

robuste Verarbeitung

verschiedene Materialien und Grössen



langlebig

zahlreiches Zubehör

MHG-Feuerschalen & Zubehör

Gemütliches Feuer und wohlige Wärme auch an kühlen Tagen

Grosses Sortiment!

Feuerschalen und Gartenzubehör

Sortimentsübersicht

Feuerschale

- 2 stabile Griffe
- Stahl S235JR+N
- 3 stabile Beine für sicheren Stand
- verschiedene Grössen
- Sonderformate auf Anfrage



Artikel-Nr.	Produkt/Grösse [mm]	Preis CHF
99.2211-0010	Feuerschale Standard – S, ø 550 mm	140.00
99.2211-0015	Feuerschale Standard – M, ø 750 mm	222.00
99.2211-0020	Feuerschale Standard – L, ø 850 mm	243.00
99.2211-0025	Feuerschale Standard – XL, ø 1000 mm	354.00
99.2211-0038	Feuerschale Sonderformat, ø 1250 mm	480.00
99.2211-0039	Feuerschale Sonderformat, ø 1500 mm	825.00
99.2211-0040	Feuerschale Sonderformat, ø 1600 mm	955.00

Deckel für Feuerschale Standard

- für mehr Sicherheit nach dem Gebrauch, vermeidet Funkenflug
- 2 stabile Griffe
- Stahl S235JR+N
- verschiedene Grössen
- Lieferung ohne Feuerschale



Artikel-Nr.	Produkt / H x B x T [mm]	Preis CHF
99.2211-0030	Deckel für Feuerschale S / 40 x 650 x 570	75.00
99.2211-0032	Deckel für Feuerschale M / 45 x 850 x 770	121.00
99.2211-0034	Deckel für Feuerschale L / 50 x 950 x 870	146.00
99.2211-0036	Deckel für Feuerschale XL / 55 x 1100 x 1020	185.00

Aufsatz für Feuerschale

- mit und ohne Muster
- 2 Griff-Aussparungen
- passend für die Feuerschale
- Stahl S235JR+N
- Lieferung ohne Feuerschale



Artikel-Nr.	Produkt / H x ø [mm]	Preis CHF
99.2211-0012	Aufsatz mit Muster für Feuerschale S, 340 x ø 530	125.00
99.2211-0018	Aufsatz mit Muster für Feuerschale M, 340 x ø 730	145.00
99.2211-0023	Aufsatz mit Muster für Feuerschale L, 340 x ø 830	155.00

Hinweis: der Stahl S235JR + N ist unbehandelt und fängt je nach Aussetzung der Witterung an zu rosten!

Edelstahlfeuerschale

- 2 stabile Griffe
- 3 stabile Beine für sicheren Stand
- Edelstahl
- verschiedene Grössen



Artikel-Nr.	Produkt/Grösse [mm]	Preis CHF
99.22100-0011	Feuerschale Edelstahl – S, ø 550 mm	370.00
99.22100-0016	Feuerschale Edelstahl – M, ø 750 mm	520.00

Steckgrill für Feuerschale Standard

- Edelstahl Grillrost
- 3 Grillrosthalter zum Aufstecken
- nur für die Feuerschale ø 550 mm (Standard S) und ø 750 mm (Standard M)
- Lieferung ohne Feuerschale



Artikel-Nr.	Produkt	Preis CHF
99.22100-0110	Steckgrill für Feuerschale S, ø 550 mm	139.00
99.22100-0112	Steckgrill für Feuerschale M, ø 750 mm	164.00

Grillgalgen für Feuerschale Standard

- stabile Ausführung
- über Kette höhenverstellbar
- inkl. Edelstahl Grillrost ø 500 mm
- nur für die Feuerschalen ø 750 mm und ø 850 mm
- Lieferung ohne Feuerschale



Hinweis: passt nicht an die Edelstahl-Feuerschale!

