

# Flammkraft

GRILLKULTUR



GERMAN  
DESIGN  
AWARD  
WINNER  
2020





BLOCK

*Gammkraft*





**Hochwertige Materialien. Perfekte Verarbeitung. Außergewöhnliche Leistung.**  
**High-quality materials. Perfect craftsmanship. Exceptional performance.**



## Ausgezeichnet Prize-winner

Die internationale Fachjury des German Design Awards hat den Flammkraft Block D in der Kategorie „Excellent Product Design“ ausgezeichnet.

Das Statement der Jury:

*„Ein optisch umwerfender, solider und hochwertiger Grill. Die Kombination aus durchdachten Details und hochwertigen Materialien bietet ein erstklassiges Outdoor-Kocherlebnis in praktischer Form. Der Einbau von drei Infrarotbrennern sorgt für hohe Temperaturen im großen Garraum.“*

Besser hätten wir es nicht sagen können.

The international jury of experts of the German Design Award has awarded a prize to the Flammkraft Block D in the category „Excellent Product Design“.

The jury's statement:

*„A visually stunning, solid and high-quality barbecue. The combination of sophisticated details and high-quality materials offers a first-class outdoor cooking experience in practical form. The installation of three infrared burners ensures high temperatures are reached very quickly in the large cooking chamber.“*

We couldn't have put it better.







## Qualität im Detail Quality in detail

Den Grundstein der außergewöhnlichen Qualität unserer Grills legen durchgängig hochwertige Materialien und aufwändige Fertigungsverfahren.

Edelstahl wird mit geöltem Eichenholz kombiniert und handwerklich anspruchsvoll verarbeitet.

Die gebürsteten Oberflächen des Metalls kontrastieren mit unseren exklusiven tiefmatten Farben am Korpus und dem warmen Naturmaterial Holz.

Die massive Ausführung bis ins Detail ist für uns Überzeugungssache. So wird jeder Flammkraft-Grill zu dem was er ist:

Ein einzigartiges Produkt.

The extraordinary quality of our barbecues is founded on consistently high-quality materials and elaborate manufacturing processes.

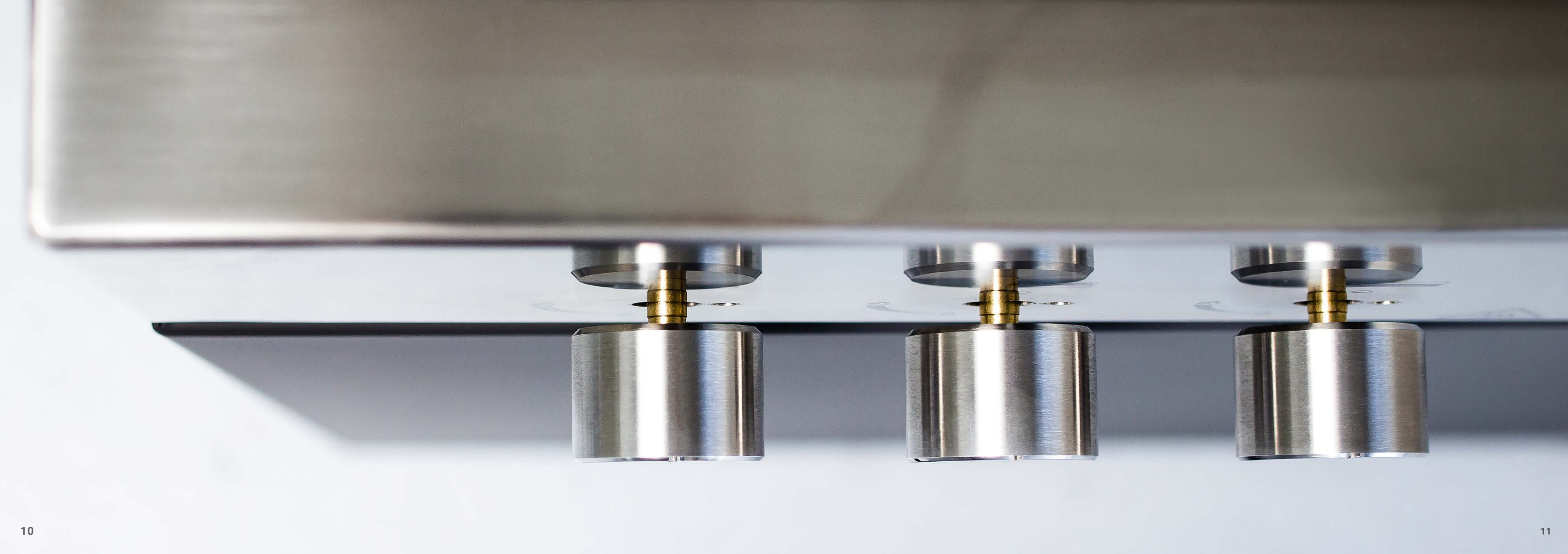
Stainless steel is combined with oiled oak wood and processed to the highest standards of craftsmanship.

