

*Flammkraft*TM
GRILLKULTUR







BLOCK B

Hammerkraft

BLOCK M

Hammerkraft

BLOCK D

Hammerkraft



High-quality materials. Perfect craftsmanship. Exceptional performance.
Matériaux haut de gamme. Finition parfaite. Performance exceptionnelle.



Award-Winning Récompensé

The prestigious international jury of the Italian Archi-products Award honored the Block D in the „Outdoor“ category in 2024.

Just as the jury of the German Design Award 2020 was equally impressed by Flammkraft.

The jury's statement:

„A visually stunning, solid and high-quality barbecue. The combination of sophisticated details and high-quality materials offers a first-class outdoor cooking experience in practical form.“

We couldn't have put it better.

Le prestigieux jury international du prix italien Archi-products a décerné au Block D la récompense dans la catégorie « Outdoor » en 2024.

Tout comme le jury du German Design Award 2020, enthousiasmé par Flammkraft :

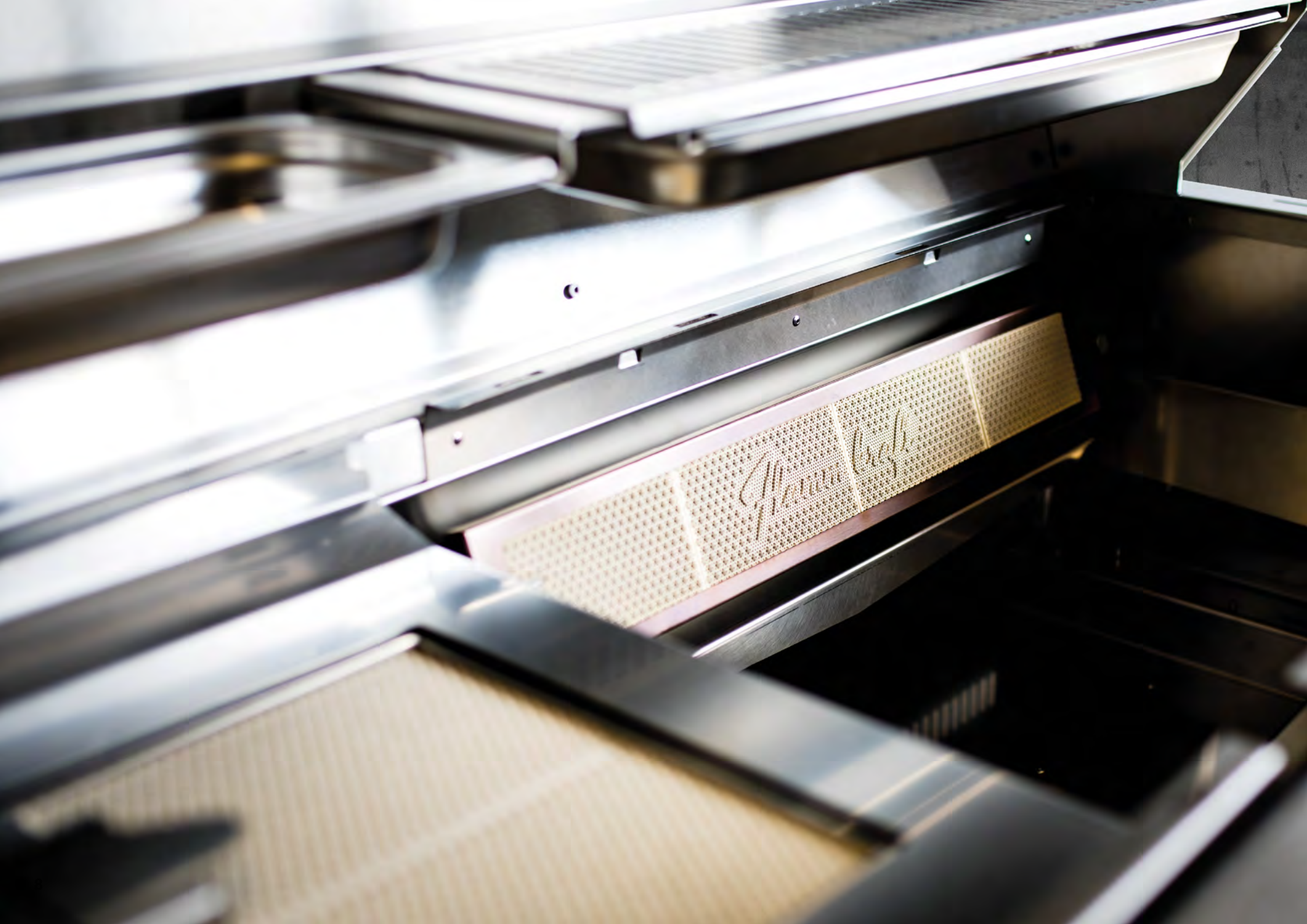
Déclaration du jury :

« Un barbecue visuellement impressionnant, solide et de haute qualité. La combinaison de détails bien pensés et de matériaux haut de gamme offre une expérience culinaire extérieure exceptionnelle dans un format pratique. »

Nous n'aurions pas pu mieux dire.

archiproducts®
AWARDS
WINNER







Quality in details Qualité dans les détails

The foundation of the exceptional quality of our grills and modules lies in consistently high-grade materials and complex manufacturing processes.

Stainless steel is combined with oiled oak wood and crafted with great skill.

The brushed surfaces of the metal contrast beautifully with our exclusive deep matte colours on the body and the warm, natural material of wood.

The solid design down to the finest detail is a matter of principle for us. This is what makes each Flammkraft grill what it is:

A unique product, made in Germany.

La qualité exceptionnelle de nos barbecues et modules repose sur des matériaux haut de gamme et des procédés de fabrication complexes.

