Flammkraft™

GRILLKULTUR

BLOCK D
Flammkraft

Hochwertige Materialien. Perfekte Verarbeitung. Außergewöhnliche Leistung.
High-quality materials. Perfect craftsmanship. Exceptional performance.

Ausgezeichnet
Prize-winner

Die hochkarätig besetzte internationale Jury des italienischen Archiproducts Award hat den Block D (Gen. 5) in der Kategorie „Outdoor" im Jahr 2024 ausgezeichnet.

So wie sich auch die Jury des German Design Award 2020 von Flammkraft begeistert zeigte:

Das Statement der Jury:
„Ein optisch umwerfender, solider und hochwertiger Grill. Die Kombination aus durchdachten Details und hochwertigen Materialien bietet ein erstklassiges Outdoor-Kocherlebnis in praktischer Form."

Besser hätten wir es nicht sagen können.

The prestigious international jury of the Italian Archiproducts Award honored the Block D (Gen. 5) in the „Outdoor"category in 2024.

Just as the jury of the German Design Award 2020 was equally impressed by Flammkraft.

The jury's statement:
„A visually stunning, solid and high-quality barbecue. The combination of sophisticated details and high-quality materials offers a first-class outdoor cooking experience in practical form."

We couldn't have put it better.

archiproducts AWARDS WINNER

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2020

Qualität im Detail
Quality in detail

Den Grundstein der außergewöhnlichen Qualität unserer Grills und Module legen durchgängig hochwertige Materialien und aufwändige Fertigungsverfahren.

Edelstahl wird mit geöltem Eichenholz kombiniert und handwerklich anspruchsvoll verarbeitet.

Die gebürsteten Oberflächen des Metalls kontrastieren mit unseren exklusiven tiefmatten Farben am Korpus und dem warmen Naturmaterial Holz.

Die massive Ausführung bis ins Detail ist für uns Überzeugungssache. So wird jeder Flammkraft-Grill zu dem was er ist:

Ein einzigartiges Produkt, Made in Germany.

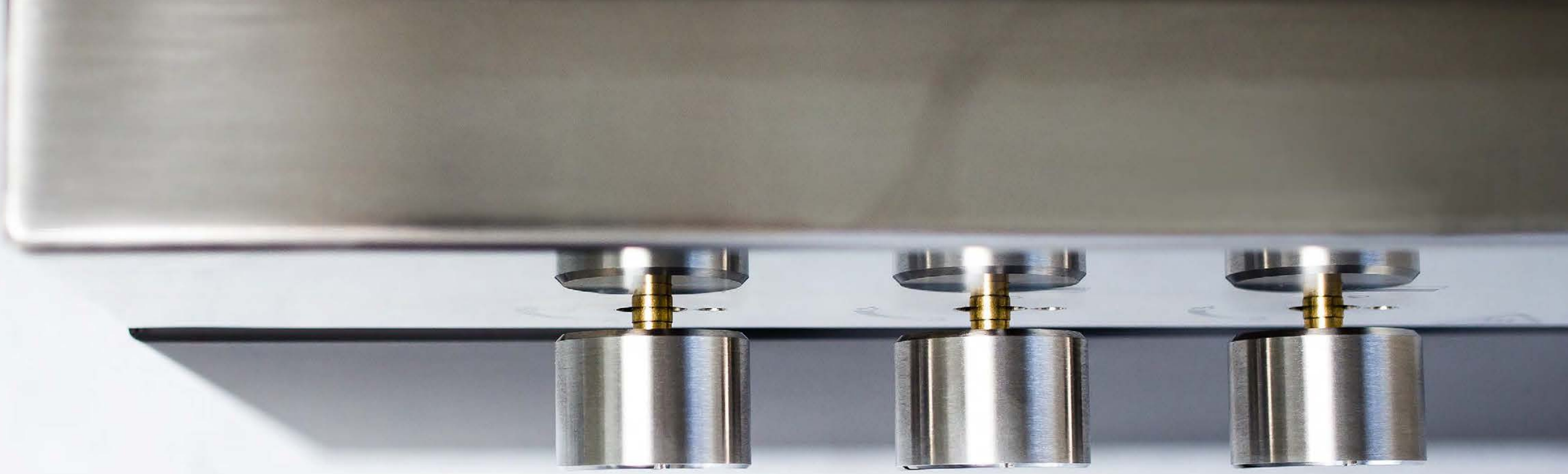
The extraordinary quality of our barbecues is founded on consistently high-quality materials and elaborate manufacturing processes.

Stainless steel is combined with oiled oak wood and processed to the highest standards of craftsmanship.

With our exclusive deep matte colours, the brushed metal surfaces on the body contrast with the warm natural material; wood.

The solid design, down to the last detail, is a matter of conviction for us and makes every Flammkraft barbecue what it is:

a unique product Made in Germany.



