


*Flammkraft*<sup>TM</sup>  
GRILLKULTUR



 GERMAN  
DESIGN  
AWARD  
WINNER  
2020

FR/NL





BLOCK D

*Fluorcraft*







**Matériaux de haute qualité. Finition parfaite. Performance exceptionnelle.**  
**Hoogwaardige materialen. Perfect afgewerkt. Buitengewone prestaties.**



# Récompensé Bekroond

Le Flammkraft Block D a été récompensé par Le jury international des German Design Awards dans la catégorie „Excellent Product Design“.

L'avis du jury:

*„Un barbecue au visuel superbe, massif et de grande qualité. La combinaison de détails bien conçus et de matériaux de haute qualité offre, sous une forme pratique, une cuisson parfaite en plein air. L'installation de trois brûleurs infrarouges garantit des températures élevées et un bon espace de cuisson.“*

Nous n'aurions pas pu dire mieux.

De internationale jury van deskundigen van de German Design Awards heeft de Flammkraft Block D onderscheiden in de categorie „Excellent Product Design“.

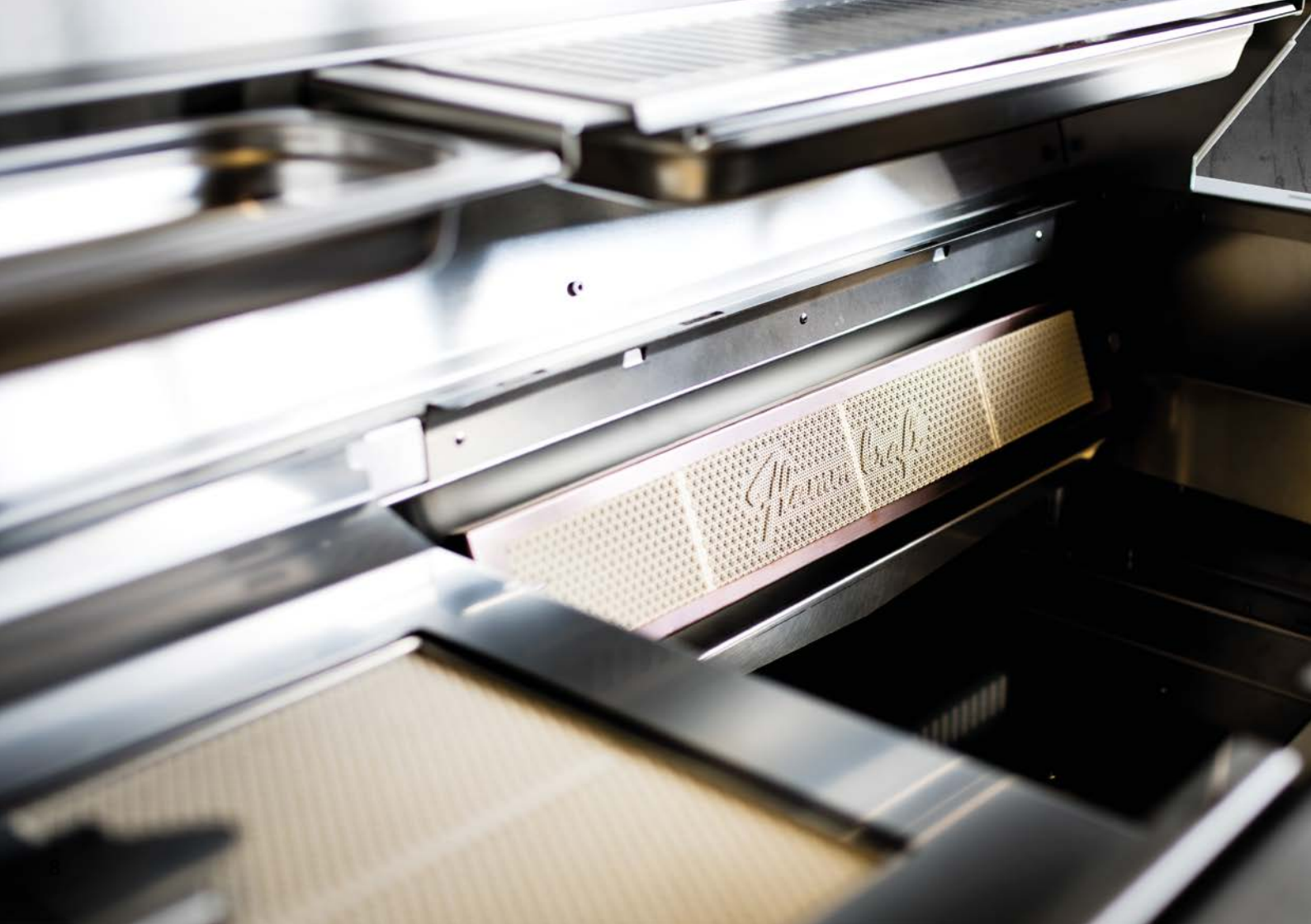
Het statement van de jury:

„Een visueel verbluffende, degelijke en hoogwaardige barbecue. De combinatie van doordachte details en hoogwaardige materialen biedt een eersteklas outdoor-kookervaring in een praktische vorm. Het inbouwen van drie infraroodbranders zorgt voor hoge temperaturen in de grote kookruimte“

We hadden het niet beter kunnen zeggen.









# La qualité dans les moindres détails

## Kwaliteit in detail

La qualité exceptionnelle de nos barbecues provient de matériaux de haute qualité et de processus de fabrication complexes.

L'acier inoxydable est combiné avec du chêne huilé et traité de manière techniquement sophistiquée.

