

mairmetall
IMMER EIN BLICKFANG



Multifire®



**WIR SIND
FEUER UND
FLAMME**

**FUOCO E
FIAMMA
IN UNO**





Lagerfeuer mit Stil oder Holzkohlegrill für Genießer

Mit dem Multifire haben wir Feuerschale und Grill in einem geschaffen. Ob als offene Feuerstelle, als Grill oder als Dekoobjekt, der Multifire wird durch sein ansprechendes und zeitloses Design zum Highlight in Ihrem Garten.

Das Qualitätsprodukt aus Südtirol ist handgefertigt und aus hochwertigen Materialien. Dadurch kann eine lange Lebensdauer sowie Witterungsbeständigkeit garantiert werden.

Falò con stile o griglia a carbone di legna per buongustai

Con il Multifire abbiamo creato braciere e griglia in uno. Sia come focolare aperto, sia come griglia o come decorazione, il Multifire con il suo design accattivante e senza tempo diventa l'attrazione principale nel vostro giardino.

Il prodotto di qualità dell'Alto Adige è fatto a mano e realizzato con materiali di alta qualità. Ciò garantisce una lunga durata e resistenza alle intemperie.

EIN BLICKFANG FÜR IHREN GARTEN

UN VERO E PROPRIO COLPO D'OCCHIO PER IL SUO GIARDINO



Feuerschale

- 1 Was gibt es schöneres als ein knisterndes Feuer im eigenen Garten? Die Feuerschale des Multifire schafft eine gemütliche Atmosphäre für Familie und Freunde.

Grillring

- 2 Der pflegeleichte Grillring bietet genügend Platz für all Ihre Grillspezialitäten. Durch die runde, offene Form des Rings wird das Grillen mit dem Multifire zu einem besonderen Erlebnis.

Aufsatz

- 3 Der unscheinbare praktische Aufsatz ist beim Grillen auf dem Grillring unerlässlich. Er schützt das Feuer vor Wind und ihr Grillgut bleibt dadurch auf dem Grillring. Außerdem dient er als Auflage für unzählige Zusatzartikel, die dem Grillmeister unendliche Möglichkeiten bieten.

Sockel

- 4 Der stabile und ästhetisch ansprechende Sockel unseres Multifire kann in der vorderen Öffnung mit Holz bestückt werden und wird dadurch zum formvollendeten Blickfang.

Aschenschublade

- 5 Durch die im Sockel integrierte Schublade ist die Entfernung der Asche sauber und unkompliziert.

Feuerrost

- 6 Der Feuerrost unterstützt die Verteilung der Zuluft von unten. Die an der Unterseite angebrachten Lamellen erleichtern die Aschenentsorgung beim Reinigen.

Braciere

Cosa c'è di più bello di un fuoco scoppiettante nel proprio giardino? Il braciere del Multifire crea un'atmosfera accogliente per la famiglia e gli amici.

Anello grill

L'anello grill di facile manutenzione offre sufficiente spazio per tutte le vostre specialità alla griglia. La forma rotonda e aperta dell'anello grill rende le grigliate con il Multifire un'esperienza speciale.

Alzata per griglia

La pratica alzata poco appariscente è indispensabile per una grigliata sull'anello grill. Protegge il fuoco dal vento e il cibo grigliato rimane sull'anello grill. Serve anche come supporto per innumerevoli articoli aggiuntivi che offrono possibilità infinite al maestro della griglia.

Base

La base stabile ed esteticamente gradevole del nostro Multifire può essere riempita di legna dall'apertura anteriore, rendendola un vero e proprio colpo d'occhio.

Cassetto per la cenere

Grazie al cassetto integrato nella base, rimuovere la cenere è facile e pulito.

Griglia fuoco

La griglia fuoco aiuta a distribuire l'aria di alimentazione dal basso. Le lamelle sulla parte inferiore facilitano lo smaltimento della cenere durante la pulizia.

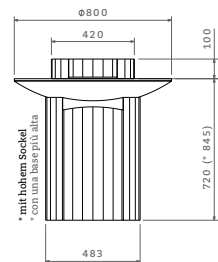


DESIGN UND FUNKTIONALITÄT

DESIGN E FUNZIONALITÀ



MODELLE . MODELLI



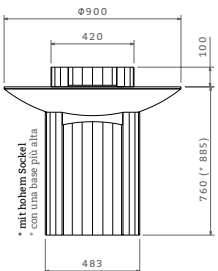
D 80

Der kleine Feine

Durch sein zierliches Erscheinungsbild eignet er sich für kleine Gärten und wird dort zum Blickfang. Kleine Feiern und Feste sind für ihn ein Kinderspiel.

Piccolo e raffinato

Grazie al suo aspetto delicato è ideale per giardini piccoli e diventa un vero e proprio colpo d'occhio. Piccole feste e celebrazioni sono un gioco da ragazzi.