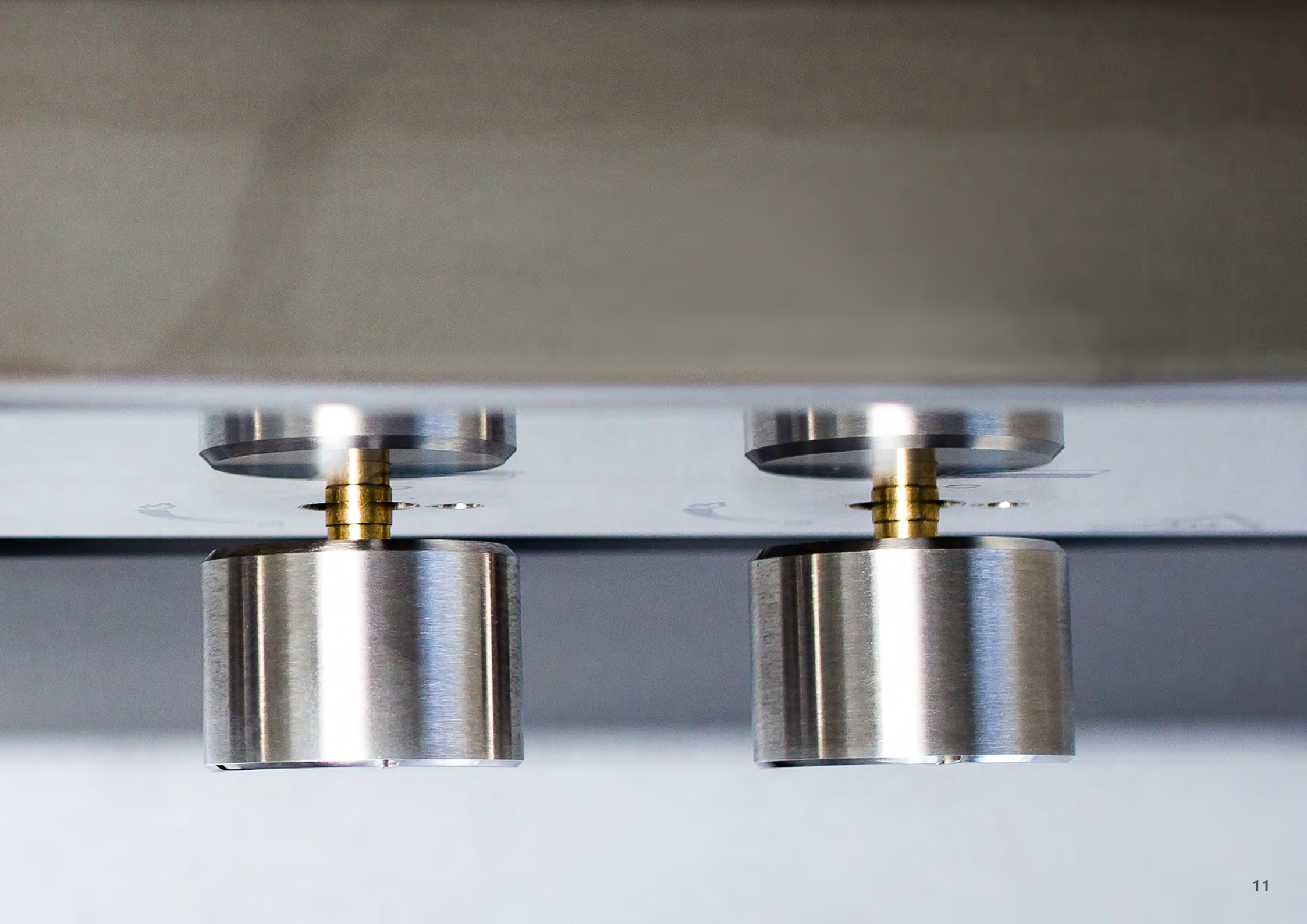
L'acier inoxydable est associé au chêne huilé et travaillé avec un grand savoir-faire artisanal.

Les surfaces brossées du métal contrastent avec nos couleurs mates exclusives et la chaleur naturelle du bois.

La construction massive jusque dans les moindres détails est une conviction pour nous. C'est ce qui fait de chaque barbecue Flammkraft un produit unique,

Fabriqué en Allemagne.









Sustainability Durabilité

Flammkraft grills stand for longevity, enduring enjoyment of the product, and a sustainable production philosophy.

Using a good product with pleasure over a long period contributes to the protection of our natural resources. The timeless design of Flammkraft grills embodies this approach.

All Flammkraft grills are made in Germany.

A network of regional partners allows us to develop and manufacture Flammkraft grills at the highest level with short supply chains.

Flammkraft barbecues stand for durability, lasting enjoyment of the product and a sustainable production philosophy.

By enabling you to use an excellent product with pleasure over a long period of time, we are contributing to the protection of our natural resources.

The timeless design of the Flammkraft barbecue represents this point of view.

Flammkraft barbecues are Made in Germany.

A network of regional partners allows us to develop and manufacture Flammkraft barbecues in the highest quality.

Behind the Scenes

Dans les coulisses

The design of Flammkraft grills is forward-thinking. This applies not only to the striking appearance, but also to the intelligent solutions inside.

The gas bottle disappears inside the base of the Flammkraft grill and remains out of sight. For accessory storage, the body offers designated holders, sturdy shelves, and — in the Block D — a robust storage box with lid.

The large integrated drip tray for meat juices can be conveniently pulled out from the front for easy cleaning.

Le design des barbecues Flammkraft est avant-gardiste. Cela vaut non seulement pour leur esthétique exceptionnelle, mais aussi pour les solutions techniques à l'intérieur.

La bouteille de gaz est discrètement dissimulée dans le socle du barbecue Flammkraft. Pour le rangement des accessoires, des supports adaptés, des étagères robustes et — pour le Block D — une boîte de rangement avec couvercle sont intégrés.

Le grand bac collecteur pour les jus de cuisson est facile à tirer vers l'avant pour le nettoyage.





BL



Deutsch
Nur im Freien verwenden
Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor
Inbetriebnahme des Gerätes
ACHTUNG: Zugängliche Teile können
sehr heiß sein. Kinder fernhalten

English
Use outdoors only
Read the instructions before using the
appliance
WARNING: accessible parts may be very
hot. Keep young children away



Performance Performance

Flammkraft grills use extremely efficient infrared burners. These gas-powered ceramic elements reach full output in no time. They are perfectly adjustable and cover a temperature range from 75 to 900°C (167 to 1652°F).

The main grilling surface is designed so that no liquids can drip onto the burners.

This is a fantastic feature both for taste and for ease of cleaning.

Les barbecues Flammkraft sont équipés de brûleurs infrarouges extrêmement efficaces. Ces éléments céramiques alimentés au gaz atteignent leur puissance maximale en quelques instants. Ils sont facilement réglables et couvrent une plage de température de 75 à 900 °C (167 à 1652 °F).

