IWONA
GRILLS
MADE IN EUROPE

Stilvolles, exklusives und zeitloses Design

Professionelle Gartengrills von IWONA GRILLS mit Naturholzbefeuerung.

IWONA GRILLS

Die zeitlosen Grills von IWONA GRILLS werden von der polnischen Firma IWONA PELLETS Sp. z o.o. in einer Produktionsstätte in Zentralpolen in der Ortschaft Rąbień AB bei Łódź hergestellt. Die Firma Iwona Pellets ist seit vielen Jahren weltweit führend in der Herstellung von HYBRID-Kamineinsätzen für Pellets und Holz.

Die Produkte von Iwona Pellets werden in etlichen Ländern auf der ganzen Welt verkauft.

Nach dem langjährigen Sammeln von Erfahrungen in der Entwicklung, Herstellung, dem Verkauf und der Wartung von fortschrittlichen Heizgeräten hat unser Team IWONA GRILLS geschaffen – wartungsfreie und langlebige Geräte in zeitloser Skulpturenoptik, nicht nur fürs Grillen.

Nach vielen Abendessen stellte sich heraus, dass diese Grills durch die unglaubliche Atmosphäre eines häuslichen Lagerfeuers eine bisher beispiellose Anziehungskraft für die Teilnehmer des Mahls erzeugen. Treffen im großen Familien- und Freundeskreis dauern unter Beteiligung von IWONA GRILLS bedeutend länger und bleiben für lange Zeit im Gedächtnis.

IWONA GRILLS ist die neue Art, die Freizeit im großen Familien- und Bekanntenkreis zu verbringen.

Ein moderner Maschinenpark und ein erfahrenes Personal

Höchste Qualität

Unsere Produkte werden seit Jahren in Ihren Häusern und Gärten geschätzt.
Wir garantieren höchste Verarbeitungsqualität und langjährige Erfahrung.

Nicht nur für Profis

IWONA GRILLS werden nicht nur von ganz normalen Nutzern, sondern auch von professionellen Köchen geliebt. Sie werden in Häusern, Restaurants, Hotels und Pensionen eingesetzt. Catering-Events unter Beteiligung von IWONA GRILLS erfreuen sich ausschließlich positiver Eindrücke.

Eine neue Art, die Freizeit im Familien - und Bekanntenkreis zu verbringen.

Ein speziell gealterter Stahl mit patinierter Oberfläche

Die Grills, Tische und Regale von IWONA GRILLS sind dafür gemacht, bei allen Wetterbedingungen im Freien zu verbleiben. Die Produkte bestehen aus witterungsbeständigem Stahl, auch bekannt als gealterter Stahl, der Anzeichen von Korrosion aufweist. Der Korrosionsprozess kann sich im Laufe der Zeit entwickeln, wodurch sich die Farbe des Stahls ändern kann.

Die natürliche korrosive Schicht schützt die Bleche vor echtem Rost, sodass die Bleche über lange Zeit hinweg nicht beschädigt werden.

Welche Holzart?

Das Wichtigste ist, dass das Holz sehr trocken ist, dann entzündet es sich schnell und erzeugt keinen Rauch.

Die empfohlene Holzart ist Buche. Buchenholz verbrennt sehr langsam und sauber.

Die beste Größe haben kleine Stücke mit einem Gewicht von etwa 1 kg. Je kleiner die Stücke, desto weniger Rauch.

Beim Anfachen empfehlen wir, kleinere Holzstückchen auf einen Stapel zu legen und ökologische Grillanzünder zu verwenden. Zum Anfachen reicht ein langes Streichholz aus, es werden keine zusätzlichen Gebläse benötigt.

Einfache Reinigung

Der große Vorteil der Grills von IWONA GRILLS ist ihre sehr einfache Reinigung. Verwenden Sie beim Grillen den Edelstahl-Spachtel, um regelmäßig Schmutz von der Grillplatte zu schieben. Wenn die Grillplatte aufgeheizt ist, ist es sehr einfach, Schmutz mithilfe von Speiseöl wegzuschieben. Sie müssen nach dem Grillen die gesamte Grillplatte lediglich mit Speiseöl einschmieren.

Grillplatte mit nach innen gewölbter Neigung

Grillplatte mit Temperaturzonen. Das Grillen ist sehr einfach: je näher am Feuer, desto heißer. Jedes Gericht findet auf der Grillplatte seinen richtigen Platz.

Die dicke Grillplatte ist aus einem speziellen Stahl gefertigt, der ein Anhaften beim Grillen verhindert. Die Grillplatte ist werkseitig gewölbt, mit einer Neigung zur Mitte des Grills. Sämtlicher Schmutz, Öl und Fette fließen beim Grillen nicht aus dem Grill.