Les surfaces brossées du métal offrent un beau contraste avec les couleurs mates, profondes et exclusives du corps du barbecue et le bois naturel et chaleureux.

Il en résulte un barbecue massif, parfait jusque dans les moindres détails, ce qui fait de chacun de nos barbecues Flammkraft:

Un produit unique, Made in Germany.

De basis voor de buitengewone kwaliteit van onze barbecue wordt gelegd door consequent hoogwaardige materialen en doordachte fabricageprocessen.

Roestvrij staal wordt gecombineerd met geolied eikenhout en afgewerkt met verfijnd vakmanschap.

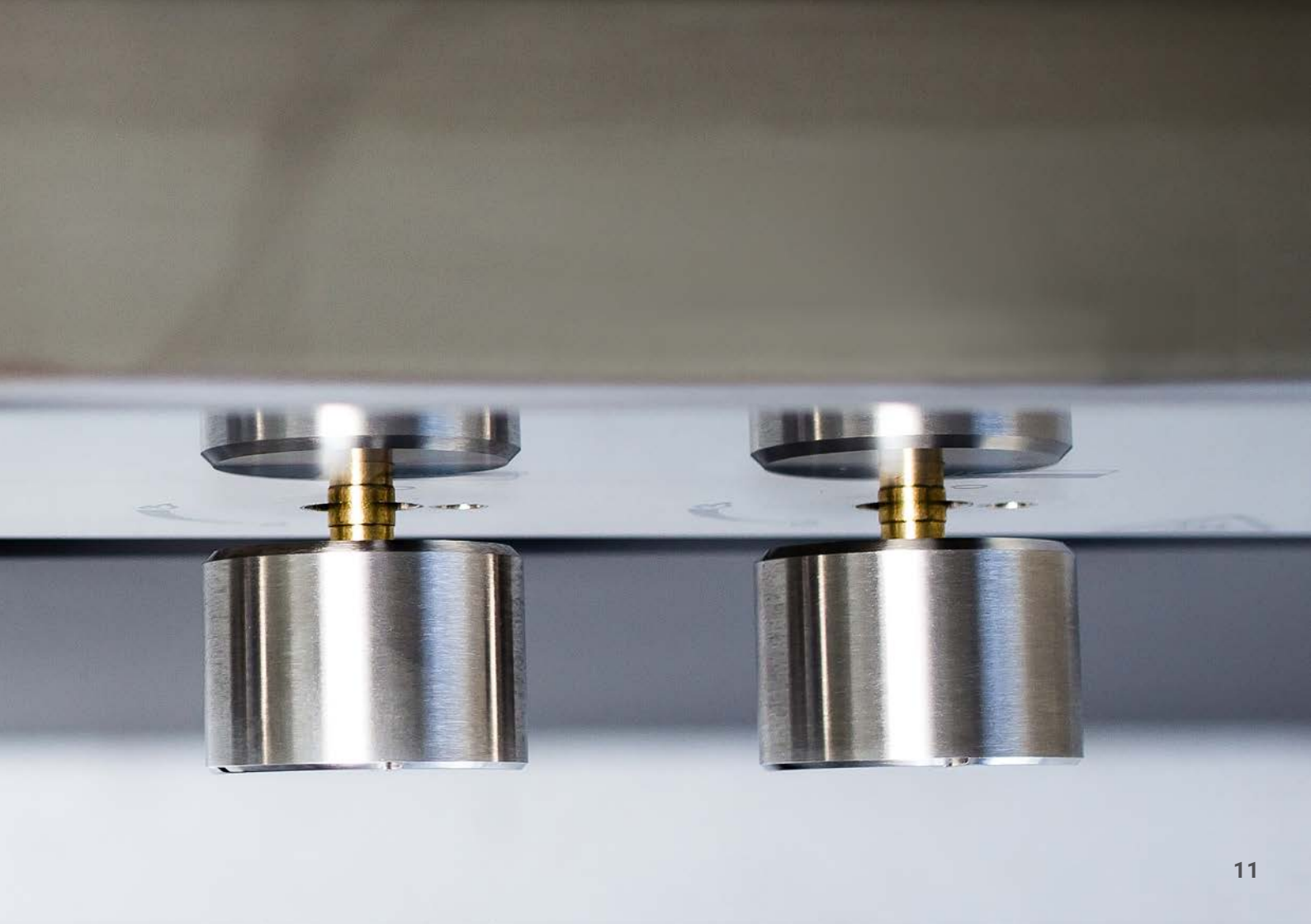
De geborstelde oppervlakken van het metaal contrasteren met onze exclusieve diepmatte kleuren op de romp en het warme natuurlijke materiaal van het hout.

De solide uitvoering tot in het kleinste detail is voor ons een zaak van overtuiging. Dit is hoe elke Flammkraft barbecue wordt wat hij is:

Een uniek product, made in Germany.









Bitte  
für optimale  
Reinigungsergebnisse  
immer  
KLEINER Wasserdruck  
mit Hilfe der  
Reinigungs-  
mittel verwenden.  
Für optimale  
Reinigungsergebnisse  
immer  
KLEINER Wasserdruck  
mit Hilfe der  
Reinigungs-  
mittel verwenden.



# Durabilité Duurzaamheid

Les barbecues Flammkraft sont synonymes de longévité et de plaisir dans une philosophie de production durable.

Utiliser un bon produit avec plaisir et sur une longue durée contribue à protéger nos ressources naturelles.

Le design intemporel de nos barbecues Flammkraft est représentatif de cette philosophie.

Les barbecues Flammkraft sont Made in Germany.

Un réseau de partenaires régionaux nous permet de développer et de fabriquer des barbecues Flammkraft de haut niveau et en circuit court.