La surface de cuisson principale est conçue pour éviter que des liquides ne tombent sur les brûleurs.

Un atout considérable tant pour la saveur que pour le nettoyage.









Versatility Polyvalence

Thanks to their design, Flammkraft grills are exceptionally versatile.

They are equipped with an integrated searing zone, which enables high-temperature searing, and the use of pans, the Teppanyaki plate, the Flammkraft wok or the plancha.

The main grilling surface is always large enough to serve even big gatherings.

All models can be equipped with a pizza stone and a rotisserie.

Grâce à leur conception, les barbecues Flammkraft sont particulièrement polyvalents.

Ils intègrent une zone de saisie qui permet non seulement de griller à haute température, mais aussi d'utiliser des poêles, la plaque Teppanyaki, le wok Flammkraft ou la plancha.

La surface de cuisson principale est toujours suffisamment grande pour accueillir de grands groupes.

Tous les modèles peuvent être équipés d'une pierre à pizza et d'une rôtissoire.

OfenDock

OfenDock

With the OfenDock, we've integrated numerous oven functions into our latest grill models for the first time. Menus and recipes that require special cooking methods can now easily be prepared outdoors.

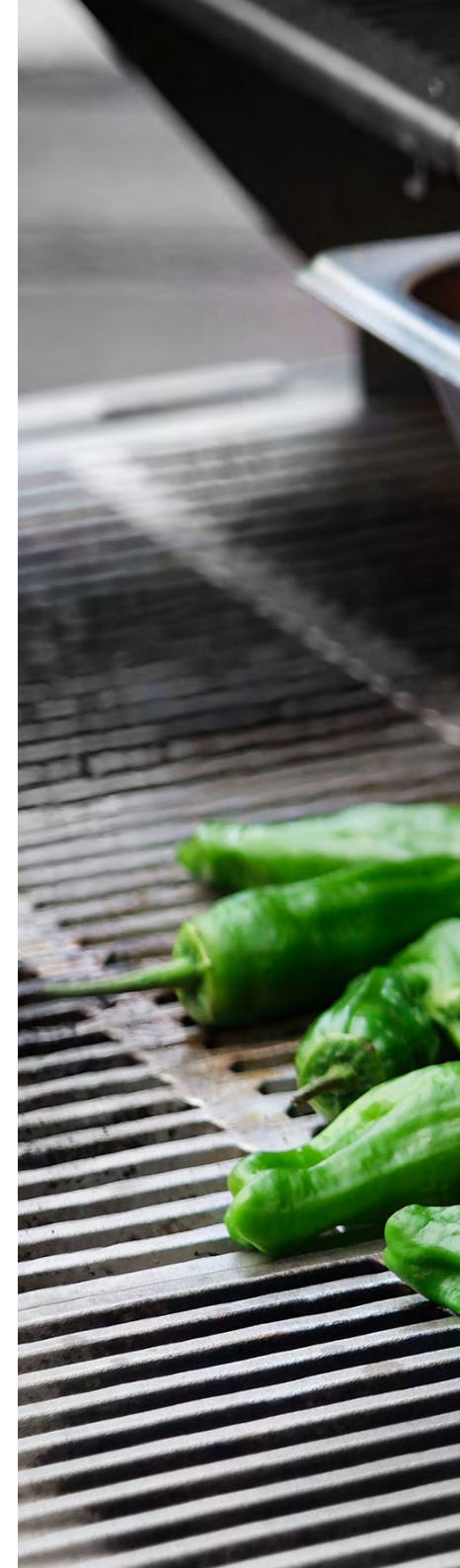
Two removable stainless-steel trays, together with racks placed above them, form the Flammkraft OfenDock. The containers can be used for baking, roasting, or gratinating, while the rack above can hold additional food. Dripping juices are collected and pass on their flavour to the ingredients below.

The unique Flammkraft burner concept allows for direct heating of the trays via the burner underneath, or convectional heating via the front burner — or both at the same time.

Avec le OfenDock, nous avons intégré pour la première fois de nombreuses fonctions de four dans nos modèles récents. Des menus et recettes exigeant des méthodes spécifiques de cuisson peuvent désormais être préparés à l'extérieur.

Deux bacs en acier inoxydable amovibles, surmontés de grilles, composent le OfenDock de Flammkraft. Les bacs peuvent être utilisés pour la cuisson, le rôtissage ou le gratinage, tandis que la grille du dessus peut accueillir d'autres aliments. Les jus qui s'écoulent sont recueillis et imprègnent les ingrédients situés en dessous.

Le concept unique de brûleur Flammkraft permet un chauffage direct sous les bacs ou par convection via le brûleur avant — ou les deux en même temps.





Cast Stainless Steel Grates

Grilles en acier inoxydable moulé

Flammkraft grills are equipped with solid cast stainless steel grates.

They combine the thermal properties of cast iron with the unmatched durability and robustness of stainless steel. For perfect sear marks on your grilled food, cast stainless steel is the only way to go.

Cleaning is done with a stainless steel brush. Due to the materials used, even professional cleaning agents can be applied.

Les barbecues Flammkraft sont dotés de grilles massives en acier inoxydable moulé.

Elles combinent les propriétés thermiques de la fonte avec la durabilité et la robustesse incomparables de l'acier inoxydable.

Pour un marquage parfait des aliments, rien ne vaut l'acier moulé inox.

Le nettoyage se fait à l'aide d'une brosse en acier inoxydable. Grâce aux matériaux utilisés, même des produits nettoyants professionnels peuvent être appliqués.





Searing Zone

Zone de saisie

Flammkraft grills come with high-performance searing zones.

At up to 900 °C (1652 °F), your food gets the perfect crispy finish.

