



the  
real  
outdoor  
kitchen

# Unsere Geschichte

beginnt nicht mit  
Worten, sondern  
mit einem Funken.



Es gibt Dinge im Leben, die wir nicht erklären können. Wir fühlen sie. Den Moment, wenn die Glut flimmert und die erste Hitze über das Grillgut streicht. Das Knistern von Holz, das langsam zu Flammen wird. Das Licht, das die Dämmerung durchbricht und Gesichter in warme Reflexe taucht. Es ist dieses Gefühl von Ursprünglichkeit, von Freiheit, von purer Lebensqualität.

Wir, Till Neugebauer und Niklas Kosel, haben unsere Jugend mit genau diesem Gefühl verbracht. Nicht in geschlossenen Küchen, sondern draußen – dort, wo die Luft frischer, die Gespräche tiefer und die Abende länger werden. Wir haben Feuer entfacht, gekocht, gelacht, mit Familie und Freunden unvergessliche Momente geschaffen. Und als wir eines Tages erkannten, dass diese Momente für uns verloren gehen könnten, wussten wir, dass wir etwas tun mussten.

Two handwritten signatures in black ink. The signature on the left is 'Till Neugebauer' and the signature on the right is 'Niklas Kosel'.

# 01

## DIE STORY

## Zwei Wege, eine **Vision**

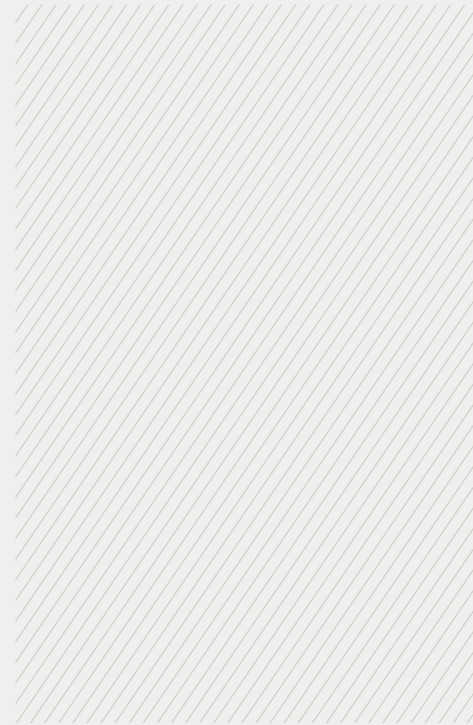
Für Till Neugebauer begann alles in der Werkstatt seines Vaters. Oliver Neugebauer ist Ofensetzermeister in zweiter Generation, ein Handwerker, der verstand, dass Feuer nicht nur eine Wärmequelle ist, sondern ein Element, das Räume verwandelt und Menschen verbindet.

Von klein auf erlebte Till, wie sein Vater Flammen in Stein einfügt, Kamine erschuf, in denen das Feuer zu tanzen schien. Doch noch mehr faszinierte ihn, was passierte, wenn das Feuer nicht in vier Wände gesperrt wurde, sondern unter freiem Himmel lodern durfte. Die knisternden Abende mit Familie und Freunden, das gemeinsame Kochen und Grillen, das Gefühl, draußen zu sein und das Leben zu genießen – all das wurde für ihn zu mehr als nur schönen Erinnerungen. Es wurde zu einem Teil seiner Identität.

Niklas Kosel hingegen kam aus einer anderen Richtung – aber mit der gleichen Leidenschaft. Als Tischler hatte er gelernt, Räume zu gestalten, Materialien in Form zu bringen, Details mit Perfektion zu erschaffen. Doch Handwerk war für ihn nie nur eine Frage der Funktion.

Es ging um das Erleben. Er wusste, dass gutes Design nicht nur optisch beeindruckt, sondern Emotionen weckt. Nach seiner Tischlerausbildung studierte er Design im Handwerk und verstand immer mehr, dass ein Raum nicht nur existiert – er beeinflusst, inspiriert, verändert uns.

Till brachte das Feuer. Niklas brachte die Form. Was sie verbindet, ist eine Idee: Einen Ort zu erschaffen, an dem beides zusammenkommt. Einen Ort, der nicht nur genutzt wird, sondern der Erinnerungen schafft.



# Die **Idee**, die nicht ruhen durfte

## DIE IDEE

---

Diese Idee begann jedoch nicht mit ihnen. Sie begann mit Oliver Neugebauer, der vor über einem Jahrzehnt die Vision hatte, eine Outdoor Küche mit einer offenen Feuerstelle zu entwickeln. Nicht nur eine Kochstation, sondern ein Zentrum für den Garten, ein Ort für Gemeinschaft, Genuss, Leben.

Doch das richtige Material zu finden, stellte sich als Herausforderung heraus. Stein, Stahl, Edelstahl – nichts entsprach seinen hohen Ansprüchen. Erst ein renommierter Professor brachte ihn auf die entscheidende Lösung: Marine-Aluminium.

Robust, wetterfest, langlebig – ein Material, das für Generationen hält.

2015 wurde die Freiluft Küche geboren. 2017 folgte die Auszeichnung mit dem German Design Award. Doch der Erfolg stellte Oliver vor eine Entscheidung: Sollte er den traditionellen Ofenbau fortsetzen oder die Freiluft Küche weiterführen? Die Doppelbelastung wurde zu groß, und so entschied er sich für das, was er sein Leben lang getan hatte – und wollte die Freiluft Küche zur Ruhe legen. Doch manche Visionen lassen sich nicht aufhalten.



# Ein **Lebensgefühl** bewahren

## DIE WEITERENTWICKLUNG

Till konnte die Entscheidung seines Vaters nicht einfach hinnehmen. Zu tief war seine Verbindung zur Freiluft Küche, zu sehr hatte sie ihn geprägt. Sie war nicht nur ein Produkt, sie war ein Lebensgefühl. Und das durfte nicht verloren gehen.

