

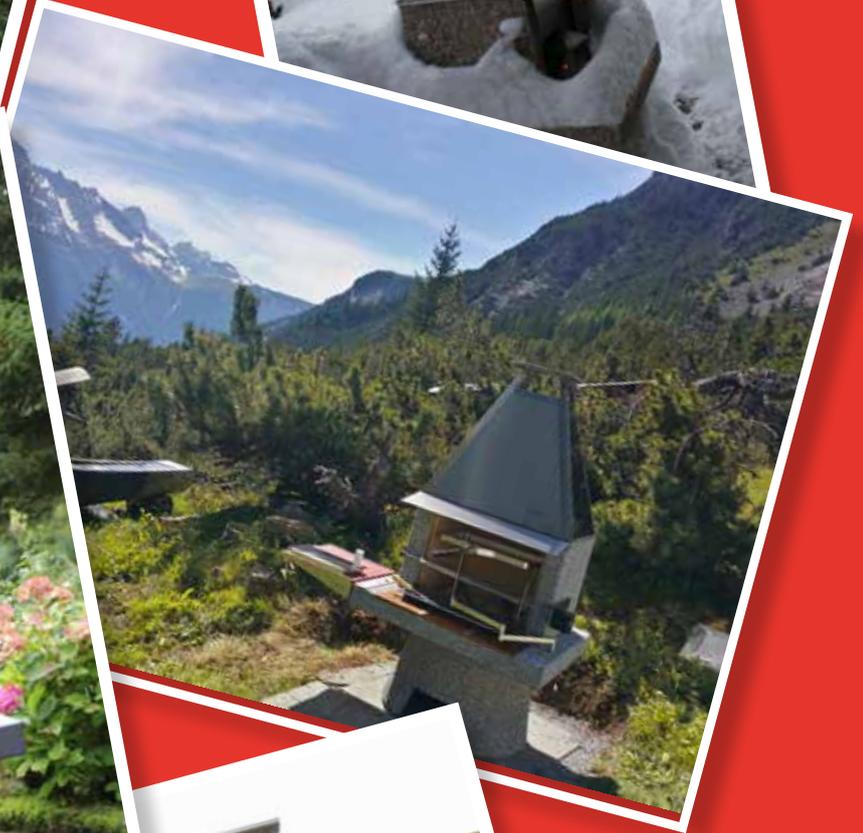


Gartencheminées, Pizzaöfen,
Outdoor-Küchen und vieles
mehr.

Zündende Ideen von Mimosa.

Jedes Produkt eine Klasse für
sich. Mit Garantie eine gute
Wahl.

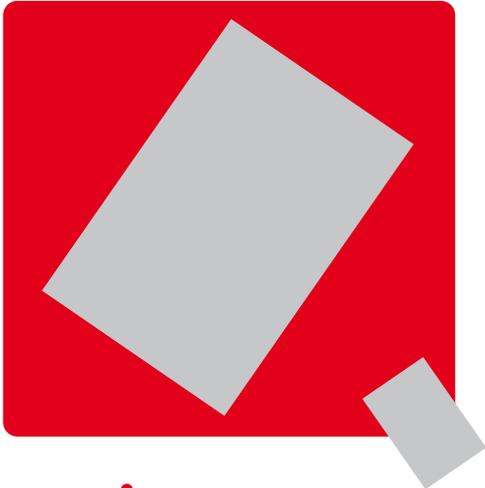
www.mimosa.ch



Inhaltsverzeichnis

Schweizer Qualität für Sie	4
Gutes hat Tradition	6
Mimosa - wenn Qualität entscheidet.....	7
Edle Star-Ausführungen	8
Star-Cheminée	9
Junior-Cheminée	10
Modell 87-Cheminée	11
Hotel-Cheminée	12
Ideal-Cheminée	13
Pizza- Brotöfen montiert	14
Pizza- Brotöfen im Eigenbau	15
Zubehör - Sortiment	16 - 23
Kaminverlängerungen	24
Steinsorten	25
Unsere Gewürzempfehlung	26
Qualitätsanspruch an unsere Handelsprodukte	27
Feuerstellen und -schalen	28
Feuerstellen aus Corten-Stahl	29
Vario - fahrbare Kamine	30
Braai - Grillieren und Kochen	32
Indu+ - mobile Aussenküchen.....	34
Parksafe - Grillanlagen.....	36

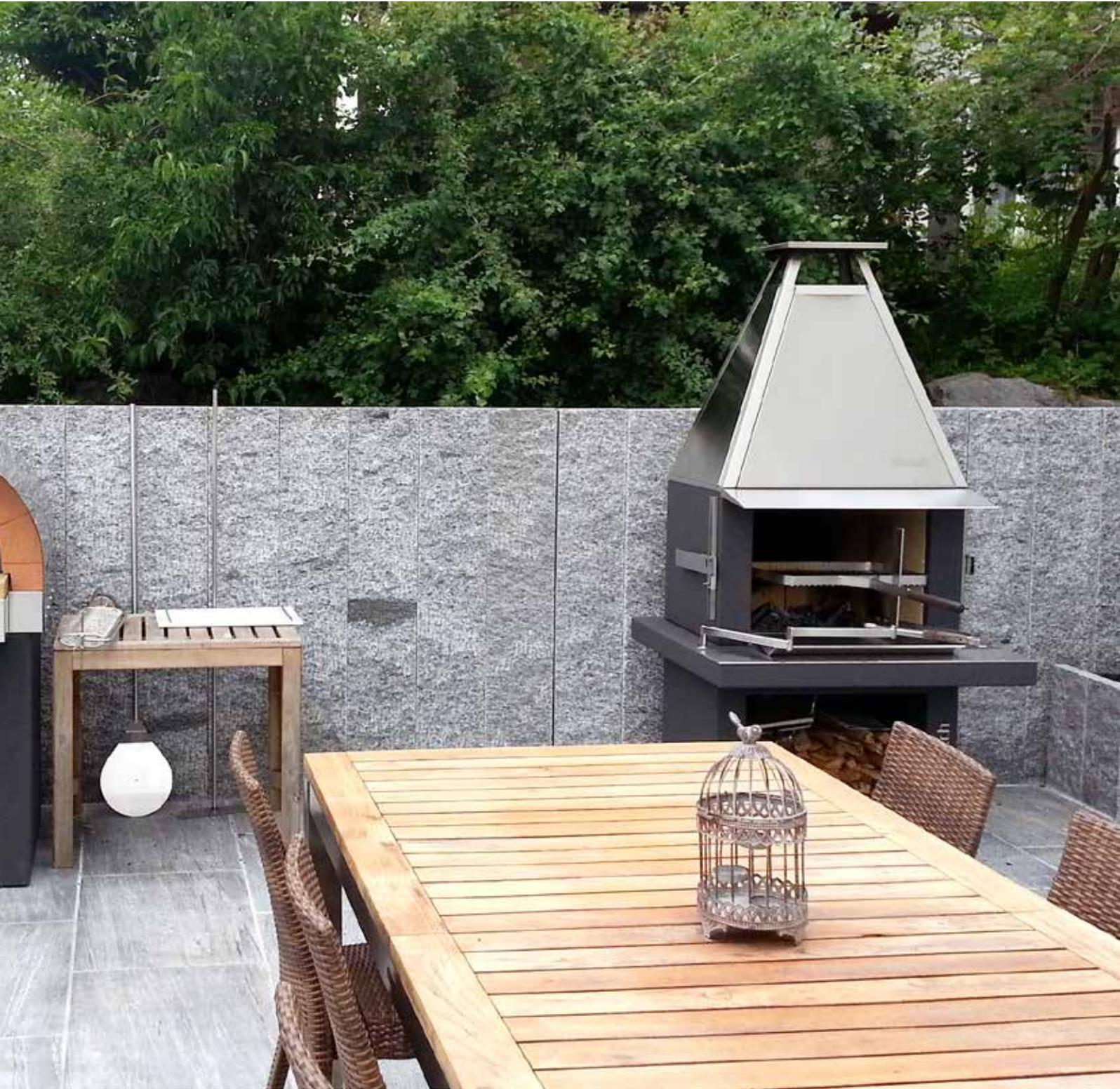
Schweizer Qualität für Sie - eine lohnende Investition



