

Draußen nach Hause kommen.

OUTDOORKÜCHEN
NIEHOFF GARDEN

NIEHOFF
GARDEN



” Vorwort

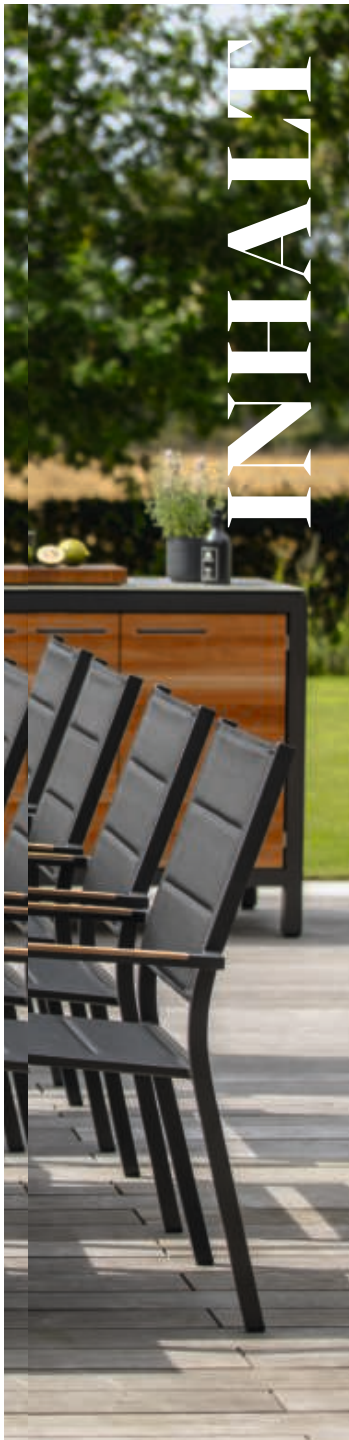
Der Garten bedeutet für uns Wohnraum unter freiem Himmel. Eine Outdoorküche verwandelt Terrasse und Balkon in vollständige Lebensbereiche – weil die Küche immer Dreh- und Angelpunkt unseres Zuhauses ist.

Mit unseren Niehoff Garden Outdoorküchen planen Sie nicht nur eine exklusive Küche an der frischen Luft, sondern erschaffen einen besonderen Ort, an dem Freunde und Familie zusammenfinden. Als Herzstück jeder Zusammenkunft bieten unsere Outdoorküchen unendliche Möglichkeiten, gemeinsame Mahlzeiten zu zelebrieren, den Sommer voll auszukosten und möglichst viel Zeit komfortabel draußen zu verbringen.

Einen solchen Wohlfühlort kann es für uns nur dann geben, wenn auch die inneren Werte unserer Outdoorküchen stimmen. Deshalb stellen wir schon bei der Konstruktion die höchsten Ansprüche an Design, Qualität und die Auswahl der Rohstoffe. Das Ergebnis sind handwerklich hochwertig verarbeitete und einzigartig ästhetische Niehoff Garden Outdoorküchen – direkt aus dem Münsterland, für jeden Garten.

Bernd-Theo Niehoff





INHALT

Seite 04 – 05

Draußen nach Hause kommen

Seite 06 – 23

Pro Master Outdoorküche

- 08** Für kulinarische Highlights
- 10** Gasgrillmodul
- 12** Gasgrillmodul XXL
- 14** Verstauen und Zubereiten
- 16** Kühlen und Spülen
- 18** Kamado-Grillmodul
- 22** Zubehör

Seite 24 – 27

Handarbeit aus dem Münsterland

Seite 28 – 45

Black Line Outdoorküche

- 30** Für besondere Augenblicke
- 32** Grenzenlose Möglichkeiten
- 34** Gasgrills
- 36** Verstauen und Zubereiten
- 38** Kühlen und Spülen
- 40** Gemeinschaft am Feuer
- 44** Zubehör

Seite 46 – 47

Niehoff Garden Produktwelt

Seite 48 – 55

Pro Master Produktwelt

Seite 56 – 61

Black Line Produktwelt

Seite 62

Teak Edition Outdoorküche

Seite 63

Kontakt





Draußen nach Hause kommen

Feierabend – mit dem Öffnen der heimischen Tür ist der arbeitsreiche Tag schnell vergessen. Zu Hause riecht es nach Vertrautheit, Sie hören Ihre Liebsten lachen und müssen kurz grinsen. Die Luft draußen ist warm, der Kühlschrank voll und die To-do-Listen leer; ein perfekter Abend, um die Zeit im Garten zu verbringen.

Das draußen zubereitete Abendessen war köstlich, es wurde gelacht und über den heutigen Tag erzählt. Jetzt sitzen Sie für einen letzten Schluck auf Ihrer Terrasse und genießen die Ruhe der Dämmerung. Das Licht der untergehenden Sonne spiegelt sich auf Ihrem Gasgrill, das Teakholz Ihrer Outdoorküche leuchtet beinahe. Sie lehnen sich zurück und atmen ruhig aus.

PRO MASTER





FÜR TAGE, DIE
NIE VERGESSEN
WERDEN.

Für kulinarische Highlights





Große Module für große Kochmomente. Ob eine Grillparty, ein Abend mit guten Freunden oder das Mittagessen mit der Familie: Jeder dieser Momente ist wertvoll und verdient eine wertvolle Ausstattung. Mit gebürstetem Edelstahl, großzügigen Arbeits- und Grillflächen und dem exklusiven Kamado-Grillmodul verwandelt die Pro Master jede Mahlzeit in ein Event.



Mehr Infos zu
den einsetzbaren
Grillgeräten



Passende Einbaugasgrillgeräte für Ihre Pro Master



Beefeater

7000S Serie – 5 Brenner



Beefeater

Proline Roast Hood



Bull

Brahma
Renegade

Gasgrill- modul



Flammkraft

Block D Gen. 5



Napoleon

BIPRO665RB

Die Grillmodule unserer Pro Master werden mit einer Aussparung für einen der links aufgeführten Grills geliefert. Die zugehörige Gasflasche passt in eine der Ausführungen des rechten Unterschranks, beliebt ist hier die Kombination mit einer ausziehbaren Arbeitsplatte. Der linke Unterschrank kann mit einem Arbeitsplattenauszug, einem Kühlschrank oder Stauraum ausgestattet werden.

→ siehe Seite 48

Harmonisch, praktisch, funktional

Ein perfekter Tag im Sommer: Der Himmel ist strahlend blau, Sie kommen am Mittag nach einem gemütlichen Marktbummel nach Hause. Ihre Einkaufstaschen sind randvoll gefüllt mit frischem Obst und Gemüse, leckeren Steaks vom Metzger und allerlei kleinen Köstlichkeiten, die Sie direkt im Kühlschrank verstauen.