Flammkraft barbecues staan voor duurzaamheid, blijvend plezier in het product en een duurzame productiefilosofie.

Een goed product met plezier en gedurende lange tijd gebruiken, is een bijdrage tot de bescherming van onze natuurlijke resources.

Het tijdloze design van de Flammkraft barbecues is representatief voor deze opvatting.

De Flammkraft barbecues zijn Made in Germany.

Dankzij een netwerk van regionale partners kunnen wij de Flammkraft-grills op het hoogste niveau en met korte lijnen ontwikkelen en produceren.



# Dans les coulisses

## Achter de coulissen

La conception des barbecues Flammkraft est révolutionnaire tant dans l'apparence que dans leur technologie.

La bouteille de gaz disparaît dans la sous-structure des barbecues Flammkraft, la rendant invisible. Les accessoires sont rangés à l'intérieur à l'aide de supports et d'étagères adaptés stables, et pour le Block D, une boîte de rangement robuste avec couvercle est disponible.

Le grand bac d'égouttage intégré pour les jus de viande peut être facilement retiré et nettoyé.

Het ontwerp van de Flammkraft-grill is baanbrekend. Dat geldt niet alleen voor het bijzondere uiterlijk, maar ook voor de slimme oplossingen binnenin.

De gasfles verdwijnt bij de Flammkraft-grills in de onderkast en blijft zo onzichtbaar. Voor het opbergen van accessoires in de onderkast zijn er geschikte houders, stevige planken en bij Block D een robuuste opbergkist met deksel beschikbaar.

De geïntegreerde grote opvangschaal voor braadsappen kan gemakkelijk worden verwijderd en gereinigd.





BL



Deutsch  
Nur im Freien verwenden  
Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor  
Inbetriebnahme des Gerätes  
ACHTUNG: Zugängliche Teile können  
sehr heiß sein. Kinder fernhalten

English  
Use outdoors only  
Read the instructions before using the  
appliance  
WARNING: accessible parts may be very  
hot. Keep young children away





# Puissance Vermogen

Des brûleurs infrarouges extrêmement efficaces sont utilisés dans les barbecues Flammkraft. Ces éléments en céramique alimentés au gaz délivrent toutes les performances en très peu de temps. Ils sont parfaits et couvrent une plage de température de 100 à 900 degrés.

La zone de cuisson principale des barbecues Flammkraft est conçue de manière à ce qu'aucun liquide ne puisse couler dans le brûleur.

C'est un grand avantage en termes de goût et de nettoyage.

In de Flammkraft barbecues worden uiterst efficiënte infraroodbranders gebruikt. Deze keramische elementen op gas leveren hun volle vermogen binnen een zeer korte tijd. Tegelijkertijd kunnen zij perfect worden gedoseerd en bestrijken zij een temperatuurbereik van 100 tot 900 °C.

Het hoofdgrilloppervlak van de Flammkraft-grill is zo ontworpen dat er geen vloeistoffen in de branders kunnen druppelen.

Dit is in verband met de smaak en ook qua reiniging een grandioze eigenschap.













# Variabilité Variabiliteit

Les barbecues Flammkraft sont particulièrement polyvalents en raison de leur structure.

Le Block C et le Block D sont équipés d'une zone de rôtissage intégrée, qui permet l'utilisation de poêles, de l'assiette Teppanyaki adaptée ou du wok Flammkraft pour optimiser la cuisson de tous types d'aliments.

La zone de cuisson principale est toujours suffisamment grande pour servir également de grandes tablées.

Tous les modèles peuvent être équipés d'une pierre à pizza ainsi que d'une rôtissoire.

De Flammkraft-grills zijn door hun constructie bijzonder variabel inzetbaar.

De Block C evenals de Block D zijn uitgerust met een geïntegreerde roastzone die naast het krachtig aanroosteren van de levensmiddelen ook het gebruik van pannen, de bijpassende teppanyaki-plaat of de Flammkraft-wok mogelijk maakt.

Het hoofdgrilloppervlak is altijd voldoende groot om ook grote gezelschappen van eten te kunnen voorzien.

Alle modellen kunnen worden uitgerust met een pizzasteen of met een rotisserie.

# Ofen Dock

## Ofen Dock

Avec le nouveau concept OfenDock, nous avons pour la première fois intégré de nombreuses fonctions de four sur le Block D (Gen. 5). Les menus et recettes aux instructions de préparation spécifiques sont désormais facilement accessibles en extérieur.

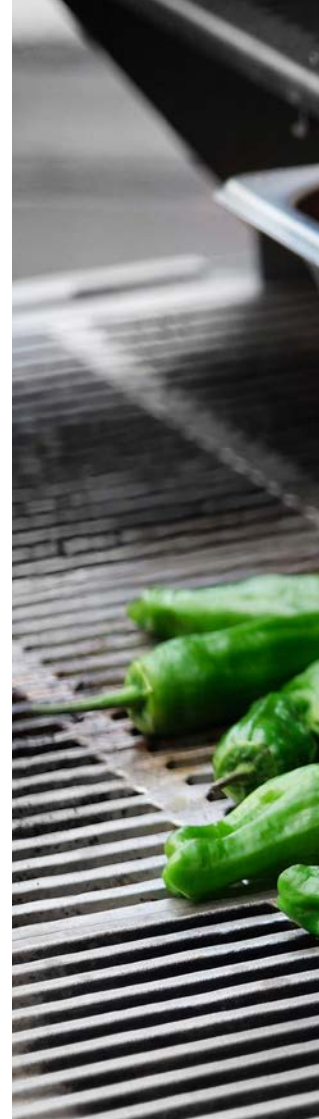
Deux bacs en inox amovibles forment Flammkraft OfenDock avec les grilles du dessous. Les récipients peuvent être utilisés pour cuire, rôtir ou gratiner, tandis que d'autres aliments cuisent au-dessus sur la grille. Les coulures du jus y sont collectées pour apporter toute leurs saveurs aux ingrédients qui s'y trouvent.