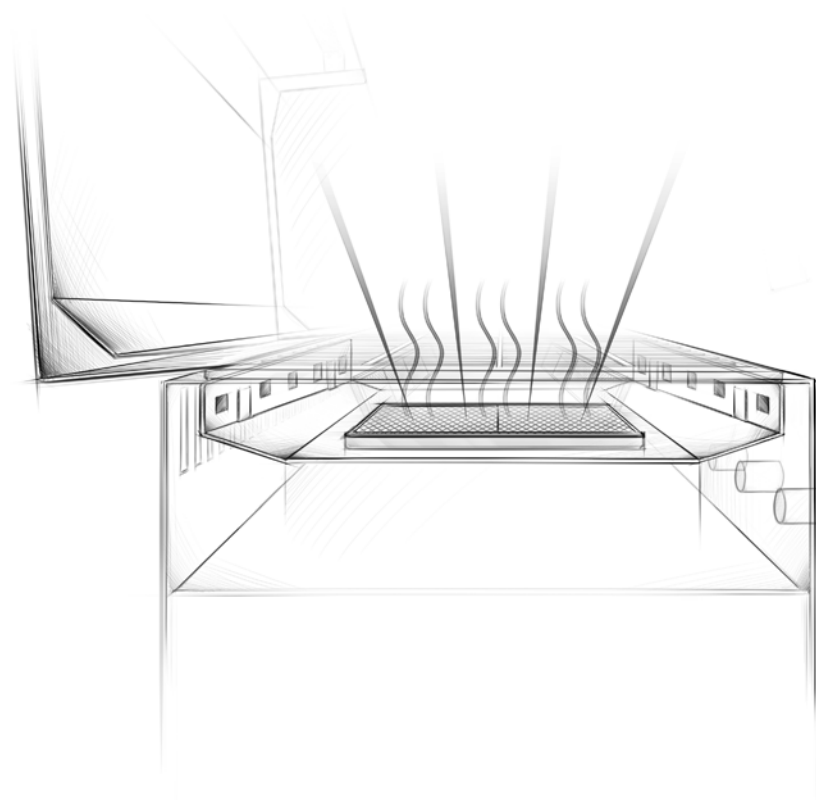
Even large cuts can be seared and then gently cooked to perfection on the main grilling surface.

In addition, the searing burner can be used as an indirect heat source for the main grill area with the lid closed – allowing for low & slow cooking starting at 75 °C (167 °F).

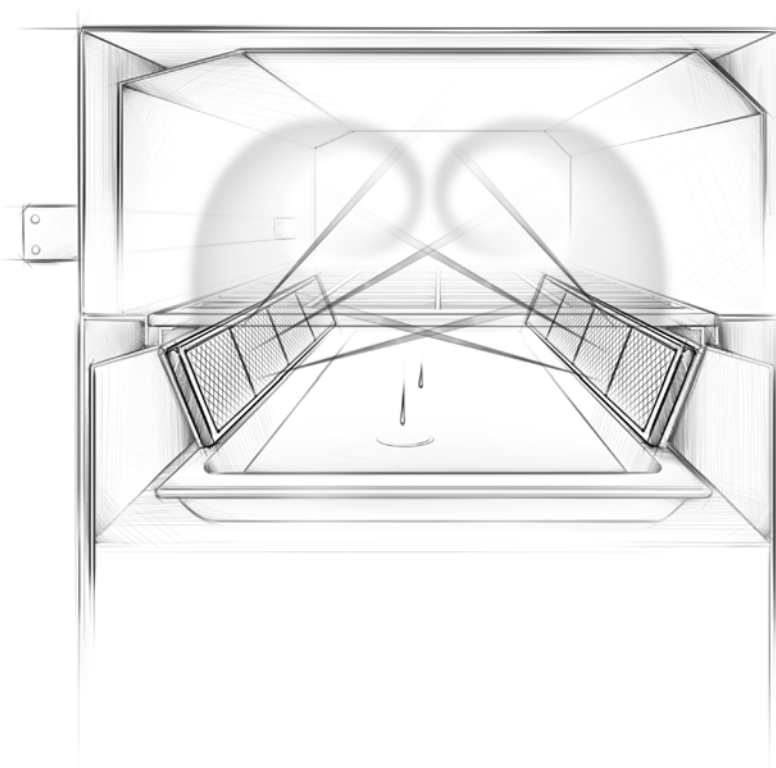
Les barbecues Flammkraft disposent de zones de saisie très performantes.

À des températures allant jusqu'à 900 °C (1652 °F), ils donnent aux aliments une croûte savoureuse et croustillante. Même de gros morceaux peuvent être saisis rapidement avant une cuisson lente sur la grande surface principale.

Le brûleur de la zone de saisie peut aussi être utilisé comme source de chaleur indirecte avec le couvercle fermé – idéal pour une cuisson douce à partir de 75 °C (167 °F).



Principle Principe



The burners in Flammkraft grills are arranged so that dripping liquids are collected directly in a drip tray. This helps to avoid unhealthy smoke and ensures a relaxed grilling experience.