Für ein kleines Mittagessen rösten Sie frisch geerntete Drillinge mit feinem Olivenöl und aromatischem Rosmarin an, welche Sie mit einem kühlen Getränk auf Ihrer Terrasse genießen. Später hat sich Besuch angekündigt, Sie gehen Ihr Menü nochmal im Kopf durch. Ihre Freunde lieben Ihr selbstgemachtes Tomaten-Chutney. Dieses werden Sie als Erstes zubereiten und anschließend auf dem Seitenbrenner vor sich hin köcheln lassen. Als Nächstes wird das Fleisch mariniert und der Salat geschnitten ...



Mehr Infos zu
den einsetzbaren
Grillgeräten



Gasgrillmodul XXL

Für Feiern, Feste und große Familien.

Das Gasgrillmodul XXL unserer Pro Master kann mit einem der drei unten abgebildeten Grills versehen werden. Die für den Grill notwendige Gasflasche passt in eine der Ausführungen des rechten Unterschranks, hier wird gerne der Arbeitsplattenauszug gewählt. Der linke Unterschrank kann mit dem Arbeitsplattenauszug, einem Kühlschrank oder Stauraum ausgestattet werden.

→ siehe Seite 50



Passende XXL-Einbaugasgrillgeräte für Ihre Pro Master



Bull

Diablo



Bull

7-Brenner



Napoleon

BIPRO 825

Verstauen und Zubereiten

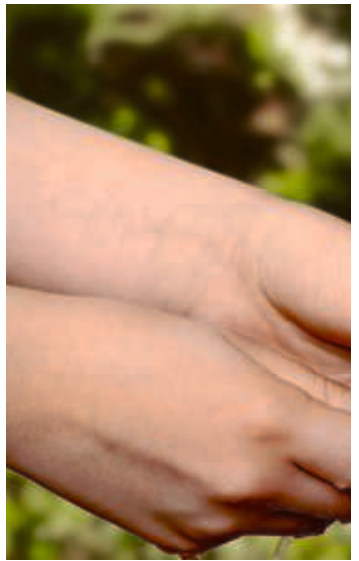


Um das Kochen und Grillen so bequem wie möglich zu machen, haben wir verschiedene Stauraum- und Arbeitsmodule entwickelt. Erhitzen Sie Töpfe und Pfannen auf dem Seitenbrenner, benutzen Sie die ausziehbare Teakholz-Platte als zusätzliche Arbeitsfläche oder verstauen Sie Geschirr und Kochutensilien in den Fächern und Schubläden Ihrer Wahl.

→ siehe Seite 52–53









Kühlen und Spülen



Ob für kühle Getränke oder das Aufbewahren von Fleisch: Unser Kühlmodul hält auch draußen kalt, was kalt bleiben muss. Mehr als praktisch ist außerdem das Wassermodul, welches Sie jederzeit mit einem Wasseranschluss verbinden und so Obst und Gemüse waschen oder benutztes Geschirr reinigen können.

→ siehe Seite 52–53

Material



004 HPL
Beton



006 HPL
Granit



007 HPL
Zement



010 HPL
Graphit

Kamado-Grillmodul

Der Nachmittag zieht ins Land, bald treffen Ihre Freunde ein. Sie möchten etwas ausgefallene Burger machen und dafür Pulled Pork in einem sogenannten „Long Job“ ein paar Stunden lang garen lassen. Hierfür ist ein Kamado, also ein keramischer Holzkohlegrill, die ideale Wahl. Die hitzespeichernde Keramik hält den Garraum des Grills gleichmäßig und konstant über viele Stunden heiß – perfekt für Ihren geplanten Long Job.

In Ihr Kamado-Grillmodul passt der MONOLITH Classic. Gut, dass sich der Keramikgrill nach zwei Handgriffen ganz einfach von vorne in das Modul schieben lässt. Mit der im Unterschrank versteauten Kohle kommt der Grill schnell auf Temperatur, schon bald strömt duftender Rauch aus dem Kamin. Alles läuft nach Plan.





**Mehr Infos zu
den einsetzbaren
Grillgeräten**

Mittlerweile haben Sie Ihre Freunde begrüßt und sich gemeinsam um das neue Herz des Gartens versammelt. Sie bemerken die staunenden, beinahe sehnsüchtigen Blicke auf Ihre Outdoor-küche, während der Geruch des Pulled Porks in Ihrer Nase kitzelt. Die Stimmung ist ausgelassen, als Sie die ersten Burger zum Tisch bringen. Alle freuen sich auf das Essen und überschütten Sie schon nach dem ersten Bissen mit Bewunderung für Ihre Grillkünste. Dass der Keramikgrill die Hälfte alleine gemacht hat, müssen Sie niemandem erzählen.

→ siehe Seite 54





PRO MASTER



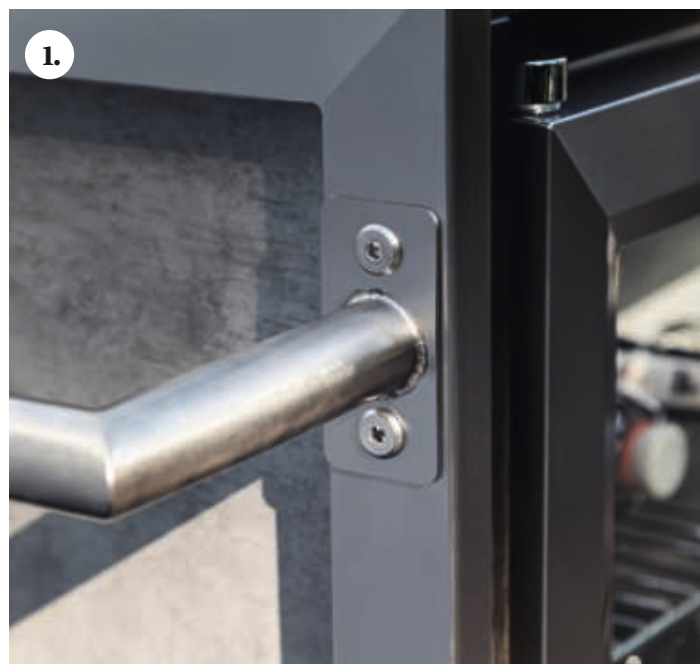
Zubehör

Um Ihre Outdoorküche an Ihre persönlichen Bedürfnisse, Ihren Garten oder Ihre Terrasse anzupassen, können Sie die einzelnen Module durch verschiedene Verbindungsstücke oder das Eckmodul spielend leicht miteinander kombinieren.

