

# GAUMENFREUDEN UND SKULPTURALES DESIGN

DER FEUERRING – EIN ÄSTHETISCHES UND ZEITLOSES OBJEKT FÜR DEN PRIVATEN UND ÖFFENTLICHEN GARTEN.

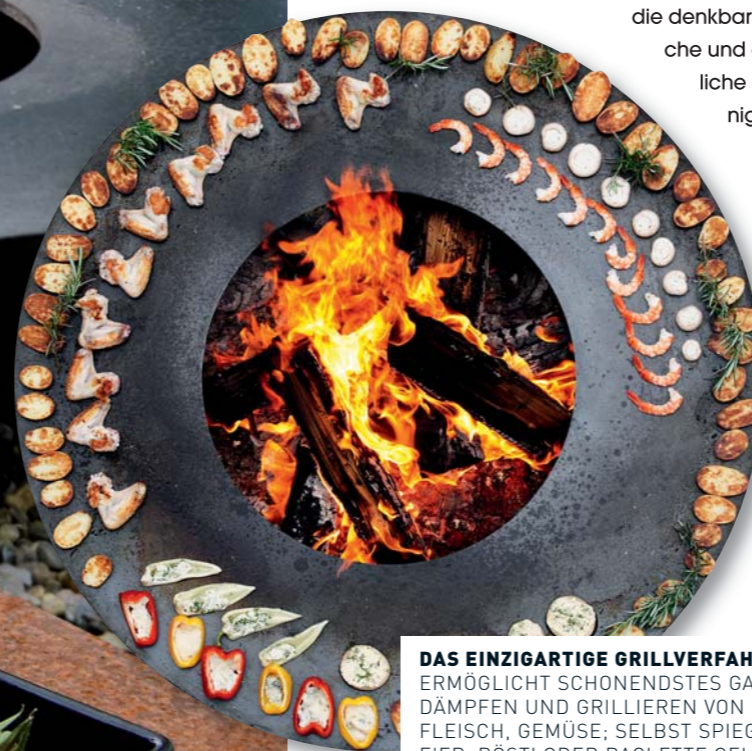


Die sommerliche Lieblingsbeschäftigung – das Grillen – erfährt mit dem Feuerring neue und stilvolle Möglichkeiten. Der Schweizer Stahlplastiker Andreas Reichlin entwickelte das ansprechende Design aus massiven ringförmigen Stahlplatten, die mit einer selbst definierten Schale verbunden sind. Ein während dem Grillen loderndes Feuer sorgt stets für atmosphärische Stimmung – das Warten auf die optimale Glut entfällt.

Man grillt auf einem Stahlring, der Temperaturzonen zwischen 180 und 300 Grad erreicht. So lässt sich Grillgut scharf anbraten und danach bei niedrigerer Temperatur schonend garen.

Neben Würsten, Fleisch – ganzen Braten- und Fischen lassen sich Spiegeleier, Crepes, Raclette, Rösti und vielerlei mehr direkt auf dem heißen Ring zubereiten. Der kulinarischen Fantasie sind kaum Grenzen gesetzt.

Überzeugend ist auch die denkbar einfache und gründliche Reinigung:



**DAS EINZIGARTIGE GRILLVERFAHREN** ERMÖGLICHT SCHONENDSTES GAREN, DÄMPFEN UND GRILLIEREN VON FISCH, FLEISCH, GEMÜSE; SELBST SPIEGELEIER, RÖSTI ODER RACLETTE GELINGEN PERFEKT.

ein Stahlspachtel entfernt Angebratenes, eine Stahlbürste nimmt den Rest – dann reibt man den Ring mit ein wenig Speiseöl ein – und schon ist er fertig für die nächste gesellige Runde oder für ein leckeres Dessert – zum Beispiel mit Schokolade gefüllte Bananen.

Andreas Reichlin ist von Haus aus Künstler – Stahlplastiker – seine Inspiration für die Kunst und für den Feuerring nimmt er aus der Natur. Auf das wesentliche reduzierte Formen entstehen in seinem Atelier: Einfachheit, schwungvolle Kanten und Perfektion in der Verarbeitung sind Andreas Reichlin wichtig.

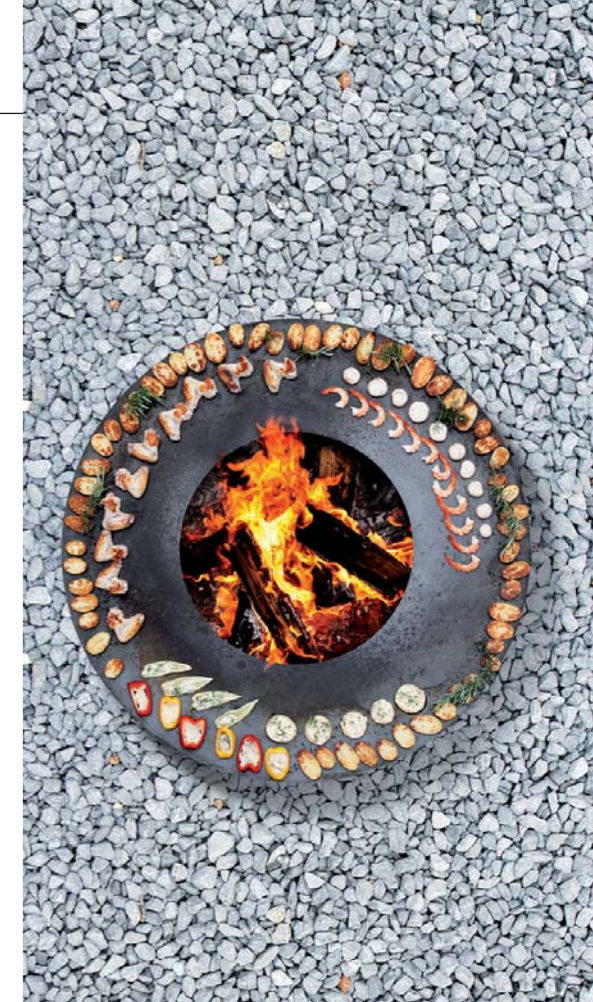
Mit dem Feuerring wird ein Stück seiner Lebensphilosophie weitergegeben: geselliges und behagliches Beisammensein mit einer ursprünglichen, archaischen Form.

Auf eigens konzipierten Tisch-/Stuhlkuben sitzt man gemeinsam mit seinen Gästen rundum der wunderbaren Feuerschale; ein jeder grillt für sich selbst und der Gastgeber kann sich so in Ruhe seinen Gästen widmen.

Für die Gastronomie finden sich im Sortiment ansprechende höhere Formen, an denen man stehend grillen kann. Ein guter Ausgangspunkt für kreative Kulinarik: der Feuerring ist eine gelungene Verschmelzung von Design, perfekter Verarbeitung und grossartigen Nutzungsmöglichkeiten, ob man sich für vegetarische Kost entscheidet oder einen ganzen Lammbraten garen möchten.

Edles Design, perfekt verarbeitet und durch und durch funktional – das ist der Feuerring – der mit einem knisternden Feuer gerade in der kalten, dunklen Jahreszeit auffordert, die Wärme eines Lagerfeuers zu geniessen, dazu Bratäpfel zu garen und Glühwein zu trinken.

Mehr Informationen unter:  
[www.feuring.ch](http://www.feuring.ch)



**DER FEUERRING:** EIN AUF DAS WESENTLICHE REDUZIERTES DESIGN-OBJEKT FÜR DEN AUSSENRAUM. EIN SINNLICH-ÄSTHETISCHER AKZENT IM EIGENEN GARTEN!