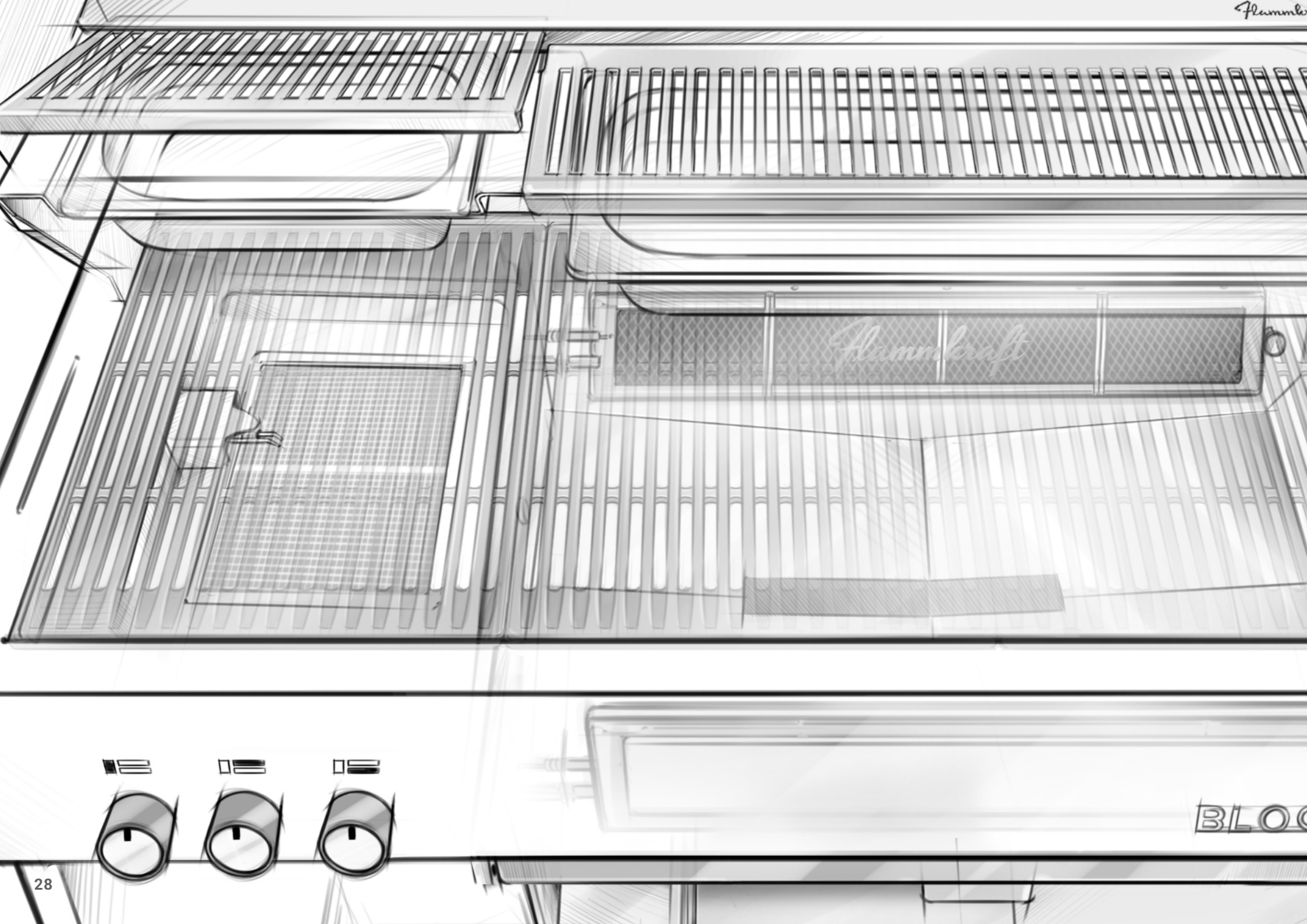
The radiant heat of the burners covers the entire grill surface, while the convection of hot air gently envelops the food from all sides.

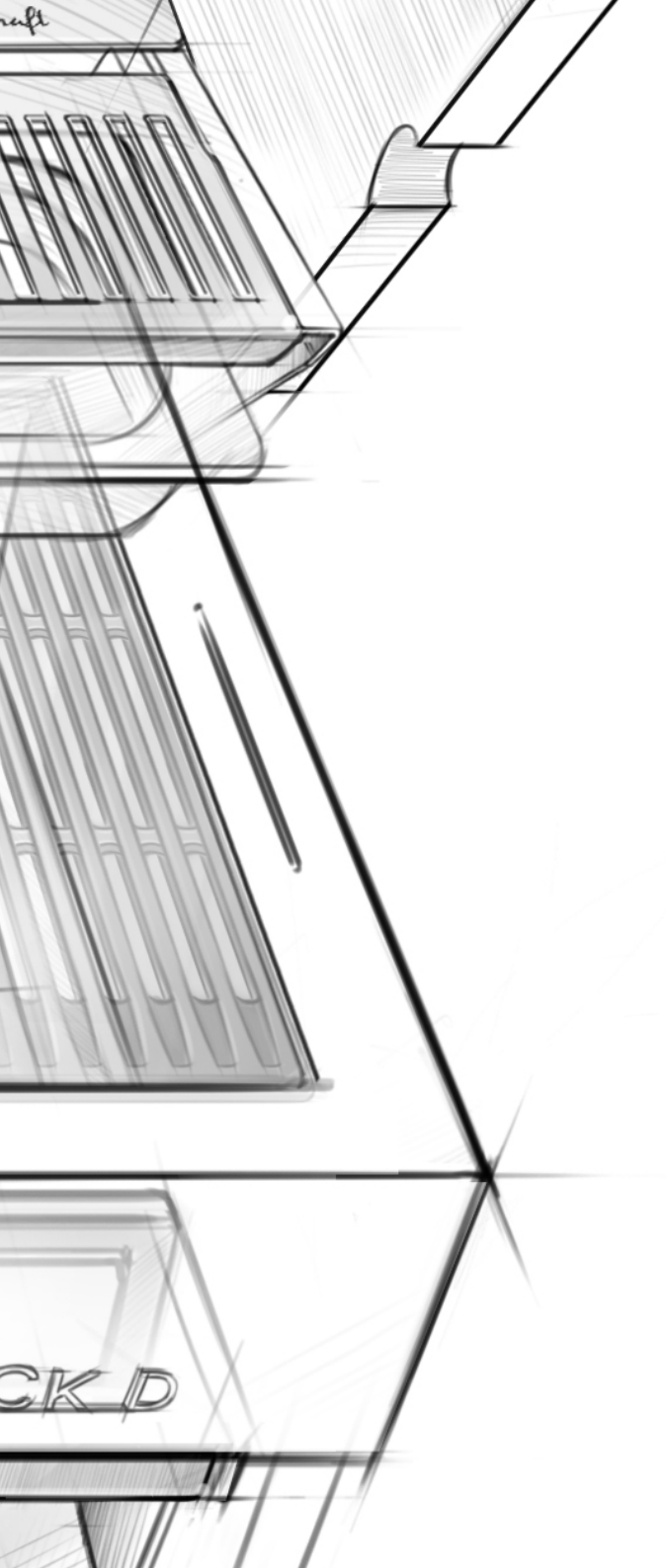
This allows for high-power, gentle cooking, keeping food juicy, flavourful, and cooked to perfection.

Les brûleurs des barbecues Flammkraft sont agencés de façon à ce que les liquides qui s'écoulent soient directement récupérés dans un bac de récupération.

Cela permet d'éviter la formation de fumée nocive et garantit une expérience de cuisson détendue. La chaleur rayonnante des brûleurs couvre toute la surface de cuisson, tandis que la convection de l'air chaud enveloppe les aliments de manière homogène.

On obtient ainsi une cuisson puissante mais douce, qui conserve le moelleux, la saveur et la précision des aliments.