Als er seinem Freund Niklas davon erzählte, war die Reaktion eindeutig. Es konnte nicht enden. Zu stark waren die Erinnerungen an die gemeinsamen Erlebnisse, die Till und Niklas in der Freiluft Küche gemacht haben. Von unzähligen Grillabenden, über legendäre Küchenpartys bis hin zum entspannten Kaffee am Sonntagnachmittag.

Also trafen sie die Entscheidung, die alles veränderte: Sie wollten eine Manufaktur für genau dieses Lebensgefühl gründen – die Geburtsstunde der Freiluft Manufaktur.

Nicht, weil es eine Marktlücke war. Nicht, weil es eine gute Geschäftsidee war. Sondern weil sie beide wussten, dass dieser Ort – diese Küche, dieses Feuer – für viele Menschen genauso wichtig werden könnte, wie es für sie selbst war.

Doch der Ansporn war nicht das Bestehende weiterzuführen. Sie wollten es noch besser machen.

Zusammen mit Ingenieuren und Spezialisten für Oberflächentechnik optimierten sie das System, verbesserten Materialien und die Bauweise, um die Freiluft Küche noch beständiger zu machen. Sie



entwickelten neue Konzepte wie das Freiluft Feuer und die Freiluft Insel, die nicht nur zum Kochen, sondern zum Zusammensein einladen. Vor allem aber erkannten sie, dass wahre Perfektion nicht von der Stange kommt. Jede Küche musste individuell sein – angepasst an den Raum, an den Stil, an das Leben ihrer Besitzer. Um die Einzigartigkeit zu unterstreichen, erhält jedes Manufakturstück eine einmalige Plakette mit Manufakturnummer.

Heute ist Freiluft mehr als eine Marke. Freiluft erschafft Orte, an denen Handwerk, Design und Feuer zu etwas Einzigartigem in der Natur verschmelzen. Es ist das Zentrum eines Gartens, das Herz der Gemeinschaft, der Ort, an dem Erinnerungen entstehen.



GERMAN  
DESIGN  
AWARD  
SPECIAL  
2017

## Eine **Einladung** zum Erleben

Dieses Magazin ist eine Einladung.  
Nicht nur, um unsere Arbeit zu entdecken,  
sondern um ein Lebensgefühl zu erleben.  
Erinnerungen, die bleiben.

Lassen Sie sich inspirieren. Und vielleicht  
finden Sie in diesen Seiten den Funken,  
der Ihre nächsten Erlebnisse entzündet.

Herzlichst,  
**Till Neugebauer & Niklas Kosel**  
**Freiluftmanufaktur**





# Inhalt

## 01 Freiluft

Die Story S. 1-7

Küche und Feuer S. 10-23

## 02 Momente

Entdecken Sie Momente  
mit Freiluft S. 24-25

Gemeinsamzeit mit der Familie S. 26-31

Kochevent mit Freunden S. 32-37

Inspiration für Freiluft Köche S. 38-43

## 03 Manufaktur

Mit Leidenschaft hergestellt	S. 44-45
Das bedeutet Manufakturarbeit	S. 46-47
Materialien: natürlich und exklusiv	S. 48-53
Innovationen: Scharnier und Schubladensystem	S. 54-55

## 04 Elemente

Unsere Elemente	S. 56-57
Feuerelemente	S. 58-63
Freiluft Küche	S. 64-67
Freiluft Feuer	S. 68-69
Freiluft Insel	S. 70-71
Thekenelemente und Sonderkonstruktionen	S. 72-73
Standardfarben und Materialien	S. 74-77
Grillelemente	S. 78-83
Kühlschranelement	S. 84-85
Wasserelemente	S. 86-87



## Für Menschen, die **das** **Besondere** **schätzen**

Unsere maßgeschneiderten Outdoor Küchen bestehen aus sorgfältig ausgewählten Materialien, die Ihre Küche nicht nur in ein optisches Highlight verwandeln, sondern auch die Langlebigkeit des Produkts gewährleisten. Die besonderen Eigenschaften unserer Materialien verkörpern, was uns sehr am Herzen liegt: Outdoor Küchen zu schaffen, die durch Qualität, zeitlose Ästhetik und Beständigkeit über Jahrzehnte hinweg begeistern und Ihnen unvergessliche Momente unter freiem Himmel schenken.



# Das Zusammenspiel von **Küche und Feuer**



Jede unserer Outdoor Küchen ist ein Unikat, welches von erfahrenen Fachleuten leidenschaftlich angefertigt wird – ganz nach Ihrem Wunsch. Holen Sie den Genuss ins Freie und versammeln Sie Ihre Liebsten um das lodernde Feuer – eine Freiluft Küche wird schnell zum Herzstück geselliger Runden am offenen Feuer.





Long Island, USA

# Zeitlose Eleganz in **New York:** Die Freiluft Küche als Zentrum der Freiheit unter dem weiten Himmel

Gefertigt für die Ewigkeit, widersteht die Freiluft Küche der salzigen Brise des Atlantiks und wird zum beständigen Mittelpunkt unter freiem Himmel. Zwischen Wind, Wald und weitem Himmel lädt sie dazu ein, Zeit draußen zu verbringen, gemeinsam zu genießen und die Natur zu spüren.





Großzügigkeit trifft Präzision – inspiriert vom amerikanischen Lebensgefühl, veredelt mit europäischem Design.

