

Für draußen gemacht
365 Tage Outdoor-Living

Den Lebensraum erweitern
Küche neu erleben

the real outdoor
kitchen

Freiluftküche. Draußen daheim.



GRILL MODUL PLANCHA

Der spanische Klassiker. Gesundes Grillen auf einer dicken Stahlplatte. Gas- oder Elektrobetrieb. Mehr dazu auf Seite 38.



GRILL MODUL KAMADO

Von Grillern für Grillen. Vielfältiges Grillen mit dem keramischen Grill. Kohlebetrieb. Mehr dazu auf Seite 90.

FEUER MODUL

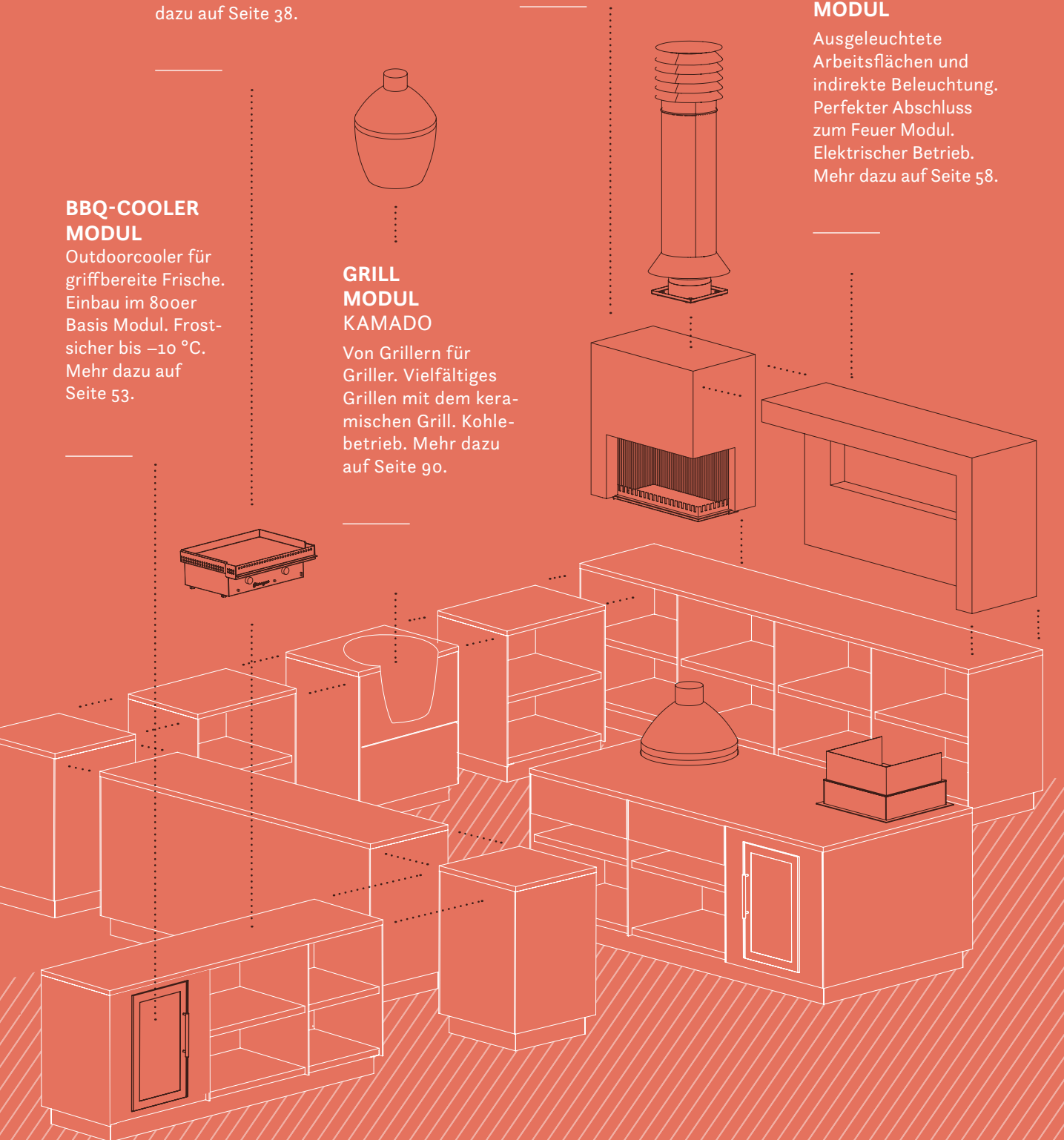
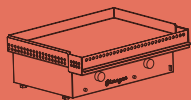
Feuer im Garten. Feuerstelle, Kochstelle, Wärmequelle. Holzbetrieb. Mehr dazu auf Seite 69.

LICHT MODUL

Ausgeleuchtete Arbeitsflächen und indirekte Beleuchtung. Perfekter Abschluss zum Feuer Modul. Elektrischer Betrieb. Mehr dazu auf Seite 58.

BBQ-COOLER MODUL

Outdoorcooler für griffbereite Frische. Einbau im 80er Basis Modul. Frostsicher bis -10°C . Mehr dazu auf Seite 53.



Eine Frage des guten Geschmacks. Unsere Schnellübersicht zeigt Ihnen Einbaumöglichkeiten und die einzelnen Module. Ganz einfach im Baukastenprinzip.

BASIS MODUL

Grundstein der Freiluftküche. Rastermaß 60 cm oder 80 cm, Seealuminium 8 mm und 4 mm. Mehr dazu auf Seite 13.

GRILL MODUL GAS

Edelstahl-Gasgrill. Höchste Gasgrill-Performance. Schnelle und bequeme Reinigung. Gasbetrieb (11-kg-Flasche) Mehr dazu auf Seite 98.

WOK BRENNER

Wokken mit Style. Wokken, Grillen oder Kochen. Mehr dazu auf Seite 94.

FEUER MODUL PANORAMA

Feuer im Garten. Feuerstelle, Kochstelle, Holzbetrieb. Mehr dazu auf Seite 77.

SIDEBURNER GAS

Der Sideburner wird mit Gas betrieben und hat eine elektronische Zündung. Mehr dazu auf Seite 58.

WASSER MODUL

Eine clevere Ergänzung zur Küche. Als Edelstahl- oder Natursteinbecken. Mehr dazu auf Seite 47.



Manufakturen sind ganz besondere Handwerksbetriebe. Ein hoher Anspruch an Qualität und große Expertise, jede Menge Herzblut und Handarbeit zeichnen sie aus.

Die Freiluftmanufaktur verspricht und hält noch mehr. Jede Freiluftküche, die das Werk im Schwarzwald oder Münsterland verlässt, ist ein Unikat. Maßgefertigt auf den Millimeter und 365 Tage im Jahr witterungsbeständig – vom Sockel bis zum Schornstein. Jeder Arbeitsschritt liegt in der Hand von erfahrenen Fachleuten: vom Planen und Konstruieren über das Montieren der Präzisionsplatten bis zum Aufbau vor Ort. Das Ergebnis ist garantiert einzigartig – so wie seine individuelle Nummer, die es auf einer Plakette als Freiluftküche ausweist. Erfahren Sie mehr über die Freiluftmanufaktur ab Seite 102.

„Wie gut in einer Küche gewerkelt werden kann, liegt zum einen an der Planung und zum anderen an der Ausstattung. Wir haben erprobte Arbeitsabläufe und ergonomische Gesichtspunkte in das Design unserer Freiluftküche einfließen lassen und die modulare Bauweise im Baukastenprinzip perfektioniert. Daher trägt unsere Freiluftküche zu Recht den Titel ‚the real outdoor kitchen‘.“

– OLIVER NEUGEBAUER

VORWORT



Die Freiluftküche. Draußen daheim

Das Wohnzimmer nach außen erweitern, es sich im Freien genauso gemütlich machen wie drinnen: Hand aufs Herz – wer wünscht sich das nicht mehr denn je?

Auch die Outdoor-Branche befeuert diese tiefe Sehnsucht. Gärtenmöbel werden immer hochwertiger und bequemer, Grills und Außenkamine sind so gefragt wie nie. Draußen zu genießen, hat eine neue Dimension erreicht. Genau hier setzen wir von der Freiluftmanufaktur an – am Puls der Zeit, ganz nah an den Bedürfnissen von heute.

Mit unserer Freiluftküche schaffen wir für Sie einen neuen Lieblingsort, der das Beste aus beiden Welten verbindet: leckeres Essen und gute Gespräche, Wärme und Behaglichkeit, sich frei und doch geschützt fühlen. Echte Lebensqualität – ohne Einschränkungen. Dazu kommt jede Menge Gestaltungsfreiheit. Das beginnt bei Größe und Farbwahl und reicht bis zur Auswahl und Anordnung von Arbeitsflächen, Stauraum und Technik. Lassen Sie sich gerne inspirieren!

Herzlichst



Olaf Mylcharek







EDITORIAL..... 5

Mehr Raum zum Leben 8

Modular und maßgeschneidert..... 20

Das Basis Modul 22

Beste Materialien 26

Genuss für alle Sinne.....34

Grill-Feuer-Module Quick Guide 36

Grill-Feuer-Modul 38

Backofen-Modul 42

FeuerCube 44

Grill-Module – jetzt wird's heiß

Grill Module Quick Guide 46

Kamado-Grill 48

Gasgrill 52

Wok-Brenner 54

Sideburner 58

Plancha 60

Wasser Module – Lläuft!62

Licht Module – Mehr Ausstrahlung..... 68

Der Küchenblock als Insel..... 74

Grill-Feuer-Modul Panorama 80

Das Küchenelement als Theke..... 82

Zubehör.....87

Kochen und Grillen auf Spitzenniveau 92

Dachlösungen – Bestens gewappnet.....98

Die Freiluftmanufaktur102

So viele Möglichkeiten – Küchenbeispiele 106

Gut zu wissen 110

Modulbeispiele 112



FREILUFTKÜCHE

Mehr Raum zum Leben



WARM, PRAKTISCH
UND SOZIAL

**Weil es gemeinsam am schönsten ist:
Einer schnippelt das Gemüse, der
nächste kümmert sich um Fisch oder
Fleisch. Und die anderen kosten
schon mal den Wein. In der Freiluft-
küche ist für alle und alles gesorgt.**





Perfekt integriert

Seine enorme Power macht den Flammkraftgrill so herausragend. Dabei fügt er sich harmonisch in jede Wunschkombination ein. Praktische Push-to-open-Schubladen bieten reichlich Stauraum. Und genug Ablagefläche gibt es auch.



Grillen auf höchstem Niveau

Wie wäre es mit Pizza aus dem eigenen Pizzaofen? Oder mit einem saftigen Flanksteak vom Kamado-Grill, dessen Keramikwände die Hitze besonders gut speichern? Sogar Smoker-Gerichte wie Spare Ribs oder Pulled Pork gelingen damit zu 100 Prozent.



FREI UND
ZUGÄNGLICH

Gerne passen wir Ihnen die Module an Ihr zu Hause an.
Wir erstellen Ihnen gerne maßgeschneiderte Sonderlösungen.



Vielfältig & individuell

Herzlich willkommen

In kleiner oder großer Runde zusammensitzen, gemeinsam lachen, feiern und seine Gäste verwöhnen: Die Freiluftküche gibt Ihnen jede Freiheit. Viel schöner kann man laue Sommerabende im eigenen Garten nicht genießen.





Ausgesprochen flexibel

Von der einfachen Küchenzeile bis zur großzügig dimensionierten L-Form mit Küchenblock und Theke: Die Freiluftküche ist so vielfältig, wie Sie es sich wünschen. Sogar die Farbe können Sie nach Ihrem Geschmack aus der RAL-Palette wählen, von Cremeweiß bis Tief-schwarz, von Pastellorange bis Weinrot.





WILD UND OFFEN



**Fantastischer Freisitz im Grünen.
Harmonisch fügt sich die Freiluftküche
in jede Umgebung ein – als wäre sie
schon immer da gewesen. Idyllisch ein-
gebettet im Garten erinnert sie daran,
dass Kochen das Natürlichste der Welt ist.
Verschiedene Grill-Feuer-Module machen
es zum komfortablen Vergnügen mit
viel Spielraum.**



**Reduzierte Formen und klare Linien verschmelzen
mit perfekt abgestimmten Materialien und Farben.**

Das Grill-Feuer-Modul Panorama ist alles in einem: Wärmequelle,
Lagerfeuer und Grill. Deshalb passt es zu jeder Gartenstimmung.



Ohne Dach perfekt

Es regnet, schneit, hagelt oder friert? Macht nichts! Wir verwenden ausschließlich Materialien, die garantiert wetterbeständig sind. Damit ist Ihre Freiluftküche rundum geschützt – 365 Tage im Jahr.





FREILUFTKÜCHE

Modular und maßgeschneidert

Die Freiluftküche verbindet Funktionalität mit klarem Design. Als freistehendes Modulsystem konzipiert, ist sie jederzeit erweiterbar. Von kleinen, kompakten Modulen bis hin zu vollausgestatteten Lösungen – die Freiluftküche wächst mit Ihren Wünschen.