mimosa
qualität

- Produktion in der Schweiz
- Hitze- & Frostbeständigkeit
- Funktionales und variantenreiches Zubehör
- Langjährige Ersatzteilversorgung garantiert
- Mehrere Grillvorgänge gleichzeitig möglich
- Kompetente & individuelle Beratung
- MIMOSA-Kundendienst
- Jahrzehntelange Erfahrung
- Fachmännische Montage im Preis inbegriffen
- Grosse Indoor-Verkaufsausstellung in Dintikon





Gutes hat Tradition

Die MIMOSA AG mit Sitz im aargauischen Dintikon ist ein erfolgreiches Schweizer Traditionsunternehmen.

Bereits in den 1960-er Jahren wurde dieses in Basel gegründet und handelte vorerst mit Grillzubehör und Gewürzen. In den folgenden Jahren entwickelte sich das Unternehmen zum führenden Anbieter von hochwertigen Gartencheminées sowie von Brot- & Pizzaöfen.

Qualitätsprodukte aus der Schweiz

Wir kennen viele unserer Produzenten seit Jahrzehnten und vertrauen ihnen. Die extrem langlebigen MIMOSA-Produkte werden ausschliesslich in der Schweiz hergestellt und bestehen wahlweise aus Natursteinen, aus Betonelementen in verschiedenen Steinsorten (Kies), ergänzt mit Inox oder Kupfer.

Die extradicken Spezialschamotten ermöglichen nicht nur höchste Temperaturen, sondern auch eine optimale Speicherung und eine

deutlich sauberere Verbrennung.

Fachkompetenz zu Ihrem Vorteil

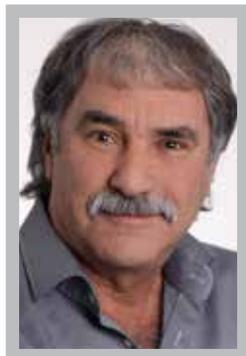
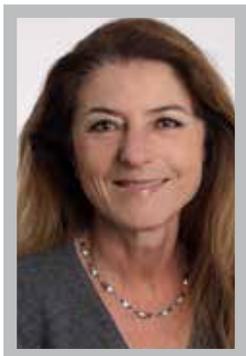
MIMOSA-Produkte vereinen überdurchschnittliche Qualität mit hervorragender Funktionalität und einzigartiger Vielseitigkeit.

Dies trifft ebenso auf das umfangreiche Angebot an Grillzubehör zu, welches ausschliesslich aus rostfreiem Inox gefertigt ist.

Im Angebot von MIMOSA finden Sie zudem sorgfältig ausgesuchte Handelsprodukte, die das Sortiment ideal ergänzen.

Kurz und gut:

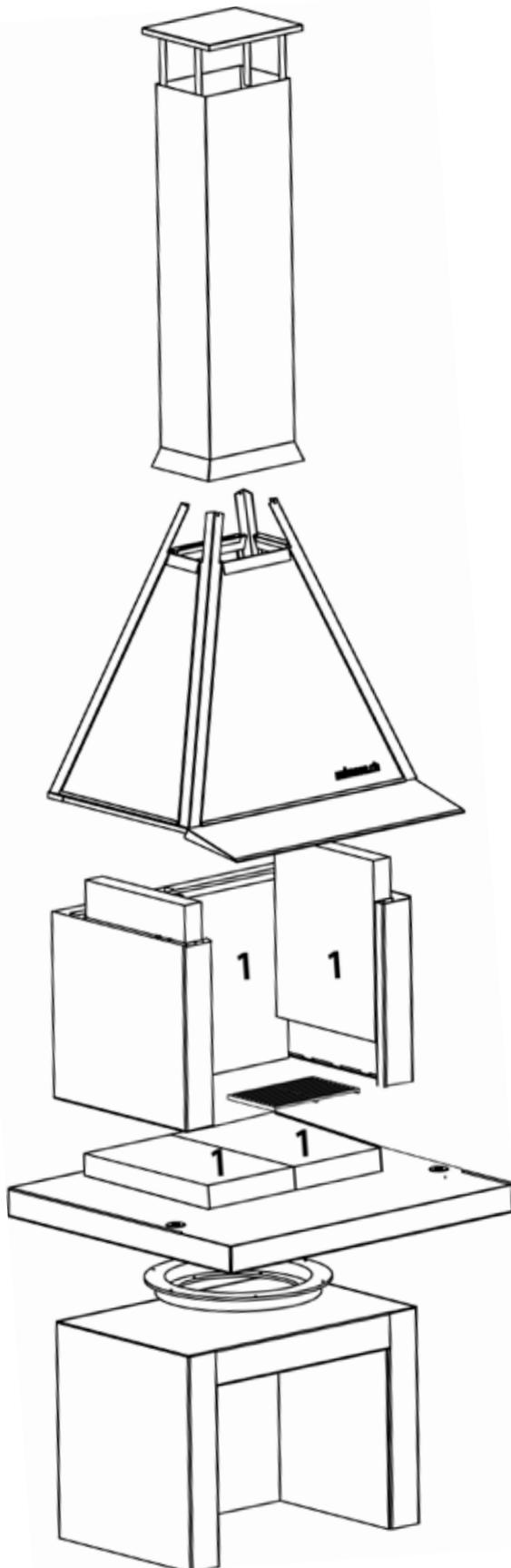
MIMOSA bietet alles, was der Grillprofi sucht.