Le concept de brûleur Flammkraft permet aussi bien d'alimenter directement les plateaux grâce aux brûleurs dessous, mais également de chauffer en utilisant la convection avec le brûleur avant – ou même d'utiliser les deux systèmes simultanément.

Met het innovatieve Ofendock-concept hebben we voor het eerst in Block D (Gen. 5) talrijke ovenfuncties geïntegreerd in een grill. Zo zijn menu's en recepten met bijzondere eisen aan de bereidingswijze nu ook in de buitenlucht realiseerbaar.

Twee afneembare rvs-schalen vormen de basis van de Flammkraft-OfenDock. De schalen kunnen voor bakken, braden of gratineren worden ingezet, terwijl op het erboven liggende rooster nog meer levensmiddelen kunnen garen. De sappen die omlaag lopen worden opgevangen en geven hun smaak door aan de ingrediënten die zich daar bevinden.

Het Flammkraft-branderconcept maakt zowel het directe verwarmen van de schalen door de eronder liggende brander alsook het verwarmen via convector met de voorste brander mogelijk – of natuurlijk beide tegelijk.









# Grilles en fonte d'acier inoxydable

## Gegoten RVS-Roosters

Les barbecues Flammkraft sont équipés de grilles solides en fonte d'acier inoxydable. Ils combinent les propriétés thermiques de la fonte avec la durabilité inégalée de l'acier inoxydable.

Les grilles en fonte d'acier inoxydable offrent un marquage parfait de vos grillades.

Le nettoyage se fait avec une brosse en acier inoxydable, des nettoyeurs professionnels peuvent également être utilisés en raison du choix du matériau.

De Flammkraft-grills zijn voorzien van massieve gegoten rvs-roosters. Ze combineren de thermische eigenschappen van gietijzer met de ongeëvenaarde lange levensduur van roestvrij staal.

De gegoten rvs-roosters zijn onmisbaar voor een perfecte branding van het gegrilde voedsel.

Het schoonmaken gebeurt met een roestvrijstalen borstel, ook professionele reinigingsmiddelen kunnen vanwege de materiaalkeuze worden gebruikt.





# Zone de cuisson

## Roastzone

Le Block C et le Block D sont équipés d'une zone de cuisson.

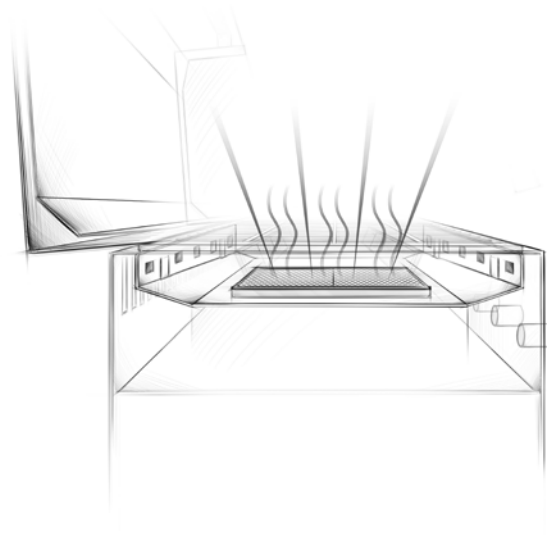
Jusqu'à 900°C, les grillades restent particulièrement savoureuses.

De plus grosses pièces de viande peuvent également être rôties puis cuites doucement sur la plus grande surface du barbecue.

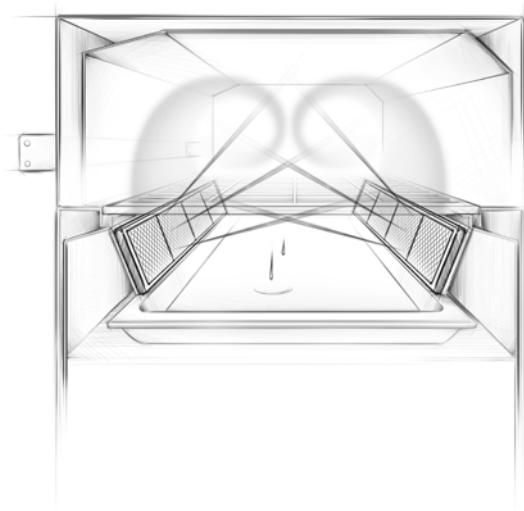
Block C en Block D zijn voorzien van een roastzone.

Bij temperaturen tot 900 °C worden de levensmiddelen voorzien van een bijzonder smakelijke korst.

Ook grotere stukken kunnen worden aangerosterd om ze vervolgens voorzichtig op het hoofdgrilloppervlak te laten garen.



# Principe Prinzip



Les brûleurs des barbecues Flammkraft sont disposés de manière à ce que les liquides qui s'égouttent soient récupérés directement dans un bac d'égouttage. Cela évite la fumée nocive et garantit une expérience de barbecue détendue.

