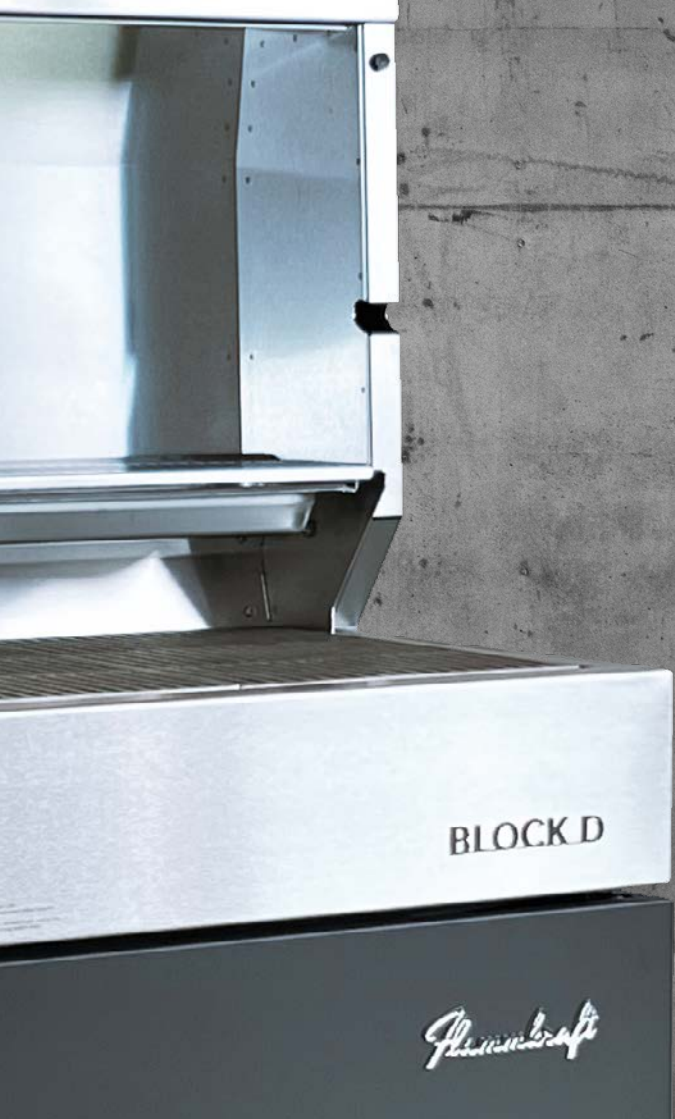


*Flammkraft*TM
GRILLKULTUR



 GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2020





BLOCK D

Fluorcraft





Premiato Laureado

La giuria internazionale dei German Design Awards ha premiato il Flammkraft Block D nella categoria „Excellent Product Design“.

La dichiarazione della giuria:

„Una griglia visivamente meravigliosa, solida e di alta qualità. La combinazione di dettagli ben studiati e materiali di alta qualità offre un'esperienza di cucina all'aperto di prima classe pratica. L'installazione di tre bruciatori infrarossi è una garanzia di alte temperature nel grande spazio di cottura.“

Non avremo potuto dirlo meglio.

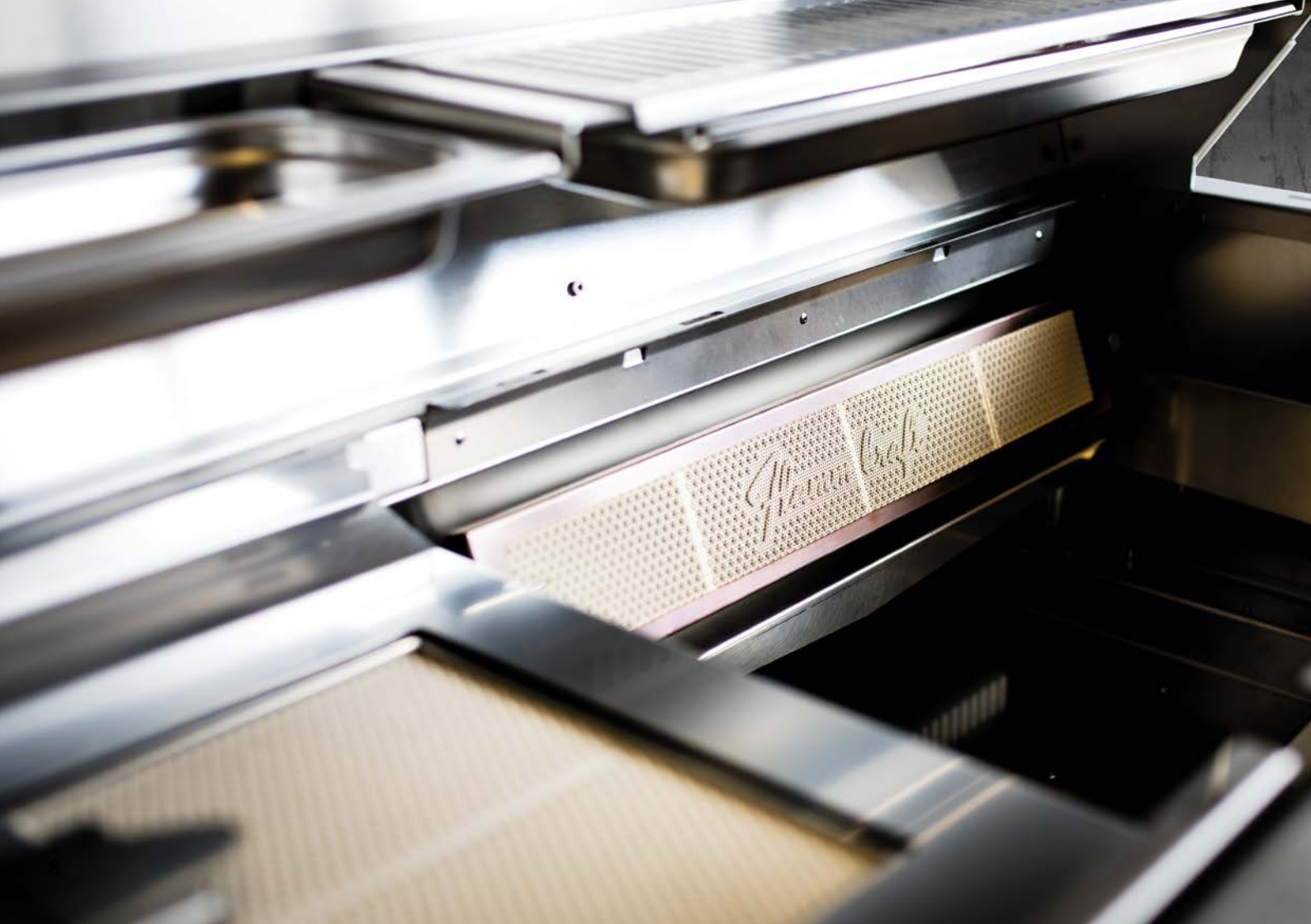
El jurado profesional internacional de los German Design Awards galardonó a la Flammkraft Block D en la categoría de „Excellent Product Design“.

