



Brennwagen



**HANDGEMACHT
INDIVIDUELL
GERADEAUS**
HANDCRAFTED. INDIVIDUAL. BOLD.

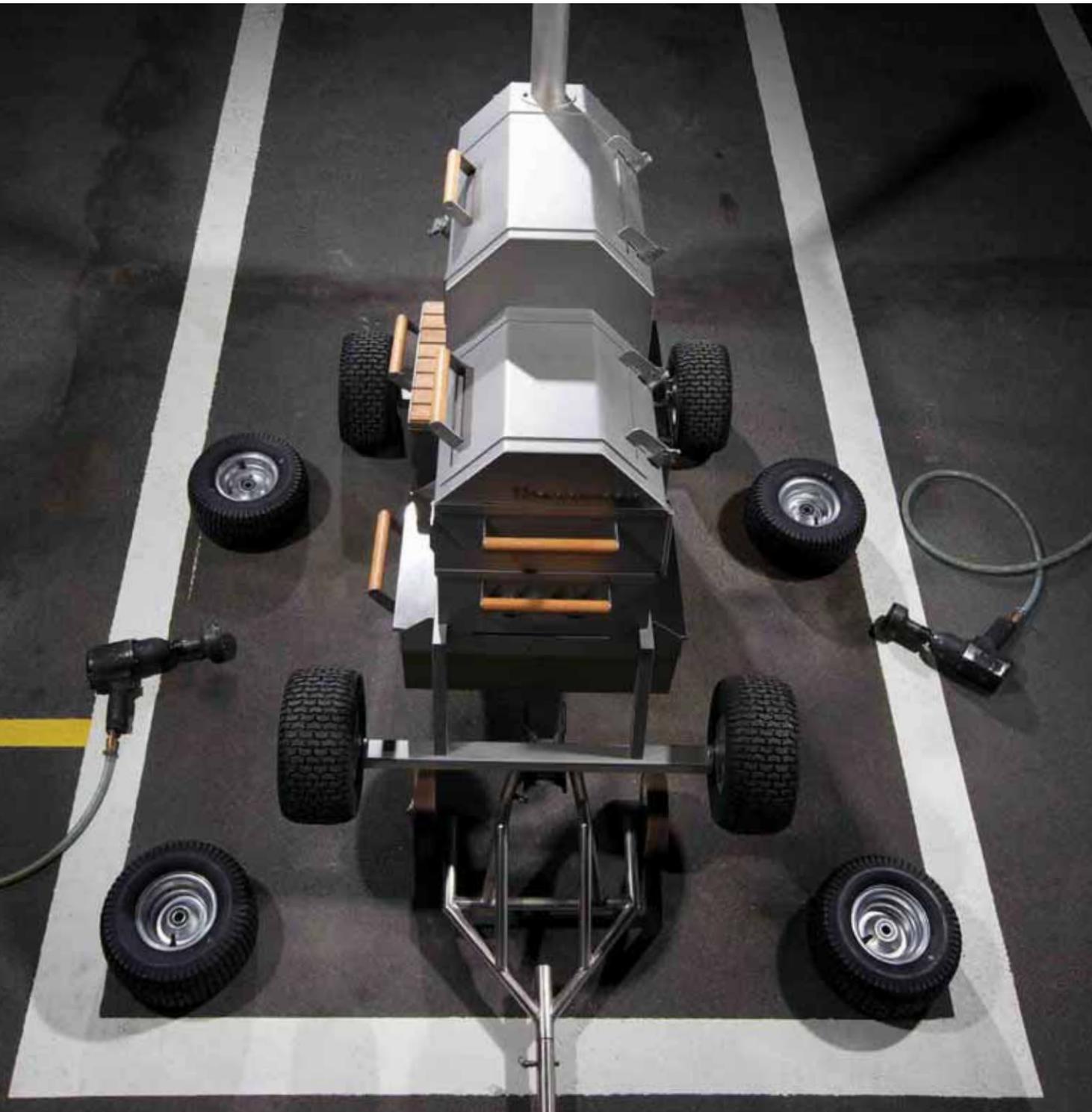


WER ETWAS NACHMACHT, IST IMMER NUR GLEICH SCHNELL.

IF THE ONLY THING YOU DO IS COPY, THE BEST YOU'LL EVER BE IS SECOND.

Die erste Kopie ist der zweite Platz. Brennwagen konstruiert Grills nach den Regeln des Rennsports. Kompromisslose Technik an der Grenze des Möglichen. Die Faszination für Technologie brennt in uns wie die Liebe zum perfekten Steak, ist Leitmotiv der Grillmanufaktur. Mit dem Ziel die perfekte Grillmaschine zu bauen und stetig zu verbessern. Innovation ist Standard.

Brennwagen builds grilling machines by the laws of racing. Uncompromising technology on the edge of today's possibilities. The passion for technology burns like the love for the perfect steak. Not only its mission, but important lesson for the German manufacturer of premium grills. With only one goal in mind: Creating the perfect grilling machine and even improving the best we can do. Innovation is our standard.



G

eschichte kann man schreiben.
Wir wollen sie bauen!
Die Hochtemperaturzone für Grill-
sportler, in der man Dein Rib-Eye
am Röstaroma erkennt!

Gute Grills gibt es wie Sand am Meer. Aber was ist das "Next
Big Thing"? Ein Grill für den Wintersport? Vielleicht mit Ku-
fen? Haben wir schon gebaut. Den Off Road Smoker? Heißt
bei uns "Black Beauty".

Wie weit kann man gehen?

Was ist möglich?

Wir wollen den perfekten Grill für Deinen Anspruch.

An die Sterneköche, an die BBQ-Freaks, an die Asado-
Afficionados und Sizzle Sisters, an alle, die es lieben, wenn
am Morgen danach der Rauch des Smokers noch aus jedem
Knopfloch kommt: Hier sind wir!

WAS IST DEIN PERFEKTER GRILL?
WAS IMMER DU DIR VORSTELLEN KANNST.
WIR WOLLEN ES BAUEN.
DAFÜR HABEN WIR DEINE
GRILLMANUFAKTUR GEGRÜNDET.
WIR SIND BRENNWAGEN.

WHAT IS YOUR PERFECT GRILLING MACHINE?
LET YOUR IMAGINATION RUN FREE.
WE WILL BUILD YOUR DREAM.
THAT'S WHY WE DO WHAT WE DO BEST.
WE ARE BRENNWAGEN.

History can be made. We are its makers! The makers of the
sizzle zone for BBQ champions who know the perfect rib eye
just by its charring. Good grills are all around us. But what is the
next big thing?

A grill to take to the mountains? A BBQ racing sled? Done.

An off road smoker? Been there. Done that.

We call it "Black Beauty".

How far can you go?

Are there any limits?

Challenge us. We promise not to disappoint you.

This is for the distinguished chefs. The BBQ fanatics. The asado
aficionado. The sizzle sisters. For everyone who loves to smell
the smoker in every pore of their being. We are here for you!

VON NULL AUF 500

FROM ZERO TO 500

GRILLBEREIT IN BESTZEIT.
BRENNWAGEN HEIZT
KRÄFTIG EIN UND BIETET
GRILLEN BEI VOLLER
TEMPERATURKONTROLLE.

READY TO GRILL IN RECORD
TIME. BRENNWAGEN TURNS
THE HEAT UP AND OFFERS
FULL TEMPERATURE CONTROL
FOR THE PERFECT BBQ.





QUALITÄT UND INNOVATION: BRENNWAGEN IST EIN KONSTRUKTIONSBÜRO FÜR GRILLS MIT ANGESCHLOSSENER MANUFAKTUR FÜR KLEINSERIEN. KLEIN. FEIN. DESIGN UND HANDWERK.

QUALITY AND INNOVATION: BRENNWAGEN IS A BBO DESIGN STUDIO WITH DEDICATED WORKSHOP FOR CUSTOM PRODUCTION. SMALL IN SCALE. GREAT IN QUALITY. DESIGN AND CRAFTSMANSHIP.

Fast wie ein Cabriolet mit Thermometer am geöffneten Verdeck. Zeitlos elegante Roadster, gekleidet in Edelstahl, mit Mahagonigriff an der Haube.

Im warmen Licht des sommerlichen Nachmittags durchbricht nur hin und wieder das leichte Summen der Schleifgeräte die fast schon idyllische Ruhe. Inmitten des Leskan Parks im Kölner Osten, mitten auf dem Gelände, hat Brennwagen sein Zuhause gefunden.

Wo heute die modernsten Grillgeräte gefertigt werden, wurde vor mehr als tausend Jahren schon Geschichte geschrieben. Wenn jemand „löschen“ rief, dann rief er „leskan“ - dort, wo man Althochdeutsch sprach. Dieses Gelände galt vor 125 Jahren dem Einsatz der Brandprävention und Brandbekämpfung. Nur der Name erinnert heute noch an das, was vor vielen Jahren geschaffen wurde. Der Leskan Park.

Grills like fast convertibles, with the open top revealing the instruments. The timeless elegance of roadsters, clothed in stainless steel, with mahogany details on the hood.

The warm light and idyllic peace of the summer afternoon is only interrupted by the soft whirr of an idling grinder. In the central of Leskan Park in the East of Cologne, Brennwagen has found its home.

Today at the place where the most modern barbecue grills are being produced, more than thousands of years ago already has been history made.

When someone shouted “quench”, he shouted “leskan”, in the region where the people spoke Old German. For 125 years ago, the area applied to the prevention of and the fight against fire. Today, only the name is remindful of the fact what was established many years ago. The Leskan Park.

Damals wie heute treibt die Menschen, die täglich Neues erschaffen, vor allem eines an: Die Faszination für die Technik und der ungebremste Drang, mehr zu erreichen. Erster zu sein.

Diese Menschen sind das Herz jedes Brennwegens.

Beständig in Schönheit und Qualität.

Pur in der Form, herausragend stark am Grillgut.

Mobile Lebensfreude mit Sportfahrwerk und Seitenbrenner.

Moderne Klassiker, gleichwohl geeignet für jeden Tag.

Richtungsweisend in der Technologie. Modulares Zubehör.

Plug & Play. Führend in der Konstrukteurswertung und uneinholbar in der Innovation.

Die Brennwagen Grillmanufaktur realisiert Wünsche und bringt Menschen zusammen. Am Grill.

Then as now, the creators inventing and crafting something new everyday are driven by the same spark: A passion for technology and the indomitable will to achieve more. To be the first.

These people are the heart of every Brennwagen.

Unfailing in beauty and quality. Pure in form.

Extraordinary in performance.

Mobile lust for life, with a sports chassis and side burners attached. Modern classics, ready to be used every day.

Trailblazers for BBQ technology. Modular extras.

Plug and play. The unbeaten constructors' champions and unsurpassed innovators.

The Brennwagen studio makes dreams come true and brings people together where they belong. At the BBQ.





BIS INS LETZTE DETAIL

ATTENTION TO DETAIL

EDELSTAHL. KARBON. MAHAGONI.
NUR HOCHWERTIGSTE KOMPONENTEN
WERDEN VERBAUT. DIE KAROSSERIE AUS
DEUTSCHEM EDELSTAHL. ALLES IST
ROSTFREI BIS ZUR KLEINSTEN SCHRAUBE.

STAINLESS STEEL. CARBON FIBRE. MAHOGANY.
ONLY THE BEST COMPONENTS MAKE THE GRADE.
THE CHASSIS BUILT FROM FINEST GERMAN
ENGINEERED STAINLESS STEEL.
EVERYTHING RUSTPROOF, DOWN TO THE
SMALLEST SCREW.

JEDES TEIL EIN MEISTERSTÜCK

EVERY PIECE A MASTERPIECE

PRODUKTIONSPROZESSE AUS DER AUTOMOBILBRANCHE AUF DIE GRILLHERSTELLUNG
ÜBERTRAGEN. DAS IST LEITMOTIV UND ANSPRUCH DER MANUFAKTUR.
VON DER ERSTEN HANDSKIZZE BIS ZUM SERIENMODELL.

PRODUCTION PROCESSES FROM THE AUTOMOTIVE INDUSTRY APPLIED TO BARBECUE
DESIGN. THAT IS THE LEITMOTIF AND THE MISSION OF THE BRENNWAGEN WORKSHOP.
FROM THE FIRST DRAFT TO THE FINISHED MODEL.



Esra Öztürk & Philipp Venek,
Kaufmännisch und
Technische Geschäftsführer

Esra Öztürk & Philipp Venek,
Commercial and Technical
Managing Director

Moderne Technologie handwerklich schaffen:

Jeder Brennwagen ist handgeschweißt. Die Bauteile werden in Köln in der eigenen Produktion gefertigt und built-to-order von einer erprobten Crew nach Kundenspezifikation montiert. Vom Rahmen bis zur „Hochzeit“, wenn der Grill sein Chassis erhält. Hitzeleitbleche im Inneren sind das Erbe des Rennsports. Die Spaltmaße stimmen und nach ca. 40 Arbeitsstunden trägt jeder Brennwagen seine eigene Seriennummer. Die Innovationsschmiede Brennwagen ist vernarrt in Details. Verschiedene Lackierungen stehen für die Grills wie selbstverständlich im Angebot. Sportfelgen. Sonderlackierungen. Niederquerschnittsreifen. Hydraulikbremse. Starkbrenner. Alles darf gern ein bisschen extremer sein.

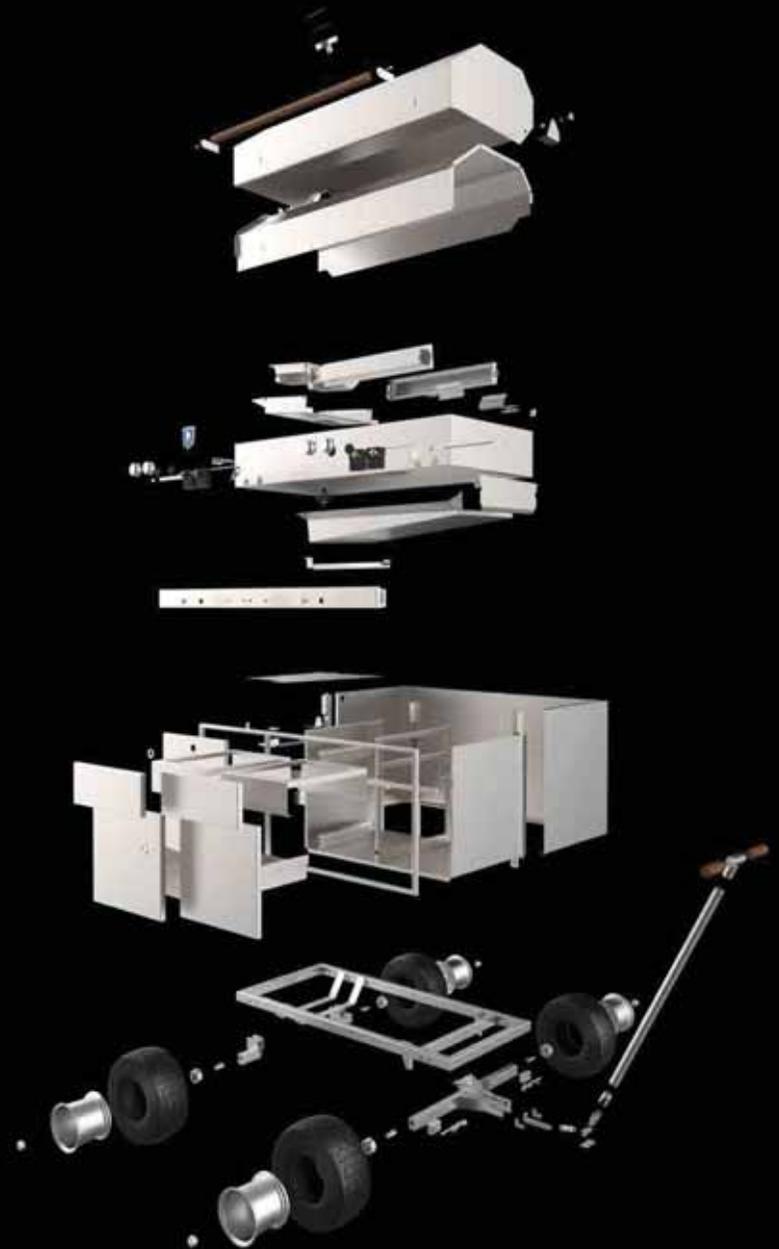
Kompromisslos in der Qualität - „Handmade in Germany“ - so entwickelt und baut Brennwagen in Deutschland. Möglichst wenig Komponenten werden zugekauft. Was immer selbst gefertigt werden kann, entsteht in der eigenen Manufaktur.

Vom Konstruktionsbüro bis zur Werkbank sind es nur wenige Schritte. Kurze Wege und eine flache Hierarchie gewährleisten Dynamik und Teamwork. Das Resultat sind Kreativität in der Individualisierung der Grillfahrzeuge und ungebremste Innovation im Sonderbau. Für den Fall, dass es Deinen perfekten Grill noch nicht gibt.

A marriage of modern technology and craftsmanship: Every Brennwagen is hand-welded. Every part is produced in our workshops in Cologne and assembled to our clients' specifications on a built-to-order basis by our experienced crew. From the barebones frame to the "wedding" joining grill and chassis. The built-in heat conductors are proof and legacy of our motor racing heritage. With perfect clearances and a unique body number added to every finished Brennwagen after around 40 hours of painstaking manual work, our passion for details is visible in every finished product. A selection of finishes and paint jobs is available for all Brennwagen models. Racing wheels. Special paint jobs. Low profile tyres. Hydraulic brakes. High temperature burners. Everything done to perfection and taken to the extreme.

Uncompromising quality "handmade in Germany", designed and built by Brennwagen in Germany. Few components are bought from third parties: Whatever can be made by Brennwagen is made by Brennwagen.

Only a few steps separate the engineer's studio from the workbench. Short paths and flat hierarchies guarantee energy and teamwork. The end product? Creatively customized barbecue hotrods and innovation without limits in bespoke designs. Just in case your perfect barbecue has not been invented yet.





KOHLE ODER GAS

**CHARCOAL
VS. GAS**

KOHLE ODER GAS – SONST
NOCH FRAGEN?
TOM HEINZLE, BBQ-EXPERTE
UND BUCHAUTOR, ÜBER DIE
VOR- UND NACHTEILE VON
HOLZKOHLE.

CHARCOAL OR GAS – SIMPLE
QUESTION, ISN'T IT?
TOM HEINZLE, BBQ-EXPERT
AND AUTHOR ON THE PROS
AND CONS OF CHARCOAL.



Buchautor und
BBQ-Experte
Tom Heinze.

Author and
BBQ Expert
Tom Heinze.

KOHLE ODER GAS - SONST NOCH FRAGEN?

Es ist immer wieder das Thema, wenn es ums Grillen geht. Was ist besser: Kohle oder Gas? Ich bin der Meinung, beides ist gut.

Was spricht für Holzkohle?

Oft sind es ökologische Gründe, warum Holzkohle als nachwachsender Rohstoff dem Gas vorgezogen wird. Bei vielen Menschen besteht Respekt oder sogar eine gewisse Angst vor Gas und dem Umgang mit dem fossilen Brennstoff.

Auch sind viele der Meinung, dass Fleisch vom Holzkohle-Grill besser schmeckt. Dazu kann ich nur ein ganz klares „Jein“ sagen.

Mit Holzkohle erreicht man meist eine höhere Temperatur (ca. 700° C) als mit einem herkömmlichen Durchschnitts-Gasgrill. Durch die höhere Hitze erzeugen wir auf dem Grillgut bedeutend ausgeprägtere Röstaromen als beim Grillen mit Gas. Ein Brennwagen erreicht diese Temperatur heute ebenfalls spielend.

Viele Grillbegeisterte wählen auch die Holzkohle, weil für sie das Grill-Feeling besser ist, wenn man die glühende Kohle unter dem Grillgut sieht und ein bisschen Rauch einfach dazu gehört. Auf die mit offenem Feuer erzeugten Raucharomen möchten viele Grillfans ebenfalls nicht verzichten.

„DURCH DIE HÖHERE HITZE ERZEUGEN WIR AUF DEM GRILLGUT BEDEUTEND AUSGEPRÄGTERE RÖSTAROMEN ALS BEIM GRILLEN MIT GAS.“

Wichtig ist aber bei Grillkohle, dass diese nachhaltig erzeugt wird und keine Zusatzstoffe enthält.

Bei Kohle-Briketts, die gerne bei so genannten „Long Jobs“ wie dem klassischen BBQ, Braten, Truthahn usw. verwendet werden, ist es wichtig, dass die Briketts ausschließlich aus Holzkohle gepresst und mit natürlicher Stärke gebunden werden.

Finger weg von Produkten, die Braunkohle enthalten, denn die können den Geschmack des Grillgutes negativ beeinflussen. Für mich gilt folgende Regel: Bei allem, was auf direkter Hitze (Hitzequelle unter dem Grillgut) gegrillt wird, wie Steaks, Würstchen und alles Kurzgebratene, empfehle ich klassische Holzkohle. Für alles, was indirekt gegrillt wird, (Hitzequelle seitlich vom Grillgut), und länger als eine Stunde auf dem Feuer ist, Holzbriketts.

Roast & Roll!
Tom Heinze

CHARCOAL OR GAS - SIMPLE QUESTION, ISN'T IT?

It is a perennial debate whenever talk turns to barbecuing. What is better: Coal or gas? I say: Both!

What are the advantages of charcoal?

Many people point to environmental reasons: Charcoal is a renewable resource, which gas is not. Other people feel a certain apprehension, maybe even anxiety, when it comes to using gas or burning a fossil fuel.

Then there is the opinion that you can hear a lot: Charcoal makes for a better taste. If you want to know my opinion, it is a definite “maybe”. Charcoal does give you a higher temperature (around 700° C) than the typical run-of-the-mill gas grill. The greater heat gives you much more prominent, noticeable char and roast aromas. But: A modern premium gas grill can reach the same temperatures.

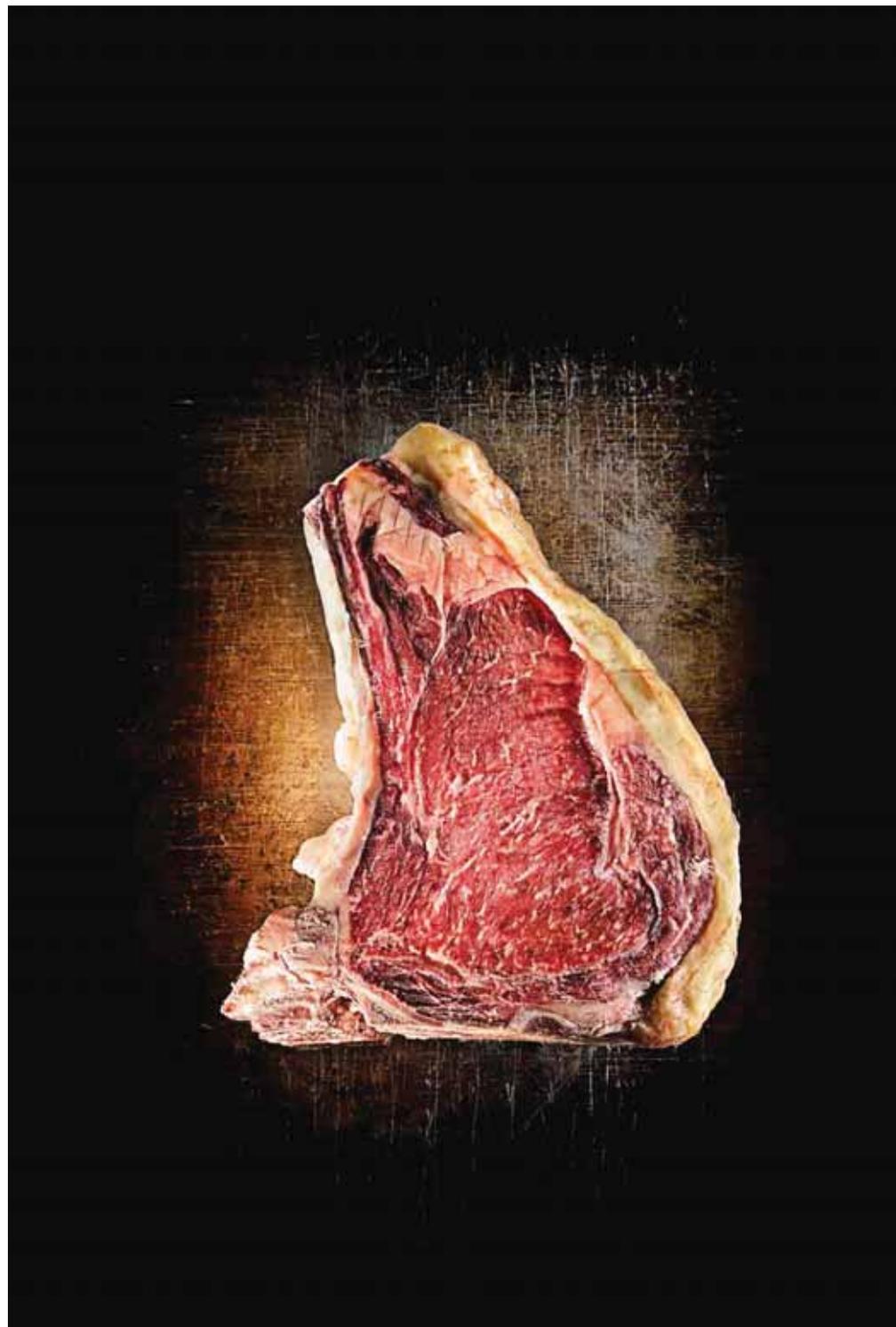
“THE GREATER HEAT GIVES YOU MUCH MORE PROMINENT, NOTICEABLE CHAR AND ROAST AROMAS.”

Many barbecue aficionados simply choose charcoal because it gives them that unique barbecue feeling, with the glowing coals under the grill and a bit of smoke being part of it. The smoke flavours that come from the open flame are also something that many people would not want to miss.

One thing that is important to remember with charcoal is that it should be produced sustainably and not have any additives in it. Coal briquettes, like you use for the so-called “long jobs”, traditional barbecues, roasts, turkey and so on, need to be pure pressed charcoal, held together with natural starches. People should keep well away from any product with lignite coal, which can taint the taste of the food.

The rule for me is: Anything that is grilled on direct heat (with the heat source directly under the produce), like steaks, sausages, and anything fried should use traditional charcoal. Anything that uses indirect heat (with the heat coming from a side) or that stays on the heat for more than an hour should use briquettes.

Roast & Roll!
Tom Heinze



FUEL..... Charcoal
 GRILLAGE SURFACE..... L 800 x W 420 mm
 GRILL RACK..... Cast Rack (enamelled)
 COAL PAN..... Easy-Adjust-System
 LID..... Double Layer
 WORKING HEIGHT..... 920 mm

DIMENSIONS..... L 1050 x W 970 x H 1200 mm
 WEIGHT..... 85 kg
 TYRES..... 150/50 Low Profile Tyres
 RIMS..... 6.5 inch drop-center rims
 CHASSIS..... Front steering
 WHEELBASE..... 720 mm
 DRAWBAR..... Detachable
 BRAKE..... Interlock Wheel System

HANDLE..... Mahogany
 THERMOMETER..... 0 - 500°C
 CONTROLS..... Massive Aluminium

ACCESSORIES..... Easy mount ; No tools needed
 Except Rotisserie Equipment
 CONNECTOR..... Rear Outlet for Propane Hose

Artikel Nr.
 GT.0800.01

Item No.
 GT.0800.01

GT 800 DER KOHLEGRILL

GT 800 - THE CHARCOAL GRILL

Design und Innovation verknüpft mit den Werten von Brennwagen. Der GT 800 ist der kompakte Brennwagen, wenn's um Holzkohle geht.