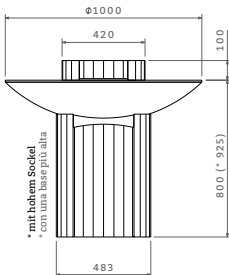
D 90

Die goldene Mitte

Ob große oder kleine Feiern, unser D 90 eignet sich für jede Gelegenheit, er wird durch sein ästhetisches Erscheinungsbild zum Highlight in Ihrem Garten.

La media d'oro

Che si tratti di grandi o piccole celebrazioni, il nostro D 90 è adatto a qualsiasi occasione, e grazie al suo aspetto estetico diventa l'attrazione principale nel vostro giardino.



D 100

Der große Starke

Sein markantes Auftreten wirkt in Ihrem Garten einflussvoll. Durch seinen breiten Grillring gelingt Ihnen die Bewirtung von größeren Gruppen.

Grande e potente

Nel suo giardino, l'aspetto distintivo del D 100 ha un effetto impressionante. Grazie al suo ampio anello grill, può intrattenere gruppi più numerosi.

ZUSATZARTIKEL . ARTICOLI AGGIUNTIVI

ART.-NR./NO. 026



Mehrzweckkochplatte

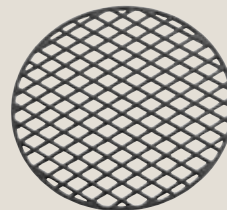
Durch die zentrale Position über dem Feuer kann bereits nach 10 Minuten mit dem Grillen begonnen werden. Die Vorbereitungszeit reduziert sich so auf ein Minimum. Außerdem eignet sich die Mehrzweckkochplatte auch wunderbar zum Kochen. Ob Weißwürste, Curry, Pasta oder Kaffee, alles ist möglich.

Piastra di cottura multiuso

Grazie alla posizione centrale sul fuoco, può iniziare a grigliare già dopo soli 10 minuti, riducendo al minimo il tempo di preparazione. Inoltre, la piastra di cottura multiuso è ideale per cucinare. Che si tratti di salsicce bianche di carne di vitello (Weißwurst), curry, pasta o caffè, tutto è possibile.



ART.-NR./NO. 024



Gusseiserner Grillrost

Alle Grillbegeisterten, die das Grillen über offenem Feuer lieben und auf das Branding auf Ihrem Steak schwören, können nicht auf einen Grillrost aus Gusseisen verzichten.

Grata per griglia in ghisa

Tutti gli appassionati della griglia che amano le grigliate sul fuoco aperto e giurano sui segni della griglia sulla bistecca non possono fare a meno di una grata per griglia in ghisa.

ART.-NR./NO. 023



Edelstahl-Grillrost

Der pflegeleichte und spülmaschinenfeste Grillrost kann für das Grillen über offenem Feuer verwendet werden.

Grata per griglia in acciaio inox

La grata per griglia di facile manutenzione è lavabile in lavastoviglie e può essere utilizzata per grigliare sul fuoco aperto.

ART.-NR./NO. 029



ART.-NR./NO. 033



ART.-NR./NO. 035



ART.-NR./NO. 046



Feuerring

Unser Feuerring eignet sich für das Kochen und Braten über offenem Feuer mit dafür geeigneten Pfannen wie z.B.: der Wockpfanne, Eisenpfanne oder den Kupferkessel.

Wokpfanne

Mit der original asiatischen Wokpfanne können Sie schmackhafte Gerichte aus aller Welt zubereiten, somit wird Ihre Grillfeier zum kulinarischen Erlebnis.

Eisenpfanne

Die urige Eisenpfanne eignet sich perfekt zum Kochen und Braten über offenem Feuer wie zu Großmutter's Zeiten. Ob Bratkartoffeln, Kaiserschmarren oder Melchermuas, lassen sie ihrer Fantasie freien Lauf.

Kupferkessel

Der original italienische Kupferkessel eignet sich hervorragend zum Kochen von Suppen, Polenta und Glühwein über offenem Feuer!

Anello di fuoco

Il nostro anello di fuoco è ideale per cucinare e arrostitre sul fuoco aperto con le apposite padelle, come per esempio la padella wok, la padella in ferro oppure il paiolo.

Padella wok

Con l'originale padella wok asiatica può preparare piatti gustosi da tutto il mondo, rendono la sua grigliata un'esperienza culinaria indimenticabile.

Padella in ferro

La padella rustica in ferro è perfetta per cucinare e arrostitre sul fuoco aperto, proprio come si faceva una volta. Che si tratti di preparare patate arrosto, "Kaiserschmarren" (frittata dolce tirolese) o "Melchermuas" (polentina al latte e burro), date briglia sciolta all'immaginazione.

