



Thermofire Fireball X-100

Grill- und Feuerschale

Barbecue et foyer

Barbecue e braciere

Barbecue and fireball

Hülse für Schwenkarmvorrichtung
Douille pour dispositif de bras pivotant
Bussola per dispositivo braccio girevole
Sleeve for swivel arm device

Direkt und indirekt Grillieren
Griller directement et indirectement
Grigliare direttamente e indirettamente
Direct and indirect grilling



Gekreuzter Fuss für besseren Stand
Pied croisé pour une meilleure stabilité
Piede incrociato per un migliore supporto
Crossed foot for better stand



Ø 100 cm x 54 cm



83 kg

Optionales Zubehör | Accessoires optionnels | Accessori opzionali | Optional accessories



Extra-Grill



Risotto, Polenta



Wok

#We love garden innovation!



Achtung: Die Aussenhülle wird ebenfalls sehr heiss – Verbrennungsgefahr! Lassen Sie niemals Kinder unbeaufsichtigt in die Nähe der brennenden Feuerkugel. Wir empfehlen, die Grillfläche vor und nach dem Gebrauch mit Olivenöl einzustreichen. Je nach Grillgut auch während dem Grillen, da das Grillgut sonst auf der Fläche kleben kann. Heisse Edelstahl-Grillfläche niemals mit kaltem Wasser abschrecken.

Attention : Le revêtement extérieur présente également des températures très élevées – risque de brûlure. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité de la boule à feu. Nous recommandons d'appliquer de l'huile d'olive sur la surface du grill avant et après l'utilisation. En fonction de la nourriture à cuire, également pendant la cuisson, sinon la nourriture pourrait coller à la surface. Ne jamais tremper la surface de cuisson en acier inoxydable chaude avec de l'eau froide.

Attenzione: Anche la copertura esterna diventa molto calda – Pericolo di ustione! Non lasciare mai i bambini nelle vicinanze del braciere acceso senza sorveglianza. Si consiglia di applicare olio d'oliva sulla superficie della griglia prima e dopo l'uso. A seconda del cibo da cuocere, anche durante la griglia, poiché il cibo potrebbe altrimenti aderire alla superficie. Non spegnere mai la superficie calda della griglia in acciaio inossidabile con acqua fredda.

Caution: The outer covering also gets very hot – danger of burns! Never leave children unattended near the fire ball when it is lit. We recommend the use of olive oil on the surface of the grill before and after use. Depending on the food to be cooked, also during grilling, as the food can stick to the surface. Never quench the hot stainless steel grill surface with cold water.

Material: Stahl gerostet, Edelstahl
Matériel: acier rouillé, acier inoxydable
Materiale: acciaio arrugginito, acciaio inossidabile
Material: rusted steel, stainless steel

*#We love
garden
innovation!*



IndustrieGrund | Postfach 262 | CH-6234 Triengen | Switzerland
Telefon: +41 41 935 55 55 | Fax: +41 41 935 55 66
info@nouvel.ch | www.nouvel.ch



Art. 404183



7 611172 455449

MADE IN ITALY