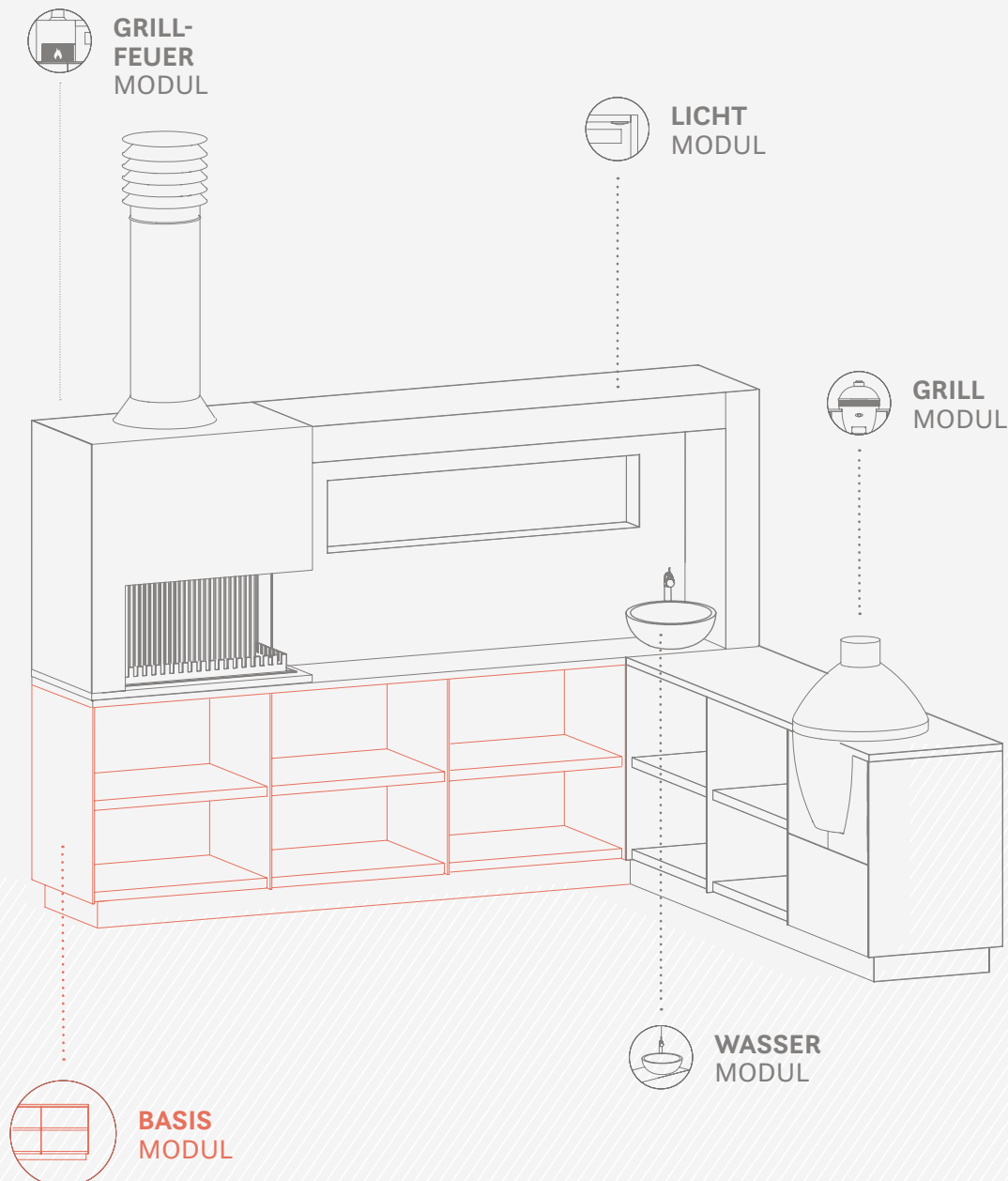




Basis- Modul

Stauraum nach Maß

Grundstein einer Freiluftküche ist das Basis-Modul, entweder mit Breite / Rastermaß von 600 oder 800 Millimeter. Schubladen oder Türen sind optional. Bis zu einer Spannweite von 3,20 Meter lassen sich Basis-Module miteinander kombinieren. Dazu können Sie je nach Bedarf die Module Grill-Feuer, Grill, Wasser und Licht integrieren.



Der Aluminiumkorpus der Freiluftküche vereint höchste Funktionalität und Ästhetik. Die Oberflächen sind mit ihrer hochwertigen Pulverbeschichtung schlag- und abriebfest und halten selbst extremen Witterungseinflüssen stand.



Vielfältig und individuell

Wie soll Ihre Freiluftküche aussehen? Mit Hilfe von 3D-Modellen im Miniaturformat können wir verschiedene Möglichkeiten durchzuspielen. So entsteht nach und nach die optimale Anordnung und Kombination der Module und Features, mit oder ohne Überdachung.

Planen mit System

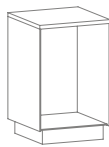
Das Baukasten-Prinzip

Die Basis-Module können Sie nach Wunsch zusammenstellen. Ihre Freiluftküche ist also ganz auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten.

B 800 mm



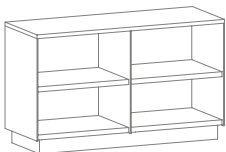
B 600 mm



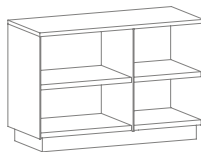
H 800 mm

Durch die Standardtiefe von 600 mm oder 800 mm sind die **Basis-Module** untereinander kombinierbar bis zu einer Spannweite von 3,20m. Durch die Standard-Tiefe von 600 mm findet eine Freiluftküche bei Ecklösungen immer ihren Abschluss in einem Basis-Modul mit einer Breite von 600 mm. Jedes Basis-Modul kann mit einem zusätzlichen Einlegeboden ausgestattet werden.

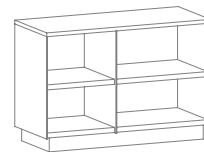
B 1600 mm



B 1400 mm

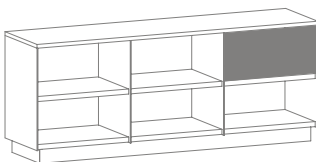


B 1400 mm (links)

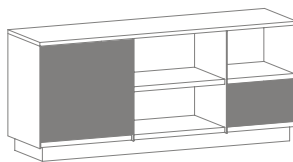


Die Kombimodule gibt es jeweils in Links- und Rechtsvarianten.

B 2400 mm

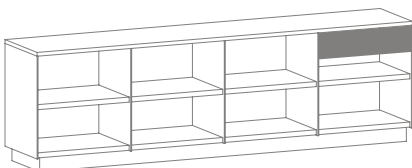


B 2200 mm

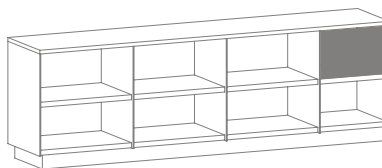


Türen gibt es in den Maßen 800 mm × 800 mm und 800 mm × 600 mm oder 400 mm × 800 mm und 400 mm × 600 mm.

B 3200 mm



B 3000 mm



Schubladen gibt es in den Maßen 200 mm × 800 mm und 200 mm × 600 mm oder 400 mm × 800 mm und 400 mm × 600 mm.

ALUMINIUM



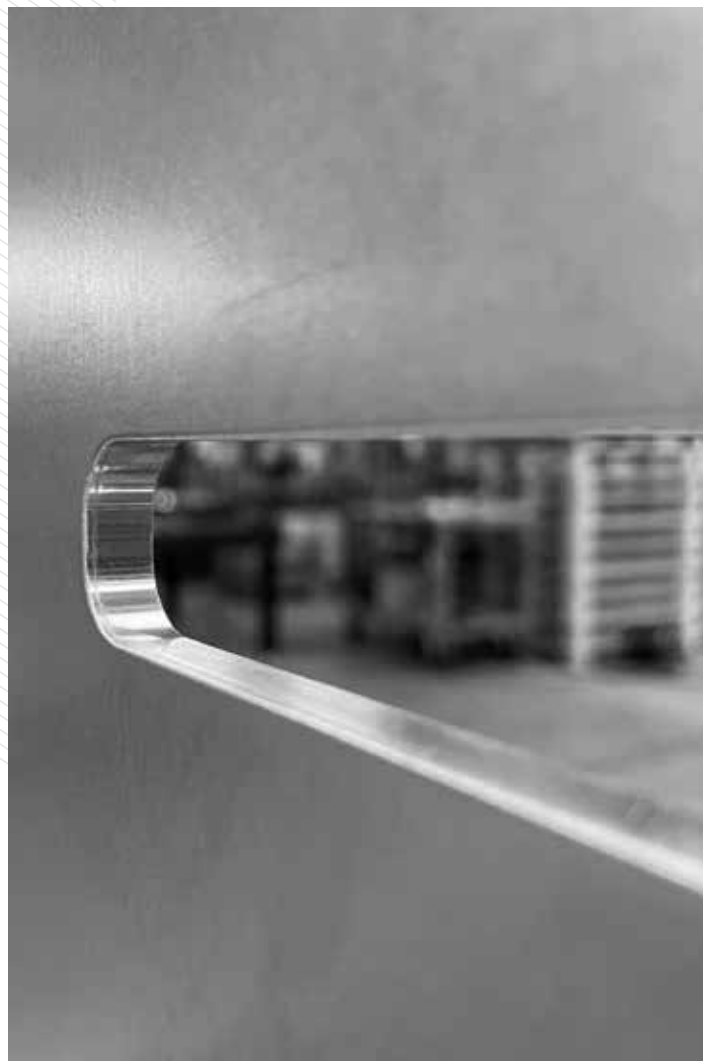
Seealuminium

Diese besondere Legierung macht jede Freiluftküche extrem robust und wetterbeständig. Zusätzlich schützt eine hochwertige Pulverbeschichtung vor Abrieb und macht sie widerstandsfähig gegen Schläge.

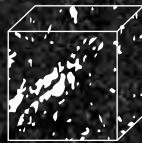
Beste Materialien

Ganz schön robust

Der Aluminiumkorpus der Basis-Module ist so funktional wie zeitlos schön. Weder rostet Seealuminium noch läuft es an, vor Korrosion ist es also lange gefeit. Das 8 Millimeter starke Material garantiert Stabilität und Standfestigkeit. Jeder Korpus wird sorgfältig von Hand verschraubt statt geschweißt. So kann die Freiluftküche Temperaturschwankungen besser ausgleichen.



NERO ASOLUTO



Der edle Naturstein mit der nahezu porenlosen Struktur gefällt nicht nur Puristen. Wie Granit, dem er zum Verwechseln ähnlich sieht, ist Nero Assoluto äußerst unempfindlich. Ausgiebige Tests bestätigen: Für die Arbeitsplatte der Freiluftküche ist er genau die richtige Wahl.

Pflegeleicht und unempfindlich

Nero Assoluto vereint alles in einem: gutes Aussehen, angenehme Haptik – und vorbildliche Strapazierfähigkeit. Der granitähnliche Naturstein ist schnitt- und kratzfest, hitzebeständig und leicht zu reinigen. Die Arbeitsplatten der Freiluftküche werden zusätzlich mit einem speziellen geflammten Oberflächen-Finish behandelt. Damit sind sie für den Außeneinsatz bestens gerüstet.



Arbeitsplatten müssen hart im Nehmen sein, draußen genauso wie drinnen. Spritzwasser, heiße Töpfe oder scharfe Küchenmesser – Herausforderungen, die Nero Assoluto allesamt mit Bravour meistert.



Eiche

Auf Holz kann man bauen – schon seit vielen tausend Jahren. Eine besondere Rolle als Baustoff spielen Eichenhölzer. Das wertvolle Hartholz ist besonders robust und witterungsbeständig – und damit perfekt für den Einsatz in der Freiluftküche

Witterungsbeständig und wohnlich

Alle Einlegeböden der Freiluftküche sind aus massiver Eiche. Das Vollholz ist für den Einsatz außen speziell veredelt. Die seidenmatte fünffache Versiegelung mit Bootslack schützt das Holz zuverlässig gegen Verwitterung. Gleichzeitig bleibt die ausdrucksstarke Maserung erhalten. Ihr natürlicher Charme stattet die Freiluftküche mit einer guten Portion Wohnlichkeit aus.



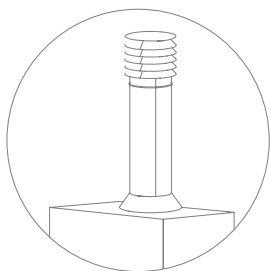
Jeder der herausnehmbaren Einlegeböden ist aus 4 Zentimeter dickem Vollholz. Das warme Braun bildet einen spannenden Kontrast zum kühlen Aluminiumkorpus.

Klasse Kombination: Aluminium, Edelstahl und Gusseisen

Leicht und beständig.

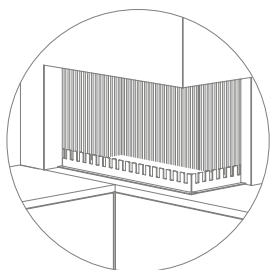
Aluminium ist ein hervorragender Konstruktionswerkstoff. Leicht im Gewicht, stark in seiner Außenwirkung. Das Metall trotz selbst extremen Witterungseinflüssen. Produkte aus Aluminium sind nicht nur lange haltbar, sicher und verlässlich. Auch ihre Recyclingfähigkeit ist vorbildlich.

Qualität im Detail:



Edelstahlschornstein

Unsere Edelstahlschornsteine besitzen eine formschöne Regenhaube. Diese sind aus hochwertigem V4A-Edelstahl gefertigt und zusätzlich durch eine Pulverbeschichtung vor Umwelteinflüssen und Feuchtigkeit geschützt.



