

SPÜR
DAS
FEUER



 FLARE



MADE IN AUSTRIA

Alle unsere FLARE Modelle werden regional in Niederösterreich gefertigt. Vom Schweißen und Schleifen bis hin zur Veredelung und zum Zusammenbau – alles entstammt unserer eigenen Produktionshalle, bestens angebunden zwischen der Landeshauptstadt St. Pölten und der weltberühmten Wachau, unweit von Wien.

DAS FLARE GEFÜHL

Feuer weckt unsere ureigensten Instinkte nach Nahrung, Wärme, Geborgenheit und Faszination. Gemeinsames Grillen über offenem Feuer zählt wohl zu den genussvollsten Dingen, die man in seinem Leben tun kann. Gemeinsame Stunden mit den Liebsten verbringen, rund um eine knisternde Feuerstelle, sind Momente, die sich buchstäblich für immer in unsere Erinnerungen „einbrennen“.



GRENZENLOS GRILLEN

Du willst grillen, braten, flambieren und auch mal langsam garen? All das mit festem und flüssigem Grillgut? Erlebe das Grillen in all seinen Facetten – ob Fleisch, ob Fisch, Gemüse, Brot oder Süßes. Mit unserer FLARE Feuerküche sind deinen leidenschaftlichen Rezeptideen keine Grenzen gesetzt.



PLATZ DA!

Der Kampf um die besten Plätze am Grill ist vorbei – denn du hattest noch nie soviel Platz, um dich kulinarisch zu entfalten! Die 80 x 80 cm große, quadratische Feuerplatte hat ein enormes Platzangebot mit verschiedenen Temperaturzonen für Grillgut aller Art. Da fühlt sich neben dem klein geschnippelten Fenchel auch dein Tomahawk wohl! Und das Beste: Kein knackiges Gemüse fällt mehr ins Feuer und kein saftiges Stück Fleisch mehr den Flammen zum Opfer.

FLARE⁸⁰ ORIGINAL



TEMPERATURZONEN

Egal, was du auf dem FLARE zubereiten willst, es gibt genug Platz für alle Gerichte. In der Mitte ein Steak grillen, während am Rand das Gemüse schmort ohne zu verbrennen. Kein Problem durch die verschiedenen Temperaturzonen, die durch die einzigartige quadratische Form der Platte möglich sind. Mit der ausgeklügelten Luftzufuhr musst du dir auch keine Sorgen machen, dass dein Feuer schnell erlischt. Auch nicht mit Grillaufsätzen über der Öffnung!



EINFACHER AUFBAU

Sockel, Feuerschale, Aschebehälter, Feuerrost und die Grillplatte. Mehr brauchst du nicht für den perfekten Griller. Und nach dem Grillen gibt es kein umständliches Reinigen. Einfach alles in die Mitte schieben und, nachdem der Grill abgekühlt ist, den Aschebehälter entnehmen und leeren. So problemlos kann Grillreinigung sein!

1m

FLIP IT!

Durch unser modulares Stecksystem ergeben sich mit einfachen Handgriffen verschiedene Varianten, sodass zum Beispiel durch Umdrehen des konischen Sockels rasch eine bequeme Arbeitshöhe von 82 cm oder 100 cm erreicht werden kann. Durch das Einsetzen des CUBE Sockels (FLARE „Lounge“) ergibt sich eine bequeme Sitzhöhe von 57 cm. Und das alles mit ein und denselben Komponenten!



0,82m



FLARE⁸⁰ BLOCK

MOBIL & VIEL PLATZ

Hochwertige Lenkrollen ermöglichen ein rasches und einfaches Umstellen. Durch das modulare Konzept können Feuerschale und Ablagefläche sowie das Sichtblech an der Front einfach beidseitig montiert werden. Somit wird ein individueller Aufbau ermöglicht. Durch Ablagefächer im Inneren kann neben Holz auch Grillzubehör gut verstaut werden. Direkt unter der Feuerschale befindet sich eine praktische Aschenlade, welche auch für die nötige Luftzufuhr sorgt.



