



FIRE DICE

**COMPACT
BBQ SYSTEM**



Der FIREDICE ist nicht einfach nur ein mobiler Grill, er versteht sich als vollwertiges „Compact BBQ System“ und ist der multifunktionalste Steck- / Campinggrill der Welt!

Durch sein innovatives Stecksystem lässt er sich so variieren, dass nahezu alle Disziplinen des „Grillsports“ beherrscht werden.

Zusammengepackt kommt er auf ultraflache 2cm und findet damit überall seinen Platz.

- **Dutch Oven Station**
- **Grill**
- **Oberhitzegrill**
- **Ofen**
- **Smoker**
- **Herdplatte**
- **Pizzaofen**
- **Rotisserie**
- **Mangal / Chursassco**
- **Feuerschale**
- **Anzündkamin**
- **Multifunktionsgriff**



FIREDICE



Der FIRE DICE ist von Grund auf so konzipiert, dass er als Station für einen Dutch Oven / Feuertopf dient.

Alle handelsüblichen Dutch Oven bis zu einer Größe der 9er Modelle (Außen-Ø bis max. 34 cm) finden Platz in dieser geschützten und mobilen Basisstation.

Das System wird einfach ohne das Grillrost zusammengesteckt und die Aufbewahrungsbox wird als (doppelter) Unterboden und/oder Deckel verwendet.

Die Seitenwände schirmen den Wind ab und die unteren Luftöffnungen sorgen zeitgleich für eine gute Belüftung der unter dem Topf liegenden Kohle.

Beste Voraussetzungen für ausgedehnte „Dopf-Sessions“.

**DUTCH
OVEN STATION**



Natürlich lässt sich der FIREDice auch als „normaler“ Grill verwenden. Die Grillfläche von 34,5x34,5 cm bietet dir viel Platz.

Die Kohle lässt sich dank integriertem Anzündkamin super einfach anfeuern und auf 5 verschiedene Ebenen kannst du den Abstand der Grillroste zur Kohle variieren und damit die Hitzewirkung und Garung steuern. Die Ebene kann während des Grillvorgangs mit dem Multifunktionsgriff gewechselt werden. Die Seitenwände bieten dir einen guten Windschutz und die Aufbewahrungsbox, welche als doppelter Unterboden eingesetzt wird, fängt die Asche auf.



GRILL



Ein weiteres Highlight ist die **Oberhitzefunktion** mit der du perfekte Steaks zaubern kannst.

Hierzu verwendest du das Kohlerost dank des flexiblen Ebenensystems mit entsprechend heiß brennender und stabiler Kohle (z.B. längliche Briketts) einfach auf einer Ebene über dem des Grillrostes.

Die Hitze der Kohle strahlt auch nach unten ab und kann zusätzlich durch Verwendung des Deckels von oben zurückgestrahlt und intensiviert werden. Du wirst überrascht sein, wie gut die Ergebnisse mit der durch Kohle erzeugten Oberhitze sind. Bei Verwendung entsprechend hochwertiger Kohle brauchst du dir auch keine Gedanken über herunterfallende Asche zu machen.

OBERHITZEGRILL



Auch indirektes grillen und backen gehören zu den Standardfunktionen und wird ohne weiteres Zubehör beherrscht.

Das System kann also wie ein kleiner Ofen genutzt werden. Dazu platzierst du die Kohle einfach seitlich auf dem Kohlerost und das Grillgut mittig auf dem Grillrost und schließt die Box mit dem Deckel ab. Etwaiger Rauch kann durch die seitlichen Schlitzte sowie durch das Logo im Deckel entweichen.

Im ROB's Logo kannst du sogar ein Thermometer verschrauben (nicht im Lieferumfang enthalten) um die Temperatur im Auge zu behalten.

**OFEN
INDIREKT GRILLEN**



Um das System als Herdplatte zu verwenden, wird das Grillrost auf der gewünschten Ebene einfach als Kochfläche für ein entsprechend kohle- / feuergeeignetes Gefäß genutzt. Entweder oben bündig z.B. für Pfannen und Woks oder auch auf tieferen Ebenen für Töpfe, Teekannen etc.



HERDPLATTE



Räuchern / Smoken ist ebenfalls ganz einfach möglich. Der FIREDice wird dazu ähnlich wie bei der Ofenfunktion verwendet.