With our exclusive deep matte colours, the brushed metal surfaces on the body contrast with the warm natural material; wood.

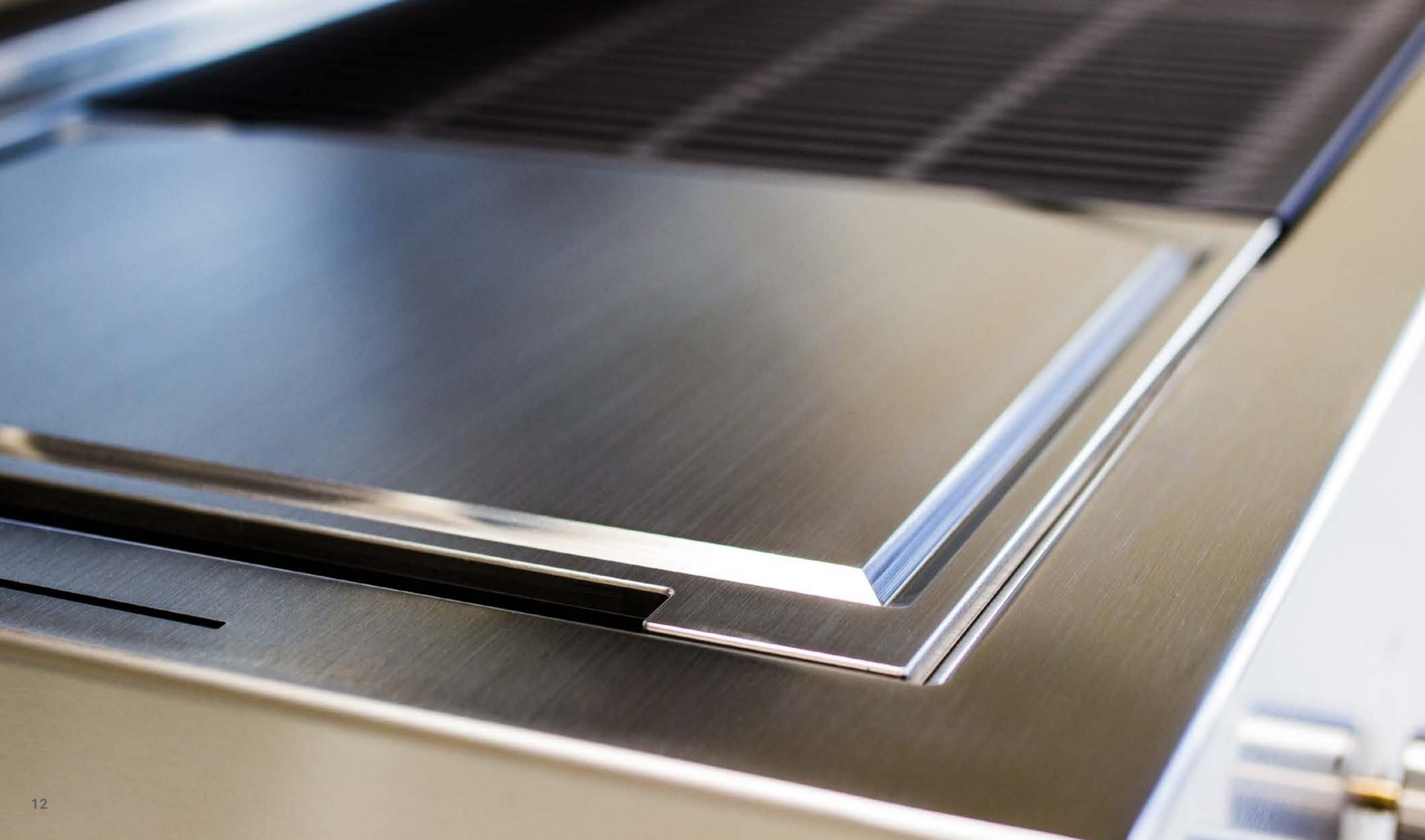
The solid design, down to the last detail, is a matter of conviction for us and makes every Flammkraft barbecue what it is:

a unique product









## Nachhaltigkeit Sustainability

Die Flammkraft-Grills stehen für Langlebigkeit, anhaltende Freude am Produkt und eine nachhaltige Produktions-Philosophie.

Ein gutes Produkt mit Freude und über einen langen Zeitraum zu verwenden, ist ein Beitrag zum Schutz unserer natürlichen Ressourcen.

Das zeitlose Design der Flammkraft-Grills steht stellvertretend für diese Sichtweise.

Die Flammkraft-Grills sind Made in Germany.