Wir garantieren Ihnen stets beste Qualität – bei unseren Produkten genauso wie beim professionellen Kundenservice.

Marianne Hamburger und Fritz Ingold, Inhaber und Geschäftsleiter, freuen sich auf Ihren Besuch.

Mimosa - wenn Qualität entscheidet



- Kaminverlängerungen erhältlich
- Schweizer Qualität, frost- und hitzebeständig
- lange Lebensdauer
- div. Grössen, Materialien und Steinvarianten
- alle Metallteile aus rostfreiem Edelstahl
- komplett mit 6 cm dicken Schamotten ausgekleidet (1) mit hohem Keramikanteil, stark gepresst
- auf Wunsch mit Ascheschublade und Gussrost
- in drehbarer oder fixer Variante (zum Teil auch fahrbar)
- passende Cheminéeebänke sind erhältlich

Edle Star - Ausführungen:

Die Kollektion des Besonderen



Lodrino fix/ drehbar

Jedes Mimosa-Cheminée aus Naturstein wird aus Rohblöcken zugeschnitten und in aufwendiger Handarbeit mit viel Liebe zum Detail äusserst sorgfältig konfektioniert.

Der **klassische Lodrino** wird aus typischem Tessiner Gneis geschnitten. Mit seiner unverwechselbaren und doch dezenten Optik fügt er sich hervorragend in jede Gartenlandschaft ein.



FERRO fix / drehbar / fahrbar

Der **moderne FERRO** (aus Edelstahl) in der Farbe Anthrazit. Er besticht durch seine zeitlose Form in schlichter Ausführung und bildet dadurch ein Highlight in einer modernen Umgebung.

Das Star-Cheminée



... in der Steinsorte Ihrer Wahl.



... mit Kaminbänken



...fix oder drehbar

Seit Jahren das beliebteste und meistverkaufte Cheminée.

Ein Star ganz ohne Allüren. Er begeistert nicht nur Sterneköche, sondern jeden Grillmeister. Weil sich der Star flexibel Ihren Bedürfnissen anpasst.

Wählen Sie den Ihnen zusagenden Stein. Bauen Sie Ihr Cheminée aus: mit Kaminbänken oder Kaminverlängerung. Bestimmen Sie, ob Ihr Cheminée fix oder drehbar sein soll. Alle Mimosa-Cheminées sind komplett mit 6 cm dicken Schamotten ausgekleidet - eine Exklusivität, die zu einer im Wettbewerb unerreichten Hitzeentwicklung und -speicherung führt.

Star fix	Star drehbar
Aussen (BxTxH) 100x90x187 cm	Aussen (BxTxH) 100x90x190 cm
Grillraum (BxT) 58x44 cm	Grillraum (BxT) 58x44 cm

Weitere Modelle für jedes Bedürfnis

Was für den Star gilt, trifft ebenso auf seine engen Verwandten zu, die genauso grosses Potenzial aufweisen. Weil sie bei Qualität, Funktionsfähigkeit und Langlebigkeit absolut ebenbürtig sind.

Junior-Cheminée

Wie es der Name sagt: Das Junior-Cheminée ist der kleine Bruder vom Star. Das zeigt sich vor allem in den Dimensionen. Bei der Qualität, Langlebigkeit und Vielfalt an Steinvarianten und Zubehör hält dieses Cheminée aber problemlos mit.

Junior fix

Aussen (BxTxH)
85x78x180 cm

Grillraum (BxT)
43x44 cm

Junior drehbar

Aussen (BxTxH)
85x78x184 cm

Grillraum (BxT)
43x44 cm



... mit Kaminbank



... mit abnehmbarem Abstelltisch



...fix oder drehbar

Modell 87-Cheminée



Auch das Modell 87 ist selbstverständlich in verschiedenen Steinsorten erhältlich und ist mit dem hochwertigen Mimosa-Grillzubehör kompatibel.

Modell 87

Aussen (BxTxH)
70x70x162 cm

Grillraum (BxT)
40x40 cm



Hotel-Cheminée

Zeigen Sie Grösse - das Hotel-Cheminée ist genau richtig für die Bewirtung vieler Gäste, für Vereinslokalitäten und Restaurationsbetriebe. Dank äusserst robustem Bratkorb und Spiess ist es auch für die Zubereitung von Spanferkel, Lamm oder grosse Mengen an Poulets bestens geeignet.



... mit Bratkorb und Grillrosten

Hotel
Aussen (BxTxH)
140x90x206 cm

Grillraum (BxT)
89x44 cm



Stabile Seitenträger
in der Höhe und Tiefe verstellbar



Praktische Ascheschublade

Ideal-Cheminée

Leicht und fahrbar zum problemlosen Transport über Rasen und Kies - auch auf Dachterrassen. So spendet es Wärme genau da, wo Sie diese haben wollen. Dieses hochwertige Cheminée mit doppelwandigem Oberteil ist in Inox hergestellt. Einfach Ideal ...

Ideal

Aussen (BxTxH)

Fahrgestell: Ø 76x160 cm

Grillraum

Ø 60 cm



... fahrbar, in Inox

... mit raffinierten Details



Ascheschublade



runder Abstelltisch (Option)



Inox-Tür (Option)

Detaillierte Infos jederzeit aktuell unter mimosa.ch

Hochwertige Pizza- und Brotöfen

**Die Pizza- und Brotöfen von Mimosa -
geliefert und fachmännisch montiert**

Unsere Pizza- und Brotöfen zeichnen sich durch eine hervorragende Speicherfähigkeit aus. Das Gewölbe ist mit 5 cm dicken Schamotten ausgekleidet und zusätzlich mit einer Keramikfasermatte isoliert.

Mit den fahrbaren Modellen ist das Verschieben auf einer ebenen Fläche oder Terrasse problemlos möglich.