Vom Rennstall in den Brennstall.
 Die Präzisionshöhenverstellung der Kohlewanne erlaubt genaue Kontrolle der Hitze am Grillgut. Mit nur einer Hand und ohne das Grillrost zu bewegen.
 Immer eine Hand frei für die Grillzange oder das erfrischende Kaltgetränk an heißen Sommertagen. Ideal für jedes Terrain.
 Vom romantischen BBQ zu zweit bis zum Grillabend mit Kollegen und Freunden.

Klar und rein wie ein Bauhaus-Entwurf.
 Standfest, aber gediegen.
 Form folgt Funktion.
 Auf Breitreifen und mit Mahagonigriffen.
 Warum waren Grills eigentlich nicht immer so?

TREIBSTOFF..... Holzkohle
 GRILLFLÄCHE..... L 800 x B 420 mm
 GRILLROST..... Gusstroß emalliert
 KOHLEWANNE..... Stufenlose Höhenverstellung
 DECKEL..... Doppelwandig
 ARBEITSHÖHE..... 920 mm

ABMESSUNGEN..... L 1050 x B 970 x H 1200 mm
 GEWICHT..... 85 kg
 BEREIFUNG..... 150/50 Niederquerschnittsreifen
 FELGEN..... 6,5 Zoll Tiefbettfelgen
 FAHRGESTELL..... Lenkachse vorne
 RADSTAND..... 720 mm
 DEICHSEL..... Abnehmbar
 BREMSE..... Radverriegelung

GRIFFE..... Mahagoni
 THERMOMETER..... 0 - 500°C
 BEDIENELEMENTE..... Massives Aluminium

ZUBEHÖR..... Ohne Werkzeug montierbar,
 außer Grillspieß
 ANSCHLUSS..... Schlauchdurchlass am Heck

ZUBEHÖR (OPTIONAL)

Seitenbrenner Kohle/Gas/Induktion
 Schneidablage
 Gewürzablage
 Frontablage
 Seitenablage
 Grillspieß
 Teppanyakiplatte
 Griddleplatte
 Gastheke
 Pfanne
 Cover
 Garage



Design and innovation, perfectly orchestrated with the Brennwagen values. The GT 800 is the compact Brennwagen for charcoal champions.

From the race track to the Brennwagen stables.
 The precision height adjustment of the coal tray allows you to control the temperature on your grill. With one hand only, and without moving your grill.

Keep one hand free for your fork or tongs, or just for a cool drink on a hot day. Ideal for any terrain: From a romantic BBQ date to a grilling get-together with friends and colleagues.

Clean lines like a Bauhaus design.
 Sturdy and dignified.
 Form follows function.
 Wide tires and mahogany details.
 Shouldn't all grills be like this?

ACCESSORIES (OPTIONAL)

Side Burner Charcoal/Gas/Induction
 Chopping Board
 Spice Rack
 Front Tray
 Side Tray
 Rotisserie
 Teppanyaki Plate
 Griddle Plate
 Glass Counter
 Pan
 Cover
 Garage

GT 1200 DER ZWILLING

GT 1200 - THE TWIN

Der Brennwagen für Holzkohle-Aficionados und Brikettverehrer.
Für alle Vorhersalzer und Nachsalzprofis.
Für Dry Age-Fans und Vegetarier.
Für Gourmets und Gourmands.

Zwei Philosophien vereint an einem Grill. Kann man das wirklich machen? Brennwagen kann. Der GT 1200 befeuert mit zwei unabhängig höhenverstellbaren Kohlewanne zwei Grillflächen unter zwei separaten Hauben. Voraussetzungen für diskussionsfreie Grillabende und unabhängige Ergebnisse. Hier können sich alle Genießer entspannt zurücklehnen während gleichzeitig das Steak knusprig sizzled und nebenan die egalisierten Zucchini-streifen und Orangenfilets schonend garen. Ein Grillgerät für alle Grillphilosophen mit nur einem Ziel: Das perfekte Grillaroma.

ZUBEHÖR (OPTIONAL)

Seitenbrenner Kohle/Gas/Induktion
Schneidablage
Gewürzablage
Frontablage
Seitenablage
Grillspieß
Teppanyakiplatte
Griddleplatte
Pfanne
Glastheke
Cover
Garage

Artikel Nr.
GT.1200.01



The Brennwagen for charcoal champions and briquette bros. For pre-salters and post-salters. For Dry Age beef buddies and vegan warriors. For gourmets and gourmands.

Two schools of thought joined on one grill. Is that possible? It is with Brennwagen. The GT 1200 has twin height-adjustable coal trays, for twin grills under twin hoods. A perfect match for barbecue parties spent in harmony and unadulterated barbecue taste. Let the foodies sit back and enjoy, with a steak seared to perfection side by side with courgette strips and slow-cooked orange slices. One grill to rule them all. With one ambition: The perfect barbecue flavour.

ACCESSORIES (OPTIONAL)

Side Burner Charcoal/Gas/Induction
Chopping Board
Spice Rack
Front Tray
Side Tray
Rotisserie
Teppanyaki Plate
Griddle Plate
Pan
Glass Counter
Cover
Garage

Item No.
GT.1200.01

STUFENLOSE HÖHENVERSTELLUNG

Die stufenlose Präzisions-Höhenverstellung der Kohlewanne. Über das Drehrad wird der Abstand der glühenden Kohle zum Rost reguliert und ermöglicht die komfortable Regelung der Grilltemperatur.
Einzigartiger Vorteil: Das Rost muss nicht bewegt werden und das Grillgut bleibt somit unberührt.

EASY-ADJUST-SYSTEM

The precision Easy-Adjust-System for the coal tray. Turn the wheel to adjust the distance between charcoal and grill and stay in comfortable control of the temperature. The unique advantage: The grill itself is not moved and your food stays put.

TREIBSTOFF.....	Holzkohle
GRILLFLÄCHE.....	2x L 480 x B 420 mm
GRILLROST.....	Gussrost emailliert
KOHLEWANNE.....	Stufenlose Höhenverstellung
DECKEL.....	Doppelwandig
ARBEITSHÖHE.....	980 mm
ABMESSUNGEN.....	L 1230 x B 970 x H 1270 mm
GEWICHT.....	135 kg
BEREIFUNG.....	150/50 Niederquerschnittsreifen
FELGEN.....	6,5 Zoll Tiefbettfelgen
FAHRGESTELL.....	Lenkachse vorne
RADSTAND.....	900 mm
DEICHEL.....	Abnehmbar
BREMSE.....	Radverriegelung
GRIFFE.....	Mahagoni
THERMOMETER.....	0 - 500°C
BEDIENELEMENTE.....	Massives Aluminium
ZUBEHÖR.....	Ohne Werkzeug montierbar, außer Grillspieß
ANSCHLUSS.....	Schlauchdurchlass am Heck

FUEL.....	Charcoal
GRILLAGE SURFACE.....	2x L 480 x W 420 mm
GRILL RACK.....	Cast Rack (enamelled)
COAL PAN.....	Easy-Adjust-System
LID.....	Double Layer
WORKING HEIGHT.....	980 mm
DIMENSIONS.....	L 1230 x W 970 x H 1270 mm
WEIGHT.....	135 kg
TYRES.....	150/50 Low Profile Tyres
RIMS.....	6,5 inch drop-center rims
CHASSIS.....	Front steering
WHEELBASE.....	900 mm
DRAWBAR.....	Detachable
BRAKE.....	Interlock Wheel System
HANDLE.....	Mahogany
THERMOMETER.....	0 - 500°C
CONTROLS.....	Massive Aluminium
ACCESSORIES.....	Easy mount ; No tools needed Except Rotisserie Equipment
CONNECTOR.....	Rear Outlet for Propane Hose



GT R DER HISTORISCHE

GT R - THE HISTORIC

Der Brennwagen mit Geschichte.

Anfang des 14. Jahrhunderts fand der Spießgrill erste Erwähnung und selbst Leonardo Da Vinci versuchte sich an solch einem Grill. Was für Kaiser und Könige des Mittelalters zur Standardausrüstung in den Küchen gehörte, findet sich heute im GT R wieder. Mit innovativer Technik selbstverständlich. Die Ansprüche eines jeden Rôtisseurs übertreffend begegnen sich hier Mittelalter und Moderne.

Den Antrieb des Spießes überträgt Brennwagen heute einem soliden Elektromotor. Die Nachfahren des im 17. Jahrhundert eigens für den Antrieb großer Drehspieße gezüchteten „Turnspit Dog“ können sich heute in aller Ruhe hinter dem senkrechten Kohlekorb wärmen und einen Knochen vom Festmahl knabbern. Unzweifelhaft haben die Ingenieure von Brennwagen ein einzigartiges Modell erschaffen, das wohl selbst Leonardo da Vinci überzeugt hätte. Da kann man schon ein bisschen stolz sein.

The Brennwagen with a story to tell.

We know of roasting spits from the tales of the Middle Ages. We hear of Leonardo da Vinci experimenting with one. And what was good for the emperors and kings of legend is good enough for our Brennwagen GT R. With quite a bit of updating, naturally. We are bringing the Middle Ages into modern times and beyond - with innovative technology to satisfy even royal rotisserie requirements.

Brennwagen's modern roasting spit is powered by a sturdy electric motor. Gone are turnspit dogs of the 17th century, bred solely to turn the heavy spits of premodern kitchens. Their modern successors can now enjoy a bone prepared to perfection, next to the warmth of the coal container. One thing we know: The Brennwagen engineers have created a unique model that even Leonardo would have been impressed with. Not too bad a feat, we think.

TREIBSTOFF.....	Holzkohle
SPIESSLÄNGE.....	1000 mm
KÖHLEKORB.....	Stufenlose Verstellung
ARBEITSHÖHE.....	960 mm

ABMESSUNGEN	L 1320 x B 950 x H 1220 mm
GEWICHT.....	90 kg
BEREIFUNG.....	150/50 Niederquerschnittsreifen
FELGEN.....	6,5 Zoll Tiefbettfelgen
FAHRGESTELL.....	Lenkachse vorne
RADSTAND.....	900 mm
DEICHEL.....	Abnehmbar
BREMSE.....	Radverriegelung

GRIFFE.....	Mahagoni
BEDIENELEMENTE.....	Aluminium Handrad

ZUBEHÖR (OPTIONAL)

Cover
Garage

Artikel Nr.
GT.1800.RS

FUEL.....	Charcoal
ROTISSERIE SPIT.....	1000 mm
COAL BASKET.....	Stepless Adjustment
WORKING HEIGHT.....	960 mm

DIMENSIONS	L 1320 x W 950 x H 1220 mm
WEIGHT.....	90 kg
TYRES.....	150/50 Low Profile Tyres
RIMS.....	6,5 inch drop-center rims
CHASSIS.....	Front steering
WHEELBASE.....	900 mm
DRAWBAR.....	Detachable
BRAKE.....	Interlock Wheel System

HANDLE.....	Mahogany
CONTROLS.....	Aluminum Handwheel

ACCESSORIES (OPTIONAL)

Cover
Garage

Item No.
GT.1800.RS



GTX 1500 DER SMOKER

GTX 1500 - THE SMOKER

TREIBSTOFF.....	Holzkohle
GRILLFLÄCHE.....	L 750 x B 440 mm Garkammer L 470 x B 400 mm Brennkammer
GRILLROST.....	Edelstahl
GRILLROST FEUERBOX.....	3-Stufen höhenverstellbar
MATERIALSTÄRKE.....	4 mm Edelstahl
ARBEITSHÖHE.....	900 mm
ABMESSUNGEN.....	L 1650 x B 1150 x H 1760 mm (mit Kamin)
GEWICHT.....	250 kg
BEREIFUNG.....	150/50 Niederquerschnittsreifen
FELGEN.....	6,5 Zoll Tiefbettfelgen
FAHRGESTELL.....	Lenkachs vorne
RADSTAND.....	1300 mm
DEICHSEL.....	Abnehmbar
BREMSE.....	Radverriegelung
GRIFFE.....	Mahagoni
THERMOMETER.....	0 - 300°C
BEDIENELEMENTE.....	Massives Aluminium
AUSSTATTUNG.....	Großes Staufach, Schublade für Brennholz/ Kohle, abnehmbarer Kamin, ausziehbare Ablagefläche sowie klappbare Arbeitsfläche aus Mahagoni, Grillrost zerlegbar zu Reinigung
ZUBEHÖR.....	Ohne Werkzeug montierbar

ZUBEHÖR (OPTIONAL)

Räucherkammer
Pfanne
Cover
Garage

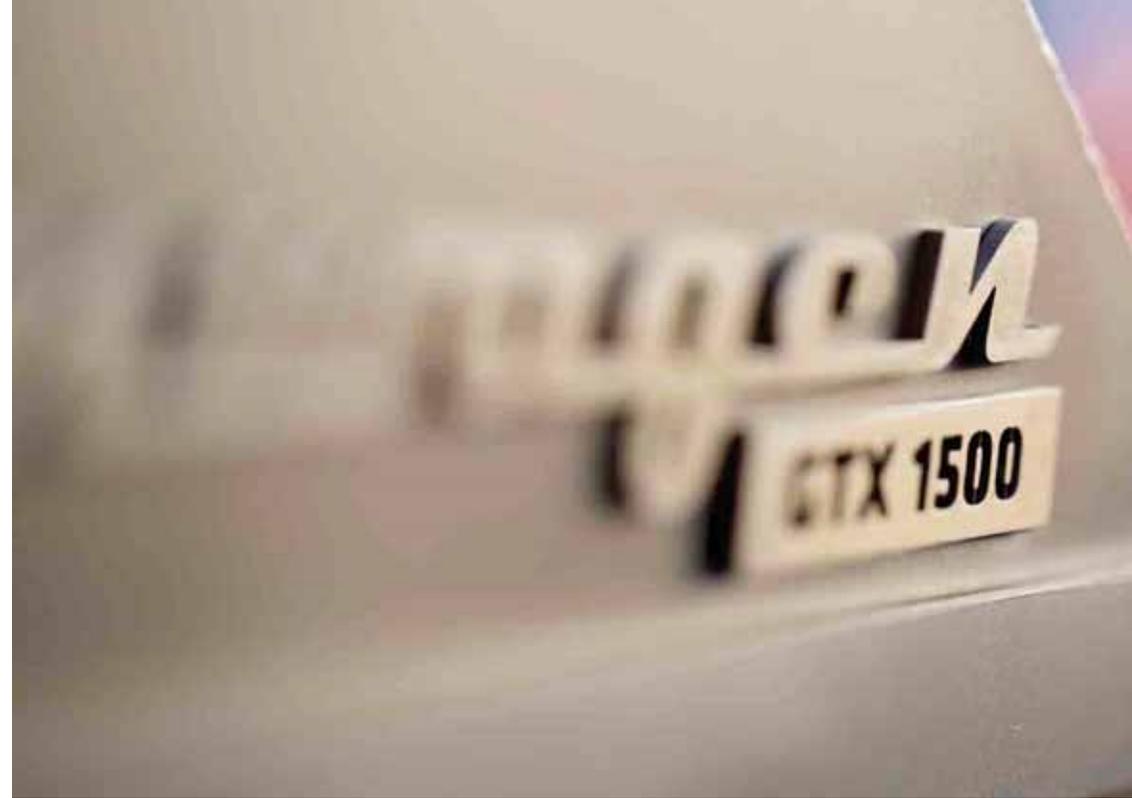
Artikel Nr.
GX.1500.01

FUEL.....	Charcoal
GRILLAGE SURFACE.....	L 750 x W 440 mm Comb. Chamber L 470 x W 400 mm Cook. Chamber
GRILL RACK.....	Stainless steel
GRILL RACK FIREBOX.....	3-Level adjustable
MATERIAL THICKNESS.....	4 mm stainless steel
WORKING HEIGHT.....	900 mm
DIMENSIONS.....	L 1650 x W 1150 x H 1760 mm (with chimney)
WEIGHT.....	250 kg
TYRES.....	150/50 Low Profile Tyres
RIMS.....	6,5 inch drop-center rims
CHASSIS.....	Front steering
WHEELBASE.....	1300 mm
DRAWBAR.....	Detachable
BRAKE.....	Interlock Wheel System
HANDLE.....	Mahogany
THERMOMETER.....	0 - 300°C
CONTROLS.....	Massive Aluminium
EQUIPMENT.....	Big storage compartment, Drawer for firewood/ charcoal, detachable chimney, extendible tray surface plus folding workingspace out of mahogany, Grill rack disassembled for cleaning
ACCESSORIES.....	Easy mount ; No tools needed

ACCESSORIES (OPTIONAL)

Smoker House
Pan
Cover
Garage

Item No.
GX.1500.01



Ganz langsam taucht die untergehende Sonne den gelben Mittelstreifen des Highways in ein sanftes Gold während die Lichter von Nashville sich im Cumberland River tanzend spiegeln. Süßlicher Duft von Sommer und Hickory Wood, von reifen Pfirsichen und rauchigem BBQ Aroma liegen in der Luft. Von der Nase leiten lassen. B.B.King war hier. Hat dieses Gefühl besungen, mit ebenso rauchiger Stimme. Und mit Lucille – seiner Gibson 335 - dem Gefühl der Menschen in den Südstaaten eine Seele gegeben. Langsam. Entschleunigt.

Die Hektik der Großstädte der Ostküste ist hier längst nicht mehr zu spüren. Mit Worten nicht zu beschreiben. Menschen kommen bei den King's zusammen und sammeln sich über großen rauchenden Smokern. Unwiderstehliche Düfte von frischem Pulled Pork, gepaart mit Zimt, Apfel, Holz und immer wieder süßlicher Rauch. Die Menschen sind förmlich in Trance. „Try before you die,“ lacht Mary, die gewichtige Lady in einem blumenbedruckten farbenfrohen Sommerkleid am Smoker.

Brennwagen hat mit dem GTX 1500 nicht nur versucht, den perfekten Smoker zu bauen. Ziel war das Gefühl der Südstaaten von Tennessee bis Mississippi in einem Grill festzuhalten. Zu manifestieren.

Low and slow.
Und was wäre das perfekte Smoker-Erlebnis ohne das richtige Rezept. Neugierig? Das original Rezept für die beste BBQ-Sauce südlich des Cumberland Rivers von Mary L. King gibt's hier: bbq@brennwagen.de

Slowly, the setting sun is fading, casting the last golden rays over the highway. The lights of Nashville are reflected off the Cumberland River. The sweet scents of summer, of hickory, of ripe peaches and barbecue smoke are everywhere. Follow your nose. B.B. King was here. He sang of these scents, with that smoky voice of his. And with Lucille – his Gibson 335, giving soul to the feeling of the Deep South. Rolling. Slow.

The heat of the city is long forgotten. Words cannot describe the scene. At King's, people come together around the large smokers. A mouth-watering scent of fresh pulled pork hangs in the air, joined by cinnamon, apple, wood, and sweet smoke, again and again. The diners are as if in a trance. "Try before you die." Mary is laughing, an impressive presence, wrapped in a colourful flower dress, next to the smoker.

Brennwagen's GTX 1500 does not just try to be the perfect smoker. Its ambition is to capture this feeling of the Deep South, from Tennessee to Mississippi, in one barbecue star. To let it come to life. Low and slow.

And what would be a perfect smoker experience without the perfect recipe? Get the original recipe for the best barbecue sauce south of the Cumberland River from Mary L. King: bbq@brennwagen.de

Item No.
GX.0063.01

Artikel Nr.
GX.0063.01

GTX 3000 DER GIGANT

GTX 3000 - THE GIANT

SONDERMODELL
SPECIAL EDITION

Hungry hordes. Sie schauen in Deine Richtung. Du musst nicht Deine Party auf Facebook falsch angemeldet haben - manchmal kommen einfach ein paar mehr Gäste als erwartet. Du hast sie erwartet? Umso besser. Hunger haben sie trotzdem. Und Du wirst sie satt machen. Alle. Mit diesem Smoker. Der GTX 3000 stemmt mühelos 200 kg Fleisch für 500 Personen.

Wie das gehen soll?

Lassen wir Fakten sprechen: Drei Grillroste bieten 2,5 qm Gesamtfläche und die Karosserie aus 4 mm Edelstahl hält einiges aus. Bei geöffnetem Ladedeckel fahren die oberen Roste hoch und der riesige Smoker lässt sich komfortabel beladen.

Die zentrale Kohlebox und zwei symmetrisch angeordnete Kamine gewährleisten eine gleichmäßige Temperaturverteilung in der Garkammer. Drei Thermometer auf zwei Ebenen kontrollieren das in vertikaler und horizontaler Richtung. Die Luke im Ladedeckel und die Innenraumbelichtung ermöglichen Dir den Double-Check. Durch das stabile Fahrwerk mit Parallelenkung und hydraulischer Scheibenbremse bleibt der kolossale Sattmacher leicht rangierbar und auch bei voller Beladung standfest. Mahlzeit!

TREIBSTOFF.....	Holzkohle
GRILLFLÄCHE.....	L 1250 x B 550 mm 1.Ebene L 1300 x B 730 mm 2. + 3. Ebene
GRILLROST.....	Edelstahl
GRILLROST FEUERBOX.....	Zentral angeordnet
MATERIALSTÄRKE.....	4 mm Edelstahl
DECKEL.....	2 Deckel für Beladen und Kontrolle, hydraulisch unterstützt
ABMESSUNGEN	L 1400 x B 1000 x H 1800 mm (mit Kamin)
GEWICHT.....	450 kg
BEREIFUNG.....	150/50 Niederquerschnittsreifen
FELGEN.....	6,5 Zoll Tiefbettfelgen
FAHRGESTELL.....	Lenkachse vorne
RADSTAND.....	730 mm
DEICHSEL.....	Abnehmbar
BREMSE.....	Scheibenbremse
KAMIN.....	Abnehmbar (2x)
GRIFFE.....	Mahagoni
THERMOMETER.....	3x 0 - 300°C

ZUBEHÖR (OPTIONAL)

Cover
Garage



Hungry hordes looking in your direction. Did you make your Facebook party announcement public? Did you really invite all of them? You did? Even better! But hungry they are. And you will feed them. All of them. With this smoker. The GTX 3000 can handle 200 kg of meat for 500 people without breaking a sweat.

How is that possible?

Let the facts speak for themselves: Three grills for 2.5 square metres of barbecue wonderland, set on a sturdy 4 mm stainless steel body. Open the lid, and the top grills slide up to make loading the giant smoker easy work for you.

The central coal tray and symmetrical twin chimneys ensure even heat diffusion in the chamber. Three thermometers on two levels allow you to track the heat vertically and horizontally. Need a double check? The lid hatch and chamber lighting are here for you. The stable chassis with double steering and hydraulic disc brakes make the colossal cooker agile for the road and safe and sound at work. Let the feasts begin!

FUEL.....	Charcoal
GRILLAGE SURFACE.....	L 1250 x W 550 mm 1.Level L 1300 x W 730 mm 2. + 3. Level
GRILL RACK.....	Stainless steel
GRILL RACK FIREBOX.....	Centrally located
MATERIAL THICKNESS.....	4 mm stainless steel
LID.....	2 lids for loading and control, hydraulic support

DIMENSIONS	L 1400 x W 1000 x H 1800 mm (with chimney)
WEIGHT.....	450 kg
TYRES.....	150/50 Low Profile Tyres
RIMS.....	6,5 inch drop-center rims
CHASSIS.....	Front steering
WHEELBASE.....	730 mm
DRAWBAR.....	Detachable
BRAKE.....	Disc Brake
CHIMNEY.....	Detachable (2x)

HANDLE.....	Mahogany
THERMOMETER.....	3x 0 - 300°C

ACCESSORIES (OPTIONAL)

Cover
Garage

GT - MODELLE

GT - SERIES



GT 800 - DER KOHLEGRILL

Design und Innovation verknüpft mit den Werten von Brennwagen. Der GT 800 ist der kompakte Brennwagen, wenn's um Holzkohle geht. Die Präzisionshöhenverstellung der Kohlewanne erlaubt genaue Kontrolle der Hitze am Grillgut. Klar und rein wie ein Bauhaus-Entwurf.

GT 800 - THE CHARCOAL GRILL

Design and innovation, perfectly orchestrated with the Brennwagen values. The GT 800 is the compact Brennwagen for charcoal champions. The precision height adjustment of the coal tray allows you to control the temperature on your grill. Clean lines like a Bauhaus design.

GT 1200 - DER ZWILLING

Der Brennwagen für Holzkohle-Aficionados und Brikket-verehrer. Für alle Vorhersalter und Nachsalzprofis. Für Dry Age-Fans und Vegetarier. Für Gourmets und Gourmands. Zwei Philosophien vereint an einem Grill. Kann man das wirklich machen? Brennwagen kann.

GT 1200 - THE TWIN

The Brennwagen for charcoal champions and briquette bros. For pre-salters and post-salters. For Dry Age beef buddies and vegan warriors. For gourmets and gourmands. Two schools of thought joined on one grill. Is that possible? It is with Brennwagen.

GT R - DER HISTORISCHE

Der Brennwagen mit Geschichte. Was für Kaiser und Könige des Mittelalters zur Standardausrüstung in den Küchen gehörte, findet sich heute im GT R wieder. Mit innovativer Technik selbstverständlich. Unzweifelhaft haben die Ingenieure von Brennwagen ein einzigartiges Modell erschaffen, das wohl selbst Leonardo da Vinci überzeugt hätte.

GT R - THE HISTORIC

The Brennwagen with a story to tell. What was good for the emperors and kings of legend is good enough for our Brennwagen GT R - with innovative technology to satisfy even royal rotisserie requirements. One thing we know: The Brennwagen engineers have created a unique model that even Leonardo would have been impressed with.

GTX 1500 - DER SMOKER

Brennwagen hat mit dem GTX 1500 nicht nur versucht den perfekten Smoker zu bauen. Ziel war das Gefühl der Südstaaten von Tennessee bis Mississippi in einem Grill festzuhalten. Zu manifestieren. Low and slow.

GTX 1500 - THE SMOKER

Brennwagen's GTX 1500 does not just try to be the perfect smoker. Its ambition is to capture this feeling of the Deep South, from Tennessee to Mississippi, in one barbecue star. To let it come to life. Low and slow.

GTX 3000 - DER GIGANT

Hungrige Horden. Sie schauen in Deine Richtung. Du musst nicht Deine Party auf Facebook falsch angemeldet haben - manchmal kommen einfach ein paar mehr Gäste als erwartet. Du hast sie erwartet? Umso besser. Hunger haben sie trotzdem. Und Du wirst sie satt machen. Alle. Mit diesem Smoker. Der GTX 3000 stemmt mühelos 200 kg Fleisch für 500 Personen.