1m

„Unsere FLARE Block-Serie bietet noch mehr Platz zum Kochen und richtig viel Stauraum.“

FLARE⁸⁰ SIDEBLOCK

PERFEKTER BEGLEITER

für deine Outdoorküche!
Abnehmbare Front für anpassbare Ausrichtung.
Ganz viel zusätzliche Arbeitsfläche auf der großen Eichenholz Platte.



FLARE⁸⁰ LOUNGE

NIMM PLATZ!

Keine Lust, beim Grillen ständig zu stehen? Wir verstehen das und bieten mit unserem Lounge Grill die Lösung für alle, die lieber sitzen. Wie bei allen anderen FLARE 80 Modellen werden auch hier ganz einfach Feuerschale und Platte angehoben und in den Lounge Cube eingesetzt. Nimm Platz und genieße das wohl gemütlichste Grillerlebnis seit es Feuerplatten gibt!



0,57m





 **FLARE⁸⁰**
BLACK

**SCHWARZ
ODER ROST?
DAS IST DIE
FLARE FRAGE**

Elegantes und schlichtes Design zeichnet den FLARE aus der Black-Reihe aus. Durch die schwarze Lackierung ist er sehr leicht zu reinigen und gleichzeitig gegen Rost und Witterung geschützt. Speziell gefertigte Edelstahl-Klemmen dienen als Schutz zwischen Feuerschale und Sockel. So werden Beschädigungen der Beschichtung vermieden.

DAS GEHÖRT DAZU

Du willst grillen am Rost, steaken oder woken?
Wir haben für jeden Geschmack das richtige
Zubehör!



JETZT WIRDS HEISS

Der neue Back- & Pizzaofen bringt jeden Pizzaliebhaber ins Schwitzen! Einfach auf die FLARE Rauchrohr Basis aufgesetzt erweiterst du schnell deinen FLARE Grill.

Mit bis zu 450 °C ist deine Lieblingspizza in Minuten schnelle fertig. Zusätzlich verfügt der Ofen über eine Klappe im hinteren Bereich, mit der man von außen die Feuerzufuhr und damit auch die (Ober)Hitze regulieren kann. Mit dem Thermometer an der Seite kannst du die Temperatur jederzeit im Blick behalten. Auf dem hochwertigen, austauschbaren Pizzastein gelingt dir alles, was du in deinem Back- & Pizzaofen zubereiten möchtest. Die abnehmbare Tür mit Holzgriff im offenen, halb- oder geschlossenem Zustand bietet noch mehr Kontrolle über die Temperatur.



BACK- & PIZZAOFEN

Aus hochwertigem Stahl mit Cordierit Pizzastein und Eichenholz Griff. Der Alleskönner rund ums Backen, Pizza zubereiten oder sogar smoken.

GZ20024
Back- & Pizzaofen





WOK ODER GRILLROST?

Direkt über dem Feuer gibt es viele Möglichkeiten zu kochen oder zu grillen. Über den richtigen Einsatz entscheidest du!



GRILLROST

Der Grillrost-Einsatz aus Gusseisen mit 35 cm Durchmesser passt perfekt in den Grillaufsatz. Er bietet dir so eine erhöhte Möglichkeit über dem Feuer zu grillen oder deine Pfannen und Töpfe abzustellen.

GH20004

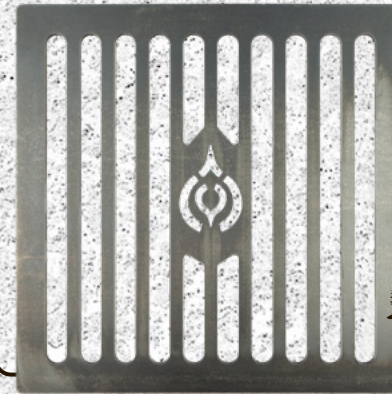
Grillrost Ø 35 cm „guss“

GRILLAUFSATZ

Mit dem Grillaufsatz kannst du deinen Platz noch weiter maximieren. Einfach einen Wok über der Öffnung platzieren oder mit dem passenden Grillrost direkt über dem Feuer grillen.