Praktisch ist außerdem der Stauraum, der durch das zwischen zwei Modulen zu befestigende Hängeregal entsteht. Zusätzlich lässt sich Ihre Pro Master mit den optionalen Lenkrollen und den seitlichen Griffen leichter ausrichten und handhaben.

→ siehe Seite 55

seitlicher Griff
kann außen an den
Modulen befestigt werden,
Edelstahl gebürstet





22 | 23

2.

gerade Verbindung

von zwei Modulen,
Ausführung in vier HPL-Varianten

3.

Winkelverbindung

von zwei Modulen über Eck
inkl. ausklappbarem Standbein,
Ausführung in vier HPL-Varianten

4.

Lenkrollen

zum einfachen Ausrichten
der Module



Verbindungsregal

ideal für Flaschen, Grillutensilien



passende Schutzabdeckungen

auf Anfrage für alle Module erhältlich

Handarbeit aus dem Münsterland

All unsere Outdoorküchen sind eine Erweiterung Ihres Zuhauses. Deshalb achten wir von der Auswahl der Rohstoffe bis hin zur handwerklichen Verarbeitung genau darauf, dass unsere Außenküchen nicht nur mit tollem Design überzeugen.

Weil hohe Qualität schon im Einkauf eine entscheidende Rolle spielt, setzen wir ausschließlich Hölzer aus kontrollierter Forstwirtschaft ein. Zudem reisen wir persönlich zu den Sägewerken und lernen die Produktionsstätten und die Menschen dahinter kennen, um faire Arbeitsbedingungen bei unseren Lieferanten und Partnern sicherzustellen.

Das sorgfältig ausgewählte Holz und HPL wird anschließend in unserer energieautarken Tischlermanufaktur im Münsterland per Hand weiterbearbeitet.





1. Lagerung

Das eingekaufte Holz und HPL wird direkt in der Werkstatt gelagert. Damit das Holz auch beim Lagern seine Qualität bewahrt, ist in der gesamten Werkstatt eine Anlage zur Luftbefeuchtung installiert.

2. Zuschnitt

Die gelagerten Platten werden sortiert und in Handarbeit passgenau für den jeweiligen Einsatz zugeschnitten. Dabei gewährleisten ausgebildete Fachkräfte die perfekte Qualität aller Einzelelemente.



3. CNC-Fräse

Die CNC-Fräse ist für feinere Schnittarbeiten zuständig. Hier werden z. B. Aussparungen oder kleine Bohrungen in die zugeschnittenen HPL- oder Holzplatten gefräst.

4. Oberflächenbehandlung

Hier bekommen die Teakholzoberflächen ihren Charakter. Die Bürstung verleiht dem Holz eine offenporige Struktur und erzeugt eine einzigartige Haptik.



5. Montage

Alle bearbeiteten Holz- und HPL-Platten sowie sämtliche Zusatzelemente (wie z. B. Spülen, Rollen oder Füße) werden von Hand in die Rahmen aus gebürstetem Edelstahl oder pulverbeschichtetem Aluminium eingebaut.



5.



6. Versand

Schlussendlich werden die zusammengebauten Module in großen Holzkisten verpackt, bevor sie versendet werden. So kommen die Module bereits zusammengebaut bei Ihnen an.

6.



BLACK LINE

GEMEINSAME
ERINNERUNGEN
ERSCHAFFEN.





Für
besondere
Augenblicke





Die elegante Küche für bedeutende Abende. Ein lauschiges Dinner zu zweit, ein großes Familienfest oder die alljährliche Grillparty – mit der Black Line wird jeder Moment unvergesslich. Tagsüber besticht die Outdoorküche mit ihrem geschmackvollen Rahmen aus pulverbeschichtetem Aluminium, während nachts das exklusive Gaskaminmodul für die richtige Stimmung sorgt.

Die Module der Black Line lassen sich als Einzel- oder Doppelmodul erwerben.

→ siehe Seite 58–60



Grenzenlose Möglichkeiten





Heute ist ein besonderer Tag: Sie haben ein Candle-Light-Dinner für Ihren Partner geplant. Bis jetzt spielt das Wetter mit, es ist warm, Spannung und Vorfreude liegen in der Luft. Weil es bereits dämmt, beginnen Sie mit der Vorbereitung des Abendessens. Der Gasgrill wird heute alles geben müssen.

Für den besonderen Anlass haben Sie sich ein 3-Gänge-Menü überlegt. Die Zutaten sind bereits in der Outdoorküche verstaut – jetzt wird geschnitten, gekocht und gegrillt. Mit den verschiedenen Grillflächen, dem Arbeitsplattenauszug und dem Seitenbrenner jonglieren Sie die verschiedenen Zutaten und Arbeitsschritte mühelos und merken kaum, wie der Abend endgültig angebrochen ist.

Als alles vorbereitet ist, bitten Sie Ihren Partner zu Tisch und beginnen zu servieren. Mit jedem Gang, den Sie auftragen, werden die Augen Ihres Partners größer und der Ausdruck merklich entspannter, Sie entdecken eine verschmitzte Zufriedenheit im Gesicht Ihres Gegenübers. Sie waren erfolgreich, der Abend ist gelungen. Genau so sieht Verführung aus.