Kitzbüchel, Österreich

# Kitzbüheler Panorama: Freiluftkochen mit atemberaubendem Bergblick

Eingebettet in die beeindruckende Berglandschaft von Kitzbüchel, fügt sich die Freiluft Küche harmonisch in die Natur ein. Ihre klaren Linien und edlen Materialien spiegeln die einzigartige Schönheit der Berge wider und schaffen einen Ort der Freiheit und Naturverbundenheit. Hier wird Kochen zum Erlebnis, umgeben von einem atemberaubenden Alpenpanorama.





Einzigartige Aussicht von der Freiluft Küche auf das heimische Bergmassiv.



Heidelberg, Deutschland

# Heidelberg erleben: Ein Raum ohne Wände, umgeben von einem Naturgarten

Umgeben von grüner Natur entsteht ein Raum ohne Wände – offen und doch geborgen. Zwei einander zugewandte Zeilen umrahmen den Ort auf harmonische Weise, während das flackernde Feuer und sanftes Licht die Atmosphäre mit Wärme und Tiefe füllen. Ein Ort, an dem die Natur nicht nur Kulisse, sondern ein fühlbares Erlebnis ist.



Knisterndes Grill-Feuer in der Küchenzeile integriert.



Ein Naturerlebnis für Feinschmecker und Genießer.

Mallorca, Spanien

# Mallorca genießen: Die Freiluft Küche als Herzstück der mediterranen Lebensart

Eingebettet in traditionelle mallorquinische Architektur, verschmilzt die Freiluft Küche mit der Seele der Insel. Die Natursteinarbeitsplatte, gewonnen aus lokalen Steinbrüchen, erzählt von Zeit und Beständigkeit, während der weite Blick über das Inland ein Gefühl grenzenloser Freiheit schenkt – ein Ort, an dem mediterranes Lebensgefühl spürbar wird.



Mediterranes Lebensgefühl mit der Freiluft Küche.



Der herrliche Blick auf die Landschaft des Tramuntana.



Luxemburg

# Moderne Gartenästhetik in **Luxemburg**: Das Highlight inmitten einer grünen Wohlfühloase

Die moderne Ästhetik des Gartens wird durch die Freiluft Küche auf ein neues Niveau gehoben. Mit klaren Linien, edlen Materialien und dem integrierten Grill-Feuer wird sie zum Ausdruck von Stil und Qualität – eine perfekte Ergänzung für das hochwertige Wohnumfeld.





Das Grill-Feuer als optisches Highlight und moderner Grillplatz für erholsame Gartenzeit.

# 02

## Momente

### **Mehr** als nur eine Küche.

Ob als Rückzugsort für entspannte Abende oder als Treffpunkt für gemeinsame Momente – unsere Outdoor Küche verwandelt Ihren Garten in einen Genussraum, in dem Kulinarik, Design und Beisammensein perfekt harmonieren. Jedes unserer Manufakturstücke hat seine eigene Geschichte - eine Geschichte, die unsere Kunden selbst erzählen. Sie teilen mit uns ihre ganz persönlichen Einblicke und zeigen, wie die individuelle Freiluft Küche ihren Alltag verändert hat.

### **Gemeinsame Zeit** mit der Familie



## Inspiration für **Freiluftküche**

### **Kochevent** mit Freunden



# 02



Gemeinsame Momente sind die wertvollsten Momente.

## Gemeinsame Zeit mit der Familie

Wenn der Duft vom Gegrillten und das knisternde Feuer die ganze Familie vereinen... für eine Mutter ist das die perfekte Gelegenheit, die erwachsenen „Kinder“ wieder nach Hause zu bringen, wenn auch nur für den Moment. So wird die Outdoor Küche zum Herzstück des Zuhauses.





Unsere Freiluft Küche ist der **perfekte Treffpunkt für unsere Familie** geworden. Seit wir sie haben, kommen unsere Kinder viel öfter nach Hause – nicht nur zum Essen, sondern weil sie die gemeinsame Zeit genießen, genauso wie früher.

Katrin H.

# Jeder Bissen ein Stück **Erinnerung.**

Gestalten Sie Ihre Freiluft Küche so, dass sie den Bedürfnissen Ihrer Familie entspricht – mit Elementen, die den idealen Rahmen schaffen, um Erinnerungen zu teilen.



Unsere Outdoor Küchen trotzen jeder Wetterlage, doch für uns Menschen kann es draußen manchmal ungemütlich werden. Um sich jederzeit rundum wohlfühlen - auch bei Regen, Wind oder starker Sonne - kann eine Überdachung eine sinnvolle Ergänzung sein. So wird ein echter Raum für ganzjährigen Genuss im Freien geschaffen.



**Till Neugebauer**  
Geschäftsführung



## Bei jedem Wetter

Der perfekte Raum für besondere Augenblicke - bei jedem Wetter.

# Ungestörte Genussmomente



# 02



Die perfekte Mischung - Freundschaft und gutes Essen.

## Kochevent mit Freunden

Mit einer Freiluft Küche wird jeder Moment zur einzigartigen Erinnerung. Denn oft ist es nicht das Essen, das den Abend so besonders macht, sondern die Menschen, mit denen Stunden in einer warmen Atmosphäre und unter freiem Himmel unbemerkt verstreichen.





Unsere Freiluft Küche ist jetzt unser **Lieblingsplatz, um gemeinsam zu kochen, zu lachen und das Leben zu genießen.** Jeder Abend fühlt sich wie Urlaub an – es war die beste Entscheidung!

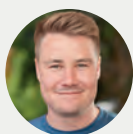
Leon M.

# So langlebig wie **wahre** **Freundschaften.**

Die Freiluft Küche besteht nicht nur  
den Test der Zeit - sie verbindet,  
inspiriert und lädt zum Verweilen ein.