Ein Netzwerk regionaler Partner erlaubt uns die Entwicklung und Herstellung der Flammkraft-Grills auf höchstem Niveau mit kurzen Wegen.

Flammkraft barbecues stand for durability, lasting enjoyment of the product and a sustainable production philosophy.

By enabling you to use an excellent product with pleasure over a long period of time, we are contributing to the protection of our natural resources.

The timeless design of the Flammkraft barbecue represents this point of view.

Flammkraft barbecues are Made in Germany.

A network of regional partners allows us to develop and manufacture Flammkraft barbecues in the highest quality.



## Hinter den Kulissen Behind the scenes

Das Design der Flammkraft-Grills ist wegweisend. Das gilt nicht nur für das außergewöhnliche Erscheinungsbild, sondern auch für die intelligenten Lösungen im Inneren.

Die Gasflasche verschwindet bei den Flammkraft-Grills im Unterbau und bleibt so unsichtbar. Die Aufbewahrung des Zubehörs im Korpus erfolgt über passende Halter und Ablagen.

Die integrierte große Auffangschale für Bratensäfte kann bequem entnommen und gereinigt werden.

The design of the Flammkraft barbecue is ground-breaking. This applies not only to its extraordinary appearance, but also to the intelligent solutions inside.

The gas cylinder disappears in the substructure of the Flammkraft barbecue and thus remains invisible. The accessories are stored in the body using suitable holders and shelves.

The large integrated drip tray for juices can be easily removed and cleaned.





# Leistung Performance

In den Flammkraft-Grills kommen äußerst effiziente Infrarot-Brenner zum Einsatz. Diese gasbetriebenen Keramikelemente liefern ihre volle Leistung innerhalb kürzester Zeit. Dabei sind sie perfekt dosierbar und decken ein Temperaturspektrum von 100 bis 900 Grad ab.

Die Hauptgrillfläche der Flammkraft-Grills ist so gestaltet, dass keine Flüssigkeiten in die Brenner tropfen können.

Dies ist im Sinne des Geschmacks und auch der Reinigung eine grandiose Eigenschaft.

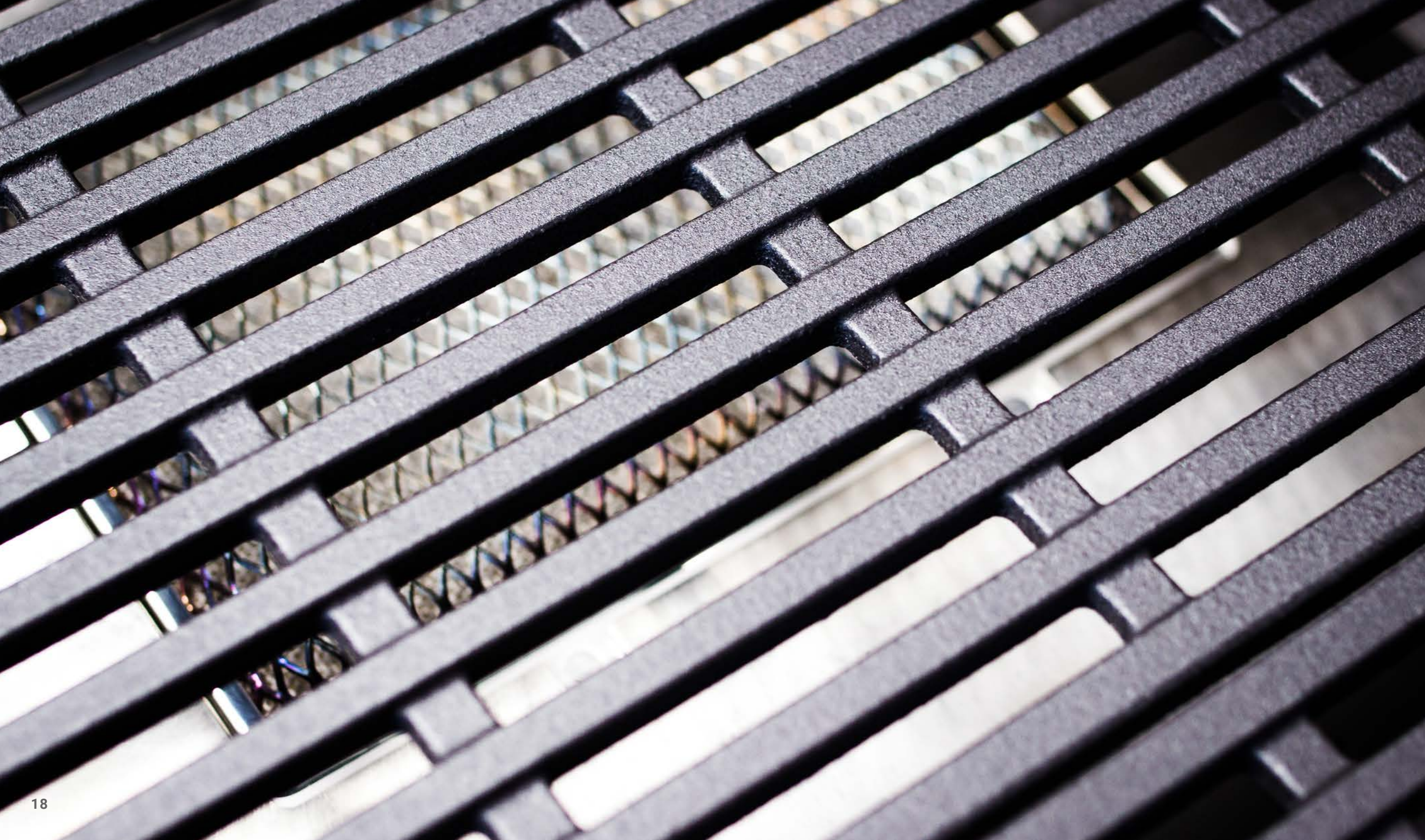
Flammkraft barbecues use exceptionally efficient infrared burners. The gas-driven ceramic elements deliver their full power within a short amount of time. You can control them perfectly, and they cover a temperature range between 100 and 900 degrees.