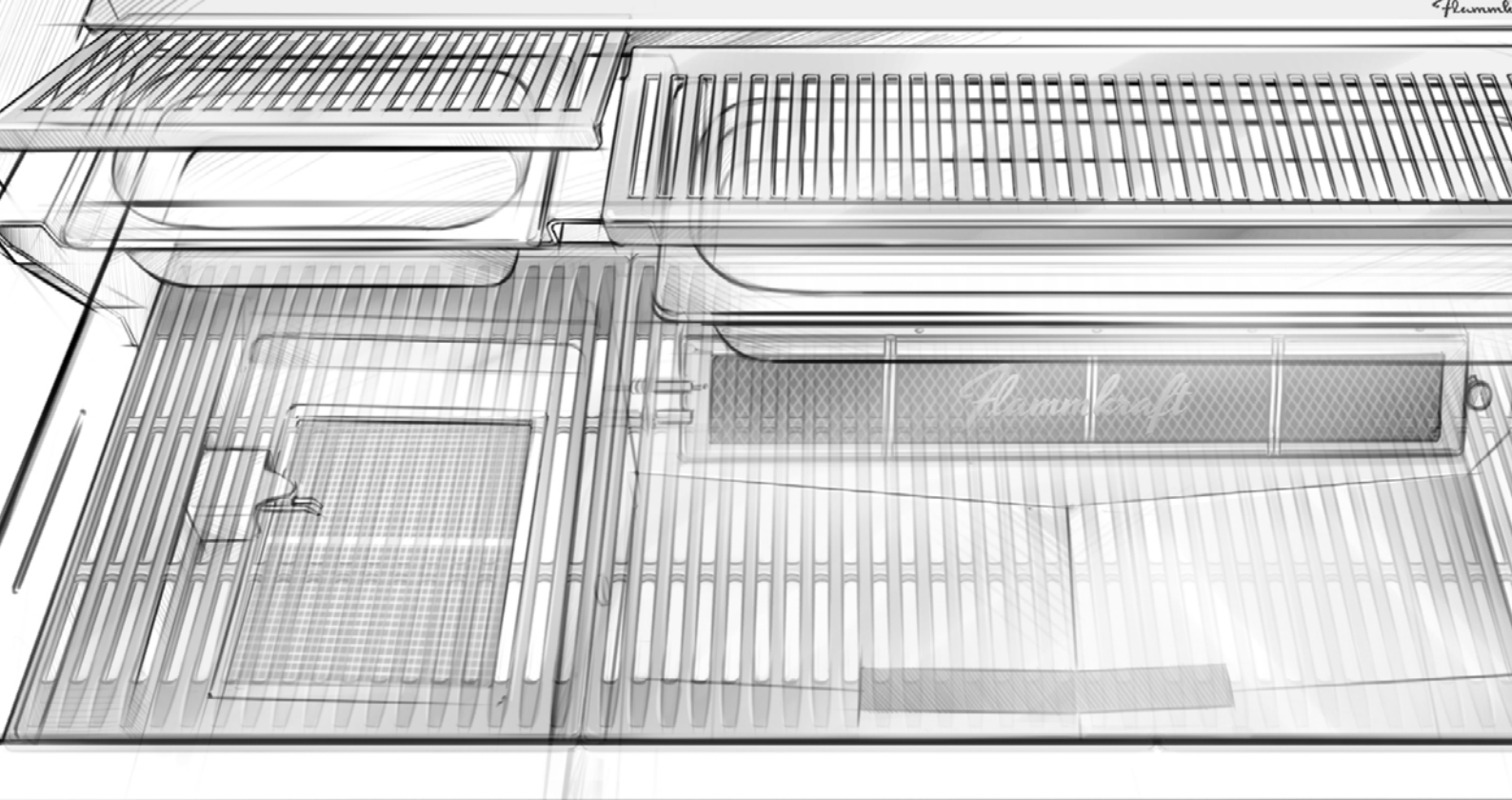
Le rayonnement des brûleurs agit sur toute la surface des grilles, tandis que la convection d'air chaud enveloppe les aliments à griller.

Cela signifie que les aliments sont cuits en douceur et restent juteux, aromatiques et parfaits.

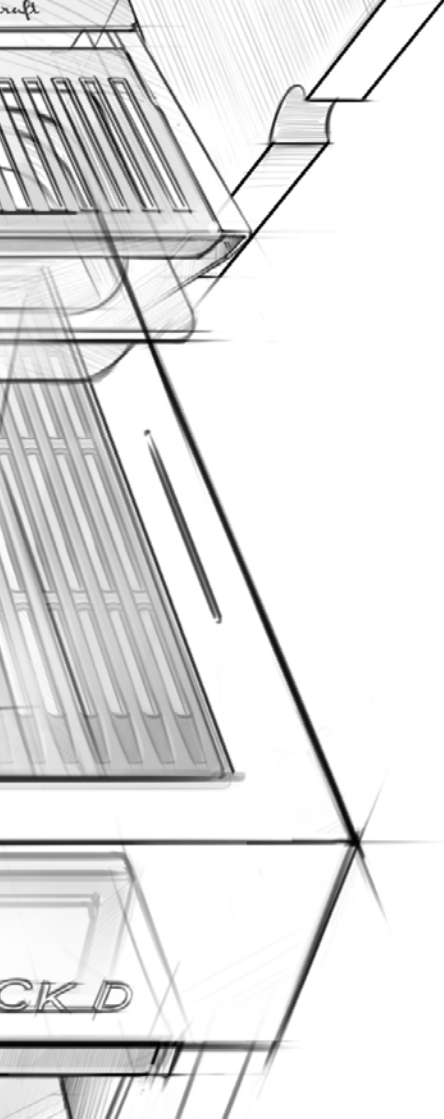
Wij hebben de branders van de Flammkraft barbecues zo geplaatst dat druipende vloeistoffen niet op de branders terechtkomen, maar worden opgevangen in een lekbak. Dit helpt om ongezonde rookvorming te voorkomen.