El comunicado del jurado:

„Una barbacoa visualmente hermosa, sólida y de alta calidad. La combinación de detalles bien planificados y materiales de alta calidad ofrece una experiencia de cocina al aire libre de primera y formato práctico. La instalación de tres quemadores de infrarrojos garantiza altas temperaturas en el gran espacio de cocción.“

No podríamos haberlo dicho mejor.







Qualità in ogni dettaglio

Calidad en detalle

La fondazione della straordinaria qualità delle nostre griglie si basa su materiali costantemente di alta qualità e su elaborati processi di produzione complessi.

L'acciaio inossidabile è combinato con il rovere oliato e lavorato in modo tecnicamente sofisticato.

Le superfici spazzolate del metallo contrastano con i nostri esclusivi colori opachi sul rivestimento insieme al colore caldo naturale del legno.

La costruzione massiccia fino all'ultimo dettaglio è una questione di convinzione per noi. Così ogni griglia Flammkraft diventa ciò che è:

Un prodotto unico, Made in Germany.

La piedra angular de la calidad excepcional de nuestras barbacoas son los materiales de alta calidad y los laboriosos procesos de fabricación.

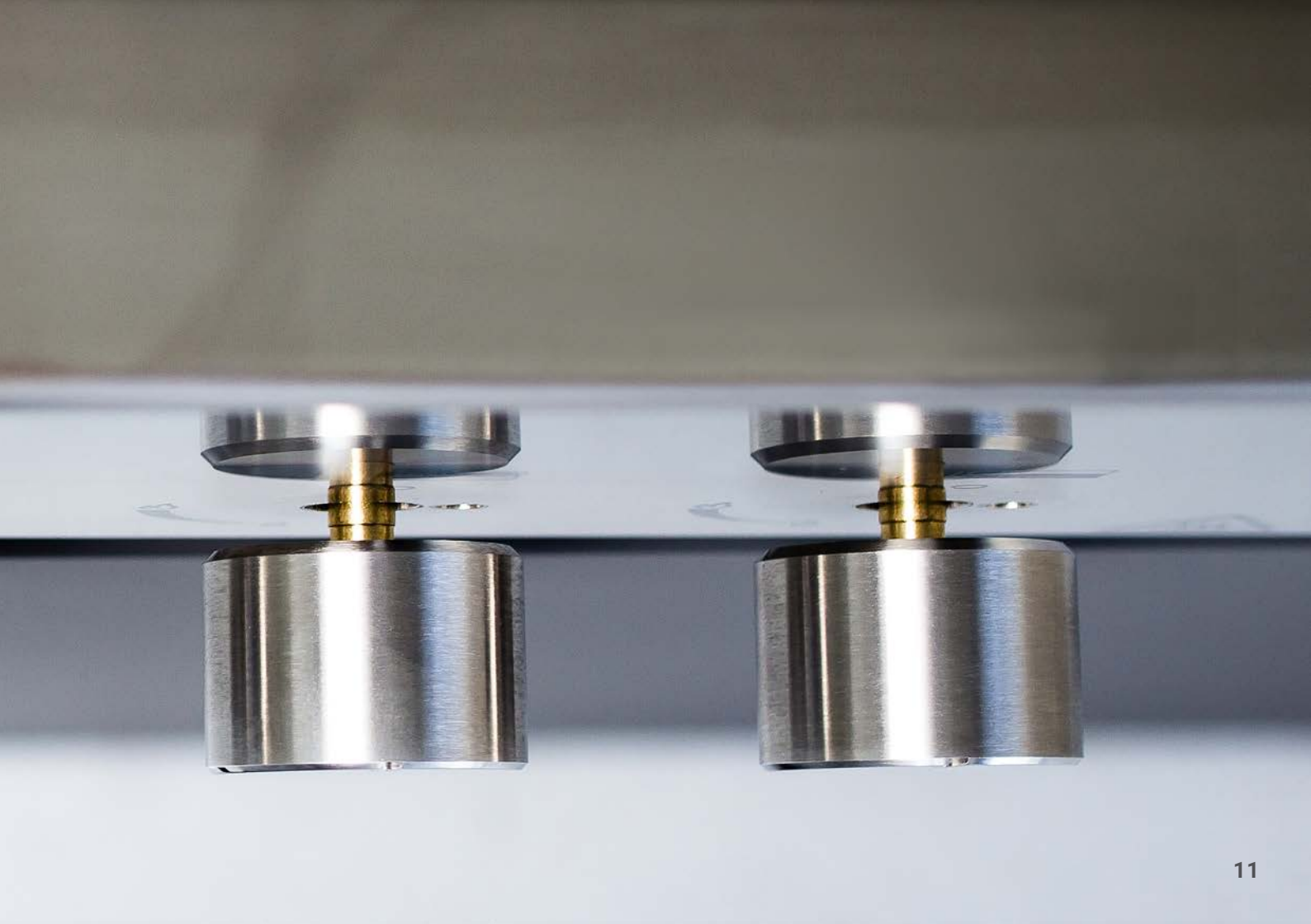
El acero inoxidable se combina con madera de roble aceitada, elaborándose de manera artesanal con la más altas exigencias.