Zwischen der Kohle kann zusätzlich eine Schale (z.B. gängige Aluschalen) mit Wasser platziert werden um die Temperatur konstant zu halten und Fett aufzufangen. Auch beim smoken kann ein optionales Thermometer im Deckel verschraubt werden. Die Räucherchips werden direkt auf die Kohle gelegt.

Auch lange Räuchersessions sind möglich. Die Kohle kann an den Seitenwänden angereicht (Minion) werden und sich nach und nach selbst entzünden.

SMOKER



Wer es im Vergleich zu der Rotisserie kompakter und klassischer mag, für den bietet sich auch die Möglichkeit, manuelle Grillspieße (Mangal / Churrasco) zu verwenden. Insgesamt sind 5 Aussparungen für die im Shop erhältlichen Spieße vorhanden. Leckere Schaschlik-, Gyros- oder Gemüsespieße sind gerade unterwegs schnell und einfach zubereitet.



**MANGAL
CHURRASCO**



Pizza als absoluter Dauerbrenner darf natürlich auch nicht im Repertoire fehlen.

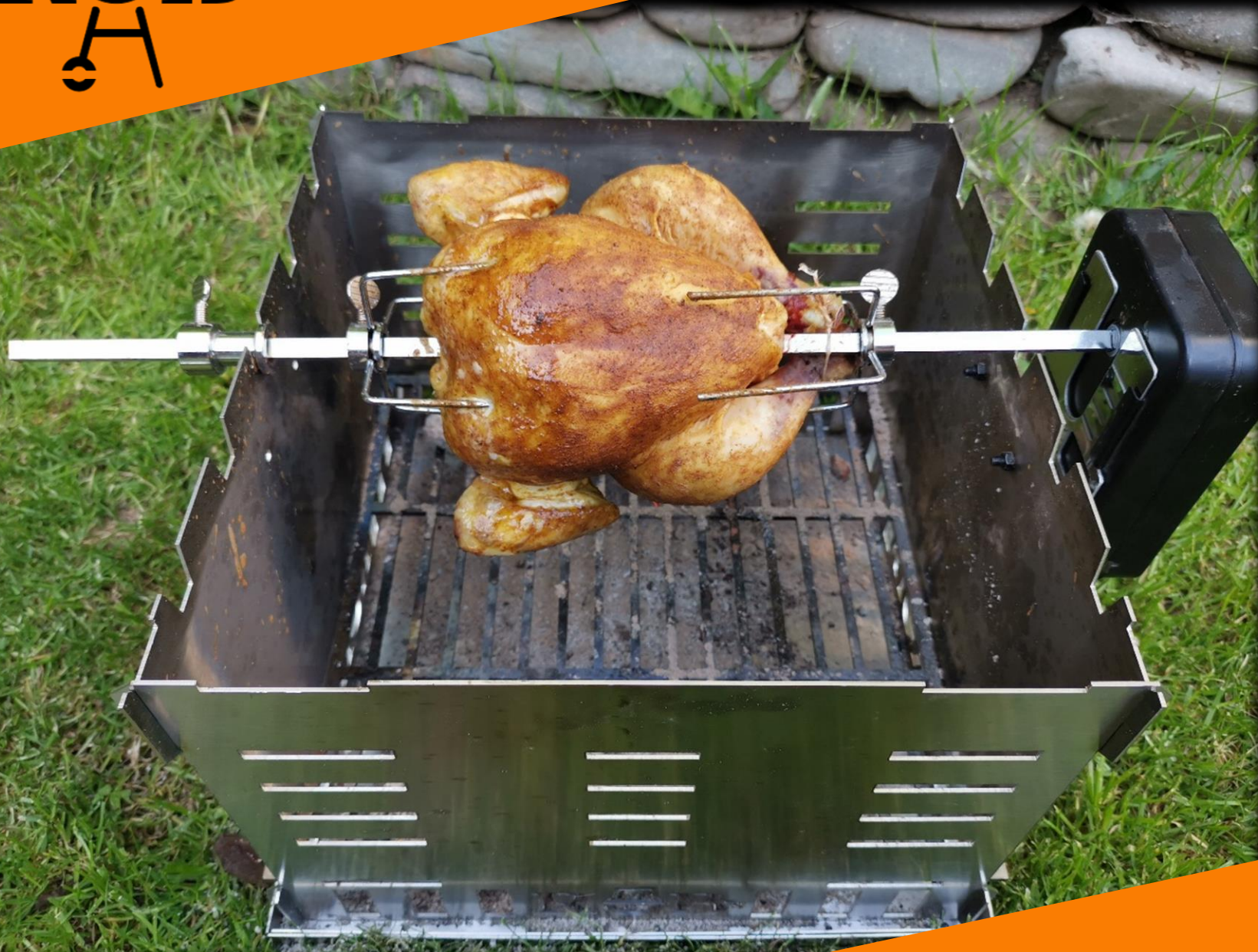
Pizzasteine bis zu einem Ø von 32 cm finden ihren Platz im wohl kompaktesten Pizzaofen der Welt.