Unsere in der Schweiz hergestellten Pizza- und Brotöfen sind seit gut 30 Jahren erprobt und haben sich bei Hunderten von Kunden bestens bewährt. Sie lassen sich optional auch zum Grillieren ausrüsten.



... fix, dreh- oder fahrbar



... auf Fahrgestell



... mit Grillpaket

Party Pizzaofen

Dieser moderne, leistungsstarke Pizza- und Brotofen wird vor Ort fertig montiert - mit Inoxmantel, Isolierung und Glastüre.

Party

Aussen (BxTxH)
mit Sockel 81.5x100x194 cm

fahrbar

81x101x199 cm

Backraum (BxT)
60x60 cm

Kombo Pizzaofen

Etwas kleiner, ansonsten mit denselben starken Leistungsmerkmalen ausgestattet wie der Party.

Kombo

Aussen (BxTxH)
mit Sockel 81.5x80x194 cm

fahrbar

81x81x199 cm

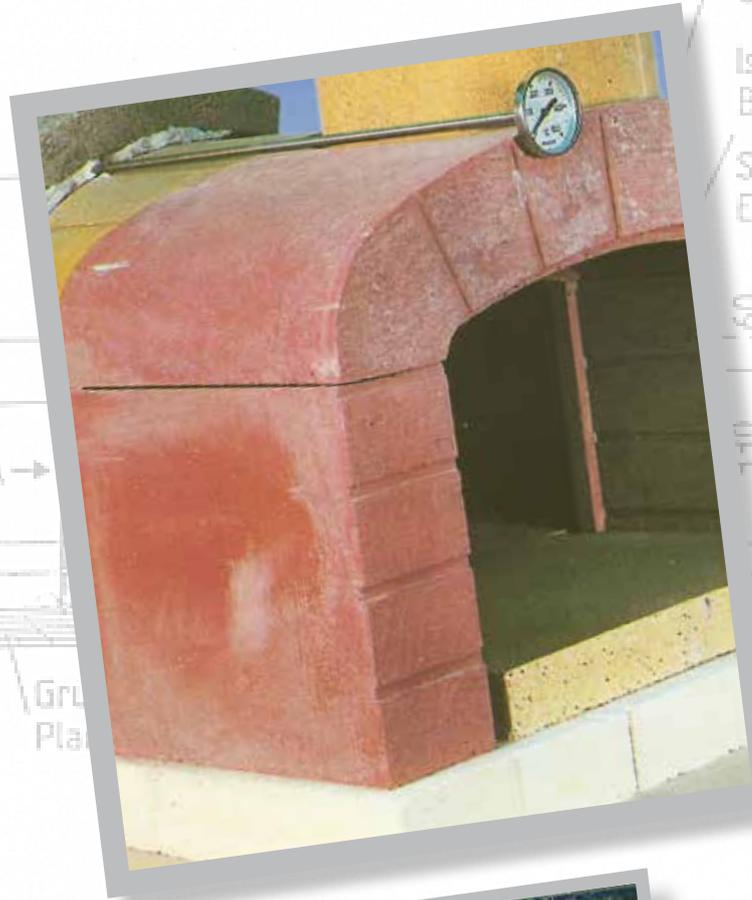
Backraum (BxT)
60x40 cm

Detaillierte Infos jederzeit aktuell unter mimosa.ch

Ansicht von A
Vue de A

Grundplatte
Plaque de
(fourni par

... für handwerklich Begabte auch im Eigenbau möglich



Peinture silicone
Haft - Fond
Crépi de

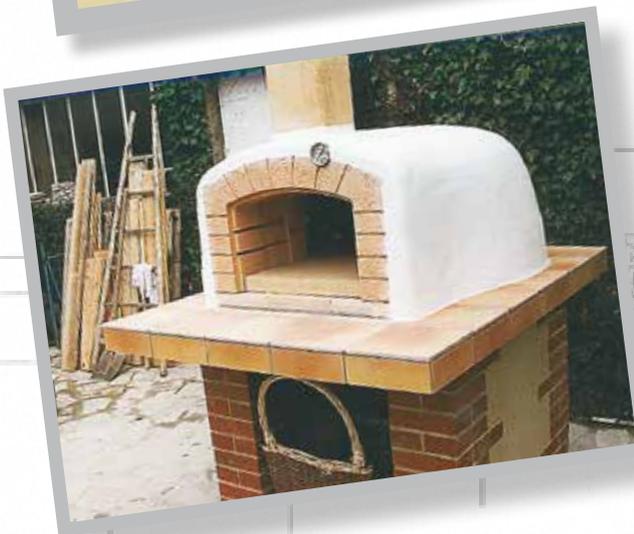
Isolierbeton
Béton isolant
Schichtst
Épaisseur



Pizza- und Brotöfen für den Eigenbau

Informieren Sie sich über unsere Bausätze für den Eigenbau Ihres Ofens. Wir bieten Ihnen zwei Varianten in unterschiedlichen Dimensionen an - mit einer Maximalkapazität von bis zu 6 Brotlaiben à 1 kg oder vier grossen Pizzen. Lieferung mit detaillierter Montageanleitung.

Backraum (BxT)
TL80: 78x70 cm / TL81: 78x120cm





Vielfältiges Zubehör-Sortiment

Damit das Grillieren, Braten oder Backen in der Praxis wirklich viel Vergnügen bereitet, braucht es das richtige Werkzeug dazu. Hier zählt sich das gut durchdachte Mimosa-System aus: Einerseits durch das intelligente Trägersystem aus Inox, auf das unser Zubehör-Sortiment kompatibel abgestimmt ist. Andererseits, weil wir für jedes Bedürfnis den richtigen und qualitativ hochstehenden Rost, Bräter, Spiess, Korb oder Halter anbieten. Da bleibt kaum ein Wunsch unerfüllt.

Tropffreies Grillieren mit System

Wer hats erfunden? Nein, für einmal sind es die Argentinier. Eine raffinierte Möglichkeit, um rasch mit dem Grillieren anfangen zu können - in zwei Versionen: Als Lamellengrill oder als Grillrost-Einsatz. Die Lamelle nimmt die ganze Kraft und Hitze des offenen Feuers auf, verhindert aber, dass das Grillgut mit den Flammen in Berührung kommt oder Fett ins Feuer tropft.