Modelle Models

Block Series

Série Block

The idea for Block D marks the birth of Flammkraft. Combining uncompromising quality, durability, powerful grilling performance, and maximum user-friendliness remains at the core of our company philosophy.

The solid, all-stainless-steel modules of the Block series and their perfectly matched accessories offer everything required for a high-end grilling experience.

Combining the modules creates a flexible and fully functional outdoor kitchen — elevating grilling and cooking in the open air to an entirely new level.

L'idée du Block D marque la naissance de Flammkraft. L'union de la qualité sans compromis, de la durabilité, de la performance de cuisson puissante et de la convivialité reste aujourd'hui encore le cœur de notre philosophie d'entreprise.

Les modules massifs entièrement en acier inoxydable de la série Block, associés aux accessoires parfaitement adaptés, offrent tout ce qu'il faut pour une expérience de grillade haut de gamme.

La combinaison des modules permet de créer une cuisine extérieure flexible et entièrement fonctionnelle — pour élever la cuisson à ciel ouvert à un tout autre niveau.





BLOCK B

BLOCK M

BLOCK L

BLOCK R

BLOCK D

Flammkraft

Flammkraft

Flammkraft

Flammkraft

Flammkraft

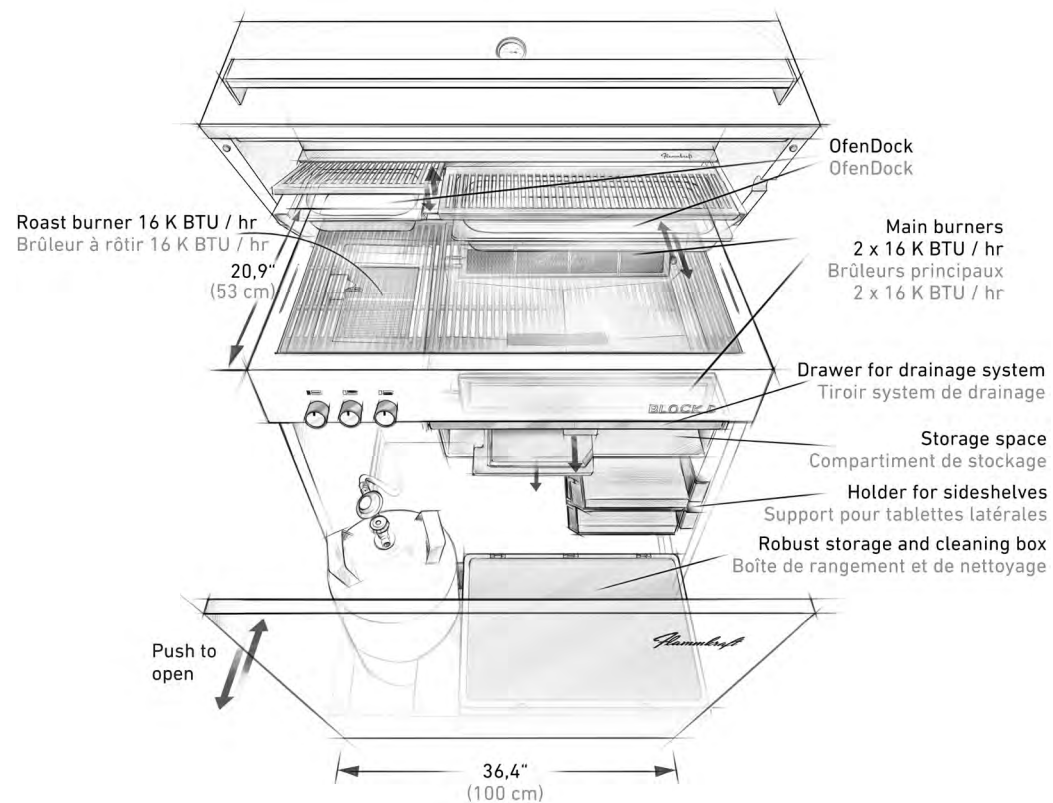


Image including optional accessories.

Image avec accessoires en option.

BLOCK D

BLOCK D



Grill surface: 90 x 44 cm (35.4 x 17.3 in) Surface de cuisson : 90 x 44 cm (35,4 x 17,3 po)

Total output: 16.2 kW Puissance totale : 16,2 kW

Flammkraft OfenDock OfenDock Flammkraft

Space for 8–13 kg (17.6–28.7 lbs) gas bottle Emplacement pour bouteille de gaz de 8 à 13 kg (17,6 à 28,7 lb)

Four heavy-duty wheels Quatre roulettes robustes

Four height-adjustable feet Quatre pieds réglables en hauteur

Seven colour options Sept couleurs disponibles





Image including optional accessories.

Image avec accessoires en option.

BLOCK B

BLOCK B

4 mm stainless steel
worktop
Plan de travail en
acier inoxydable
de 4 mm

20,9"
(53 cm)

8,7"
(22 cm)

Push to
open

Outdoor
refrigerator 63 l
Réfrigérateur
d'extérieur (63 l)

Bottle cabinet
Armoire à bouteilles

Cover for
ice bucket / worktop
(4 mm stainless steel)
Couvercle seau à glace /
plan de travail (acier
inoxydable de 4 mm)

Ice bucket
Seau à glace

Oak cutting board
ca. 43 x 22 cm
Planche à découper
en bois de chêne
environ 43 x 22 cm

Insulated drawer
Tiroir isolé

Storage space for
ice bucket / accessories
Espace de rangement
pour bac à glaçons /
accessoires

36,4"
(100 cm)

Bar and cooling module with refrigerator	Module bar et réfrigération avec réfrigérateur
Solid 4 mm worktop (can accommodate ice bucket)	Plan de travail massif en acier inoxydable de 4 mm (seau à glace intégrable)
Includes double-walled ice bucket	Incl. seau à glace à double paroi
Insulated drawer with stainless steel containers	Tiroir isolé avec bacs en acier inoxydable
Generous storage space in the base	Grand espace de rangement dans le soubassement
Concealed heavy-duty castors	Roulettes robustes dissimulées
Height-adjustable feet	Cinq pieds réglables en hauteur
Seven colour options	Sept variantes de couleur