GTX 3000 - THE GIANT

Hungry hordes looking in your direction. Did you make your Facebook party announcement public? Did you really invite all of them? You did? Even better! But hungry they are. And you will feed them. All of them. With this smoker. The GTX 3000 can handle 200 kg of meat for 500 people without breaking a sweat.

DIE GT - FAMILIE AUF EINEN BLICK:
GTX 1500, GT 800, GT 1200, GT R UND GTX 3000.

A FAMILY AFFAIR: THE GT MODELS
GTX 1500, GT 800, GT 1200, GT R UND GTX 3000.

DER GRILL NEBEN DEM WASSERBAD

BARBECUE MEETS BAIN-MARIE

NICO BURKHARDT ERKLÄRT IM INTERVIEW,
WARUM IN SEINER KÜCHE EIN
HOLZKOHLEGRILL STEHT UND WIE DER GRILL DAS
WASSERBAD ERGÄNZT.

NICO BURKHARDT EXPLAINS WHY HE USES A CHARCOAL
BARBECUE IN HIS KITCHEN AND HOW IT
COMPLEMENTS COOKING WITH WATER BATHS.

NICO BURKHARDT, WELCHE ROLLE SPIELT DER GRILL IN
IHRER STERNEKÜCHE?

Mittlerweile eine sehr große. Weil ich sehr viel mit Wasserbädern arbeite, fehlt sonst das gewisse Aroma. Meine Fleischgerichte oder auch mal Fisch kommt am Ende noch einmal ganz kurz auf den Holzkohlegrill.

NICO BURKHARDT, HOW IMPORTANT HAVE BARBECUES
BECOME IN HIGH-CLASS COOKING?

They have become very important indeed. I tend to work a lot with bain-maries, so I cannot get that unique aroma otherwise. My meat and some of my fish dishes get a moment on the charcoal grill just before serving.



WELCHEN BRENNWAGEN „FAHREN“ SIE IN IHRER KÜCHE?

Mein Brennwagen parkt nur, denn er hat keine Räder. Es ist der kleine Stand-alone. Der ist perfekt regulierbar, weil man die Höhe der Kohle einstellen kann. Der wird nicht zu heiß. Oder ich fahre die Kohle komplett hoch, wenn ich es sehr heiß haben will. Ich habe eine sehr kleine Küche. Deswegen Brennwagen, weil der nicht zu groß ist und perfekt reinpasst.

„FÜR MICH IST GRILLEN EINFACH IMMER SENSATIONELL, OB ZU HAUSE ODER AUF DER ARBEIT, ES IST FÜR MICH IMMER EIN ERLEBNIS VON ZUSAMMENSEIN.“

EIN HOLZKOHLEGRILL DRINNEN, IN DER GESCHLOSSENEN KÜCHE? DAS IST AUSSERGEWÖHNLICH.

Genau. Der Grill steht auch direkt unter der Lüftung, aber man wirft wirklich nur zwei, drei Hände voll Kohle drauf. Die Temperatur ist sehr hoch und das Fleisch soll nur ganz kurz von allen Seiten angrillen. Um das Grillmuster drauf zu bekommen und natürlich, um den Geschmack beizufügen. Es geht nicht um das Garen, sondern wirklich nur darum, diese Röst- und Grillaromen ans Fleisch zu bekommen. Oder an den Fisch oder die Garnele, die ich da auch schon draufgelegt habe. Dafür ist es wirklich perfekt.

GRILLEN SIE AUCH PRIVAT?

Für mich ist Grillen einfach immer sensationell, ob zu Hause oder auf der Arbeit, es ist für mich immer ein Erlebnis von Zusammensein. Wenn ich grille, dann immer mit Freunden oder mit Familie, der Grill macht das rund.

HABEN SIE EINEN GRILLTIPP FÜR UNSERE LESER?

Mein Tipp ist Vorbereitung. Damit man gute Kohle und gutes Fleisch hat. Ich grille es sowieso nur unmariniert, damit der Geschmack erhalten bleibt. Wenn Marinade, dann selbst machen! Bei diesen fertig eingelegten Steaks weiß man einfach nicht, was drin ist. Irgendwann sind die so durchgepökelt von der Marinade, dass man da gar nichts anderes mehr schmeckt. Das hat nichts mehr mit Grillen zu tun.

WAS GRILLEN SIE BEVORZUGT?

US-Ware. Also US-Entrecôte, US-Roastbeef oder ein Tomahawk Steak. Alles, was schön groß ist. Wo Du wirklich Deine 400-500g hast, mit Knochen manchmal über ein Kilo. Meistens kaufe ich ganze Stücke, von denen ich mir das Fleisch selbst zuschneide. Mittlerweile gibt es beim Fleisch wirklich High-End Produkte, die man auf dem Grill hervorragend machen kann.

HABEN SIE EINEN TIPP FÜR BEILAGEN VOM GRILL?

Ich verwende sehr viel Gemüse. Z.B. gefüllte Zucchinirollen. Eingepackt in Alufolie, mit Schafkäse gefüllt. Die kann man schön in Scheiben schneiden. Und alles andere ebenfalls. Von Paprika bis Kartoffeln kommt bei mir alles auf den Grill.

WHICH BRENNWAGEN DO YOU "DRIVE" IN YOUR KITCHEN?

It's no driving for me - my Brennwagen has no wheels. It is the small stand-alone model, perfectly adjustable, because you can set the coal tray lower or higher. You never have the fire too hot, but if I want it a bit hotter, I simply raise it to the top setting. I have a very small kitchen; that's why it's a Brennwagen for me. It's not to big and just a perfect fit.

A CHARCOAL GRILL USED INDOORS, IN A CLOSED KITCHEN? THAT IS AN UNUSUAL CHOICE.

It is. It's based right under our ventilation system, and we put on two or three handfuls of coal, at most. The temperature gets really high, and we use it to quickly sear the meat from every side. To get that typical grill patterns and to add a bit of flavour.

It is not about cooking the meat, but about getting those roasting, barbecuing aromas into the beef, or the fish, or the prawns that I might have on the grill as well. That's where barbecues are perfect.

DO YOU ENJOY BARBECUES AT HOME AS WELL?

Barbecues are simply sensational, at home or at work. I love the experience of sharing something. When I grill something, I always do it with friends and family. That completes the experience.

DO YOU HAVE ANY BARBECUE ADVICE FOR OUR READERS?

My advice is: Preparation. Get good coal and good meat ready. I grill everything without marinating, so that I keep the original taste. If you use marinade, then prepare it yourself! With those ready-made steaks, you never know what's in them. They are often so steeped in the stuff that you taste nothing but the marinade. And that's not what barbecues are about.

„BARBECUES ARE SIMPLY SENSATIONAL, AT HOME OR AT WORK. I LOVE THE EXPERIENCE OF SHARING SOMETHING.“

WHAT DO YOU PREFER FOR YOUR BARBECUES?

US meat. American entrecôte, American roast beef, or a tomahawk steak. Anything with a proper size. Cuts that give you 400 or 500 grams, or more than a kilo on the bone. I tend to buy whole cuts and prepare the pieces myself. We now have access to real high-end products that are simply perfect for grilling.

ANY SPECIAL SIDE DISHES?

I like to use lots of greens. Like filled courgette rolls, stuffed with goats cheese and wrapped tinfoil. You can cut it into nice slices then. And anything else, really. From peppers to potatoes: it all ends up on the grill.



Nico Burkhardt,
Küchenchef im
Restaurant Olivo
in Stuttgart

Nico Burkhardt,
chef at Restaurant
Olivo in Stuttgart

KOHLE ODER GAS?

Kohle. Naja... kommt drauf an. Zuhause habe ich Gas und bei uns in der Küche Holzkohle. Das ist bei mir zwiespältig. Gas geht halt wirklich schneller, und bei mir auf der Terrasse will ich auch nicht viel mit Holzkohle herumhantieren. Deswegen: Zuhause eher Gas. Für den allerletzten Schliiff grille ich in der Küche aber auf Kohle.

VORHER SALZEN, JA ODER NEIN?

Nein, das macht man danach. Salz zieht Wasser und der Geschmack leidet. Ich hau' lieber danach schönes Meersalz drüber, wenn das Fleisch fertig ist.

BIER ÜBER DAS STEAK, JA ODER NEIN?

Nein, nein, nein! Das hat mein Opa früher auch gemacht. Wenn eine kleine Flamme hochkam, dann hat er die mit Bier gelöscht. Es macht die Kohle nass und für den Geschmack bringt es gar nichts.

GABEL ODER ZANGE?

Zange. Schon deshalb, weil die Zange meistens länger ist. Wenn das Ding auf 400-500°C ist, verbrennst Du Dir mit einer Gabel sehr schnell die Arme.

DIE POREN MÜSSEN SICH SCHLIESSEN, JA ODER NEIN?

Das ist umstritten. Auf jeden Fall lasse ich das Fleisch nach dem Grillen ruhen. Auch, um diesem grauen Rand vorzubeugen, den man oft sieht. Beim Anbraten aber scharf rangehen, mit richtig viel Hitze. Dann eher langsamer, mit der Kohle ein Stück weiter runter gehen. Und danach natürlich noch fünf bis sechs Minuten ruhen lassen, damit das Fleisch sich entspannt.

WEIN ODER BIER?

Wein. Ich bin Weinliebhaber. Zur Erfrischung auch gern mal ein kaltes Bier. Aber sonst, zum tollen Fleisch einen tollen Wein. Gerade, wenn es wärmer wird!

COAL OR GAS?

Coal. Or, well, it depends. At home, I tend to use gas, but in my restaurant, we use charcoal. I can see both sides: Gas is simply faster, and I don't want hot coal on my patio. But in my kitchen, charcoal has to be there for that little bit extra.

SALT BEFORE OR SALT AFTER?

After. You do it after. Salt dries meat out and the flavour suffers. I like to put a good bit of sea salt on afterwards, when the meat is done.

DOUSING STEAKS WITH BEER - FAUX-PAS OR MUST-HAVE?

Never ever! My granddad used to do it that way: Whenever there was a bit of a flame, he's kill it with beer. But that just gets the coal wet and does nothing for the taste.

FORKS OR TONGS?

Tongs. Not least because tongs tend to be longer. When you have the thing up to 400 or 500° centigrade, using a fork means often means singed arms.

SEAL IN THE JUICES - YES OR NO?

That's two sides to that. In any case, I always let the meat sit after it comes off the grill. Not least to prevent that greyish tinge that you tend to get. But when it comes to searing: Heat, lots of heat. But then you take things more slowly, take the fire down a bit. And then let the meat sit for five or six minutes to get it relaxed.

WINE OR BEER?

Wine. I am passionate about wine. I like a nice chilled beer to cool down, but in other cases, a good piece of meat wants a great wine. Especially when the temperatures are up.

HOT SHOT

HOT SHOT

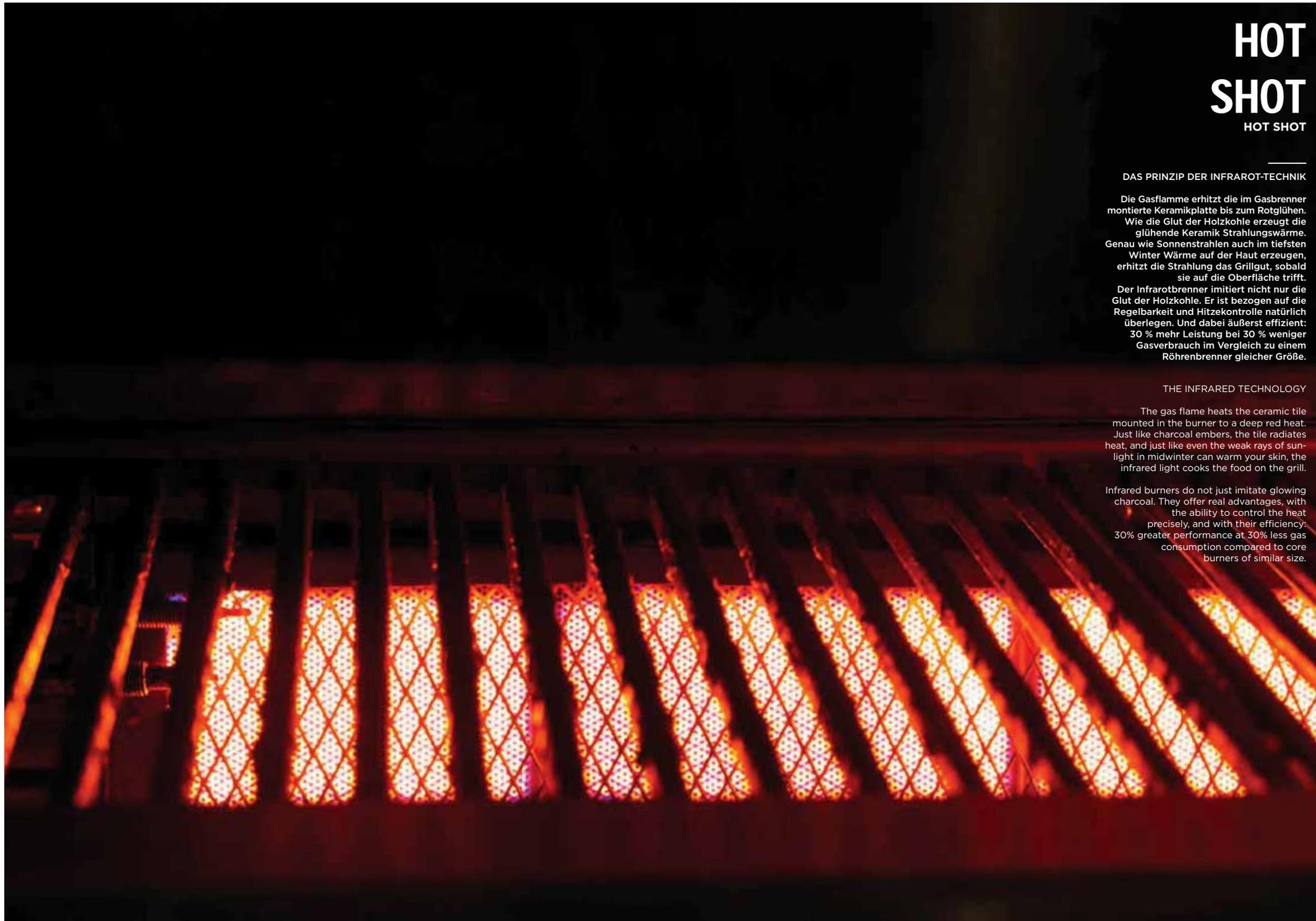
DAS PRINZIP DER INFRAROT-TECHNIK

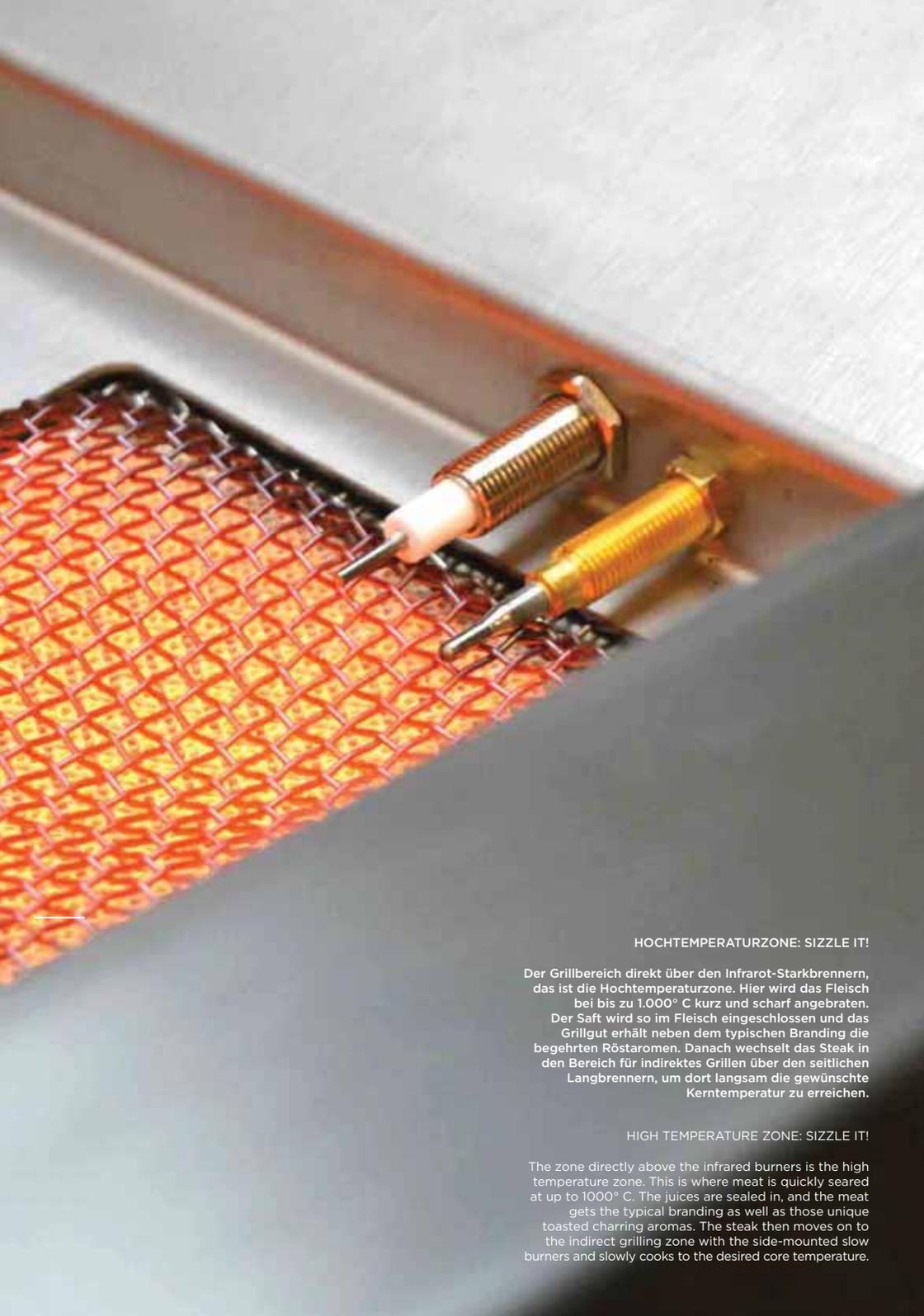
Die Gasflamme erhitzt die im Gasbrenner montierte Keramikplatte bis zum Rotglühen. Wie die Glut der Holzkohle erzeugt die glühende Keramik Strahlungswärme. Genau wie Sonnenstrahlen auch im tiefsten Winter Wärme auf der Haut erzeugen, erhitzt die Strahlung das Grillgut, sobald sie auf die Oberfläche trifft. Der Infrarotbrenner imitiert nicht nur die Glut der Holzkohle. Er ist bezogen auf die Regelbarkeit und Hitzekontrolle natürlich überlegen. Und dabei äußerst effizient: 30 % mehr Leistung bei 30 % weniger Gasverbrauch im Vergleich zu einem Röhrenbrenner gleicher Größe.

THE INFRARED TECHNOLOGY

The gas flame heats the ceramic tile mounted in the burner to a deep red heat. Just like charcoal embers, the tile radiates heat, and just like even the weak rays of sunlight in midwinter can warm your skin, the infrared light cooks the food on the grill.

Infrared burners do not just imitate glowing charcoal. They offer real advantages, with the ability to control the heat precisely, and with their efficiency: 30% greater performance at 30% less gas consumption compared to core burners of similar size.





GAS ODER KOHLE

GAS VS. CHARCOAL

BUCHAUTOR UND BBQ-EXPERTE TOM HEINZLE ÜBER DAS GRILLEN ZWISCHEN ZWEI WELTEN. KOHLE ODER GAS. WELCHE VOR- UND NACHTEILE DAS GRILLEN MIT GAS MIT SICH BRINGT, ERKLÄRT DER GRILLPROFI HIER.

AUTHOR AND BBQ-EXPERT TOM HEINZLE ABOUT BBQING IN BETWEEN THE TWO WORLDS OF CHARCOAL AND PROPANE. HEINZLE EXPLAINS ALL PROS AND CONS.

HOCHTEMPERATURZONE: SIZZLE IT!

Der Grillbereich direkt über den Infrarot-Starkbrennern, das ist die Hochtemperaturzone. Hier wird das Fleisch bei bis zu 1.000° C kurz und scharf angebraten. Der Saft wird so im Fleisch eingeschlossen und das Grillgut erhält neben dem typischen Branding die begehrten Röstaromen. Danach wechselt das Steak in den Bereich für indirektes Grillen über den seitlichen Langbrennern, um dort langsam die gewünschte Kerntemperatur zu erreichen.

HIGH TEMPERATURE ZONE: SIZZLE IT!

The zone directly above the infrared burners is the high temperature zone. This is where meat is quickly seared at up to 1000° C. The juices are sealed in, and the meat gets the typical branding as well as those unique toasted charring aromas. The steak then moves on to the indirect grilling zone with the side-mounted slow burners and slowly cooks to the desired core temperature.

Gas oder Kohle - sonst noch Fragen?

Es ist immer wieder das Thema, wenn es ums Grillen geht. Was ist besser: Kohle oder Gas? Ich bin der Meinung, beides ist gut.

Was spricht für den Gasgrill?

Lange galt, dass man mit Holzkohle eine höhere Temperatur (ca. 700° C) erreicht, und dass durch die höhere Hitze bedeutend ausgeprägtere Röstaromen auf dem Grillgut erzeugt werden, als beim Grillen mit Gas. Das gilt aber nur für einen herkömmlichen Durchschnitts-Gasgrill. Bei einem hochwertigem Gerät, wie einem Brennwagen Gasgrill, sind wir in der Lage, mit einer Hitze von bis zu 800° C zu grillen. Daher gilt dieses Argument des besseren Geschmacks vom Holzkohlegrill hier nicht mehr. Beim Grillen auf Gas entstehen keine Raucharomen, die bei Holzkohle nicht zu vermeiden sind. Je nach persönlichem Geschmack kann das als Vorteil des Gasgrills betrachtet werden.

Die Wohnsituation spielt ebenfalls eine zentrale Rolle bei der Auswahl des Grills. So sind in verdichteter Bauweise, Reihenhaussiedlungen und Wohnanlagen Kohlegrills wegen der Raumentwicklung verboten.

Ein nicht zu unterschätzender Punkt ist die Reinigung. Jeder Grill muss gereinigt werden, aber ein Gasgrill erzeugt in der Anwendung weniger Schmutz als ein Kohlegrill. Umherfliegende Asche, Kohlenstaub und die Entleerung der Kohleschublade sind beim Gasgrill kein Thema.

Ein Vorteil des Gasgrills ist außerdem, dass die Temperatur konstant gehalten wird, während Holzkohle irgendwann verglüht und wieder abkühlt. Besonders bei so genannten „Long Jobs“, wie dem klassischen BBQ, Braten, Truthahn usw. ist das komfortabel.

Roast & Roll!
Tom Heinzle

Gas or Charcoal - what else?

It is a perennial debate whenever talk turns to barbecuing. What is better: Coal or gas? I say: Both!

What are the advantages of gas?

The established opinion is that charcoal reaches higher temperatures (around 700° C), which produces much stronger char and roast aromas than gas grills can do. But that is true only for a standard run-of-the-mill gas grill. If you have a premium gas-powered machine, like a Brennwagen, you can achieve even higher temperatures of up to 800° C. This means that the old taste argument in favour of charcoal does not apply anymore. Gas cannot produce smoke flavours that you cannot avoid with charcoal – some people might say that is an advantage.

How you live also matters a lot when choosing your barbecue style: In busy residential areas, like terraced houses or blocks of flats, charcoal might even be banned because of its tendency to produce smoke.

Another issue that should not be underestimated is cleaning: Every barbecue needs cleaning, but a gas model produced much less dirt than its charcoal counterpart. Ash, coal dust, getting rid of the ash container – none of this needs to be done with gas.

A final advantage of gas models is that you can keep the temperature constant, whereas charcoal will cease burning and cool down at some point. If you have a “long job”, like traditional barbecues, roasts, turkey etc. on you hand, that makes for a comfortable option.

Roast & Roll!
Tom Heinzle



GT 800i DER GASGRILL

GT 800i - THE GAS GRILL

Brennwagen mein Name!

Die Werte von Brennwagen, fokussiert auf Performance. Verdichtet zu einer modernen und funktionellen Neuinterpretation des Themas „Gasgrill“. Eine Reihe innovativer Lösungen nahmen in der 800er Baureihe ihren Anfang. Was als Design-Studie begann, gilt längst als alltagstauglicher moderner Klassiker. Solide Handarbeit. Einen Brennwagen kann man seinen Enkeln vererben.

Die leistungsfähigsten Infrarot-Brenner. Alles ist rostfrei, bis zur kleinsten Schraube. Vom Rennstall in den Brennstall. Das ist das Erbe der Formel 1™. Es macht den GT 800i zum Allrounder für jedes Terrain, vom schnellen Steak mit dem besten Kumpel bis zum kompletten Grillmenü für die Familienfeier.

Der Edelstahl-Roadster liegt perfekt auf der Straße. Die Karosserie schimmert in der Sonne. Ein Thermometer am Hardtop. Mahagonigriffe. Breitreifen. Warum waren Grills eigentlich nicht schon immer so?

ZUBEHÖR (OPTIONAL)

Seitenbrenner Kohle/Gas/Induktion
Schneidablage
Gewürzablage
Frontablage
Seitenablage
Grillspieß
Teppanyakiplatte
Griddleplatte
Glastheke
Pfanne
Cover
Garage

Artikel Nr.
GT.0800.02



Brennwagen is my name!

The core values of Brennwagen, focused for performance. Supercharged for a modern and professional re-imagination of the gas grill. Many innovative solutions were first road-tested in the 800 series. What started as a design study has long become a beloved modern classic. Solid craftsmanship. A Brennwagen that will become a family heirloom.

Infrared burners with unbeatable power. Everything non-corrosive, from the body to the smallest screw. From the racing track to the barbecue spot: That is Brennstall's Formula 1™ legacy in action. It makes the GT 800i the all rounder for every terrain: From a quick steak with your best buddy to a no-holds-barred barbecue bonanza for your family.

The stainless steel roadster cuts a fine figure on the road. Its body gleaming in the sun. The thermometer integrated in the hardtop. Mahogany handles. Massive tires. Shouldn't all grills be like this?