Paiolo

L'originale paiolo italiano in rame è ideale per cucinare minestre, polenta o vin brulé su un fuoco aperto.

ART.-NR./NO. 025



ART.-NR./NO. 045



ART.-NR./NO. 028



Grillspieße

Die extra langen eigens für diesen Grill gefertigten Grillspieße bieten dem Grillmeister eine tolle Möglichkeit sein Grillgut von allen Seiten zu braten und seinen Gästen zu servieren.

Garglocke

Unter der kleinen Garglocke wird das Grillgut extra zart und schmackhaft. Sie kann aber auch zum Soufflieren verwendet werden z.B. lassen sich auch Schokotörtchen mit flüssigem Kern wunderbar darin zubereiten.

Kastanienpfanne

Die passende Pfanne eignet sich perfekt zum Braten von Kastanien auf unserem Multifire.

Spiedini per griglia

Gli spiedini extra lunghi realizzati appositamente per questa griglia permettono al maestro della griglia di arrostitre il cibo grigliato da tutti i lati e servirlo agli ospiti.

Campana di cottura

Sotto la piccola campana di cottura il cibo grigliato diventa particolarmente tenero e gustoso. Può essere utilizzata anche per i soufflé, ad esempio per preparare meravigliosi tortini al cioccolato dal cuore morbido.

Padella per castagne

L'apposita padella è ideale per arrostitre le castagne sul nostro Multifire.

ART.-NR./NO. 027



Pizzaset

Durch den Einsatz unseres Pizzasteins wird Ihre Lieblingspizza so kross und lecker wie beim Italiener. Die Verwendung des Pizzasteins ist nur in Kombination mit der Mehrzweckkochplatte oder dem Grillrost möglich. Das Set wird durch die Haube und die Pizzaschaufel komplettiert.

ART.-NR./NO. 030



Pizzastein

Durch den Pizzastein erhält Ihre Pizza den Geschmack einer echten Steinofenpizza.

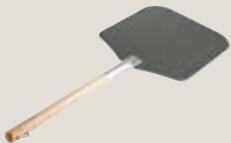
ART.-NR./NO. 031



Haube

Unsere Haube mit integriertem Thermometer ist beim Pizzabacken und Braten unverzichtbar. Sie kann aber auch für das Smoken, oder als Deckel fürs Grillen auf der Mehrzweckkochplatte genutzt werden.

ART.-NR./NO. 032



Pizzaschaufel

Durch unsere Pizzaschaufel fühlen Sie sich wie ein echter Pizzaiolo. Das Handling von größeren Pizzen wird damit erleichtert.

Set per pizza

Con la nostra pietra per pizza, la sua pizza preferita diventerà così croccante e gustosa come al ristorante. La pietra per pizza può essere usata solo in combinazione con la piastra di cottura multiuso o la grata per griglia. Il set è completo dalla cappa per pizza e dalla pala per pizza.

Pietra per pizza

La pietra per pizza dà alla tua pizza il gusto di una vera pizza cotta nel forno a legna.

Cappa per pizza

La nostra cappa per pizza ha un termometro integrato ed è indispensabile per cuocere la pizza e arrostitire il cibo, ma può anche essere usata per affumicare il cibo ("smoken") o come coperchio per grigliare sulla piastra di cottura multiuso.

Pala per pizza

La nostra pala per pizza la farà sentire un vero pizzaiolo. Cuocere pizze più grandi sarà molto più facile.

ART.-NR./NO. 040



Bratset

Haben Sie Lust auf Spareribs, Haxe oder Hähnchen? Dafür empfehlen wir unser multifunktionelles Bratset. Die Verwendung des Bratsets ist nur in Kombination mit der Mehrzweckkochplatte möglich. Das Set besteht aus dem Brataufsatz, drei Stück Aromapfännchen mit Vierzackspieß und Abdeckhaube (Art.Nr. 031).

Set per arrosti

Avete voglia di costine, un bello stinco oppure di un pollo alla griglia? Vi consigliamo il nostro set per arrosti multifunzionale. Il set per arrosti può essere utilizzato solo in combinazione con la piastra di cottura multiuso. Il set è composto dall'alzata per griglia, da tre teglie per aromi con spiedino a quattro punte e da un coperchio (no. art. 031).

ART.-NR./NO. 041



Brataufsatz

Unser Brataufsatz bietet ausreichend Platz für Ihr Bratgut, ob Hähnchen, Haxe oder Spareribs, alles kommt unter die Haube.

Alzata per griglia

La nostra alzata per griglia offre spazio sufficiente per il tuo cibo grigliato, che si tratti di pollo alla griglia, stinco oppure costine; tutto trova spazio sotto il coperchio.