Las superficies cepilladas del metal contrastan con nuestros exclusivos colores mate intensos en el cuerpo y la calidez natural de la madera.

Los acabados, sólidos hasta el más mínimo detalle, son motivo de convicción para nosotros. Así es como cada barbacoa Flammkraft se convierte en lo que es:

Un producto único, Made in Germany.







Bitte
für optimale
Reinigungsergebnisse
immer
KLEINER Wasserdruck
mit Hilfe eines weichen
Schwamms verwenden.

Sostenibilità

Durabilidad

Le griglie di Flammkraft sono sinonimo di longevità, piacere duraturo del prodotto e filosofia di produzione sostenibile.

Lavorare con un buon prodotto con piacere e per un lungo tempo, questo è il nostro contributo a proteggere le risorse naturali.

Il design senza tempo delle griglie Flammkraft è rappresentativo della nostra filosofia.

Le griglie di Flammkraft sono Made in Germany.

Una rete di partner regionali ci consente nostre sviluppi e produzione delle griglie di Flammkraft di altissimo livello con brevi distanze.

Las barbacoas Flammkraft son sinónimo de durabilidad, de un disfrute prolongado del producto y una filosofía de producción sostenible.

Poder utilizar un buen producto con placer y durante un largo período de tiempo es una contribución a la protección de nuestros recursos naturales.

El diseño atemporal de nuestras barbacoas Flammkraft es representativo de esta perspectiva.

Las barbacoas Flammkraft están Made in Germany.

Disponer de una red de socios regionales nos permite el desarrollo y fabricación de las barbacoas Flammkraft al más alto nivel con rutas de transporte cortas.

Dietro le quinte

Entre bambalinas

Il design delle griglie di Flammkraft è rivoluzionario. Questo non vale solo per l'optica straordinaria, ma anche per le soluzioni intelligenti all'interno.

La bombola del gas scompare nella sottostruttura delle griglie e rimane così quindi invisibile. Gli accessori vengono riposti nel corpo tramite apposti supporti e ripiani robusti, il Block D contiene una scatola robusta con coperchio.

Il grande vassoio raccogli gocce integrato per i succhi di carne può essere facilmente rimosso e pulito.

El diseño de las barbacoas Flammkraft es sinónimo de innovación. No solo en cuanto a su excepcional diseño exterior, sino también a las soluciones inteligentes en su interior.

La botella de gas queda oculta en la estructura de las barbacoas Flammkraft, quedando fuera de la vista. Para almacenar los accesorios en el contenedor, tiene a su disposición soportes adecuados, estantes resistentes y, en el Block D, una robusta caja de almacenamiento con tapa.

Dispone de una gran bandeja de goteo integrada para líquidos, que se puede quitar y limpiar fácilmente.





BL



Deutsch
Nur im Freien verwenden
Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor
Inbetriebnahme des Gerätes.
ACHTUNG: Zugängliche Teile können
sehr heiß sein. Kinder fernhalten

English
Use outdoors only
Read the instructions before using the
appliance
WARNING: accessible parts may be very
hot. Keep young children away

LOCK'D

BLOCK'D

Handcrafted

ARG 2025



Potenza Potencia

Nelle griglie di Flammkraft vengono utilizzati bruciatori a infrarossi estremamente efficienti. Questi elementi in ceramica alimentati a gas offrono la loro potenza in brevissimo lasso di tempo. Sono perfettamente controllabili e coprono un intervallo di temperatura compreso da 100 a 900 gradi.

La zona della griglia principale delle griglie di Flammkraft è progettata in un modo che nessun liquido possa gocciolare nel bruciatore.

Questo è meraviglioso in termini di gusto e pulizia.

En las barbacoas Flammkraft se utilizan quemadores de infrarrojos altamente eficientes. Estos elementos cerámicos a gas alcanzan su máxima potencia en muy poco tiempo. En este sentido son perfectos, abarcando un rango de temperatura de 100 a 900 grados.

La superficie principal de asado de las barbacoas Flammkraft se ha diseñado de forma que ningún líquido pueda gotear en los quemadores.

Esta característica resulta magnífica en términos de sabor y limpieza.









Versatilità Versatilidad

Le griglie di Flammkraft sono particolarmente versatili per la loro costruzione.

Il Block C e il Block D sono dotati di una zona di arrosto integrata, che consente non solo la rapida tostatura affilata del cibo grigliato, consente anche l'uso di padelle, la piastra teppanyaki abbinata o il wok di Flammkraft.

La zona della griglia principale è sempre sufficientemente dimensionata per ospitare gruppi numerosi.

Tutti i modelli possono essere aggiunti di pietra per pizza oltre che con il girarrosto.

El diseño de las barbacoas Flammkraft posibilita una gran diversidad de usos.

La Block C y la Block D disponen de una zona de asado integrada que, además de dorar los alimentos a la parrilla, también permite el uso de sartenes, de la plancha Teppanyaki adecuada o del wok Flammkraft.