Die Grillplatten bestehen aus Stahl ohne Schutzschicht, daher sind sie mit Speiseöl zu imprägnieren. Die Grillplatten sind auch leicht zu demontieren.

Grillrost 114
Bestellnummer **IGG114**

Grillrost 100
Bestellnummer **IGG100**

Grillrost 80
Bestellnummer **IGG80**

Tisch mit Eichenplatte 48x48x96 cm
Bestellnummer **IGS48**

Tisch mit Eichenplatte 48x96x96 cm
Bestellnummer **IGS96**

Brennholzregal 45x90x140 cm
Bestellnummer **IGS140**

Keine schädlichen lackierten Teile

Der stilvolle Grill aus speziell gealtertem Stahl macht jedes Outdoor-Event zu einem besonderen Anlass.

Erhältlich in den Größen: **80 cm**, **100 cm** i **114 cm**.

Bestellnummer	IGG114	IGG100	IGG80
Plattengröße	**114 cm**	**100 cm**	**80 cm**
Gesamthöhe	100 cm	97 cm	94 cm
Tischhöhe	70 cm	70 cm	70 cm
Tischbreite	50 cm	50 cm	50 cm
Höhe der Feuerstelle	30 cm	27 cm	24 cm

Jeder Grill wird durch einen Tisch mit einem Schneidebrett aus Naturholz mit einem praktischen Ablagefach für Holz und einem stilvollen Brennholzregal ergänzt.

IWONA

GRILLS

ACCESSORIES

Zusätzlicher Grillrost

Edelstahlabdeckung

Handschuhe fürs Holz

Küchenspachtel aus Edelstahl

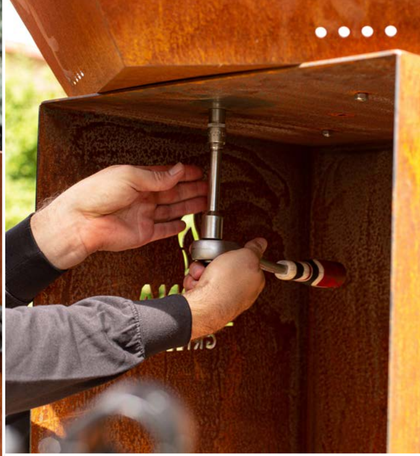
Nutzen Sie den Grill das ganze Jahr über

Die Grills von IWONA GRILLS sind auch für die kälteren Jahreszeiten geeignet. Ähnlich einem natürlichen Lagerfeuer erwärmt das brennende Holz die Umgebung rund um den Grill und schafft auch an eisigen Wintertagen eine angenehme und warme Atmosphäre.

Einfach zu montieren

Die Grills werden zerlegt geliefert und benötigen 10 Minuten für die Montage.

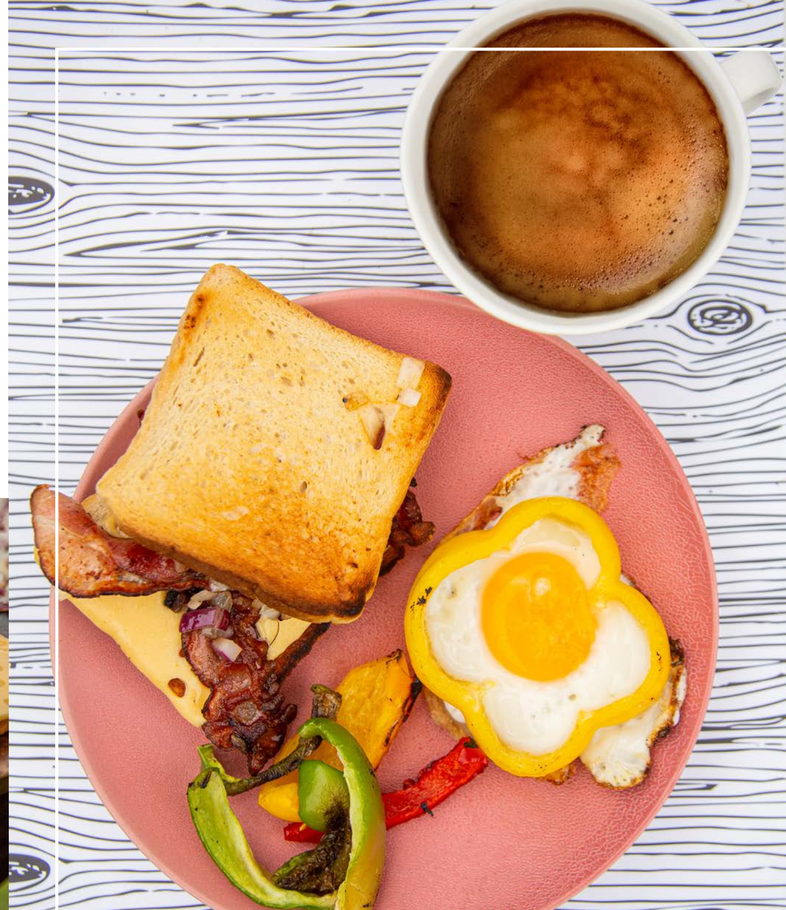
Der Grill ist auf einer stabilen Oberfläche aufzustellen. Nachdem die Feuerstelle auf den Grillsockel geschraubt worden ist, ist er mithilfe der verstellbaren Füße und einer Wasserwaage auszurichten. Danach setzen wir die Grillplatte ein und platzieren sie symmetrisch. Das Ausrichten des Grills ist äußerst wichtig, damit der Schmutz auf der Grillplatte zur Mitte des Grills und nicht nach außen fließt (die Platte ist werkseitig mit einer Neigung nach innen gewölbt).

