



FLAMMENGRIll



Wichtige Information: Holzstapel in Flammengrill

Wir weisen darauf hin, dass Holz in Flammengrill über den **Winter nicht zu kompakt zu stapeln** ist. Entfernen Sie wenn nötig einige Holzscheite, so dass das Holz während Frostzeiten nicht zu stark aufquellen und gegen die Aussenwände drücken kann.



Wild vom Grill

Wir stellen Ihnen verschiedene Menüideen und Rezepte für den Flammengrill auf unserer Website zur Verfügung. Wie wäre es mit Hirschfilet oder Hirschentrecôte mit Kürbisrisotto oder Maronikartoffeln?

Als besonderes Fondue bietet sich jetzt ein Steinpilzfondue an. Alle Rezepte finden Sie unter <https://flammengrill.ch/downloads/grillrezepte> Wir wünschen Ihnen en Guete.



Extra lange Fonduegabeln

Die 65 cm langen Fonduegabeln mit Holzgriffen und Gravur "Flammengrill" eignen sich besonders für ein Fondue vom Flammengrill. In der Stehrunde mit Freunden wird so ein Fondue zum Erlebnis. Der Preis pro Gabel beträgt Fr. 20.-- (exkl. MwSt, exkl. Versandkosten).



Glosche

Die Glosche, die extra für den Flammengrill entwickelt wurde, eignet sich besonders zum Niedergaren von ganzen Fleischstücken sowie zum Warmhalten von Fleisch, Gemüse, Kartoffeln etc. Die Glosche besteht aus einem Grillrost sowie einem Gloschendeckel mit 2 Griffen. Der Deckel verfügt über eine Dampfklappe, um die Feuchtigkeit zu regulieren. Der Preis beträgt Fr. 400.-- (exkl. MwSt, exkl. Versandkosten).



Flammengrill® – Mehr Zeit zum Geniessen mit Ihren Freunden

Planen Sie eine Geburtstagsparty oder ein Firmenjubiläum? Sie möchten Ihre Gäste zuhause verwöhnen? Wir vermitteln **Koch- und Grillanlässe** mit **Catering** für Ihren Anlass. Von der kleinen gemütlichen Runde bis zum grossen Fest, die Profis verstehen es, Ihre Gäste zu bekochen.