Bei Freiluft verbinden wir Innovation und traditionelles Handwerk, um einzigartige Unikate in unserer Manufaktur zu fertigen. Als Tischler und Designer lege ich Wert auf eine perfekte Harmonie von Technik, Qualität, Design und Natur – für langlebige Küchen, die für Generationen bestehen.



**Niklas Kosel**  
Geschäftsführung



### **Individuell kombinierbar**

Ob Grill, Arbeitsfläche oder Kühlmöglichkeiten - gestalten Sie Ihre Freiluft Küche ganz nach Ihrem Wunsch, ohne Kompromisse.

Outdoor Küche mit  
**persönlichem Touch**



# 02



## Inspiration für Freiluftköche

Eine Freiluft Küche ist ein Ausdruck von Lebensstil und Leidenschaft, für Menschen die den Genuss lieben und Qualität und echte Handwerkskunst schätzen.





Meine Freiluft Küche ist mein persönlicher Rückzugsort, meine Bühne und mein Statement. Egal ob saftiges Steak oder Fine Dining für Gäste – hier kann ich **meine Leidenschaft voll ausleben und genießen.**

Thomas R.

# Für Jahre voller Genuss.

Robuste Materialien, zeitloses Design und die Leidenschaft fürs Kochen – hier treffen Eleganz und Funktionalität aufeinander.



Eine Freiluft Küche ist für mehr als ein Produkt – es geht darum, Menschen glücklich zu machen, einzigartige Momente zu schaffen und mit Genuss zu leben. Es ist vielmehr ein Lifestyle.



**Till Neugebauer**  
Geschäftsführung



## **Von unschätzbarem Wert**

Kochen unter freiem Himmel.  
Ein besonderes Erlebnis, das Menschen verbindet – so entstehen unvergessliche Momente.

Freiluft Küche:  
Ein Ort der  
**zusammenbringt.**



# 03

## Manufaktur

Bei meiner Arbeit in der Manufaktur lege ich großen Wert auf professionelle Handwerksarbeit, die höchste **Präzision, Ästhetik** und meine **Leidenschaft** vereint. Ich liebe es einzigartige Stücke herzustellen, die Menschen begeistern und dazu inspirieren, das Leben in vollen Zügen zu genießen.

Carl Bergmann

Montageexperte in der Freiluft Manufaktur



FREILUF  
MANUFAKTUR



FREILUFT  
MANUFAKTUR

Erstklassig aus Leidenschaft

# Das bedeutet Manufakturarbeit



## **PureAlu Korpus aus eigener Entwicklung**

Für uns sind höchste Standards, Flexibilität und Innovation die Triebfeder der Arbeit in der Manufaktur. Daher haben wir den PureAlu Korpus in eigener Entwicklung kreiert, um genau das zu gewährleisten.



## **Einzigartige Manufakturnummer**

Garantiert einzigartig – vom Sockel bis zum Schornstein, deshalb trägt jede Freiluftküche eine eigene Manufakturnummer.



## **30 Jahre Garantie aus Überzeugung**

Auf die Bauteile des Korpus können wir Ihnen 30 Jahre Garantie gewährleisten. Damit Ihre Freiluft Küche mindestens so lange erhalten bleibt, wie die Erinnerung an die schönen Momente.



## **Kompromisslose Wetterbeständigkeit durch nahtlose Verarbeitung**

Wir setzen ausschließlich auf besonders beständige Materialien und perfekte Ausführung, so dass Sie Ihre Freiluft Küche 365 Tage im Jahr, über Jahrzehnte nutzen können.

# PureAlu Korpus



Marine Aluminium ist ein besonderes Material, welches in Bereichen eingesetzt wird, in denen höchste Beständigkeit und Präzision erforderlich sind. Veredelt in einem speziellen Pulverbeschichtungsverfahren erreichen wir OffShore Qualität. Diese Materialkombination kommt in verschiedenen Teilen unserer in Manufakturarbeit gefertigten Outdoor Küchen zum Einsatz.