Gusslamellen-Feuerstelle

Das schwere Gusseisen ist ein exzellenter Wärmeleiter. In der Freiluftküche kommt das langlebige Metall als Wandauskleidung des Grill-Feuer-Moduls zum Einsatz.



Schamottsteine

Der Boden der Brennkammer ist mit Schamottsteinen verkleidet. Sie sind sowohl feuer- und hitzebeständig als auch effiziente Wärmespeicher. Selbst wenn das Feuer schon erloschen ist, strahlt der Ofen noch wohlige Wärme aus.



FEUER MODULE

Genuss für alle Sinne



Die Wärme spüren, dem Knistern lauschen und die tanzenden Flammen beobachten: Kaum etwas verbreitet mehr Wohlfühl-Atmosphäre als ein offenes Feuer. Mit den Grill-Feuer-Modulen der Freiluftküche kann man auch die genussvolle Kraft des Feuers auskosten. Erleben Sie Kochen, Schmoren und Grillen auf einem neuen Niveau!



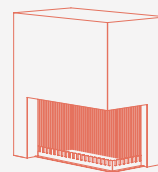
QUICK GUIDE

Grill-Feuer-Module

Alles in einem: Grill, Lagerfeuer und Wärmequelle

Links/Rechts/Gerade

Die offene Feuerstelle für echtes Feuer im Garten, entweder überdeckt oder mit Frontöffnung. Mit dem Standardzubehör Feuergrill wird dieses Modul zur flexiblen Grillstätte.



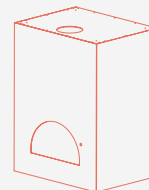
Panorama

Eine Bereicherung für jede Kochinsel: die offene Feuerstelle mit herausnehmbarem Elementen aus Neoceram-Glas. Das Standardzubehör Feuergrill kann auch in dieses Modul integriert werden.



Backofen

Ob freistehend oder als Aufsatz auf dem Basis-Modul: mediterrane Lebensart im eigenen Garten.



Feuer Cube

Die offene Gas-Feuerstelle mit Glaselementen ist frei beweglich. Das stufenlos regelbare Feuer erzeugt ein natürliches Flammenbild und wohlige Wärme.





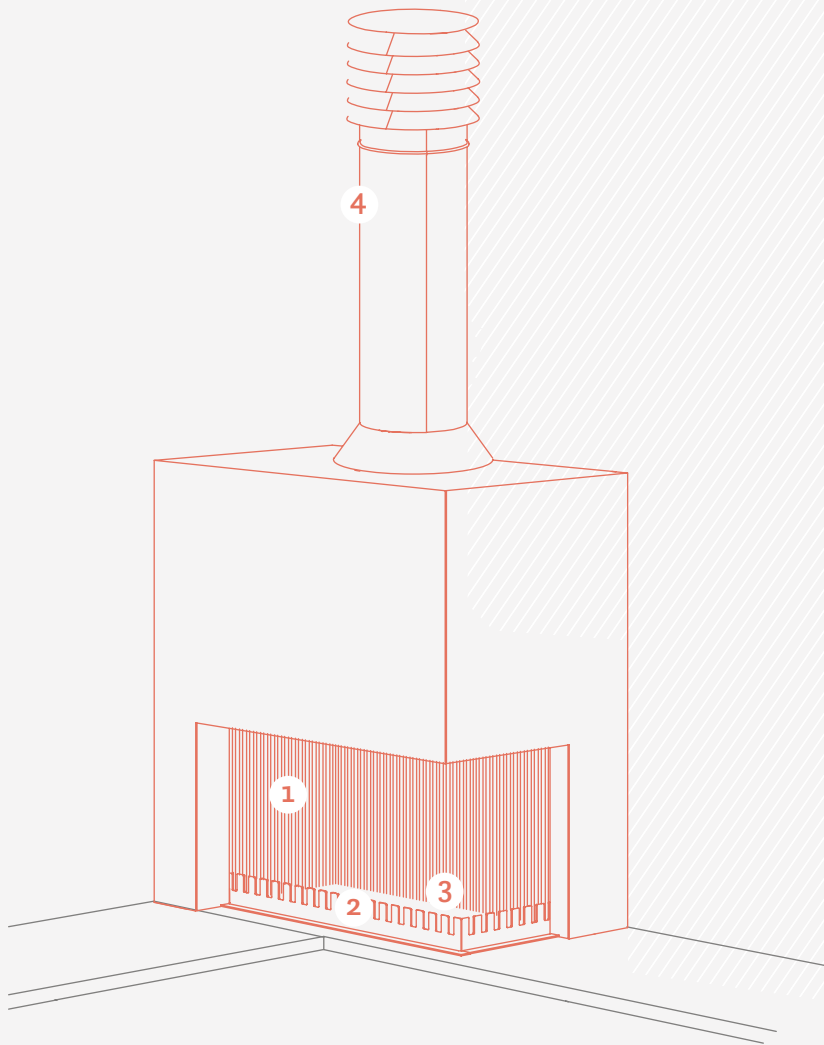
Grill-Feuer-Modul

Links/Rechts/Gerade

Die geometrisch geformte gusseiserne Feuerstelle ist in das Modul eingepasst. Eine Aluminiumhaube ummantelt den Rauchsammler und den doppelwandigen Schornstein aus Edelstahl.

Das Modul gibt es rechts- oder linksseitig offen. Die Frontalausführung hat eine gerade Feuerungsöffnung.





1 Lamellenförmige Wände aus Guss-eisen sorgen für langanhaltende, gleichmäßige Strahlungswärme.

2 Glutfänger aus 4mm Edelstahl dienen der sicheren Abgrenzung des Feuers.

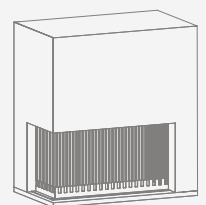
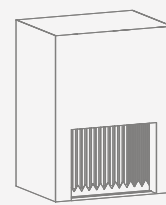
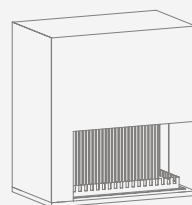
Zinnen



3 Feuerfeste Schamottsteine bilden den Boden des Feuer Moduls. Sie sind pflegeleicht und hervorragende Wärmespeicher.

4 Der Schornstein aus doppelwandigem Edelstahlrohr ist pulverbeschichtet und trägt zum Schutz vor Regenwasser einen Lamellenhut.

Unser Modulsystem bietet Ihnen unterschiedliche Möglichkeiten, wie Sie das Feuer Modul R/L/Gerade innerhalb Ihrer Freiluftküche positionieren können.



Offen für alles

Mit den Grill-Feuer-Modulen der Freiluftküche kann man kulinarisch so richtig aus dem Vollen schöpfen, sich ausprobieren und austoben. Ein brandheißer Trend, der sogar in der Spitzengastronomie die Runde macht: das Garen auf offener Flamme – zurück zum Ursprung des Grillens. Nicht nur Fleisch, Fisch und Gemüse landen dabei auf dem Rost. Die experimentierfreudigen Köchinnen und Köche veredeln sogar Saucen und Desserts mit Röstaromen.



Mit unserem Feuergrill gelingen die unterschiedlichsten Speisen entweder neben der offenen Flamme oder direkt über der Glut.

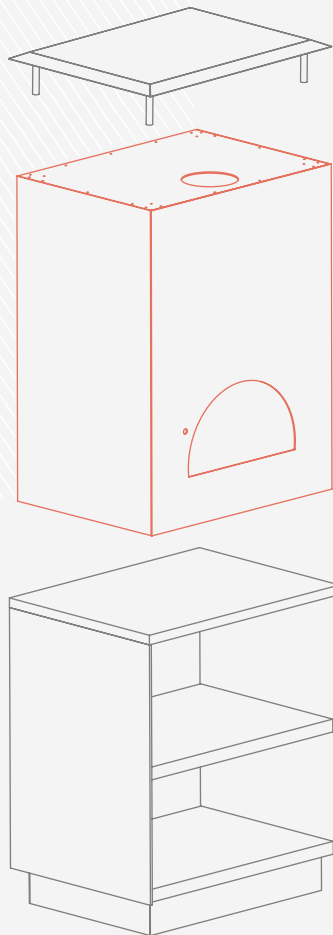




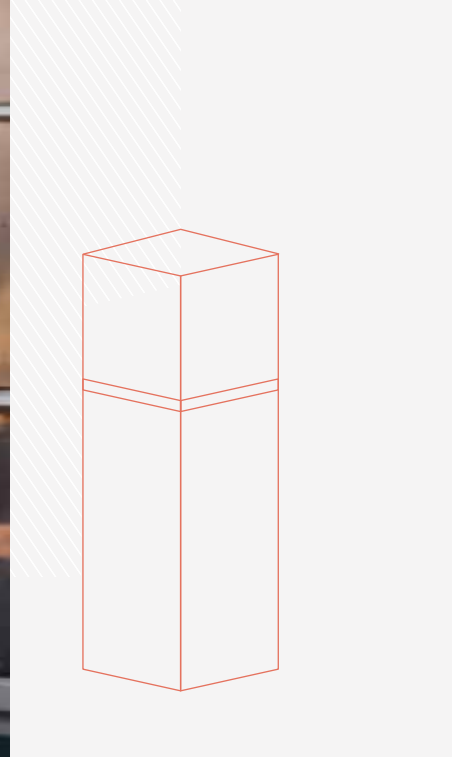
Backofen-Modul

Klassiker im modernen Gewand

Freistehend mit Aschelade oder als Aufsatz auf dem Basis-Modul hat diese Ausführung große Ähnlichkeit mit dem klassischen Steinbackofen. Innen ausgemauert mit bester Bäckerschamotte, also einer feuerfesten Verkleidung, außen eine Vorsatztür mit Sichtscheibe: Damit steht das Backofen-Modul seinem Vorbild in nichts nach.



Leicht in der Handhabung:
Zur Entfernung der Asche wird
ein Aschekasten angedockt.



FeuerCube

Rundum gelungen

Der beste Platz für das bewegliche Grill-Feuer-Modul? Genau dort, wo es Ihnen gefällt. Speziell für den Outdoor-Einsatz entwickelt, können Sie die seine Wärme genießen, wo immer Sie möchten – von allen Seiten.

- 1 Wärmequelle.** Das makellose Flammenbild beeindruckt nachhaltig und überzeugt zusätzlich durch seine stufenlose Regelung.
- 2 Hightech.** Die Gasbrenner-Einheit ist aus hochwertigem, gebürstetem Edelstahl gefertigt und wird mit Lavasteinen ausgelegt.
- 3 Blickfang.** Schottglas setzt dem Feuer Grenzen, ohne von seiner Schönheit abzulenken. Und der Wind kann ihm auch nichts anhaben.







Grill-Module – jetzt wird's heiß

QUICK GUIDE

Kamado-Grill

Der keramische Grill vereint die Vorzüge eines klassischen Grills mit denen eines Steinbackofens. Sein Temperaturspektrum reicht von 70 bis zu 400 Grad.



Gas-Grill

Neben der großzügig dimensionierten Grillfläche zum Garen zwischen 100 und 500 Grad hat der Flammkraft-Grill auch eine Röstzone – für die Extraportion Hitze bis zu 900 Grad und eine leckere Grillkruste.





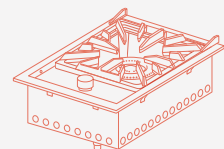
Wok-Brenner

Knackiges Gemüse, schnell angebratene Fleischstücke oder ganze Gerichte nach asiatischer Art: Der Bofun ist erfreulich flexibel und ziemlich fix. In unter 30 Sekunden bringt er es auf über 300 Grad.



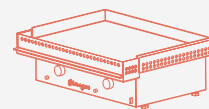
Sideburner

Leckere Saucen oder im Winter einen wärmenden Glühwein einfach zubereiten: Der Sideburner ermöglicht vielfältige Möglichkeiten, wenn der Grill andersweitig genutzt wird.



Plancha

Die schwere Bräterplatte erreicht ebenfalls spielend 300 Grad. Es gibt sie als Gas- oder Elektro-Version mit separat regelbaren Temperaturzonen. Ähnlich wie in einer Pfanne gart das Grillgut quasi im eigenen Saft.



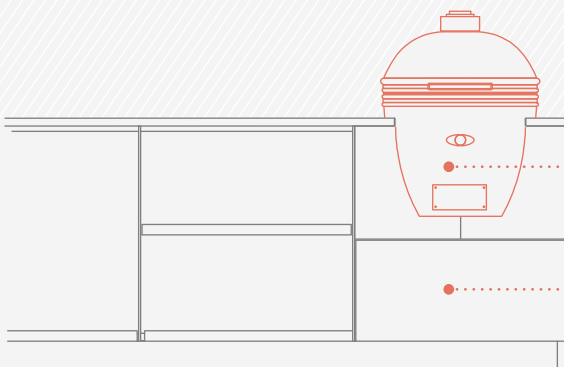




Kamado- Grill

Einer für fast alles

Keramische Grills werden immer beliebter. Kein Wunder, sind sie doch echte Allrounder. Backen, schmoren, grillen, garen bei Niedrigtemperaturen – selbst räuchern kann der Kamado. Fans feiern ihn als den wohl fortschrittlichsten Holzkohlegrill der Welt. Im Vergleich zu anderen verbraucht er deutlich weniger Energie und Kohle. Nicht nur dank der ausgefeilten Isolierung, sondern auch weil sich die Luftzufuhr präzise steuern lässt.