La superficie principal de asado siempre es lo suficientemente grande para atender a grupos grandes.

Todos los modelos pueden equiparse con una piedra para pizzas o con un asador.

Ofen Dock

Ofen Dock

Con il nuovo concetto OfenDock, nel Block D (Gen. 5) abbiamo per la prima volta i numerosi funzioni di un forno integrate in un barbecue.

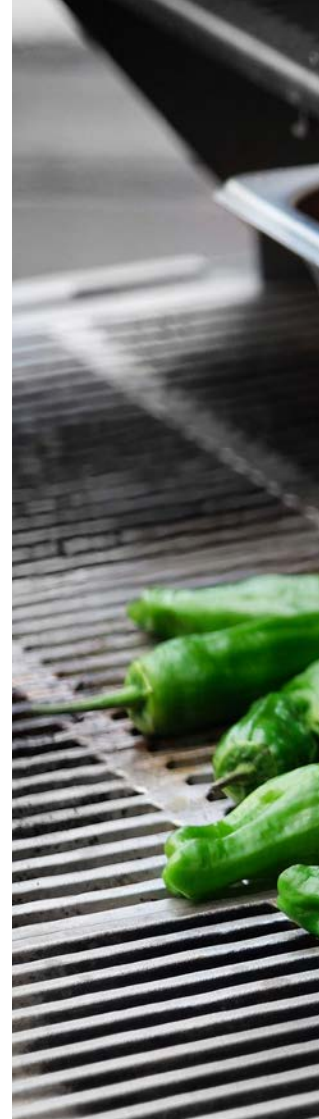
Due ciotole in acciaio estraibili costituiscono con le griglie soprastanti l'OfenDock Flammkraft. I contenitori possono essere utilizzati per cuocere, arrostitire o gratinare mentre la griglia soprastante porta ulteriori alimenti da cuocere. I sughi di cottura gocciolanti vengono raccolti e trasmettono il loro sapore agli ingredienti ivi presenti.

Il concetto dei bruciatori Flammkraft consente sia il riscaldamento diretto delle ciotole attraverso il bruciatore sottostante sia il riscaldamento tramite convezione con il bruciatore anteriore – o naturalmente entrambi contemporaneamente.

Con el innovador concepto OfenDock hemos integrado por primera vez en el Block D (Gen. 5) numerosas funciones del horno en una barbacoa.

Dos bandejas extraíbles de acero inoxidable, junto con las rejillas superiores, forman Flammkraft OfenDock. Los recipientes pueden utilizarse para hornear, asar o gratinar, mientras se colocan otros alimentos en la rejilla superior. Los jugos que se derraman se recogen y aportan sabor a los alimentos que allí se encuentran.

El concepto de quemador Flammkraft permite calentar las bandejas tanto directamente a través del quemador inferior como por convección con el quemador frontal o, por supuesto, mediante ambos a la vez.





Griglia in ghisa da acciaio inossidabile

Rejillas de fundición de acero inoxidable

Le Griglie di Flammkraft sono dotate di solide griglie in ghisa di acciaio inossidabile. Combinano le proprietà termiche della ghisa con la durata e la robustezza senza pari dell'acciaio inossidabile.

Le griglie in ghisa d'acciaio inossidabile garantiscono una perfetta marchiatura sul cibo da grigliare.

La pulizia viene effettuata con una spazzola in acciaio inossidabile, possono essere utilizzati anche detergenti professionali a causa della scelta del materiale.

Las barbacoas Flammkraft están equipadas con sólidas rejillas de fundición de acero inoxidable. Estas combinan las propiedades térmicas del hierro fundido con la incomparable durabilidad del acero inoxidable.

Las rejillas de acero inoxidable fundido siempre dejan unas marcas perfectas en los alimentos que prepare a la parrilla.

La limpieza se realiza con un cepillo de acero inoxidable, pudiéndose utilizar también limpiadores profesionales debido a la elección del material.





Zona di cottura su griglia

Zona de parilla

Il Block C e il Block D includono una zona per grigliare le carni.

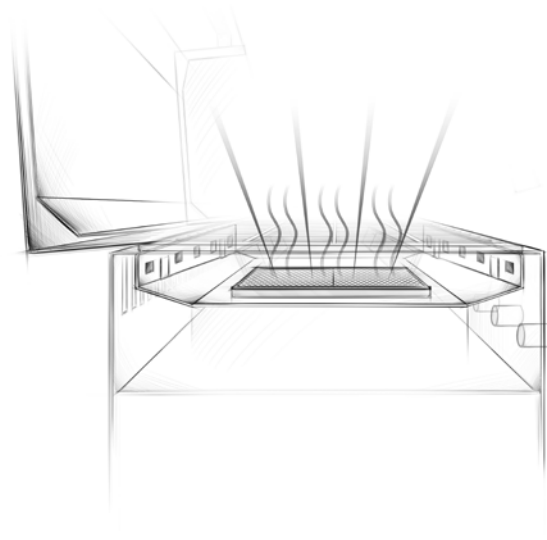
Fino a 900°C (al bruciatore), il cibo grigliato può essere rifinito con una crosta particolarmente gustosa.

E possibile di arrostitire i pezzi più grandi per cuocerli dolcemente sulla zona di griglia più grande.

Los modelos Block C y Block D disponen de una zona de parilla.

Con temperaturas de hasta 900 °C, la parrillada puede recibir el toque final con una corteza particularmente deliciosa.

Incluso las piezas más grandes se pueden asar y después cocinar a fuego lento en la superficie de asado más grande.



Principio Principio

I bruciatori delle griglie di Flammkraft sono disposti in modo che i liquidi che gocciolano vengano raccolti direttamente in una vaschetta raccogli gocce. Questo aiuta a evitare il fumo malsano e garantisce un'esperienza barbecue rilassata.