# alles aus einem Guss

Nano Keramische  
Pulverbeschichtung

03

PureAlu Korpus

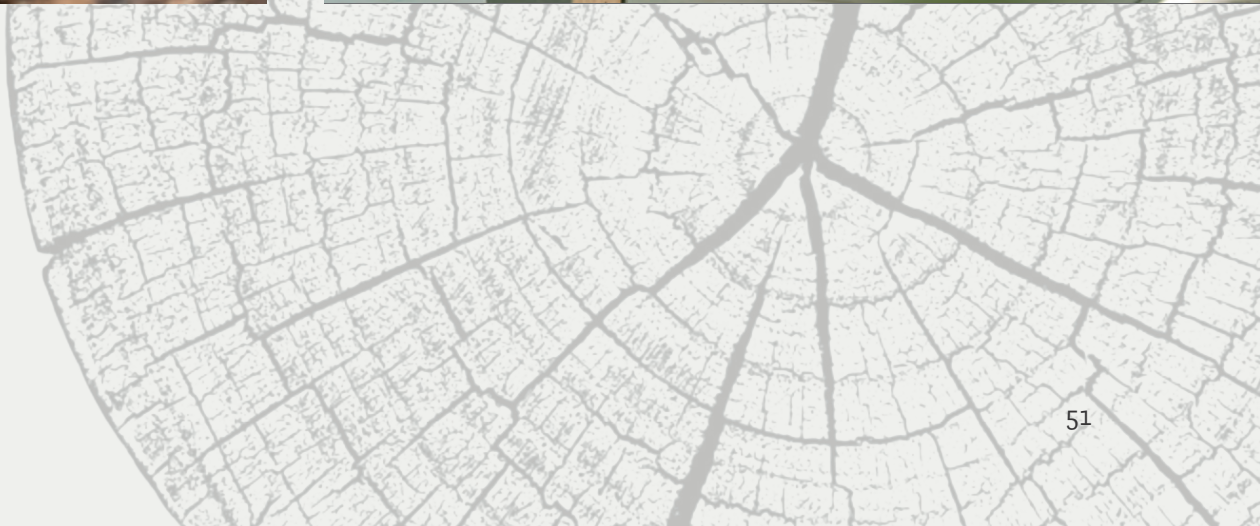
# Eiche Massivholz



Alle Holzeinlegeböden der Outdoor Küchen bestehen aus hochwertigem Eiche Massivholz und verleihen durch ihre natürliche Wärme einen perfekten Kontrast zum pulverbeschichteten Aluminiumkorpus. Durch seine natürliche Robustheit und die zusätzliche Verarbeitung mit öko-zertifiziertem Bootslack ist Eichenvollholz das ideale Pendant zum witterungsbeständigen Aluminium und rustikalen Naturstein.

Ein perfekt abgestimmtes Gemisch und eine aufwendige Verarbeitung führen zu über 100 Fertigungsschritten, bis der Freiluft Boden vollendet ist.

# jedes Element ein Unikat



# Naturstein



Naturstein ist nicht nur ein Statement für Exklusivität, sondern auch extrem robust gegenüber Hitze, Frost und Kratzern – perfekt für den ganzjährigen Einsatz im Freien. Jede Platte ist ein Unikat, geformt von der Natur über Jahrmillionen, und unterstreicht die Einzigartigkeit unserer Manufaktur-Küchen. Zudem überzeugt Naturstein durch seine pflegeleichte Oberfläche und nachhaltige Langlebigkeit – eine Investition in Qualität, die bleibt.

# natürliche Beständigkeit



Die Verarbeitung



03

Das Produkt



# Scharnier



Die Türen einer Freiluft Küche bringen Gewicht mit – jedes Exemplar ein Statement aus Vollmaterial, spürbar wertig. Herkömmliche Scharniere sind diesem Anspruch nicht gewachsen. Deshalb vertrauten wir auf unsere selbst entwickelte Lösung: Ein Scharnier, das Kraft und Präzision vereint – gefertigt aus eloxiertem Aluminium und Edelstahl. Eine Konstruktion, die Belastung mühelos trägt und den Elementen gelassen standhält – wartungsfrei, witterungsbeständig und mit der gleichen Eleganz, die eine Freiluft Küche auszeichnet.

# Schubladensystem



Die grifflose Schublade fügt sich nahtlos in das Gesamtkonzept der Freiluft Küche ein – funktional, robust und kompromisslos elegant. Ein integriertes Ablaufsystem mit präzise abgeschrägten Elementen sorgt dafür, dass Regenwasser gezielt abfließt. Die Konstruktion ist bewusst wasserabweisend gestaltet: Feuchtigkeit findet ihren Weg, während der Korpus optimal belüftet bleibt. Belastbar, langlebig und für jede Saison gemacht. Die Front aus 8 mm Marine-Aluminium, das flexible Innenleben und der intuitive Push-to-Open-Mechanismus machen sie zum verlässlichen Begleiter.

# 04

## Elemente

Wie ein harmonisches Orchester – jedes Element trägt dazu bei, dass ein echtes **Meisterwerk** entsteht.

Und das Beste ist: unsere Korpen sind jederzeit erweiterbar und wachsen mit den **Wünschen** unserer Kunden. Dieses System ermöglicht uns, innovative Lösungen ganz nach individuellen Bedürfnissen zu gestalten, ohne dabei auf **Beständigkeit** verzichten zu müssen.



# Feuerelemente, die Genuss entfachen

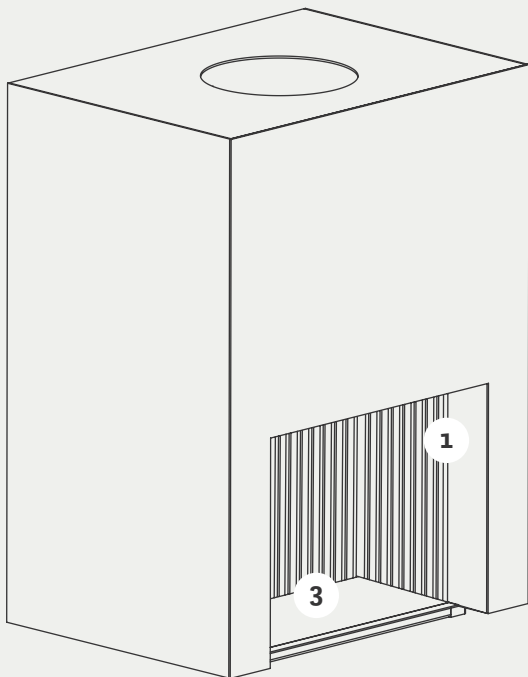
Das knisternde Feuer, die **einladende, warme Atmosphäre**, bekannte Gesichter – wir machen Ihre Küche zum **besonderen Ort**, an dem Feuer nicht nur Wärme spendet, sondern alle Sinne belebt.