Nachhaltigkeit
Sustainability

Die Flammkraft-Grills stehen für Langlebigkeit, anhaltende Freude am Produkt und eine nachhaltige Produktions-Philosophie.

Ein gutes Produkt mit Freude und über einen langen Zeitraum zu verwenden, ist ein Beitrag zum Schutz unserer natürlichen Ressourcen.

Das zeitlose Design der Flammkraft-Grills steht stellvertretend für diese Sichtweise.

Die Flammkraft-Grills sind Made in Germany.

Ein Netzwerk regionaler Partner erlaubt uns die Entwicklung und Herstellung der Flammkraft-Grills auf höchstem Niveau mit kurzen Wegen.

Flammkraft barbecues stand for durability, lasting enjoyment of the product and a sustainable production philosophy.

By enabling you to use an excellent product with pleasure over a long period of time, we are contributing to the protection of our natural resources.

The timeless design of the Flammkraft barbecue represents this point of view.

Flammkraft barbecues are Made in Germany.

A network of regional partners allows us to develop and manufacture Flammkraft barbecues in the highest quality.

Hinter den Kulissen
Behind the scenes

Das Design der Flammkraft-Grills ist wegweisend. Das gilt nicht nur für das außergewöhnliche Erscheinungsbild, sondern auch für die intelligenten Lösungen im Inneren.

Die Gasflasche verschwindet bei den Flammkraft-Grills im Unterbau und bleibt so unsichtbar. Für die Aufbewahrung des Zubehörs im Korpus stehen passende Halter, stabile Ablagen und beim Block D eine robuste Aufbewahrungskiste mit Deckel zur Verfügung.

Die große integrierte Auffangschale für Bratensäfte kann bequem nach vorne herausgezogen und gereinigt werden.

The design of the Flammkraft grills is groundbreaking. This applies not only to the extraordinary appearance, but also to the intelligent solutions inside.

The gas cylinder disappears into the body of the Flammkraft grills and thus remains invisible. Suitable holders, sturdy shelves and, in the case of the Block D, a robust storage box with lid are available for storing accessories in the body.

The large integrated drip tray for frying juices can be conveniently pulled out to the front and cleaned.

BLOCK D
Deutsch
Nur im Freien verwenden
Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.
ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten
English
Use outdoors only
Read the instructions before using the appliance
WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away

BLOCK D

Leistung
Performance

In den Flammkraft-Grills kommen äußerst effiziente Infrarot-Brenner zum Einsatz. Diese gasbetriebenen Keramikelemente liefern ihre volle Leistung innerhalb kürzester Zeit. Dabei sind sie perfekt dosierbar und decken ein Temperaturspektrum von 75 bis 900 °C ab.

Die Hauptgrillfläche der Flammkraft-Grills ist so gestaltet, dass keine Flüssigkeiten in die Brenner tropfen können.

Dies ist im Sinne des Geschmacks und auch der Reinigung eine grandiose Eigenschaft.

Flammkraft barbecues use exceptionally efficient infrared burners. The gas-driven ceramic elements deliver their full power within a short amount of time. You can control them perfectly, and they cover a temperature range between 75 and 900 °C.

The main grilling surface on Flammkraft barbecues is designed so that no fluids can drip into the burners.

This is a superb feature both in terms of taste and cleaning the grill.

Variabilität
Variability

Die Flammkraft-Grills sind durch ihren Aufbau besonders variabel einsetzbar.

Sie sind mit einer integrierten Röstzone ausgestattet, die neben dem scharfen Anrösten des Grillguts auch die Verwendung von Pfannen, der passenden Teppanyaki-Platte oder des Flammkraft-Woks ermöglicht.

Die Hauptgrillfläche ist immer ausreichend dimensioniert, um auch große Runden zu verköstigen.

Alle Modelle können sowohl mit einem Pizzastein, wie auch einer Rotisserie ausgestattet werden.

Flammkraft barbecues are particularly versatile thanks to their design.

They are equipped with an integrated roasting zone, which allows not only the rapid roasting of the food but also the use of pans, the matching Teppanyaki griddle or the Flammkraft wok.

The main barbecue surface is always of sufficient size to allow even large groups to be fed.

All models can be equipped with both the pizza stone and the rotisserie.

OfenDock
OfenDock

In der neuesten Generation unserer Grills haben wir zahlreiche Ofen-Funktionen erstmals in einen Grill integriert. Menus und Rezepte mit besonderen Anforderungen an die Zubereitungsart sind damit auch unter freiem Himmel einfach umsetzbar.

Zwei entnehmbare Edelstahlschalen bilden mit den darüber liegenden Rosten das Flammkraft OfenDock. Die Behälter können zum Backen, Braten oder Gratinieren eingesetzt werden, während das darüber liegende Rost weiteres Gargut trägt. Heruntertropfende Säfte werden aufgefangen und geben ihren Geschmack an die dort befindlichen Zutaten weiter.