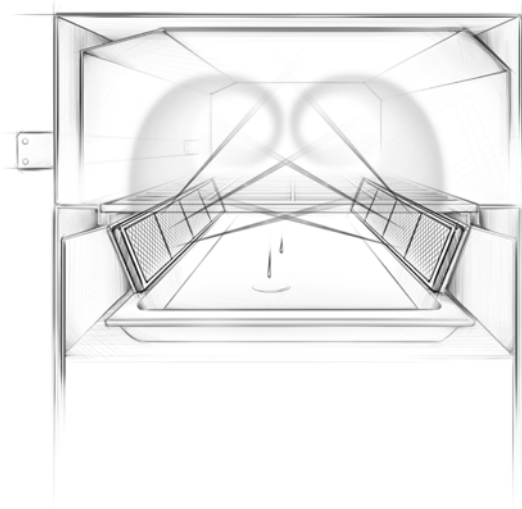
L'irraggiamento dei bruciatori agisce su tutta la zona grigliata, mentre la convezione fa sì che l'aria calda avvolge completamente il cibo da grigliare.

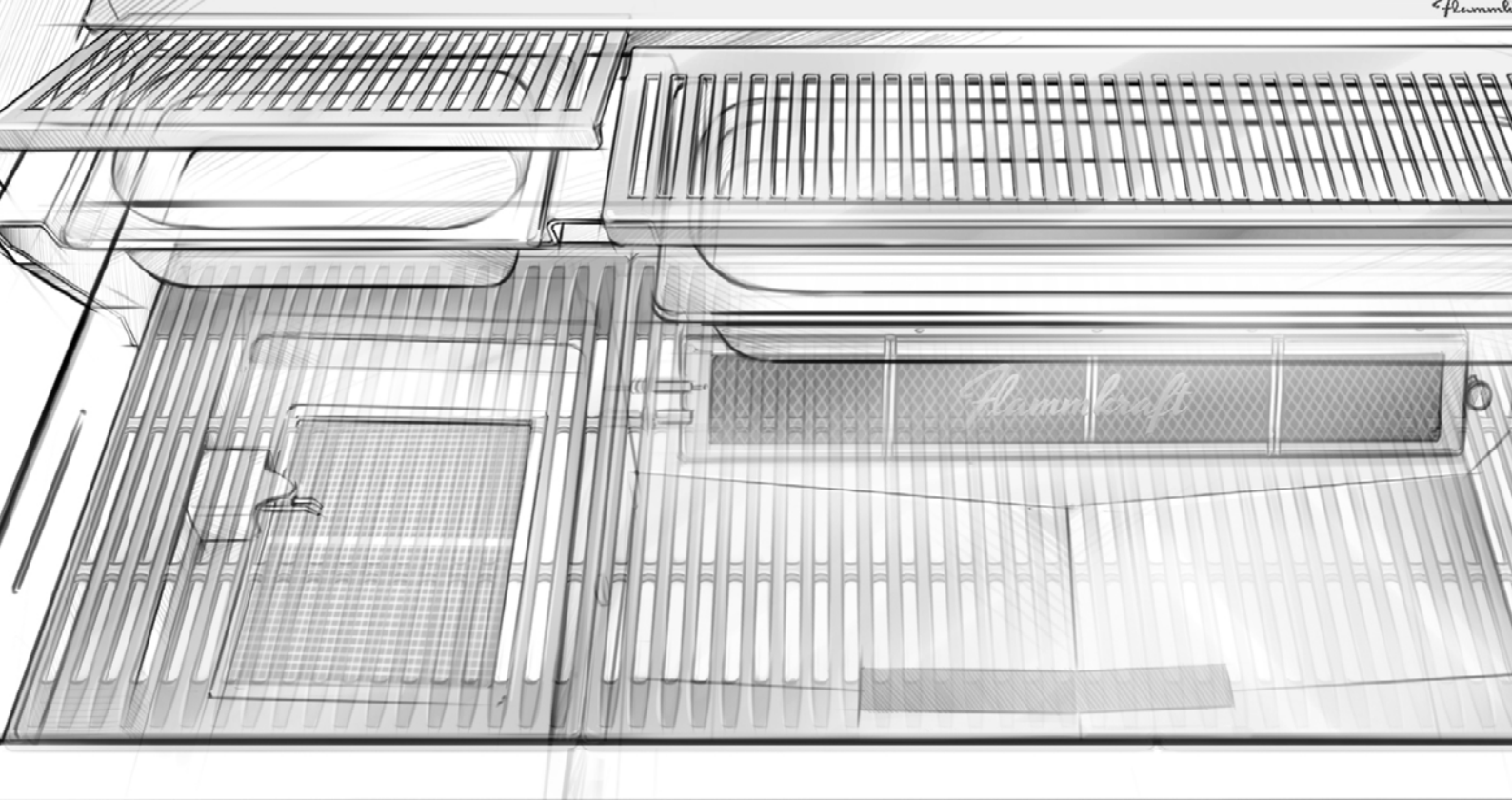
Ciò significa che il cibo viene cotto delicatamente ad alta potenza e il cibo rimane succoso, aromatico ed è perfetto al punto.