Ab sofort können sie als Alternative den kultigen Big Green Egg in ihrer Freiluftküche integrieren.

Als Grill Modul wird der Monolith standardmäßig mit Schublade ausgeliefert. Die Klapptüren im oberen Bereich ermöglichen die Nutzung des BBQ-Gurus.



**Es muss ja nicht immer
Fleisch sein. Auch Gemüse
vom Kamado-Grill schmeckt
wunderbar. Zubehör und
Aufbauten wie die Feuer-
platte ermöglichen noch
mehr Zubereitungsarten.**



Der Monolith-Grill ist in Rot
und Schwarz erhältlich.







Match: Durch seine klare Formensprache und die hochwertige Materialkombination aus Edelstahl und Holz passt der Flammkraft-Grill ideal zur Freiluftküche.

Gas-Grill

Virtuose Flammkraft

Hocheffektive Infrarotbrenner machen den Gasgrill aus dem Münsterland so leistungsfähig. Ihre Strahlung wirkt über die gesamte Fläche der Roste. Das Grillgut gart gleichmäßig und schonend zugleich. Noch ein Pluspunkt: Flüssigkeiten können nicht in den Brenner tropfen, sondern werden in einer Schale aufgefangen – damit auch das Reinigen leicht von der Hand geht.

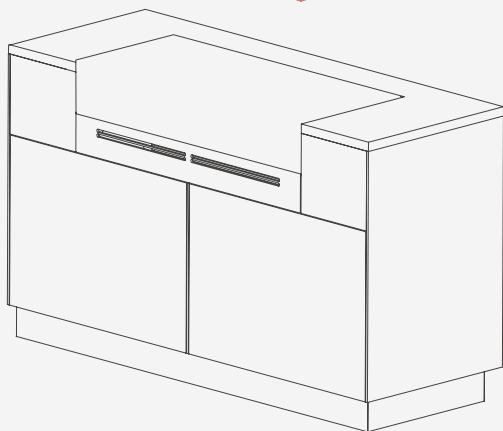
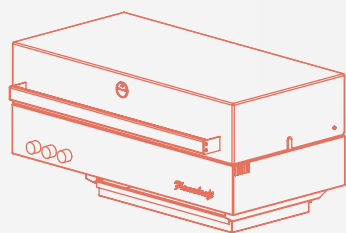


Mit dem Flammkraft-Zubehör erweitert sich Ihr Grillspektrum weit über den Bratwurst-Horizont hinaus. Entdecken Sie die Möglichkeiten!

Herausragendes Grillvergnügen

Wie die Freiluftküche stammt auch der Flammkraft-Grill aus dem Münsterland. Das Ziel seiner Erfinder: ein außergewöhnliches Produkt zu erschaffen, das Grillen mit Gas auf ein neues Level bringt – und dabei auch noch glänzend aussieht.

Die Auszeichnung mit dem German Design Award 2020 bestätigt: Der Plan ist voll aufgegangen. .



Auf einer Linie

Der Flammkraft-Grill und die Freiluftküche sind wie füreinander gemacht. Dass sie die gleiche Designsprache verbindet, ist offensichtlich. Gemeinsam haben sie aber auch die exzellente Verarbeitungsqualität.

Den Gasgrill gibt es in zwei Varianten:

Block D mit einer Grillfläche von 90 x 40 cm
Block C mit einer Grillfläche von 75 x 40 cm



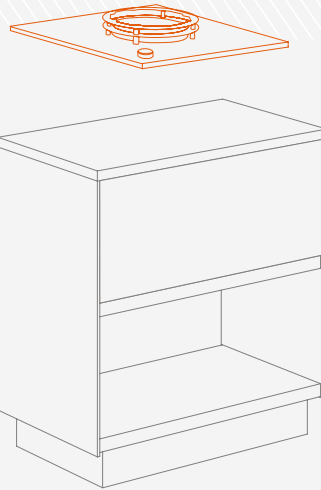
Stilechte Garküche.

Mit dem Bofun können Sie stilecht wokken und in wenigen Minuten gesunde und leckere Gerichte zubereiten – nach asiatischem Vorbild oder Freestyle, ganz nach Geschmack. Und ganz einfach zu bedienen ist das Premium-Gerät aus deutscher Herstellung ebenfalls.



Ausgezeichnet mit dem reddot award 2017 fügt er sich nahtlos in das Designkonzept der Freiluftküche ein. Der Bofun-Gasbrenner ist wasserresistent.

Wok-Brenner



Der Bofun kann beliebig in die Modulbauweise integriert werden.



Runde Sache

Klasse, was der Bofun alles auf der Pfanne hat. Scharf anbraten mit wenig Öl, schonend garen und bereits wenige Minuten später genießen: dank Wok-Brenner ein Leichtes! Fettarme Zubereitung, volles Geschmackserlebnis – wir sind begeistert, Sie auch?



Starke Leistung

Ruckzuck einsatzfähig und ultrakurze Garzeiten – sind die Stärken des Wok-Brenners. Seine enorme Brennpower mit 14 kW verdankt er der patentierten Cyclonflamme mit acht Hochleistungsdüsen. Obwohl sie lediglich seinen Boden berührt, wird die Hitze optimal um den Wok herumgeleitet und erhitzt den Inhalt gleichmäßig. Neben seinen inneren Werten überzeugt auch sein schlichtschönes Design. Eingebaut in das Wok-Modul der Freiluftküche wird der Bofun zum voll integrierten Arbeitsplatz.

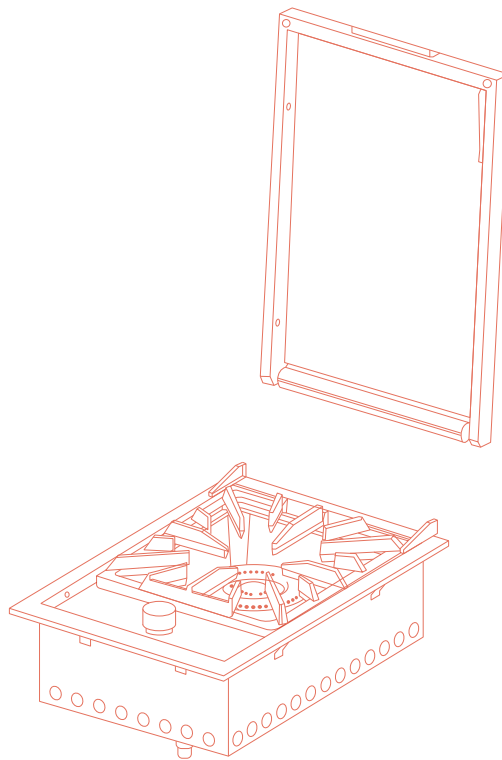
Der Sideburner aus der Serie Beef Eater Proline® wird mit Gas betrieben und hat eine elektronische Piezo Zündung. Seine Oberfläche ist aus rostfreiem Edelstahl.



Sideburner

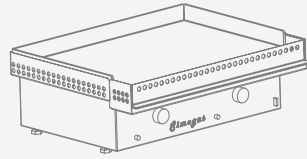
Platzsparend und praktisch

Der erste Gang vom Grill ist bald fertig, fehlt nur noch die feurige Sauce? Integriert man einen Sideburner in seine Freiluftküche, gelingt die praktisch nebenbei. Auf den Einbau-Seitenbrenner kann man lässig auslagern, für was es auf der heißen Hauptbühne gerade keinen Platz gibt.

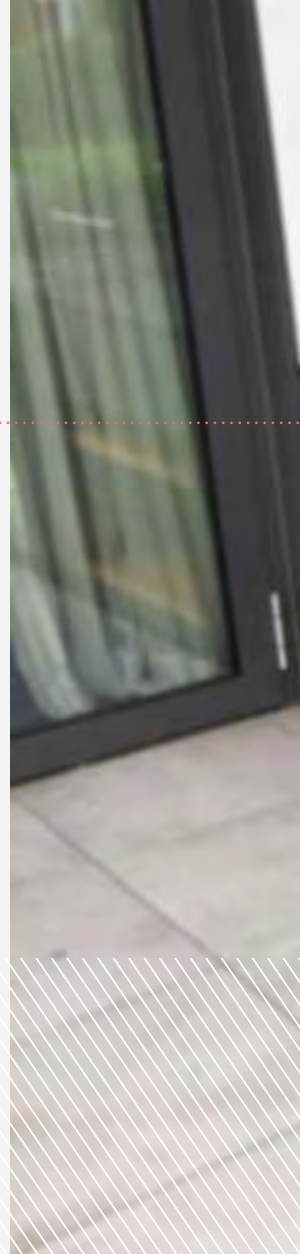


Ein leistungsstarkes Must-have für alle, die gern die volle Bandbreite des Grillens auskosten möchten.

Grill-Modul Plancha -
die spanische Art zu grillen



Der Begriff Plancha kommt aus dem Spanischen und heißt übersetzt so viel wie Eisen oder Platte. Grillen auf der Plancha – das schmeckt nach Urlaub und weckt Erinnerungen an Sonne, Sand und Meer.





Plancha

Grillen wie in Spanien

Scampi, Datteln im Speckmantel und Zucchinischeiben garen auf der heißen Bräterplatte einträchtig neben saftigen Koteletts vom Iberico-Schwein. Kleine Stücke aufzuspießen kann man sich getrost sparen. Weil es keine Roste gibt, kann auch nichts durchrutschen. Sie lieben es, Grillgut zu flambieren? Nur zu – genau dafür ist die Plancha ideal!

A modern outdoor kitchen setup. On the left, a wall made of large, light-colored stone blocks. In the center, a dark grey wood-burning stove with a chimney pipe extending upwards. The stove has a fire burning inside. Below the stove are two open shelves filled with firewood. To the right of the stove is a dark countertop with a stone sink and a modern faucet. In the foreground, a wooden table and the back of a dark wicker chair are visible. The background shows green foliage and a bright sky.

WASSER MODULE

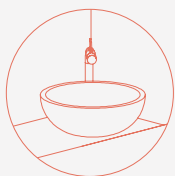
Läuft!

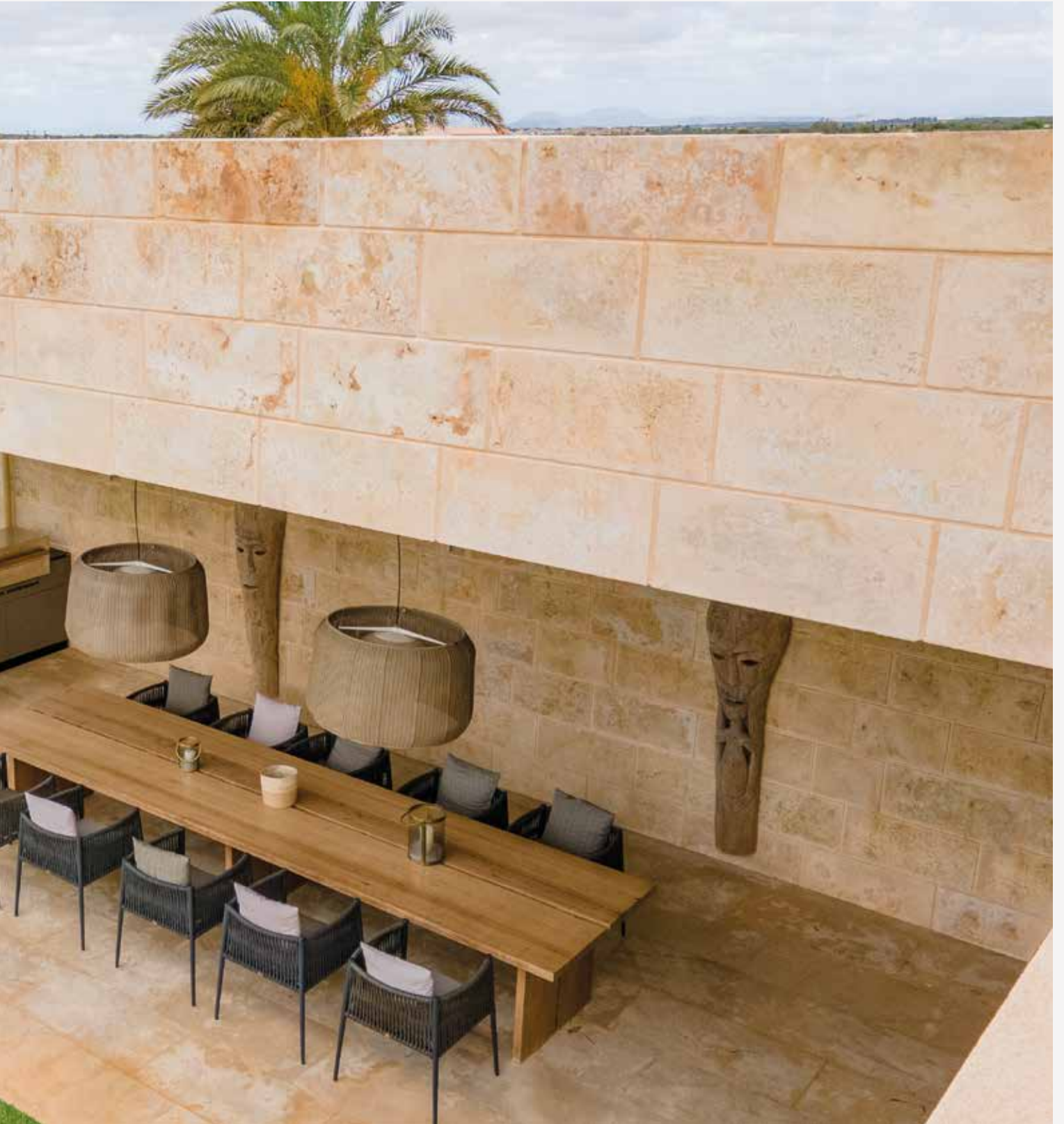
Wasser ist ein wichtiges Element in jeder Küche – sei es zum Waschen von Salat, Gemüse oder Obst, zum Kochen oder einfach nur zum Händewaschen. Auch in der Freiluftküche sorgt fließendes Wasser für reibungsloses Werkeln.