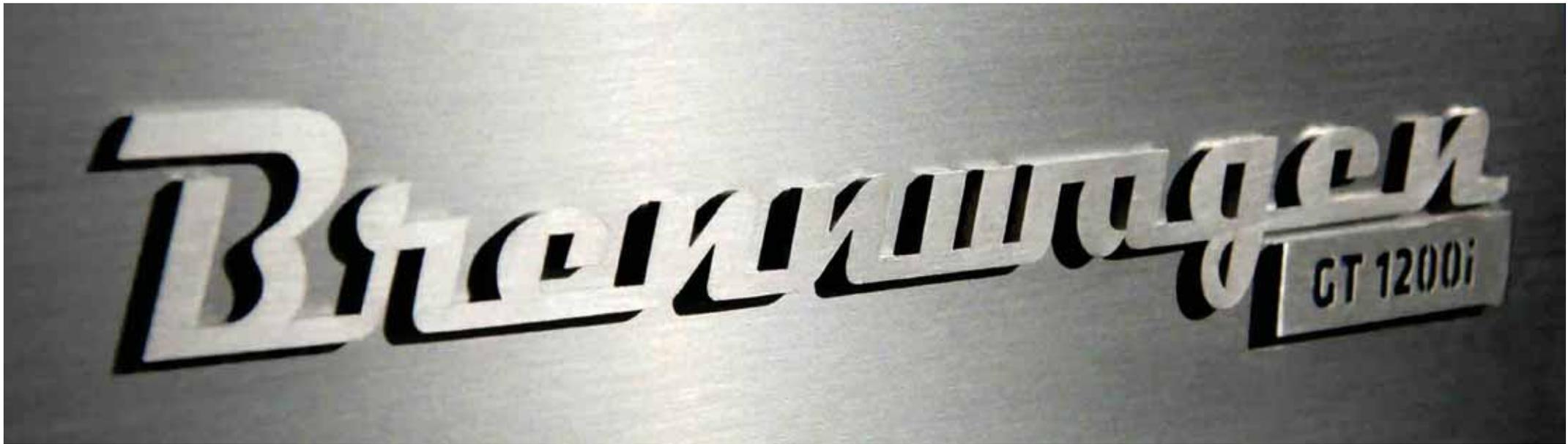
ACCESSORIES (OPTIONAL)

Side Burner Charcoal/Gas/Induction
Chopping Board
Spice Rack
Front Tray
Side Tray
Rotisserie
Teppanyaki Plate
Griddle Plate
Glass Counter
Pan
Cover
Garage

Item No.
GT.0800.02

TREIBSTOFF.....	Gas (6 kg BBQ Flasche)
GRILLFLÄCHE.....	L 800 x B 420 mm
GRILLROST.....	Gussrost emailiert
FETTWANNE.....	Gastronorm GN 1/4 - 60 mm
DECKEL.....	Doppelwandig
ARBEITSHÖHE.....	920 mm
ABMESSUNGEN.....	L 1050 x B 970 x H 1200 mm
GEWICHT.....	85 kg
BEREIFUNG.....	150/50 Niederquerschnittsreifen
FELGEN.....	6,5 Zoll Tiefbettfelgen
FAHRGESTELL.....	Lenkachse vorne
RADSTAND.....	720 mm
DEICHSEL.....	Abnehmbar
BREMSE.....	Radverriegelung
GRIFFE.....	Mahagoni
THERMOMETER.....	0 - 500°C
BEDIENELEMENTE.....	Massives Aluminium
ZÜNDUNG.....	Elektrisch mit Batterie
SICHERUNG.....	Piezo-Zündung mit Sicherheitsthermoelement
ZUBEHÖR.....	Ohne Werkzeug montierbar, außer Grillspieß
ANSCHLUSS.....	Schlauchdurchlass am Heck, extra Gasanschluss mit Schnellkupplung

FUEL.....	Gas (6 kg BBQ Bottle)
GRILLAGE SURFACE.....	L 800 x W 420 mm
GRILL RACK.....	Cast Rack (enamelled)
DRIPPING PAN.....	Gastronorm GN 1/4 - 60 mm
LID.....	Double Layer
WORKING HEIGHT.....	920 mm
DIMENSIONS.....	L 1050 x W 970 x H 1200 mm
WEIGHT.....	85 kg
TYRES.....	150/50 Low Profile Tyres
RIMS.....	6,5 inch drop-center rims
CHASSIS.....	Front steering
WHEELBASE.....	720 mm
DRAWBAR.....	Detachable
BRAKE.....	Interlock Wheel System
HANDLE.....	Mahogany
THERMOMETER.....	0 - 500°C
CONTROLS.....	Massive Aluminum
IGNITION.....	Electric (with Battery)
SAFEGUARD.....	Piezo-ignition with safety thermocouple
ACCESSORIES.....	Easy mount ; No tools needed Except Rotisserie Equipment
CONNECTOR.....	Rear Outlet for Propane Hose Quick Lock Coupling for Propane



GT 1200i DER EXTREME

GT 1200i - THE EXTREME

Der Vesuv würde vor Neid erkalten.
Feuer. Lava. GT 1200i.
Der Brennwagen für höchste Temperaturen.

Zwei Infrarot-Starkbrenner bringen die Sizzling Zone zum Glühen und fördern beim Grillgut in kürzester Zeit wunderbar duftende Röstaromen zutage. Sollte die unbändige Hitze den Schweiß auf die Stirn des Grillprofis treiben, so ist das kühlende Getränk nur eine Griffweite entfernt. Nur eine Handbreite unter den vulkangleichen Temperaturen hält das optionale akkubetriebene Kühlaggregat die Eiswürfel für den Sundowner bereit. Innovation und Technik verschmelzen im GT 1200i zu einer erstklassigen Grillmaschine und ermöglichen das Grillen jenseits des Limits. Brennwagen eben. Und nicht umsonst Brennwegens Bestseller.

Artikel Nr.
GT.1200.02

Put Vesuvius to shame.
Fire. Lava. GT 1200i.
The Brennwagen that turns the heat up.

Two infrared burners fire up the sizzling zone and release mouth-watering charring and caramelization in no time at all. And if working on the firing line gets too hot for you, a chilled drink is within reach - just below the scorching heat of the grill, the optional battery-powered chilled cabinet holds the ice for a refreshing sundowner. Innovation and technology come together to make the GT 1200i the premium barbecue machine for grilling without limits. Brennwagen as it should be. And not without reason the best-selling Brennwagen.

Item No.
GT.1200.02



TREIBSTOFF.....	Gas (11 kg Flasche)
GRILLFLÄCHE.....	L 990 x B 420 mm
GRILLROST.....	Gusrost emailiiert
FETTWANNE.....	Gastronorm GN 1/4 - 100 mm
DECKEL.....	Doppelwandig
ARBEITSHÖHE.....	980 mm

ABMESSUNGEN.....	L 1230 x B 970 x H 1270 mm
GEWICHT.....	135 kg
BEREIFUNG.....	150/50 Niederauerschnittsreifen
FELGEN.....	6,5 Zoll Tiefbettfelgen
FAHRGESTELL.....	Lenkachse vorne
RADSTAND.....	900 mm
DEICHEL.....	Abnehmbar
BREMSE.....	Radverriegelung

GRIFFE.....	Mahagoni
THERMOMETER.....	0 - 500°C
BEDIENELEMENTE.....	Massives Aluminium

ZÜNDUNG.....	Elektrisch mit Batterie
SICHERUNG.....	Piezo-Zündung mit Sicherheitsthermoelement

ZUBEHÖR.....	Ohne Werkzeug montierbar, außer Grillspieß
ANSCHLUSS.....	Schlauchdurchlass am Heck, extra Gasanschluss mit Schnellkupplung

ZUBEHÖR (OPTIONAL)

Seitenbrenner Kohle/Gas/Induktion
Schneidablage
Gewürzablage
Frontablage
Seitenablage
Grillspieß
Teppanyakiplatte
Griddleplatte
Glastheke
Pfanne
Cover
Garage

FUEL.....	Gas (11 kg Bottle)
GRILLAGE SURFACE.....	L 990 x W 420 mm
GRILL RACK.....	Cast Rack (enameled)
DRIPPING PAN.....	Gastronorm GN 1/4 - 100 mm
LID.....	Double Layer
WORKING HEIGHT.....	980 mm

DIMENSIONS.....	L 1230 x W 970 x H 1270 mm
WEIGHT.....	135 kg
TYRES.....	150/50 Low Profile Tyres
RIMS.....	6.5 inch drop-center rims
CHASSIS.....	Front steering
WHEELBASE.....	900 mm
DRAWBAR.....	Detachable
BRAKE.....	Interlock Wheel System

HANDLE.....	Mahogany
THERMOMETER.....	0 - 500°C
CONTROLS.....	Massive Aluminum

IGNITION.....	Electric (with Battery)
SAFEGUARD.....	Piezo-ignition with safety thermocouple

ACCESSORIES.....	Easy mount - No tools needed Except Rotisserie Equipment
CONNECTOR.....	Rear Outlet for Propane Hose Quick Lock Coupling for Propane

ACCESSORIES (OPTIONAL)

Side Burner Charcoal/Gas/Induction
Chopping Board
Spice Rack
Front Tray
Side Tray
Rotisserie
Teppanyaki Plate
Griddle Plate
Glass Counter
Pan
Cover
Garage

GT W DER EXOTISCHE

GT W - THE EXOTIC

SONDERMODELL
SPECIAL EDITION

Fusion-Food-Fans, Paellaliebhaber, Schupfnudelschlemmer. Aufgepasst! Auf die Plätze, Fertig, Wok. Was dieser Brennwagen nicht kann? Grillen. Und das ist gut so.

Mit dem GT W gelingt Brennwagen der Ausflug nach Fernost. Eine Hommage an die Street Food Kitchen. Von den Night Markets im Wanhua District von Taipei bis zu den eng gedrängten Ständen in der malaysischen Küstenstadt Penang. Eintauchen in das Lebensgefühl und den Rhythmus von Fernost. Wo sonst liegt das grass fed Wagyu Beef aus Nebraska näher an den Kochkünsten von Vietnams Metropolen. Lincoln, Nebraska trifft Hanoi, Vietnam. Völkerverständigung an der Grillfront. Hier trifft amerikanisches BBQ auf vietnamesische Kochkunst. Und wenn's mal die Schupfnudel sein soll, dann ist selbst das Schwabenland nicht weit. Paella? Ningún problema! Brennwagen liefert den Melting Pot für neu definiertes Fusion Food. Weg vom Roundtable, ran an den Wok.

TREIBSTOFF.....	Gas (8 kg Flasche)
GRILLFLÄCHE.....	für Pfanne Ø 550 mm
AUFSATZ.....	Guss emailiert / Edelstahl
ARBEITSHÖHE.....	920 mm
ABMESSUNGEN.....	L 1050 x B 970 x H 980 mm
GEWICHT.....	70 kg
BEREIFUNG.....	150/50 Niederquerschnittsreifen
FELGEN.....	6,5 Zoll Tiefbettfelgen
FAHRGESTELL.....	Lenkachse vorne
RADSTAND.....	720 mm
DEICHEL.....	Abnehmbar
BREMSE.....	Radverriegelung
GRIFFE.....	Mahagoni
BEDIENELEMENTE.....	Massives Aluminium
ZÜNDUNG.....	Elektrisch mit Batterie
SICHERUNG.....	Piezo-Zündung mit Sicherheitsthermoelement

ZUBEHÖR (OPTIONAL)

Cover
Garage



Fusion foodies, patrons of paella, dumpling devotees - This one's for you! Ready, set, wok. The only this Brennwagen cannot do? Grill. And that's on purpose.

The GT W takes Brennwagen to more distant tides: It's an homage to the masters of street food. From the night markets of Taipei's Wanhua district to the maze of food stalls on Penang's waterfront. Feel the spirit and the rhythm of oriental cuisine. Where else can grass-fed Wagyu beef from Nebraska come into its own in the urban cuisine of modern Southeast Asia? Lincoln, Nebraska, meets Hanoi, Vietnam. Crossing frontiers and reconciling the All-American barbecue with the best in Vietnamese cooking. And if it's a Swabian Schupfnudel you are looking for, look no further. Paella? Ningún problema! Brennwagen reinvents the melting pot, for a completely new fusion food experience. Forget the roundtable. The wok is where it's at.

FUEL.....	Gas (8 kg Bottle)
GRILLAGE SURFACE.....	Surface for Wok Pan Ø 550 mm
ATTACHMENT.....	Cast enameled/ Stainless steel
WORKING HEIGHT.....	920 mm
DIMENSIONS.....	L 1050 x W 970 x H 980 mm
WEIGHT.....	70 kg
TYRES.....	150/50 Low Profile Tyres
RIMS.....	6.5 inch drop-center rims
CHASSIS.....	Front steering
WHEELBASE.....	720 mm
DRAWBAR.....	Detachable
BRAKE.....	Interlock Wheel System
HANDLE.....	Mahogany
CONTROLS.....	Massive Aluminum
IGNITION.....	Electric (with Battery)
SAFEGUARD.....	Piezo-ignition with safety thermocouple

ACCESSORIES (OPTIONAL)

Cover
Garage



Artikel Nr.
GT.0800.WK

Die Pfanne ist nicht im
Lieferumfang enthalten.

Item No.
GT.0800.WK
Wok Pan not included.



GTi - MODELLE

GTi - SERIES

DIE GTi - FAMILIE AUF EINEN BLICK:
GT 800i, GT 1200i UND GT W.

A FAMILY AFFAIR: THE GTi MODELS
GT 800i, GT 1200i AND GT W.

GT 800i - DER GASGRILL

Die Werte von Brennwagen, fokussiert auf Performance. Verdichtet zu einer modernen und funktionellen Neuinterpretation des Themas „Gasgrill“. Das ist das Erbe der Formel 1™. Es macht den GT 800i zum Allrounder für jedes Terrain, vom schnellen Steak mit dem besten Kumpel bis zum kompletten Grillmenü für die Familienfeier.

GT 800i - THE GAS GRILL

The core values of Brennwagen, focused for performance. Supercharged for a modern and professional re-imagination of the gas grill. That is Brennstall's Formula 1™ legacy in action. It makes the GT 800i the all rounder for every terrain: From a quick steak with your best buddy to a no-holds-barred barbecue bonanza for your family.

GT 1200i - DER EXTREME

Feuer. Lava. GT 1200i.
Der Brennwagen für höchste Temperaturen. Sollte die unbändige Hitze den Schweiß auf die Stirn des Grillprofis treiben, so ist das kühlende Getränk nur eine Griffweite entfernt. Nicht umsonst Brennwegens Bestseller.

GT 1200i - THE EXTREME

Fire. Lava. GT 1200i.
The Brennwagen that turns the heat up. And if working on the firing line gets too hot for you, a chilled drink is within reach. Not without reason the best-selling Brennwagen.

GT W - DER EXOTISCHE

Fusion-Food-Fans, Paellaliebhaber, Schupfnudelschlemmer. Aufgepasst! Auf die Plätze, Fertig, Wok. Hier trifft amerikanisches BBQ auf vietnamesische Kochkunst. Brennwagen liefert den Melting Pot für neu definiertes Fusion Food. Weg vom Roundtable, ran an den Wok.

GT W - THE EXOTIC

Fusion foodies, patrons of paella, dumpling devotees – This one's for you! Ready, set, wok. Crossing frontiers and reconciling the All-American barbecue with the best in Vietnamese cooking. Brennwagen reinvents the melting pot, for a completely new fusion food experience. Forget the roundtable. The wok is where it's at.

DER EINSATZ VON MOBILEN GRILLS IN DER SPITZENGASTRONOMIE

THE ROLE OF MOBILE BARBECUES IN TOP RESTAURANTS

KARLHEINZ HAUSER SPRICHT IM INTERVIEW ÜBER DEN EINSATZ VON BRENNWAGEN IM CATERING, DIE RICHTIGE HOLZKOHLE UND VERRÄT UNS EINEN SCHNELLEN „LOUP DE MER IN DER SALZKRUSTE“.

KARLHEINZ HAUSER SPEAKS ABOUT THE PLACE OF BRENNWAGEN IN CATERING, THE RIGHT CHOICE OF CHARCOAL, AND ABOUT A QUICK-AND-EASY SALT-CRUST LOUP DE MER.

KARLHEINZ HAUSER, SIE HABEN UNTER ECKART WITZIGMANN GEKOCHT. WAS UNS INTERESSIERT: LERNT MAN BEI WITZIGMANN DAS GRILLEN?

Das ist lange her. Damals war das Thema „Grillen“ noch nicht so präsent und auch nicht so weit entwickelt wie heute. Aber selbstverständlich haben wir in der „Aubergine“ damals auch gegrillt. Nicht sehr häufig, aber immer ganz fein.

SPIELT DER GRILL HEUTE IN DER STERNEKÜCHE EINE WICHTIGERE ROLLE?

Bis vor ein paar Jahren haben wir in der Sterneküche fast gar nicht gegrillt. Wenn, dann hat man in der Grillpfanne auf dem Herd so angedeutet gegrillt. Auf Holzkohle zu grillen, was dem Fleisch wirklich diese Grillaromen gibt, das hat es damals noch nicht gegeben. Heute ist das durchaus ein Thema.

ALS KOCH SIND SIE MIT ZWEI STERNEN AUSGEZEICHNET UND HABEN IHR KÖNNEN BEWIESEN. STEHEN SIE NOCH SELBST AM GRILL?

Wir haben häufig große Veranstaltungen. Das ist ein sehr wichtiges Thema für mich als Gastronom und natürlich stelle ich mich dort selbst hin. Ich bin ein großer Fan von Brennwagen und achte dann sehr darauf, dass die Geräte richtig bedient werden, dass die Produkte Topqualität haben und auf den Punkt gegrillt sind. Dass die Temperatur der Holzkohle stimmt und, und, und... Schon deshalb stehe ich dann auch selbst mit am Grill. Aber nicht den ganzen Tag. (lacht)

KARLHEINZ HAUSER, YOU USED TO COOK WITH ECKART WITZIGMANN. WHAT WE WOULD LOVE TO KNOW: DID WITZIGMANN TEACH GRILLING?

That is a long time ago. Back then, barbecues were not so much on the scene, and they were not what they are today. But, of course, we had them at the “Aubergine” as well. Not very frequent, but always exceptional.

ARE BARBECUES MAKING A COMEBACK IN HIGH-CLASS COOKING?

Up until a few years ago, barbecues and star chefs would not be seen together. If at all, people simulated grilling with a grill pan. A charcoal barbecue that gives the meat this unique grilled aroma: that wasn't part of the picture. Today, things have changed.

YOU HAVE WON TWO MICHELIN STARS. YOUR ABILITIES ARE ABOVE ALL DOUBT. DO YOU STILL GET YOUR HANDS DIRTY ON A BBQ?

We have many large events. That is a very important thing for me as a restaurateur, and of course I will be there, grilling. I am a great fan of Brennwagen, and I care that people handle these machines correctly, that the product is top quality, and that everything is grilled to perfection. That the coal is at the right temperature and so on and so forth... So, yes, I will be around the barbecues. Maybe not for the whole day. (laughs)

HABEN SIE BESONDERE TIPPS ZUM GRILLEN FÜR UNSERE LESER?

Erstens, dass die Temperatur wirklich auf den Punkt passt. Entsprechend früh muss der Grill angefeuert werden. Ich bevorzuge es, wenn die Kohle schon ein bisschen verglüht ist, wobei es da unterschiedliche Philosophien gibt: Der eine grillt gern ein bisschen heißer und hat dann diese dunklen, fast schwarzen Röstaromen drauf, ich bin ein Freund der Mitte. Das Wichtigste ist in jedem Fall, dass die Temperatur richtig dosiert ist. Zweitens: Ruhen ist extrem wichtig! Also das Fleisch bitte immer drei bis vier Minuten ruhen lassen nach dem Grillen. Das Fleisch soll sich entspannen können, nachdem es auf dem Grill unter Stress gekommen ist. Das ist elementar wichtig, denn es macht am Ende den Unterschied. Wenn ich das Fleisch sofort nach dem Grillen aufschneide, dann blutet es komplett aus.

SIE HABEN SICH VORHIN ALS FAN VON BRENNWAGEN GEOUTET. WAS HAT SIE SO ÜBERZEUGT?

Der Brennwagen hat eine gute Arbeitshöhe und ist transportabel. Grillen ist eben „Sommer“. Wenn das Wetter schön ist und wir im Catering Anfragen für private Grill-Events haben, dann fahren wir da einfach mit dem Brennwagen auf den Hof und los geht's. Die breiten Reifen kommen überall durch, das ist schon sehr praktisch.

„RUHEN IST EXTREM WICHTIG! ALSO DAS FLEISCH BITTE IMMER DREI BIS VIER MINUTEN RUHEN LASSEN NACH DEM GRILLEN.“

SIE VERWENDEN IN IHRER GASTRONOMIE AUCH DEN BRENNWAGEN GTX 1500, EINE IMPOSANTE GRILLMASCHINE.

Ja, weil er diesen Smoker hat. Wir können damit grillen und smoken. Ich habe mehrere Brennwagen. Die privaten Veranstaltungen habe ich schon erwähnt, aber wir machen auch Catering, z.B. für Porsche. Mit dem 1500er und seinem extra Smoker können wir auf Niedertemperatur über ein paar Stunden hinweg smoken. Da geht es nicht um das schnelle Grillen, sondern um das langanhaltende. Eine schöne Schulter grillen und dann über drei, vier oder fünf Stunden smoken - kein Problem und eine Attraktion für die Gäste.

WELCHE ROLLE SPIELT DIE AUSWAHL DER HOLZKOHLE?

Gute Holzkohle darf nicht fehlen. Wir verwenden unterschiedliche Holzkohlen, Buche und Eiche. Diese Hölzer brennen sehr lange und ergeben langanhaltende Glut. Beides sind amerikanische Holzkohlen mit einem ganz leichten Eigenaroma. Herrlich!

WAS GRILLEN SIE BEVORZUGT UND WORAUF KOMMT ES AN BEIM GRILLGUT?

Ich liebe Rib-Eye. Und zwar US-Beef. Von einem guten Produzenten, das ist wichtig. Das ist für mich eines der absoluten Lieblings-Fleischstücke. Gerade wegen des Fettkerns, und am liebsten mit Knochen! Dazu brauche ich dann wieder die richtige Temperatur, um dieses Fett zu rösten, und der Knochen trägt auch noch mal ordentlich zum Geschmack bei. Ein mächtiges Tomahawk Rib-Eye Steak ist für mich das absolut beste Teil, was man grillen kann. Das schmeckt gegrillt einfach noch mal deutlich anders, als wenn es aus

HAVE YOU GOT ANY SPECIAL BARBECUING TRICKS TO SHARE WITH OUR READERS?

First, check that the temperature is right on the spot. The fire needs to be started early enough. I prefer the coal to have died down a bit already, although people differ: Some like a hotter fire for those dark, almost black roast flavours. I like the middle way. The most important part is to have the right temperature in the mix. Second: Rest is extremely important! So always let the meat sit for three to four minutes after grilling. The meat should be able to settle after the stress of the fire. That is elementary, and it makes a real difference. If you cut into your meat right off the grill, then it will just bleed out.

YOU HAVE COME OUT AS A BRENNWAGEN FAN. WHAT WON YOU OVER?

The Brennwagen has a good working height and is easily transported. Grilling means summer: If the weather is nice and we have catering orders for private BBQ events, then the Brennwagen comes out and takes to the road. With its wide tyres, it can get anywhere, which is very useful for us.

AS A PROFESSIONAL CHEF, YOU ARE USING THE BRENNWAGEN GTX 1500, AN IMPOSING BARBECUE MACHINE.

Yes, because of its smoker. We can grill and smoke with it. I have several Brennwagen models. I mentioned the private events, but we also do catering, e.g. for Porsche. With the 1500 model and its extra smoker, we have a low temperature option for several hours of slow smoking. This is not about fast results; it's about something longer: Grilling a nice shoulder of pork and then letting it get smoked over three, four, or even five hours - with the GTX 1500, that not a problem. It's another attraction for the diners.

HOW IMPORTANT IS THE RIGHT CHOICE OF COAL?

Good charcoal is essential. We use different types of coal, beech and oak. Both burn very slowly and produce a lasting source of heat. The two types we choose are American charcoals, with just a touch of their own unique aroma. Perfect!

“REST IS EXTREMELY IMPORTANT! SO ALWAYS LET THE MEAT SIT FOR THREE TO FOUR MINUTES AFTER GRILLING.”

WHAT DO YOU PREFER TO GRILL, AND WHAT DO YOU CARE ABOUT IN YOUR MEAT?

I love rib-eye steaks. US beef. From a good source, that matters. That would be one of my absolutely favourite pieces of meat. With a nice fatty core, and preferably on the bone! Then you need the right temperature to sear the fat, and the bone adds even more to the taste. A mighty tomahawk rib-eye is, to me at least, the absolutely perfect cut for barbecues. When it's grilled, it tastes completely different to a pan-fried steak. A smoker like the GTX can reach 500 to 600° centigrade if it is preheated correctly. When you put a rib-eye on that, then you get a bit of caramelization and a nice sear.

Karlheinz Hauser
Sillberg Hamburg
Restaurant Seven Seas -
Zwei Sterne

Karlheinz Hauser
Sillberg Hamburg
Restaurant Seven Seas -
Two Michelin Stars



der Pfanne kommt. So ein Smoker wie der GTX hat richtig vorgeheizt schon 500-600°C. Wenn ich da das Rib-Eye auf den Grill lege, dann karamellisiert das Fleisch ganz leicht von außen und wird knusprig.

NEHMEN SIE PRIVAT DIE GRILLZANGE AUCH NOCH IN DIE HAND?

Na klar! Wenn man Zeit hat und schönes Wetter, dann macht das richtig Spaß! Im Sommer kommt die Fußball EM. Bei schönem Wetter haben wir 25 Fernseher auf der Terrasse und einen Grill neben unserer „Sea Side Lounge“. Ich lade ein paar Freunde ein und dann geht es da ab!

WAS KOMMT PRIVAT AUF DEN GRILL?

Rib-Eye. Immer nur Rib-Eye!

VIELE SAGEN, ES MUSS NICHT IMMER NUR FLEISCH SEIN. WAS SIND IHRE TIPPS FÜR BEILAGEN VOM GRILL ODER ALTERNATIVEN ZUM FLEISCH?

Es gibt wunderbare Alternativen zu Fleisch! Wir haben hier vor den Toren Hamburgs die Vierlande, den Gemüsegarten der Stadt. Es gibt endlos viele Möglichkeiten, Gemüse zu grillen. Von der Karotte über rote Beete bis zur Kartoffel, die in der Alufolie unter dem Grill liegt und dort gegart wird. Oder die kleinen Grenaille-Kartoffeln, frisch gegart auf dem Grill, das macht richtig Spaß. Oder Fisch! Denken Sie an einen schönen Loup de mer in der Salzkruste! Im Smoker wird der perfekt.

VERRATEN SIE UNS, WIE ES GEHT?

Das ist wirklich nicht aufwendig – den Fisch auf eine Platte, für die Salzkruste mit Meersalz abdecken. Im Smoker bei 250-300°C braucht der maximal 15 Minuten und dann hat der ein Fischaroma vom allerfeinsten.

KOHLE ODER GAS?
Immer Kohle.

VORHER SALZEN, JA ODER NEIN?
Nein. Das ist für mich eine logische Folgerung. Salz entzieht immer Feuchtigkeit. Deswegen immer hinterher salzen. Da gibt es auch nichts zu diskutieren.

BIER AUF'S STEAK, JA ODER NEIN?
Nein. Ich will keine Geschmackszusatzstoffe. Ich möchte das Fleisch so gut wie möglich schmecken und will das nicht verfälscht haben durch irgendwelche Zutaten, die den Geschmack des Fleisches verändern. Ob das nun Bier ist oder Whiskey oder Knoblauch oder sonst was.

GABEL ODER ZANGE?
Zange.