Mehr Infos zu
den einsetzbaren
Grillgeräten



Passende Einbaugasgrillgeräte für Ihre Black Line



Beefeater

7000S Serie – 5 Brenner



Beefeater

Proline Roast Hood



Bull

Brahma
Renegade

Sie haben die Wahl

GASGRILLS



Flammkraft

Block D Gen. 5



Napoleon

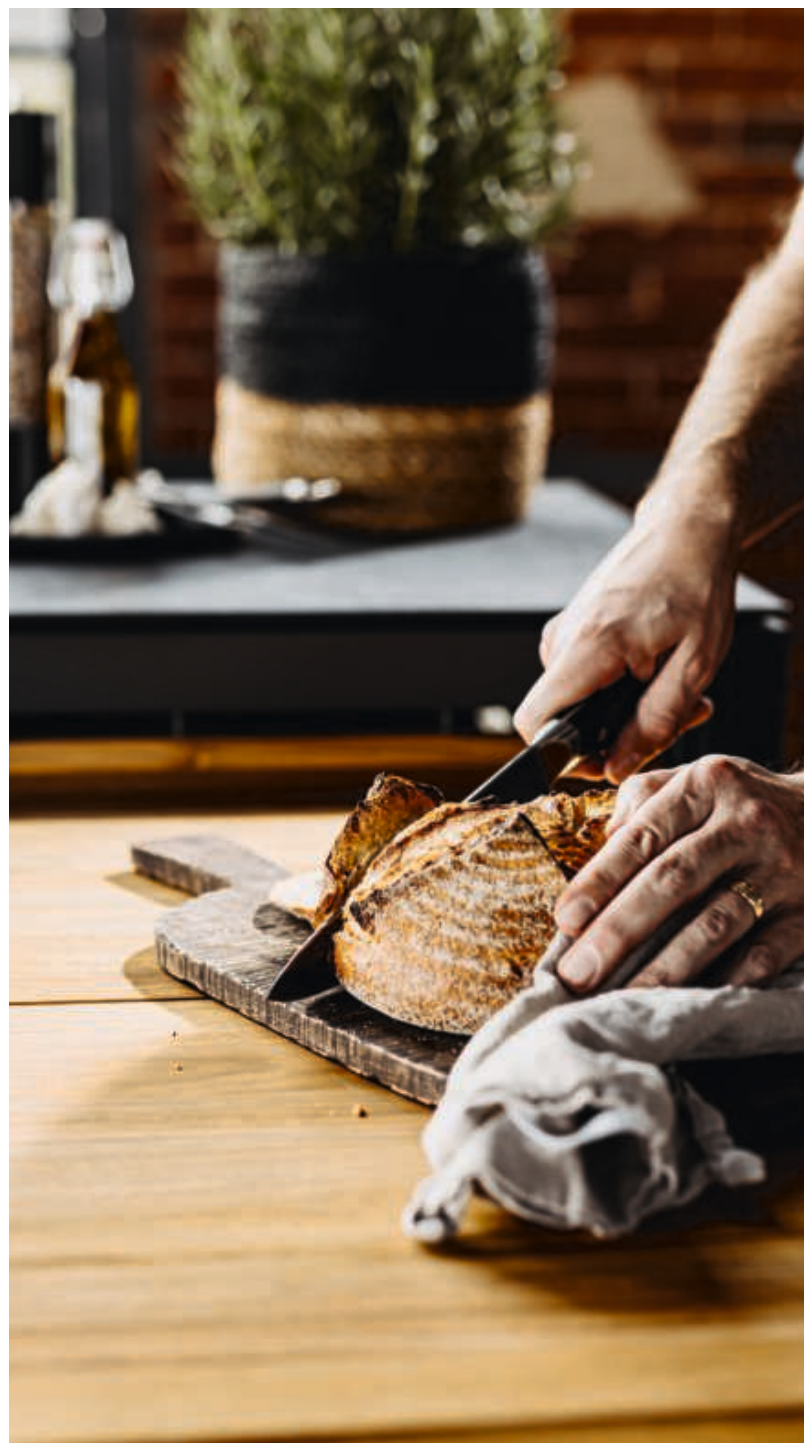
BIPRO665RB

In unserer Black Line hängen Sie einen der abgebildeten separaten Gasgrills mit dem Installationskit zwischen zwei Einzel- oder Doppelmodulen ein. Dabei muss das rechte Modul immer ein Gasflaschenmodul sein.

→ siehe Seite 57

Verstauen und Zubereiten

Für Ihren perfekten Ablauf beim Kochen können Sie sich Ihre Black Line ganz nach Ihren Vorlieben zusammenstellen. Einzel- oder Doppelmodule, zusätzliche Seitenbrenner, Schränke oder der Arbeitsplattenauszug aus Teakholz: Sie selbst wissen am besten, was Sie in Ihrer Außenküche brauchen.







Kühlen und Spülen

38|39

Die Kühlmodule der Black Line sind optimal für die Lagerung verderblicher Lebensmittel und Getränke aller Art geeignet. Mit dem Wassermodul können Sie außerdem Geschirr und Kochutensilien spülen oder Gemüse und Obst abwaschen. Kühlschrank und Armatur sind für ein einheitliches und zeitgemäßes Erscheinungsbild ebenfalls in schwarz erhältlich.

→ siehe Seite 59–60





Gemeinschaft am Feuer

Nach Ihrem gelungenen Dinner
und anregenden Gesprächen
wird der Gaskamin der Black Line
zur romantischen Lichtsäule und
erschafft die perfekte Atmosphäre
für einen wunderbaren restlichen
Abend.

→ siehe Seite 61



BLACK LINE





Zubehör

Durch die Kombination von Einzel- und Doppelmodulen ist die Black Line ohnehin schon äußerst vielseitig einsetzbar. Damit Ihre neue Außenküche auf wirklich jede Terrasse passt, können Sie alle Module mithilfe der Winkelverbindung auch über Eck miteinander kombinieren.

Für komfortabelstes Grillen und Kochen gibt es die massiven Handtuchhalter. Die maßgenauen Abdeckhauben beschützen Ihre Outdoorküche vor Wind und Wetter.

→ siehe Seite 61



seitliche Handtuchhalter, 2er-Set

können außen in den Modulrahmen geschraubt werden, Edelstahl massiv, schwarz pulverbeschichtet

Winkelverbindung

verbindet zwei Module der Black Line praktisch über Eck

MONOLITH ICON

der Tischgrill für unzählige Garmethoden





Schutzabdeckung

passende Schutzabdeckungen
für die Module der Outdoorküche
Black Line sind auf Anfrage
erhältlich



Niehoff Garden Produktwelt

EXZELLENT AUSSTATTUNG
FÜR IHREN PERSÖNLICHEN
WOHLFÜHLORT

Selbstverständlich ist Ihre neue Niehoff Outdoorküche der Mittelpunkt des Gartens. Damit dieser Garten ein vollständiger Lebensraum wird, sollte Ihre Außenküche von den bestmöglichen Begleitern umgeben sein. Wie passend, dass Sie bei uns schon an der richtigen Adresse sind.

→ **Zum Katalog**



Für das absolute kulinarische Erlebnis braucht es nicht nur die perfekte Zubereitung, sondern auch das richtige Ambiente. Mit einem unserer hochwertigen Gartentische und den dazu passenden Stühlen wird Ihr Garten zu dem Speisesaal, den Ihre Außenküche verdient.

Sie sehen Ihren Garten nicht nur als Küche und Esszimmer, sondern auch als gemütliche Lounge? Weil genau das unser Ideal ist, finden Sie auch gepolsterte Sitzgelegenheiten, Liegen, Sessel oder ganze Loungegruppen in der Welt von Niehoff Garden. Für ein Wohnzimmer unter freiem Himmel.



