

FEUERHAND PYRON



Doppelwandiger Edelstahlkörper /
Double-walled stainless steel corpus /
Corps en acier inoxydable à double paroi



Standbeine / Legs / Pieds

DE

FEUERHAND PYRON

Der Feuerhand Pyron ist eine Feuertonne aus Edelstahl. Die besondere Konstruktion mit dem ausgefeilten Luftzufuhrsystem ermöglicht dank Kamineffekt und Holzvergaserprinzip eine äußerst effektive und nahezu rauchfreie Verbrennung. Auf dem Kohlerost kann das Brennmaterial gut platziert werden und die leicht zu entleerende Ascheschale fängt die Brennrückstände zuverlässig auf.

Drei hohe Standbeine geben der Feuertonne Stabilität und schützen zugleich den Untergrund vor Feuer und Hitze. Bei regelmäßiger Nutzung bildet sich mit der Zeit eine individuelle Färbung sowie eine ansehnliche Patina auf der Oberfläche.

EN

FEUERHAND PYRON

The Feuerhand Pyron is a fire barrel made of stainless steel. The special design with the refined air supply system enables an extremely efficient and almost smoke-free combustion thanks to the stack effect and the wood boiler principle. The fuel can be well placed on the charcoal grate, and the ash dish catches the combustion residues reliably and can be emptied easily.

Three high support legs give the fire barrel stability while protecting the ground from fire and heat. Regular use will gradually create an individual colour change and a distinctive patina on the surface.

FR

FEUERHAND PYRON

Le Pyron Feuerhand est un baril à feu en acier inox. Le design particulier, avec le système d'arrivée d'air abouti, permet une combustion extrêmement efficace et presque sans fumée grâce à l'effet cheminée et au principe de la chaudière à bois. Le combustible se place bien sur la grille à charbon et le cendrier facile à vider recueille les résidus du feu à la perfection.

Trois longs pieds rendent le baril à feu stable, tout en protégeant le sol du feu et de la chaleur. Avec le temps, une utilisation régulière créera une coloration propre à chaque baril ainsi qu'une belle patine sur la surface.

Durchmesser Standfläche / Diameter stand space / Diamètre surface au sol	44,5 cm
Höhe mit Füßen / Height with legs / Hauteur avec pieds	74 cm
Gewicht / Weight / Poids	10,55 kg
Volumen für Brennmaterial / Fuel capacity / Capacité pour le combustible	25 l
Material / Material / Matériau	Edelstahl / Stainless steel / Acier inox
Art. / Ref. / Réf.	pyron
Preis	219,- Euro

FEUERHAND PYRON PLATE



Pyron Plate mit Trägergestell und Kochaufsatz /
Pyron Plate with support frame and cooking support /
Pyron Plate avec châssis porteur et support de cuisson



Kochaufsatz (rund) /
Cooking support (round) /
Support de cuisson (rond)

DE

FEUERHAND PYRON PLATE

Die Pyron Plate erweitert den Feuerhand Pyron in eine Kochstation. Die massive Stahlplatte wird auf ein dreiarmiges Trägergestell aufgelegt und durch die Hitze der Flammen auf Temperatur gebracht. So können Burger, Würstchen und Co. im aromatischen Plancha-Style gebraten werden. Dank des Kochaufsatzes in der Mitte der Platte kann zusätzlich in Töpfen, Kesseln oder Kannen gekocht werden. Zudem verhindert der ringförmige Aufsatz ein Herabfallen der Speisen ins Innere des Pyron. Die Pyron Plate ist passgenau auf den Pyron zugeschnitten und sorgt durch großzügige Luftzufuhr für die optimale Sauerstoffversorgung während des Gebrauchs.

EN

FEUERHAND PYRON PLATE

The Pyron Plate expands the Feuerhand Pyron into a cooking station. The solid steel plate is placed on a three-armed support frame and heated by the flames below to roast burgers, sausages and co. to an aromatic flavour "à la plancha." Thanks to the cooking support in the centre, you can also use your pots, kettles and boilers for cooking. The ring-shaped support will prevent the food from falling into the Pyron. The Pyron Plate is tailor-made specifically for the Pyron and with the spacious openings provides for optimum ventilation during use.