Das einzigartige Flammkraft Brennerkonzept ermöglicht sowohl das direkte Befeuern der Schalen durch den darunterliegenden Brenner, als auch das Heizen über Konvektion mit dem vorderen Brenner – oder natürlich beides gleichzeitig.

With OfenDock, we have integrated numerous oven functions into a barbecue for the very first time in the our latest generation of Flammkraft models.

This makes it easy to create menus and recipes that require special preparation methods, even in the open air.

Two removable stainless steel trays form the foundation of the Flammkraft OfenDock. These containers can be used for baking, roasting or gratinating, while the grate above them holds other food that is being cooked. Any juices that drip down are retained and pass on their flavour to the ingredients below.

The unique arrangement of the infrared ceramic burners allows for direct firing of the trays by the burner below, as well as convection heating with the front burner - or, of course, both at the same time.

Edelstahl Gussroste
Cast stainless steel grates

Die Flammkraft-Grills sind mit massiven Edelstahl-Gussrosten ausgestattet. Sie vereinen die thermischen Eigenschaften von Guss mit der unerreichten Langlebigkeit und Robustheit von Edelstahl.

An den Edelstahl-Gussrosten führt für ein perfektes Branding am Grillgut kein Weg vorbei.

Die Reinigung erfolgt mit einer Edelstahlbürste, auch professionelle Reiniger können aufgrund der Materialwahl verwendet werden.

Flammkraft grills are equipped with solid cast stainless steel grates. They combine the thermal properties of cast iron with the unmatched durability and robustness of stainless steel.

There is no way around the cast stainless steel grates for perfect branding on the grilled food.

Cleaning is done with a stainless steel brush, professional cleaners can also be used due to the choice of material.

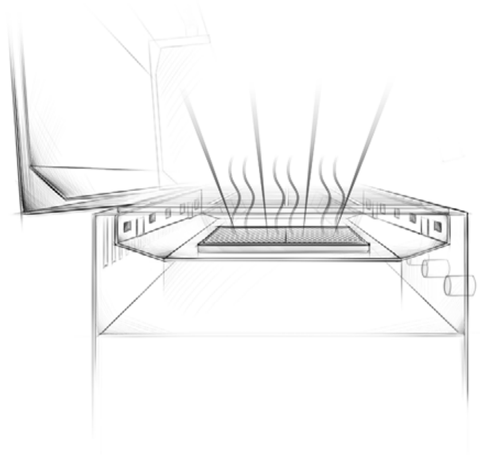
Röstzone
Roasting zone

Flammkraft Grills sind mit äußerst performanten Röstzonen ausgestattet.

Bei bis zu 900 °C lässt sich dem Grillgut mit einer besonders leckeren Kruste der letzte Schliff verpassen.

Auch größere Stücke können angeröstet werden, um sie anschließend schonend auf der großen Grillfläche garziehen zu lassen.

Darüber hinaus kann der Brenner der Röstzone bei geschlossenem Deckel als indirekte Hitzequelle für die Hauptgrillfläche genutzt werden und ermöglicht dort langsames Garen bei Temperaturen ab 75 °C.



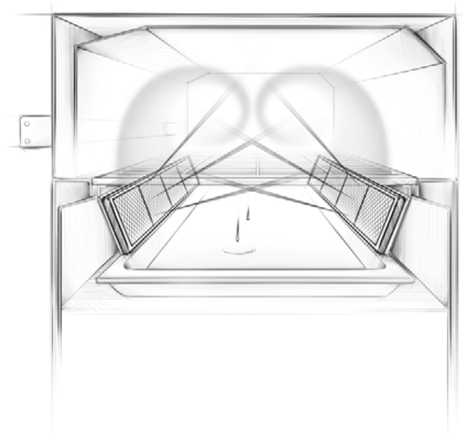
Flammkraft barbecues are equipped with a roasting zone.

You can give your grilled food the final touch with an especially delicious crust by heating them up to 900 °C.

You can also roast larger pieces and then let them cook until done on the large grill surface.

With the lid closed, the burner of the roasting zone can also be used as an indirect heat source for the main barbecue surface, allowing for slow cooking at temperatures of 75 °C and above.

Prinzip
Principle



Die Brenner der Flammkraft-Grills sind so angeordnet, dass heruntertropfende Flüssigkeiten direkt in einer Tropfschale aufgefangen werden. Dies hilft ungesunde Rauchbildung zu vermeiden und sorgt für ein entspanntes Grillerlebnis.

Die Strahlung der Brenner wirkt über die gesamte Fläche der Roste, während die Konvektion heißer Luft das Grillgut rundherum einhüllt.

So wird mit hoher Leistung schonend gegart und das Grillgut bleibt saftig, aromatisch und gelingt auf den Punkt perfekt.

The burners in the Flammkraft barbecues are arranged so dripping fluids are caught directly by a drip tray.This helps prevent unhealthy smoke formation and creates a relaxed grilling experience.

