

Direkt vom Hersteller kaufen!



- elegantes Design in Edelstahl und Glas
- komplett verfahrbar
- schadstofffreies Grillen mit neu entwickeltem pflegeleichtem Rost
- Realisierung von Sonderwünschen

SIROLI®

Grillkamin G 06

Design: Dipl.-Ing. Siegfried Liedtke

Feuerambiente



Der G06 ist einmalig in seinem Design. Die bis oben mit Ceranglas gestaltete Brennraumpyramide und die von der Grundplatte bis zum Rauchabzug durchgezogenen Eckprofile verleihen diesem Grillkamin eine unvergleichliche Eleganz und klare Schlichtheit.

Die Seitenablagen aus Rechteckrohren mit dunklen Graniteinlagen ergänzen angemessen die Hochwertigkeit dieses Grillkamins aus Edelstahl.

Wenn Sie die leuchtende Glaspyramide in der Abenddämmerung gesehen haben, werden auch Sie von der Schönheit dieses "Meisterwerkes" gefangen sein.

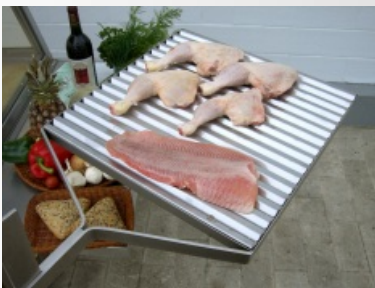
Und haben Sie keine Angst vor überraschenden Regengüssen - das Ceranglas übersteht diese unbeschadet egal wie hoch das Feuer im Brennraum lodert.

Auch die Sorge vor einer mühseligen Reinigung der Scheiben können wir Ihnen nehmen, denn die Frontscheibe ist durch leichtes Anheben und Herausziehen des oberen Bügelgriffes nach unten herausnehmbar, so dass die Glaspyramide von innen leicht zugänglich und mit Reinigungsmitteln bequem zu reinigen ist. Außerdem hält sich die Verrußung durch die steilen Scheiben und den guten Zug dieses Kamins in Grenzen, wodurch die Reinigung nicht unbedingt nach jeder Benutzung erforderlich ist

Wie alle SIROLI-Grillkamine ist auch der G06 verfahrbar und mit zwei Feststellern im Holzablagefach hinten sicherbar.

Die Feuerungsfläche ist mit 30 mm dicken Vermecculite 600-Platten ausgelegt, die bis zu 1100°C hitzebeständig sind. In der Mitte der Feuerungsfläche befindet sich ein Gussrost, unter dem ein Aschekasten angeordnet ist. Das Holzfach unter der Feuerungsfläche kann mit zwei Reihen Kaminholz bestückt werden, so dass der Vorrat auch für einen langen Kaminabend ausreichen dürfte.

Die Feuerungsfläche ist mit 30 mm dicken Vermecculite 600-Platten ausgelegt, die bis zu 1100°C hitzebeständig sind. In der Mitte der Feuerungsfläche befindet sich ein Gussrost, unter dem ein Aschekasten angeordnet ist. Das Holzfach unter der Feuerungsfläche kann mit zwei Reihen Kaminholz bestückt werden, so dass der Vorrat auch für einen langen Kaminabend ausreichen dürfte.



Zum Grillen stecken Sie einfach einen Gelenkarm in die Buchse rechts vor dem Feuerungsraum, dann den Lamellenrost auf den Gelenkarm und fertig ist Ihre Grilleinrichtung der besonderen Art.

Der speziell von SIROLI entwickelte Lamellenrost mit herausnehmbaren Lamellen (zur besseren Reinigung) und umlaufender Fettsammelrinne sorgt dafür, dass kein Fett in die Flamme und auf die Terrasse tropft, sofern sie die Rinne vor dem Überlaufen entleeren.

Ihr Grillgut ist dadurch nicht nur gesund gegrillt, sondern durch die allseitig umschließende Hitze saftig und von vorzüglichem Geschmack.

Auf Wunsch liefern wir Ihnen auch eine Steakpfanne oder einen Wok für den Gelenkarm oder eine Feuerraumabdeckung für den Fall, dass Sie vor dem Abbrennen des Feuers zu Bett gehen möchten.



Lieferumfang:

Grillkamin mit Graniteinlagen für die Seitenablagen (Nero impala od. Gleichwertig)

Das Zubehör wie Gelenkarm, Lamellenrost, Steakpfanne, Wok und Feuerraumabdeckung ist gesondert zu bestellen:

Daten:

Gesamthöhe mit Rauchabzug:	2162 mm
Höhe ohne Rauchabzug (Transporthöhe)	2000 mm
Grundfläche	791mm x 1180mm
Gewicht	ca. 112 kg

Kaufen Sie direkt vom Hersteller:

SIROLI - Edelstahlbau UG
(haftungsbeschränkt)
Gerlachstraße 10 in 14480 Potsdam

E-mail info@sirolide.de
Internet: www.sirolide.de



Tel.: 0331 - 704 62 72
Fax: 0331 - 704 62 73

Öffnungszeiten:
Mo. - Do. 07.00 - 16.00
Fr. 07.00 - 12.00