De branders van de Flammkraft barbecues zijn zo geplaatst dat druppelende vloeistoffen niet op de branders terechtkomen, maar worden opgevangen in een lekbak. Dit helpt ongezonde rook te vermijden en de opstelling zorgt voor een ontspannen en smaakvolle barbecue-ervaring.

Dit zorgt voor een zachte garing op hoog vermogen en de barbecue-gerechten blijven sappig, aromatisch en garen perfect.







# Les modèles Modellen

# Gamme Block

## Block-Serie

L'idée fondatrice du modèle Block D est également à l'origine de la naissance de Flammkraft. Encore à l'heure actuelle, la philosophie de notre entreprise repose sur l'association d'une qualité sans compromis, d'une longue durée de vie, de hautes performances de barbecue et d'une utilisation aussi simple que possible.

Entièrement en acier inoxydable, les modèles massifs de la gamme Block et les accessoires coordonnés offrent tous les éléments nécessaires à une expérience de barbecue haut de gamme.

L'utilisation du module Block M transforme la cuisine d'extérieur en un endroit flexible et entièrement fonctionnel. Avec nous, la cuisine et le barbecue de plein air atteignent un tout nouveau niveau.

Het idee voor Block D is tegelijk ook de geboorte van Flammkraft. De combinatie van compromisloze kwaliteit, lange levensduur, krachtige barbecue-prestaties en de best mogelijke gebruiksvriendelijkheid is ook vandaag nog de kern van onze bedrijfsfilosofie.

De massieve, volledig uit roestvrij staal bestaande modellen van de Block-serie en de nauwkeurig daarop afgestemde accessoires bieden alles wat nodig is voor een barbecue-ervaring op topniveau.

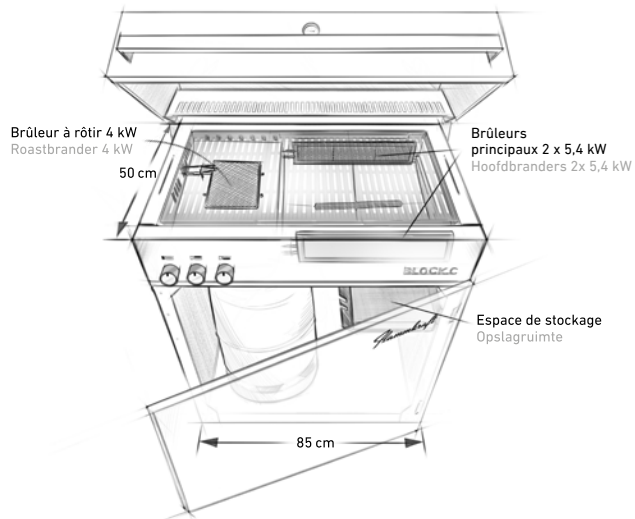
In combinatie met de Block M-module ontstaat een flexibele en volledig functionele buitenkeuken. Daarmee tillen we barbecueën en koken in de open lucht naar een geheel nieuw niveau.





# BLOCK C

## BLOCK C



Surface du gril 75 x 40 cm Grill-oppervlak: 75 x 40 cm

Performance globale 12,5 kW Vermogen 12,5 kW

Place pour une bouteille de gaz de 8-13 kg Standplek voor gasfles van 8-13 kg

Quatre roulettes robustes (deux sont orientables) Vier onzichtbare zwenkwielen (twee stuurbaar)

Couleur gris ombre foncé (#1) Kleur diep-omber (#1)



BLOCK C

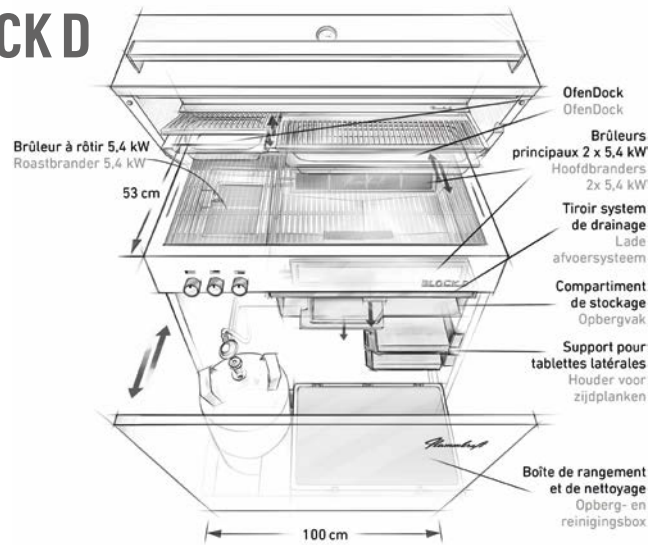
*Flammkraft*





# BLOCK D

## BLOCK D



Surface du gril 90 x 44 cm    Grilloppervlak: 90 x 44 cm

Performance globale 16,2 kW    Totaal vermogen 16,2 kW

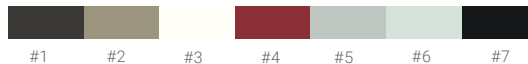
Flammkraft OfenDock    Flammkraft OfenDock