The burners radiate heat across the entire surface of the grill and convection means that hot air completely surrounds the food being grilled.

Thus the food is cooked gently at high power and remains juicy and aromatic while reaching absolute perfection.

Mehr Platz
More Space

Die Module Block R und Block L bieten maximale Flexibilität für jede Situation. Wenn der Wokbrenner oder die Waschbecken nicht benötigt werden, können diese mit passgenauen Edelstahl-Einlegern abgedeckt werden. Diese fügen sich nahtlos in die 4 mm starke Edelstahl-Oberfläche ein.

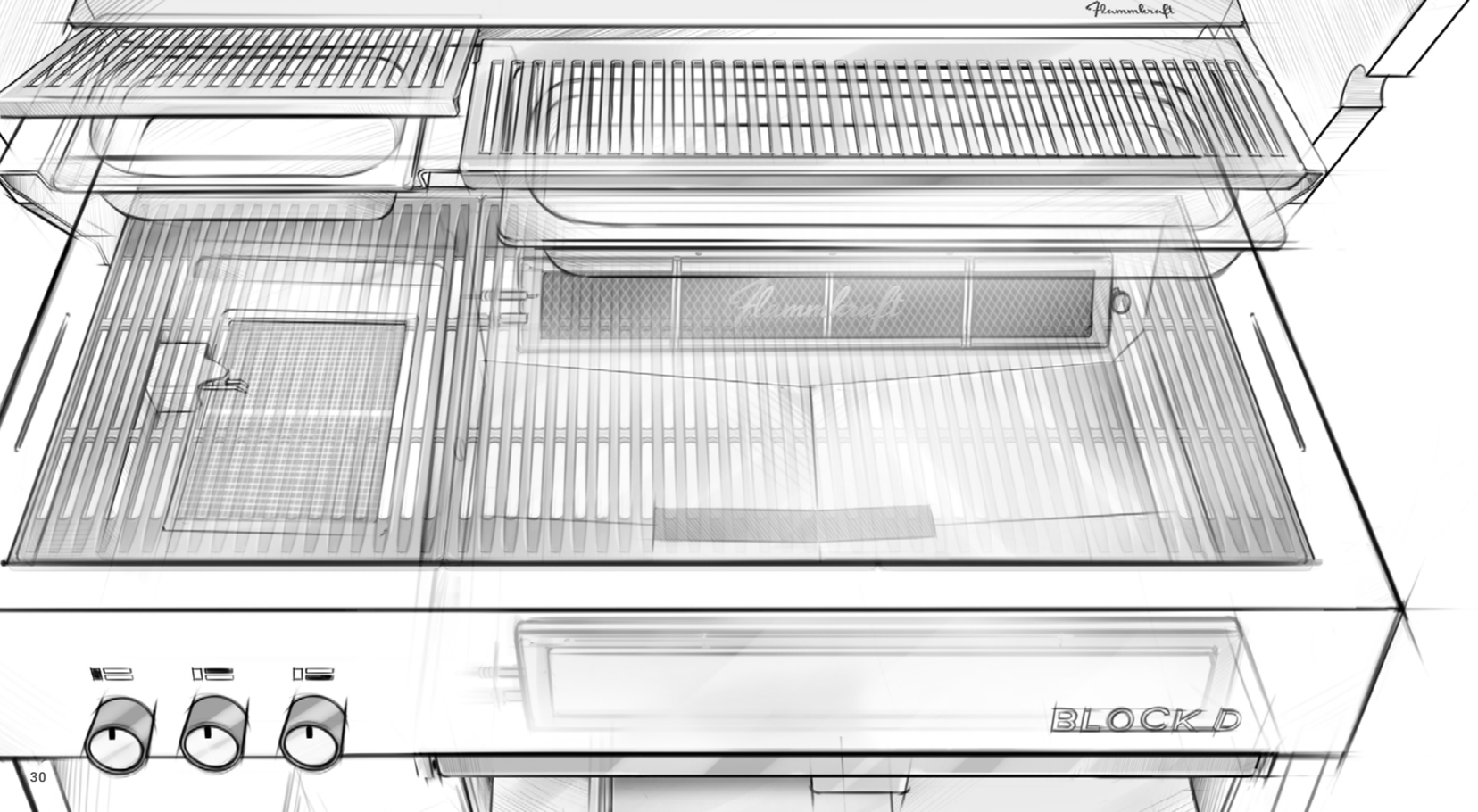
Dadurch entsteht eine geschlossene, ebene Arbeitsfläche, die zusätzlichen Platz für die Zubereitung oder Ablage schafft.

Ob beim Grillen, Vorbereiten oder Servieren – die Einleger verwandeln die Module im Handumdrehen in eine durchgehende 4mm starke Arbeitsfläche. So bleibt die Outdoor-Küche stets aufgeräumt und vielseitig nutzbar.