GZ20001

Grillaufsatz Ø 35 cm „stahl“



GRILLROST

Für all jene, die direkt über dem Feuer grillen möchten. Dieser quadratische Grillrost wird in die Feueröffnung eingelegt und bildet mit der restlichen Feuerplatte eine Ebene zum Grillen.

GZ20011

Grillrost 29 x 29 „stahl“ 8 mm



WOKEINSATZ

Der quadratische Wokeinsatz bietet die Möglichkeit, einen Wok direkt über dem Feuer zu platzieren und so die bestmögliche Hitzewirkung zu erreichen.

GZ20012

Wokeinsatz 29 x 29 „stahl“ 8 mm



EINLEGEPLATTE

Zum Erlöschen des Feuers und als Abdeckung des Grill-Inneren.

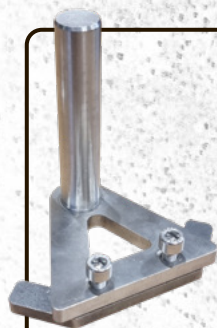
GZ20010

Einlegeplatte 30 x 30 „stahl“ 8 mm



EINFACH MAL (AB) HÄNGEN

Ein weiteres Highlight ist der rasch und einfach montierbare Galgen aus 100% Edelstahl. Dieser wird mit einem Montagedorn einfach auf die Grillplatte aufgesetzt, ist um 360° drehbar und kann durch die innen geführte Kette leicht in der Höhe verstellt werden. Durch die stabile Bauform aus Edelstahl ist der Galgen mit bis zu 12 kg belastbar. Vom Eintopf bis zum flambierten Steak sind den Vorstellungen keine Grenzen gesetzt.



MONTAGEDORN

Der Montagedorn wird durch zwei Schrauben in die Feueröffnung der Grillpatte geklemmt und bildet die Basismontage für den FLARE Galgen.

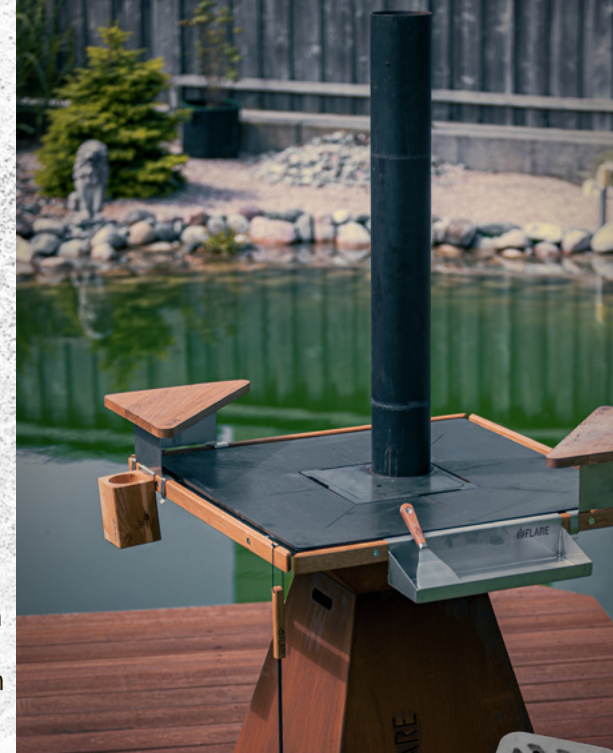
GZ20015
Montagedorn inkl. Schrauben
„edelstahl“



GALGENBOGEN

Der ca. 1 m hohe Galgenbogen wird auf den Montagedorn aufgesetzt und ist dadurch um 360 Grad drehbar. Durch die innen geführte Kette kann auch die Höhe individuell eingestellt werden.