POREN SCHLIESSEN, JA ODER NEIN?
Schwierige Frage. Es gibt unterschiedliche Auffassungen. Es gibt Professoren, die ganz klipp und klar sagen, es passiert nicht, dass sich Poren schließen, wenn man ein Stück Fleisch in die heiße Pfanne oder auf den Grill legt. Der nächste sagt, sie schließen sich doch. Sicher ist: Wenn das Fleisch sofort heiß angebraten wird, dann bleibt mehr Saft im Fleisch und erhält den Geschmack.

WEIN ODER BIER?
Rotwein bitte!

AND WE MIGHT CATCH YOU IN FRONT OF A BARBECUE AT HOME AS WELL?

Of course! If you have the time and some nice weather, it is great fun! The European Championships are coming up this summer. If the weather is right, we have 25 people glued to the screen on our patio, and a barbecue next to our "Sea Side Lounge". I invite a few friends over, and the party's on.

WHAT ENDS UP ON YOUR GRILL?

Rib-eye. Just rib-eye!

MANY PEOPLE WOULD SAY THAT BEEF IS NOT EVERYTHING. WHAT CAN YOU SUGGEST ABOUT BBQ SIDE DISHES OR OTHER NON-MEAT ALTERNATIVES?

There are great alternatives to meat! Here, just outside Hamburg, we have the Vierlande, the city's very own vegetable patch. There are millions of ways to grill your vegetables. Carrots, or beets, or jacket potatoes finished on the grill. Or small grenaille potatoes, right off the grill. That is great fun. Or fish! Imagine a nice loup de mer in a salt crust. That would be perfect in a smoker.

CAN YOU TELL US MORE?

It's not difficult – Put the fish on a plate, cover it in sea salt to form the crust. At 250 to 300° centigrade, a smoker needs 15 minutes at best, and the fish flavour is near perfect.

COAL OR GAS?
Charcoal, every time.

SALT BEFORE OR SALT AFTER?
After. That is just logical. Salt takes moisture out of the meat. That's why you always salt it after. No debates.

DOUSING STEAKS WITH BEER – MUST-HAVE OR FAUX-PAS?
No. I don't want any extraneous tastes. I want the meat to taste as good as it does, and not have it messed up by adding other flavours that change the original taste. Be it beer, or whiskey, or garlic, or whatever.

FORKS OR TONGS?
Tongs.

SEAL IN THE JUICES?
Tough question. There are different schools of thought. We have scientists who say, without a shadow of a doubt, that nothing happens, that you can't sear a steak to close any pores. And we have some who say, yes, they do close. One thing is clear: If you sear a piece of meat, you keep the juices and you protect the taste.

WINE OR BEER?
A red wine, please!



**COOL
BLEIBEN**
KEEP COOL

H

eiß oder kalt? Heiß und kalt bitte. Ist das zu viel verlangt?

Es ist doch so: Ein Longdrink ohne Eiswürfel ist kein Longdrink. Ein warmer Salat ist nicht knackig. Und ein frischer Fisch in der Sonne ist das Gegenteil von einem frischen Fisch. Was später heiß und knusprig brutzelnd vom Grillrost kommt, muss vorher gekühlt werden. Niemand wird Weltmeister mit Material zweiter Klasse.

Das perfekte Steak und ein kaltes Craftbeer. Die gerösteten Garnelen auf frischem Salat und ein kühler Weißwein. So muss es sein. Das ist nicht zu viel verlangt. Es gehört sich so. Heiß und kalt - Teampay auf dem Teller. Alles andere ist Mittelmaß. Die Details machen den Unterschied.

Gegensätze vereint zu einem harmonischen Team. Heiß und kalt. Kontrapunkt und perfekte Ergänzung der Brennvagen Grills. Der Brennvagen GT 1200f. Immer am richtigen Ort. Immer die richtige Temperatur. Der frostige Begleiter für die Hochtemperaturzone. Ying und Yang.

Hot or cold? Hot and cold!

It's simple: A long drink without ice is not a long drink. A warm salad just tastes wrong. And fresh fish left in the sun stops being fresh fish. Whatever comes off the grill, hot and crispy, has to be properly chilled before. World-class results cannot come from second-rate material.

The perfect steak and a chilled craft beer. Pan-fried shrimps on a crunchy salad. With a glass of a refreshing dry white on the side. That's what it's about. That's not too much to ask. That's how it should be. Hold and cold - team play on the plate. Anything else only gets a lukewarm reception. It is the little things that make a big difference.

Opposites attract and form a great team. Hold and cold. Counterpoint and perfect complements for your Brennvagen experience: the Brennvagen GT 1200f. Always in the right place, at the right temperature. Keeping a cool head in the sizzling zone. Ying and Yang.

GT 1200f DER COOLE

GT 1200f - THE ICEMAN



GT 1200f - DIE KÜHLUNG FÜR DEINEN BRENNWAGEN. MIT VERSCHIEDENEM ZUBEHÖR OPTIMIERST DU DAS FAHRZEUG FÜR DIE STRECKE.

GT 1200f - KEEPING YOUR BRENNWAGEN COOL. LOTS OF EXTRAS TO CREATE A PERFECT MACHINE THAT GOES THE DISTANCE.

TREIBSTOFF..... Netzanschluss oder optional Batterie
ARBEITSHÖHE..... 980 mm

ABMESSUNGEN..... L 1230 x B 970 x H 1250 mm
GEWICHT..... 180 kg
BEREIFUNG..... 150/50 Niederquerschnittsreifen
FELGEN..... 6,5 Zoll Tiefbettfelgen
FAHRGESTELL..... Lenkachse vorne
RADSTAND..... 905 mm
DEICHSEL..... Abnehmbar
BREMSE..... Radverriegelung

GRIFFE..... Mahagoni

ZUBEHÖR..... Ohne Werkzeug montierbar

TEMPERATUREN..... -4 °C bis +8 °C
Optional bis -20 °C

ZUBEHÖR (OPTIONAL)

Seitenbrenner Kohle/Gas/Induktion
Schneidablage
Gewürzablage
Frontablage
Seitenablage
Glasdeckel
Glasablage
Glastheke
Cover
Garage
Batteriebetrieb
Tiefkühlung
Tropenausführung für warme Regionen

Artikel Nr.
GT.1200.FS

FUEL..... AC power or optional battery pack
WORKING HEIGHT..... 980 mm

DIMENSIONS..... L 1230 x W 970 x H 1250 mm
WEIGHT..... 180 kg
TYRES..... 150/50 Low Profile Tyres
RIMS..... 6,5 inch drop-center rims
CHASSIS..... Front steering
WHEELBASE..... 905 mm
DRAWBAR..... Detachable
BRAKE..... Interlock Wheel System

HANDLE..... Mahogany

ACCESSORIES..... Easy mount ; No tools needed

TEMPERATURES..... -4 °C to +8 °C
Optional up to -20 °C

ACCESSORIES (OPTIONAL)

Side Burner Charcoal/Gas/Induction
Chopping Board
Spice Rack
Front Tray
Side Tray
Glass Lid
Glass Tray
Glass Counter
Cover
Garage
Battery operated
Deep freeze
Tropical model for warmer climates

Item No.
GT.1200.FS

GT 1200f

Der perfekte Grill ist am Start, aber die Steaks warten in der prallen Sonne? Das muss besser werden. Standesgemäß mit dem Brennwagen, der jeden anderen Grill kalt macht. Zumindest, was die Temperatur angeht.

Nie mehr zum Kühlschrank rennen: Auf der Plattform des GT 1200 findet sich ein nobles Kühlaggregat für alles, was am Grill kalt bleiben muss. Der GT 1200f sieht schick aus, fügt sich eiskalt in die Designsprache der GT Familie und chillt alle Köstlichkeiten. Von Getränken über Salate bis hin zu Eis oder Garnelen. Vom erfrischenden Bier bis zu Eiswürfeln für den Sundowner nach getaner Arbeit. So geht Sommer. So geht Brennwagen.

GLASDECKEL

Deckel zu - Hitze draußen. Das Auge isst mit: Der Deckel aus Thermo-Glas präsentiert knackiges Grünzeug, frisches Seafood und kalte Drinks. Verhindert Überhitzung und macht Appetit!

GLASABLAGE

Hebt das Angebot auf die zweite Ebene. Mit der Ablage aus Thermoglas wird der 1200f zum Beiwagen für Salat. Oder Eiscreme. Die Showbühne für Erfrischungen!

GLASTHEKE

So kommen Speisen & Getränke den Gästen entgegen. Die Glastheke macht den 1200f zur mobilen Bar für kühle Drinks. Vom Tischwein bis zum Sundowner, vom Eiskaffee bis zum Champagner.

GT 1200f

The perfect barbecue is on pole position, but the steaks are out there in the glaring sun? We can do better and in perfect style, with a Brennwagen that leaves every other barbecue in the cold.

No more running from fridge to grill: The GT 1200 platform equipped with a luxury refrigeration unit for everything you want nice and chilled at the barbecue. The GT 1200f not only looks cool and fits in smooth as ice with the GT family design, it also keeps all your delicacies nice and chilled. From beverages and salads to ice cream and seafood. A cool beer or ice for a sun downer on the rocks. That's how we do summer here at Brennwagen.

GLASS LID

Lid on - Cool inside. A feat for the eyes: The heatproof glass lid keeps salads crunchy, drinks cold, and seafood fresh. Prevents overheating and whets appetites everywhere.

GLASS TRAY

Take your offerings to another level. With the heatproof glass tray, your 1200f becomes your salad sidcar or private ice cream parlour. Show off what you've got!

GLASS COUNTER

Set the stage for your food and drinks. The glass counter turns your 1200f into a mobile bar for chilled drinks. From table wine to sun downer or iced coffee to champagne.



STEAKSCHMIEDE PREMIUM MEAT & STEAK

STEAKSCHMIEDE - PREMIUM MEAT & STEAK

VOM KLASSISCHEN T-BONE STEAK BIS HIN ZUM AUSGEFALLENEN JAMÓN IBÉRICO SCHINKEN. DIE STEAKSCHMIEDE HAT ES SICH ZUR AUFGABE GEMACHT, DAS BESTE FLEISCH AUS ALLER WELT AN FLEISCHLIEBHABER UND EXPERTEN ZU BRINGEN.

FROM THE CLASSIC T-BONE TO AN EXTRAVAGANT JAMÓN IBÉRICO HAM: THE STEAKSCHMIEDE IS COMMITTED TO BRINGING NOTHING BUT THE BEST PRODUCTS TO THE WORLD'S MEAT LOVERS AND CONNOISSEURS.

„Gutes Fleisch, gutes Gewissen, höchster Genuss,“ dafür steht Steakschmiede, ein Team von 3 Jungunternehmern aus Dortmund.

Mit ihrem Konzept übernehmen sie Verantwortung für Mensch, Tier und Umwelt.

Steakschmiede Premiumfleisch stammt von handverlesenen Züchtern, die hohen Qualitätskriterien entsprechen müssen. „Klasse statt Masse“, das heißt sie lehnen Fleisch aus industrieller Massentierhaltung ab und verzichten auf künstliche Futterzusätze. So leben die Rinder traditionell ganzjährig auf weitflächigen Weiden und Wäldern. Die aufgenommenen Gräser und Kräuter geben dem Fleisch seinen außergewöhnlichen Geschmack.

Auf dem Carlsplatz in Düsseldorf, der Store der Steakschmiede, bekommt das Premiumfleisch den letzten Schliff: gebrutzelt wird auf einem Brennwagen. Wir haben Benedikt Holzhinrich, den Chefkoch der Steakschmiede, in Düsseldorf getroffen und mit ihm über seinen Brennwagen gesprochen.

“Good meat, a clean conscience, and great food” – That is the motto of the Steakschmiede and the three young entrepreneurs behind the culinary start-up from Dortmund.

With their business idea, they are actively showing their responsibility for animals, people, and the environment. Steakschmiede's premium meat comes from hand-picked cattle farmers who have to fulfil exacting quality standards. With their commitment to quality, not quantity, they refuse to use mass produced meat from livestock fed artificial supplements. Steakschmiede believes in letting cattle range free outdoors, in expansive pastures and woodland. Grass and herbs give the meat its unique taste.

On Düsseldorf's Carlsplatz, premium cuts of meat are given the perfect finish in the Steakschmiede store: Prepared in style on a Brennwagen. We have met Benedikt Holzhinrich, Head Chef of the Steakschmiede, in Düsseldorf to speak about his Brennwagen.



Benedikt Holzhinrich,
Chefkoch der
Steakschmiede in
Düsseldorf

Benedikt Holzhinrich,
head chef of
Steakschmiede in
Düsseldorf

WIE SIND SIE AUF BRENNWAGEN AUFMERKSAM GEWORDEN?

Ich bin durch eine Facebook BBQ-Gruppe zum ersten Mal auf Brennwagen gestoßen und muss gestehen, dass mich das Design direkt angesprochen hat.

WARUM HABEN SIE SICH FÜR BRENNWAGEN ENTSCHEIDEN?

Zum Einen finde ich das Design echt stark - sehr elegant, sportlich und modern. Zum Anderen ist die Verarbeitung der Geräte einfach top! Vom Brenner bis zu den Reifen ist alles sehr präzise und gewissenhaft verarbeitet.

WAS BEGEISTERT SIE AM MEISTEN AN BRENNWAGEN?

Mich fasziniert nicht nur die sagenhafte Performance, die in jeder Hinsicht immer direkt auf dem Punkt ist, sondern auch die Vielfalt, die Brennwagen mir bietet. Die Kombination aus den beiden Starkbrennern und dem emailierten Gustrrost verleihen dem Fleisch das perfekte Branding, welches danach in der „Ruhezzone“ auf zwei Langbrennern schonend gegart wird. Zudem ist es möglich, eine Wokstation, einen Drehspieß für größere Veranstaltungen und vieles mehr anzubauen. Mit Brennwagen kann ich eine komplette Küche in nur einem Grill vereinen - das begeistert mich immer wieder aufs Neue.

**„VOM BRENNER BIS ZU DEN REIFEN
IST ALLES SEHR PRÄZISE UND
GEWISSENHAFT VERARBEITET.“**

**WAS BEVORZUGEN SIE PERSÖNLICH:
HOLZKOHLE ODER GAS?**

Auf jeden Fall Gas! Ich starte den Brennwagen und habe direkt die benötigte Temperatur. Außerdem kann ich die Temperatur einfacher und meiner Meinung nach auch genauer regeln. Beim Smoken ist das auch kein Problem, da ich eine kleine Kartusche mit Rauchpellets auf das Grillrost geben kann. Der Gasverbrauch beim Brennwagen ist ebenfalls sehr gering. Daher macht Gas für mich einfach das Rennen.

**BESCHREIBEN SIE BRENNWAGEN MIT 3 WORTEN.
1.000°C. Innovativ. Verlässlich.**

FLEISCH ODER FISCH?
Schwierige Frage. Aber ich bin eher der Fleisch Typ. Und Gemüse nicht vergessen!
Gegrillte Maiskolben mit Kräuterbutter und Salz...ein absoluter Klassiker.

VORHER SALZEN, JA ODER NEIN?
Ich salze meine Steaks immer hinterher. Nur bei größeren Stücken salze ich auch schon mal vorher.

BIER ODER WEIN?
Beides gut! Es kommt immer auf den Anlass an.

GABEL ODER ZANGE?
Definitiv Zange.

HOW DID YOU ENCOUNTER BRENNWAGEN?

My first contact with Brennwagen was a Facebook group of BBQ enthusiasts, and I have to admit that the design just did it for me immediately.

WHY DID YOU CHOOSE A BRENNWAGEN?

I love the design - so elegant, dynamic, and modern. And I love how well-made each Brennwagen is. From the burner to the tires, everything is finished with so much care and precision.

**“FROM THE BURNERS TO THE TIRES,
EVERYTHING IS FINISHED WITH SO
MUCH CARE AND PRECISION.”**

WHAT DO YOU LOVE MOST ABOUT BRENNWAGEN?

I'm fascinated not just by the amazing performance - which just hits the spot every time - but also by the sheer variety that Brennwagen offers me. The combination of two high temperature burners and the enamelled cast iron grill gives the meat the perfect branding, and then it goes on the two slow burners for a nice, gentle finish. On top of that, you can add a workstation, a spit for catering large events, and much, much more. Brennwagen can be a complete kitchen in a single grill - an incredible experience whenever I use it.

**WHAT DO YOU PREFER PERSONALLY:
CHARCOAL OR GAS?**

Gas, no question about it! I start up my Brennwagen, and the temperature is right there. And I feel like I have more control over the temperature. It's no issue with smoking, because I can just add a bunch of smoker pellets. And with a gas Brennwagen, you get really good 'mileage'. That's why its gas for me.

**DESCRIBE BRENNWAGEN IN 3 WORDS.
1.000°C. Innovative. Reliable.**

MEAT OR FISH?
That's a tough question. But I think I'm a meat guy. But don't skip the greens! Grilled corn on the cob, with herb butter and salt. An absolute classic.

SALT BEFORE OR SALT AFTER?
I usually add salt later, unless the steak I'm dealing with is a large cut.

BEER OR WINE?
Both work! It depends on the occasion.

FORKS OR TONGS?
Tongs, every time.



BLAUES WUNDER

FEELING BLUE

KERAMIKBREMSE? GOLDENER
BREMSSATTEL? DEIN EIGENES
FELGENDESIGN?
FÜR DEINEN BRENNWAGEN IST
FAST ALLES MÖGLICH.
WIR VERWIRKLICHEN DEINE
TRÄUME.

CERAMIC BRAKE? GOLDEN
BRAKE CALIPERS? YOUR OWN
RIM DESIGN?
WITH BRENNWAGEN YOUR
IMAGINATION HAS NO LIMITS.
WE ARE HERE TO FULFIL YOUR
WILDEST BBO DREAMS.

TIEFSCHWARZ
PITCHBLACK



CUSTOM SERIES

CUSTOM SERIES

KREATIVE INNOVATIONEN, ÜBERRASCHENDE IDEEN: SO FASZINIERT DU VON BRENNWAGEN UND UNSERER GRILL-LEIDENSCHAFT BIST, SO WILD SCHLÄGT UNSER HERZ FÜR DEINE VORSTELLUNGEN. DEINE FANTASIE VON EINEM INDIVIDUELLEN BRENNWAGEN. DIE BRENNWAGEN-FORMEL LAUTET: WAS IMMER DU DIR VORSTELLEN KANNST, WIR KÖNNEN ES BAUEN. DENN BRENNWAGEN IST DER EINZIGE TUNER, DER DEINEN INDIVIDUELLEN GRILL MONTIERT. NACH DEINEM MASS. EINZIGARTIG – UND UNVERWECHSELBAR. SAG UNS, WAS DU WILLST UND BRENNWAGEN LÄSST DEN MOTOR LAUFEN.

CREATIVE INNOVATIONS, SURPRISING IDEAS: YOU ARE FASCINATED BY BRENNWAGEN AND OUR PASSION FOR BARBECUING. WE ARE FASCINATED BY YOUR CREATIVITY, BY YOUR VISION OF A UNIQUE BRENNWAGEN. THE BRENNWAGEN FORMULA IS: WHATEVER YOU CAN DREAM OF, WE CAN BUILD IT. BRENNWAGEN IS THE ONLY TUNING SPECIALIST WHERE YOU GET TO DESIGN YOUR VERY OWN GRILL. A GRILL TO MATCH YOUR PERSONALITY. UNIQUE – AND UNMISTAKABLE. TELL US WHAT YOU WANT ... AND BRENNWAGEN WILL FIRE UP THE ENGINES.



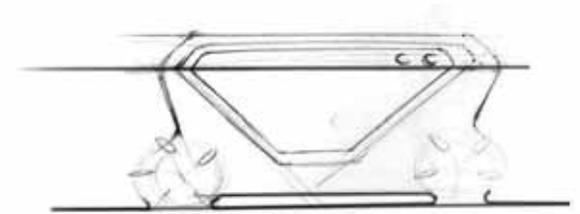
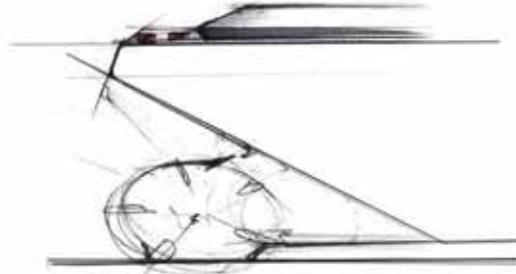
SO BAUT BRENNWAGEN
DEINEN RENNWAGEN.
IN DREI SCHRITTEN GRILL-
BEREIT, EINFÜHRUNGRÜNDE,
ENTWURF UND MONTAGE
- SCHON BESITZT DU DEINEN
EIGENEN BRENNWAGEN.

HOW YOUR BRENNWAGEN
IS BORN. READY, SET, GRILL:
WARM-UP LAP - DESIGN -
ASSEMBLY. AND YOUR VERY
OWN BRENNWAGEN IS READY
TO ROLL.

1

Deine Ansage, dafür sind wir ganz Ohr. Brennwagen arbeitet eng mit Dir zusammen. Und bringt Deine Ideen in Form.

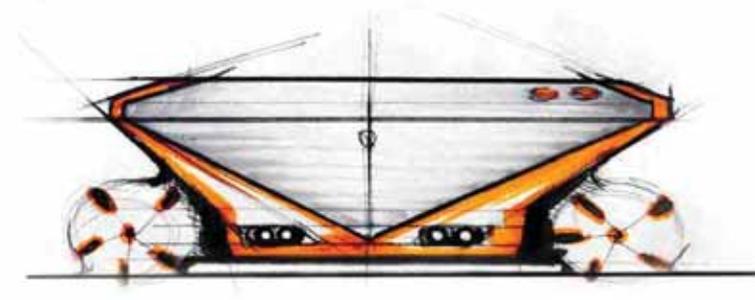
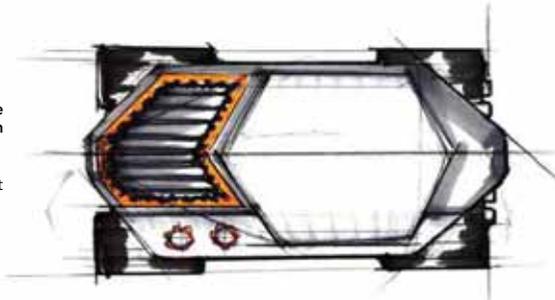
Your call. We listen. Brennwagen works with you. To make your ideas become reality.



2

Unser Designer präsentiert Dir eine erste Skizze nach den besprochenen Details.

Our designer presents you the first draft to match your chosen details.



3

Ist das Chassis abgestimmt, geht's an den Grill-Antrieb im Inneren - und an die Definition von Materialhaut, Zubehör und weiteren Optionen. Wie Felgen und Bereifung - und mehr... Und dann wird er gebaut: Dein Brennbolide.

With the chassis chosen, we get to the heart of the grill - picking the right skin, the equipment, and the added extras. The tires and rims of your choice. And so much more. And that's when it is born: Your very own Brennwagen hotrod.



BLACK BEAUTY

BLACK BEAUTY

Wild, feurig, angriffslustig: ein Smoker, so schön wie eine eigene Brennspezies. Der auf jedem Gelände Grill-Genüsse adelt. Und überirdische Eleganz auf die Straße bringt. Macht einfach den Unterschied.

Wild, passionate, fired up: A smoker so beautiful, it must be a new species. Adding that unique quality to any BBQ site. Parading real elegance en route. It just makes a difference.



ANGEKOPPELT

COUPLED



FARBE BEKENNEN

BBQ WITH STYLE

MANCHE MÖGEN'S HEISSER – DEIN WUNSCH IST UNS BEFEHL. WIR CUSTOMIZEN DEIN SETUP IN DER BRENNWAGEN-GASSE. BIS DEIN CHASSIS FUNKELT, WIE ES SOLL. AUF HOLZKOHLE ODER GAS. MIT SCHUBLADEN ODER EINLEGEBODEN. OB AUSGEFALLENE FELGEN, RASANTE FARBEN ODER EXTRA-WÜNSCHE FÜR DEINE HEISSE POLE POSITION ALS BRENNPILOT. FÜR DEINEN INDIVIDUELL ABGESTIMMTEN BRENNWAGEN BRINGEN WIR ALLES UNTER DIE HAUBE, WOFÜR DEIN HERZ RAST. NICHTS PASSENDES DABEI? DANN ENTWIRF DOCH EINFACH DEINE EIGENE FELGE.

SOME LIKE IT HOT. YOUR WISH IS OUR COMMAND. WE CUSTOMIZE YOUR SETUP IN OUR BRENNWAGEN WORKSHOP. UNTIL YOUR BRENNWAGEN MACHINE LOOKS THE WAY YOU WANT IT. CHARCOAL OR GAS. DRAWERS OR SHELVES. EYE-CATCHING RIMS OR SPECTACULAR PAINTWORK. EXTRAS FOR YOUR BIG ENTRANCE ON POLE POSITION. FOR YOUR INDIVIDUAL BRENNWAGEN, WE WILL ADD ANYTHING TO FIRE UP YOUR BBQ PASSION. LOOKING FOR SOMETHING DIFFERENT? THEN DESIGN YOUR OWN RIMS.