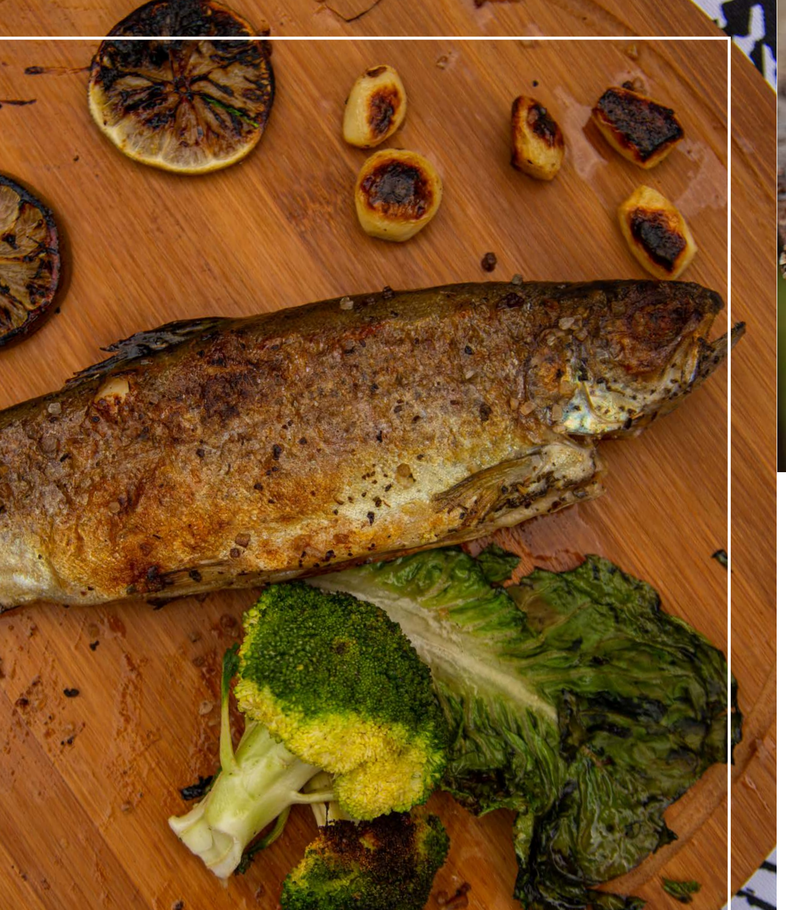


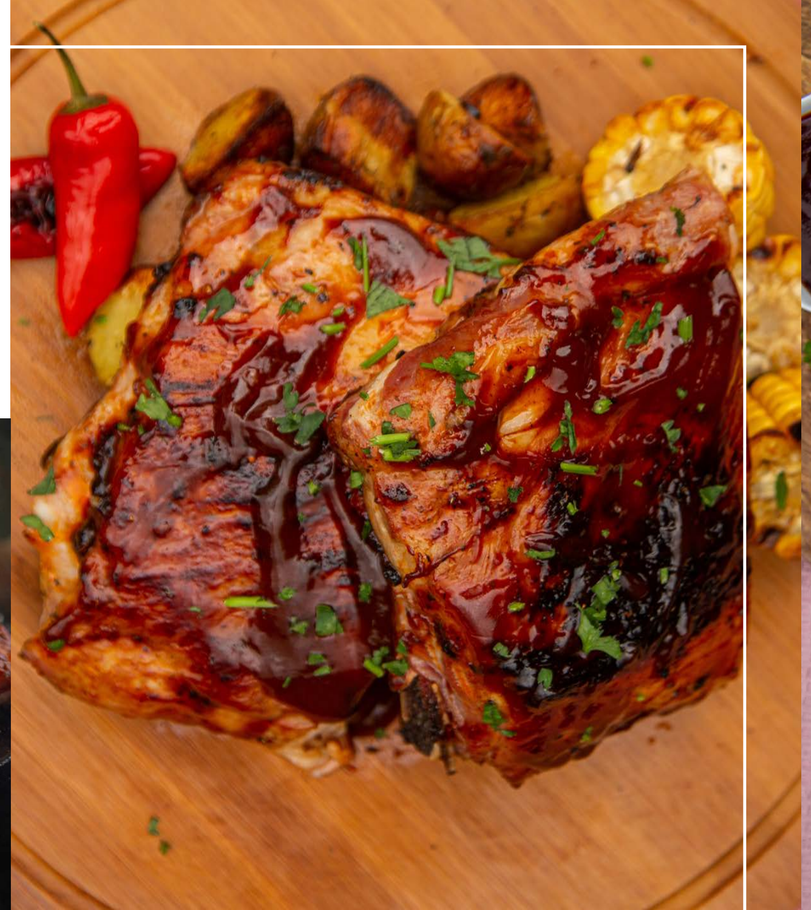
Großartige Möglichkeiten und Tausende von Gerichten