Place pour une bouteille de gaz de 8-13 kg    Standplek voor gasfles van 8-13 kg

Quatre roulettes robustes    Vier stevige comfort-zwenkwielen

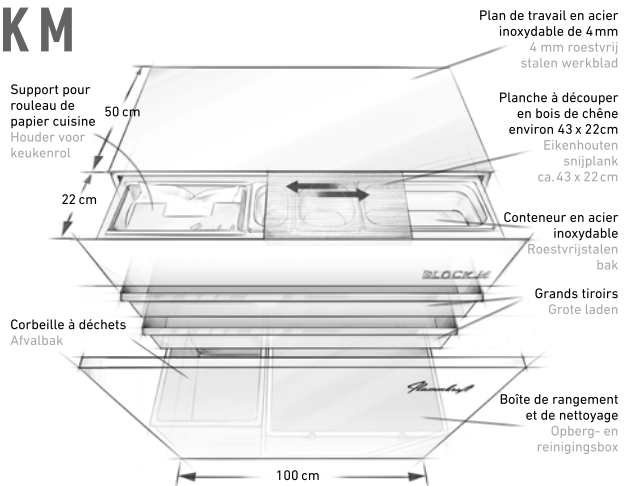
Quatre pieds réglables en hauteur    Vier stevige pootjes met niveau-compensatie

Sept options de couleurs    Zeven kleurvarianten



# BLOCK M

## BLOCK M



Plan de travail 100 x 50 cm + rallonge 100 x 22 cm    Werkblad 100 x 50 cm + verlengstuk 100 x 22 cm

Plan de travail en acier inoxydable massif de 4 mm    Massief 4 mm roestvrij stalen werkblad

Planche à découper coulissante    Verschuifbare eikenhouten snijplank

Quatre tiroirs sur toute la largeur    Vier lades over de hele breedte

Quatre roulettes robustes    Vier stevige comfort-zwenkwielen

Quatre pieds réglables en hauteur    Vier stevige pootjes met niveau-compensatie

Sept options de couleurs    Zeven kleurvarianten

Accessoires    Accessoires





BLOCK M

*Flammkraft*





Accessoires  
Accessoires

Flammkraft





# Teppanyaki Teppanyaki

La plaque Teppanyaki massive en acier inoxydable est utilisée au dessus du brûleur de cuisson des barbecues Flammkraft.

La plaque de 8mm d'épaisseur emmagasine exceptionnellement bien la chaleur.

Une spatule et d'autres ustensiles de cuisine peuvent être utilisés sur la surface supérieure.

Des plats exquis sont créés à partir des meilleurs ingrédients tels que des fines lanières de boeuf, des noix de Saint-Jacques, des crevettes, des légumes croquants et des sauces légères.

De massieve teppanyaki-plaat van roestvrij staal wordt op de roastbrander van de Flammkraft-barbecue geplaatst.

Dankzij de dikte van 8 mm houdt hij de warmte uitzonderlijk goed vast.

Op het oppervlak kan zonder problemen met een spatel en ander kookgerei worden gewerkt.

De fijnste ingrediënten zoals dunne reepjes rundvlees, malse sint-jakobsschelpen, garnalen, knapperige groenten en lichte sauzen worden gebruikt om exquise gerechten te creëren.





BLOCK D

# Pierre à pizza

## Pizzasteen

La pierre à pizza Flammkraft est parfaitement positionnée entre les brûleurs de la surface principale du gril avec les supports appropriés.

Une pierre chauffée uniformément offre un résultat exceptionnel en quelques minutes.

La pierre à pizza Flammkraft est fabriquée en cordiérite émaillée, ce qui la rend particulièrement résistante et rend le nettoyage très facile.

Chacun des modèles Flammkraft possède sa propre pierre.

De Flammkraft-pizzasteen wordt met de bijpassende houders perfect tussen de branders van het hoofdgrilloppervlak geplaatst.

Een gelijkmatig verwarmde steen levert zo in enkele minuten een voortreffelijk resultaat.

De Flammkraft-pizzasteen bestaat uit geglazuurd cordieriet wat hem bijzonder duurzaam maakt en het schoonmaken aanmerkelijk vergemakkelijkt.

Voor elk Flammkraft-model is een geschikte steen verkrijgbaar.





## Rôtissoire Rotisserie

La structure des barbecues Flammkraft s'adapte parfaitement à une utilisation de rôtisserie grâce aux deux brûleurs principaux idéalement positionnés.

Tout ce qui s'égoutte tombe dans le bac d'égouttage et peut être utilisé pour les sauces. Lors de l'utilisation de la rôtissoire, le couvercle peut être fermé afin de maintenir la température dans le four aussi constante que possible.

Qu'il s'agisse de poulet croustillant, d'oie ou de brochette de kebab classique, avec l'aide de la rôtissoire à entraînement électrique et du brûleur puissant, vous pouvez obtenir sans effort des résultats fantastiques.

De constructie van de Flammkraft-barbecues is als geen ander geschikt voor een rotisserie omdat de beide hoofdbranders vanaf de zijkant de spies onder een ideale hoek aanstralen.

Wat omlaag drupt, komt in de opvangbak terecht en kan weer worden gebruikt voor sauzen. Het deksel kan bij het gebruik van de rotisserie worden gesloten om in de gaarruimte een zo constant mogelijke temperatuur te bewerkstelligen.

Krokante kip, gans of de klassieke dönerspies, met behulp van de elektrisch aangedreven rotisserie en de krachtige branders krijg je moeiteloos een fantastisch resultaat.





*Flammkraft*

# Wok Wok

Le wok Flammkraft est en acier comme il est d'usage pour les ustensiles de cuisine traditionnels asiatiques.

Lors de la cuisson, le matériau du wok forme une couche qui empêche les aliments de coller.

Qu'il s'agisse de plats au wok classiques ou d'interprétations modernes, le wok est imbattable.

De Flammkraft-wok wordt gemaakt van staal zoals gebruikelijk is bij traditioneel Aziatische kookgerei.