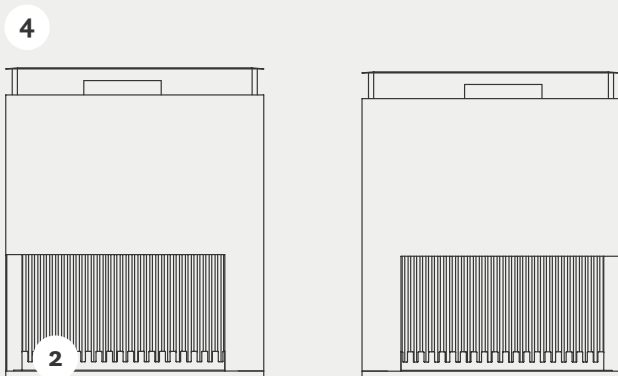
Vom Funken zur Flamme

# Das offene Grill-Feuer



- 1 Langanhaltende und gleichmäßige Strahlungswärme durch massive Gusslamellen.
- 2 Die Glutfänger in Zinnenform dienen zur sicheren Abgrenzung des Feuers. Diese bestehen aus 4 mm starkem Edelstahl.
- 3 Den Boden des Feuerelements bilden feuerfeste Schamottesteine. Sie sind nicht nur hervorragende Wärmespeicher, sondern auch pflegeleicht.
- 4 Unterschiedliche Möglichkeiten, wie Sie das Feuerelement positionieren können.

Ausführung Feuer gerade



Ausführung Feuer links

Ausführung Feuer rechts



Feuer trifft Geschmack

# Das Herz jeder Grillparty

Ich bin der Überzeugung, dass Feuer schon immer eng mit uns Menschen verbunden war und jeder diese Verbindung in sich trägt. Wenn die Flammen tanzen und das Holz knistert, beginnt die Rückkehr zu etwas Ursprünglichem, eine Entschleunigung auf ganz natürliche Weise. Dieses Gefühl wollte ich weitergeben, als ich das Grill-Feuer schuf. Genau diese Rückkehr hat mich inspiriert, auch das Kochen am offenen Feuer zurückzubringen, so wie es unsere Vorfahren schon vor vielen Jahren gemacht haben.



**Oliver Neugebauer**  
Urheber des Grill-Feuers









# Ihr neues Freiluft **Wohnerlebnis**

Mit unseren **individuellen Elementen** verwandeln Sie Ihren Außenbereich in einen einladenden Wohlfühlort.

Projekte im Überblick

# Realisierte Freiluft Küchen

- 1 Kundenwunsch:  
Thekenlösung mit Sitzgelegenheit
- 2 Gasgrill von Flammkraft
- 3 Holzeinlegeböden
- 4 Grill-Feuer
- 5 Schornstein





- 1 Grill-Feuer
- 2 Holzböden
- 3 Tür + Holzböden
- 4 Schubläden
- 5 Kühlschrank
- 6 Wasserplatz



Projekte im Überblick

# Realisierte Freiluft Feuer

- 1 Grill-Feuer mit Glutfang
- 2 Doppelte Sitzgelegenheit mit Nero Assoluto Sitzfläche
- 3 Möglichkeit zur Feuerholzlagerung





Projekte im Überblick

# Realisierte Freiluft Inseln

- 1 Gasgrill von Flammkraft
- 2 Nero Assoluto Arbeitsplatte
- 3 Schubladen mit integriertem Wasserablaufsystem
- 4 Big Green Egg Grill
- 5 Monolith Grill





Passgenau für Ihre Freiluft Küche

# Individuelle Thekenlösungen





Mein Ansporn ist es, dass wir uns nicht nur Manufaktur nennen, sondern den Manufakturedanken leben. Das bedeutet für mich, auf die Wünsche von Kunden und speziellen Anforderungen an Projekte einzugehen. Gemeinsam mit meinem Team setzen wir Ihre Vision für ein Ambiente um, welches auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist. Damit Sie mit Ihrem Unikat vollkommen zufrieden sind.



**Niklas Kosel**  
Geschäftsführung

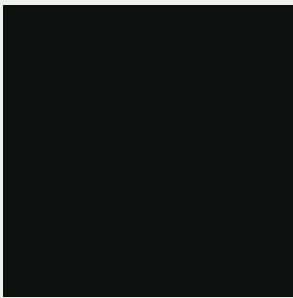


# Standardfarben

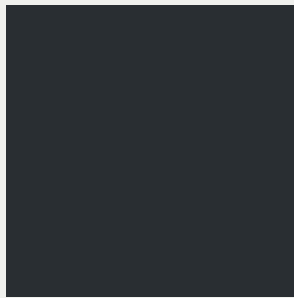
## Ausgewählte Farbpalette

Die Freiluftküche macht sich in jeder Farbe gut. Einige haben sich als besonders schön erwiesen. Daher haben wir eine Standardfarbpalette, um Ihnen die Auswahl zu erleichtern.

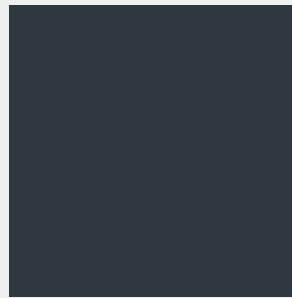
### Schwarz / Grau



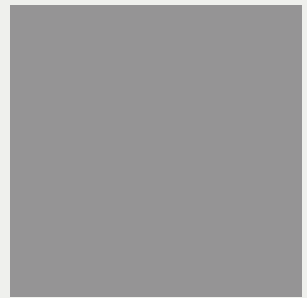
**Tiefschwarz**  
RAL 9005 | Feinstruktur



**Schwarzgrau**  
RAL 7021 | Feinstruktur



**Anthrazitgrau**  
RAL 7016 | Feinstruktur



**Platingrau**  
RAL 7036 | Feinstruktur



**Dunkelgrau Eisenglimmer**  
DB 703  
Feinstruktur/Eisenglimmer

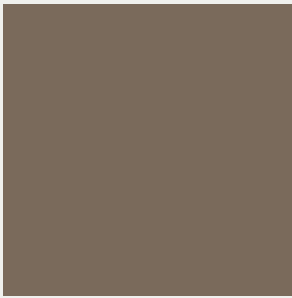


**Hellgrau Eisenglimmer**  
DB 702  
Feinstruktur/Eisenglimmer

## Pulverbeschichtung

Aluminium- und Edelstahlteile sind pulverbeschichtet, was die Outdoorküche nicht nur vor Korrosion und Wetter schützt, sondern auch eine hohe Schlag- und Abriebfestigkeit garantiert.