Mit Finca-Flair oder lieber klassisch?

Wer gerne kocht, weiß ganz genau: Erst fließendes Wasser macht eine Küche voll funktionsfähig. Wählen Sie zwischen zwei Becken-Modellen: Das Flussstein-Becken mit seinen natürlichen Rundungen bringt Finca-Flair in Ihre Freiluftküche. Und mit der eckigen Variante aus Edelstahl bleiben Sie Ihrer klassischen Linie treu.







Wasser- Modul

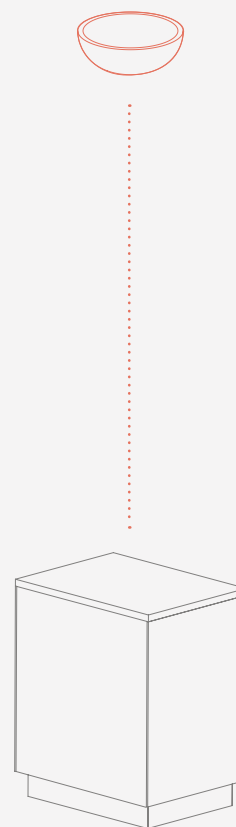
Sauber und bequem

Mit einem Spülbecken in der Outdoor-Küche müssen Sie nicht einmal für den kleinen Abwasch im Haus verschwinden. Die sauberste Lösung: Planen Sie am besten Frischwasseranschluss und Abwasserleitung ein.




Eckig oder rund

Das Spülbecken gibt es wahlweise aus pflegeleichtem Edelstahl oder aus massivem Flusstein.



Durchdacht bis ins Detail

Die außergewöhnlichen Küchenarmaturen aus gebürstetem Edelstahl geben der Freiluftküche buchstäblich den letzten Schliff.



LICHT MODUL

Mehr Ausstrahlung

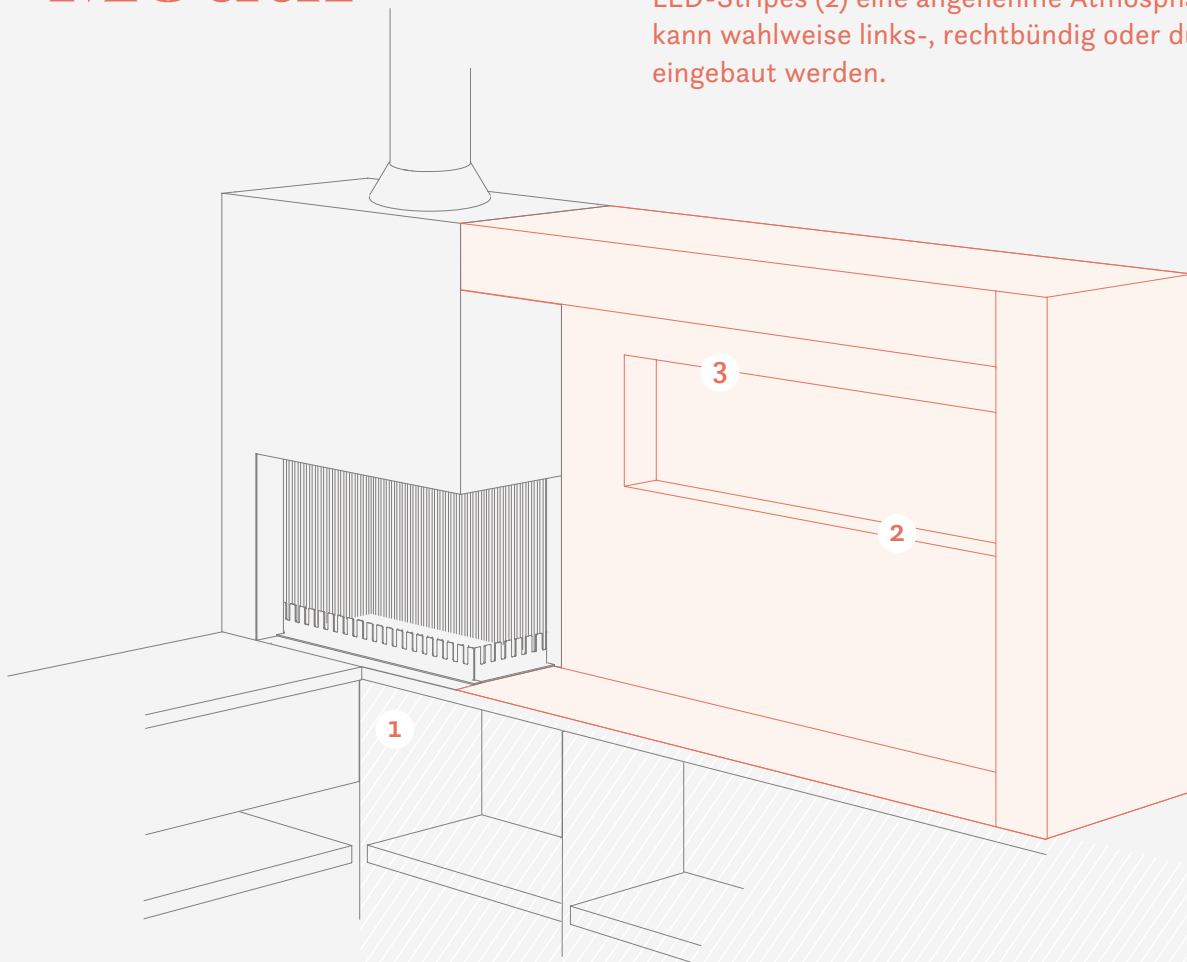


Mehr über die Dachlösung und deren Beleuchtung erfahren Sie ab [Seite 98](#).

Licht-Modul

Wirkungsvolles Highlight

Mit diesem Modul setzen Sie Ihre Freiluftküche buchstäblich ins rechte Licht, Während zwei Halogenspots (3) die Arbeitsfläche optimal ausleuchten, kreieren die LED-Stripes (2) eine angenehme Atmosphäre. Das Modul kann wahlweise links-, rechtsbündig oder durchgängig eingebaut werden.



1

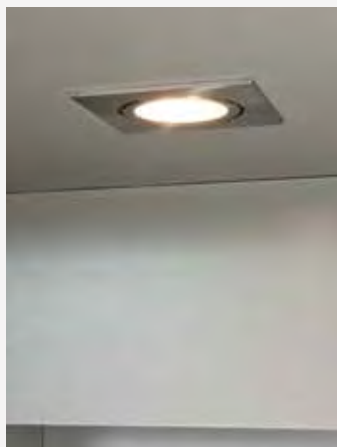


2





3



Das Licht-Modul ist standardmäßig mit drei Steckdosen und einem Schalter ausgestattet. Sie können frei im Basis- oder Licht-Modul positioniert werden. Mit dem Schalter lassen sich die Halogenspots und LED-Stripes ein- und ausschalten.





Stimmungsvoll den Abend einläuten

Kaum etwas prägt ein Ambiente so eindrucksvoll wie Licht. Die vierte Dimension von Architektur ist viel mehr als Helligkeit. In der Freiluftküche sorgt das Licht-Modul sowohl für direkte als auch indirekte Beleuchtung. Wohlige Stimmung auf Knopfdruck – fast so romantisch wie der Sternenhimmel.



KOMPAKTES RAUMWUNDER

Der Küchenblock als Insel





Offen für viele Ideen

Mitten im Geschehen, von jeder Seite zugänglich, viel Abstell- und Arbeitsfläche, jede Menge Stauraum und alle Geräte vereint in einem Arbeitsblock:

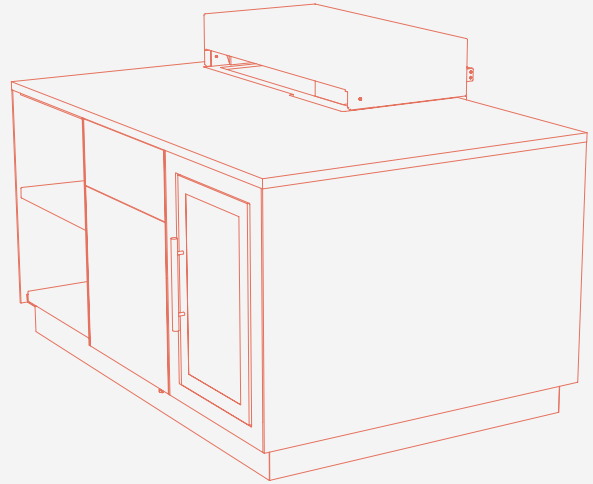
Die Insel-Lösung ist ein kompaktes Raumwunder. Die variable Anordnung und Ausstattung eröffnet zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten. Damit die Freiluftküche genau Ihren Vorstellungen entspricht.



.....

Beispielhaft

Die Insellösung fügt die Basis-Module zu einem kompakten Arbeitsblock zusammen. Die Zeichnungen zeigen nur eine von vielen Ausstattungsmöglichkeiten.

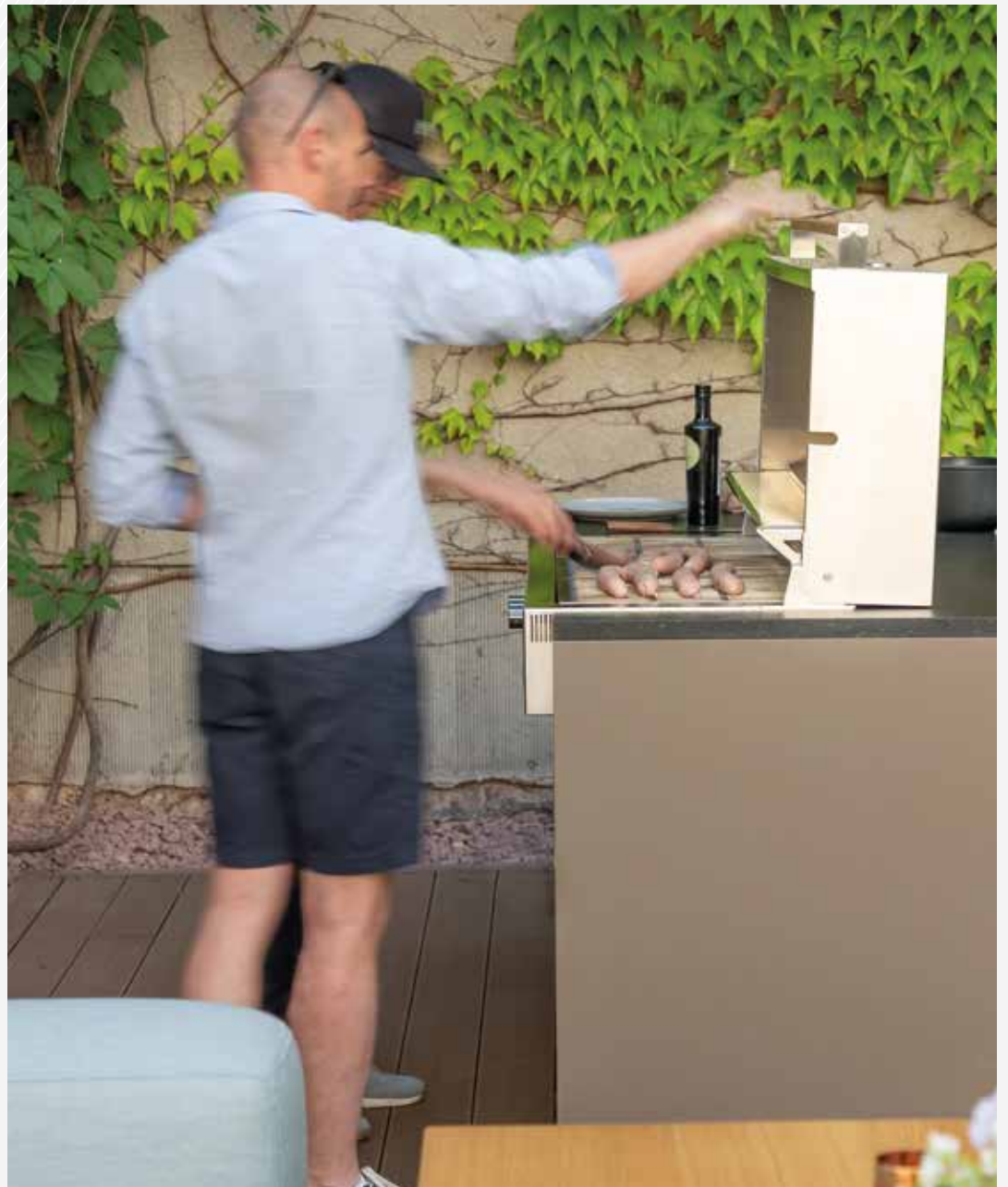


Bis zu vier Module sind optimal für einen geschmeidigen Workflow an der Insel. Dieses Beispiel zeigt die Kombination aus dem Flammkraft Grill-Modul und einem BBQ-Cooler, sowie einiges an Stauraum.