Door het inbranden van de wok wordt er een laagje materiaal gevormd dat het aanplakken van gerechten voorkomt.

Voor klassieke wok-gerechten of moderne versies daarvan, de wok is in zijn veelzijdigheid vrijwel onverslaanbaar.



Technical specifications and safety information in small text, including a table of values.

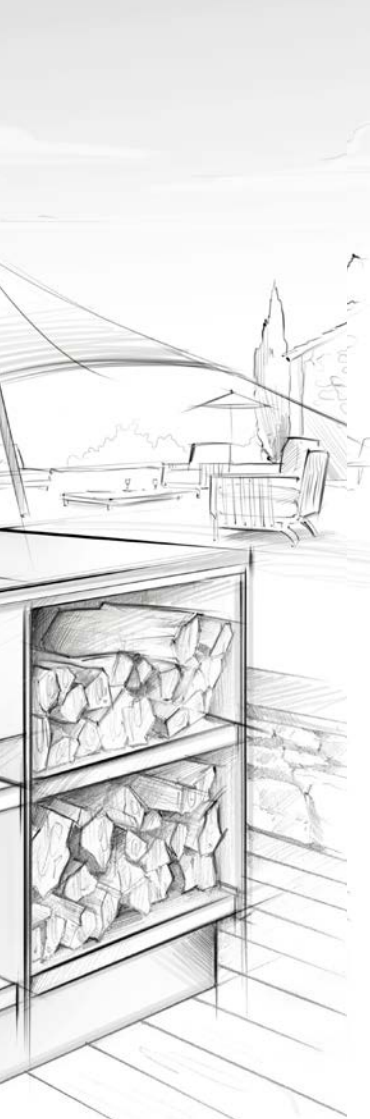
BLOCK D

*Flammkraft*









# Cuisine d'extérieur

## Buitenkeuken

Tous les barbecues Flammkraft sont également disponibles sous forme de modules intégrés.

Flammkraft travaille avec des constructeurs de cuisines sélectionnés qui ont déjà planifié et mis en oeuvre un grand nombre de projets individuels.

Les modules peuvent également être intégrés dans des cuisine d'extérieur auto-conçues que ce soit pour le repas rapide de tous les jours ou pour les longues soirées „barbecue“ entre amis:

C'est l'élément indispensable à votre cuisine d'extérieur.

Alle Flammkraft-grills zijn ook verkrijgbaar als inbouwmodule.

Flammkraft werkt samen met geselecteerde keukenbouwers die al een groot aantal individuele projecten hebben gepland en gerealiseerd.

Ook in zelf ontworpen buitenkeukens zijn de modules eenvoudig te integreren. Of het nu gaat om het snelle gerecht na het werk of om uitgebreide barbecue-avonden met vrienden.

U kunt niet om een krachtige gasbarbecue in uw eigen buitenkeuken heen.

# Tout rassemblé Alles bij elkaar

Le Block M est un module de cuisine d'extérieur composé à 100% d'acier inoxydable à la base et aux couleurs du Block D, qui offre de nombreuses possibilités de rangement pour les accessoires, une poubelle et une solution pratique pour la préparation des aliments.

Même avec ses 130 kg massifs, le Block M reste mobile sur quatre roulettes robustes. Quatre pieds stables assurent un support sûr et un alignement optimal.

Le module de cuisine extérieure est surmonté d'une solide plaque en acier inoxydable de 4 mm.

De Block M is een outdoor-keukenmodule van 100% roestvrij staal in de afmetingen en kleuren van de Block D, met talrijke opbergmogelijkheden voor accessoires, een afvalbak en een handige oplossing voor het voorbereiden van de ingrediënten.

Zelfs met zijn enorme gewicht van 130 kilogram blijft de Block M mobiel dankzij de vier stevige zwenkwielen.

Vier stabiele pootjes zorgen voor een veilige stand en een optimale afstelling.

De outdoor-keukenmodule wordt afgerond met een massieve roestvrijstalen plaat van 4 mm.





BLOCKM

Flumkraft







BLOCK M

*Flammkraft*

*Flammkraft*

EDELSTAHL

# La gastronomie

## Gastronomie

Les appareils Flammkraft sont déjà utilisés en permanence par de nombreux restaurateurs et traiteurs et jouissent d'une grande popularité dans l'usage professionnel grâce à leurs hautes performances, leur facilité de nettoyage et leur durabilité.

Dans le cadre de notre partenariat avec la Fleischerschule Augsburg, de futurs bouchers sommeliers utilisent nos appareils pour leur apprentissage et formations.

Informations et solutions à:  
[gastro@flammkraft.com](mailto:gastro@flammkraft.com)  
ou au +49 2501 59 98 66 0

Flammkraft-apparaten worden door tal van restauranthouders en cateraars al continu gebruikt en zijn erg populair voor professioneel gebruik dankzij hun prestaties, de eenvoudige reiniging en hun lange levensduur.

In het kader van onze samenwerking met de slagersvakschool Augsburg worden aankomende vlees-sommeliers op onze apparaten opgeleid en geschoold.

Informatie en oplossingen op:  
[gastro@flammkraft.com](mailto:gastro@flammkraft.com)  
of op +49 2501 59 98 66 0













Member of the ZWILLING Group



*Flammkraft*

*Flammkraft*

[info@flammkraft.com](mailto:info@flammkraft.com)

+49 2501 59 98 66 0

FLAMMKRAFT GMBH  
AMELSBÜRENER STR. 201

48163 MÜNSTER

GERMANY

10-2023

[www.flammkraft.com](http://www.flammkraft.com)



GERMAN  
DESIGN  
AWARD  
WINNER  
2020