

CONE

höfats





CONE – ist der erste Holzkohlegrill, der eine effiziente Hitzeregulierung ermöglicht und damit den Komfort eines Gasgrills auf einen Holzkohlegrill überträgt. Möglich wird diese intuitive Hitzeregulierung durch das Prinzip, den Abstand der Hitzequelle zum Grillgut mit der Luftzufuhr zu koppeln. Wird viel Hitze benötigt, um beispielsweise scharf zu grillen, wird der Kohlerost und damit die Hitzequelle angehoben. Um die Hitze zu reduzieren, senkt man den Kohlerost ab und reduziert damit automatisch die Luftzufuhr. Da der Kohlerost bis an den Rand des Trichters angehoben werden kann, lässt sich CONE nach dem Grillen in eine Feuerstelle verwandeln.

CONE – is the first charcoal grill to offer effective heat regulation, bringing the convenience of a gas barbecue to a charcoal grill. Intuitive heat regulation is achieved by coupling the distance between the heat source and the food with the air supply. When a lot of heat is required, for example when searing, the charcoal grate and therefore the heat source is raised. To reduce the heat, the charcoal grate is lowered, automatically reducing the air supply. As the charcoal grate can be raised to the edge of the funnel, CONE can be used as a fireplace after barbecuing.

CONE – est le premier barbecue au charbon de bois qui permet de réguler efficacement la chaleur. Il transpose le confort d'un barbecue à gaz sur un barbecue au charbon de bois. La régulation intuitive de la chaleur est rendue possible par le principe de coupler la distance de la source de chaleur à la nourriture avec l'apport d'air. Si vous avez besoin d'une grande chaleur, par exemple pour un démarrage rapide, vous pouvez relever la grille du charbon et donc la source de chaleur. Pour réduire la chaleur, abaissez la grille du charbon et cela restreint automatiquement l'apport d'air. Comme la grille au charbon peut être relevée jusqu'au bord du cône, CONE peut être transformé en un brasero après la cuisson.

Feuerkorbfunktion
Fire basket function
Fonction de brasero





reddot design award
winner 2015



100% Edelstahl
100 % stainless steel
100 % acier inoxydable

CONE Zubehör accessories



Warmhalterost Ø 50 cm

Warming Grid Ø 50 cm

Grille de maintien au chaud Ø 50 cm

Grillrost Ø 46 cm

Grid Ø 46 cm

Grille Ø 46 cm

Komfortable Arbeitshöhe 85 cm

Ergonomic working height of 85 cm

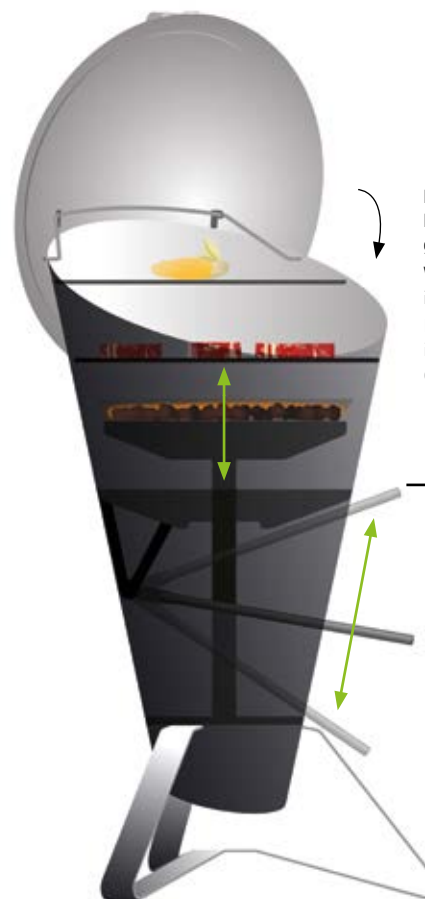
Hauteur de travail confortable de 85 cm



Bei geschlossenem oder halb geschlossenem Deckel kann in allen Positionen auch indirekt gegrillt werden.

With fully or half closed lid, indirect grilling is possible in all positions.

Lorsque le couvercle est fermé ou à moitié fermé, il est également possible de griller indirectement dans toutes les positions.



Stufenlose & unmittelbare Hitzeregulierung

Continuous & immediate heat regulation

Réglage continu & immédiat de la chaleur