

TRENDMAGAZIN

Gartenidee

DIE NEUESTEN IDEEN RUND UM DEN GARTEN

No.02 **G** 2018

10_Der schönste Pool: Sieger aqua suisse award 2017/18 _____ 16_Giardina 2018 & Awards
42_Gemüse im Fokus _____ 66_Sommermöbel unter blauem Himmel





1 Atago ist zugleich mobile Feuerstelle, Koch- und Backmöglichkeit. Raffiniert sind der Klappmechanismus zum Verstauen sowie die doppelwandige Konstruktionsweise, dank der sich Atago aussen kaum erwärmt. Der Alleskönner kombiniert Kamin- und Holzvergaserereffekt und heizt rasant auf. Luftzufuhr und Temperatur lassen sich stufenlos regeln. Zum Anfeuern eignen sich Holzkohle, Holzkohlebriketts und Feuerholz. *Petromax* 2 Digital funktioniert das WeGrill Thermometer via Bluetooth (iPhone und Android). Das Thermometer mit Temperaturfühler hat drei App-basierte Grill-Modi aufgrund der Fleischart, der gewünschten Zeit oder der Temperatur. *Welt der Messer* 3 Eine Cubic Outdoor Kitchen verlegt das Kochen ins Freie – mit allem was dazugehört. Von Grill über Kochfeld, Kühlschrank und Spüle bis hin zu trockenem Stauraum ist alles dabei. Die Gestaltung erfolgt komplett individuell. Der Grundkorpus besteht aus robustem, wetterfestem Material, das in der gewünschten Farbe lackiert und nach Wunsch mit Holzlamellen aus Lignum-T verkleidet werden kann. *Patio Trading/Herrenhaus Outdoor Kitchen* 4 Grillspiesse sind immer eine kulinarische Überraschung – und mit diesen Spiesen eine Freude zum Zubereiten und beim Essen. Denn mit dem integrierten Abstreifer lässt sich alles einfach runterschieben.

Ohne, dass etwas neben dem Teller landet. *Gefu* 5 Butler ist ein praktischer Küchenwagen, der genügend Arbeitsfläche zur Zubereitung von Speisen und für die Aufbewahrung von Küchenutensilien aufweist. Die mobile Arbeitsstation mit einem Gestell aus Edelstahl, Ablagen/Schubladen aus zertifiziertem Teakholz und einer Arbeitsfläche aus kratzresistenter Keramik macht sich schnell unentbehrlich. *Solpuri* 6 Holzkohle oder Gas? Azado kombiniert die Stärken von beiden. Dank dem revolutionären Gaselement wird die Kohle mittels Gas angezündet und das in nur 6 Minuten. Der Azado Grill verbindet alte, bewährte argentinische Tradition mit Schweizer Qualität, Präzision und Innovation. *Azado* 7 Der Bösch-Holzkohlegrill entsteht in sorgfältiger Handarbeit im Toggenburg. Der Handwerksbetrieb legt Wert auf eine robuste und bedienerfreundliche Bauweise, welche ein Höchstmass an Funktionalität und Langlebigkeit garantiert. Der Holzkohlegrill ist in zwei Grössen erhältlich: 80 x 55 cm Grillfläche und 50 x 55 cm. Zum Standardmodell gehört ein Chromstahlbratrost, der in der Höhe auf 5 Stufen verstellbar ist. Bewegliche Rundstäbe vereinfachen die Reinigung. Die perforierte Kohleaufflage und die Aschenschublade, welche auch zur Regulierung der Luftzufuhr dient, ermöglichen eine perfekte Glut. Für den Transport ist der Bösch-Holzkohlegrill einfach in Einzelteile zerlegbar. Dazu ist vielseitiges Zubehör erhältlich. *Tobler Haustechnik + Metallbau* 8 Das sieht nach mehr aus: Up lässt sich freistehend installieren oder aber auf einer Grundplatte aufsetzen, was im Namen zum Ausdruck kommt (up = oben). Der Entwurf von Marcarch Design verweist auf den Archetyp der traditionellen Feuerstätte. Der seitliche Feuerkorb ist geschlossen und verfügt über eine spezielle Öffnung, die das Entzünden der Flamme erleichtert. Der manuell verstellbare Grillrost erlaubt das Entfernen der direkt unter dem Rost erzeugten Glut. Up ist aus durchgefärbtem Marmotech mit Einsätzen aus Edelstahl und einer Feuerfläche aus Schamottmaterial. *Palazzetti*