The main grilling surface on Flammkraft barbecues is designed so that no fluids can drip into the burners.

This is a superb feature both in terms of taste and cleaning the grill.







## Variabilität Variability

Die Flammkraft-Grills sind durch ihren Aufbau besonders variabel einsetzbar.

Der Block C sowie der Block D sind mit einer integrierten Röstzone ausgestattet, die neben dem scharfen Anrösten des Grillguts auch die Verwendung von Pfannen, der passenden Teppanyaki-Platte oder des Flammkraft-Woks ermöglicht.

Die Hauptgrillfläche ist immer ausreichend dimensioniert, um auch große Runden zu verköstigen.

Alle Modelle können sowohl mit einem Pizzastein, wie auch einer Rotisserie ausgestattet werden.

Flammkraft barbecues are particularly versatile thanks to their design.

Block C and Block D are equipped with an integrated roasting zone, which allows not only the rapid roasting of the food but also the use of pans, the matching Teppanyaki griddle or the Flammkraft wok.

The main barbecue surface is always of sufficient size to allow even large groups to be fed.

All models can be equipped with both the pizza stone and the rotisserie.



## Röstzone Roasting zone

Block C und Block D sind mit einer Röstzone ausgestattet.

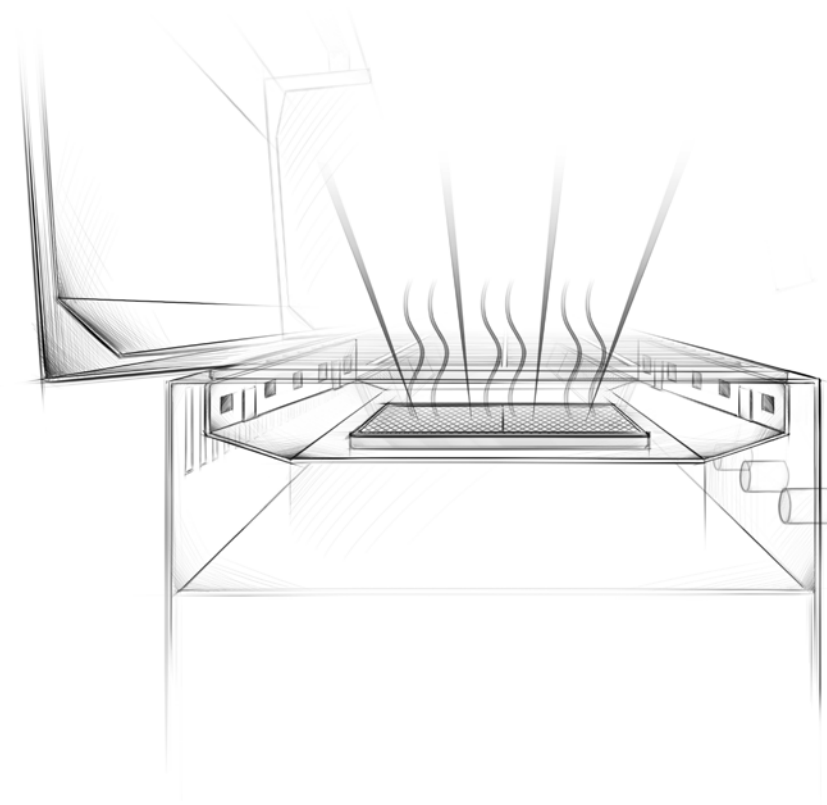
Bei bis zu 900°C lässt sich dem Grillgut mit einer besonders leckeren Kruste der letzte Schliff verpassen.

