



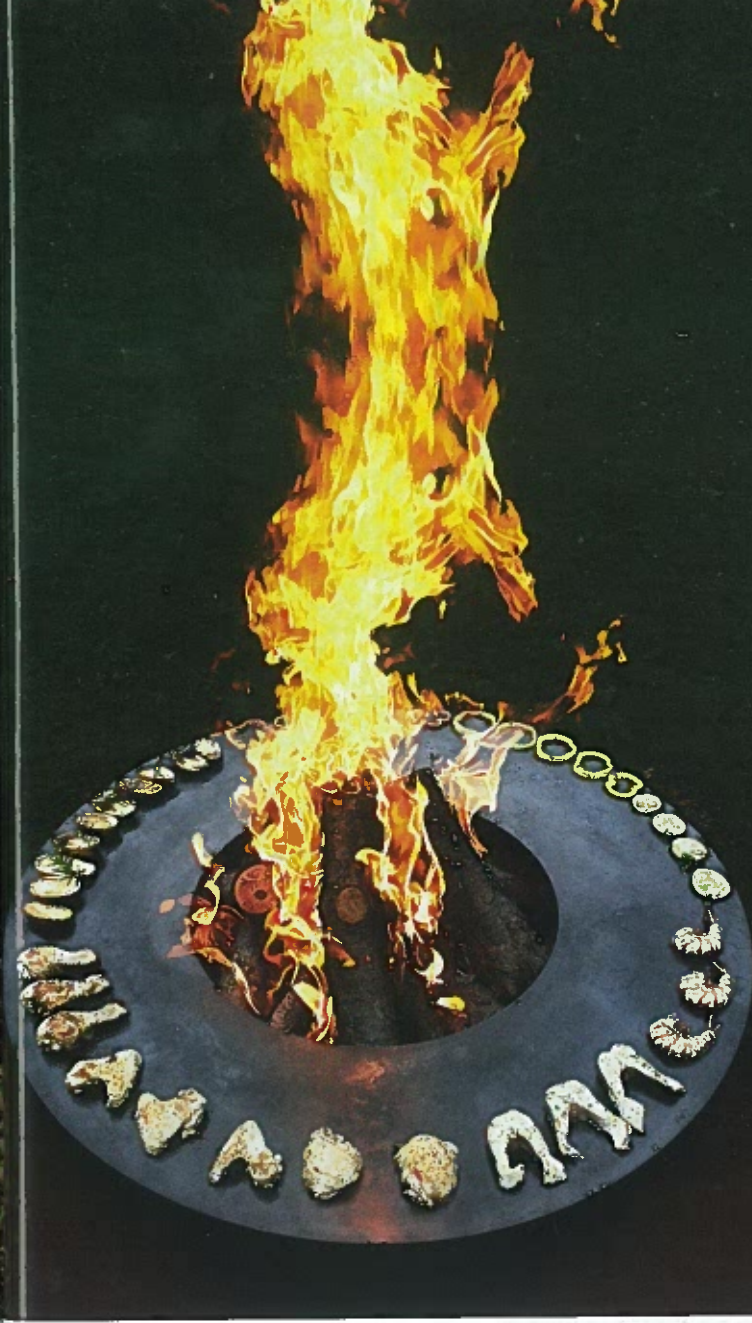
**DER FEUERRING:** EIN AUF DAS WESENTLICHE REDUZIERTES DESIGN-OBJEKT FÜR DEN AUSSENRAUM. EIN SINNLICH-ÄSTHETISCHER AKZENT IM EIGENEN GARTEN!

## MIT KUNST GRILLEN

DER FEUERRING IST FEUER IN SEINER URSPRÜNGLICHEN FORM. ER LÄDT EIN, DAS GANZE JAHR RUNDUM GESELLIGKEIT ZU LEBEN UND WÄRME ZU GENIESSEN. EINE AUF DAS WESENTLICHE REDUZIERTE ÄSTHETISCH-SINNLICHE FORM VERBINDET EINZIGARTIGES DESIGN MIT GENUSSVOLLER UND BEKÖMMLICHER GAUMENFREUDE.

Der Künstler Andreas Reichlin entwickelte mit dem Feuerring ein form-schönes und gleichermassen funktionales Designobjekt für den Aussenraum – in seinem Atelier in Immensee/CH designte der Stahlplastiker Andreas Reichlin den Feuerring aus massiven Stahlplatten und auf höchstem handwerklichen Niveau; dabei entstand eine auf das Wesentliche reduzierte ästhetisch-sinnliche Form.

Mit dem Feuerring wird ein Stück Lebensphilosophie weitergegeben, bei dem Geselligkeit und Genuss im Vordergrund stehen. Das Ambiente des knisternden offenen Feuers vereint sich mit einer gesunden Ernährungsphilosophie. „Mit Kunst grillieren“ heisst: Feuer in seiner ursprünglichen Art geniessen: Über Jahrhun-



derte war der Feuerplatz das Zentrum gemeinschaftlichen Lebens. Der Feuerring rückt dieses Zentrum wieder in den Fokus.

Wärme, Licht, Geselligkeit und gesunde Ernährung sind heute gleichermassen gewünscht, aber mehr denn je „dezentralisiert“. Als „moderner Feuerplatz“ lädt der Feuerring ein, das ganze Jahr rundum gesunde Kulinarik, Geselligkeit und Wärme zu geniessen. Das schweiz- und europaweit patentierte einzigartige Grillverfahren ermöglicht schonendstes Garen, Dämpfen und Grillen von Fisch, Fleisch, Gemüse; selbst Spiegeleier, Röstli, Crêpes oder Raclette gelingen perfekt direkt auf dem heissen Stahlring rundum das offene, lodernde Feuer. Der kulinarischen Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Nie



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



wartet man auf die ideale Glut und grilliert stets gesund neben einem warmen, prasselnden Feuer. Man erlebt gegrilltes Gut ohne ungesunden, verkohlten Beigeschmack.

### HOCHSAISON DAS GANZE JAHR

Die grosszügige Grillfläche bietet Platz für viel Grillgut. Dadurch und wegen der variablen Höhen ist der Feuerring privat wie für den Gastronomiebereich wunderbar geeignet – ein ästhetisches Objekt, das dem Auge schmeichelt und dem Gaumen zudient. Und gerade in den kalten Jahreszeiten lädt der Feuerring ein, rundum Geselligkeit und Wärme zu geniessen.

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