The Block R and Block L modules offer maximum flexibility for any use case. When not in use, the wok burner or sink can be covered with precisely fitting stainless steel inserts, seamlessly integrating into the 4 mm thick stainless steel surface.

This creates a closed, level work surface, providing additional space for preparation and storage.

Whether grilling, prepping, or serving – the inserts instantly transform the modules into a continuous 4 mm strong worktop, keeping your outdoor kitchen organized and highly versatile.



Modelle
Models

Block Serie
Block Series

Die Idee zum Block D ist gleichzeitig die Geburtsstunde von Flammkraft. Die Vereinigung von kompromissloser Qualität, Langlebigkeit, einer kraftvollen Grill-Performance und bestmöglicher Benutzerfreundlichkeit ist bis heute der Kern unserer Firmenphilosophie.

Die massiven, vollständig aus Edelstahl gebauten Module der Block-Baureihe und das passgenau dafür entwickelte Zubehör bieten alles, was für ein High-End-Grillerlebnis benötigt wird.

Aus der Kombination der Module entsteht eine flexible und voll funktionale Außenküche. Damit heben wir Grillen und Kochen unter freiem Himmel auf eine ganz neue Ebene.

The idea for the Block D is also the birth of Flammkraft. The combination of uncompromising quality, durability, powerful barbecue performance and the best possible user-friendliness is still the core of our company philosophy today.

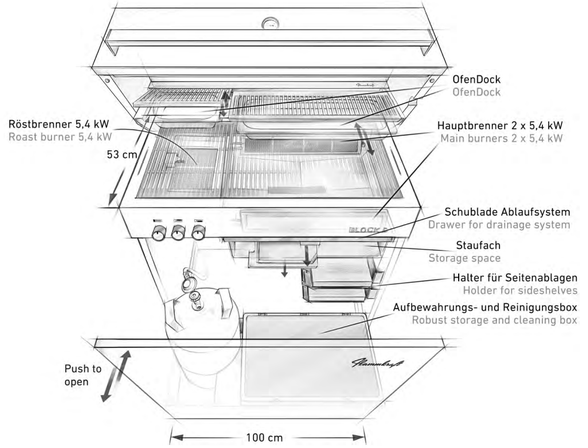
The solid, fully stainless steel models of the Block series and accessories developed to fit them precisely provide everything needed for a high-end barbecue experience.

Combine our models and create a flexible and fully functional outdoor kitchen. Taking barbecuing and outdoor cooking to a completely new level.

Abbildung inkl. optionales Zubehör.
Image including optional accessories.

BLOCK D (GEN. 5)

BLOCK D (GEN. 5)

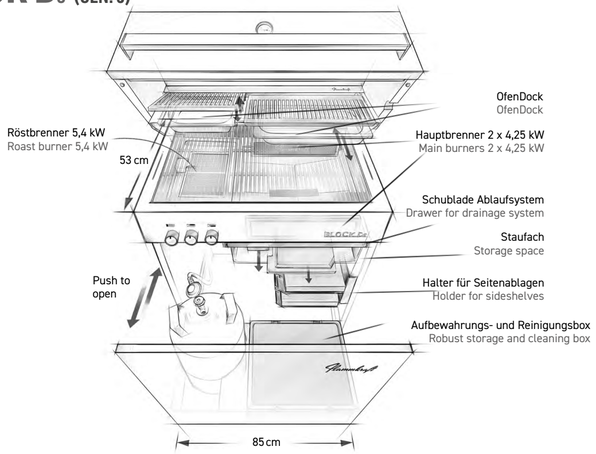


Grillfläche 90 x 44 cm	Grill surface 90 x 44 cm
Gesamtleistung 16,2 kW	Total rating 16,2 kW
Flammkraft OfenDock	Flammkraft OfenDock
Standplatz für 8-13 kg Gasflasche	Storage compartment for 8-13 kg gas cylinder
Vier Schwerlastrollen	Four heavy-duty casters
Vier höhenverstellbare Standfüße	Four height adjustable stands
Sieben Farbvarianten	Seven colour options

#1 #2 #3 #4 #5 #6 #7

BLOCK Ds (GEN. 5)

BLOCK Ds (GEN. 5)



Grillfläche 75 x 44 cm	Grill surface 75x44cm
Gesamtleistung 13,9 kW	Total rating 13,9 kW
Flammkraft OfenDock	Flammkraft OfenDock
Standplatz für 8-13kg Gasflasche	Storage compartment for 8-13kg gas cylinder
Vier Schwerlastrollen	Four heavy-duty casters
Vier höhenverstellbare Standfüße	Four height adjustable stands
Sieben Farbvarianten	Seven colour options