Holzkohlestückchen sorgen durch den Kaminzugeffekt für Temperaturen von bis zu 500 Grad.

Pizzen sind so innerhalb weniger Minuten fertig und so knusprig wie beim Lieblingsitaliener. Lediglich der Boden muss hier vorher durch eine Schicht Sand o.ä. vor den herunterfallenden, glühenden Kohlestückchen geschützt werden



PIZZAOFEN



**Lust auf neidische Blicke der
Campingnachbarn?
Mit der zusätzlich installierbaren
Rotisserie sind sie dir fast immer
garantiert.**

**Die Seitenwände des FIREICE sind
so konzipiert, dass sich zahlreiche
motorbetriebene Drehspieße dort
anbringen lassen (z.B. die Rotisserie
aus unserem Shop ;-)).**

**Eine tolle Funktion für jeden, der
Gyros oder anderen
Drehspießköstlichkeiten auch beim
Camping / Unterwegs zaubern
möchte.**

**ROTISSERIE
MOTOR-DREHSPIEß**



Der FIRENICE kann außerdem als Feuerschale (z.B. fürs Lagerfeuer) eingesetzt werden.

Das Kohlerost ist bewusst aus Stahl gefertigt und verträgt die hohen Temperaturen damit deutlich besser als andere Materialien.

So kann man am knisternden Feuer den Abend stilvoll ausklingen lassen und vielleicht sind ja auch noch etwas Stockbrot oder Marshmallows zur Hand.



FEUERSCHALE



Die Kohle lässt sich mit dem **FIREDice** kinderleicht entzünden.

Das System ist so aufgebaut, dass es den **Kaminzugeffekt** nutzt indem Luft über die entsprechenden Schlitzte und Logos unter die Kohle geführt wird.

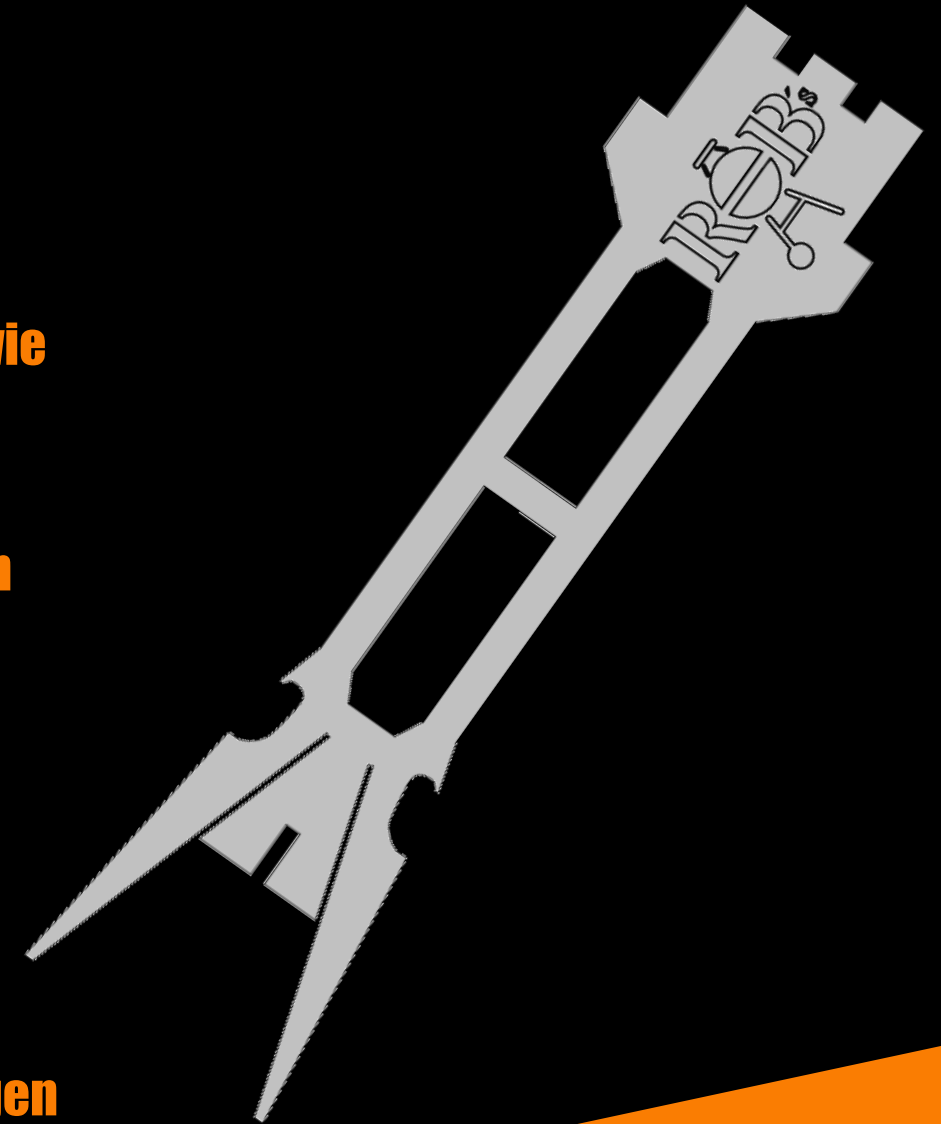
Zum Entzünden wird die Kohle einfach mittig auf dem Kohlerost angehäuft und mittels eines darunter genutzten Anzündwürfels entfacht.

