

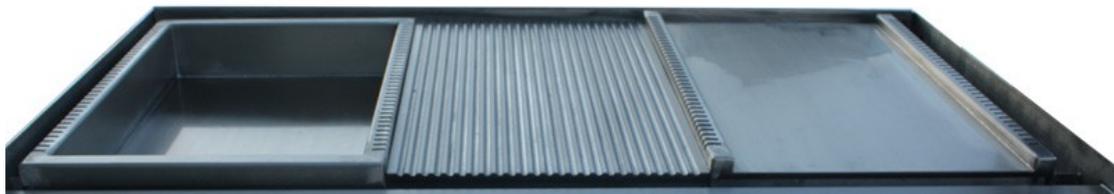
HEIDEBRENNER

Die natürliche Art zu grillen mit Lavastein

Lava-Grills

Leistungsfähige Gasbrenner heizen echte Lavasteine auf. Die Lavaglut gibt starke Hitze völlig gleichmäßig an das Grillgut weiter, dessen Poren sich dadurch sekundenschnell schließen.

Ihr Vorteil: Nährstoffe, Saft, guter Geschmack und Gewicht bleiben erhalten. HEIDEBRENNER fertigt diese Geräte seit über 60 Jahren und verbessert ständig die Konstruktion. Das ist der beste Beweis dafür, dass die Lavagrills wirklich technisch ausgereift sind.



Besonderer Geschmack durch Strahlungshitze

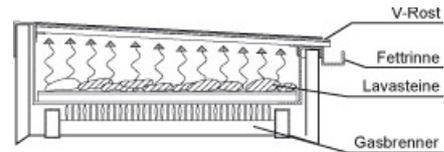
Durch leichte Schrägstellung des Spezial- Grillrostes aus V-Profilen, fließt abtropfende Flüssigkeit ohne zu qualmen in eine leicht herausnehmbare Auffangschale. Ein kleiner Teil tropft auf die heißen Lavasteine. Leichter Rauch gibt dem Grillgut den typischen, einmaligen Geschmack wie über Holzkohle zubereitet. Strahlungshitze grillt ideal Steaks, Koteletts, Schaschlikspieße und vieles mehr.

Mmh, lecker. ...

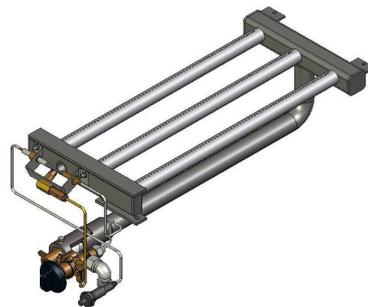
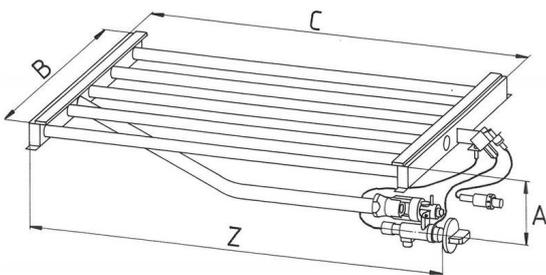
HEIDEBRENNER

Die natürliche Art zu grillen mit Lavastein

Lava-Grills



Gerätehöhe	850 mm (700 mm oder fahrbar - auf Anfrage)		
Anzahl der Brennstellen			
1 Heizzone			
Lava-Steine enthalten mit Rohrgruppenbrenner Mit V-Rosten aus Edelstahl Optional: Rundroste	 410 x 410 mm – 1 x 9,3 kW	 410 x 750 mm – 1 x 10,4 kW	
2 Heizzonen			
Lava-Steine enthalten mit Rohrgruppenbrenner Mit V-Rosten aus Edelstahl Optional: Rundroste	 820 x 410 mm – 2 x 9,3 kW	 600 x 750 mm – 2 x 9,3 kW	 800 x 750 mm – 2 x 10,4 kW
3 Heizzonen			
Lava-Steine enthalten mit Rohrgruppenbrenner Mit V-Rosten aus Edelstahl Optional Rundroste	 1200 x 750 mm – 3 x 10,4 kW		 1400 x 750 mm – 3 x 10,4 kW
4 Heizzonen			
Lava-Steine enthalten mit Rohrgruppenbrenner Mit V-Rosten aus Edelstahl Optional: Rundroste	 1600 x 750 mm – 4 x 10,4 kW		



mit Sicherheitshahnschalter,
thermo-elekt. Zündsicherung,
Piezozünder und Zündbrenner