Auch größere Stücke können angeröstet werden, um sie anschließend schonend auf der großen Grillfläche garziehen zu lassen.

Block C and block D are equipped with a roasting zone.

You can give your grilled food the final touch with an especially delicious crust by heating them up to 900°C.

You can also roast larger pieces and then let them cook until done on the large grill surface.



## Prinzip Principle

Die Brenner der Flammkraft-Grills sind so angeordnet, dass heruntertropfende Flüssigkeiten direkt in einer Tropfschale aufgefangen werden. Dies hilft ungesunde Rauchbildung zu vermeiden und sorgt für ein entspanntes Grillerlebnis.

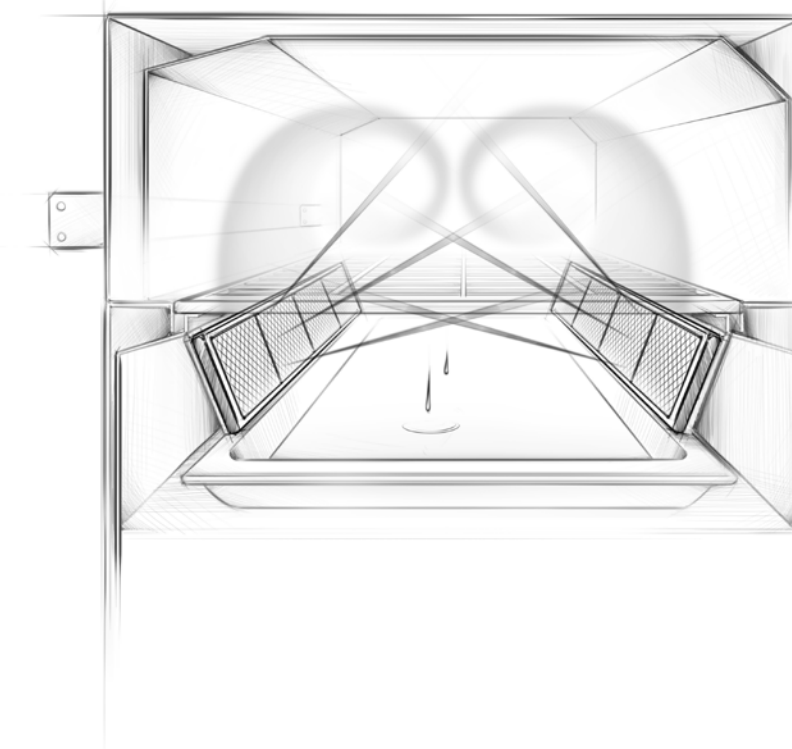
Die Strahlung der Brenner wirkt über die gesamte Fläche der Roste, während die Konvektion heißer Luft das Grillgut rundherum einhüllt.

So wird mit hoher Leistung schonend gegart und das Grillgut bleibt saftig, aromatisch und gelingt auf den Punkt perfekt.