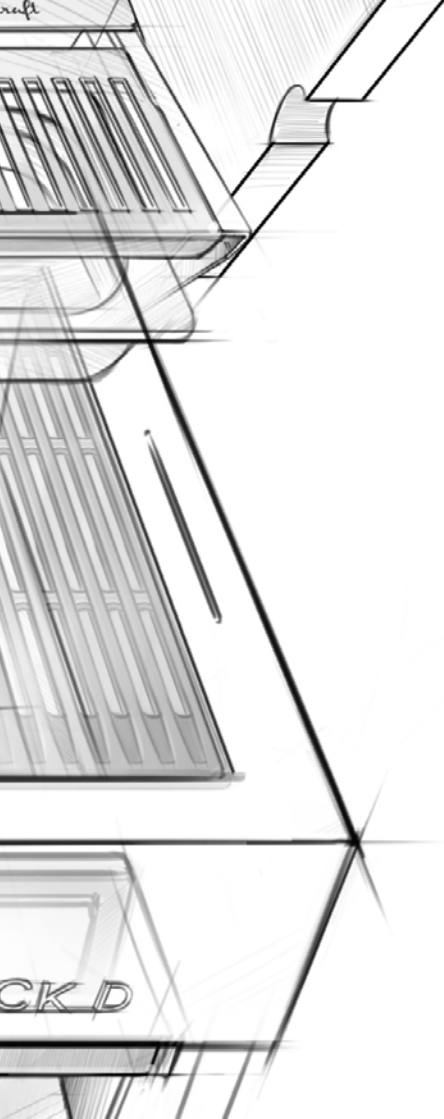
Los quemadores de las barbacoas Flammkraft están dispuestos de tal forma que los líquidos que puedan gotear caen directamente a bandeja de goteo. Así se evita la formación de humos nocivos, lo que se traduce en una experiencia relajada durante el cocinado.

La radiación de los quemadores actúa sobre toda la superficie de las parrillas, mientras que la convección del aire caliente envuelve por completo los alimentos.

De esta forma, los alimentos se cocinan suavemente con un alto rendimiento, y la parrillada se mantiene jugosa, aromática y en su punto perfecto.







Modelli Modelos

CK/D

Serie Block

Serie Block

L'idea del Block D coincide con la nascita di Flammkraft. La combinazione di qualità senza compromessi, durata, potenti prestazioni di cottura e massima facilità d'uso rappresenta ancora oggi il fulcro della nostra filosofia aziendale.

I solidi modelli della serie Block, interamente in acciaio inossidabile, e gli accessori sviluppati per adattarsi perfettamente ad essi, offrono tutto ciò che serve per un'esperienza di barbecue di alto livello.

In combinazione con il modulo Block M nasce una cucina da esterno flessibile e davvero funzionale. In questo modo portiamo a un livello completamente nuovo il barbecue e la cucina all'aperto.

La idea del Block D también señala la hora de nacimiento de Flammkraft. La combinación de su calidad sin concesiones, su durabilidad, el rendimiento potente de la barbacoa y la mejor facilidad de uso posible sigue siendo hoy el centro de nuestra filosofía empresarial.

Los sólidos modelos hechos totalmente de acero inoxidable de la serie Block y los accesorios desarrollados para adaptarse perfectamente a ellos ofrecen todo lo necesario para una experiencia de barbacoa de primer nivel.

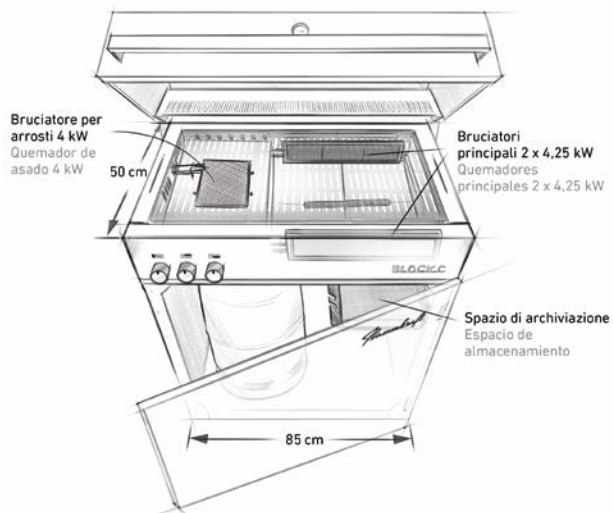
En combinación con el módulo Block M, se consigue una cocina exterior flexible y totalmente funcional. Así, llevamos el arte de cocinar a la parrilla y al aire libre a un nivel completamente nuevo.





BLOCK C

BLOCK C



Zona da griglia 75 x 40 cm Superficie de parrilla 75 x 40 cm

Prestazioni complessive 12,5 kW Potencia total 12,5 kW

Posizione per bombola del gas da 8-13 kg Soporte para botella de gas de 8-13 kg

Quattro Ruote per carichi pesanti (2 manovrabile) Cuatro ruedas de carga pesada (dos giratorias)

Colore grigio scuro (#1) Color sombra profundo (#1)