#1 #2 #3 #4 #5 #6 #7

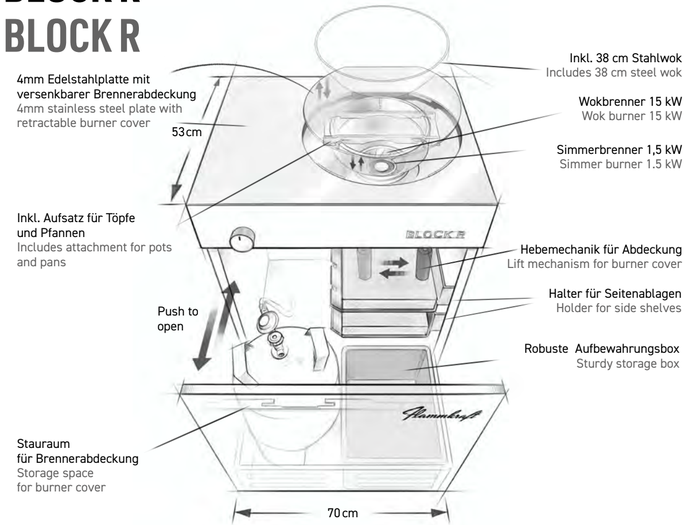
SOMMER 2025
SUMMER 2025

Abbildung inkl. optionales Zubehör.
Image including optional accessories.

SOMMER 2025
SUMMER 2025

Abbildung inkl. optionales Zubehör.
Image including optional accessories.

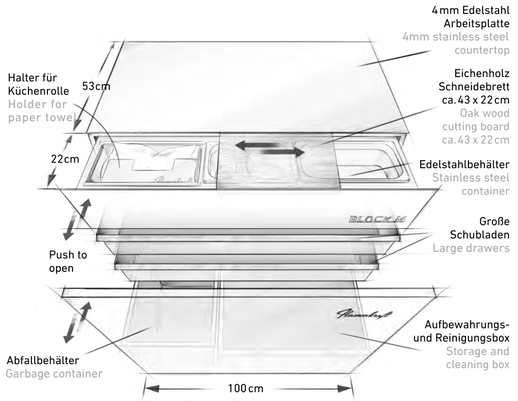
BLOCK R
BLOCK R



Wok-Brenner mit über 15 kW Leistung	Wok burner with over 15 kW power
Zusätzlicher Simmerbrenner mit 1,5 kW	Additional simmer burner with 1.5 kW
Vor Wind geschützte Brenner	Wind-protected burners
Massive 4mm Edelstahlplatte	Solid 4 mm stainless steel plate
Vier unsichtbare Schwerlastrollen	Four heavy-duty casters
Vier höhenverstellbare Standfüße	Four height adjustable stands
Sieben Farbvarianten	Seven colour options

#1 #2 #3 #4 #5 #6 #7

BLOCK M
BLOCK M

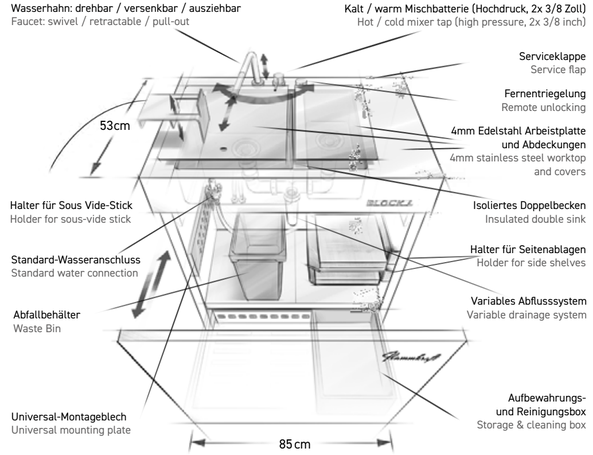


Arbeitsfläche 100 x 53 cm + Erweiterung 100 x 22 cm	Countertop 100 x 53 cm + extension 100 x 22 cm
Massive 4 mm Edelstahl-Arbeitsplatte	Solid 4 mm stainless steel worktop
Verschiebbares Schneidbrett	Sliding cutting board
Vier Schubladen über die gesamte Breite	Four drawers across the width
Vier Schwerlastrollen	Four heavy-duty casters
Vier höhenverstellbare Standfüße	Four height adjustable stands
Sieben Farbvarianten	Seven colour options

Abbildung inkl. optionales Zubehör.
Image including optional accessories.

Abbildung inkl. optionales Zubehör.
Image including optional accessories.

BLOCK L
BLOCK L



Isolierte Edelstahl-Doppelbecken (abdeckbar)	Isolated stainless steel double sink (coverable)
Massive 4 mm Arbeitsplatte	Solid 4mm worktop
Edelstahl-Wasserhahn (ausziehbar / schwenkbar / versenkbar)	Stainless steel faucet (extendable / swivelable / retractable)
Inkl. Edelstahl-Halterung für Sous-Vide-Stick	Includes stainless steel holder for sous-vide stick
Vier unsichtbare Schwerlastrollen	Four heavy-duty casters
Vier höhenverstellbare Standfüße	Four height adjustable stands
Sieben Farbvarianten	Seven colour options

Flammkraft

Teppanyaki
Teppanyaki

Die massive Teppanyaki-Platte aus Edelstahl kommt über dem Röstbrenner der Flammkraft-Grills zum Einsatz.