6,5 " FELGEN 6,5 " RIMS



Racefelge
Race rim

Rallye-Felge
Rallye rim

Speichenfelge
Spoke rim

Sternfelge
Star rim

Vielspeichenfelge
Multi Spoke rim

BASIC



Elephant Grey Ocean Turquoise Toxic Green Speed Yellow Midnight Black Flame Orange Pure White Power Green Deep Violet Sky Blue Racing Rosso RS Blue

MATT



Racing Rosso Matt Midnight Black Matt

METALLIC



Prestige Gold Metallic Stratos Silver Metallic Vintage Cospas Metallic Carbon Metallic Candy Pink Metallic



IN 10 SCHRITTEN ZU DEINEM 800'ER

10 STEPS TO
YOUR 800

<p>GT 800i</p> <p>Gas Gas</p>	<p>Einzeldeckel Single Lid</p> <p>Glastheke Glass Counter</p>	<p>2x Langbrenner lang 1x Starkbrenner 2x Long Burners 1x Infrared Burners</p> <p>2x Langbrenner kurz 2x Starkbrenner 2x Short Burners 2x Infrared Burners</p> <p>4x Starkbrenner 4x Infrared Burners</p>	<p>Gussrost Casted Roast</p> <p>Edelstahlrost Stainless Steel Roast</p>	<p>Kompletter Unterbau: großer Stauraum Blende an Gasflaschen- Staufach, inkl. Standard Flaschenschluss</p> <p>Complete substructure: big storage compartment shield to bottle compartment, incl. stan- dard bottle connection</p> <p>Einbaurahmen* Frame</p>	<p>Einlegeboden Liner Base</p> <p>Breite Schublade Upper-Drawer</p> <p>2x Breite Schublade + abnehmbare Blende 2x Upper-Drawer + removable shield</p>	<p>Fahrwerk BW: Deichsel, Räder, Einseitige Bremse und Lenkachse</p> <p>Chassis BW: Axle, wheels, Lateral Brake and Steering Axle</p> <p>Kleinrad System:* 4X Rollen ohne Fahrwerk Small Wheel System: 4x Rollers without BW Chassis</p> <p>Fußgestell* Pedestal</p>	<p>Racefelge Race rim</p> <p>Speichenfelge Spoke rim</p> <p>Vielspeichenfelge Multi Spoke rim</p> <p>Sternfelge Star rim</p> <p>Rallye-Felge Rallye rim</p> <p>Eigene Felge Your own Design</p>	<p>Radverriegelung Interlock Wheel system</p> <p>Scheibenbremse mit Rückstellfunktion 1 Achse Disc Brake with Reset-Function-1-Axis</p>	<p>Color Paket 1 Color Package 1</p> <p>Color Paket 2 Color Package 2</p>
--	---	--	---	---	--	--	---	---	---

WÄHLE
TREIBSTOFF

START

CHOOSE
FUEL

<p>DECKEL LID</p>	<p>AUSSTATTUNG EQUIPMENT</p>	<p>GRILLROST GRILLAGE</p>	<p>UNTERBAU 1 SUBSTRUCTURE 1</p>	<p>UNTERBAU 2 SUBSTRUCTURE 2</p>	<p>FAHRWERK CHASSIS</p>	<p>FELGEN RIMS</p>	<p>BREMSSYSTEM BRAKE SYSTEM</p>
------------------------------	---	--------------------------------------	---	---	------------------------------------	-------------------------------	--

OPTION:
FARBEN

STOP

OPTION:
COLORS

<p>GT 800</p> <p>Holzkohle Charcoal</p>	<p>Einzeldeckel Single Lid</p> <p>Glastheke Glass Counter</p>	<p>Doppelmodul Höhenverstellbar Adjustable Double Charcoal Tray</p>	<p>Gussrost Casted Roast</p> <p>Edelstahlrost Stainless Steel Roast</p>	<p>Kompletter Unterbau: großer Stauraum Blende vor Holzkohle- Staufach</p> <p>Complete substructure: big storage compartment shield to charcoal compartment</p> <p>Einbaurahmen* Frame</p>	<p>Einlegeboden Liner Base</p> <p>Breite Schublade Upper-Drawer</p> <p>2x Breite Schublade + abnehmbare Blende 2x Upper-Drawer + removable shield</p>	<p>Fahrwerk BW: Deichsel, Räder, Einseitige Bremse und Lenkachse</p> <p>Chassis BW: Axle, wheels, Lateral Brake and Steering Axle</p> <p>Kleinrad System:* 4X Rollen ohne Fahrwerk Small Wheel System: 4x Rollers without BW Chassis</p> <p>Fußgestell* Pedestal</p>	<p>Racefelge Race rim</p> <p>Speichenfelge Spoke rim</p> <p>Vielspeichenfelge Multi Spoke rim</p> <p>Sternfelge Star rim</p> <p>Rallye-Felge Rallye rim</p> <p>Eigene Felge Your own Design</p>	<p>Radverriegelung Interlock Wheel system</p> <p>Scheibenbremse mit Rückstellfunktion 1 Achse Disc Brake with Reset-Function-1-Axis</p>	<p>Color Paket 1 Color Package 1</p> <p>Color Paket 2 Color Package 2</p>
--	---	--	---	--	--	--	---	---	---

* Nach Auswahl dieser Konfiguration
keine weitere Option möglich.

After selection of this configuration
no further option available.

IN 10 SCHRITTEN ZU DEINEM 1200'ER

10 STEPS TO
YOUR 1200

GT 1200i Gas Gas	Einzeldeckel Single Lid	2x Langbrenner lang + 2x Starkbrenner 2x Long Burners + 2x Infrared Burners	Gussrost Casted Roast	Kompletter Unterbau: großer Stauraum Blende an Gasflaschen-Staufach, inkl. Standard Flaschenschluss Complete substructure: big storage compartment shield to bottle compartment, incl. standard bottle connection	Einlegeboden Liner Base	Fahrwerk BW: Deichsel, Räder, Einseitige Bremse und Lenkachse Chassis BW: Axle, wheels, Lateral Brake and Steering Axle	Racefelge Race rim	Radverriegelung Interlock Wheel system	Color Paket 1 Color Package 1			
	Glastheke Glass Counter	2x Langbrenner kurz + 4x Starkbrenner 2x Long Burners + 2x Infrared Burners	Edelstahlrost Stainless Steel Roast		2x Schubladen oben + große Schublade oben + herausnehmbare Blende 2x upper-drawer + large down-drawer + removable Shield		Kleinrad System: 4X Rollen ohne Fahrwerk Small Wheel System: 4x Rollers without BW Chassis			Speichenfelge Spoke rim	Scheibenbremse mit Rückstellfunktion 1 Achse Disc Brake with Reset-Function-1-Axis	Color Paket 2 Color Package 2
		4x Langbrenner kurz 4x Short Burners	Einbaurahmen* Frame		2x Schubladen oben + große Schublade unten (gekühlt) + herausnehmbare Blende 2x upper-drawer + large down-drawer (drawers are cooled) + removable Shield		Fußgestell* Pedestal			Vielspeichenfelge Multi Spoke rim	Eigene Felge Your own Design	

WÄHLE TREIBSTOFF START CHOOSE FUEL	DECKEL LID	AUSSTATTUNG EQUIPMENT	GRILLROST GRILLAGE	UNTERBAU 1 SUBSTRUCTURE 1	UNTERBAU 2 SUBSTRUCTURE 2	FAHRWERK CHASSIS	FELGEN RIMS	BREMSSYSTEM BRAKE SYSTEM	OPTION: FARBEN STOP OPTION: COLORS
---	----------------------	---------------------------------	------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	----------------------------	-----------------------	------------------------------------	---

GT 1200 Holzkohle Charcoal	Einzeldeckel Single Lid	Doppelmodul Höhenverstellbar Adjustable Double Charcoal Tray	Gussrost Casted Roast	Kompletter Unterbau: großer Stauraum Blende vor Holzkohle-Staufach Complete substructure: big storage compartment shield to charcoal compartment	Einlegeboden Liner Base	Fahrwerk BW: Deichsel, Räder, Einseitige Bremse und Lenkachse Chassis BW: Axle, wheels, Lateral Brake and Steering Axle	Racefelge Race rim	Radverriegelung Interlock Wheel system	Color Paket 1 Color Package 1			
	Glastheke Glass Counter		Edelstahlrost Stainless Steel Roast		2x Schubladen oben + große Schublade oben + herausnehmbare Blende 2x upper-drawer + large down-drawer + removable Shield		Kleinrad System: 4X Rollen ohne Fahrwerk Small Wheel System: 4x Rollers without BW Chassis			Speichenfelge Spoke rim	Scheibenbremse mit Rückstellfunktion 1 Achse Disc Brake with Reset-Function-1-Axis	Color Paket 2 Color Package 2
	Doppeldeckel Double Lid		Einbaurahmen* Frame		2x Schubladen oben + große Schublade unten (gekühlt) + herausnehmbare Blende 2x upper-drawer + large down-drawer (drawers are cooled) + removable Shield		Fußgestell* Pedestal			Vielspeichenfelge Multi Spoke rim	Eigene Felge Your own Design	

* Nach Auswahl dieser Konfiguration keine weitere Option möglich.
 After selection of this configuration no further option available.



GEKOMMEN UM ZU BLEIBEN

HERE TO STAY

ER SOLL KEINE RUNDEN DREHEN – ABER JEDE SAISON DIE VOLLEN GRILL-PS AUSFAHREN?
BRENNWAGEN KONSTRUIERT DEINE UNGEBREMSTEN GOURMET-BOLIDEN FÜR DIE SOMMER-SAUSE MIT FESTER LOCATION. ABSOLUT VOLLWERTIGE BRENNWAGEN, DIE SICH EINFACH KOMPLETT INTEGRIEREN. AUF TERRASSE ODER BALKON. MIT HOLZKOHLE ODER GAS.
SMARTE BUILT-INS, DIE IHREN MANN STEHEN.

THE OPEN ROAD IS NOT FOR YOU – BUT YOU WANT THE FULL BRENNWAGEN HORSEPOWER FOR YOUR BBQ?
BRENNWAGEN DESIGNS YOUR GOURMET HOTROD FOR YOUR PREFERRED SUMMER FEASTING LOCATION.
A BRENNWAGEN WITHOUT COMPROMISES, BUT FULLY INTEGRATED IN ITS SURROUNDINGS. FOR YOUR PATIO OR BALCONY. FOR CHARCOAL OR GAS. SMART BUILT-INS THAT STAND THEIR GROUND.

GT 800 BUILT-IN

Formschönes Chassis, klassischer Kohle-Brenner: ein Brennwagen, wie er draußen im Grill-Sommer steht. Auf vier Edelstahlfüßen. Mit stufenlos justierbarer Kohlenwanne. Dein kompakter Grill.

TREIBSTOFF..... Holzkohle
ABMESSUNGEN L 950 x B 520 x H 630 mm
GEWICHT..... 50 kg
GRILLFLÄCHE..... L 800 x B 420 mm

Artikel Nr.
BI.0800.01



Elegant chassis, traditional charcoal fire: a Brennwagen made for the perfect BBQ summer. On four solid feet. Charcoal tray fully adjustable. A compact grilling machine.

FUEL..... Charcoal
DIMENSIONS..... L 950 x W 520 x H 630 mm
WEIGHT..... 50 kg
GRILLAGE SURFACE..... L 800 x W 420 mm

Item No.
BI.0800.01



GT 800i BUILT-IN

Zwei Langbrenner mit bis zu 270° C für perfekte Grill-Genüsse. Oder optional mit Infrarot-Starkbrennern - für Hitze bis zu 1.000° C. Stufenlos regulierbar. Jeder einzeln. Also mächtig Feuer unter der Haube.

TREIBSTOFF..... Gas
ABMESSUNGEN L 950 x B 520 x H 630 mm
GEWICHT..... 50 kg
GRILLFLÄCHE..... L 800 x B 420 mm

Artikel Nr.
BI.0800.02

With two slow-burners going up to 270° C for BBQ excellence. Or optional infrared high-temperature burners, raising the heat up to 1000° C. Every burner fully adjustable. For maximum power under the hood.

FUEL..... Gas
DIMENSIONS..... L 950 x W 520 x H 630 mm
WEIGHT..... 50 kg
GRILLAGE SURFACE..... L 800 x W 420 mm

Item No.
BI.0800.02

GT 1200 BUILT-IN

Lädt Kohle durch im Twin-Turbo - und bringt doppelte Glut unter zwei Hauben. Über zwei höhenjustierbaren Kohle-Wannen. Köstlichkeiten vom Chef, für ein außergewöhnliches Event. Bringt heiße Grill-Freuden auf vier Füßen - mit kulinarischem Standpunkt.

TREIBSTOFF..... Holzkohle
ABMESSUNGEN L 1120 x B 520 x H 630 mm
GEWICHT..... 55 kg
GRILLFLÄCHE..... 2x L 480 x B 420 mm

Artikel Nr.
BI.1200.01

A coal-fired twin turbo - for the double-hood double-fire experience. On two height-adjustable charcoal trays. The chef's best for a BBQ night to remember. Hot grilling passion on four solid feet - A culinary statement that stays with you!

FUEL..... Charcoal
DIMENSIONS..... L 1120 x W 520 x H 630 mm
WEIGHT..... 55 kg
GRILLAGE SURFACE..... 2x L 480 x W 420 mm

Item No.
BI.1200.01



GT 1200i BUILT-IN

Grill-Leistung satt - für gastronomische Spitzen-Küche per Gas. Mit zwei Langbrennern, einzeln bedienbar bis zu 270° C und zwei unabhängigen Infrarot-Starkbrennern. Stufenlos regulierbar bis zu phänomenalen 1.000° C - für Sizzeling und herausragende Röstaromen. Ein standfester Grill, der sich in Deine mobile Küche integriert. Und sich für kulinarische Brennleistungen der Extra-Klasse qualifiziert.

TREIBSTOFF..... Gas
ABMESSUNGEN L 1120 x B 520 x H 630 mm
GEWICHT..... 55 kg
GRILLFLÄCHE..... L 990 x B 420 mm

Artikel Nr.
BI.1200.02



BBQ power par excellence - gas-fired for the very top in gastronomic skill and refinement. Two slow-burners, individually adjustable up to 270° C and two separate infrared high-temperature burners taking it up to a phenomenal 1,000° C - sizzling heat for that unparalleled roasting flavour. A steadfast BBQ superstar that fits perfectly in your mobile kitchen. And equips you for a culinary fire feat of the highest order.

FUEL..... Gas
DIMENSIONS..... L 1120 x W 520 x H 630 mm
WEIGHT..... 55 kg
GRILLAGE SURFACE..... L 990 x W 420 mm

Item No.
BI.1200.02



"EIN WUNSCH AN DIE IDEALE OUTDOOR-KÜCHE WAR, DASS SIE FLEXIBEL IST - UND VOR ALLEM AUCH BLEIBT. EINE KÜCHE, SO SOLIDE WIE EINE FEST VERBAUTE EINRICHTUNG, ABER DENNOCH BEWEGLICH, UM Z.B. FÜR EINE GRÖßERE GESELLSCHAFT PLATZ ZU SCHAFFEN. MIT BRENNWAGEN HABEN WIR EINEN PARTNER GEFUNDEN, UM DIESE VISION UMZUSETZEN."

ONE VISION WE HAD FOR OUR IDEAL OUTDOOR KITCHEN IS THAT IT SHOULD BE – AND STAY – FLEXIBLE. SOLID LIKE ANY BUILT-IN KITCHEN, BUT READY TO MOVE, FOR INSTANCE, TO ACCOMMODATE A LARGER PARTY. BRENNWAGEN WAS THE PERFECT PARTNER FOR OUR VISION.

D

as Hyatt Regency Düsseldorf steht als Luxus-Hotel für elegantes, zeitgenössisches Design in Verbindung mit Spitzengastronomie. Eine exklusive Open-Air-Lounge erfüllt diesen Anspruch mit Modulen der Mobile Kitchen. Hoteldirektor Axel Ziegler über die hohen Anforderungen an eine Outdoor-Küche in der Sterne-Hotellerie.

The luxury Hyatt Regency Düsseldorf stands for elegance and contemporary design with world-class restaurants. The eye-catching architecture of the hotel is topped by an exclusive open-air lounge with a Brennwagen Mobile Kitchen to match these culinary ambitions. Hotel Director Axel Ziegler speaks about the high standards for outdoor kitchens in premier hotels.

AXEL ZIEGLER, NEBEN MEHREREN RESTAURANTS UND BARS BETREIBEN SIE ANGESCHLOSSEN AN DAS HOTELGEBÄUDE DIE „PEBBLE'S TERRASSE“ MIT BAR UND LOUNGE, DIE DEM BESUCHER EINEM SPEKTAKULÄREN BLICK ÜBER DIE STADT UND STYLISH MODERNES DESIGN VERSPRICHT. IM AUSSERGEWÖHNLICHEN AMBIENTE DER „PEBBLE'S TERRASSE“ BIETEN SIE IHREN GÄSTEN KÜHLE DRINKS UND FRISCHE SOMMERLICHE KÜCHE VOM GRILL. BEI DER EINRICHTUNG IHRER OUTDOOR-KÜCHE HABEN SIE SICH FÜR DIE MOBILE KITCHEN VON BRENNWAGEN ENTSCIEDEN. WAS WAREN DIE GRÜNDE DAFÜR?

Das ist richtig. Wir standen damals vor der Aufgabe, eine mobile Eventküche in ein bestehendes, sehr klar definiertes Konzept integrieren zu müssen. Es gab bestehende Gegebenheiten, auf die wir Rücksicht nehmen mussten. Gleichzeitig wollten wir uns davon nicht einschränken lassen. Also haben wir einfach so getan, als würden wir uns auf einem weißen Blatt Papier bewegen. Wir haben uns schlicht gefragt, wie unsere Traumküche aussehen würde, wenn wir sie uns von einer guten Fee wünschen dürften. Alle Ideen haben wir gesammelt und daraus einen Wunsch-katalog formuliert.

“SIE LIEBEN UNGELÖSTE PROBLEME, WEIL SIE SO GERNE LÖSUNGEN KONSTRUIEREN.”

KÖNNEN SIE UNS BEISPIELE NENNEN?

Wir kochen vor Publikum und in einem Ambiente mit einem klar definierten Design. Deshalb war das Design der Küche ein wichtiger Punkt. Aber auch die Qualität ist von herausragender Wichtigkeit, denn sie erzeugt Zuverlässigkeit. Und damit Zufriedenheit beim Gast.

BEIDES SIND STANDARDEIGENSCHAFTEN, DIE MAN VON EINER PROFESSIONELLEN KÜCHENEINRICHTUNG EINFORDERN KÖNNEN MUSS. GAB ES NOCH BESONDERE WÜNSCHE AUF DER LISTE?

Ein Wunsch an die ideale Outdoor-Küche war, dass sie flexibel ist - und vor allem auch bleibt. Eine Küche, so solide wie eine fest verbaute Einrichtung, aber dennoch beweglich, um z.B. für eine größere Gesellschaft Platz zu schaffen. Mit Brennwagen haben wir einen Partner gefunden, um diese Vision umzusetzen.

SIE HABEN ALSO MIT DEN INGENIEUREN DIREKT ZUSAMMENGearbeitet?

Ja, genau. Herr Wagner war hier und hat sofort Ideen zur Umsetzung unserer Anforderungen gehabt. Das zeichnet Brennwagen aus. Diese Leute sind Vollblut-Ingenieure. Sie lieben ungelöste Probleme, weil sie so gerne Lösungen konstruieren. Es sind Technologie-Freaks und es macht wirklich Spaß, mit ihnen zu arbeiten.

WAREN SIE AUCH EINMAL IN DER WERKSTATT?

Natürlich! Brennwagen hat uns eingeladen, um uns verschiedene Konstruktions-Ansätze zu präsentieren.

AXEL ZIEGLER, ASIDE FROM THE RESTAURANTS AND BARS IN THE HOTEL, YOU ARE ALSO OPERATING THE “PEBBLE'S” BAR AND LOUNGE OUTSIDE, WHICH GIVES GUESTS A SPECTACULAR VIEW OF DÜSSELDORF IN A STYLISH AND CONTEMPORARY SETTING. IN THIS EXCEPTIONAL LOCATION, YOU SERVE YOUR GUESTS DRINKS AND LIGHT AND FRESH GRILLED FOOD. WHEN CHOOSING THE MAKER OF YOUR OUTDOOR KITCHEN, YOU WENT WITH THE MOBILE KITCHEN BY BRENNWAGEN. WHAT MOTIVATED YOUR CHOICE?

The challenge for us was to integrate a mobile event kitchen into an existing and very specific concept. There were certain facts on the ground that we could not ignore. But we also didn't want them to limit our vision. So we simply behaved as if we had a blank sheet of paper in front of us. We asked ourselves: What would our dream kitchen look like, if a genie appeared and gave us our three wishes? We brainstormed ideas, and then we wrote down our wish list.

CAN YOU NAME SOME EXAMPLES?

Our chefs are working in front of an audience, and in a setting with a clear style. That made the design of the kitchen an important part of it. And quality is exceptionally important for us, because quality means reliability. And that means satisfied guests.

“THEY LOVE UNSOLVED PROBLEMS, BECAUSE THEY LOVE TINKERING WITH POSSIBLE SOLUTIONS.”

THOSE SHOULD BE STANDARD FOR ANY PROFESSIONAL KITCHEN EQUIPMENT. DID YOU HAVE ANY UNUSUAL IDEAS ON YOUR LIST?

One vision we had for our ideal outdoor kitchen is that it should be - and stay - flexible. Solid like any built-in kitchen, but ready to move, for instance, to accommodate a larger party. Brennwagen was the perfect partner for our vision.

SO YOU WORKED DIRECTLY WITH THE ENGINEERS?

Indeed. Mr Wagner came to us and had some ideas ready to turn our vision into reality. That's what makes Brennwagen special. They are engineers - heart and soul. They love unsolved problems, because they love tinkering with possible solutions. They are technology freaks, and it's a pleasure working with them.

DID YOU VISIT THE WORKSHOP?

Of course! Brennwagen invited us to show us a range of design concepts. And we couldn't let that opportunity pass to take a peek inside the “stables”.

Und natürlich wollten wir es uns auch nicht nehmen lassen, mal einen „Brennstall“ von innen zu sehen.

WELCHE FEATURES IHRER BRENNWAGEN OUTDOOR-KÜCHE SIND ERWÄHNENSWEERT?

Die Küche bleibt wirklich mobil. Es ist Plug & Play. Wenn das Küchenmodul an einem anderen Standort gebraucht wird, dann fährt es die Räder aus. Nur noch die Verbindungen lösen und das Modul ist fahrbereit. Alles ist durchdacht. Im geschlossenen Zustand ist die Mobile Kitchen ein schicker Kubus mit einer farbigen Oberfläche.

“DIE MÖGLICHKEITEN DES SYSTEMS MOBILE KITCHEN SIND FAST UNENDLICH. UND SOLLTE ES AN SEINE GRENZEN STOSSEN, DANN ENTWICKELT BRENNWAGEN EINE LÖSUNG.”

Im geöffneten Zustand ist der Deckel nach vorn geschoben und verwandelt sich in Sekunden in eine Bar oder einen Tresen. Die Möglichkeiten des Systems Mobile Kitchen sind fast unendlich. Und sollte es an seine Grenzen stoßen, dann entwickelt Brennwagen eine Lösung.

IN IHRER LOUNGE SIND LICHTSTIMMUNGEN EIN WICHTIGER TEIL DES AMBIENTES. NUTZEN SIE DAS INTEGRIERTE AMBILIGHT DER MOBILE KITCHEN EBENFALLS DAFÜR?

Die Mobile Kitchen ist im geöffneten wie im geschlossenen Zustand ein Eye-Catcher. Ob DJ-Night oder Hochzeitsgesellschaft, mit den Lichtstreifen passt sie sich perfekt in die Umgebung ein oder setzt sogar eigene Highlights. Die Farben sind frei wählbar und setzen unsere Grillküche für jeden Anlass ins rechte Licht. Nach einigen Jahren im laufenden Betrieb sieht die Küche übrigens immer noch aus wie neu, wirkt attraktiv und arbeitet zuverlässig. Die Qualität ist kompromisslos, wir sind sehr zufrieden.

KOHLE ODER GAS?
Natürlich Kohle!

VORHER SALZEN - JA ODER NEIN?
Vorher salzen ist nur beim Schnitzel wichtig.

BIER AUFS STEAK - JA ODER NEIN?
...ist pure Verschwendung.

GABEL ODER ZANGE?
Natürlich Zange!

BIER ODER WEIN?
Bier beim Grillen, Wein zum Essen.

VIELEN DANK FÜR DAS GESPRÄCH!

WHICH FEATURES OF YOUR BRENNWAGEN OUTDOOR KITCHEN WOULD YOU DRAW PEOPLE'S ATTENTION TO?

How it is really mobile. It's plug and play - if we need it set up somewhere else, the wheels come out, a few plugs are pulled, and we are good to go. You can see that real thought went into the design. When its closed, the Mobile Kitchen is a stylish cube with its coloured surfaces. When its open and the lid is pushed out, it immediately transforms into a bar or counter. The opportunities seem endless - and if we ever do run out of new options, Brennwagen will surely have a solution in store.

YOUR LOUNGE MAKES GREAT USE OF MOOD LIGHTING TO CREATE A CERTAIN ATMOSPHERE. ARE YOU USING THE AMBILIGHT OF THE MOBILE KITCHEN FOR THAT PURPOSE AS WELL?

Whether closed or open, the Mobile Kitchen is a great eye catcher. When we have DJ nights or wedding parties, the ambilight touches make it blend in perfectly with the scene, or even make it a real highlight. You can choose the colour tone, so we get the right light for our barbecue kitchen, every time.

We have been using the kitchen for several years now, but it still looks like new, a real crowdpleaser that just works reliably. No compromises were accepted in terms of quality, so we are more than happy with it.

“THE OPPORTUNITIES SEEM ENDLESS - AND IF WE EVER DO RUN OUT OF NEW OPTIONS, BRENNWAGEN WILL SURELY HAVE A SOLUTION IN STORE.”

COAL OR GAS?
Charcoal all the way!

SALT BEFORE OR SALT AFTER?
Only a schnitzel needs salting beforehand.

DOUSING STEAKS WITH BEER - MUST-HAVE OR FAUX-PAS?
That's just a waste of a good beer.

FORKS OR TONGS?
Tongs, naturally!

BEER OR WINE?
Beer while the fire is on. Wine when the food is on the table.

THANK YOU FOR SPEAKING TO US!



JEDE KÜCHE EINE GESCHICHTE

KITCHEN STORIES

KÜCHEN FÜR DEN INDIVIDUELLEN ANSPRUCH, NACH JEDER VORSTELLUNG KONSTRUIERT UND GEBAUT. HIER GIBT ES NICHTS VON DER STANGE. VOM WASSERVENTIL BIS ZUM DAMPFGARER ÜBERLASSEN WIR NICHTS DEM ZUFALL. KONSEQUENTE UND INTENSIVE PLANUNG GARANTIEREN PROFESSIONELLSTE MOBILE KÜCHEN AUF HÖCHSTEM GASTRONIVEAU.

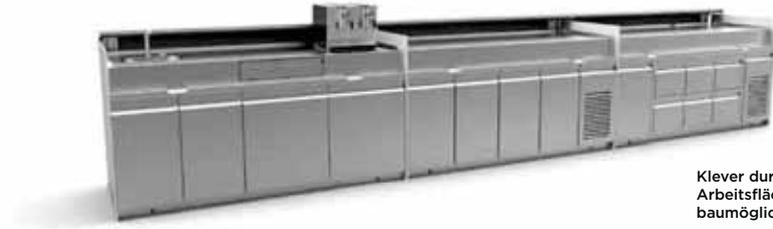
KITCHENS FOR UNIQUE TASTES. DESIGNED AND BUILT TO MATCH YOUR IDEAS. THIS IS NO COOKIE-CUTTER DESIGN. FROM THE SIMPLE TAP TO RESTAURANT-QUALITY STEAM OVENS: NOTHING IS LEFT TO CHANCE. DEDICATED AND INTENSIVE PLANNING FOR PROFESSIONAL MOBILE KITCHENS TO MATCH THE HIGHEST GASTRO STANDARDS.

MOBILE KITCHEN

MOBILE KITCHEN

ALLES. AUSSER. GEWÖHNLICH.
DIE OUTDOOR-KÜCHE MIT DEM EXKLUSIVEN MOBILITÄTSSYSTEM.

EVERYTHING EXCEPTIONAL.
AN OUTDOOR KITCHEN WITH AN EXCLUSIVE MOBILITY-SYSTEM.



Kleber durchdachte Konzepte bieten viel Arbeitsfläche und eine Vielzahl von Einbaumöglichkeiten für Küchengeräte.

A well-thought-out concept features much work space and facilities to install kitchen utensils as well.



Ambilight System bietet sich für jede Gelegenheit an und vermittelt sofort eine harmonische Atmosphäre.

An ambilight system can be used for any occasion and moderates a harmonic atmosphere.



Pull-to-open Funktion.

Pull-to-open feature.