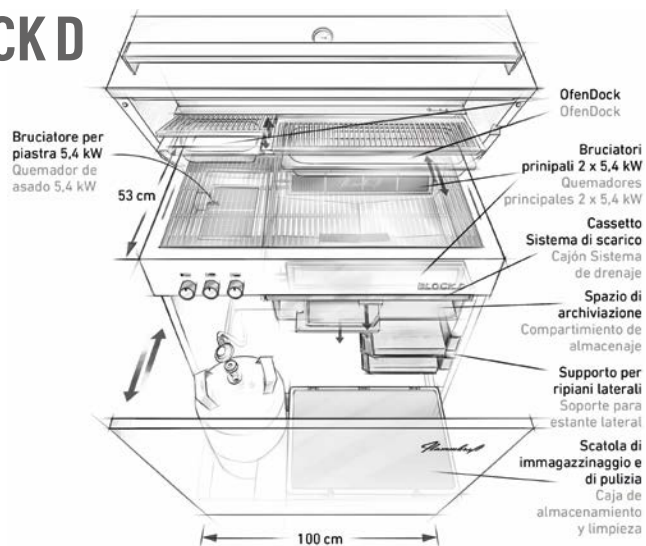
BLOCK C

Flammkraft



BLOCK D

BLOCK D



Zona da griglia 90 x 44 cm Superficie de parrilla 90 x 44 cm

Prestazioni complessive 16,2 kW Potenza total 16,2 kW

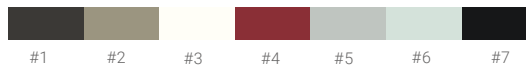
Flammkraft OfenDock Flammkraft OfenDock

Posizione per bombola del gas da 8-13 kg Soporte para botella de gas de 8-13 kg

Quattro Ruote per carichi pesanti Cuatro ruedas de carga pesada

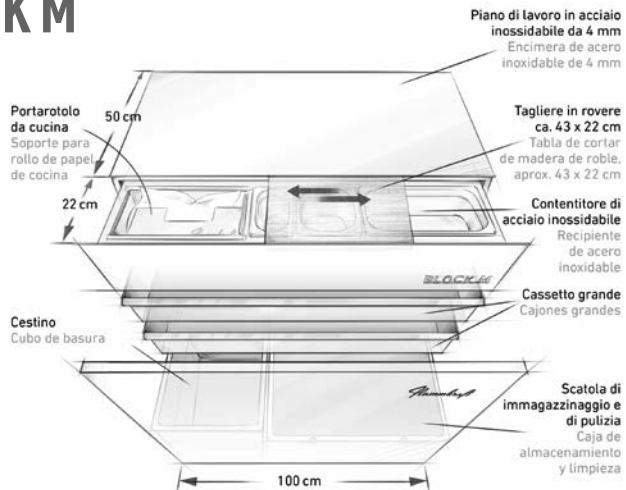
Quattro piedini regolabili in altezza Cuatro patas regulables en altura

Sette variati di colore Siete variantes de color



BLOCK M

BLOCK M



- | | |
|---|--|
| Superficie di lavoro 100 x 50 cm + estensione 100 x 22 cm | Superficie de parrilla 100 x 50 cm + expansión 100 x 22 cm |
| Piano di lavoro in acciaio inossidabile da 4 mm massivo | Gran encimera de acero inoxidable de 4 mm |
| Tagliere scorrevole | Tabla de cortar extraíble |
| Quattro cassetti su tutta la larghezza | Cuatro cajones con ancho completo |
| Quattro Ruote per carichi pesanti | Cuatro ruedas de carga pesada |
| Quattro piedini regolabili in altezza | Cuatro patas regulables en altura |
| Sette varianti di colore | Siete variantes de color |





BLOCK M

Flammkraft

Accessori
Accesorios

Flammkraft





Teppanyaki Teppanyaki

Il solido piatto di teppanyaki in acciaio inossidabile viene utilizzato sopra il bruciatore per arrostiti delle griglie di Flammkraft.

Il piatto spesso 8 mm immagazzina il calore in modo uniforme.

È possibile di usare una spatola e gli altri strumenti da cucina sulla superficie senza problemi.

I migliori ingredienti come striscoline di manzo, capesante tenere, gamberi, verdure croccanti e salse leggere vengono utilizzati per creare piatti deliziosi.

La enorme plancha Teppanyaki de acero inoxidable se utiliza sobre el quemador de asado de las barbacoas Flammkraft.

La bandeja de 8 mm de espesor retiene el calor excepcionalmente bien.

En su superficie se puede utilizar espátulas y otros utensilios de cocina sin problema.

Exquisitos platos elaborados con los mejores ingredientes, como finas tiras de ternera, tiernas vieiras, gambas, verduras crujientes y salsas ligeras.

Pierre à pizza Piedra para pizzas

La pietra per pizza di Flammkraft si inserisce perfettamente tra i bruciatori nello spazio principale della griglia con gli appositi supporti di fissaggio.

La pietra riscaldata uniformemente offre un risultato eccezionale in pochi minuti.

La pietra per pizza di Flammkraft è prodotta in cordierite smaltata, che la rende particolarmente resistente e rende la pulizia molto facile.

Ogni modello di griglie Flammkraft, dispone della sua pietra in misura corretta.

La piedra para pizzas de Flammkraft, con los soportes adecuados, queda perfectamente centrada entre los quemadores de la superficie principal de la parrilla.

Con piedra calentada uniformemente se obtiene un resultado sobresaliente en minutos.

La piedra para pizzas Flammkraft está hecha de cordierita esmaltada, lo que la hace particularmente duradera y facilita su limpieza.

Hay una piedra adecuada para cada uno de los modelos Flammkraft.





Girarrosto Asador

La costruzione delle griglie Flammkraft è idonea come nessun'altra all'utilizzo di un girarrosto, in quanto i due bruciatori principali irradiano lo spiedo lateralmente con un'angolazione ideale.

Tutto ciò che gocciola entra nella vaschetta raccogliogocce e può essere utilizzato per le salse. Quando si utilizza il girarrosto, è possibile chiudere il coperchio per mantenere la temperatura interna della griglia il più costante possibile.

Che si tratti di pollo croccante, oca o il classico spiedino di kebab, con l'aiuto del girarrosto elettrico e del potente bruciatore puoi ottenere senza sforzo risultati fantastici.

El diseño de las barbacoas Flammkraft es más adecuado que cualquier otro para usar con un asador, ya que los dos quemadores principales se proyectan en el asador en el ángulo ideal desde el lateral.

Los restos que gotean se depositan en la bandeja de goteo, pudiendo utilizarse para la elaboración de salsas. Se puede utilizar la tapa durante el uso del asador para mantener lo más constante posible la temperatura en el espacio de cocción.

Ya sea pollo crujiente, ganso o la clásica brocheta de kebab, se pueden lograr fácilmente resultados fantásticos con la ayuda del asador eléctrico y el potente quemador.



