

Beratung und Verkauf

Vermietung



Spachtel zum Grillieren und Reinigen



Grillrost zum Grillieren über der Glut



Spiesse für Würste, Maiskolben etc. +
Abdeckhaube (Cloche)



Abdeckung schützt die Grillplatte



Galgen mit Kurbel



Feuerschale fix oder auf Fahrwerk



Motiv Alpaufzug

Mimosa Cheminéebau und Gewürze AG
Siloring 9
CH – 5606 Dintikon
Tel.: +41 56 624 45 90
Fax: +41 56 624 45 91
info@mimosa.ch
www.mimosa.ch

Ganzjährige Lagerfeuerromantik im eigenen Garten

Steelfire – die Feuerschale mit Grillring in der Schweiz ausgedacht, konstruiert und gebaut

Sein Design und ebenso seine Funktionen werden Sie begeistern.
Dieser Grill darf bei keinem Grillfest fehlen.
Er ist auf fixem oder fahrbarem Sockel erhältlich.

Wie er funktioniert

Mit dem handgefertigten Spachtel lässt sich das Grillgut perfekt auf der Plancha (Grillplatte) schonend und aromatisch zubereiten.
Das Grillgut wird direkt auf die runden Stahlplatte gebraten; Fleisch, Gemüse, Spiegeleier, Raclette und vieles mehr.

Kochen Sie Ihren Glühwein, Fondue oder Risotto direkt auf der Stahlplatte.
Pfannen und Töpfe werden dabei direkt auf der Stahlplatte erhitzt.

Falls Sie doch etwas über der Glut kochen oder braten wollen, benutzen Sie den Galgen, den Grillrost oder die Spiesse (Steelman/Steelwoman).

Ihr persönlicher Grill

Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche. Form, Grösse und Muster können frei gewählt werden. Ebenfalls können wir Ihr Firmenlogo oder persönliche Daten aus dem Metall lasern.

Die Reinigung

Mit dem speziell angefertigten Spachtel aus Federstahl schieben Sie die Grillreste ins Feuer und reiben anschliessend die Grillplatte mit einem Speiseöl ein.



Geselligkeit, Wärme und Grill-/Kochspass in einem !