## Naturtöne



**Beigegrau**  
RAL 7006 | Feinstruktur



**Desert Khaki**  
Feinstruktur



**Smoke Grey**  
Feinstruktur



**Fossil**  
Feinstruktur

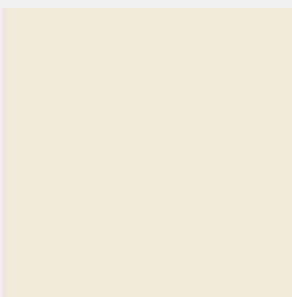


**Grüngrau**  
RAL 7009 | Feinstruktur

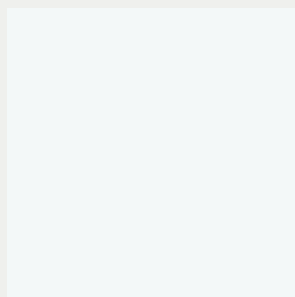


**Olivgrün**  
RAL 6003 | Feinstruktur

## Weißtöne



**Cremeweiß**  
RAL 9001 | Feinstruktur



**Verkehrsweiß**  
RAL 9016 | Feinstruktur

### Gut zu wissen:

Auf Anfrage sind fast alle RAL-Farben möglich, die Oberflächenausführung »matt« ist aufpreispflichtig.

# Materialien

## Naturstein



Nero Assoluto



Taj Mahal



Anthracit Black



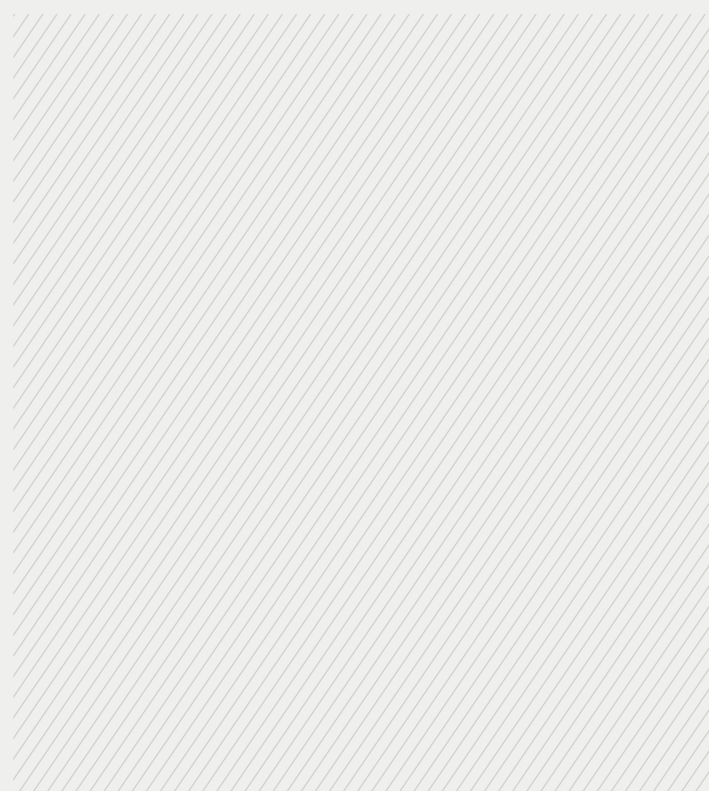
Calcatta Brasil

Robust, witterungsbeständig, edel: Die 3 cm dicke Natursteinplatte ist ideal für Ihre Freiluft Küche. Als echtes Naturprodukt ist jedes Stück ein Unikat mit einzigartiger Struktur und Farbgebung – ein stilvoller Blickfang für besondere Genussmomente unter freiem Himmel.

## Eiche Massivholz



Alle Einlegeböden sind aus massivem Eichenvollholz gefertigt. Durch die spezielle, seidenmatte, fünffache Versiegelung mit ökologischem Bootslack, wird das Holz zuverlässig gegen Verwitterung geschützt. Gleichzeitig bleibt die ausdrucksstarke Maserung erhalten, so dass Sie viele Jahre Freude mit Ihrem Produkt haben.



Grillen in Perfektion

# Grillelemente – für das perfekte Grillerlebnis

Der Klassiker in der Ausstattung einer Outdoor Küche - durch unsere Grillelemente verwandeln Sie jedes Treffen in ein kulinarisches Abenteuer, das in Erinnerung bleibt - ein Leben lang. Jedes Grillelement bringt seinen eigenen Zauber mit sich und verwöhnt Sie und Ihre Liebsten mit einzigartigen Geschmacksnuancen.

Entdecken Sie unsere Grillelemente und lassen Sie sich inspirieren – wir gehen auf jeden Wunsch ein und gestalten Ihre Traumküche genau so, wie es Ihren Vorstellungen entspricht.



## Gasgrill

Dank sofortiger Hitze, einfacher Temperaturregelung und pflegeleichter Handhabung ermöglichen Gasgrills ein unvergleichliches Grillerlebnis – perfekt für Genießer, die Wert auf Kontrolle und Effizienz legen. Ob High-Performance von Flammkraft oder der Gasgrill an dem Ihr Herz hängt - Sie entscheiden welcher Gasgrill integriert werden soll.

## Kamado Grill

Der Kamado Grill vereint Tradition mit moderner Performance und bietet ultimative Vielseitigkeit: Ob Grillen, Räuchern oder Slow Cooking – die massive Keramik speichert Wärme optimal und sorgt für konstante Temperaturen über Stunden. Dadurch entstehen unvergleichliche Aromen und eine außergewöhnliche Saftigkeit der Speisen. Dank des ikonischen Designs werden Kamado Grills zum echten Hingucker.