Passendes Grillzubehör zum MIMOSA-Schwenkarm



**Grillroste in
div. Größen**



**Grillrost mit
Lamellengrill-Einsatz**



**Rost mit
Gemüseschale aus
Inox V4A**



**Röstpfanne
aus Gusseisen**



**Träger mit Gusstopf
„Dutch-Oven“**



Gusseisenbräter



Raclettehalter



WOK-System



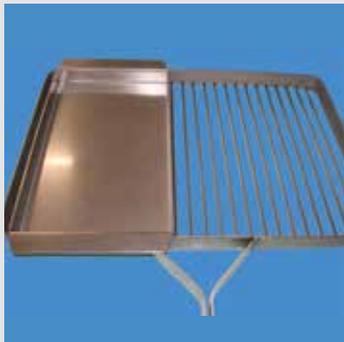
100 - 103
**Grillrost Inox
mit Holzgriff
in div. Grössen**



106 / 106-1
**Grillrost Inox
rund mit Holzgriff
Ø 47 cm / Ø 60 cm**



105 - 105C
**Grillrost Inox
mit abnehmbarem Griff
in div. Grössen**



140
Gemüseschale zu Grillrost



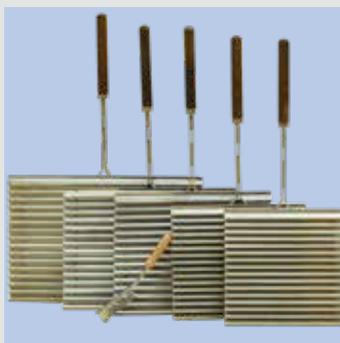
145
**Grillschale
mit abnehmbarem
Griff**



104A
**Gusseisenbräter zum
Gebrauch über offenem
Feuer**



198-198D
**Lamellengrilleinsatz
Inox
in div. Grössen**



106B - 107C
**Lamellengrill Inox
mit Holzgriff
in div. Grössen**



219 / 219A
**Lamellengrill Inox
mit Fettauffangschale,
in 2 Grössen
ideal für Innencheminées**



108
**Schwenkarm Inox
zu Bügel, für
Wand-Fixierung**



109E
**Bügel Inox
mit Schrauben und Dübeln**



109A / 109B
**Schwenkarm Inox
zu Bodenöhse**



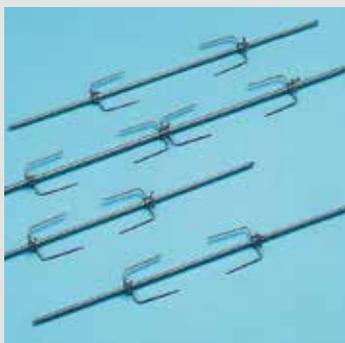
109C
**Abdeckung für Bodenöhse
109G / 109H
Bodenöhse Inox mit
Rondelle für Schwenkarm
(2 Grössen)**



109F / F1 / F2
**Bodenöhse Inox
für Schwenkarm**



109D
**Bügel Inox
mit Bolzen zu Bodenöhse
(Adapter)**



110 - 110F
**Bratspiess Inox
mit Pouletklammern
in div. Grössen**



133 / A1 / A2
**Pouletklammer Inox
einfach oder doppelt**



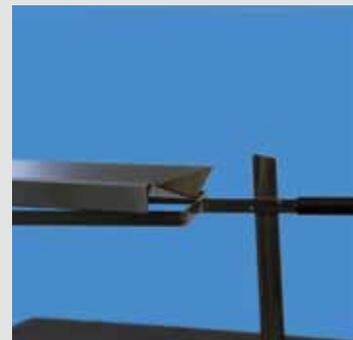
112 / 112A / 113 - 116
**Bratkorb Inox
ein- oder zweiarmig**



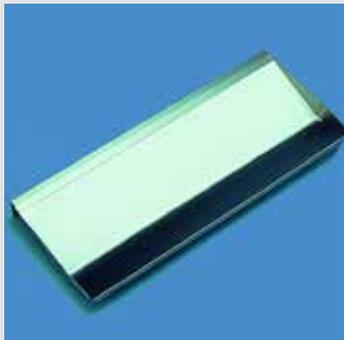
120B - 121
**Bratkorb, Halter
 und Motor für Einarm-
 Systeme**



112B
**Halterung Inox
 für Bratkorb und Motor**



120 / 117
 120A / 116A
**Saucenschale Inox
 mit Halter**



116A - 119
**Saucenschale Inox
 in div. Grössen**



139
**Combi-Grill Inox
 komplett mit Bratkorb,
 Halter, Saucenschale
 und Akku-Motor**



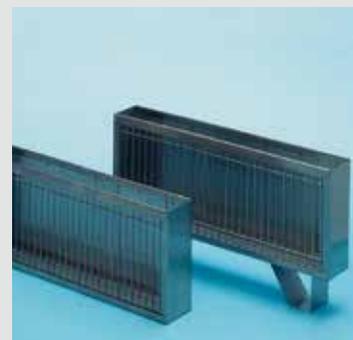
146
**Träger Inox
 in der Höhe und Tiefe
 verstellbar**



147
**Träger Inox
 in der Tiefe verstellbar**



137
**Mimosa Motor,
 sehr stark**



125 - 126
**Glutkorb Inox
 mit oder ohne Füsse
 in div. Grössen**



126C
**Unterteiler
für Glutkorb
mit 10 cm Tiefe**



152A
**Feuerrost Inox,
40x30x7 cm**



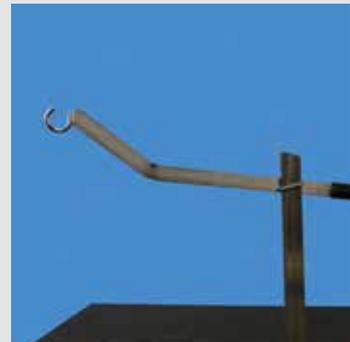
152C + D
**Feuerrost Inox,
40x30x15 cm und
50x35x15 cm**



153
**Grillständer
48x39x32 cm,
in drei Höhen verstellbar**



144-10 bis 144-14
**Gusstopf «Dutch Oven»
mit Deckel in
3 versch. Grössen**



141
Träger für Gusstopf



143
**Röstpfanne aus Guss
mit Griff für Doppelarm**



142
**WOK-Pfanne mit Deckel
und Halterung für
Doppelarm**



123
**Kaminständer Inox
klappbar
(ohne Rost)**



200
**Raclette-Halterung
Inox**



214
**Käsehalter aus Holz,
hält selbst ganz kleine
Käsestücke sicher fest**



202
**Raclette-
Abstrichmesser**



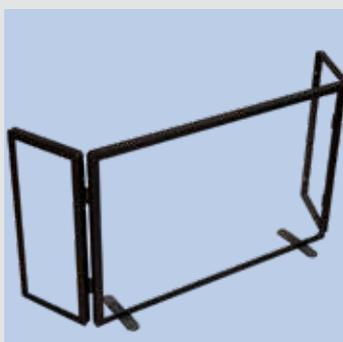
600ff..
**Abstelltisch Inox für
für diverse Modelle
(im Bild mit Fleischbrett)**



