs zu verhindern, ist außerdem auf einen Mindestabstand von 6 Metern zu Bäumen, Gebäuden oder anderen senkrechten Hindernissen zu achten.

## Wie wird er installiert?

ALS TEIL DER LIEFERUNG IHRES GARTENGRILLKAMINS PALAZZETTI ERHALTEN SIE AB JETZT AUCH DEN MONTAGEBAUSATZ mit allen Materialien, die Sie zur Installation und Fertigstellung des Produkts benötigen.



## Das Anzünden?

JEDES ANZÜNDEN MUSS SCHRITTWEISE UND NICHT GEWALTSAM ERFOLGEN, DAMIT DIE GANZE STRUKTUR LANGSAM DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR ERREICHEN KANN.



## Der Gartengrillkamin ist unverputzt?

### Das ist zu tun

Eventuelle geringe Stärkenunterschiede zwischen den Elementen, die die Gartengrillstruktur bilden, liegen in der Natur des Materials und müssen während der Aufstellung ausgeglichen werden. Für den Zusammenbau und das Ausgleichen der Teile, die nicht mit Hitze in Berührung kommen, DEN IM MONTAGEBAUSATZ ENTHALTENEN MÖRTEL verwenden. Für die mit der Hitze in Kontakt stehenden Teile ist hingegen DER EBENFALLS DEM MONTAGEBAUSATZ UND ANSTREICHSET BEILIEGENDE DICHTKLEBER EASY FIX zu verwenden. Wenn der Feuerraum aus mehreren Elementen besteht, zuerst den Grillrost zwischen den beiden Seitenwänden einfügen, bevor diese befestigt werden. Die Aushärtung abwarten und danach mit den anderen Arbeiten fortfahren. Die Feuerflächen aus Schamottmaterial müssen im Feuerraum aufgelegt, aber nicht daran befestigt werden: Keine hochfesten oder schnellhärtenden Zemente oder stark bindende Klebstoffe verwenden!

Mit dem Anstrich des Gartengrillkamins warten, bis dieser ganz durchgetrocknet ist (mindestens 4 Tage). Auf den Außenseiten mindestens zwei Schichten WASSERABWEISENDE FARBE AUF QUARZBASIS AUFTRAGEN, DIESE WIRD MIT DEM MONTAGEBAUSATZ UND ANSTREICHSET MITGELIEFERT.



// Montagebeispiel für einen Gartengrillkamin

## Wie schützt man ihn vor Kälte?

WÄHREND DER WINTERPERIODE BITTE, IHREN GARTENGRILLKAMIN/ BACKOFEN PALAZZETTI MIT EINER DAFÜR BESTIMMTEN SCHUTZHÜLLE ABDECKEN, UM RISSE ODER BRUCHSTELLEN DURCH FROST ZU VERHINDERN.



## Und die regelmäßige Wartung?

Die Gartengrillkamine aus Zement-konglomerat sind durch die Benutzung und aufgrund der Witterungseinflüsse, vor denen sie geschützt werden müssen, dem Verschleiß ausgesetzt. Es ist daher ratsam, den Gartengrillkamin einmal im Jahr rasch mit dem dafür bestimmten DICHTKLEBER EASY FIX und der Spezialfarbe auf Quarzbasis oder mit der IM Montagebausatz und Anstreichset ENTHALTENEN TRANSPARENTEN WASSER-SCHUTZBEHANDLUNG instand zu setzen.

1



2



// 1. Instandsetzung der gestrichenen Bauteile  
// 2. Instandsetzung der Arbeitsplatte

**PALAZZETTI**  
*in giardino*

Palazzetti Lelio SpA  
via Roveredo, 103  
33080 Porcia (PN) - Italia

[ingiardino.palazzetti.de](https://www.ingiardino.palazzetti.de)