Artikel-Nr.	Produkt/H x B x T [mm]	Preis CHF
99.22100-0092	Grillgalgen für Feuerschale Standard – M (ø 750 mm) und L (ø 850 mm), 1300 x 750 x 770 mm	195.00

Dreibein

- robustes Teleskopgestänge
- inkl. Kette
- höhenverstellbar
- eloxiert
- Lieferung ohne Feuerschale und Gulaschkessel



Artikel-Nr.	Produkt/Höhe [mm]	Preis CHF
99.22100-0130	Dreibein (ohne Deko), 1700 mm	174.00

Heisse Pfanne für Feuerschale Standard

- Mischung aus Pfanne und Wok zum Zubereiten von leckeren Speisen
- stabile Griffe
- passend für die Feuerschale
- 4 mm starker Stahl
- Lieferung ohne Feuerschale



Artikel-Nr.	Produkt	Preis CHF
99.22100-0017	Heisse Pfanne für Feuerschale M – ø 750 mm	170.00
99.22100-0022	Heisse Pfanne für Feuerschale L – ø 850 mm	210.00
99.22100-0027	Heisse Pfanne für Feuerschale XL – ø 1000 mm	250.00

Grillplatte für Feuerschale

- 2 Griff-Aussparungen
- 4 mm Stahl S235JR + N



Artikel-Nr.	Produkt / Durchmesser [mm]	Preis CHF
99.22100-0102	Grillplatte ø 650 mm für Feuerschale Standard – S (ø 550 mm)	94.00
99.22100-0104	Grillplatte ø 850 mm für Feuerschale Standard – M (ø 750 mm)	136.00
99.22100-0106	Grillplatte ø 950 mm für Feuerschale Standard – L (ø 850 mm)	174.00
99.22100-0108	Grillplatte ø 1100 mm für Feuerschale Standard – XL (ø 1000 mm)	227.00

Grillplatte mit Grillrost für Feuerschale

- 2 Griff-Aussparungen
- 4 mm Stahl S235JR + N



Artikel-Nr.	Produkt / Durchmesser [mm]	Preis CHF
99.22100-0094	Grillplatte ø 650 mm für Feuerschale Standard – S (ø 550 mm)	98.00
99.22100-0096	Grillplatte ø 850 mm für Feuerschale Standard – M (ø 750 mm)	145.00
99.22100-0098	Grillplatte ø 950 mm für Feuerschale Standard – L (ø 850 mm)	180.00
99.22100-0100	Grillplatte ø 1100 mm für Feuerschale Standard – XL (ø 1000 mm)	240.00

Grillrost

- Edelstahl Grillrost
- inkl. Ketten
- geeignet für Grillgalgen und Dreibein



Artikel-Nr.	Produkt / Grösse [mm]	Preis CHF
99.22100-0114	Grillrost ø 500 mm, inkl. Ketten	78.00
99.22100-0116	Grillrost ø 700 mm, inkl. Ketten	81.00

Feuerkorb

- mit Flammenmuster
- 4 Griff-Aussparungen
- Stahl S235JR + N



Artikel-Nr.	Produkt / H x B x T [mm]	Preis CHF
99.22100-0132	Feuerkorb mit Muster, 600 x 400 x 400	189.00

Gulaschkessel

- emailliert
- in den Grössen: 14 Liter, 22 Liter



Artikel-Nr.	Produkt	Preis CHF
99.22100-0122	Gulaschkessel – 14 Liter	88.00
99.22100-0124	Gulaschkessel – 22 Liter	106.00

Holzlöffel

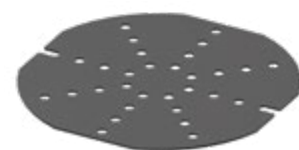
- Naturholz



Artikel-Nr.	Produkt / Länge [mm]	Preis CHF
99.22100-0126	Holzlöffel, 600 mm	15.00

Kohlerost

- für eine gute Belüftung des Feuers und weniger Brennmittel
- 3 mm Stahl S235JR + N



Artikel-Nr.	Produkt / Länge [mm]	Preis CHF
99.22100-0118	für Feuerschale Standard – S (ø 550 mm)	51.00
99.22100-0120	für Feuerschale Standard – M (ø 750 mm)	78.00

Pflegeanleitung für Feuerschalen und Zubehör

Wenn Sie sich für eines unserer hochwertigen Produkte entschieden haben, möchten wir Ihnen diese Tipps mit auf den Weg geben, damit Sie lange Freude daran haben.