Herausragende Bausteine für Deine Outdoor-Küche. Außergewöhnlich in allen Punkten, auf die es ankommt. Dafür gibt es Bedarf. Sagen Kunden, Partner und Brennwagen-Freunde. Aus weltweit renommierten Luxus-Hotels. Oder aus Sterne-Restaurants. Und: als Michelin-Star-Köche. Das Außergewöhnliche bestimmt das Konzept. In Sachen Beständigkeit und Qualität. In Material und Technologie. An perfekten Einsatz-Optionen für die Gastronomie. Aus den Anforderungen der Gastro-Praxis sind sie entstanden: die Brennwagen-Module der Mobile Kitchen.

Warum mit Brennwagen? Darum: Brennwagen wurde aus dem Geist der Formel 1™ geboren. Einem Umfeld, wo Innovation Normalität ist. Und die Messlatte für Ingenieure hoch liegt. Große Herausforderung und Geschwindigkeit zählen. Diesen Spirit haben wir auf die Mobile Kitchen übertragen. Wir sind überzeugt: die Module der Mobile Kitchen bringen auch Deine Begeisterung auf Touren.

Unique modules for your outdoor kitchen. Exceptional in everything that really matters. We want nothing less. Say our customers, partners, and Brennwagen aficionados. From the world's leading luxury hotels. From top restaurants everywhere. And: from Michelin-starred kitchens. The only rule is: everything exceptional. Unrivalled durability and quality. Exclusive materials and technology. Unparalleled versatility for your gastronomic needs. Made with catering professionals in mind: The Brennwagen Mobile Kitchen modules.

Why Brennwagen? Here's why: Brennwagen was born from the fire and the passion of the Formula 1™. A world where innovation is the norm. Where engineers need to excel every day. Where the challenges are as mad as the speed on the track. We have taken this spirit and put it into our Mobile Kitchen. We know: the modules of our Mobile Kitchen will get your passion fired up.





DRY AGING - DIE HOHE KUNST DER FLEISCHVEREDELUNG

DRY AGING - AN ART OF REFINEMENT

RINDFLEISCH BRAUCHT REIFE. UND REIFUNG BRAUCHT ZEIT.
DRY AGING – ÜBERSETZT „TROCKENREIFUNG“ – IST DIE
TRADITIONELLE METHODE, UM FLEISCH AUSSERGEWÖHNLICH
ZART UND GESCHMACKLICH INTENSIV REIFEN ZU LASSEN.
EIN JAHRZEHNTE ALTES VERFAHREN, DURCH DAS RINDFLEISCH
SEINE DENKBAR HÖCHSTE VEREDELUNGSSTUFE ERLEBT.
DENN UM DAS PERFERTE STEAK ZU BEKOMMEN, BRAUCHT ES KEINE
ANDERE ZUBEREITUNGSMETHODE, SONDERN EINEN
NEUEN, ALTEN REIFEPROZESS.

ALL BEEF NEEDS TO MATURE. AND THAT NEEDS TIME. DRY AGING IS
THE TRADITIONAL METHOD FOR LETTING MEAT AGE AND MATURE
TO BECOME UNIQUELY TENDER AND DEVELOP AN UNFORGETTABLE
AROMA. AN AGE-OLD PROCESS THAT TAKES BEEF TO A TOTALLY NEW
LEVEL OF REFINEMENT. GETTING THE PERFECT STEAK DOES NOT
NEED ANY NOVEL COOKING CONCEPTS. ALL IT NEEDS IS AN OLD
TECHNIQUE, BROUGHT TO NEW LIFE.





DRY AGER

SUPERIOR BEEF



Weitere Informationen
unter DryAger@Brennwagen.de

Further information
under DryAger@Brennwagen.de

W

IE FUNKTIONIERT DRY AGING?

Die Trockenreifung von Fleisch, das Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung überhaupt. Dabei wird das Fleisch am Knochen über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftqualität abgehängt. Es darf in Ruhe reifen und statt luftdicht in Plastikfolie zu liegen, darf es das tun, was Fleisch am liebsten tut: Es darf atmen. Als Dank schenkt uns das auf diese Art veredelte, trockengereifte Fleisch ein unnachahmliches, intensives Aroma. Und eine Konsistenz, die nichts mit einem „normalen“ Stück Fleisch gemeinsam hat. Kein Wunder, dass Dry Aged Beef unter Kennern deshalb als „die Königsklasse unter den Steaks“ gilt.

„UND JE MEHR ZEIT EIN STÜCK FLEISCH IM DRY AGER REIFESCHRANK VERBRINGT, DESTO INTENSIVER DER GESCHMACK.“

DAS PERFEKTE STEAK - EINE FRAGE DES PERFEKTEN TIMINGS

Am besten für das Dry Aging geeignet ist Rindfleisch, insbesondere Rückenstränge von frisch geschlachteten Färsen, weiblicher Jungrinder. Das Fleisch wird außerordentlich zart, da es einen ansehnlichen Fettdeckel und besonders hohen intramuskulären Fettanteil hat.

Und je mehr Zeit ein Stück Fleisch im DRY AGER Reifeschrank verbringt, desto intensiver der Geschmack. In dieser Zeit duftet es im Trockenreifeschränk nach Schinken und Moschus, nach frisch gebackenem Hefezopf, Raureif und ein bisschen nach Wollsocken.

Das Dry Aged Fleisch wird außen schwarz wie Blutwurst und hart wie Brotkruste. Schließlich wird diese dunkle Kruste weggeschnitten, das Fleisch vom Knochen gelöst oder in Steaks gesägt und das Dry Aged Beef auf dem Grill oder in der Pfanne zubereitet – wie ein normales Steak. Nur, dass es nichts mit einem normalen Steak gemeinsam hat: Die Konsistenz ist fest, Duft und Geschmack erinnern an Nuss und Butter. Das Geheimnis: Sauerstoff, der die natürlichen Enzyme des Fleisches kitzelt – und Zeit. Zeit, die das Fleisch zu einem vollkommen runden Aromenkraftpaket gemacht hat, ohne auch nur den Hauch einer metallischen Note.

HOW DOES DRY AGING WORK?

Dry aging is the oldest form of curing meat known to man. The meat is kept on the bone and hung for a specific period of time at a controlled temperature, humidity, and air quality. It can rest and mature, and instead of being suffocated in cellophane, it can do what meat wants to do: It can breathe. In return, the matured, dry aged meat gives us an inimitable, intensive aroma. And a consistency that no “regular” piece of meat can match.

No wonder that dry aged beef has become the “premier league of steaks” for connoisseurs around the world.

“THE MORE TIME A CUT OF MEAT IS KEPT IN THE DRY AGER LOCKER, THE MORE INTENSIVE ITS FLAVOUR BECOMES.”

THE PERFECT STEAK - A MATTER OF TIMING

Beef is best for dry aging. Especially the top cuts of fresh heifers, young cows. These cuts can become extremely tender with their delicious crown of fat and excellent marbling.

The more time a cut of meat is kept in the DRY AGER locker, the more intensive its flavour becomes. Over time, the locker takes on a fabulous scent of hams, musk, and fresh yeast dough, with a hint of frost and woolly socks.

Dry aged meat develops a tough crust, dark like black pudding. But once this crust has been cut, the meat taken off the bone or cut into steaks, and the dry aged beef sent to its destination – on the grill or in the pan – it handles just like a normal steak.

But normal it is not: It feels more solid. Its scent and taste are reminiscent of nuts and butter. The secret: Oxygen, stimulating the natural enzymes of the beef, and time, the time that has turned regular meat into a perfectly rounded ball lightning of aroma, without even the slightest hint of that too common metallic note.



NACH - SCHLAG

EXTRAS

DARF'S ETWAS MEHR SEIN?
MACH AUS DEINEM BRENNWAGEN DEN
ULTIMATIVEN GRILLBOLIDEN.
VOM SEITENBRENNER BIS ZUR
EIGENEN GARAGE.
ALLES AUS EINER HAND.

READY FOR A REFILL?
TURN YOUR BRENNWAGEN INTO THE
ULTIMATE BBQ HOT ROD. FROM SIDE
BURNERS TO A VERY SPECIAL GARAGE.
EVERYTHING FROM ONE SOURCE -
YOUR BBQ SPECIALIST.



Artikel Nr. *Item No.*
Starkbrenner *Infrared Burner*
AC.4001.02

Für Modelle *For Models*

GT 800
GT 800i
GT 1200
GT 1200i
GT 1200f

SEITENBRENNER GAS
SIDE BURNER GAS

Zwei Infrarot-Starkbrenner fürs Gourmet-Tuning. Mit Beschleunigungskapazitäten bis zu 1.000° C Hitze. Einzel per Drehknopf regulierbar. Stufenlos. Für feinste Röstaromen. Am GT 800, GT 800i, GT 1200 oder GT 1200i. Oder dem GT 1200f. Jeweils links einhängbar. Ohne Werkzeug, bündig anliegend.

Two infrared high-temperature burners for gourmet excellence. A turbo boost for up to 1.000° C. Individually adjustable controls. Step-less adjustment. For that perfect roast flavour. On your GT 800, GT 800i, GT 1200, or GT 1200i. Or the GT 1200f. Left-side fittings. Slots in without tools.

Artikel Nr. *Item No.*
AC.4001.01

Für Modelle *For Models*

GT 800
GT 800i
GT 1200
GT 1200i
GT 1200f

SEITENBRENNER HOLZKOHLE
SIDE BURNER CHARCOAL

Mehr Brennpower zum Dranhängen: Dein Motor für zusätzliche Grill-PS. In linksbündiger Anlage an Deinen GT 800, GT 800i, GT 1200 oder GT 1200i. Oder Deinen GT 1200f. Mit höhenverstellbarer Kohlewanne. Ohne Werkzeug. Einfach einhängen, durchglühen, durchstarten.

Add more Brennwagen power: Your supercharger for that additional BBQ horsepower. Left-side fittings for your GT 800, GT 800i, GT 1200, or GT 1200i. Or your GT 1200f. With height-adjustable charcoal tray. No tools required. Slot in, fire up, get grilling.



SEITENBRENNER INDUKTION
SIDE BURNER INDUCTION

Induktion zum Ankoppeln. In linksbündiger Anlage sorgen die 2,5kW für zusätzliche Grill-PS. Am GT 800. GT 800i, GT 1200 oder GT 1200i. Oder für Deinen GT 1200f.

Du benötigst kein Werkzeug - einfach einhängen, einschalten und los geht's.

Attachable Induction.

An additional asset to your Grill-PS, providing extra 2,5 kW. For GT 800, GT 800i, GT 1200 or GT 1200i. Or even for your GT 1200f. You don't need extra tools - simply hung up, turn on and let's go!



Artikel Nr. *Item No.*
AC.4001.04

Für Modelle *For Models*

GT 800
GT 800i
GT 1200
GT 1200i
GT 1200f

Artikel Nr. *Item No.*

mit Kunststoffbrett *with Synthetic Board*
AC.4002.01

mit Holzbrett *with Wood Board*
AC.4002.02

Für Modelle *For Models*

GT 800
GT 800i
GT 1200
GT 1200i
GT 1200f



SCHNEIDABLAGE
CHOPPING BOARD

Macht Grill-Gut schnittig: die zusätzliche Ablage fürs Schneiden, Würzen, Vorbereiten. Wahlweise mit Kunststoff- oder Holz-Brett. Inklusive Schublade mit bequemer „Touch-to-Open“-Funktion. Rechts bündig einzuhängen. Am GT 800, GT 800i, GT 1200 oder GT 1200i.

A cutting edge: Additional room for you to get cutting, seasoning, prepping. With a choice of synthetic or wood cutting surface. Includes a drawer with comfortable "touch to open" functionality. Right-side fittings. For your GT 800, GT 800i, GT 1200, or GT 1200i.



SEITENABLAGE
SIDE TRAY

Extra-Ablage nach rechts - oder links. Inklusive zwei Handtuchhaltern. Einstecken, Grillbesteck drauf - los geht's.

Additional space - right or left. Includes two cloth hooks. Slot in. Cutlery ready. Get cracking.

Für Modelle *For Models*

GT 800
GT 800i
GT 1200
GT 1200i
GT 1200f

Artikel Nr. *Item No.*
AC.4016.01



Artikel Nr. *Item No.*
AC.4002.03

Für Modelle *For Models*

nur in Verbindung mit Schneidablage

only in combination with Chopping Board

GEWÜRZABLAGE
SPICE RACK

Gewürze, Dips und Saucen - im Rekord-Tempo griffbereit. Mit vier GN-Behältern. Nur aufmontierbar auf die Schneidablage.

Seasonings, dips, sauces - ready in record time. With four GN containers. Designed for combination with the cutting tray.

FRONTABLAGE
FRONT TRAY

Viel Platz zum Ablegen - für Grillbesteck & Co. Oder dranhängen - an vier Haken. Auch für Küchentücher & mehr. Im Handumdrehen einsetzbar - ohne Werkzeug.

Lots of storage space - for cutlery & co. Get a hang of it - with four hooks. For table cloths & co. Ready when you need it. No tools required.

Artikel Nr. *Item No.*

GT 800
AC.4015.02
GT 1200 / GT 1200f
AC.4015.01

Für Modelle *For Models*

GT 800
GT 800i
GT 1200
GT 1200i
GT 1200f





BITTE WENDEN

PLEASE TURN

AN DEINEM GT 800, GT 800i, GT 1200 ODER GT 1200i BIST DU SCHON CHEF-GRILLER. ABER JETZT DREHT SICH'S DOCH UM GRÖßERES. DEIN MOTORISIERTER GRILLSPIESS LÄSST MÄCHTIGE BRATEN UM DIE EIGENE ACHSE ROTIEREN. IMMER MIT PASSENDER LÄNGE ZU DEINEM MODELL. MIT BATTERIE ODER IM NETZBETRIEB.

YOU ARE ALREADY THE BBQ BOSS ON YOUR GT 800, GT 800i, GT 1200, OR GT 1200i. BUT NOW THE CHALLENGE HAS GROWN. YOUR FULLY POWERED BBQ ROTISSERIE SPIT WILL LET YOU HANDLE EVEN THE BIGGEST ROASTS. THE RIGHT SIZE FOR YOUR MODEL. FOR BATTERY OR PLUG-IN PERFORMANCE.

Artikel Nr. *Item No.*

GT 800 Einzeldeckel *GT800 Single Lid*
AC.4007.03

GT 1200 Einzeldeckel *GT1200 Single Lid*
AC.4007.01

GT 1200 Doppeldeckel *GT1200 Double Lid*
AC.4007.02

Für Modelle *For Models*

GT 800
GT 800i
GT 1200
GT 1200i



TEPPANYAKIPLATTE
TEPPANYAKI PLATE

Wiegt schwer und erweitert den Brennstil: am GT 800, GT 800i, GT 1200 oder GT 1200i oder am Seitenbrenner. Grillt gerne Fisch und Gemüse. Oder Fleisch. Optimal über dem Starkbrenner. Ein starkes Stück aus einem Guss. 12 kg mächtiger Edelstahl, der die Hitze speichert und gleichmäßig abgibt. Beliebiger positionierbar. Mit umlaufender, gefräster Tropfkante und polierter Oberfläche.

A heavy hitter for even more BBQ versatility: fits the GT 800, GT 800i, GT 1200, GT 1200i or side-burners. Perfect for fish and vegetables. Or meat. A great partner for the high-temperature burner. A big piece indeed: A chunky 12 kilograms of stainless steel, storing and slowly releasing the heat you need. Freely adjustable. With cut-in drip catcher all round and a polished surface.

Artikel Nr. *Item No.*
AC.4008.01

Für Modelle *For Models*

GT 800
GT 800i
GT 1200
GT 1200i

Artikel Nr. *Item No.*
AC.4009.01

Für Modelle *For Models*

GT 800
GT 800i
GT 1200
GT 1200i



PFANNE
PAN

Bringt Bratkartoffeln, Gemüse oder sonstige Pfannengerichte ins Rennen. Alternativ zum Grillrost einlegbar. Am GT 800, GT 800i, GT 1200, GT 1200i – oder am Seitenbrenner.

Roast potatoes, vegetables, or stir-fries now have a place on the starting line. Replaces the main grill. For GT 800, GT 800i, GT 1200, GT 1200i – or the side-burner.

GRIDDLEPLATTE
GRIDDLE PLATE

Für Fisch, Fleisch & Beilagen – als Alternative zum Grillrost am GT 800, GT 800i, GT 1200, GT 1200i – oder am Seitenbrenner. Mit ebener und geriffelter Oberfläche. Aus 5 kg schwerem Gusseisen.

For fish, meat, and everything else – the alternative for your GT 800, GT 800i, GT 1200, or GT 1200i's main grill – or your side-burner. Smooth or ribbed surface. Made from 5 kilograms of pure cast iron.



Artikel Nr. *Item No.*
AC.4010.01

Für Modelle *For Models*

GT 800
GT 800i
GT 1200
GT 1200i

PIZZASTEIN
PIZZA STONE

Lässt deine Pizza, Flammkuchen oder Brot knusprig werden. Alternativ zum Grillrost einlegbar. Für Deinen GT 800, GT 800i, GT 1200 und GT 1200i.

Let your pizza, quiche or bread be crispy and tasty. Replaces the main grill. For your GT 800, GT 800i, GT 1200 and GT 1200i.

Artikel Nr. *Item No.*
AC.4011.01

Für Modelle *For Models*

GT 800
GT 800i
GT 1200
GT 1200i



RÄUCHERKAMMER
SMOKER HOUSE

Grillen, smoken & räuchern: Aufgesetzt anstelle des Kamins bringt die Räucher-kammer das Triple und ist schnell montiert.

Grill, smoke, & cure: Replacing the chimney, the easily assembled smoking chamber completes the hat trick.

Artikel Nr. *Item No.*
AC.4006.01

Für Modelle *For Models*
GTX 1500



GLASDECKEL
GLASS LID

Haube zu, Frische drin: so bleibt Knackiges auf Ideallinie. Und lässt trotzdem tief blicken – auf alle inneren Werte. Mit Thermo-Glas.

Fresh under the cover: Keeping your food right on the sweet spot. And in the spotlight – so people can see the goodness within. With thermo-glass.

Artikel Nr. *Item No.*
AC.4018.01

Für Modelle *For Models*

GT 1200f

GLASABLAGE
GLASS TRAY

Artikel Nr. *Item No.*
AC.4020.01

Für Modelle *For Models*

GT 1200f

Viel Parkfläche für Speisen & Getränke. Mit Thermo-Glas und vier Edelstahl-Füßen. Für GT 1200f.

The place to park your food and drinks. With thermo-glass and four secure stainless steel feet. For GT 1200f.



GLASTHEKE
GLASS COUNTER

Artikel Nr. *Item No.*
AC.4019.01

Für Modelle *For Models*

GT 800
GT 800i
GT 1200
GT 1200i
GT 1200f



Stellplätze für alles, was die Crew anzureichen hat. Für GT 1200f. Und GT 800, GT 800i, GT 1200, GT 1200i.

The place for everything your crew needs. For GT 1200f. And for the GT 800, GT 800i, GT 1200, GT 1200i.

**STAND ALONE
HOLZKOHLE GRILL**
STAND ALONE CHARCOAL GRILL

Artikel Nr. *Item No.*
AC.4003.01



Brennt, was die Kohle hergibt: als Stand-alone-Lösung oder Beiwagen in Gesellschaft der großen Boliden. Ein kleiner Flitzer aus dem großen Brennstand. Mit stufenlos höhenverstellbarer Kohlenwanne und einstellbaren Standfüßen. Für unterwegs. Oder draußen am Tisch.

Charcoal champion: A stand-alone solution or a sidecar for your bigger machine. The little brother of the big Brennwagen stars. With fully adjustable charcoal tray and feet. On the go. Or on your table.



STAND ALONE WOK
STAND ALONE WOK

24 Kilowatt – das heizt dem Wok-Gericht turbostark ein. Draußen am Tisch – oder unterwegs. Für bis zu 20 Personen. Mit einstellbaren Standfüßen.

24 kilowatts – Putting the heat under your wok. On your garden table – or on the go. For up to 20 people. With fully adjustable feet.

Artikel Nr. *Item No.*
AC.4005.01

**STAND ALONE
INDUKTION**
STAND ALONE INDUCTION

Brennwagen in einer neuen Variante: Die 2,5kW Induktionen sind eine überzeugende Alternative zum Gas und zur Holzkohle. Luxuriöse Ausstattung mit Schott-Ceranglas, und Koch- & Warmhaltemodus.

A new Brennwagen alternative: 2,5kW Inductions are a persuasive option for gas or charcoal. Luxurious features with ceran cooktop and Cook & Warm up mode.

Artikel Nr. *Item No.*
AC.4003.04



STAND ALONE GAS GRILL
STAND ALONE GAS GRILL

Furios im Gas-Geben, der Kleine: optional mit Langbrennern oder zwei Infrarot-Starkbrennern, für Feuer mit bis zu 1.000° C. Stufenlos regulierbar. Jeder einzeln. Als Stand-alone-Gasgrill für unterwegs. Mit höhenverstellbaren Standfüßen. Oder als Team-Kollege, draußen auf dem Tisch.

Small size, big impact: Optional slow-burners or two infrared high-temperature burners, raising the heat up to 1,000° C. Fully adjustable in every case. A stand-alone gas BBQ for the road. With adjustable feet. Or the perfect sidekick for the garden table.

Artikel Nr. *Item No.*
Starkbrenner
Infrared Burners
AC.4003.02



Gehört zur Familie: zum Schneiden & Vorbereiten auf dem Tisch. Macht nebenbei eine gute Figur. Wahlweise mit Brett aus Kunststoff oder Holz. Mit einstellbaren Standfüßen.

Part of the family: For cutting and preparing. And looking good. Optional wood or plastic cutting surface. With fully adjustable feet.

**STAND ALONE
ABLAGE**
STAND ALONE TRAY

Artikel Nr. *Item No.*
mit Kunststoffbrett
with Synthetic Board
AC.4004.01

mit Holzbrett
with Wood Board
AC.4004.02

Geschlossener Durchgang mit Kunststoffbrett
Closed Passage with Synthetic Board
AC.4004.03

Geschlossener Durchgang mit Holzbrett
Closed Passage with Wood Board
AC.4004.04

GARAGE
GARAGE

Als Aufbewahrungsort für Deinen Brennwagen.

As a storage space for your Brennwagen.

Artikel Nr. *Item No.*

GT 800, GT 800i
AC.4200.01

GT 1200, GT 1200i, GT 1200f
AC.4200.02

GTX 1500
AC.4200.03

ANZÜNDKAMIN
CHARCOAL STARTER

Artikel Nr. *Item No.*
AC.4012.01

Für Modelle *For Models*

Für alle Holzkohle Modelle *For all Charcoal Models*

Gibt Holzkohle Starthilfe. In ca. 15 Minuten. Und lässt die Finger kalt – dank doppelwandigem Edelstahl am Holzgriff.

Gentlemen, start your engines. 15 minutes to sizzling time. Without burned fingers – with a double-walled stainless steel body and wood handle.



GRILLBESTECK
TOOL KIT

Von der Gar-Piste auf die Zuschauerränge – das zünftige Brennwagen-Grillbesteck bringt Fleisch & Co heiß auf die Teller.

From the finish line right to the audience – Get your plate full with the snappy Brennwagen BBQ cutlery.

Artikel Nr. *Item No.*

BBQ Set
AC.4013.01

BBQ Schaufel *BBQ Shovel*
AC.4013.02

BBQ Gabel *BBQ Fork*
AC.4013.03

BBQ Zange *BBQ Tongs*
AC.4013.04



COVER GT 800, GT 800i
COVER GT 800, GT 800i

Artikel Nr. *Item No.*

Base
AC.4100.06

mit Schneidablage *with Chopping Board*
AC.4100.07

mit Seitenbrenner *with Side Burner*
AC.4100.08

mit Seitenbrenner & Schneidablage
with Side Burner & Chopping Board
AC.4100.09

mit Seitenbrenner,
Schneidablage & Gewürzablage
with Side Burner, Chopping Board & Spice Rack
AC.4100.10

COVER GT 1200, GT 1200i
COVER GT 1200, GT 1200i

Artikel Nr. *Item No.*

Base
AC.4100.01

mit Schneidablage
with Chopping Board
AC.4100.02

mit Seitenbrenner
with Side Burner
AC.4100.03

mit Seitenbrenner & Schneidablage
with Side Burner & Chopping Board
AC.4100.04

mit Seitenbrenner,
Schneidablage & Gewürzablage
with Side Burner, Chopping Board & Spice Rack
AC.4100.05

COVER GTX 1500
COVER GTX1500

Artikel Nr. *Item No.*

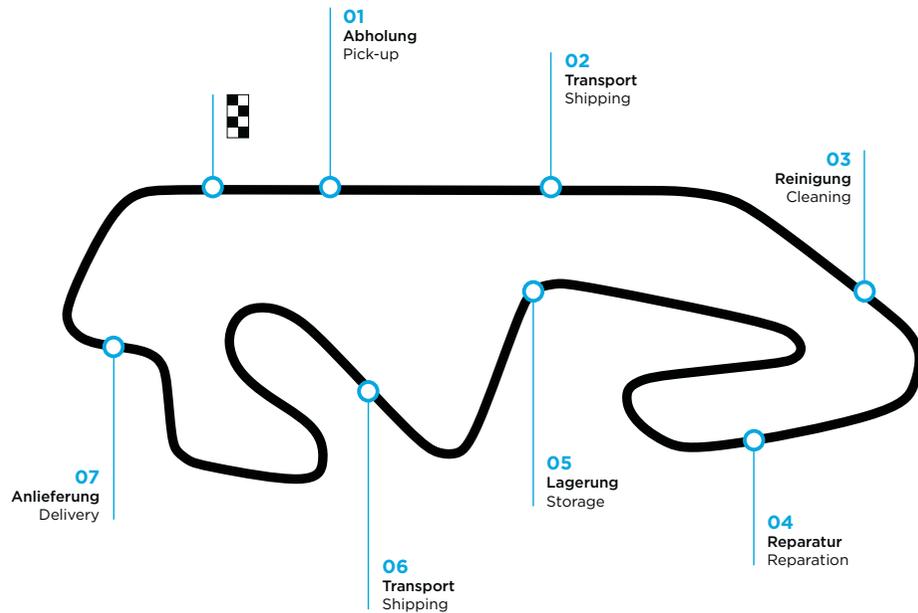
Base
AC.4100.11

mit Räucherkerne
with Smoke House
AC.4100.12

Abdeckhaube aus Kunstleder. Beständig gegen UV-Licht. Passend für jede Brennwagen-Kombi.

Faux leather hood. UV resistant. Designed for every Brennwagen combination.





BOXENSTOPP

PIT STOP

Dein Brennwagen hat eine grillreiche Saison hinter sich. Vielleicht hat das ein oder andere Grillspektakel Spuren hinterlassen? Kein Problem. Wir lassen Deinen Brennwagen in neuem Glanz erstrahlen.

Auffrischung. Renovierung. Tuning. In unserer Werkstatt setzen wir alle Wünsche um. Und wenn es mal länger dauern darf, lagern wir Deinen Brennwagen auch gerne bis zum nächsten Einsatz bei uns ein.