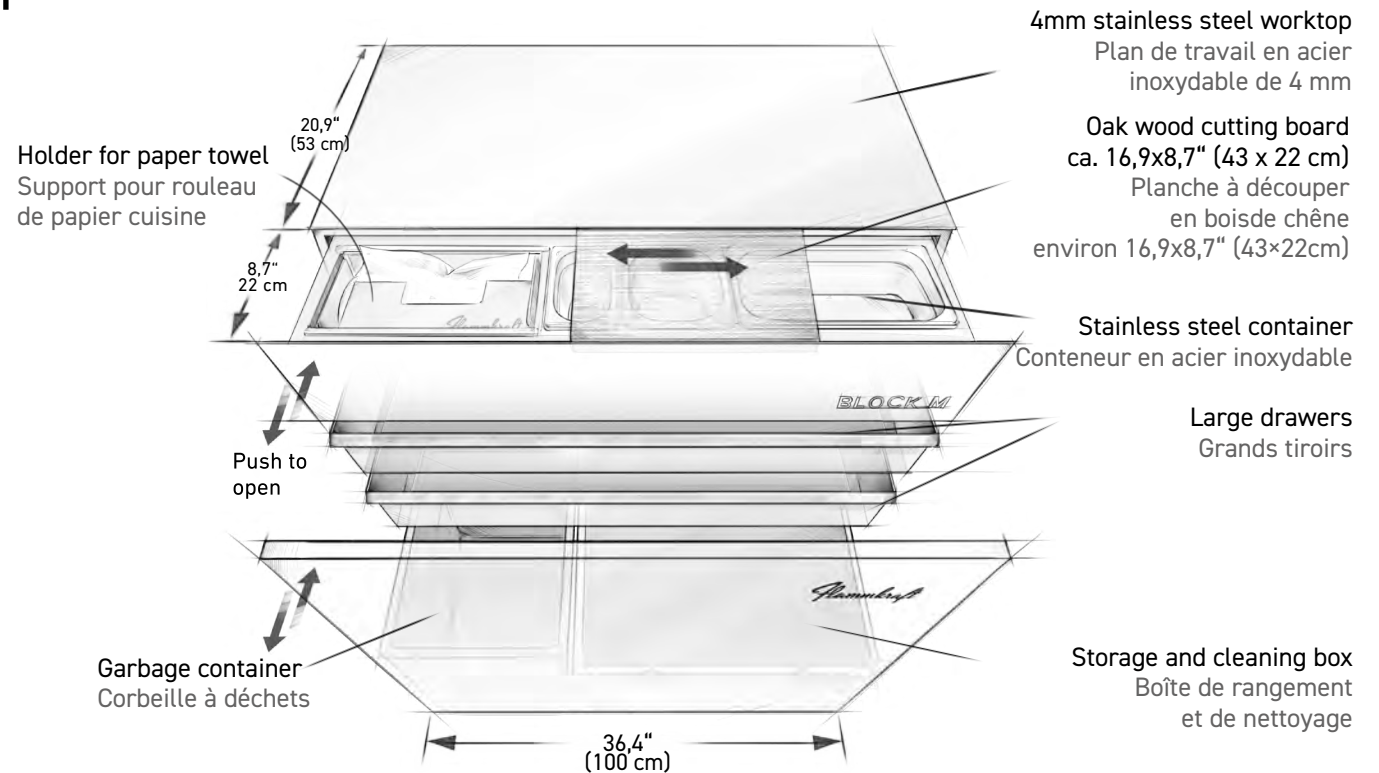


Image including optional accessories.

Image avec accessoires en option.

BLOCK M

BLOCK M



Work surface: 100 x 53 cm + extension 100 x 22 cm
(39.4 x 20.9 in + 39.4 x 8.7 in)

Plan de travail : 100 x 53 cm + extension 100 x 22 cm (39,4 x 20,9 po + 39,4 x 8,7 po)

Solid 4 mm stainless steel worktop

Plaque en acier inoxydable de 4 mm (0,16 po)

Sliding cutting board

Planche à découper coulissante

Four full-width drawers

Quatre tiroirs pleine largeur

Four heavy-duty wheels

Quatre roulettes robustes

Four height-adjustable feet

Quatre pieds réglables en hauteur

Seven colour options

Sept couleurs disponibles



Accessories
Accessoires

Flammkraft





Teppanyaki Teppanyaki

The solid Teppanyaki plate made of stainless steel is used above the Flammkraft searing burner.

The 8 mm (0.31 in) thick plate retains heat exceptionally well.

Its surface is robust enough to handle spatulas and other cooking tools without concern.

Delicacies can be prepared from premium ingredients like thin beef strips, tender scallops, shrimp, crisp vegetables, and light sauces.

La plaque Teppanyaki massive en acier inoxydable s'utilise au-dessus du brûleur de saisie Flammkraft. Épaisse de 8 mm (0,31 po)

, elle retient exceptionnellement bien la chaleur.

Sa surface permet de cuisiner sans souci à la spatule ou avec d'autres ustensiles.

Des plats raffinés peuvent y être préparés à partir d'ingrédients nobles tels que des lanières de bœuf, des pétoncles, des crevettes, des légumes croquants et des sauces légères.



BLOCK D

only
structions before using the
accessible parts may be very
young children away



Pizza stone

Pierre à pizza

The Flammkraft pizza stone is perfectly positioned between the main burners with dedicated holders.

A uniformly heated stone delivers outstanding results in just minutes.

Made from glazed cordierite, the Flammkraft pizza stone is extremely durable and easy to clean.

Each Flammkraft model has a matching pizza stone available.

La pierre à pizza Flammkraft est placée de manière optimale entre les brûleurs principaux à l'aide de supports adaptés.

Une chaleur uniformément répartie garantit un résultat exceptionnel en quelques minutes.

La pierre est fabriquée en cordiélite émaillée, ce qui la rend particulièrement résistante et facile à nettoyer.

Chaque modèle Flammkraft a sa pierre à pizza correspondante.



Plancha Plancha

Made from solid stainless steel and weighing around 9 kg, the Flammkraft Plancha perfectly complements the wide range of accessories for the Block D.

The Plancha is ideal for meat, fish, vegetables, and even delicate dishes such as crêpes or omelettes.

The stainless steel lid further expands its versatility, allowing for steaming or finishing with melted cheese.

Thanks to its robust construction, the Plancha is durable, easy to maintain, and perfectly tailored for use with Flammkraft grills.