FR

FEUERHAND PYRON PLATE

La plaque de Pyron prolonge le Feuerhand Pyron en une station de cuisson. La plaque d'acier massive est placée sur un châssis porteur à trois bras et portée à température par la chaleur des flammes. Donc, les hamburgers, les saucisses et autres peuvent être frits dans le style aromatique de la Plancha. Grâce au support placé au centre de la plaque, les marmites, casseroles et bouilloires peuvent cuire au dessus du feu tandis que l'embout en forme d'anneau empêche la nourriture de glisser à l'intérieur du Pyron.

La plaque de Pyron est conçue sur-mesure pour le Pyron et fournit un apport d'air généreux grâce à sa large ouverture, permettant une alimentation optimale en oxygène pendant l'utilisation.

Durchmesser Pyron Plate (gesamt) / Diameter Pyron Plate (overall) /
Diamètre de la plaque Pyron (total)

57 cm

Durchmesser Öffnung für Brennmaterial / Diameter fuel opening /
Diamètre de l'ouverture pour le matériau combustible

13,2 cm

Außendurchmesser Kochaufsatz / Outer diameter cooking support /
Diamètre extérieur de la plaque de cuisson

14 cm

Gesamtmaße zusammenggebaut (H x B x T) /
Overall measures assembled (H x W x D) / Dimensions totales (H x L x P)

13 x 60 x 60 cm

Stärke Pyron Plate / Thickness Pyron Plate / Épaisseur de la plaque Pyron

6 mm

Gesamtgewicht / Overall weight / Poids total

13,5 kg

Art. / Ref. / Réf.

pypla

Preis

179,- Euro

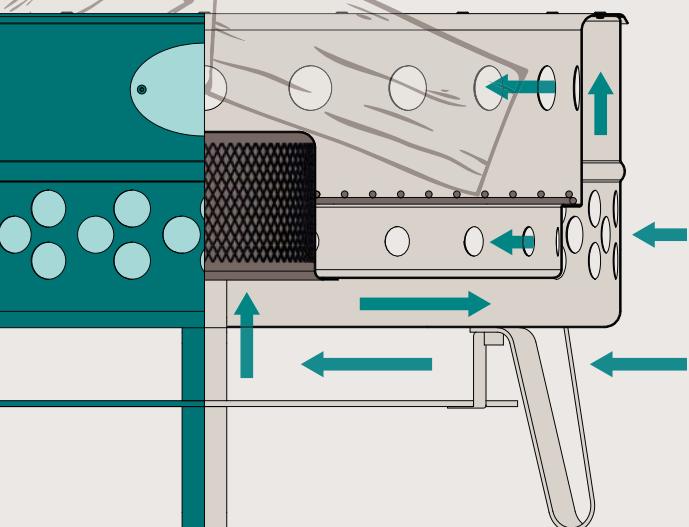
SO FUNKTIONIERT DAS HOLZVERGA- SERPRINZIP

DE

An der Innen- und Außenseite des doppelwandigen Edelstahlkorpus befinden sich Löcher, die für eine ideale Sauerstoffzufuhr beim Pyron und Tyropit sorgen.

Wird das Holz auf dem Kohlerost angezündet, kommt das Feuer so besonders schnell in Gang und bleibt lange aufrechterhalten. Zeitgleich steigen die entstehenden Holzgase zwischen den zwei Wänden auf. Diese entweichen über die oberen Luftlöcher nach innen und werden dort durch die lodernden Flammen verbrannt.

Durch dieses Prinzip erreichen der Feuerhand Pyron und Tyropit eine effektive und raucharme Verbrennung. Zudem werden nur wenige Emissionen an die Umwelt abgegeben.



HOW THE WOOD BOILER PRINCIPLE WORKS

EN

On the inside and outside of the double-walled stainless-steel corpus holes provide for an ideal oxygen supply for Pyron and Tyropit.