## **Plancha**

Die schwere Bräterplatte aus Gusseisen erreicht mühelos 300 Grad und ist als Gas- oder Elektrovariante mit separat regelbaren Temperaturzonen erhältlich. Ähnlich wie in einer Pfanne, entfaltet das Grillgut seinen vollen Geschmack, indem es im eigenen Saft gart.



## Induktionskochfeld

Es fehlt noch die richtige Soße oder eine herzhafte Beilage? Kein Problem. Das Induktionskochfeld kann vielseitig eingesetzt werden, wenn der Grill mal wieder fleißig arbeitet.

## Wok Grill

Beeindruckende Flexibilität, schnelle Zubereitung, einfache Reinigung – mit dem Wok Grill bereiten Sie knackiges Gemüse und asiatische Köstlichkeiten in Rekordzeit vor – in unter 30 Sekunden bringt er es auf über 300 Grad.

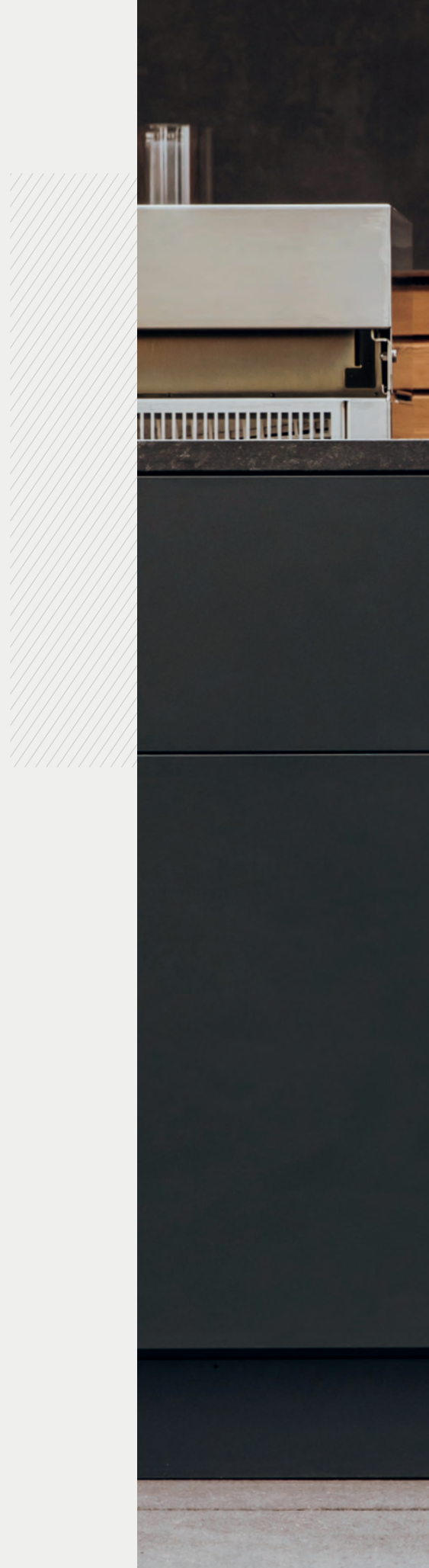


Kühlelemente

# Der Outdoor- kühlschrank

Outdoorzertifiziert, zuverlässig und kompakt – um die Grillabende abzurunden, darf der Outdoorkühlschrank nicht fehlen. Dank seiner praktischen Merkmale ist er perfekt für den Einsatz im Freien geeignet.

- 1** Der Kühlschrank ist mit Links- und Rechtsanschlag erhältlich und kommt in 2 Farben: silber oder schwarz.
- 2** Das dreilagige Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter bietet Ihrem Kühlgut optimalen Lichtschutz.
- 3** Sie möchten Ihre größten Schätze (wie die geheime Grillsoße) vor neugierigen Gästen schützen? Kein Problem - der Kühlschrank ist abschließbar.





2

1

3

Quelle des Genusses

# Wasserelemente: praktisch und unverzichtbar

Wenn der Grillspaß vorbei ist, sorgen die Wasserelemente für eine einfache und schnelle Reinigung. Kochenthusiasten wissen genau: ein Spülbecken darf in keiner Küche fehlen, das gilt auch für Outdoor Küchen.





## **Wasserelement Naturstein**

Ein einzigartiger, rustikaler Charme, sanfte Farbnuancen, Eleganz – Naturstein verleiht Ihrer Küche eine unverwechselbare Optik. Vom Wasser geformt, kehrt der Flusstein nun zu seinem Element zurück – als Spülbecken, in dem das Wasser seine Reise fortsetzt.



## **Wasserelement Edelstahl**

Wer ein modernes Design bevorzugt und gleichzeitig hohe Funktionalität schätzt, hat mit dem eckigen, pflegeleichten Spülbecken aus Edelstahl nicht nur ein robustes Produkt gewählt, sondern ein kraftvolles Statement für seinen Außenbereich gesetzt.





Freiluft live erleben

# Entdecken Sie unseren **Händlerfinder**

Um schnell und unkompliziert zu unserem Händlerfinder zu gelangen, scannen Sie einfach den QR-Code.

Somit ist der erste Schritt zur perfekten Outdoor Küche getan.



[www.freiluftmanufaktur.com/haendlerfinder](http://www.freiluftmanufaktur.com/haendlerfinder)



**Freiluftmanufaktur GmbH & Co. KG**

Gildestraße 4

48563 Nordwalde



Jetzt Händler in Ihrer  
Nähe finden!

[www.freiluftmanufaktur.com](http://www.freiluftmanufaktur.com)