PRO MASTER

Die Rahmen aller Module der Pro Master bestehen aus gebürstetem Edelstahl. Der Korpus eines jeden Moduls kann in einer von 4 HPL-Ausführungen erworben werden. Sämtliche Einbaugasgrillgeräte und Gasflaschen sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Korpusausführung



004 HPL
Beton



006 HPL
Granit



007 HPL
Zement



010 HPL
Graphit

Frontausführung



004 HPL
Beton



006 HPL
Granit



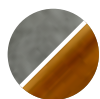
007 HPL
Zement



010 HPL
Graphit



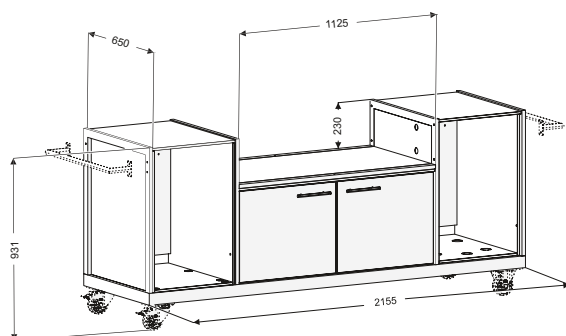
162 Teak
gebürstet



Die Fronten der Module sind entweder in der gleichen HPL-Ausführung wie der Korpus oder aus gebürstetem Teakholz erhältlich.



Die Module sind wahlweise mit 4 Lenkrollen, 2 Lenk- und 2 Bockrollen oder 4 höhenverstellbaren Standfüßen erhältlich.



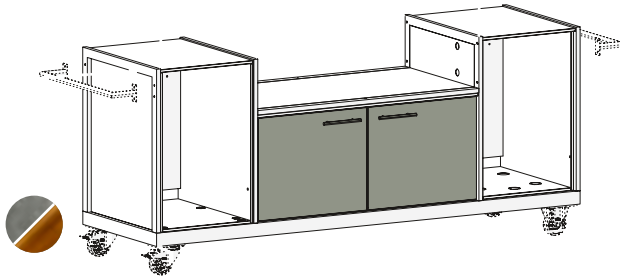
1. GRILLMODULE

1.1 Grundelement

Edelstahlrahmen inkl. HPL-Korpus



Maße B 2155 × T 650 × H 931 mm
(inkl. Rollen/Füße)



1.2 Unterschrank Mitte

2 Türen mit je 1 Einlegeboden

1.3 Einbaugasgrillgeräte

folgende Gasgrills können eingebaut werden:



Beefeater

7000S Serie – 5 Brenner



Beefeater

Proline Roast Hood



Bull

Brahma
Renegade



Flammkraft

Block D Gen. 5

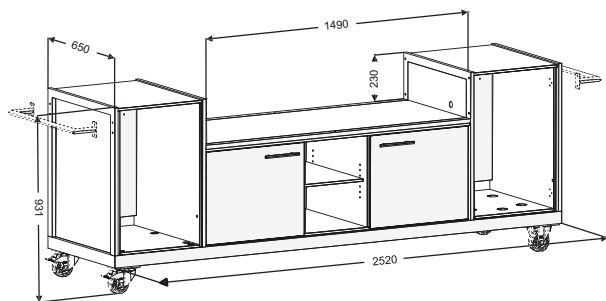


Napoleon

BIPRO665RB



Mehr Infos zu
den einsetzbaren
Grillgeräten

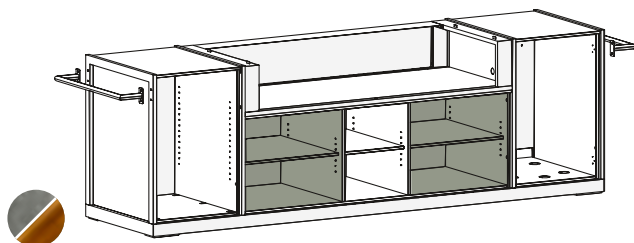


1.4 Grundelement XXL

Edelstahlrahmen inkl. HPL-Korpus
inkl. 1 offenes Regal unter dem Einbaugrill
in der Mitte



Maße B 2520 × T 650 × H 931 mm
(inkl. Rollen/Füße)



1.5 Unterschrank Mitte

2 Türen mit je 1 Einlegeboden

1.6 XXL-Einbaugasgrillgeräte

folgende Gasgrills können eingebaut werden:



Bull

Diablo



Bull

7-Brenner

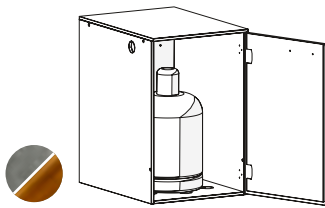
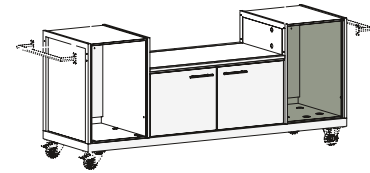


Napoleon

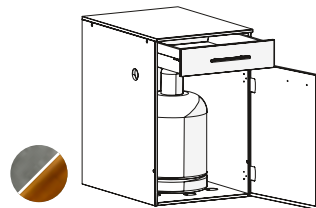
BIPRO 825

1.7 Gasflaschenschrank rechts

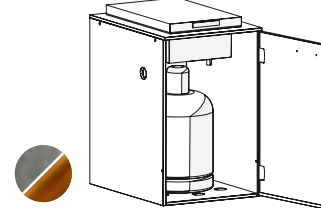
Der Unterschrank rechts vom Grillmodul ist immer ein Gasflaschenschrank. Um den gesamten Platz sinnvoll zu nutzen, kann der Gasflaschenschrank um praktische Erweiterungen wie einen Seitenbrenner, eine Schublade oder den Arbeitsplattenauszug ergänzt werden. In die folgenden Gasflaschenschränke passt eine Gasflasche mit bis zu 11 kg. Die Gasflasche ist nicht im Lieferumfang enthalten.



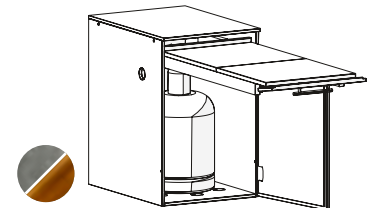
1 Tür



Schubkasten inkl.
Besteckeinsatz
+ 1 Tür



Seitenbrenner-
Aussparung, exkl.
Seitenbrenner
+ 1 Tür



Arbeitsplatten-
auszug mit Fläche
aus geöltem Teak
+ 1 Tür

1.8 Seitenbrenner

folgende Seitenbrenner können eingebaut werden:

Beefeater

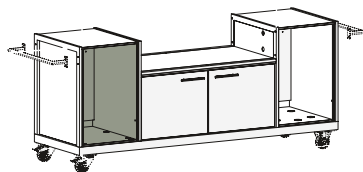
Proline Seitenbrenner



Bull

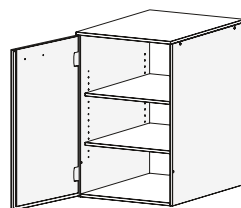
Single Seitenbrenner





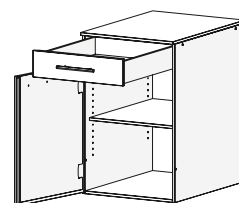
1.9 Schrank links

folgende Ausstattungen passen links in das Gasgrillmodul und Gasgrillmodul XXL:



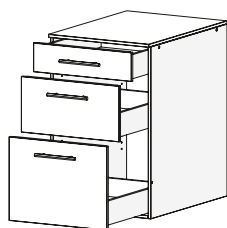
Stauraum-Ausstattung

+ 1 Tür inkl.
2 Einlegeböden



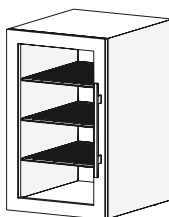
Kombi-Ausstattung

+ 1 Schubkasten inkl.
Besteckeinsatz + 1 Tür
inkl. 1 Einlegeboden



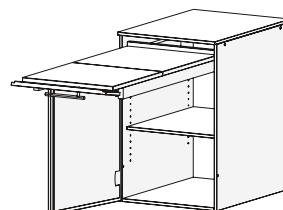
Schubkasten-Ausstattung

+ 3 Schubkästen inkl.
1 Besteckeinsatz



Kühl-Ausstattung

inkl. Kühlschrank



Arbeitsplatten-Ausstattung

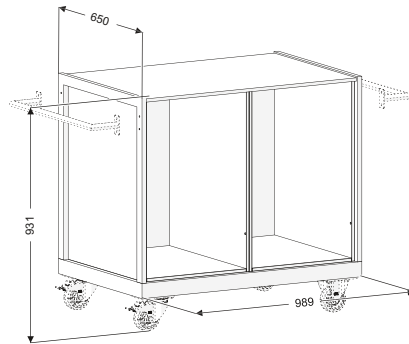
+ 1 Arbeitsplattenauszug
mit Fläche aus geöltem Teak
+ 1 Tür inkl. 1 Einlegeboden

2. UNIVERSALMODULE

Jedes Universalmodul besteht aus einem Grundelement, welches Platz für zwei Küchen-Ausstattungen bietet. Die verschiedenen Ausstattungen für das Universalmodul sind unter Punkt 2.2 in beispielhaften Kombinationen abgebildet. Alle Ausstattungen können rechts oder links in ein Universalmodul eingebaut werden.

Die verschiedenen Küchen-Ausstattungen sind beliebig miteinander kombinierbar.*

*Die Schubkasten-Ausstattung und die Wasser-Ausstattung lassen sich jeweils nicht doppelt in ein Universalmodul einbauen. Die Wasser-Ausstattung ist außerdem nicht mit der Seitenbrenner-Ausstattung kombinierbar.



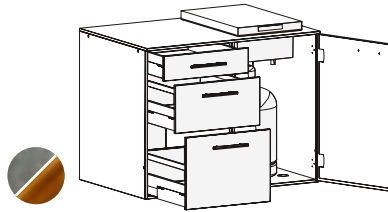
2.1 Grundelement



Maße B 989 × T 650 × H 931 mm
(inkl. Rollen/Füße)

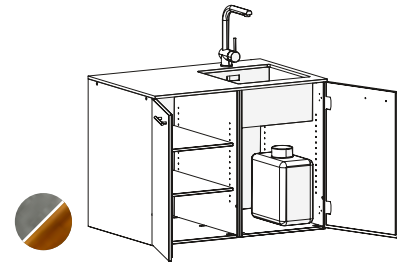
2.2 Küchen-Ausstattungen

Die folgenden Abbildungen sind Beispiele dafür, wie Sie die unterschiedlichen Küchen-Ausstattungen in unseren Universalmodulen kombinieren können.



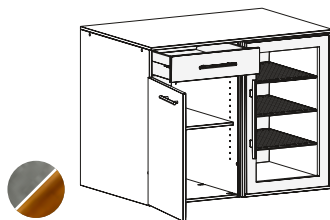
links Schubkasten-Ausstattung + 3 Schubkästen inkl. 1 Besteck-einsatz

rechts Seitenbrenner Ausstattung + 1 Tür**



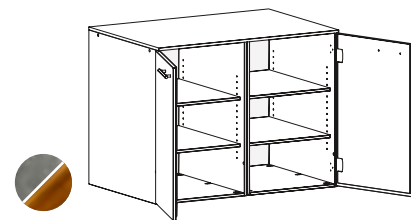
links Stauraum-Ausstattung + 1 Tür inkl. 2 Einlegeböden

rechts Wasser-Ausstattung + 1 Einbauspüle inkl. Abwasser-behälter + 1 Tür



links Kombi-Ausstattung + 1 Schubkasten inkl. Besteck-einsatz + 1 Tür inkl. 1 Einlegeboden

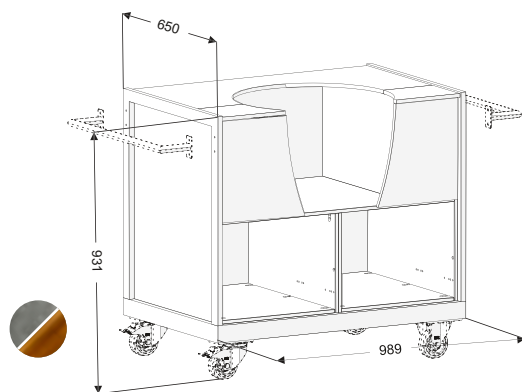
rechts Kühl-Ausstattung inkl. Kühlschrank



links Stauraum-Ausstattung + 1 Tür inkl. 2 Einlegeböden

rechts Stauraum-Ausstattung + 1 Tür inkl. 2 Einlegeböden

3. WEITERE MODULE UND ZUBEHÖR



3.1 Kamado-Grillmodul



Dieses Modul ist so konzipiert, dass der Kamado-Grill von vorne in die entsprechende Aussparung eingesetzt werden kann und nicht von oben hineingehoben werden muss.

Das Modul kommt mit einer Aussparung für den MONOLITH Classic und je einer HPL-Tür links und rechts neben dem Keramikgrill. Zusätzlich sind zwei Schubkästen verbaut, welche wahlweise mit einer Front aus HPL oder Teakholz geliefert werden können.