As soon as the wood on the charcoal grate is lit, the fire quickly gains momentum and keeps burning for a long time. At the same time wood gas rises between the two walls. The gas escapes via the top air holes towards the inside and there it is burned by the blazing flames.

Due to that principle Feuerhand Pyron and Tyropit obtain a low-smoke combustion. In addition, only a few emissions pass into the environment.

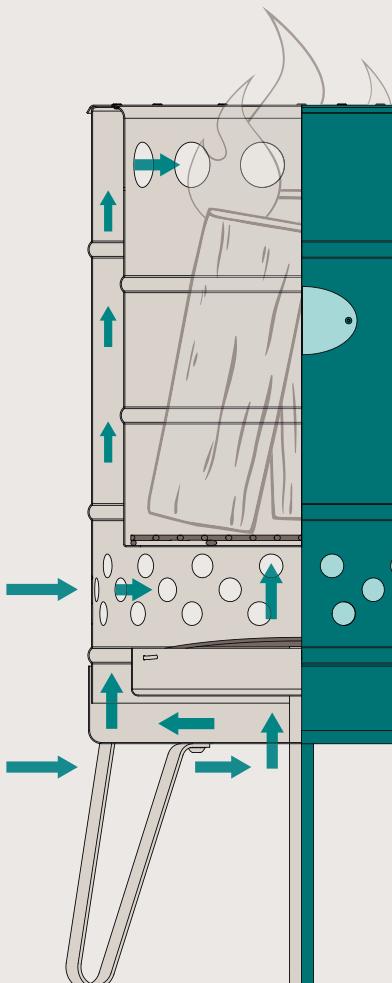
FONCTIONNEMENT DE L'EFFET CHEMI- NÉE

FR

La partie en acier inoxydable à double paroi est percée de trous à l'intérieur et à l'extérieur, ce qui assure une alimentation idéale en oxygène du Pyron et du Tyropit.

Lorsque le bois est allumé sur la grille à charbon, le feu prend rapidement et brûle pendant longtemps. En parallèle, le gaz de bois qui émane remonte entre les deux parois. Il s'infiltra vers l'intérieur par les trous d'aération supérieurs et y est brûlé par les flammes ardentes.

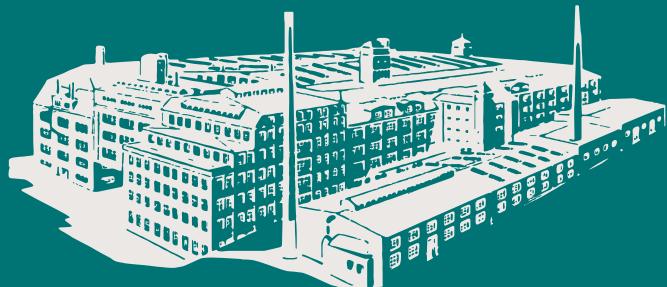
Ce principe permet au Pyron et Tyropit Feuerhand de réaliser une combustion efficace et peu de fumée. Il n'y a ainsi que peu d'émissions rejetées dans l'environnement.





ÜBER FEUERHAND

Seit 1893 bringt Feuerhand Innovation, Beständigkeit und unabhängiges Licht in die ganze Welt. Die leuchtenden Klassiker der deutschen Traditionsmarke sind die Sturmlaternen, die als Alltags- und Notbeleuchtung eingesetzt werden. Die Baby Special 276 wird als einziges Modell der ursprünglichen Serie bis heute unverändert und traditionell Made in Germany hergestellt. Seit 2014 prägen die Themen Garten- Lifestyle und trendige Terrassenkultur das Spektrum von Feuerhand – die Produkte aus der hauseigenen Konstruktion bringen farbenfrohes Design und Funktionalität zu dir nach Hause.



facebook.com/original.feuerhand

[@original.feuerhand](https://instagram.com/original.feuerhand)

Ihr Fachhändler

Holzland Köster
Industriestraße 3
31138 Emmerke
Telefon: 05121 9302-0
info@holzland-koester.de
www.holzland-koester.de

Clever Bauen. Schöner Wohnen