GZ20016
Galgenbogen 1000 mm
Set inkl. Kette & Haken
„edelstahl“



OHNE RAUCH GEHTS AUCH

Mit dem FLARE Rauchabzug löst sich der Rauch in Luft auf und das einzigartige Grillerlebnis in der Outdoorküche kann ohne lästigen Qualm weitergehen. Mit einfachen Handgriffen kann die Erweiterung in die Feueröffnung eingesetzt bzw. diese mit der L-förmigen Einlegeplatte komplett verschlossen werden. Durch den direkten Feuerkontakt werden in diesem Bereich rasch hohe Temperaturen zum Grillen und Kochen erreicht.



GRILLROST L-FORM

Kein Rauch mehr im Gesicht und trotzdem direkt über dem Feuer grillen. Alles möglich mit dem Grillrost-Einsatz für das Rauchrohr.

GZ20018
Grillrost L-Form f. Rauchabzug

RAUCHABZUG

Der Rauchrohr-Einsatz wird direkt in der mittleren Öffnung platziert und sichert den Aufbau durch seine spezielle Form vor dem Umkippen. Darauf wird das Rauchrohr platziert und lässt so den ganzen Rauch weg vom Grill und über den Kopf hinweg abziehen.

GZ20009
Rauchabzug „Basis“ inkl. Rauchrohr 1 m





MEHR RAUM

Praktische Erweiterungen können auch an den FLARE Holzgriffen montiert werden. So wird dein FLARE zur perfekt ausgestatteten Feuerküche. Gestalte deine individuelle Feuerküche mit unseren Einhängetassen, Bierkühlern oder Barelementen.



MULTIBRETT

Einfach an den Holz-Griffleisten einhängen. Für maximalen Arbeits- und Ablageplatz! Mit den mitgelieferten Schrauben können ganz leicht mehrere Multibretter nebeneinander montiert werden. Für maximalen Arbeits- und Ablage Platz.

GZ20019

Multibrett 200 x 400
inkl. 2 x Auszug für 1/6 GN Behälter

ECKVERBINDUNG FÜR MULTIBRETT

Wenn mal mehr Platz benötigt wird und man auch die Ecken ideal nutzen möchte, kann man ganz einfach die Multibretter mit der Eckverbindung einmal rund um den Grill montieren.



GZ20020

Eckverbindung f. Multibrett „edelstahl“



BARAUFSATZ

Der vielseitig einsetzbare Zubehör-Allrounder: Einfach, um sich schnell mal anzulehnen, Essen anzurichten, Getränke abzustellen u.v.m. Robust und schnell zu montieren.

GZ20004

Baraufsatz „eiche“



FIX UNTERWEGS

Auch für den Sockel gibt es praktische Erweiterungen wie zum Beispiel unsere Klemmleisten mit optional nachrüstbaren Rollen. So ist dein Grill immer mobil wenn du ihn schnell verschieben möchtest.



KLEMMLEISTEN

Schnell am FLARE 80 Sockel montiert können die Klemmleisten in der 80cm oder 1m Position verwendet werden. Perfekt zum austarieren deines Grills.

GZ20022

Klemmleisten f. FLARE 80 original
inkl. Nivelierfüße

ROLLENSET

Zubehör Rollenset für die Klemmleisten. Sei einfach mobil mit deinem FLARE 80 "original" ohne Höhenveränderung.

GZ20023

Rollenset Ø 80 mm f. Klemmleiste

EINHÄNGETASSE

Ganz einfach schnell ein paar Gewürze beim Grillen verstauen ist gar kein Problem. Oder man befüllt einfach die Einhängetasse direkt in der Küche und erspart sich, alles einzeln zum Grill zu schleppen.



GZ20013

Einhängetasse „edelstahl“

BIERHALTER

Eine heiße Grillplatte ist natürlich kein geeigneter Abstellplatz für ein kaltes Bier. Deswegen einfach in den passenden Bierhalter stellen und von der natürlichen Isolierung des Lärchenholzes profitieren.