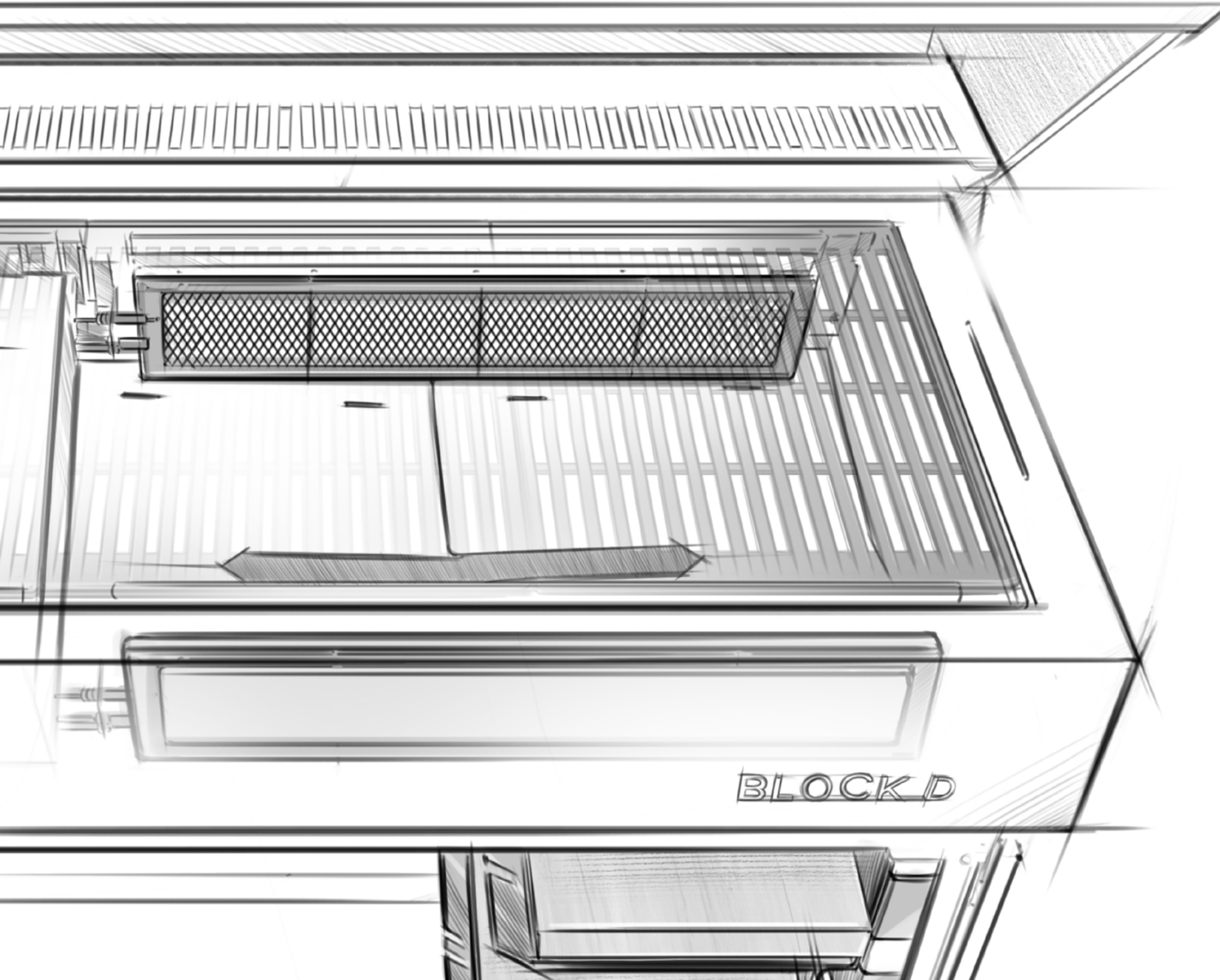
The burners in the Flammkraft barbecues are arranged so dripping fluids are caught directly by a drip tray. This helps prevent unhealthy smoke formation and creates a relaxed grilling experience.

The burners radiate heat across the entire surface of the grill and convection means that hot air completely surrounds the food being grilled.

Thus the food is cooked gently at high power and remains juicy and aromatic while reaching absolute perfection.