Bitte beachten Sie in jeden Fall die dem Produkt beiliegende Bedienungs- und Aufbauanleitung.

Die Feuerschalen bestehen aus unbehandeltem Stahl und können je nach Aussetzung von Regen und Witterung anfangen zu rosten. Dies kann reduziert werden, indem die Feuerschale nach Gebrauch im trockenen gelagert wird. Eine oberflächliche Korrosion (Rost) ist kein Qualitätsmangel. Es ist jedoch darauf zu achten, dass sich keine Staunässe in der Feuerschale bildet.

Grillroste sind hohen thermischen Belastungen ausgesetzt und Fett sowie andere Flüssigkeiten können sich in die Edelstahloberfläche einbrennen. Das sind ganz normale Gebrauchsspuren. Fett und Grillreste können durch Einweichen in heissem Wasser und mit fettlösenden Mitteln entfernt werden. Zum Reinigen werden Spülbürsten und Schwämme ohne Scheuerbestandteile aus Metall und Keramik, die die Oberfläche schädigen können, empfohlen.

Grillroste bitte nicht in die Spülmaschine stellen!

Vor der ersten Benutzung sollten die Heisse Pfanne und die Grillplatte gründlich mit heissem Wasser gesäubert werden. Anschliessend gut abtrocknen. Die Grilloberfläche mit einem hitzebeständigem Öl einreiben. Nur für den privaten Gebrauch bestimmt.

Tipps rund um die Feuerschale

Sicherheit

- Der Umgang mit offenem Feuer erfordert stets hohe Aufmerksamkeit.
- Die Feuerschale entwickelt sehr hohe Temperaturen (teilweise bis zu 1000 °C). Bitte verwenden Sie die Feuerschale nur im Freien und stellen Sie diese auf einen geeigneten feuerfesten Untergrund. Transportieren Sie die Feuerschale nur im erkalteten Zustand, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Die Kohle bzw. Glutreste sollten nach der Benutzung über Nacht ausgekühlt und erst nach mind. 12 Stunden entsorgt werden.
- Für noch mehr Sicherheit sorgt der Deckel. Dieser vermeidet Funkenflug nach der Benutzung.



Anheizen

- Je nach Verwendungsart können Sie Holz, Holzkohle oder Briketts verwenden. Holzkohle ist zwar schneller heiss, Briketts glühen aber länger.
- Zünden Sie das Feuer mit Spezialprodukten wie Anzündwürfel an.
- Bei der Verwendung der Heissen Pfanne und den Grillvarianten werden Holzkohle und Briketts empfohlen. Bitte lassen Sie diese vollkommen durchglühen, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.

Grillgut

Bester Genuss erfordert beste Qualität. Für den perfekten Genuss benötigen Sie neben der Feuerschale, den Grillvarianten und der Heissen Pfanne auch hochwertige Zutaten. Hier lohnt sich der Weg zum Fachhandel. Lassen Sie sich von den aktuellen Angeboten inspirieren und kreieren Sie Ihre individuellen Menüs.



Entsorgung

Die Feuerschale, den Feuerkorb und das Zubehör können dem Metallschrott bzw. Sperrmüll zugeführt werden.

Bitte beachten Sie vor dem Gebrauch die örtlichen Vorschriften wie z. B. Waldbrandstufe.

Rezept-Tipp:

Der Klassiker: Stockbrot

- 500 g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 Tasse warme Milch
- 100 ml Öl
- je eine Prise Salz und Zucker



Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben und kurz vermengen. In die warme Milch den zerbröselten Hefewürfel und den Zucker hinzugeben und die Mischung gut verrühren, damit sich die Hefe auflöst. Anschliessend das Milch-Hefe-Gemisch zum Mehl in die Rührschüssel geben. Nun alles gut durchkneten, bis aus der Mischung ein glatter Teig geworden ist. Zum Schluss den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten ruhen lassen. Der Teig wird in dieser Zeit sein Volumen in etwa verdoppeln. Zum Abschluss den Teig noch einmal auf einer leicht bemehlten Fläche durchkneten.