Der Weg zum Brennwagen-Boxenstopp-Service? Einfach einen Termin mit uns vereinbaren. Wir holen Dein Gefährt sicher direkt an Deiner Haustür ab und sorgen für einen stabilen und sicheren Transport in unsere Manufaktur.

Pünktlich zur nächsten Grillsaison schicken wir Deinen Brennwagen wieder auf den Weg zu Dir und fahren ihn bis zu seinem Stamplatz. Als wäre er nie weg gewesen.

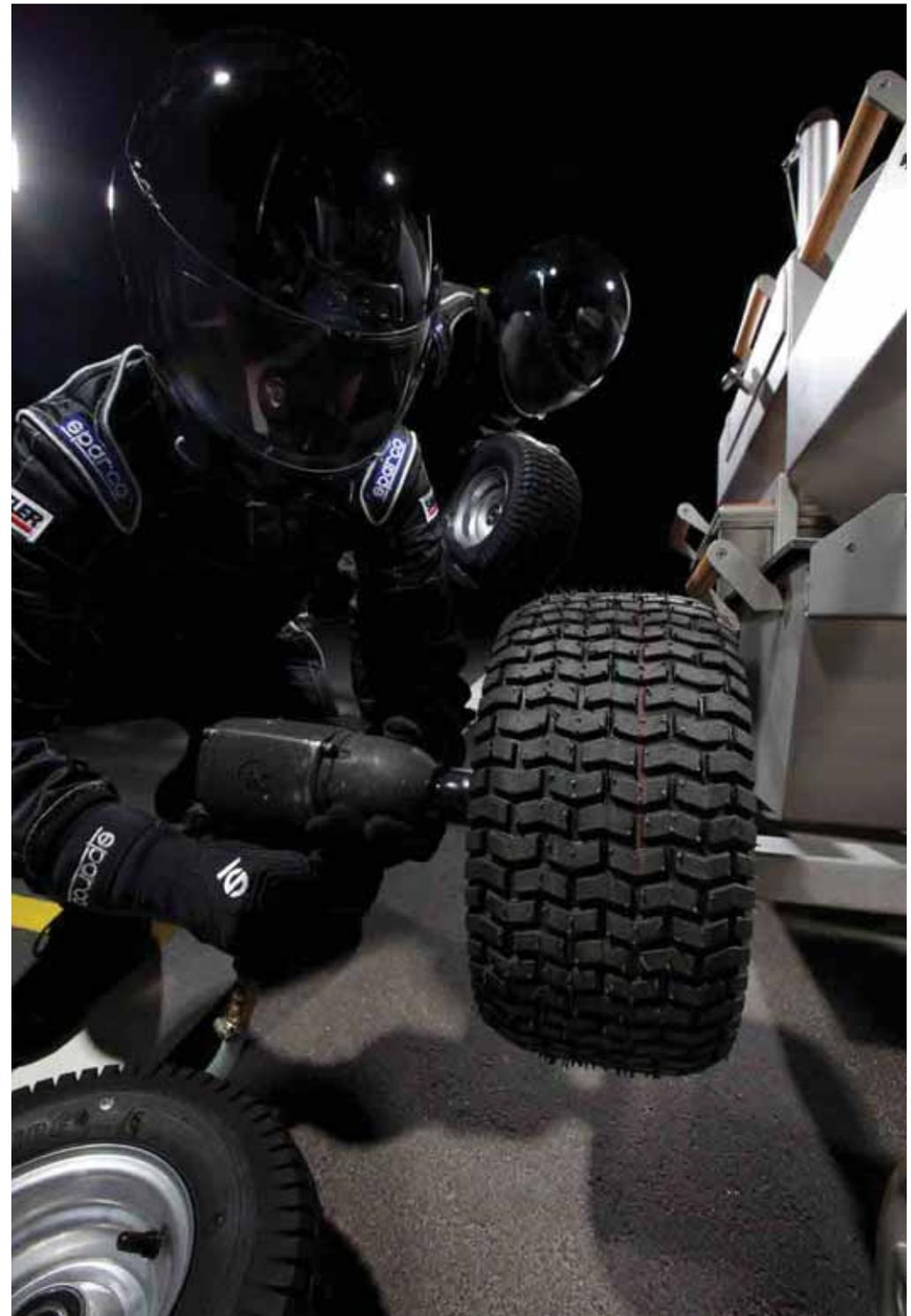
Your Brennwagen has just finished a hot and steamy barbecue season and carries the signs of past grilling triumphs? That's no problem: We make your Brennwagen shine again.

A spring clean. Restoration. Tuning. Our workshops can fulfil all your needs. And if the pit stop needs a little longer, then we can keep your Brennwagen safe and sound until you need it again.

How can you get the Brennwagen pit lane service? Simply arrange a time with us, and we pick up your Brennwagen right from your doorstep and transport it safely to our stables.

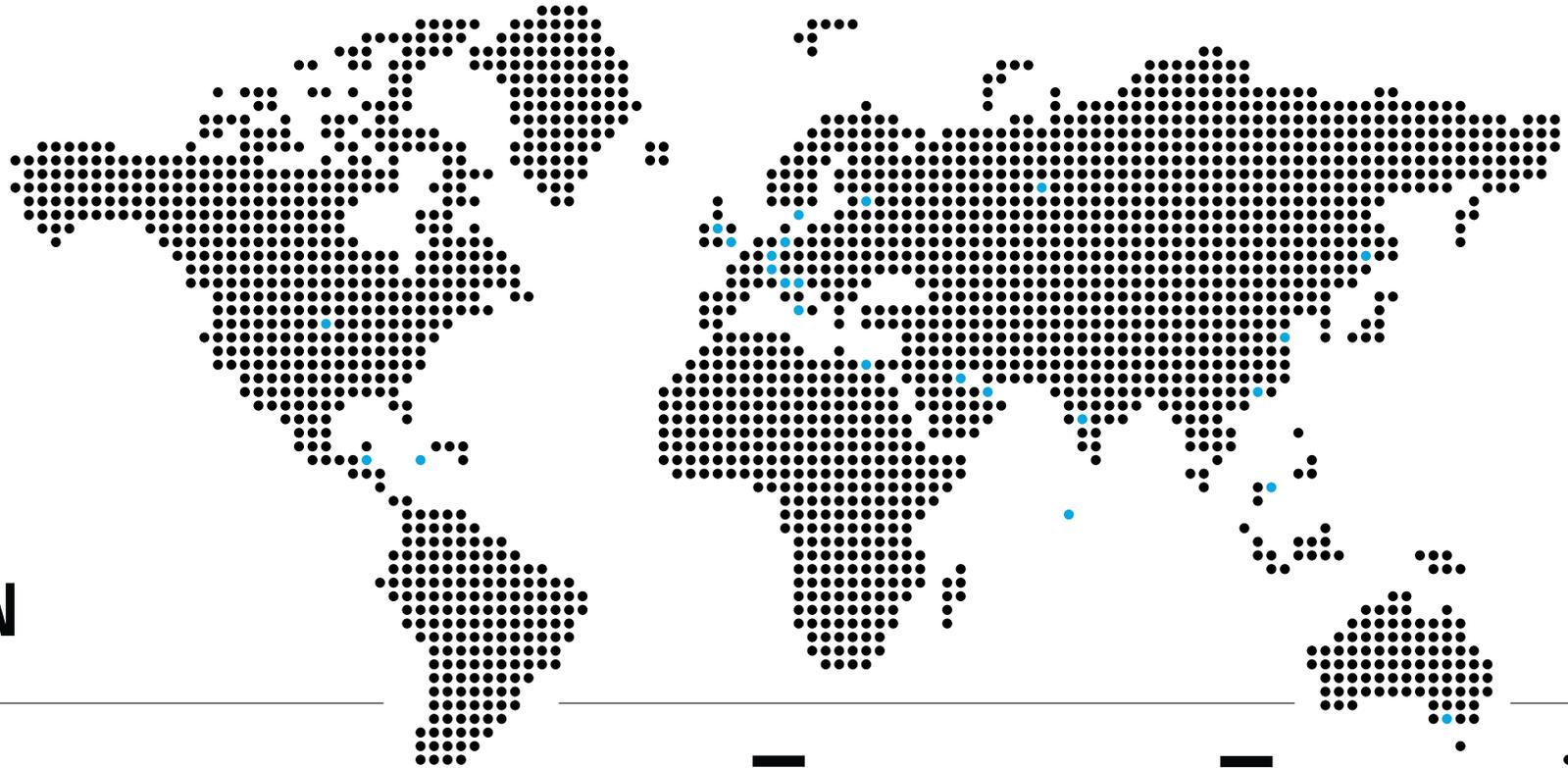
And right on time for the next barbecue season, we will ship your Brennwagen back to you, to the place where it belongs. As if it had never left.

As if it had never left.



DIE WELT GRILLT MIT BRENNWAGEN

GRILLING ALL OVER THE WORLD



DEUTSCHLAND GERMANY

Rheinteressen
Köln
Cologne

Kultbüro
Köln
Cologne

Grillkutter Willy
Köln
Cologne

Green Delicious
Hamburg

Linari GmbH
Hamburg

Altes Mädchen
Hamburg

Hotel Söllberg
Karlheinz Hauser, Sternekoch
Hamburg

Hyatt Regency Hotel
Düsseldorf
Dusseldorf

Abion Hotel
Berlin

Estrell Hotel
Berlin

Food Atelier
Berlin

Löwenbräukeller
München
Munich

Martha's
Stuttgart

Nico Burkhardt, Sternekoch
Stuttgart

Grand Kameha
Bonn

Moosbüffel
Neumarkt Oberpfalz

Cafe Raab
Mainz

Das Scheibenhardt
Gut Scheibenhardt, Golfclub
Karlsruhe

Culinaria
Zoo Wuppertal

Fey + Paff
Nürnberg

Hofmetzgerei Weber
Dunningen

Landhotel Moarwirt
Dietramszell

Restaurant am Golfplatz
Kirchheim

Aalernhüs Hotel + Spa
St. Peter-Ording

Hotel Benther Berg
Ronnenberg

Hotel Johannisbad
Lindner
Bad Aibling

Burg Staufeneck
Rolf Straubinger
Salach

Restaurant Adler
Bünde

SCHWEIZ SWITZERLAND

Stiftung Arbeitskette
Zürich

Golf + Country
Club Blumisberg
Bern

Corviglia - Retho
Mathis Restaurant
St. Moritz

Parkhotel Vitznau
Vitznau

Pfändlers Gasthof
zum Bären
Birmenstorf

VEREINIGTE ARABISCHE EMIRATE UNITED ARAB EMIRATES

Za'abeel Palace Kitchen
Dubai

Royal family of Bahrain
Dubai

Madinat Jumeirah
Dubai

Banyan Tree al Wadi Resort
Ras al Khaimah

Westin Mina Seyashi Resort
Dubai

Grand Millenium Hotel
Dubai

Shangri-la Hotel
Dubai

St. Regis Hotel
Dubai

Palazzo Versace
Dubai

Sofitel the Palm
Dubai

Emirates Towers
Dubai

Burj al Arab
Dubai

Yas Waterworld
Abu Dhabi

KATAR QATAR

Grand Hyatt
Doha

W-Hotel
Doha

Kempinski Hotel
Doha

ANDERE OTHER

AIDA Cruises
Mobile Pool Kitchen

AIDA Cruises
Kid's Club Buffet

Mike Süßer Grill-Kochschule
Scharnstein, Österreich
Scharnstein, Austria

Cheshunt Marriott
Cheshunt, England

AC Hotel
Paris, Frankreich
Paris, France

Park Hyatt
Mallorca, Spanien
Mallorca, Spain

Dan Morgan Ranch
Nebraska, USA

One & Only Reethi Rah
Kaafu Atoll, Malediven
Kaafu Atoll, Maldives

Gili Lankanfushi
Lankanfushi, Malediven
Lankanfushi, Maldives

Ritz Carlton Macau
Macau, China

Cayman Island Resort
Kaimaninseln, Karibik
Cayman Islands, Caribbean

Shangri-la Bengaluru
Karnataka, Indien
Karnataka, India

Cave Catering
Kairo, Ägypten
Cairo, Egypt

Ritz Carlton
Kairo, Ägypten
Cairo, Egypt

Osko
St. Petersburg, Russland
St. Petersburg, Russia

Nomalon Imports
Melbourne, Australien
Melbourne, Australia

ZUBEHÖR	GT 800	GT 800i	GT 1200	GT 1200i	GT 1200f	GT W	GT R	GTX 1500	GTX 3000
Seitenbrenner Kohle	●	●	●	●	●				
Seitenbrenner Induktion	●	●	●	●	●				
Seitenbrenner Gas	●	●	●	●	●				
Schneidablage	●	●	●	●	●				
Gewürzablage	●	●	●	●	●				
Frontablage	●	●	●	●	●				
Seitenablage	●	●	●	●	●				
Grillspieß	●	●	●	●					
Teppanyakiplatte	●	●	●	●				○	
Griddleplatte	●	●	●	●					
Pizzastein	●	●	●	●					
Pfanne	●	●	●	●				○	
Glasdeckel	○	○	○	○	●				
Glasablage					●				
Glastheke	●	●	●	●	●				
Anzündkamin	●		●					●	●
Räucherammer								●	
Grillbesteck	●	●	●	●		●	●	●	●
Cover	●	●	●	●	○	○	○	●	○
Garage	●	●	●	●	●	○	○	●	○

● passt perfekt ○ wird angepasst

ACCESSORIES	GT 800	GT 800i	GT 1200	GT 1200i	GT 1200f	GT W	GT R	GTX 1500	GTX 3000
Side Burner Charcoal	●	●	●	●	●				
Side Burner Induction	●	●	●	●	●				
Side Burner Gas	●	●	●	●	●				
Chopping Board	●	●	●	●	●				
Spice Rack	●	●	●	●	●				
Front Tray	●	●	●	●	●				
Side Tray	●	●	●	●	●				
Rotisserie	●	●	●	●					
Teppanyaki Plate	●	●	●	●				○	
Griddle Plate	●	●	●	●					
Pizza Stone	●	●	●	●	●				
Pan	●	●	●	●	●			○	
Glass Lid	○	○	○	○	●				
Glass Tray					●				
Glass Counter	●	●	●	●	●				
Charcoal Starter	●		●					●	●
Smoker House								●	
Tool Kit	●	●	●	●		●	●	●	●
Cover	●	●	●	●	○	○	○	●	○
Garage	●	●	●	●	●	○	○	●	○

● fits perfectly ○ modification necessary

MODELL	TREIBSTOFF	AUSSTATTUNG	ABMESSUNG MM	GRILLFLÄCHE MM	GEWICHT KG
Seitenbrenner	Holzkohle	Stufenlose Höhenverstellung	L560xB400xH300	L330xB420	27
	Gas	Starkbrenner	L560xB400xH180	L330xB420	16,5
	Induktion	1,5 KW, 230 Volt	L560xB400xH210	L360xB360	16,5
Schneidablage	-	Kunststoff o. Holz	L400xB560xH180	-	14
Gewürzablage	-	4 x GN 1/9 - 60	L190xB560xH420	-	2
Frontablage GT 800	-	4 Haken für Grillzangen	B940xT220	-	2,5
Frontablage GT1200, GT 1200i	-	4 Haken für Grillzange	B1100xT220	-	3
Seitenablage	-	2 Haken für Grillzange	B375xT235	-	1,5
Grillspieß	-	Elektrisch m. Batterie	an Modell angepasst	-	4
Teppanyakiplatte	-	12 mm Edelstahl, gefräst	L420xB330xH12	-	12
Pfanne	-	2 mm Edelstahl	L410xB330xH55	-	2
Griddleplatte	-	Guss, emailliert	L420xB330xH11	-	5,5
Pizzastein	-	-	L420xB330	-	1,5
Glasdeckel	-	Glas	L1120xB530xH280	-	35
Glasablage	-	Glas	L1220xB470xH270	-	10
Glastheke	-	Glas	L1120xB250xH290	-	6
Anzündkamin	-	1 mm Edelstahl	L180xB300xH330	-	2,5
Stand-alone Grill	Holzkohle	-	L525xB405xH370	L420xB330	27
	Gas	Starkbrenner	L525xB405xH280	L420xL330	16,5
	Induktion	1,5 KW, 230 Volt	L525xB405xH280	L360xB360	16,5
	Wok	24 KW	L570xB410xH280 (+50 Grusrost)	-	16,5
Stand-alone Ablage	-	Kunststoff o. Holz	L505xB555xH280	-	14
Räucherammer	Holzkohle	2 Ablageböden, 2 Fischhaken	L340xB380xH760	-	30
GT Lamp	3xAAA Batterien	Aluminium, gefräst & eloxiert	L170xB100xH40	-	1

MODEL	FUEL	EQUIPMENT	DIMENSIONS MM	GRILLAGE SURFACE MM	WEIGHT KG
Side Burner	Charcoal	Easy-Adjust-System	L560xW400xH300	L420xW330	27
	Gas	Infrared Burner	L560xW400xH180	L420xW330	16,5
	Induction	1,5 KW, 230 Volt	L560xW400xH210	L360xW360	16,5
Chopping Board	-	Synthetic or Wood	L400xW560xH180	-	14
Spice Rack	-	4 x GN 1/9 - 60	L190xW560xH420	-	2
Front Tray GT 800	-	4 hooks for forks & tongs	W940xT220	-	2,5
Front Tray GT1200, GT 1200i	-	4 hooks for forks & tongs	W1100xT220	-	3
Side Tray	-	2 hooks for forks & tongs	W375xT235	-	1,5
Rotisserie	-	Electric w. battery	Modification necessary	-	4
Teppanyaki Plate	-	12 mm stainless steel, milled	L420xW330xH12	-	12
Pan	-	2mm Stainless steel	L410xW330xH55	-	2
Griddle Plate	-	Cast, enameled	L420xW330xH11	-	5,5
Pizza Stone	-	-	L420xW330	-	1,5
Glass Lid	-	Glass	L1120xW530xH280	-	35
Glass Tray	-	Glass	L1220xW470xH270	-	10
Glass Counter	-	Glass	L1120xW250xH290	-	6
Charcoal Starter	-	1 mm stainless steel	L180xW300xH330	-	2,5
Stand-alone Grill	Charcoal	-	L525xW405xH370	L420xW330	27
	Gas	Infrared Burner	L525xW405xH280	L420xW330	16,5
	Induktion	1,5 KW, 230 Volt	L525xW405xH280	L360xW360	16,5
	Wok	24 KW	L570xW410xH280 (+50 cast grillage)	-	16,5
Stand-alone Tray	-	Synthetic or Wood	L505xW555xH280	-	14
Smoker House	Charcoal	2 Trays, 2 Fish hooks	L340xW380xH760	-	30
GT Lamp	3xAAA Batteries	Aluminium, milled and anodized	L170xW100xH40	-	1

MODELL	TREIBSTOFF	AUSSTATTUNG	LEISTUNG KW	ABMESSUNG MM	ARBEITSHÖHE MM	GRILLFLÄCHE MM	GEWICHT KG	BEREIFUNG	FELGEN	RADSTAND MM
GT800	Holzkohle	Stufenlose Höhenverstellung	-	L1050xB970xH1200	920	L800xB420	85	150/50 Niederquerschnittsreifen	6,5 Zoll Tiefbettfelgen	720
GT800i	Gas	2x Langbrenner lang + 1x Starkbrenner	13,1	L1050xB970xH1200	920	L800xB420	85	150/50 Niederquerschnittsreifen	6,5 Zoll Tiefbettfelgen	720
	Gas	2x Langbrenner kurz + 2x Starkbrenner	15,8	L1050xB970xH1200	920	L800xB420	85	150/50 Niederquerschnittsreifen	6,5 Zoll Tiefbettfelgen	720
	Gas	4x Starkbrenner	15,6	L1050xB970xH1200	920	L800xB420	85	150/50 Niederquerschnittsreifen	6,5 Zoll Tiefbettfelgen	720
GT 1200	Holzkohle	Stufenlose Höhenverstellung	-	L1230xB970xH1270	980	2x L480xB420	135	150/50 Niederquerschnittsreifen	6,5 Zoll Tiefbettfelgen	900
GT 1200i	Gas	2x Langbrenner lang, 2x Starkbrenner	17	L1230xB970xH1270	980	L990xB420	135	150/50 Niederquerschnittsreifen	6,5 Zoll Tiefbettfelgen	900
	Gas	4x Starkbrenner + 2x Langbrenner kurz	23,6	L1230xB970xH1270	980	L990xB420	135	150/50 Niederquerschnittsreifen	6,5 Zoll Tiefbettfelgen	900
	Gas	4x Langbrenner kurz	16	L1230xB970xH1270	980	L990xB420	135	150/50 Niederquerschnittsreifen	6,5 Zoll Tiefbettfelgen	900
GT W	Gas	Wokbrenner	24	L1050xB970xH980	920	für Pfanne Ø 550	70	150/50 Niederquerschnittsreifen	6,5 Zoll Tiefbettfelgen	720
GTX 1500	Holzkohle	Stufenlose Höhenverstellung	-	L1650xB1150xH1760	900	L750xB440 Garkammer L470xB400 Brennkammer	250	150/50 Niederquerschnittsreifen	6,5 Zoll Tiefbettfelgen	1300
GTX 3000	Holzkohle	Stufenlose Höhenverstellung	-	L1400xB1000xH1800	870	L1250xB550 1.Ebene L1300xB730 2.+ 3. Ebene	450	150/50 Niederquerschnittsreifen	6,5 Zoll Tiefbettfelgen	730
GT R	Holzkohle	Stufenlose Höhenverstellung	-	L1320xB950xH1220	960	1000 Spießlänge	90	150/50 Niederquerschnittsreifen	6,5 Zoll Tiefbettfelgen	900
GT 1200f	Netzanschluss/Batterie	-	0,38	L1230xB970xH1250	980	3x GN 2/3 max. 200mm	180	150/50 Niederquerschnittsreifen	6,5 Zoll Tiefbettfelgen	905
GT 800 Built-in	Holzkohle	Stufenlose Höhenverstellung	-	L950xB520xH630	-	L800xB420	50	-	-	-
GT 800i Built-in	Gas	siehe GT 800i	siehe GT 800i	L950xB520xH630	-	L800xB420	50	-	-	-
GT 1200 Built-in	Holzkohle	Stufenlose Höhenverstellung	-	L1120xB520xH630	-	2x L480xB420	55	-	-	-
GT 1200i Built-in	Gas	siehe GT 1200i	siehe GT 1200i	L1120xB520xH630	-	L990xB420	55	-	-	-

MODEL	FUEL	EQUIPMENT	POWER KW	DIMENSIONS MM	WORKING HEIGHT MM	GRILLAGE SURFACE MM	WEIGHT KG	TIRES	RIMS	WHEELBASE MM
GT800	Charcoal	Easy-Adjust-System	-	L1050xW970xH1200	920	L800xW420	85	150/50 Low Profile Tyres	6,5 inch drop-center rims	720
GT800i	Gas	2x Long Burners + 1x Infrared Burner	13,1	L1050xW970xH1200	920	L800xW420	85	150/50 Low Profile Tyres	6,5 inch drop-center rims	720
	Gas	2x Short Burners , 2x Infrared Burners	15,8	L1050xW970xH1200	920	L800xW420	85	150/50 Low Profile Tyres	6,5 inch drop-center rims	720
	Gas	4x Infrared Burners	15,6	L1050xW970xH1200	920	L800xW420	85	150/50 Low Profile Tyres	6,5 inch drop-center rims	720
GT 1200	Charcoal	Easy-Adjust-System	-	L1230xW970xH1270	980	2x L480xW420	135	150/50 Low Profile Tyres	6,5 inch drop-center rims	900
GT 1200i	Gas	2x Long Burners, 2x Infrared Burners	17	L1230xW970xH1270	980	L990xW420	135	150/50 Low Profile Tyres	6,5 inch drop-center rims	900
	Gas	4x Infrared Burners , 2x Short Burners	7,8	L1230xW970xH1270	980	L990xW420	135	150/50 Low Profile Tyres	6,5 inch drop-center rims	900
	Gas	4x Short Burners	15,6	L1230xW970xH1270	980	L990xW420	135	150/50 Low Profile Tyres	6,5 inch drop-center rims	900
GT W	Gas	Wok Burner	24	L1050xW970xH980	920	Surface for Wok Pan Ø 550	70	150/50 Low Profile Tyres	6,5 inch drop-center rims	720
GTX 1500	Charcoal	Easy-Adjust-System	-	L1650xW1150xH1760	900	L750xW440 Comb Chamber L470xW400 Cook Chamber	250	150/50 Low Profile Tyres	6,5 inch drop-center rims	1300
GTX 3000	Charcoal	Easy-Adjust-System	-	L1400xW1000xH1800	870	L1250xW550 1.Level L1300xW730 2.+ 3. Level	450	150/50 Low Profile Tyres	6,5 inch drop-center rims	730
GT R	Charcoal	Easy-Adjust-System	-	L1320xW950xH1220	960	1000 Rotisserie Spit	90	150/50 Low Profile Tyres	6,5 inch drop-center rims	900
GT 1200f	ACPower/Battery Pack	-	0,38	L1230xW970xH1250	980	3x GN 2/3 max. 200mm	180	150/50 Low Profile Tyres	6,5 inch drop-center rims	905
GT 800 Built-in	Charcoal	Easy-Adjust-System	-	L950xW520xH630	-	L800xW420	50	-	-	-
GT 800i Built-in	Gas	see GT 800i	see GT 800i	L950xW520xH630	-	L800xW420	50	-	-	-
GT 1200 Built-in	Charcoal	Easy-Adjust-System	-	L1120xW520xH630	-	2x L480xW420	55	-	-	-
GT 1200i Built-in	Gas	see GT 1200i	see GT 1200i	L1120xW520xH630	-	L990xW420	55	-	-	-

IMPRESSUM

IMPRINT

Katalog V2017 1.0

Stahlfaktum GmbH
Waltherstrasse 49-51
Halle 10
51069 Köln
Deutschland

T: +49 221 64 30 36 30
F: +49 221 64 30 36 34
E: info@stahlfaktum.de
www.stahlfaktum.de

Layout

Goldesel Agentur GmbH

Designs und Abbildungen können vom Original abweichen.

Alle Design-, Architektur- und Kommunikations-elemente, Konzepte und Ideen dieses Kataloges sind das intellektuelle und kreative Eigentum von Stahlfaktum GmbH.

Unter keinen Umständen dürfen die Inhalte ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung vervielfältigt oder veröffentlicht werden, weder für kommerzielle noch für private Zwecke.

© 2017 Architektur/Design/Kommunikation
Stahlfaktum GmbH

Catalog V2017 1.0

Stahlfaktum GmbH
Waltherstrasse 49-51
Halle 10
51069 Cologne
Germany

T: +49 221 64 30 36 30
F: +49 221 64 30 36 34
E: info@stahlfaktum.de
www.stahlfaktum.de

Layout

Goldesel Agentur GmbH

Designs and illustrations may differ from the original.

All design and architecture elements, concepts and ideas contained in this catalog are the exclusive intellectual and creative property of Stahlfaktum GmbH.

Under no circumstances may they be used for any commercial, private or personal purpose including any website without specific written permission from Stahlfaktum GmbH

© 2017 Architecture/Design/Communication
Stahlfaktum GmbH