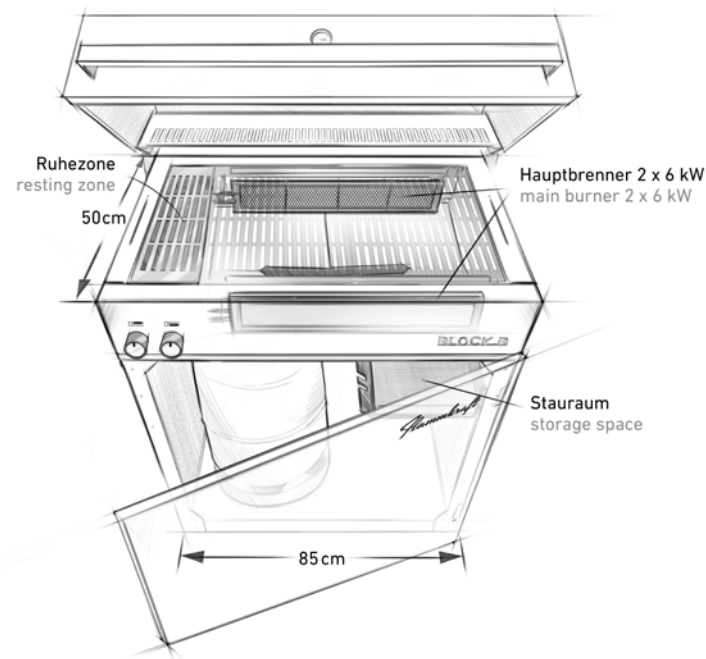


**Modelle**  
**Models**



# BLOCK B

## BLOCK B



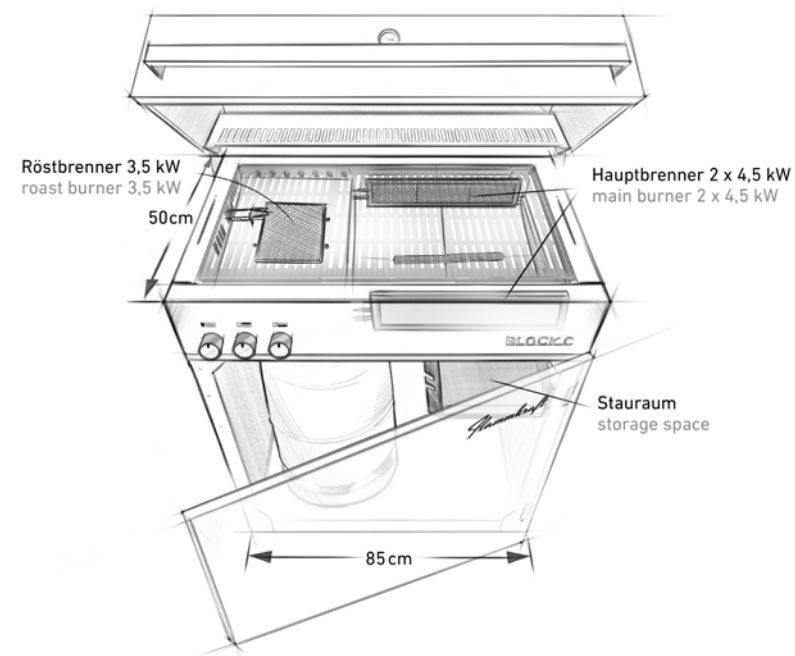
Grillfläche 60 x 40cm	Grill surface 60 x 40 cm
Gesamtleistung 12,0kW	Total rating 12.0 kW
Standplatz für 11kg Gasflasche	Storage compartment for 11kg gas cylinder
Vier Schwerlastrollen (zwei lenkbar)	Four heavy-duty casters (two steerable)
Farbe Eisengrau	Colour iron grey





# BLOCK C

## BLOCK C



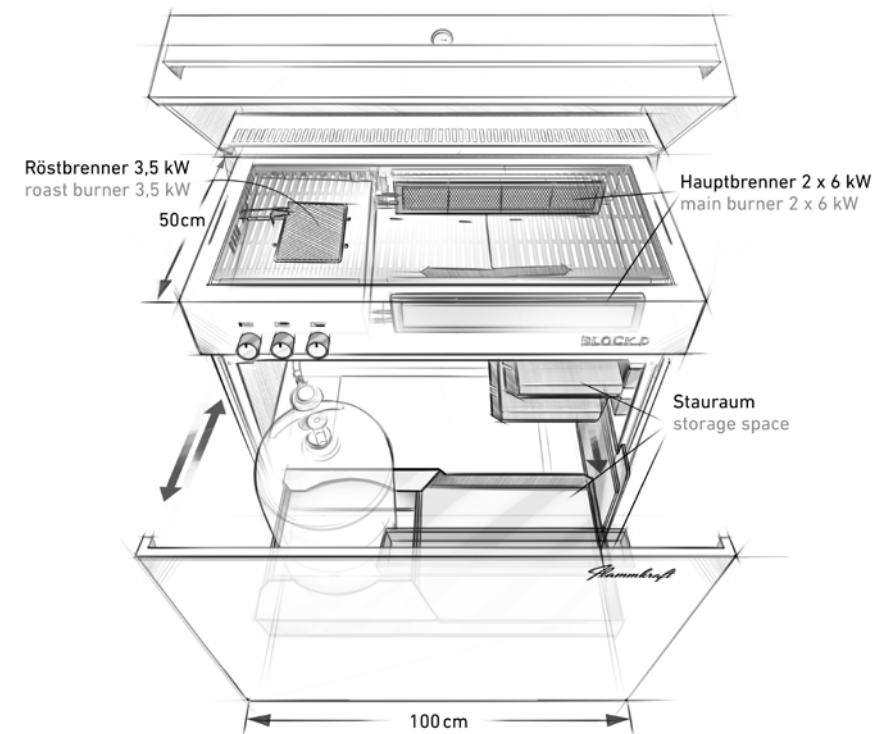
Grillfläche 75 x 40cm	Grill surface 75 x 40 cm
Gesamtleistung 12,5kW	Total rating 12.5 kW
Standplatz für 11kg Gasflasche	Storage compartment for 11kg gas cylinder
Vier Schwerlastrollen (zwei lenkbar)	Four heavy-duty casters (two steerable)
Farbe Eisengrau	Colour iron grey





# BLOCK D

## BLOCK D



Grillfläche 90 x 40cm	Grill surface 90 x 40 cm
Gesamtleistung 15,5kW	Total rating 15.5 kW
Standplatz für 11kg Gasflasche	Storage compartment for 11kg gas cylinder
Vier Schwerlastrollen (zwei lenkbar)	Four heavy-duty casters (two steerable)
Sieben Farbvarianten	Seven colour options





*Flammkraft*





## Teppanyaki Teppanyaki

Die massive Teppanyaki-Platte aus Edelstahl kommt über dem Röstbrenner der Flammkraft-Grills zum Einsatz.

Die 8mm starke Platte speichert Hitze außergewöhnlich gut.

Auf der Oberfläche kann bedenkenlos mit einem Spachtel und anderen Kochwerkzeugen gearbeitet werden.