Die 8mm starke Platte speichert Hitze außergewöhnlich gut.

Auf der Oberfläche kann bedenkenlos mit einem Spachtel und anderen Kochwerkzeugen gearbeitet werden.

Aus feinsten Zutaten, wie dünnen Rindfleisch-Streifen, zarten Jakobsmuscheln, Garnelen, knackigem Gemüse und leichten Saucen entstehen erlesene Speisen.

The solid stainless steel Teppanyaki griddle is used above the roasting burner of the Flammkraft barbecue.

The 8mm-thick griddle stores heat exceptionally well.

You can use a spatula and other cooking tools on the surface without the worry of damage.

The finest ingredients, such as thin strips of beef, tender scallops, prawns, crunchy vegetables and light sauces can thus be used to create exquisite dishes.

Pizzastein
Pizza stone

Der Flammkraft-Pizzastein wird mit den passenden Haltern perfekt zwischen den Brennern der Hauptgrillfläche platziert.

Ein gleichmäßig erhitzter Stein liefert so in Minuten ein herausragendes Ergebnis.

Der Flammkraft-Pizzastein besteht aus glasiertem Cordierit, was ihn besonders haltbar macht und die Reinigung sehr erleichtert.

Für jedes der Flammkraft-Modelle ist der passende Stein verfügbar.

Using the appropriate holders, the Flammkraft pizza stone fits perfectly between the burners of the main barbecue surface.

An evenly heated stone delivers an outstanding result in minutes.

The Flammkraft pizza stone is made of glazed cordierite, which makes it particularly durable and much easier to clean.

A suitable stone is available for each of the Flammkraft models.

Rotisserie
Rotisserie

Der Aufbau der Flammkraft-Grills eignet sich wie kein anderer für die Verwendung mit einer Rotisserie, da die beiden Hauptbrenner den Spieß im idealen Winkel seitlich anstrahlen.

Was heruntertropft, gelangt in die Auffangschale und kann für Saucen weiterverarbeitet werden. Der Deckel lässt sich bei der Verwendung der Rotisserie schließen, um im Garraum eine möglichst konstante Temperatur herzustellen.

Ob knusprige Hähnchen, Gans oder der klassische Dönerspieß, mit Hilfe der elektrisch angetriebenen Rotisserie und der kräftigen Brenner lassen sich mühelos fantastische Ergebnisse erzielen.

The design of the Flammkraft barbecue is like no other in its suitability for use with a rotisserie, as the two main burners face the spit at an ideal angle from the side.

Any juices that drip down end up in the collecting tray and can be made into sauces. When the rotisserie is in use, the lid can be closed in order to keep the temperature in the cooking chamber as constant as possible.

Whether crispy chicken, goose, or the classic doner skewer, fantastic results can be achieved effortlessly with the help of the electrically driven rotisserie and the powerful burner.

Wok
Wok

Der Flammkraft-Wok wird aus Stahl gefertigt, wie es für das traditionelle asiatische Kochwerkzeug üblich ist.

Durch das Einbrennen des Woks bildet das Material eine Schicht aus, die das Anhaften von Speisen verhindert.

Ob klassische Wok-Gerichte oder moderne Interpretationen, der Wok ist in seiner Vielseitigkeit kaum zu schlagen.

The Flammkraft wok is made of steel, as is usual for this traditional piece of Asian cookware.

Seasoning the wok allows material to form a layer that prevents food from sticking to the wok.

Whether cooking classic wok dishes or modern interpretations, this wok is hard to beat in terms of versatility.

BLOCK R
Flammkraft

Outdoor-Küche
Outdoor kitchen

Ein Flammkraft-Grill ist das Herz einer Outdoor-Küche. Ergänzt durch den Block R gewinnt das Kochen unter freiem Himmel eine weitere Dimension hinzu.

Die Flammkraft-Module sind auch als Einbaumodelle erhältlich.

Flammkraft arbeitet international mit ausgewählten Küchenbauern zusammen, die bereits eine Vielzahl individueller Projekte geplant und umgesetzt haben.

Auch in selbst entworfene Outdoor-Küchen lassen sich die Module leicht integrieren. Ob das schnelle Gericht im Alltag oder ausgedehnte Grill-Abende mit Freunden:

An einem leistungsfähigen Gasgrill führt in der eigenen Outdoor-Küche kein Weg vorbei.

A Flammkraft barbecue is the heart of any outdoor kitchen. When complemented by the Block R, cooking under the open sky reaches a whole new level.

The modules are also available as built-in models.

Flammkraft collaborates internationally with selected kitchen designers who have planned and executed numerous custom outdoor kitchen projects.