Maße B 989 × T 650 × H 931 mm

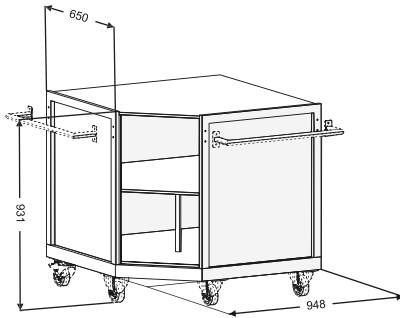


3.2 MONOLITH Classic

hochwertiger Keramikgrill mit
44 cm Rostdurchmesser

Mehr Infos zu
den einsetzbaren
Grillgeräten





3.3 Eckmodul

wird mit 5 Rollen und einem
Einlegeboden geliefert

Maße B 948 × T 650 × H 931 mm



3.5 Winkelverbindung von zwei Modulen über Eck

inkl. ausklappbarem Standbein

Maße B 920 × T 640 × H 13 mm



3.4 Offenes Verbindungsregal

wird zwischen zwei Modulen hängend montiert, inkl.
2 Einlegeböden, kann nicht alleinstehend verwendet werden

Maße B 200 × T 640 × H 788 mm



3.6 Gerade Verbindung von zwei Modulen

Maße B 475 × T 640 × H 13 mm



3.7 Seitlicher Griff

aus gebürstetem
Edelstahl
B 125 × T 633 mm



3.8 Passende Schutzabdeckungen

sind auf Anfrage für
alle Module erhältlich

BLACK LINE

Die Rahmen aller Module der Black Line bestehen aus pulverbeschichtetem Aluminium in Anthrazit. Nebeneinander aufgestellte Module (insbesondere jene mit Arbeitsplattenauszug) müssen miteinander verschraubt werden, damit die Standfestigkeit gewährleistet ist. Sämtliche Einbaugasgrillgeräte und Gasflaschen sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Korpusausführung



004 HPL
Beton



006 HPL
Granit



007 HPL
Zement



010 HPL
Graphit

Frontausführung



004 HPL
Beton



006 HPL
Granit



007 HPL
Zement



010 HPL
Graphit

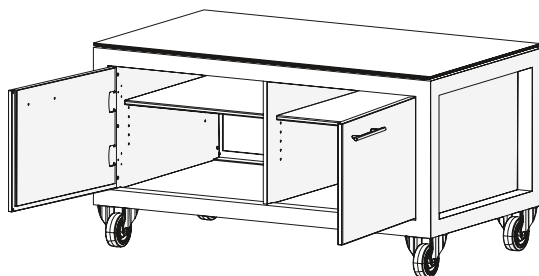


162 Teak
gebürstet



Die Fronten der Module sind entweder in der gleichen HPL-Ausführung wie der Korpus oder aus gebürstetem Teakholz erhältlich.

1. GASGRILL



1.1. Grill-Unterschrank

Der durch die Montage des Grills entstehende Platz unter dem Einbaugrill kann mittels des Grill-Unterschanks sinnvoll genutzt werden. Der Korpus des Unterschanks ist in allen vier HPL-Ausführungen erhältlich. Der Unterschrank hat immer zwei Türen inkl. Einlegeböden und vier Bockrollen.

Maße B 1145 × T 650 × H 613 mm (inkl. Rollen)



1.2 Installationskit

Der Einbaugrill wird mittels eines sogenannten „Installationskits“ (s. Abb.) zwischen zwei Modulen (Einzel- oder Doppelmodul) befestigt. Das Installationskit ist für den Einbau des Grills unbedingt notwendig. Das Modul rechts vom Grill muss ein Gasflaschenmodul sein.

1.3 Einbaugasgrillgeräte

folgende Gasgrills können eingebaut werden:



Beefeater

7000S Serie – 5 Brenner



Beefeater

Proline Roast Hood



Bull

Brahma
Renegade



Flammkraft

Block D Gen. 5



Napoleon

BIPRO665RB



Mehr Infos zu
den einsetzbaren
Grillgeräten

2. EINZEL- UND DOPPELMODULE

Es gibt Einzel- und Doppelmodule, deren Ausstattungen sich kombinieren lassen.*

Einzelmodul

Maße B 574 × T 650 × H 958 mm

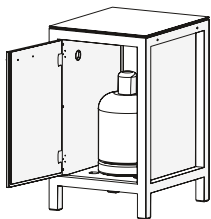
Doppelmodul

Maße B 1042 × T 650 × H 958 mm

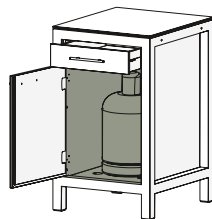
*Die Schubkasten-Ausstattung und die Wasser-Ausstattung sind nicht gemeinsam in einem Doppelmodul kombinierbar.
Die Arbeitsplatten-, Wasser- und Schubkasten-Ausstattung lassen sich nicht zwei mal in ein Doppelmodul einbauen.
Die Arbeitsplatten-Ausstattung als Einzel- bzw. Doppelmodul kann nicht freistehend platziert werden.

2.1 Gasflaschenmodul

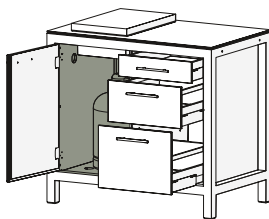
Im Gasflaschenmodul der Black Line wird die Gasflasche immer rechts vom Grill in einem der folgenden beispielhaften Module angeschlossen und verstaut. Das Modul bietet Platz für Gasflaschen bis zu 11 kg. Neben den abgebildeten Beispielen sind viele weitere Kombinationen erhältlich.**