Attraktiver Mittelpunkt

Eine eigene Insel im Garten: Mit der Freiluftküche können Sie sich diesen Wunsch ganz leicht erfüllen, ohne auf gewohnten Komfort verzichten zu müssen. Im Gegenteil – ausgestattet mit verschiedenen Grill-Modulen oder Grill-Feuer hat sie vielen Küchen im Haus sogar einiges voraus.

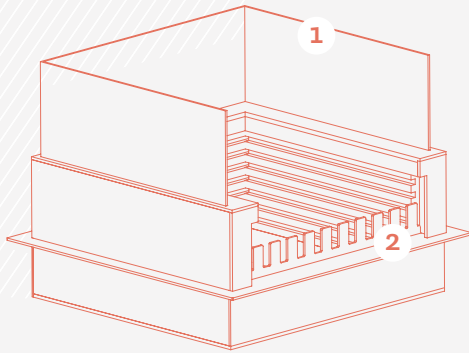




Grill-Feuer-Modul Panorama

Gezähmt und geschützt.

Von Edelstahl umhüllt und durch hitzebeständiges Glas aus Neoceram vor Wind geschützt: Dieses Modul ist Grill und Lagerfeuer zugleich. Innen sorgen Gusslamellen und Schamotte dafür, dass die Wärme sich gleichmäßig verteilt.



- 1 Das 4 Millimeter starke Glas aus Neoceram ist extrem widerstandsfähig.
- 2 Der Korpus aus Edelstahl hat eine lange Lebensdauer und ist leicht zu reinigen. Er passt perfekt auf das Basis-Modul 800.

Das offene Feuer eignet sich hervorragend zum Grillen und ist auch eine atmosphärische Wärmequelle.



SOCIALISING

Das Küchenelement mit Theke



Kochen und Essen verbindet, ist gesellig und bringt jede Menge Spaß. In der Freiluftküche ist die Theke sowohl Arbeitsplatz als auch kommunikatives Zentrum. Topfgucken erwünscht! Naschen und beim Schnippeln helfen natürlich auch.



Die Theke

Eine naheliegende Lösung

Die Vorspeise ist schon fertig, der Hauptgang brutzelt noch auf dem Grill. An der Theke haben Sie alles im Blick – und im Griff. An Ort und Stelle die Getränke auffüllen, sich etwas Nachschlag gönnen und rechtzeitig die Steaks wenden? Klar doch, das liegt ja nahe.









ZUBEHÖR

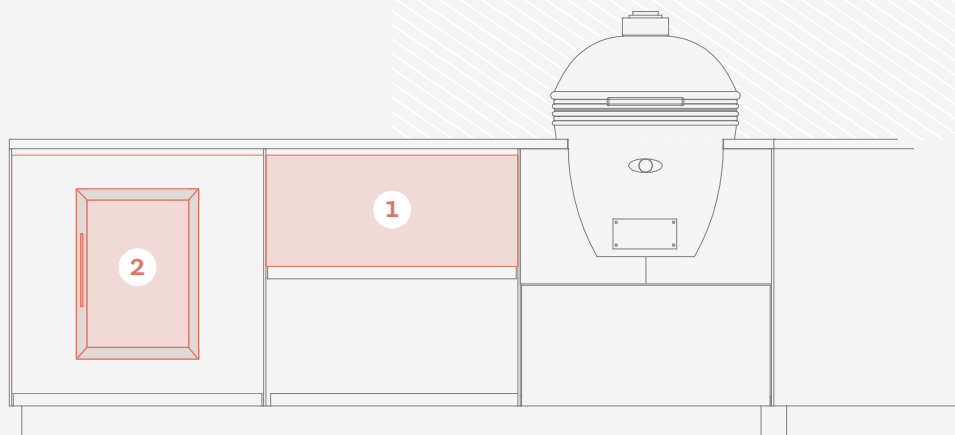
Das gewisse Extra

Ausgeklügelte Details geben der Freiluftküche den letzten Schliff – angefangen mit praktischen Aufhängungen bis zur Bierzapfanlage. Wie praktisch, dass alles nahtlos integriert werden kann.

Modul- Zubehör

Alles in Ordnung

Ergänzt um Türen und handgefertigte Schubladeneinsätze werden Basis- und Grillmodul zum verschließbaren Stauraum und Ordnungshüter. In den stabilen Schubladen finden gut sortiert Besteck, Küchenwerkzeuge und Grillutensilien ihren Platz. Und hinter den Türen warten Geschirr und Kochzubehör ordentlich verstaut auf ihren Einsatz. Bereits ein leichter Druck auf die grifflosen Türen und Schubladen genügt zum Öffnen. Deshalb heißt dieser Mechanismus auch Push to open.



1



2



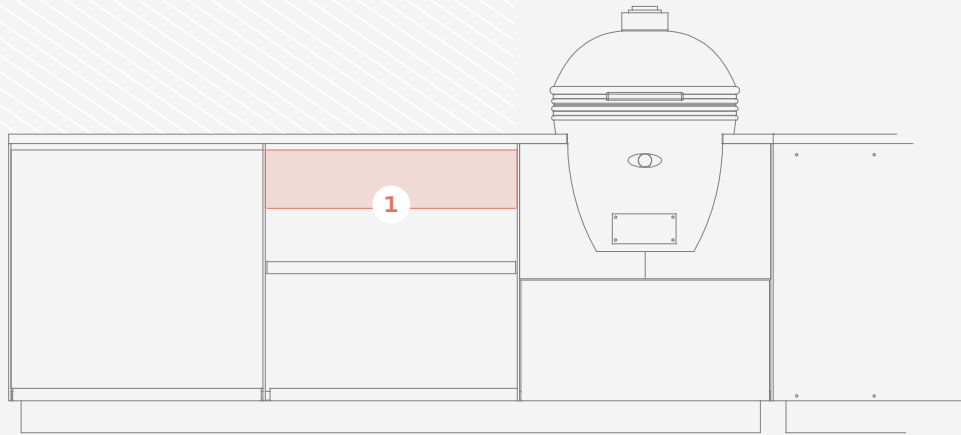


Optimaler Schutz: Die Türen und Schubladen schützen Ihr Zubehör vor der Witterung. Die Türscharniere sowie die Auszüge der Schubladen sind aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl gefertigt und garantieren den dauerhaften Einsatz im Außenbereich.

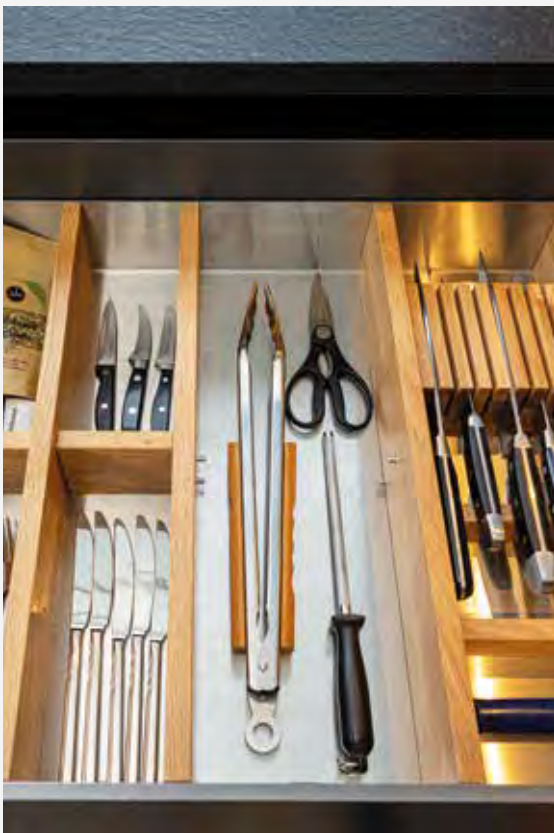


Selbst im Kleinen anpassungsfähig

Sie möchten die Module Ihrer Freiluftküche anders einrichten? Nichts leichter als das. Dank variabler Steckverbindungen können Sie die Schubladeneinsätze quasi im Handumdrehen austauschen oder neu arrangieren.



1



AUSGEKLÜGELT

Kochen und grillen auf Spitzenniveau





Johann Lafer und Oliver Neugebauer haben sich bei einem Kochevent kennengelernt. Der prominente Koch und der Erfinder der Freiluftküche sind sich sofort sympathisch – und entdecken beim Plaudern über ihre kulinarische Leidenschaft viele Gemeinsamkeiten. Auch die Freiluftküche trifft genau den Geschmack des Spitzenkochs.

Das Kochen und Grillen ist eure große Leidenschaft. Welche Garmethoden sprechen euch besonders an?

OLIVER NEUGEBAUER: Ich liebe es zu experimentieren. Dabei erstaunt mich immer wieder, wie unterschiedlich dieselben Lebensmittel schmecken, wenn man sie auf unterschiedliche Art und Weise zubereitet. Ganz großes Kino ist für mich der Kamado-Grill. Damit kann man nicht nur grillen, sondern auch garen, backen und räuchern. Faszinierend finde ich aber auch den Trend, das offene Feuer in die Küche zurückzubringen. Denn jedes Stück Fleisch, Fisch oder Gemüse vom Rost entwickelt eine eigene immer wieder andere Note. Spannend, was sich da für Geschmackswelten eröffnen!

JOHANN LAFER: Das sehe ich ganz ähnlich wie Oliver. Brät man Fleisch im offenen Feuer scharf an, schmeckt es völlig anders als aus dem Kamado-Grill, wenn es zusammen mit Räucherchips bei niedrigen Temperaturen gegart wurde. Für Gemüse gilt das genauso. Man kann es schonend dünsten –oder offenes Feuer verleiht ihm intensive Röstaromen. Sogar die Spitzengastronomie hat dieses Grillritual, die wohl ursprünglichste Form etwas zu Garen, wieder neu für sich entdeckt. Großartig finde ich, dass Olivers Freiluftküche allein durch die unterschiedlichen Grill- und Feuermodule genau diese Vielfalt ermöglicht.

Welche Anforderungen muss eine Outdoor-Küche aus eurer Erfahrung erfüllen?

OLIVER NEUGEBAUER: Um eine Küche das ganze Jahr draußen nutzen zu können – und das über viele Jahre, sollte sie auf jeden Fall zu 100 Prozent wetterfest sein.

Voraussetzung schlechthin dafür ist die richtige Materialwahl. Wir haben uns nach ausgiebigen Tests für drei so robuste wie ästhetisch ansprechende Hauptmaterialien entschieden: Seealuminium, den Naturstein Nero Assoluto und fünffach versiegeltes Eichenvollholz.

JOHANN LAFER: Mich überzeugt eine Outdoor-Küche, wenn ich sie genauso nutzen kann wie eine klassische Küche im Haus. Am wichtigsten finde ich, dass man kurze Wege hat. Alle notwendigen Geräte und Utensilien sollten schnell griffbereit sein. Besonders bei meinen Kochkursen draußen ist ein großes Angebot an Stauraum enorm hilfreich. Deshalb entspricht die Freiluftküche genau meinen Erwartungen.



Egal ob Profi- oder Hobbykoch: Oliver Neugebauer hat die Freiluftküche für eine entspannte Nutzung konzipiert.

Was würdet ihr denjenigen empfehlen, die sich für eine Freiluftküche interessieren?

OLIVER NEUGEBAUER: Ein offenes Feuer zu integrieren, wertet eine Freiluftküche gleich in mehrfacher Hinsicht auf. Damit erweitert man nicht nur seinen Spielraum, wenn es ums Grillen und Kochen geht. Das knisternde Flammenspiel steuert auch ganz viel Wärme und Gemütlichkeit bei.

JOHANN LAFER: Am besten lernt man eine Küche kennen, indem man sie benutzt. Meine Empfehlung: Kommen Sie vorbei und probieren Sie es aus! Entweder bei einem meiner Kochkurse in Guldental bei Bad Kreuznach in Rheinland-Pfalz. Oder Sie besuchen den Showgarten der Freiluftmanufaktur im Münsterland und erleben in Nordwalde die Freiluftküche in Aktion, ob beim Kochen oder Grillen.

**„Am besten lernt man
eine Küche kennen,
indem man sie benutzt.“**



Seit mehr als 40 Jahren steht Johann Lafer am Herd. Seine beispiellose Karriere krönen nicht nur Sterne, sondern auch viele andere Auszeichnungen. Mehr als 5.000 Kochsendungen haben den in der Steiermark geborenen Spitzenkoch so bekannt wie beliebt gemacht.

**„In der Freiluftküche kann man nach Herzenslust experimentieren und Garmethoden miteinander kombinieren. Fantastisch, wie viele Möglichkeiten es gibt – allein durch die unterschiedlichen Module!
Ich kenne keine andere Outdoor-Küche, die so viel Spielraum beim Kochen und Grillen bietet und perfekt auf die realen Anforderungen zugeschnitten ist. In der Freiluftküche fühle ich mich richtig zu Hause!“**

– JOHANN LAFER, SPITZENKOCH



Bei uns können Sie was erleben!

Sie möchten die Freiluftküche in Aktion sehen oder unseren Showgarden für ein Event buchen? Unser Team berät Sie gern.

freiluftkueche.com/events

Zwei, die sich gut verstehen: Johann Lafer prüft alle Neuentwicklungen vom Freiluftküchen-Erfinder Oliver Neugebauer auf Herz und Nieren.