ANZÜNDKAMIN



Der enthaltene Multifunktionsgriff ist fast genauso multifunktional wie der FIREDice selbst:

- **Rostgriff zum Versetzen des heißen Grill- und Feuerrostes, wenn beim Grillbetrieb der Abstand zur Kohle verringert / erhöht werden soll oder wenn du dein Grillgut aus der Oberhitze entnehmen möchtest**
- **Wand- / Deckelgriff zum Herausnehmen und Einsetzen der heißen Seitenwand und zum abnehmen und aufsetzen des Deckels**
- **Kohleschieber zum Verteilen der Kohle**
- **Flaschenöffner (zur Vermeidung akuter Unterhopfung)**
- **Grillgabel zum Wenden des Grillgutes und Öffnen von Verpackungen**
- **Grillrostschaber zur Reinigung des Grillrostes und zum Lösen hartnäckiger Verkrustungen**



MULTIFUNKTIONSGRIFF



Durch das innovative Stecksystem kommt der FIREDice im zerlegten Zustand auf **ultraflache 2,5 cm bei einer Breite und Länge von 34,5 cm.**

Alle Komponenten lassen sich in der Edelstahlbox aufbewahren, welche gleichzeitig als Unterboden, Aschefänger und/oder Deckel verwendet wird (je nach Nutzungsvariante).

Der FIREDice ist damit ein idealer Begleiter für jedes Outdoor- und Campingabenteuer.

**KOMPAKT
UND MOBIL**

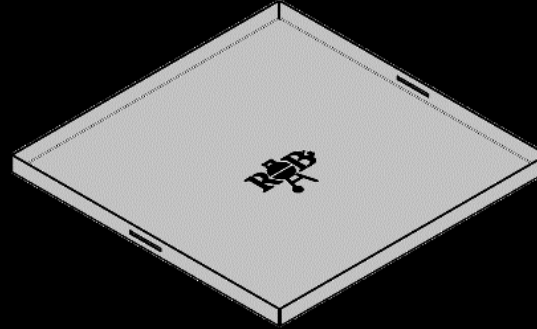


Der FIREICE besteht aus hochwertigem 1810er Edelstahl (nur der Feuerrost ist aufgrund der besseren Hitzeresistenz aus Stahl) und ist MADE IN GERMANY.

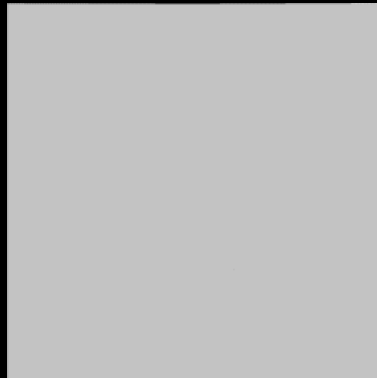
Die optimierte Materialstärke der einzelnen Komponenten ist das Ergebnis zahlreicher Tests und sorgt für Robustheit und Langlebigkeit bei einem niedrigem Gewicht von 7 Kg.