**Inox-Türe
zu Garten-Cheminée,
versch. Grössen**



166 / 166A
**Funkenschutzgitter
mit Drahtgeflecht
hinterlegt, schwarz,
1- oder 2-teilig
(weitere Modelle im Shop)**



166C / 166D
**Funkenschutzgitter
mit Glaseinsatz,
1- oder 3-teilig
(weitere Modelle im Shop)**



128
**Feuerbesteck, 5-teilig,
Schmiedeeisen
(weitere Modelle im Shop)**

Zubehör zu den Pizza- und Brotöfen



502 / 507

Thermometer für Pizza- und Brotöfen
502 = 60 cm für Eigenbau TL-Modelle
507 = freistehend



444A

**Glastüre mit feuerverzinktem
Rahmen zu Party od. Kombo**



444B

**Glastüre mit feuerverzinktem
Rahmen zu TL-Modellen**



503A

Bürste mit Schaber



504A / 503 / 504

**Aschekratzer, Broteinwurf-Schüssel,
Pizzaschaufel**

Kaminverlängerungen

Sie wollen nicht nur beim Grillieren hoch hinaus, sondern auch mit dem Rauch?
Kein Problem: Mit unseren Kaminverlängerungen finden wir die optimale Lösung - im Freien wie unter dem Dach.



Kaminverlängerung 100 cm
mit regulierbarer Klappe



Kaminverlängerung 50 cm
mit regulierbarer Klappe

Langlebigkeit und Flexibilität

Wir halten, was unser guter Name verspricht - seit vielen Jahrzehnten! Qualität bezieht sich deshalb nicht allein auf unsere Produkte, sondern auch auf unsere Leistungen, die weit über das Übliche hinausgehen. Für unsere hochstehenden Schweizer Cheminées sind Zubehör oder Ersatzteile in der Regel auch nach 30 Jahren noch lieferbar - und unverändert kompatibel. Zudem gehen wir flexibel auf individuelle Wünsche ein und finden so für jedes Bedürfnis eine Lösung. Was dürfen wir für Sie tun?

Detaillierte Infos jederzeit aktuell unter mimosa.ch

Steinsorten



Rheinkies



Jurakies



Terracotta Rosso



Granit Feinkies



Carrara



Roter Verona



Rheinkies fein



Jura Feinkies



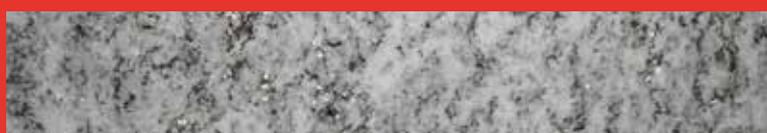
Terra Verde



Sichtbeton



Nero Ebano



Lodrino / Tessiner Gneis

Das Vergnügen der Auswahl

Bei den Cheminées sowie Pizza- und Brotöfen von Mimosa liegt die Qual der Wahl ganz bei Ihnen. Wählen Sie die passende Steinsorte.

Der Gewürz-Tipp von Mimosa

Der Klassiker eignet sich sowohl für Fleischgerichte und Saucen als auch für Fondue und Raclette.

Das seit vielen Jahren meistverkaufte und beliebteste Gewürz. Wird auch gerne für die Herstellung von Marinaden verwendet.

mimosa
Schweizer Grillkultur für Generationen

Spezialgewürz

III



Flor de Sal d'Es Trenc aus Mallorca wird in Handarbeit in den Salinen geerntet und trocknet unter der Sonne des Mittelmeers. Es handelt sich also um ein hochwertiges und kostbares Naturprodukt. Es enthält nicht nur das gesamte Aroma des Meeres, es sind auch über achtzig lebenswichtige Mineralien und Spurenelemente nachweisbar.

Unser Luxusset assortiert in 5 verschiedenen Geschmacksrichtungen: Natural, Oliven, Mediterranea, Sri Lanka, Rosas. In kleinen Einzeldosen à 50 g, ansprechend präsentiert in unserer De Luxe Dose. Ideal auch als Geschenk.

mimosa
Schweizer Grillkultur für Generationen

Qualitätsanspruch an unsere Handelsprodukte

Mimosa-Produkte vereinen überdurchschnittliche Qualität mit hervorragender Funktionalität, einzigartiger Vielseitigkeit, guter Verarbeitung, individueller Ausstattung, hoher Zuverlässigkeit, attraktivem Design, hohem Bedienungskomfort und umfassender Sicherheit.

Alle diese Merkmale setzen wir auch bei unseren Handelsprodukten voraus.

Bevor wir uns entscheiden, neue Produkte in unser Sortiment aufzunehmen, werden diese vorab stets intern wie auch extern getestet.

Um unseren Kunden eine breite und innovative Produktpalette anbieten zu können, erweitern wir unser Angebot regelmässig.

Neuheiten und alle Informationen dazu finden Sie auf unserer Website.



Detaillierte Infos jederzeit aktuell unter mimosa.ch

Feuerstellen und -schalen

Sie sind ein Blickfang bei jedem gemütlichen Grillabend oder Fest. Von eleganter Form, zudem äusserst robust und dauerhaft, lassen sie sich jederzeit leicht umplatzieren. Bei Bedarf können sie, mit dem funktionalen Grillzubehör, innert kürzester Zeit zu Grillstationen erweitert werden.

Bei den, mit viel künstlerischem Flair, in der Schweiz hergestellten Produkten aus Edelstahl oder Schwarzeisen, überzeugt die handwerklich hochstehende Qualität.

Die aktuellen Modelle finden Sie jederzeit bei uns in der Ausstellung oder online unter mimosa.ch.