GZ20002

Bierhalter „lärche“



FEUERHAKEN

Ideal zum Schüren des Feuers und Öffnen bzw. Hochheben sämtlicher Einlegeplatten.

GZ20008
Feuerhaken „eiche“

GRILLSPACHTEL

Grillgut schneiden, bewegen oder die Platte sauber halten. Die Grillspachtel ist ein vielseitiger Begleiter für alle Grillvorhaben.

GH20001
Grillspachtel
100 mm „edelstahl“



WOK

Handgeschmiedeter Rundboden-Wok aus 2 mm Kohlenstoffstahl mit Holzgriff.

GH20007
Wok Ø 41 cm
Handgeschmiedet



GRILLHANDSCHUHE

Die klassische Methode, um deine Hände vor der Hitze zu schützen. Außen robustes Leder, innen isolierende Baumwolle.

GH20003
Grillhandschuhe „leder“



SCHMIEDE-MESSER

Handgeschmiedetes Messer aus Kohlenstoffstahl.

GH20008
Schmiedemesser



EDELSTAHL GRILLABDECKUNG

Robust und multifunktional schützt diese Abdeckung deinen Grill. Das Mittelstück kann außerdem zum Verbinden mehrerer FLARE 80 Modelle verwendet werden.

GZ20025
Grillabdeckung 80 „edelstahl“



PVC GRILL-ABDECKUNG

Du kannst den Grill einfach draußen stehen lassen und mit der Abdeckung schützen.

GZ20005
Grillabdeckung 80 „pvc“



SICHERUNGSKLEMMEN

Zum festen Verbinden der Feuerschale mit dem Sockel.

GZ20021
FLARE 80 Sicherungsklemmen



GARHAUBE

Solltest du zum Grillen auch mal etwas Oberhitze benötigen, ist die Garhaube in zwei verschiedenen Größen ein praktisches Utensil.

GZ20006
Garhaube Ø 28 „edelstahl“
GZ20007
Garhaube Ø 20 „edelstahl“



BODENWANNE

Besonders nützlich für empfindliche Böden, um Rostspuren zu vermeiden.

GZ20014
Bodenwanne „edelstahl“



TIPPS & TRICKS

REINIGEN

Zum Reinigen der Feuerplatte brauchst du nur eine Grillspachtel, etwas natürliches Pflanzenöl (wir empfehlen Leinöl) und ein Tuch. Mit der Spachtel Verunreinigungen von der Platte in die Mitte schieben. Danach mit dem Öl abwischen, solange die Platte noch warm ist. So hält deine Platte alle Abenteuer aus und bietet dir lange Freude.

FLAMBIEREN

Die FLARE Platte eignet sich problemlos zum Flambieren verschiedenster Zutaten. Dabei ist besonders zu beachten, den Alkohol nie direkt in die Flammen oder aus einer Flasche ohne Stopper zu gießen. Es eignet sich jede Spirituose mit mehr als 40 % Alkoholgehalt. Wir empfehlen natürlich am besten einen sehr aromatischen Schnaps oder Ähnliches, um dem Grillgut noch das gewisse Extra zu verpassen.

SAUBERE SACHE

Genieß deine Zeit am knisternden Feuer, mit gutem Essen, Freunden und Familie und spar dir langes Putzen. Denn dein FLARE ist ruckzuck und ganz einfach wieder sauber. Die Feuerplatte mit der Spachtel grob reinigen, dann in Sekundenschnelle mit einem öligen Tuch abwischen. Die Asche sammelt sich in einem praktischen, ganz einfach entnehmbaren Kübel. Und schon ist dein FLARE wieder bereit.

flaregrill.com



BS FLARE GmbH | Industriestraße 29 / C1, 3130 Herzogenburg | office@flaregrill.com | flaregrill.com

Enthält Vektorgrafiken von freepik.com

flaregrill.com



BS FLARE GmbH | Industriestraße 29 / C1, 3130 Herzogenburg | office@flaregrill.com | flaregrill.com