Fabriquée en acier inoxydable massif et avec un poids d'environ 9 kg, la plancha Flammkraft complète parfaitement la diversité des accessoires pour Block D.

La plancha est idéale pour la viande, le poisson, les légumes et même des préparations délicates comme les crêpes ou les omelettes.

Le couvercle en acier inoxydable élargit encore les possibilités d'utilisation – aussi bien pour la cuisson à la vapeur que pour gratiner avec du fromage.

Grâce à sa construction robuste, la plan-cha est durable, facile à entretenir et parfaitement adaptée à l'utilisation avec les barbecues Flammkraft.



Rotisserie Rôtissoire

The design of Flammkraft grills is ideally suited for rotisserie use — the two main burners radiate heat at the perfect angle from the sides.

Dripping juices fall into the drip tray and can be used to make sauces. The lid can be closed while the rotisserie is in use to ensure a consistent cooking temperature.

From crispy chicken and goose to a classic kebab spit — the electric rotisserie, in combination with Flammkraft's powerful burners, ensures effortless, fantastic results.

La conception des barbecues Flammkraft est idéale pour l'utilisation d'une rôtissoire — les deux brûleurs principaux chauffent la broche sous un angle parfait.

Les jus de cuisson sont recueillis dans le bac et peuvent être utilisés pour faire des sauces. Le couvercle peut être fermé pendant la cuisson pour maintenir une température constante.

Poulets croustillants, oies ou encore broches à kebab classiques — avec la rôtissoire motorisée et les puissants brûleurs Flammkraft, le succès est garanti.

BLOCK D



Karussell Carousel

With space for five skewers at once, the Flammkraft Carousel brings variety and precision to rotisserie cooking.

Its dual rotation – revolving around the central axis while each skewer rotates on its own – ensures even cooking of all ingredients.

Ideal for up to 5 kg of chicken wings, whole chicken legs, minced meat skewers, vegetables, or whole fish.

Crafted entirely from premium stainless steel, the Carousel is durable, easy to clean, and perfectly matched to the Flammkraft rotisserie.

Avec un espace pour cinq brochettes simultanément, le carrousel Flammkraft apporte variété et précision à la rôtisserie.

La double rotation – rotation autour de l'axe central combinée à la rotation individuelle de chaque brochette – assure une cuisson homogène de tous les aliments.

Il est idéal pour jusqu'à 5 kg d'ailes de poulet, des cuisses de poulet entières, des brochettes de viande hachée, des légumes ou des poissons entiers.

Entièrement fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, le carrousel est durable, facile à nettoyer et parfaitement adapté à la rôtisserie Flammkraft.



Flammkraft



Wok Wok

The Flammkraft wok is made of carbon steel — the traditional material for authentic Asian cooking.

As the wok is seasoned, it develops a natural layer that prevents food from sticking.

Whether traditional stir-fry or modern fusion dishes, the wok offers unbeatable versatility.

Le wok Flammkraft est fabriqué en acier, comme le veut la tradition asiatique.

Lors du culottage, une couche naturelle se forme, empêchant les aliments d'adhérer.

Des plats classiques ou des créations modernes — le wok impressionne par sa polyvalence.







Outdoor kitchen

Cuisine extérieure

A Flammkraft grill is the centrepiece of any outdoor kitchen.

Flammkraft modules are also available as built-in units.

Flammkraft works with a network of international kitchen specialists who have already planned and executed numerous custom projects.

The modules can also be easily integrated into self-designed outdoor kitchens.

Whether a quick weekday meal or an extended BBQ evening with friends: A powerful gas grill is essential for any outdoor kitchen.

Un barbecue Flammkraft est le cœur d'une cuisine extérieure.

Les modules Flammkraft sont également disponibles en version encastrable.

Flammkraft collabore avec des spécialistes de cuisine à l'international qui ont déjà conçu et réalisé de nombreux projets personnalisés.

Les modules peuvent également être intégrés facilement à une cuisine extérieure conçue sur mesure.

Que ce soit pour un plat rapide en semaine ou une soirée barbecue entre amis : Une cuisine extérieure ne saurait se passer d'un barbecue performant au gaz.



All in one

Tout à portée de main

The Block M is an outdoor kitchen module made of 100% stainless steel, matching the dimensions and colours of the Block D. It offers not only plenty of storage space for accessories and a waste bin but also a practical prep solution.

Even at a hefty 130 kg (286 lbs), the Block M is mobile thanks to four heavy-duty wheels. Four sturdy feet ensure a secure and level stand. It is topped with a solid 4 mm (0.16 in) stainless steel plate.

Le Block M est un module de cuisine extérieure en acier inoxydable 100 % assorti aux dimensions et couleurs du Block D. Il offre de nombreux espaces de rangement pour les accessoires, une poubelle intégrée et une solution de préparation pratique.

Malgré ses 130 kg, le Block M reste mobile grâce à ses quatre roulettes robustes. Quatre pieds stables assurent un positionnement sécurisé et précis. Le tout est surmonté d'un plan de travail en acier inoxydable de 4 mm d'épaisseur.







Strong partners

Partenaires de confiance

Flammkraft grills are already in constant use by numerous chefs and caterers, and are highly regarded in professional settings for their performance, ease of cleaning, and long-term durability.

"The Block D is flexible and powerful. Just the way I want a grill to be."

— Juan Amador *** – Restaurant Amador

As part of our partnership with the Butchery School in Augsburg, future meat sommeliers are trained and educated on our grills.

Les appareils Flammkraft sont utilisés en continu par de nombreux restaurateurs et traiteurs professionnels. Leur performance, leur facilité de nettoyage et leur longévité en font un choix apprécié.

« Le Block D est flexible et puissant. Exactement ce que j'attends d'un barbecue. »

— Juan Amador *** – Restaurant Amador

Dans le cadre de notre partenariat avec l'école de boucherie d'Augsbourg, les futurs sommeliers de la viande sont formés sur nos appareils.





BLOCK D

Flammkraft



BLO



CKD





Member of the ZWILLING Group



Flammkraft

Flammkraft[™]

ist ein eingetragenes Markenzeichen

info@flammkraft.com

+49 2501 59 98 66 0

FLAMMKRAFT GMBH
AMELSBÜRENER STR. 201
48163 MÜNSTER
GERMANY

www.flammkraft.com

05-2026