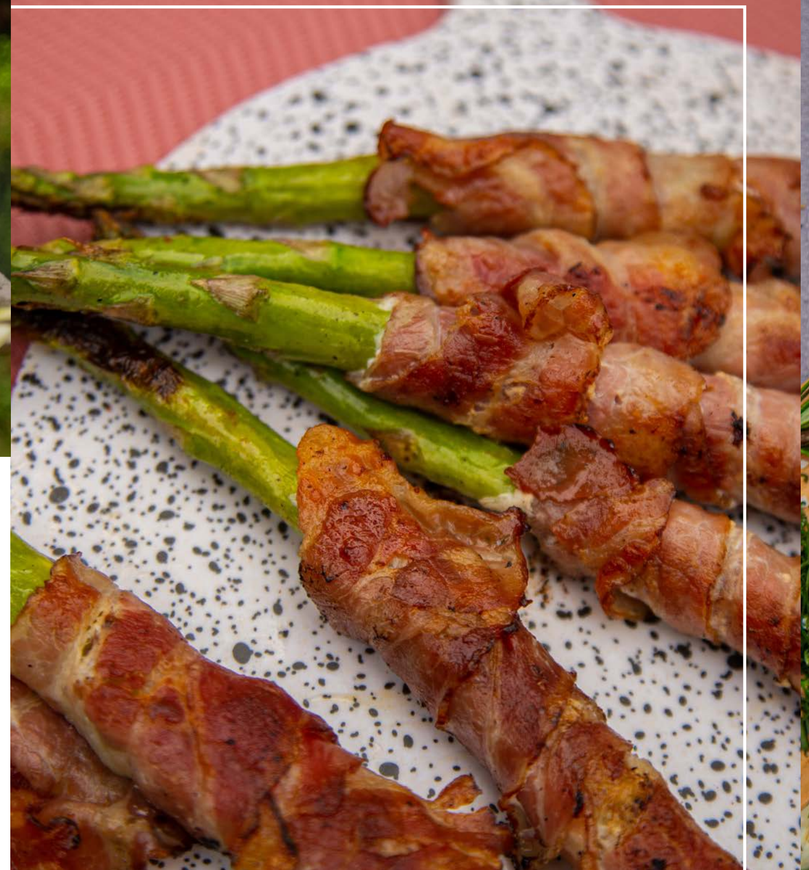
Wir präsentieren nur einige der Gerichte, die Sie auf Ihrem Grill von IWONA GRILLS zubereiten können.