The modules can also be easily integrated into self-designed outdoor kitchens. Whether it's a quick ordinary weekday meal or an extended barbecue evening with friends:

There is no alternative to an efficient gas barbecue in your own outdoor kitchen.

Maximalkraft
Maximum power

Der Block R liefert maximale Kraft auf kleinstem Raum in der Outdoor-Küche. Das von Flammkraft entwickelte Brenner-Konzept bietet satte 15 kW für ein absolut mitreißendes und authentisches Wok-Erlebnis.

Doch der Block R kann nicht nur Vollgas: Die Flammkraft-Simmerfunktion erlaubt es auch, auf kleiner Flamme zu köcheln und warm zu halten. Die Flamme ist dank des tiefliegenden Brenners vor Wind geschützt.

Neben dem mitgelieferten 38cm Stahl-Wok können mit dem Pfannen-Aufsatz auch feuerfeste Töpfe und Pfannen auf dem Block R genutzt werden.

Block R delivers maximum power in a compact space within your outdoor kitchen. Flammkraft's specially developed burner concept delivers an impressive 15 kW, ensuring an intense and authentic wok experience.

But the Block R isn't just about full power – the Flammkraft simmer function allows for gentle cooking and keeping food warm. Thanks to its recessed burner, the flame remains well-protected from the wind.

In addition to the included 38 cm steel wok, the pan adapter enables the use of heat-resistant pots and pans on the Block R.

Alles beisammen
Everything together

Der Block M ist ein Outdoor-Küchenmodul aus 100% Edelstahl mit der Grundfläche und in den Farben des Block D, das neben zahlreichen Aufbewahrungsmöglichkeiten für Zubehör, einen Abfallbehälter und eine komfortable Lösung für die Vorbereitung von Zutaten bietet. Auch mit seinen massiven 130 Kilogramm bleibt der Block M auf vier Schwerlastrollen mobil. Vier stabile Füße sorgen für sicheren Stand und eine optimale Ausrichtung. Gekrönt wird das Außenküchenmodul von einer massiven 4mm Edelstahlplatte.

The Block M is an outdoor kitchen module made of 100% stainless steel with the same base area and colors of the Block D, which offers numerous storage options for accessories, a garbage container and a convenient solution for the preparation of ingredients. Even with its massive 130 kilograms, the Block M remains mobile on four heavy-duty casters. Four stable feet ensure a secure stand and optimal alignment. The outdoor kitchen module is crowned by a solid 4mm stainless steel plate.

Sauber
Clean

Der Block L ergänzt die ikonische Block-Serie um ein vielseitiges Outdoorküchen-Modul – für ein noch komfortableres Kocherlebnis unter freiem Himmel.

Ausgestattet mit einem isolierten Doppelwaschbecken und einem schwenkbaren sowie versenkbaren Wasserhahn mit ausziehbaren Kopf. So ermöglicht der Block L das direkte Waschen und Verarbeiten von Lebensmitteln oder Händewaschen im Außenbereich. Unnötige Wege ins Haus werden so eingespart.

Der mitgelieferte Edelstahl-Halter für Sous-Vide-Sticks erweitert die Möglichkeiten zusätzlich.

The Block L expands the iconic Block series with a versatile outdoor kitchen module – for an even more comfortable cooking experience under the open sky.

Equipped with an insulated double sink and a swiveling, retractable faucet with a pull-out head, the Block L allows direct washing and processing of food or handwashing outdoors. Unnecessary trips back into the house are eliminated.

The included stainless steel holder for sous-vide sticks further expands its possibilities.

BLOCK M
Flammkraft

Starke Partner
Strong Partners

Flammkraft Geräte sind bereits bei zahlreichen Gastronomen und Caterern im Dauereinsatz und erfreuen sich Dank ihrer Leistungsfähigkeit, der einfachen Reinigung und ihrer Haltbarkeit großer Beliebtheit im professionellen Einsatz.

"Der Block D ist flexibel und leistungsstark. Genau, wie ich mir einen Grill wünsche." Juan Amador *** - Restaurant Amador

Im Rahmen unserer Partnerschaft mit der Fleischerschule Augsburg werden angehende Fleischsommeliers auf unseren Geräten ausgebildet und geschult.

Flammkraft devices are already in permanent use by numerous gastronomes and caterers and enjoy great popularity in professional use thanks to their performance, easy cleaning and durability.

"The Block D is flexible and powerful. Exactly what I want in a barbecue."
Juan Amador *** - Restaurant Amador

As part of our partnership with the Augsburg School of Butchery, upcoming meat sommeliers are trained and educated on our devices.

Flammkraft™
ist ein eingetragenes Markenzeichen

info@flammkraft.com

+49 2501 59 98 66 0

FLAMMKRAFT GMBH
AMELSBÜRENER STR. 201
48163 MÜNSTER
GERMANY

www.flammkraft.com

03-2025