ART.-NR./NO. 042



Aromapfännchen mit Vierzackspieß

Das beim Braten unverzichtbare Aromapfännchen dient zum Aufgießen und Aromatisieren des Bratguts. Durch das Verdampfen der Aufgussflüssigkeit und des Bratensafts wird das Fleisch besonders saftig, aromatisch und außen bleibt es schön kross.

Teglie per aromi con spiedino a quattro punte

Le teglie per aromi sono indispensabili per una grigliata e servono ad aggiungere liquidi nei quali infondere il cibo grigliato. Facendo evaporare i liquidi aggiunti e il sugo saporito della carne, questa diventa particolarmente succosa e aromatica all'interno e rimane bella croccante all'esterno.

ART.-NR./NO. A-D 80
ART.-NR./NO. A-D 90
ART.-NR./NO. A-D 100



Abdeckhaube

Die Abdeckhaube aus Metall bietet unserem Multifire optimalen Schutz in den langen Wintermonaten.

Copertura

La copertura metallica fornisce un'ottima protezione per il nostro Multifire durante i lunghi mesi invernali.

ART.-NR./NO. 020



Bodenplatte für weichen Untergrund

Dieses Platte empfehlen wir bei weichem Untergrund wie Schotter- oder Wiesenboden.

Piastra di base per superfici morbide

Consigliamo questa piastra per superfici morbide come ghiaia o prato.

ART.-NR./NO. B-D 80
ART.-NR./NO. B-D 90
ART.-NR./NO. B-D 100



Beihängtisch

Der leicht anzubringende Beihängtisch bietet Platz für die wichtigsten Utensilien des Grillmeisters und kann auch rund um den Grill erweitert werden. Das Brett kann sowohl zum Servieren, als auch zum Aufschneiden verwendet werden.

Tavolino d'appoggio

Il tavolino d'appoggio è facile da fissare, offre spazio per gli utensili più importanti del maestro della griglia e può anche essere esteso intorno alla griglia. Il tavolino può essere utilizzato sia per affettare che per servire il cibo.

ART.-NR./NO. 022



Bodenplatte für Mähroboter

Nennen Sie einen Mähroboter Ihr Eigen, so empfehlen wir die eigens dafür entwickelte Bodenplatte.

Piastra di base per robot tagliaerba

Se possiede un robot tagliaerba, consigliamo la piastra di base appositamente sviluppata.

ART.-NR./NO. 047



Hocker

Die harmonischen Hocker bilden das perfekte Gegenstück zum Multifire und laden zum Verweilen am knisternden Feuer ein.

Sgabella

Gli armoniosi sgabelli sono il perfetto pendant del Multifire e invitano a soffermarsi intorno al fuoco.

ART.-NR./NO. 021



Bodenplatte für hellen Bodenbelag

Um Ihren Terrassenboden vor Rostrückständen zu schützen, raten wir Ihnen, die Bodenplatte für hellen Bodenbelag zu verwenden.

Piastra di base per pavimenti chiari

Per proteggere il pavimento della sua terrazza dai residui di ruggine, consigliamo di utilizzare la piastra di base per pavimenti chiari.

ART.-NR./NO. H01



Hoher Sockel

Damit wir allen unseren Kundenwünschen gerecht werden, haben wir einen 125 mm höheren Sockel entwickelt.

Base alta

Per soddisfare tutte le esigenze dei nostri clienti, abbiamo sviluppato una base più alta di 125 mm.

ART.-NR./NO. 019



Fahrbarer Untersatz

Für ein müheloses Wechseln der Position Ihres Multifires auf befestigtem Boden empfehlen wir diesen Untersatz.

Base mobile

Vi consigliamo questa base mobile per cambiare facilmente la posizione del vostro Multifire su terreni pavimentati.

ART.-NR./NO. 034



ART.-NR./NO. 036



ART.-NR./NO. 038



ART.-NR./NO. 018



Grillwerkzeugset

Der Grillwender mit integriertem Flaschenöffner eignet sich auch hervorragend zum Abspachteln der Grillrückstände auf den Grillplatten.



Grillhandschuhe

Sollte es bei Ihren Grillfeiern richtig heiß hergehen, empfehlen wir die bis zu 300 °C hitzebeständigen Grillhandschuhe.



Grillschürze

Die Multifire-Schürze vollendet das Aussehen des Grillmeisters.



Brennholz

Unsere Brennholzmischung aus einheimischen Wäldern ist ideal zum Befeuern des Multifires.

Set di accessori per griglia

La spatola grill con apribottiglie integrato è ideale anche per rimuovere i residui della griglia sulla piastra della Grillplatten.

Guanti da griglia

Se le vostre grigliate si infuocano, vi consigliamo di usare i guanti da griglia che sono resistenti al calore fino a 300 °C.

Grembiule

Il grembiule Multifire completa il look del maestro della griglia.

Legna da ardere

La nostra legna da ardere mista, proveniente da foreste locali, è ideale per accendere il fuoco nel Multifire.

