



Ein Produkt von

NATURALSTIL
Natürlich mit Stil

Martina Herbst & Jürgen Neussel

Im Tiefenbach | 35088 Battenberg

Telefon: (06452) 51 51 | Telefax: (06452) 51 91

Mobil: 01 71 - 500 62 57

E-Mail: info@naturalstil.de | Internet: www.naturalstil.de



GRILLRONDE

ZEITLOSE SCHÖNHEIT TRIFFT... ERLESENEN GENUSS

Wer möchte nicht mit Familie, Freunden und netten Menschen einzigartige Momente der Gemeinsamkeit genießen? Wenn dies mit Wärme und edler Optik verbunden werden kann, werden Träume wahr.

Mit unseren hochwertigen Grillronden aus legiertem Stahl genießen Sie ganzjährig ein außergewöhnliches Grillerlebnis, bei dem jeder Geschmack Berücksichtigung findet. Lifestyle in seiner edelsten Form.

Ob Steak, Gemüse, Bratkartoffeln, Spiegelei, Röstbrot, Bratwurst oder Fisch, jede Zutat kann individuell zubereitet werden.

Durch die spezielle Schmiedetechnik der Grillronden wird überschüssiger Bratsaft dem Feuer zugeführt, unerwünschte Dämpfe gelangen nicht an das Grillgut. Gesunde Zubereitung steht also ganz im Vordergrund.

Der Herdring der Grillrunde bietet zudem außergewöhnliche Vorteile. Durch die stufenlos regulierbare Frischluftzuführung von außen wird eine sehr saubere, schadstoffarme Verbrennung erzielt. Für den Verletzungsschutz ist optimal gesorgt und bei Dunkelheit werden die Flammen des Feuers vom Edelstahl reflektiert.

Das Lachsflambrett erlaubt die Heißräucherung von Lachshälften und ganzen Fischen – eine echte kulinarische Besonderheit.



Für den schnellen Grillgenuss bietet ein Innengrill aus Edelstahl eine zusätzliche Zubereitungsmöglichkeit.

Ob beim Essen oder gemütlichen Zusammensein, mit den Grillronden kann man sich stets am Element Feuer erfreuen und die Füße wärmen.

Informationen zu unseren Grillronden erhalten Sie auch auf unserer Website www.grillrunde.de

GRILLRONDEN

Grillrunde zum Sitzen

	Ø 100 cm	Ø 130 cm
 Ronde	12 mm	12 mm
Außenschale	12 mm	10 mm
Höhe	ca. 400 mm	ca. 400 mm
Gewicht	ca. 200 kg (zerlegbar)	ca. 300 kg (zerlegbar)

Grillrunde zum Stehen und zum Sitzen (heißer Tisch)

	Ø 100 cm	Ø 130 cm
 Ronde	12 mm	12 mm
Außenschale	12 mm	10 mm
Höhe	ca. 750 mm	ca. 750 mm
Gewicht	ca. 240 kg (zerlegbar)	ca. 340 kg (zerlegbar)

PRODUKTINFOS ZUR GRILLRONDE

Seit Urzeiten sind wir Menschen geeint in dem Bestreben, soziales Miteinander zu pflegen, allein schon, um Gemeinschaft und Wärme zu finden. Diesem Grundbedürfnis will unsere Grillrunde entgegen kommen.

Optik

So zeitlos, wie unsere Bedürfnisse sind, so zeitlos kann Formensprache sein – hier muss sich nichts dem Zeitgeist unterordnen. Diese Denkweise findet sich in der Institution Grillrunde ebenso wieder, wie in unserem Gesamtkonzept **NATURALSTIL**.

Die schwarze Grillfläche steht in wunderbarem Kontrast zur gestrahlten, edel rostenden Außenschale. Dieses Kunstwerk ist vielseitig verwendbar für Terrasse, Balkon und Garten.

Qualität

Zeitlosigkeit setzt Qualität voraus. Deshalb findet legierter Stahl Verwendung, geschmiedet in 12 mm Stärke für die Ronden und 10 – 12 mm die Außenschalen. Die hohe Materialstärke erlaubt die Teilbarkeit der Komponenten, gepaart mit Formbeständigkeit, Wärmespeicherfähigkeit und Korrosionsfestigkeit.

Funktion

Ein Lagerfeuer im Inneren sorgt für Temperatur auf der Grillfläche. Ob Steak, Bratwurst, Gemüse, Röstbrot, Grillkäse, Spiegelei, Fisch oder Bratkartoffeln – für jeden Geschmack lässt sich ganz individuell etwas zubereiten. Sogar Getränke können in greifbarer Höhe erwärmt werden. Ansonsten wärmt man sich die Füße in geselliger Runde.

Brennmaterial

Wir machen Feuer und grillen. Welch schöne Kombination! Ob Kaminholz oder Selbstgesammeltes aus dem Wald – trockenes und sauberes Holz in fast jeder Form und Größe, bis 50 cm Länge, ist geeignet. Dann beklagt sich auch kein Nachbar über evtl. Rauchbelästigung. Ausgezeichnete Grillergebnisse werden auch mit herkömmlicher Grillkohle erzielt.

Aufstellung

Als Untergrund eignen sich Rasen, Kies, Schotter oder Steinplatten. Durch die Teilbarkeit der Komponenten werden keine Fachleute benötigt. Zwei starke Männer / Frauen erledigen das mit eigener Kraft. Auch schräger Untergrund ist durch die spezielle Fußausformung kein Problem.

Pflege

Die gestrahlte Außenschale darf edel rosten. Hier sind keinerlei Maßnahmen erforderlich. Die Rondenfläche wird leicht eingeeölt. Ein Stahlpachtel hilft bei der Reinigung von verbleibendem Bratansatz. Bei leichter Korrosion durch längere Standzeiten verwendet man Stahlpads – anschließend die Fläche wieder einölen. Das Regenwasser läuft durch eine Bodenbohrung ab. Asche wird einfach mit einer Schaufel aus der Brennschale entnommen und eignet sich gut als Gartendünger. Zur Reinigung kann die Ronde auch abgenommen werden.

Zubehör

Innengrill, Lachsflambrett, Herdring (Sockentrockner), Rondenbank (Sitzfläche Holz, gebogen, klappbar), Stahlpachtel und Stahlbesen, Verschiebevorrichtung

Eine Nachrüstung von Zubehör ist möglich, ebenfalls die Umrüstung von einer Sitz- zur Stehrunde. Die Stehrunde wird auf Wunsch verschiebbar durch Lenkrollen.

Preise auf Anfrage