Flammkraft

Wok Wok

Il wok di Flammkraft è realizzato in acciaio, come di consueto per gli utensili da cucina tradizionali asiatici.

Quando il wok viene bruciato, il materiale forma uno strato che impedisce al cibo di attaccarsi.

Che si tratti di cucinare piatti wok classici o interpretazioni moderne, questo wok è difficile da battere in termini di versatilità.

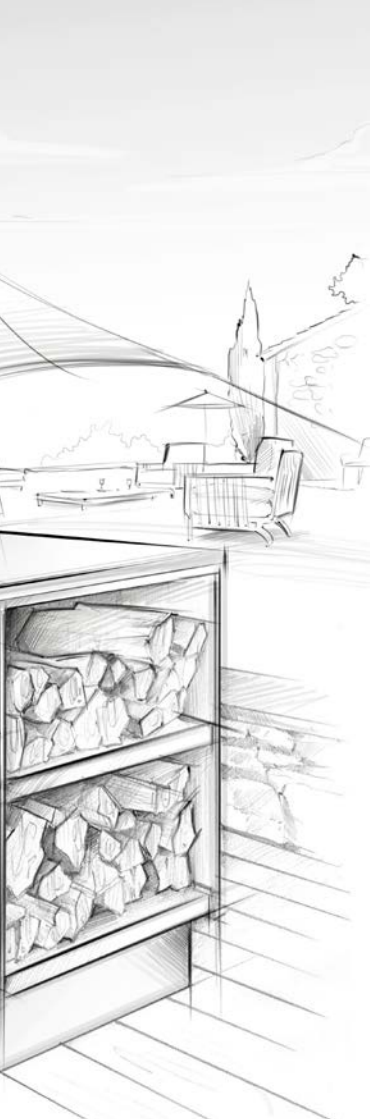
El wok de Flammkraft está fabricado en acero, como es habitual en el tradicional utensilio de cocina asiática.

Cuando el wok está sazonado, el material forma una capa que evita que los alimentos se peguen.

Ya sean platos de wok clásicos o reinventaciones modernas, el wok es difícil de superar en términos de versatilidad.







Cucina da esterno Cocina al aire libre

Tutte le griglie di Flammkraft sono disponibili anche come moduli da incasso.

Flammkraft lavora insieme con selezionati costruttori di cucine che hanno già pianificato e realizzato numerosi progetti individuali.

I moduli possono anche essere facilmente integrati in cucine da esterno autoprogettate. Che si tratti del piatto veloce di tutti i giorni o delle lunghe serate barbecue con gli amici:

Non si può non avere un potente grill a gas nella propria cucina da esterno.

Las barbacoas de Flammkraft también están disponibles como módulos integrados.

Flammkraft trabaja con fabricantes de cocinas seleccionados que ya han desarrollado e implementado un gran número de proyectos individuales.

Los módulos también se pueden integrar fácilmente en cocinas al aire libre de diseño propio. Para un plato rápido de diario o una larga velada de barbacoa con amigos:

Es imprescindible disponer de una potente parrilla de gas en su propia cocina al aire libre.

Tutto insieme

Todo en conjunto

Il Block M è un modulo cucina da esterno realizzato al 100% in acciaio inossidabile con la base e nei colori del Block D, che offre numerose possibilità di conversazione degli accessori, un contenitore per gli scarti e una comoda soluzione per la preparazione degli ingredienti.

Anche con i suoi enormi 130 kg, il Block M rimane mobile su 4 ruote per impieghi gravosi. Quattro piedi stabili garantiscono un supporto sicuro e un allineamento ottimale.

Il modulo delle cucine all'aperto è coronato da una solida piastra in acciaio inossidabile da 4 mm.

El Block M es un módulo de cocina para exteriores 100 % de acero inoxidable de las mismas dimensiones y colores que el Block D, que ofrece numerosas opciones de almacenamiento para accesorios, un cubo de basura y una solución práctica para la elaboración de ingredientes.

Incluso con sus sólidos 130 kg, el Block M sigue siendo pudiendo desplazarse sobre cuatro ruedas de carga pesada. Cuatro robustas patas aseguran un soporte seguro y una alineación óptima.

El módulo de cocina exterior está coronado por una sólida placa de acero inoxidable de 4 mm.





BLOOM

Blomkraft





BLOCK M

Flammkraft

Flammkraft

EDELSTAHL

La gastronomie

Gastronomia

Le griglie di Flammkraft sono già in uso costante da numerosi ristoratori e nel segmento di catering e godono di grande popolarità nell'uso professionale, grazie alle loro elevate prestazioni, facilità di pulizia e durata.

Per informazioni e soluzioni:

gastro@flammkraft.com

o telefono +49 2501 59 98 66 0

Nell'ambito della nostra partnership con la scuola di macelleria di Augsburg, gli aspiranti sommelier della carne vengono formati e addestrati sui nostri dispositivi.

Actualmente los equipos Flammkraft ya se utilizan por numerosos restauradores y empresas de catering y disfrutan de una gran popularidad en el uso profesional gracias a su rendimiento, fácil limpieza y durabilidad.

Información y soluciones en:

gastro@flammkraft.com

o llamando al +49 2501 59 98 66 0

En el marco de nuestra colaboración con la Fleischerschule Augsburg (Escuela de Charcutería y Carnicería de Augsburg), los futuros sumilleres de carne reciben formación sobre cómo usar nuestros aparatos.









Member of the ZWILLING Group



Flammkraft

Flammkraft

info@flammkraft.com

+49 2501 59 98 66 0

FLAMMKRAFT GMBH
AMELSBÜRENER STR. 201

48163 MÜNSTER

GERMANY

10-2023

www.flammkraft.com



GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2020