LAMAT



TRE



KAN



MEN



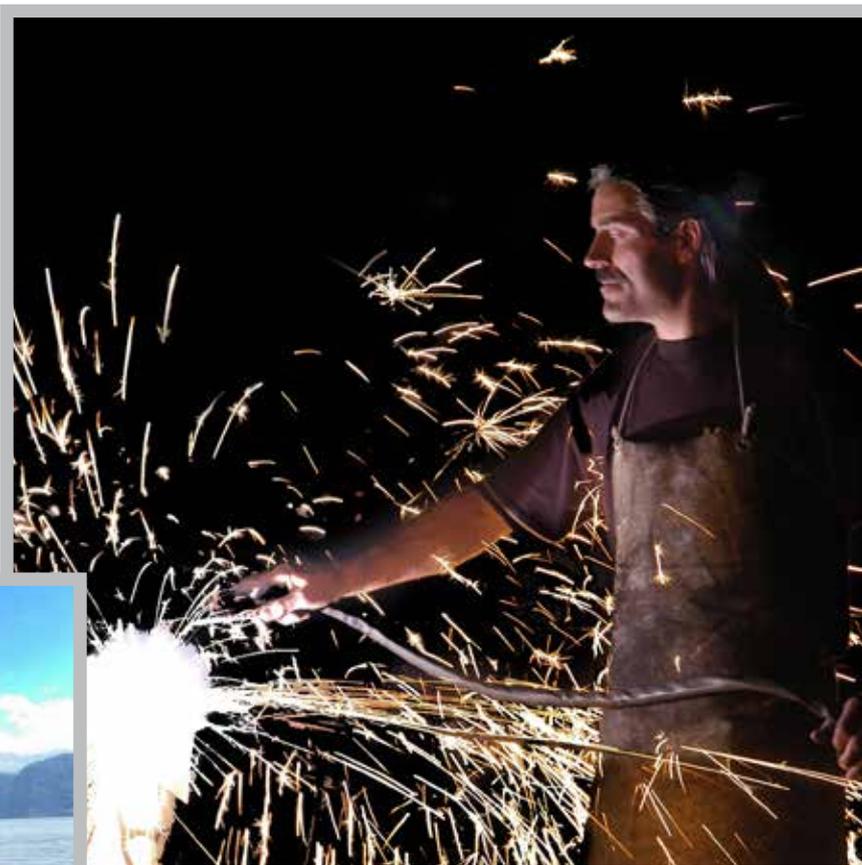
IMIX

... mit Corten-Stahl in Bestform

Jede Feuerstelle ist ein von Hand gefertigtes Unikat.
Die Stahllegierung Corten zeichnet sich durch eine
hohe Witterungs- und Rostbeständigkeit aus.



MAGUS



PICCOLO



COSMOS

Detaillierte Infos jederzeit aktuell unter mimosa.ch

Vario



Grillspass und Wärmequelle perfekt vereint. Die fahrbaren Vario Edelstahl-Kamine sind erstklassige Qualitätsprodukte. Dank den verschiedenen Zubehörteilen wie Grillrost, Steakpfanne, Glühweintopf, Drehspieß usw. können sie zu jeder Jahreszeit vielseitig im Garten und auf der Terrasse eingesetzt werden.

Verbringen Sie unvergessliche Tage und romantische Abende mit Familie und Freunden auf Ihrer Terrasse oder im Garten.



Fahrbare Kamine aus Edelstahl für
Garten, Terrasse, Schwimmbad,
Alphütte, Gartenrestaurant

VARIO 70

Ø 70 cm · Höhe: 230 cm

Gewicht: ca. 95kg

VARIO 80

Ø 80 cm · Höhe: 260 cm

Gewicht: ca. 105kg

(mit geschlossener Funkenflugtür)

... die fahrbaren Kamine



- Verwendung ausschliesslich von hochwertigem, massivem Edelstahl (1.4301)
- Unvergleichbare bis 5 mm Wandstärke sowie Verwendung einer doppelwandigen Haube
- Die gesteppte Hauben-Optik verleiht dem Vario Gartenkamin zusätzliche Stabilität und darüber hinaus ein noch exklusiveres Aussehen
- Die integrierte, um 360° drehbare Funkenfluchtür sorgt für perfekten Komfort und Sicherheit
- Acht hochwertige, wasserresistente Vermiculite-Steine (Schamotte) speichern die im Brennraum erzeugte Wärme und geben diese langsam nach aussen wieder ab
- Der Vario Gartenkamin ist auf 4 gummierten Lenkrollen einfach fahrbar (auch unter Befuerung!)
- Die witterungs- und hitzebeständige Senotherm-Lackbeschichtung bietet der Edelstahl-Oberfläche zusätzlichen Schutz vor Anlaufen und Fleckenbildung
- Die verzugsfreie Edelstahl-Wanne im Brennraum sowie eine völlig ausziehbare Ascheschublade ermöglichen eine rasche und perfekte Reinigung
- Als Brennstoff können Holz, Briketts sowie Grillkohle verwendet werden
- Vielseitiges und höhenverstellbares Zubehör (Steakpfanne, Glühweintopf, Wok, elektrischer Drehspieß, usw.)



Grillrost



Steakpfanne



Kochtopf



Drehspieß



**Riffelblech-
Einlage**

Braai



Braai Trolley

(BxTxH)

1200/1500x620x1040 mm

Grillieren und Kochen mit dem vollen Aroma und Erlebnis eines Holzfeuers auf dem traditionellen, südafrikanischen Braai. Der rustikale Style und Charme des Braais ist einfach einzigartig. Ein Südafrikaner kennt die Tradition und Geheimnisse eines echten Braais von Kindesbeinen an.

Das gesellige Beisammensein in einer anderen Dimension – eine neue Lebenseinstellung. Das südafrikanische Design und die massive Verarbeitung zeichnen diesen Braai aus.



... Grillieren und Kochen



Braai 1200 De Luxe

(BxTxH) 1'270x575x3'4000 mm



Braai 800 De Luxe

(BxTxH) 850x575x3'150 mm



Built-in 1000 De Luxe

(BxTxH) 1'090x535x1'175 mm
(weitere Modelle erhältlich)

- Ein traditionelles Produkt aus Südafrika – Sie produzieren Ihre eigene Holzkohle
- Das Holz wird im „Gluterzeuger“ verbrannt – die Glut fällt nach unten und wird unter den Rost geschoben
- Der Braai hat viele Funktionen: grillieren, kochen, dämpfen u.s.w.
- Im grossen, zusätzlichen Garraum / Wärmeschublade unter der Feuerstelle kochen Sie oder halten Speisen warm
- Dank der Verarbeitung aus 3 – 4 mm dickem Stahl verformt sich der Braai auch bei grosser Hitze nicht
- Der Grill steht auf einem stabilen Untergestell, das gleichzeitig als Holzlager dient
- Der aufgesetzte Kamin sorgt für eine gute Luftführung.
- Die grosse Arbeitsplatte lässt sich einfach hochklappen. Der Grillraum kann damit vollständig geschlossen werden
- Diverses Zubehör wie Wok, Drehspieß, Dutch Oven etc. sowie seitliche Holzablagen/Abstelltidche sind erhältlich

Lieferumfang:

Kompletter Grill mit Edelstahlrosten, Warmhalteschubladen, abklappbarer Arbeitsplatte, Kaminrohr mit Windkappe (ausser beim Einbaumodell), Untergestell (ausser beim Einbaumodell), Schürhaken, Ascheschaufel und Topfhalter

Einbaumodelle sind in diversen Grössen erhältlich.