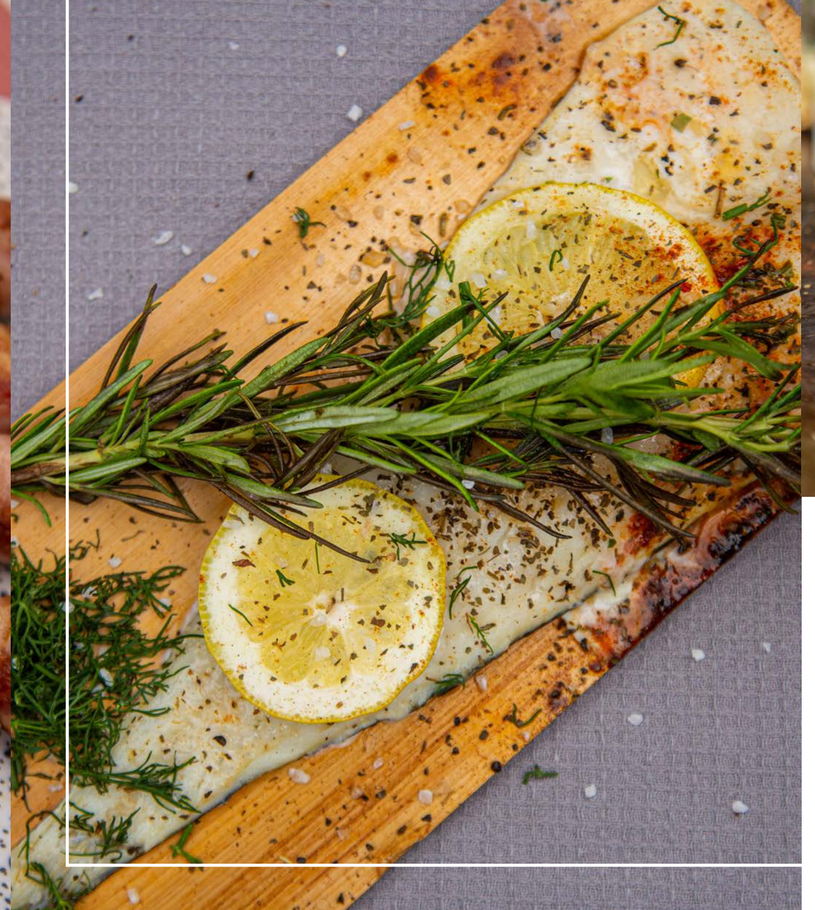
IWONA GRILLS

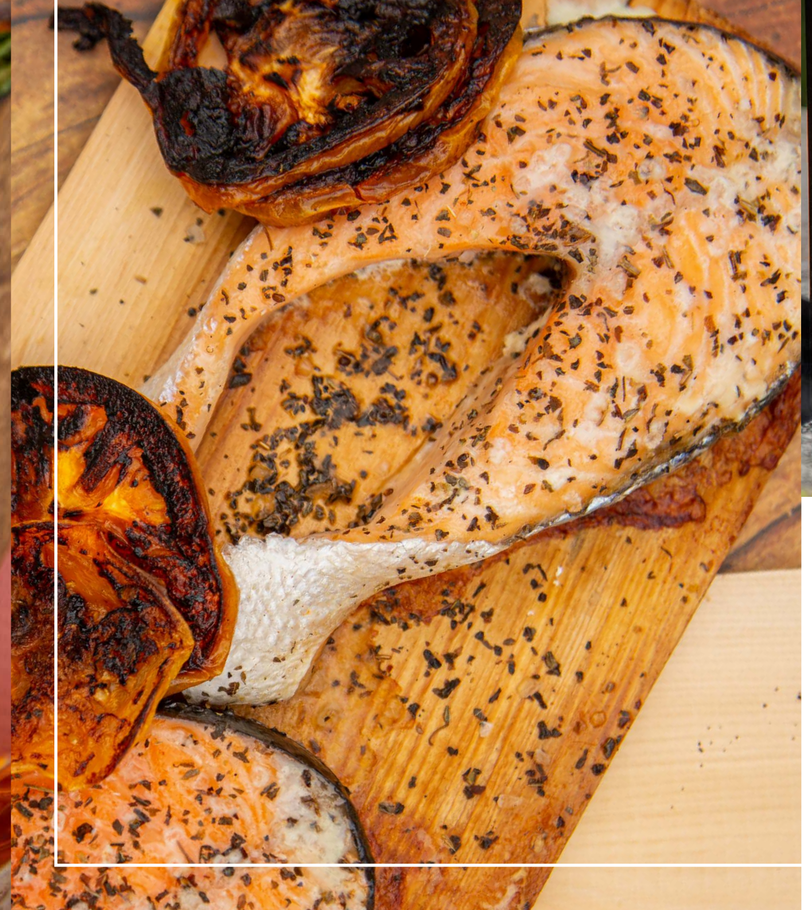












IWONA
GRILLS
www.iwonagrills.com | www.iwonapellets.com
MADE IN EUROPE