AN ALLES IST GEDACHT.

Was uns so besonders macht:

Grillen und Kochen

Sechs unterschiedliche miteinander kombinierbare Grill- und Kochmethoden. Freie Anordnungsmöglichkeiten in die Basis Module für einen optimalen Arbeitsflow.

Exzellente Langlebigkeit

Wir haben uns bewußt und nach zeitaufwendigen Tests entschieden, die Korpen unserer Küchen zu 100% aus Seeluminium herzustellen

Offenes Feuer

Unsere offenen Feuerstellen wurden im Ofenbau-Handwerk entwickelt und entsprechen den neuesten Richtlinien.

Licht und Strom


Alle Lampen und Stromgeber sind separat durch einen eigenen Sicherungskasten abgesichert und für den Outdoorbereich zugelassen.

Sonderanfertigungen

In unserer Manufaktur können wir auf Ihre individuellen Wünsche eingehen und Sonderlösungen anfertigen.

DACHLÖSUNGEN

Bestens gewappnet



Ob warmer Sommerregen oder kühler Herbstschauer: Mit Überdachungen von Solarlux fallen Feierabend oder Gartenparty garantiert nicht ins Wasser. Und wenn die Abende kühler werden, ist es in der überdachten Freiluftküche besonders gemütlich.



Alles bedacht.

Mehr Freiraum

Rundum geschützt können Sie Ihre Freiluftküche ohne Einschränkungen nutzen und genießen. Zum Beispiel als gemütliche Lounge zum Entspannen mit Familie und Freunden oder als behagliches Spielzimmer für die Kinder. Auch optisch ist die Überdachung eine stimmige Ergänzung. Kein Wunder, schließlich sind die beiden aus dem gleichen Material gemacht.





1

Grundgerüst: Filigrane Aluminiumprofile sorgen für maximale Transparenz.

2

Verglasung: Das Einscheibensicherheitsglas ist optimal für diesen Kaltwintergarten.

3

Dachfenster: Integrierte Dachfenster sorgen für frische Luft – auch wenn die Seitenscheiben geschlossen sind.

4

Seitenelemente: Dank intelligenter Mitnehmerfunktion lassen sich die Scheiben zu einem Paket zusammenschieben.

Sonnenschutz: Selbstverständlich lässt sich das Glashaus rundum verschatten – Dach- und Seitenflächen können mit maßgeschneiderten Markisen versehen werden.



Die Freiluft- manufaktur

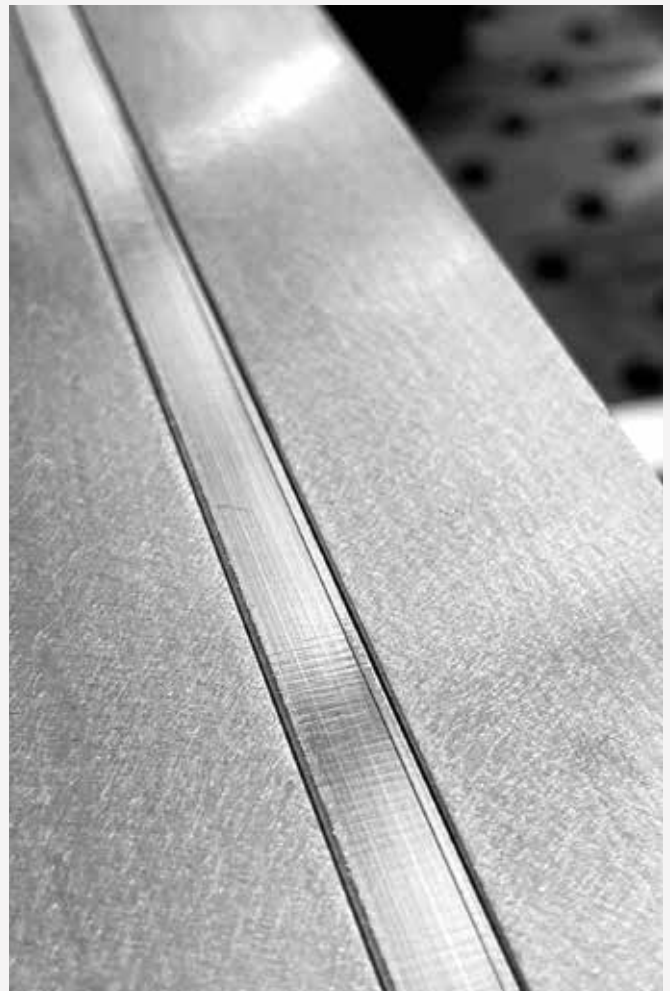
Alles beginnt mit Ihrer Idee.

Sie ist die Basis für unseren Entwurf: eine Erlebnis-küche im Freien nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen. Wie, was, wohin – nicht die erstbeste, sondern die beste Lösung für Sie ist unser Ziel. Und das nicht nur auf dem Papier. Zu unserer Beratung gehört auch, mit 3D-Modellen im Miniaturformat verschiedene Möglichkeiten durchzuspielen. So entsteht nach und nach die optimale Anordnung und Kombination der Module und Features, ob Feuer, Licht, Wasser oder Grill. Erst wenn Sie mit dem Konzept zufrieden sind, sind wir es auch.

**„Wir sind genauso einzigartig wie
die Produkte, die wir fertigen.
Wie wir arbeiten und wofür wir stehen:
Davon zeugt jedes einzelne Element,
das die Freiluftküche ausmacht.“**

Sobald das Layout final definiert ist, geht es in die Feinabstimmung. Sie entscheiden, in welcher Farbe die Freiluftküche am besten zu Ihnen passt. Über unsere Standardpalette hinaus ist jede der sogenannten RAL-Farben möglich – gut und gerne 200 Töne. Dann können die Konstruktion und anschließend die Produktion in unseren Werk im Münsterland und im Schwarzwald starten.

Ob klassische Küchenzeile oder großzügig dimensionierte Übereck-Lösung mit Lichtmodul: Die Basis ist identisch. Wir verwenden ausschließlich Präzisionsplatten aus wetterbeständigem Seealuminium.



„Das Ergebnis ist eine Erlebnisküche, die Sie mit allen Sinnen genießen können.“

Jeder Korpus wird sorgfältig von Hand verschraubt. Genauso akribisch prüfen unsere Mitarbeiter, ob alles haargenau passt.

Wir legen großen Wert darauf, dass der Abstand zwischen Korpus und Türen stets gleich groß ist. Im Fachjargon spricht man von Spaltmaß. Alles millimetergenau verbinden – auch das ist eine Kunst für sich.





Warum wir schrauben statt schweißen? Ganz einfach: Auf diese Weise machen wir die Korpusse besonders formstabil und noch widerstandsfähiger gegen äußere Einflüsse. Damit die abschließende Pulverbeschichtung garantiert jeden Bereich umhüllt, nehmen wir alle Bauteile noch einmal auseinander. Komplettiert wird der Aluminiumkorpus durch eine Arbeitsplatte aus Nero Assoluto, einem so edlen wie robusten Naturstein. Auch bei den weiteren Arbeitsschritten sind ausschließlich Experten am Werk: Die Einlegeböden aus Vollholz fertigen Tischler, die Elektroarbeiten übernimmt ein Meisterbetrieb. Um den Aufbau Ihrer Freiluftküche im (Winter-)Garten oder auf der Dachterrasse kümmert sich dann unser versiertes Montageteam.

Das Ergebnis ist eine Erlebnisküche, die Sie mit allen Sinnen genießen können. Von A bis Z durchdacht und auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten, fachmännisch konstruiert und mit viel Herzblut und Handarbeit umgesetzt. Kurz und gut: Erstklassige Wertarbeit, die vom Sockel bis zum Schornstein den Qualitätsstempel Made in Germany verdient. Und weil auch das Design der Freiluftküche auf der ganzen Linie überzeugt, wurde sie schon vor einigen Jahren mit dem German Design Award ausgezeichnet. Sie können also sicher sein, dass jede unserer Küchen etwas ganz Besonders ist – nämlich einzigartig. Deshalb tragen alle eine eigene Nummer.

Haben Sie schon eine Idee, wie Ihre Freiluftküche aussehen soll? Lassen Sie uns Ihren neuen Lieblingsort gern gemeinsam planen!

Herzlich

So viele Möglichkeiten!

Jede Kundenküche ist anders.

Weil die Freiluftküche frei nach Wunsch modular gestaltet werden kann sind der Phantasie fast keine Grenzen gesetzt.

Breit, kurz, ums Eck, weiß, grau, beige, farbig, mit oder ohne Feuer, Grill, Licht oder Kühlung – die Freiluftküche trifft jeden Geschmack.









Gut zu wissen!

Ich möchte eine Freiluftküche planen und kaufen. Wie gehe ich vor?

Wenn Sie bereits Pläne haben, können Sie uns diese gerne per Mail an mail@freiluftmanufaktur.com schicken und wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot. Falls Sie Hilfe bei der Planung benötigen, können Sie uns gerne anrufen, um einen Termin in unserem Showgarden oder bei Ihnen Vor-Ort zu vereinbaren. Werfen Sie Online auch einen Blick auf unsere Karte. Vielleicht befindet sich einer unser offiziellen Partner unmittelbar in Ihrer Nähe.

Welche Informationen benötige ich, um meine Freiluftküche planen zu können?

Form der Küche (Zeile, Eck-Küche, U-Form, Block etc.); zur Verfügung stehende Maße der Aufbaufläche; Ausstattung; Schubladen, Türen, offene Module; Haben Sie eine Überdachung? (Falls Sie ein Grill-Feuer- oder Backofenmodul möchten, muss der Schornstein durch das Dach geführt werden); Farbe.

Wie viele kostet eine Freiluftküche?

Jede Freiluftküche wird mit den hochwertigsten Materialien, wie z. B. Seealuminium, individuell in unserer Manufaktur auf Basis Ihrer speziellen Wünsche angefertigt und ist somit ein echtes Unikat. Unsere Preise beginnen zwischen 14.000 und 16.000 € inkl. MwSt., zzgl. Liefer- und Montagekosten. Preisbeispiele verschiedener Ausführungen finden Sie auf unserer Website.

Kostet mich die Planung der Freiluftküche etwas?

Die Planung und das erste Angebot sind kostenlos. Gern berücksichtigen wir Ihre Änderungswünsche oder arbeiten ein weiteres Angebot aus. Dafür berechnen wir eine einmalige Angebots- und Beratungspauschale in Höhe von 250 Euro. Denn für diesen Service nehmen wir uns viel Zeit. Wenn wir Ihre Freiluftküche umsetzen dürfen und am Ende abrechnen, erstatten wir Ihnen diese Pauschale selbstverständlich.

Kann die Freiluftküche auf Balkonen, Dachterrassen oder Holzterrassen (auf Füßen) stehen?

In solchen Fällen bitte das konkrete Gesamtgewicht der Freiluftküche anfragen. Bei Dach oder Holzterrassen und Balkonen ist die Tragkraft maßgebend. Bitte bringen Sie diese in Erfahrung. Zusätzlich müssen Tragfüße (aus Vollmaterial Metall) in einem Abstand von maximal 50 cm unter dem Standort der Freiluftküche sein.

Wie muss der Untergrund des Aufstellungsorts der Freiluftküche sein?

Die Freiluftküche muss auf einem festen, witterungsbeständigen und nicht brennbaren Untergrund aufgestellt werden. So ist Kies beispielsweise nicht geeignet.

Was ist, wenn der Stellplatz für meine Freiluftküche ein Gefälle hat?

Der mitgelieferte Standard-Sockel kann ein Gefälle von bis zu 4 cm auf 100 cm ausgleichen. Sollte das Gefälle mehr sein, so ist ein Sonder-Sockel zu bestellen. Wenn dies schon bei der Bestellung der Freiluftküche berücksichtigt wird, fallen keine Mehrkosten an. Sollte der Sockel nachbestellt werden, wird dieser berechnet.

Wie hoch/tief ist die Freiluftküche?

Die Tiefe der Freiluftküche beträgt standardmäßig 60 cm. Der Sockel ist standardmäßig 9–11 cm hoch. Das Basismodul ist inkl. Arbeitsplatte ca. 80 cm hoch. Die Grill-Feuer-Module und Lichtmodule sind 106 cm hoch. Durch die verstellbaren Füße, kann die Freiluftküche in der Höhe leicht variieren.

Was ist bei der Überwinterung meiner Freiluftküche zu beachten?

Ab Temperaturen von unter 6 Grad muss die Freiluftküche winterfest gemacht werden. Dies bedeutet: Einhängen der Sturmsicherungshaken an den Türen, Ausräumen der Schubladen, alle Elektrogeräte müssen vom Stromnetz abgesteckt werden, Sondergeräte müssen ausgebaut und separat eingelagert werden (Bitte beachten Sie die Herstellerhinweise), Leeren der Wasserleitung und der wasserführenden Ausstattung (bspw. Armatur), Ausschalten der Wasserversorgung; Nichtbeachtung führt zu Schäden an der Freiluftküche.

Muss ich meine Freiluftküche abdecken?

Grundsätzlich muss die Freiluftküche nicht gesondert abgedeckt werden. Alle Bauteile sind für den ganzjährigen Einsatz im Außenbereich konzipiert. Bei Bedarf können wir Ihnen gerne ein Angebot für eine Abdeckplane Ihrer Freiluftküche anfertigen.