Indu+



indu+ bietet ein völlig neues Koch-Erlebnis. Dank dem mobilen Wagen können Sie Ihre Küche kurzerhand mit ins Freie nehmen. Die Induktions-Kochfelder sind leicht austauschbar und ermöglichen es Ihnen, den Wagen jederzeit anzupassen. Drinnen oder draußen kochen, grillieren oder Speisen im Wok zuzubereiten, war noch nie so einfach.

Mit dem soliden und trendigen indu+ Wagen rollen Sie Ihre Küche hin, wo immer Sie wollen: Einfach die Bremsen lösen und ab geht es nach draussen in den Garten! Auf seinen stabilen Edelstahlrädern mit Kugellager transportieren Sie Ihren Indu+ ganz einfach an den bevorzugten Platz.



EINE OUTDOOR-KÜCHE NACH IHREN WÜNSCHEN

Stellen Sie Ihre Outdoor-Küche zusammen, indem Sie Design und Größe Ihres Wagens nach Ihren Vorlieben auswählen, und dann Ihre Auswahl aus dem umfangreichen Angebot an Kochplatten treffen.



Heute Wok, morgen Grill, übermorgen Teppanyaki? Mit den leicht austauschbaren Kochfeldern sind Ihnen keine Grenzen gesetzt.

... mobile Aussenküchen



- Indu+ Produkte zeichnen sich durch ihr elegantes Design, hohe Qualität und grosse Funktionalität aus
- Für die stabile und elegante Konstruktion aus Edelstahl oder Holz werden ausschliesslich hochwertige Materialien verwendet
- Dank der grossen Auswahl an Kochfeldern (Kochplatte, Wok, Teppanyaki) sind dem Kochen keine Grenzen gesetzt. Die Kochfelder integrieren die neueste Induktions-Technologie mit hoher Leistung
- Die Kochfelder sind perfekt regelbar und demzufolge flexibel und präzise einsetzbar
- Das Kochen ist bis 60 % schneller als das Kochen auf Gas oder einem Glaskeramikkochfeld
- Eingebaute Touch- und Slider-Steuerung, optische Anzeige und Kindersicherung garantieren Sicherheit, ergonomische Perfektion und hohen Bedienkomfort
- Diverse Heizstufen, Timer, Kurzzeitmesser, Booster bieten Ihnen 100 % Komfort
- Kochen mit Induktion ist schnell, energieeffizient, sicher und ökologisch
- Sehr sicher! Das Kochfeld wird nicht sehr heiss und die Restwärme der Glasplatte bleibt niedrig
- Pflegeleicht! Flüssigkeiten können nie einbrennen



Parksafe



Sicherheit. Hygiene. Ökologie. Effizienz.

Diesen Attributen wird das Grillsystem Parksafe bereits seit 1974 (vor allem in Australien weit verbreitet) vollumfänglich gerecht.

Die Grillplatten sind, um Verbrennungen bei Kindern zu vermeiden, leicht erhöht platziert und mit einem 100 mm breiten Schutzbereich umgeben, der den Grilltisch absolut kalt hält. Grillplatte und Grilltisch aus Edelstahl sind porenfrei und dadurch leicht zu reinigen. Das Parksafe -System ist eine in sich geschlossene, freistehende Anlage: es gibt weder offene Flammen noch Funkenflug. Die 3.6 KW Hocheffizienz-Grillplatte garantiert für die richtige Balance zwischen Leistung und Schnelligkeit und sorgt für eine rasche, gleichmässige Hitzeverteilung.

Die „Modular-Serie“ stellt ein Komplettsystem mit zahlreichen Konfigurationsmöglichkeiten dar und kann somit dem jeweiligen Anwendungsfall optimal angepasst werden.



... Grillanlagen



Abfall, verbrannter Rasen, teure Instandsetzungs-Aktionen sorgen permanent für Diskussionen. Dabei ist sicheres, umweltfreundliches und einfaches Grillieren im Park durchaus möglich.

Das Grillsystem „Christie Parksafe“ von Mimosa bewährt sich unter anderem bereits bestens in Zürcher und Churer Parkanlagen. Bald auch schon in Ihrer Institution?



«Parksafe» - die ideale Lösung für das Grillieren in öffentlichen Parks. Wir sind als Generalvertretung in der Schweiz Ihr kompetenter Ansprechpartner. Auch in geschlossenen Umgebungen wie

Ferienanlagen, Campingplätzen und Seniorenresidenzen werden „Christie Parksafe“ -Grills eingesetzt, um die Sicherheit von Umwelt und Besuchern zu gewährleisten.

Detaillierte Infos jederzeit aktuell unter mimosa.ch

Grosse Indoor-Verkaufsausstellung

Die aktuellen Öffnungszeiten finden Sie unter mimosa.ch



Als Grill-Liebhaber werden Sie an unserer permanenten Ausstellung auf über 200 m² Ihre helle Freude haben. Bei Mimosa in Dintikon erhalten Sie eine Fülle von Ideen rund ums Grillieren sowie eine umfassende und kompetente Beratung. Ein beeindruckendes Sortiment an Cheminées, Brot- und Piz-zaöfen, Feuerschalen und Grillzu-behör wartet auf Sie! Profitieren Sie von unserer Kompetenz und lassen Sie sich bei allen Fragen von unse-rem Fachpersonal beraten: Und die richtige Entscheidung fällt Ihnen ganz leicht.





Standort Mimosa

von Lenzburg

- 1) 3. Ausfahrt im Kreisell
- 2) links abbiegen und 300 m der Strasse folgen



von Wohlen / Muri

- 1) 1. Ausfahrt im Kreisell
- 2) links abbiegen und 300 m der Strasse folgen

Karte by Tel.Search

Mit Empfehlung von

Mimosa Cheminéebau und Gewürze AG

Industrie Dintikon
Siloring 9
5606 Dintikon
Schweiz

Tel. +41 56 624 45 90
Fax +41 56 624 45 91
info@mimosa.ch
www.mimosa.ch