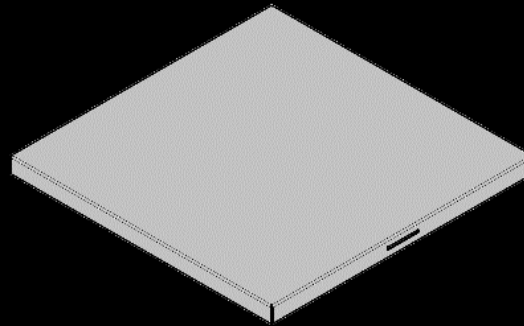
Deckel
1mm Edelstahl



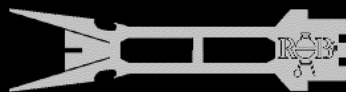
Deckel (Rückseite)
1mm Edelstahl



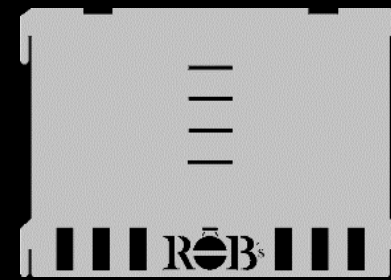
Boden
1mm Edelstahl



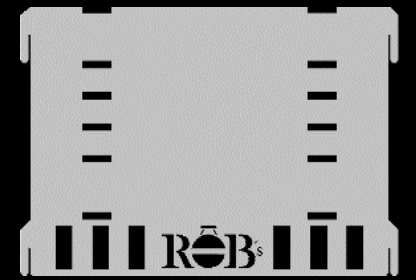
Boden (Rückseite)
1mm Edelstahl



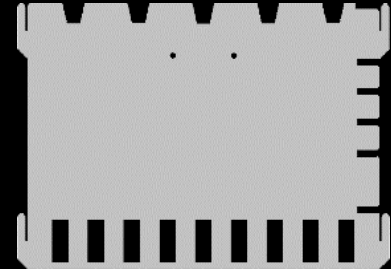
Multifunktionsgriff
3mm Edelstahl



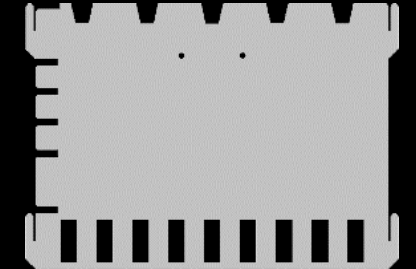
Frontverschluss
1,5mm Edelstahl



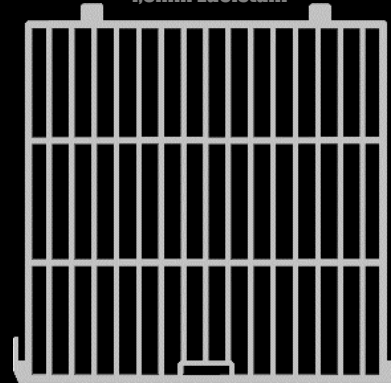
Rückwand
1,5mm Edelstahl



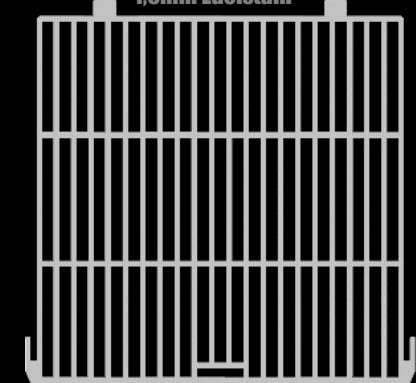
Linke Seitenwand
1,5mm Edelstahl



Rechte Seitenwand
1,5mm Edelstahl



Kohlerost
4 mm Stahl



Grillrost 3 mm Edelstahl

QUALITÄT
MADE IN GERMANY



**Die hochwertigen
Edelstahlteile
(alles außer das Feuerrost)
sind
spülmaschinengeeignet
und haben die perfekte
Größe für handelsübliche
Spülmaschinen.**

**Aber auch unterwegs
ermöglichen die flachen
Bauteile eine leichte und
unkomplizierte Reinigung.**

**EINFACHE
REINIGUNG**

WWW.ROBS-BBQ.COM



INNOVATIVE BBQ-SYSTEME