

# Feuerkugel Iris

Die moderne Art des Grillvergnügens  
Une façon unique et moderne de profiter du barbecue  
La genere moderno per fare una grigliata  
The modern way of BBQ



**Achtung: Offenes Feuer! Das Gerät darf NUR im Freien betrieben werden, da es in geschlossenen Räumen zu Bränden oder Kohlenmonoxid-Vergiftung kommen kann. Vorsicht! Zum Anzünden oder Wiederanzünden kein Spiritus oder Benzin verwenden.**

**Attention : flammes libres ! L'appareil doit UNIQUEMENT être utilisé en plein air, car un usage en intérieur dans une pièce fermée peut occasionner des incendies ou une intoxication au monoxyde de carbone.**

**Attention ! Pour allumer ou rallumer pas utiliser du l'alcool ou de l'essence.**

**Attenzione: fiamma libera! L'apparecchio deve essere utilizzato ESCLUSIVAMENTE all'aria aperta perché in ambienti chiusi può portare a incendi o intossicazione da monossido di carbonio.**

**Attenzione! Per accendere e riaccendere, non utilizzare spirito o benzina.**

**Caution: open fire! The device may ONLY be used outdoors, as use in enclosed spaces can lead to fires or carbon monoxide poisoning. Attention! To inflame or relight don't use ethyl alcohol or gasoline.**

- Feuer- und Grillkugel
- gerostet mit 4x 1/4 Edelstahlgrillrost mit Griffen
- inkl. Innenwanne für Glut
- Grillroste können entfernt und Kugel auch als Feuerschale verwendet werden

- ACHTUNG:**
- Loch für Abwasser frei halten!
  - Die rostige Metalloberfläche kann bei Nässe am Boden abfärben!
  - Grillkugel wird heiß!
  - Verbrennungsgefahr, von Kindern fernhalten!

Um die ideale Temperatur zu erreichen empfehlen wir Buchenholz. Grillfläche nach Gebrauch mit Olivenöl einstreichen.

Reinigen mit Grillreiniger und Spachtel.

Masse:  
80cm Durchmesser / 80 cm Höhe

Made in Italy

- Barbecue sphérique
- oxydé et muni de 4x 1/4 de grille en acier inoxydable avec poignées
- cuve intérieure pour les braises incluse
- les grilles sont amovibles, la sphère peut alors être utilisée pour un feu

- ATTENTION:**
- garder l'accès libre au trou d'évacuation d'eau !
  - La surface métallique peu déteindre sur le sol par temps pluvieux !
  - La sphère brûle !
  - Risque de brûlure, tenir hors de la portée des enfants !

Pour atteindre la température idéale, nous vous conseillons d'utiliser du bois de hêtre.

Après utilisation, passer une couche d'huile d'olive sur les grilles.

Nettoyer avec un nettoyant pour barbecue et une spatule.

Dimension :  
80cm de diamètre / 80 cm de hauteur

Made in Italy

- Barbecue a sfera
- Ossidato, dotato di griglia in acciaio inox 4x 1/4 con manici
- Contenitore interno per la brace incluso
- È possibile rimuovere le griglie e utilizzare la sfera come braciere

- ATTENZIONE:**
- lasciare libero il foro di scarico!
  - La superficie esterna può stingere in caso di umidità o pioggia.
  - La sfera diventa incandescente
  - Rischio d'ustione, tenere lontano dalla portata dei bambini!

Per il raggiungimento della temperatura ideale si consiglia l'uso di legna di faggio. Dopo l'uso ungere la griglia con olio di oliva.

Pulire con un detergente per barbecue e una spatola.

Dimensioni:  
80cm di diametro / 80 cm di altezza  
Made in Italy

- Fire Pit BBQ
- oxidised, equipped with 4x 1/4 stainless steel cooking grate with handles
- incl. interior bowl for embers
- Cooking grates can be removed and bowl can also be used as a fire pit

- CAUTION:**
- Do not block hole, which serves draining residual water!
  - The rusty metal surface can stain the ground in the event of moisture!
  - The BBQ gets hot!
  - Risk of getting burnt, keep away from children!

We recommend beechwood, to achieve ideal temperatures. Apply olive oil to the surface of the cooking grate after use.

Clean using grill cleaner and scraper.

Dimensions:  
80cm diameter / 80 cm high.  
Made in Italy

Art-Nr. 401798



**NOUVEL®**  
**SWITZERLAND**

NOUVEL AG  
Industrie Grund | Postfach 262 | CH-6234 Triengen | Switzerland  
Telefon: +41 41 935 55 55 | Fax: +41 41 935 55 66  
info@nouvel.ch | www.nouvel.ch