Wie wird die Elektroausführung ans Versorgungsnetz angeschlossen?

Die Elektroausführung wird mit Hilfe des ca. 4 m langen Anschlusskabels an eine bauseitig vorhandene Outdoor-SCHUKO-Steckdose angeschlossen. Bitte beachten Sie, dass ein FI-Schalter in der Unterverteilung installiert sein muss.

Welche Bauteile der Freiluftküche sind pulverbeschichtet?

Sämtliche Aluminium und Edelstahlteile sind äußerlich pulverbeschichtet. Zusätzlich sind die Öffnungen der Kantrohre mitbeschichtet.

Wie lange habe ich Garantie auf meine Freiluftküche?

Mit 100%iger Überzeugung gewähren wir eine lebenslange Garantie auf die Rohaluminiumteile unserer Freiluftküche.



Warum verwenden Sie Aluminium für Ihre Korpen?

HPL und Edelstahl sind Materialien, die häufig im Aussenbereich eingesetzt werden. Wir haben uns nach intensivster Prüfung aller möglichen Einsatzstoffe jedoch für einen der edelsten und modernsten Materialien entschieden: Seealuminium, welches aufgrund seines niedrigen Gewichts, der hohen Belastbarkeit und seiner Korrosionsbeständigkeit im modernen Schiffsbau verwendet wird. Ohne Kompromisse ist der komplette Korpus einer Freiluftküche aus diesem hochwertigen Material hergestellt.



Noch Fragen?

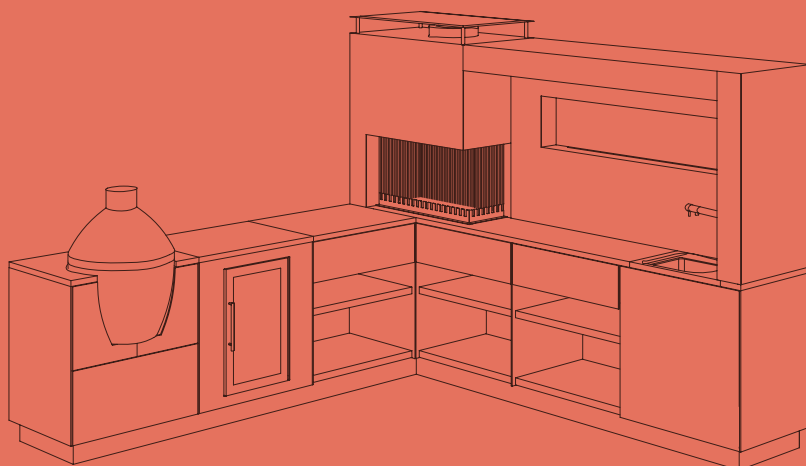
Schreiben Sie uns oder rufen Sie uns einfach an, dann klären wir das!

mail@freiluftmanufaktur.com
fon +49 251 59 06 56 20

Enorme Vielfalt

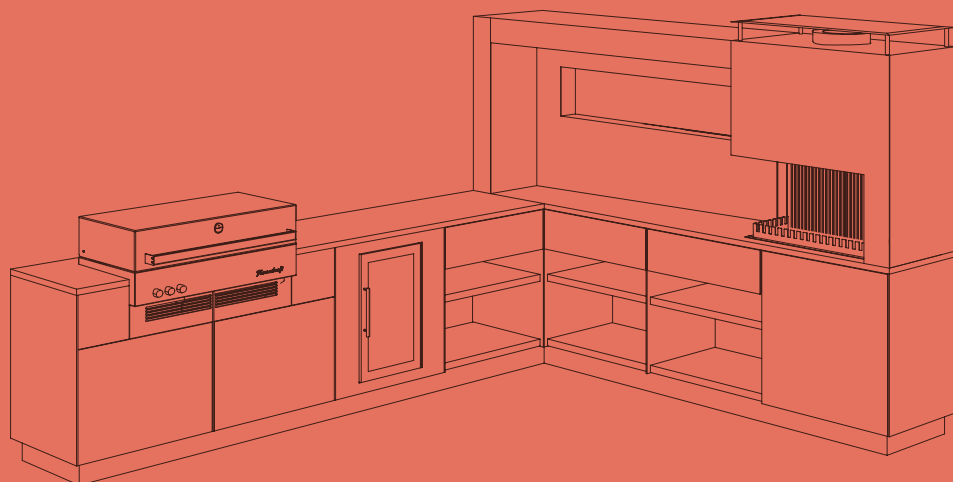
**Klein starten und sich dann erweitern.
Unsere Basis Module können überall andocken.**

Die Kombinationsvielfalt von Modulen ist fast unendlich und nur durch technische Möglichkeiten begrenzt. Sprechen Sie mit uns Ihre Vorstellungen durch. Wir beraten Sie gerne, wie wir Ihre Traumküche realisieren können.



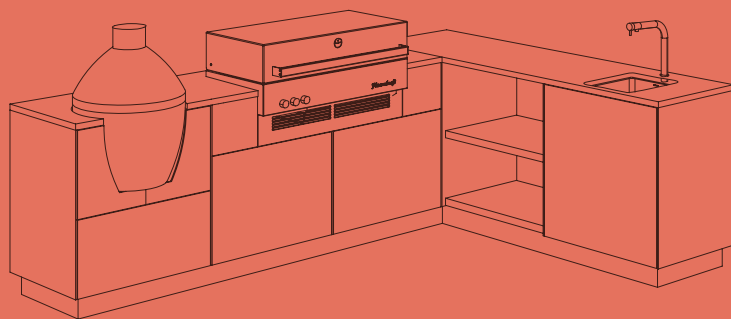
L1

Wasser-Modul
Elektro-Modul
Licht-Modul
Feuer-Modul Rechts
BBQ-Cooler Modul
Grill-Modul Monolith



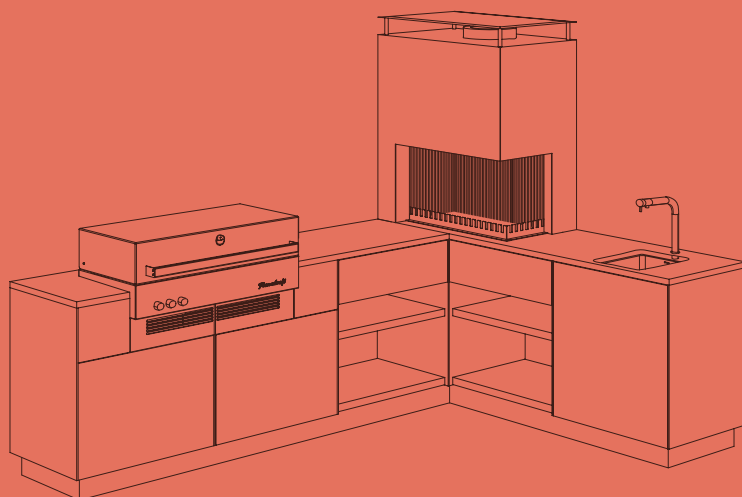
L2

Wasser-Modul
Elektro-Modul
Licht-Modul
Feuer-Modul Links
BBQ-Cooler Modul
Grill-Modul Flammkraft



M1

Wasser Modul
Grill Modul Monolith
Grill Modul Flammkraft



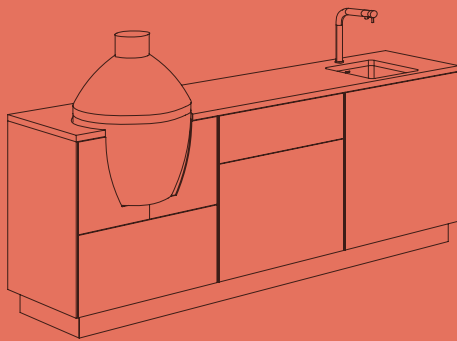
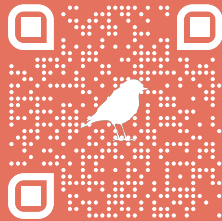
M2

Wasser Modul
Feuer Modul Rechts
Grill Modul Flammkraft

Beispielhaft gut angepasst.

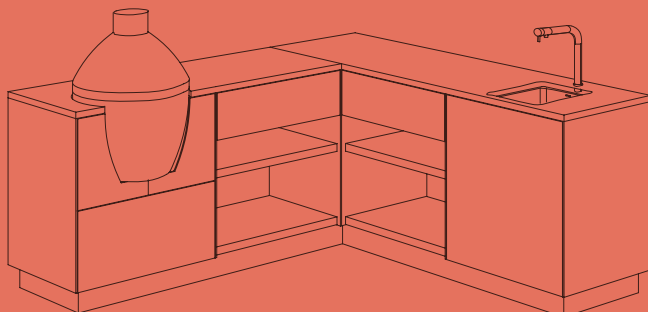
Stellen Sie sich Ihre Freiluftküche ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Unsere Module sind so flexibel miteinander kombinierbar, dass aus unserer Freiluftküche spielend einfach Ihre ganz persönliche wird. Weitere Beispiele finden Sie auf:

www.freiluftkueche.com



S1

Wasser Modul
Grill Modul Monolith

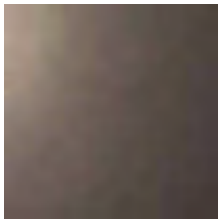


S2

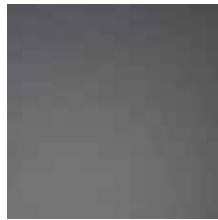
Wasser Modul
Grill Modul Monolith

Standardfarben und Materialien

Die Freiluftküche macht sich in jeder Farbe gut. Einige haben sich als besonders schön erwiesen. Daher haben wir eine Standardfarbpalette, um Ihnen die Auswahl zu erleichtern.



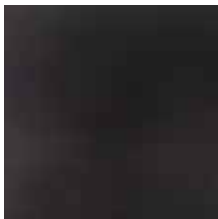
**Dunkelgrau mit
Eisenglimmer**
DB 703 Feinstruktur



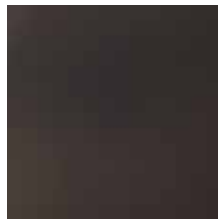
**Grau mit
Eisenglimmer**
DB 702 Feinstruktur

RAL-DB

Ein bisschen mehr als Standard. Die Besonderheit der DB-RAL Farben ist das Element Eisenglimmer, welches als Effektpigment beigemischt wird. Das Ergebnis ist eine sanft schimmernde Oberfläche, die der Oberfläche eine spezielle, metallische Optik verleiht. Die DB-Farbtone Karte umfasst 12 Farbtöne.



Tiefschwarz
RAL 9005 Matt



Schwarzgrau
RAL 7021 Matt



Anthrazitgrau
RAL 7016 Matt

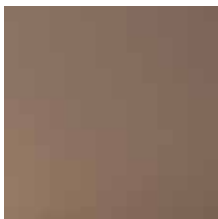


Platingrau
RAL 7036

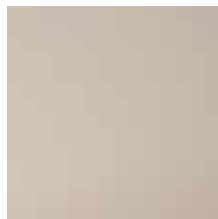
RAL Farbpalette

Entdecken Sie die Farbvielfalt. Farbe stützt die Aussage Ihrer Freiluftküche. Ob edel in cremeweiß oder platingrau oder poppig bunt in pastellorange.

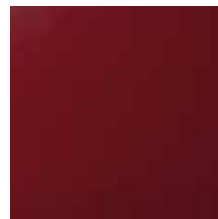
Entscheiden Sie, wie farbig Sie es in Ihrem Garten treiben möchten. Aktuell haben Sie die Wahl zwischen allen Farbmöglichkeiten nach RALPalette Classic.



Beigegrau
RAL 7006 Matt



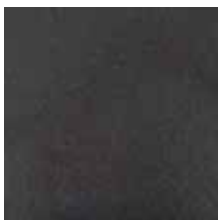
Cremeweiß
RAL 9001 Matt



Weinrot
RAL 3005 Matt



Pastellorange
RAL 2003 Matt



Granit
Nero Assoluto
geflammt 30 mm

Arbeitsplatte

Unsere Naturstein Arbeitsplatten aus Nero Assoluto sind 30 mm dick, robust, unempfindlich gegen Kratzer und Flecken und in der Oberfläche geflammt. Fugenlos erstrecken sie sich über die gesamte Arbeitsfläche bis zu einer Länge von 3,20 Metern.



Holzboden Eiche
Natureiche, Bootsack
seidenmatt 5 x lackiert

Holzböden

Unsere Einlegeböden werden für ihren Einsatz im Außenbereich besonders sorgfältig endbehandelt. Durch die 5-fache Versiegelung mit Bootsack bleibt die schöne Holzmaserung vollständig erhalten und ist so gegen Witterungseinflüsse geschützt.

Freiluftmanufaktur GmbH & Co. KG
Gildestr. 4
48563 Nordwalde

Freiluftküche
Flagship Showgarden
Gildestraße 7
48356 Nordwalde

Termine nach Vereinbarung

www.freiluftkueche.com
mail@freiluftmanufaktur.com
fon +49 251 59 06 56 20

Finden Sie Ihren Freiluftküchen-Partner:
www.freiluftkueche.com/wo-sie-uns-finden

*Technische Änderungen und drucktechnisch
bedingte Farbabweichungen vorbehalten.*

Mehr aus der Freiluftmanufaktur:
freiluftmanufaktur.com
freiluftfeuer.com