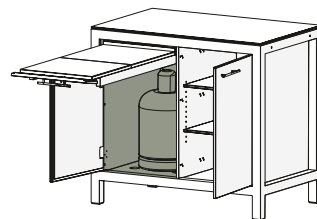
1 Tür



Schubkasten
inkl. Besteckeinsatz



Einbau-Seitenbrenner
+ Aussparung, exkl.
Seitenbrenner + 1 Tür



Arbeitsplattenauszug
mit Fläche aus
geöltem Teak

**Gasflasche nicht enthalten

2.2 Seitenbrenner

folgende Seitenbrenner
können eingebaut werden

Beefeater

Proline Seitenbrenner

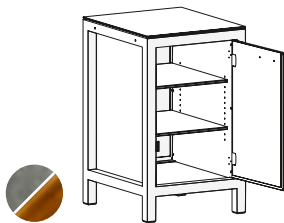


Bull

Single Seitenbrenner

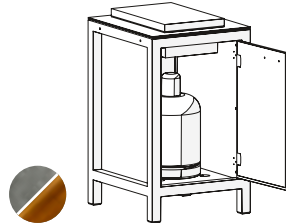


2.3 Küchen-Ausstattungen Einzelmodul



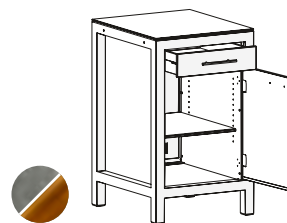
Stauraum-Ausstattung

+ 1 Tür inkl.
2 Einlegeböden



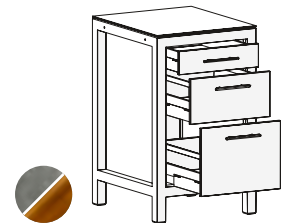
Seitenbrenner- Ausstattung

+ 11 kg Gasflasche
+ 1 Seitenbrenner-
Ausparung ***



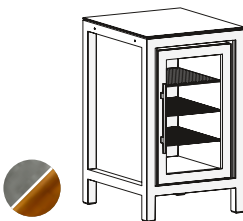
Kombi-Ausstattung

+ 1 Schubkasten inkl.
Besteckeneinsatz + 1 Tür
inkl. 1 Einlegeboden



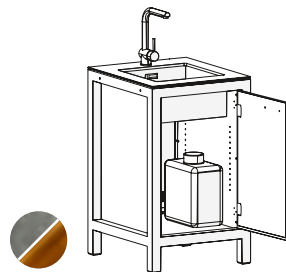
Schubkasten- Ausstattung

+ 3 Schubkästen
inkl. 1 Besteckeneinsatz



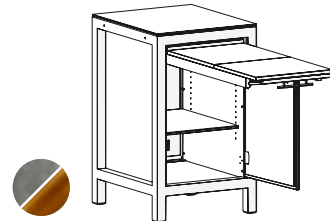
Kühl-Ausstattung

inkl. Kühlschrank
(Edelstahl oder
Schwarz)



Wasser-Ausstattung

+ 1 Einbauspüle inkl. Abwasser-
behälter und Armatur (Edelstahl
oder Schwarz) + 1 Tür

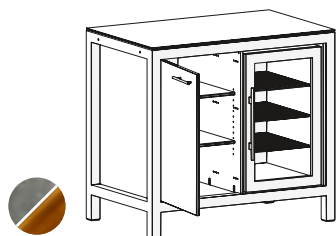


Arbeitsplatten-Ausstattung

+ 1 Arbeitsplattenauszug mit
Fläche aus geöltem Teak
+ 1 Tür inkl. 1 Einlegeboden

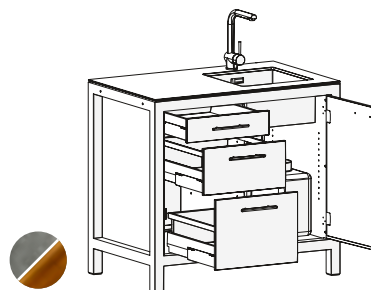
2.4 Küchen-Ausstattungen Doppelmodul

Beispielkombinationen



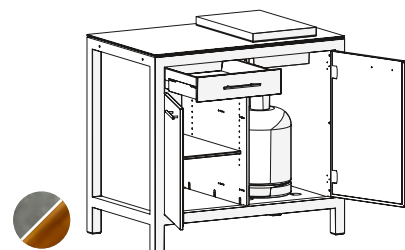
links Stauraum-
Ausstattung
+ 1 Tür inkl.
2 Einlegeböden

rechts Kühl-
Ausstattung inkl.
Kühlschrank (Edelstahl
oder Schwarz)



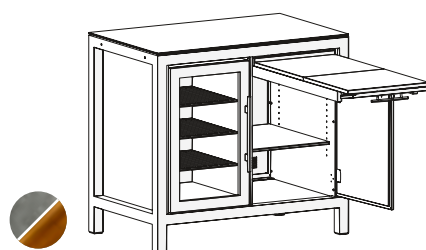
links Schubkasten-
Ausstattung
+ 3 Schubkästen
inkl. 1 Besteckeinsatz

rechts Wasser-
Ausstattung+ 1 Einbau-
spüle inkl. Abwasser-
behälter und Armatur
(Edelstahl oder Schwarz)
+ 1 Tür



links Kombi-Ausstattung
+ 1 Schubkasten inkl.
Besteckeinsatz + 1 Tür
inkl. 1 Einlegeboden

rechts Seitenbrenner-
Ausstattung + 1 Tür
+ Seitenbrenner-
Ausparung ***

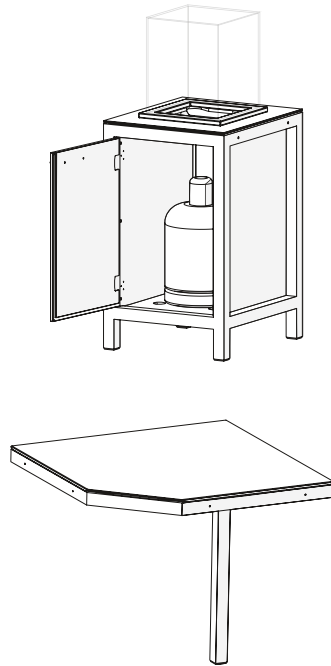


links Kühl-
Ausstattung
inkl. Kühlschrank
(Edelstahl oder
Schwarz)

rechts Arbeits-
platten-Ausstattung
+ 1 Arbeitsplatten-
auszug mit Fläche
aus geöltem Teak
+ 1 Tür inkl. 1 Einlege-
boden

***Exkl. Seitenbrenner und 11 kg Gasflasche

3. WEITERE MODULE UND ZUBEHÖR



3.1 Outdoor-Gaskamin

Dieses Modul besteht aus einem Einzelmodul mit eingebautem Outdoor-Gaskamin. Die Gasflasche ist nicht im Lieferumfang enthalten.

3.2 Winkelverbindung

Verbindungselement für zwei Module über Eck, inkl. Standbein. Die Winkelverbindung ist in allen vier HPL-Ausführungen erhältlich.

Maße B 922 × T 922 × H 958 mm
(inkl. Standbein)



3.3 MONOLITH ICON

hochwertiger Keramikgrill
mit 33 cm Rostdurchmesser



**3.4 Seitliche Handtuchhalter,
2er-Set** schwarz pulverbeschichtet,
aus massivem Edelstahl
Länge: 30 mm



**3.5 Passende
Schutzabdeckungen**
sind auf Anfrage für alle
Module erhältlich

TEAK EDITION

Entdecken Sie auch unsere Teak Edition Outdoorküche, welche durch ihr natürliches Aussehen besticht und praktische Stauraum- und Kühl-Möglichkeiten bietet. Die massive Außenküche wird aus recyceltem, gebürstetem Teakholz hergestellt und eignet sich auch bestens als Ergänzung neben freistehenden Grills.





Kontakt

Niehoff Garden GmbH
Groneweg 17
48231 Warendorf

Fon +49 2581 9456-0
Mail info@niehoff-garden.de
Web outdoorkuechen.niehoff-garden.de

NIEHOFF
GARDEN

NIEHOFF

GARDEN



niehoff-garden.de