Aus feinsten Zutaten, wie dünnen Rindfleisch-Streifen, zarten Jakobsmuscheln, Garnelen, knackigem Gemüse und leichten Saucen entstehen erlesene Speisen.

The solid stainless steel Teppanyaki griddle is used above the roasting burner of the Flammkraft barbecue.

The 8mm-thick griddle stores heat exceptionally well.

You can use a spatula and other cooking tools on the surface without the worry of damage.

The finest ingredients, such as thin strips of beef, tender scallops, prawns, crunchy vegetables and light sauces can thus be used to create exquisite dishes.





## Pizzastein Pizza stone

Der Flammkraft-Pizzastein wird mit den passenden Haltern perfekt zwischen den Brennern der Hauptgrillfläche platziert.

Ein gleichmäßig erhitzter Stein liefert so in Minuten ein herausragendes Ergebnis.

Der Flammkraft-Pizzastein besteht aus glasiertem Cordierit, was ihn besonders haltbar macht und die Reinigung sehr erleichtert.

Für jedes der Flammkraft-Modelle ist der passende Stein verfügbar.

Using the appropriate holders, the Flammkraft pizza stone fits perfectly between the burners of the main barbecue surface.

An evenly heated stone delivers an outstanding result in minutes.

The Flammkraft pizza stone is made of glazed cordierite, which makes it particularly durable and much easier to clean.

A suitable stone is available for each of the Flammkraft models.





## Rotisserie Rotisserie

Der Aufbau der Flammkraft-Grills eignet sich wie kein anderer für die Verwendung mit einer Rotisserie, da die beiden Hauptbrenner den Spieß im idealen Winkel seitlich anstrahlen.

Was heruntertropft, gelangt in die Auffangschale und kann für Saucen weiterverarbeitet werden. Der Deckel lässt sich bei der Verwendung der Rotisserie schließen, um im Garraum eine möglichst konstante Temperatur herzustellen.

Ob knusprige Hähnchen, Gans oder der klassische Dönerspieß, mit Hilfe der elektrisch angetriebenen Rotisserie und der kräftigen Brenner lassen sich mühelos fantastische Ergebnisse erzielen.

The design of the Flammkraft barbecue is like no other in its suitability for use with a rotisserie, as the two main burners face the spit at an ideal angle from the side.

Any juices that drip down end up in the collecting tray and can be made into sauces. When the rotisserie is in use, the lid can be closed in order to keep the temperature in the cooking chamber as constant as possible.

Whether crispy chicken, goose, or the classic doner skewer, fantastic results can be achieved effortlessly with the help of the electrically driven rotisserie and the powerful burner.





## Wok Wok

Der Flammkraft-Wok wird aus Stahl gefertigt, wie es für das traditionelle asiatische Kochwerkzeug üblich ist.

Durch das Einbrennen des Woks bildet das Material eine Schicht aus, die das Anhaften von Speisen verhindert.

Ob klassische Wok-Gerichte oder moderne Interpretationen, der Wok ist in seiner Vielseitigkeit kaum zu schlagen.

The Flammkraft wok is made of steel, as is usual for this traditional piece of Asian cookware.

Seasoning the wok allows material to form a layer that prevents food from sticking to the wok.

Whether cooking classic wok dishes or modern interpretations, this wok is hard to beat in terms of versatility.









## Außenküche Outdoor kitchen

Alle Flammkraft-Grills sind auch als Einbaumodul erhältlich.

Flammkraft arbeitet mit ausgewählten Küchenbauern zusammen, die bereits eine Vielzahl individueller Projekte geplant und umgesetzt haben.

Auch in selbst entworfene Außenküchen lassen sich die Module leicht integrieren. Ob das schnelle Gericht im Alltag oder ausgedehnte Grill-Abende mit Freunden:

An einem leistungsfähigen Gasgrill führt in der eigenen Außenküche kein Weg vorbei.

All Flammkraft barbecues are also available as built-in modules.

Flammkraft works together with selected kitchen builders who have already planned and implemented a large number of individual projects.

The modules can also be easily integrated into self-designed outdoor kitchens. Whether it's a quick ordinary weekday meal or an extended barbecue evening with friends:

There is no alternative to an efficient gas barbecue in your own outdoor kitchen.













BLOCK D

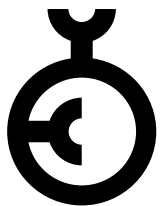
*Flammkraft*







www.flammkraft.de



GERMAN  
DESIGN  
AWARD  
WINNER  
2020

*Flammkraft*

ist ein eingetragenes Markenzeichen

**info@flammkraft.de**

**+49 2501 92 83 83 4**

LASAR & AUGUSTIN INGENIEURGESELLSCHAFT MBH

AMELSBÜRENER STR. 209

48163 MÜNSTER

GERMANY

Februar 2020