rucuma®

# Grillieren als Erlebnis

# Form und Funktion

**einzigartig durchdacht rauchfrei**

**Die Kraft des Feuers**
Das Feuer und seine wärmende Strahlung wirkt auf alle Sinne des Betrachters.
Einem gemütlichen Beisammensein im Sommer wie auch im Winter steht nichts im Wege.

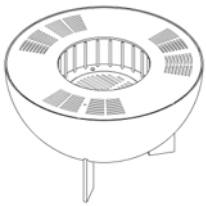
Grillieren ist nichts anderes als das gemeinsame Zubereiten von Speisen unter freiem Himmel

Daniel Allemann
rucuma

# Inhalt

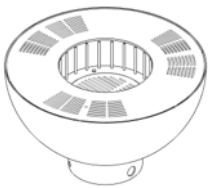

| | Seite |
|---|---|
| **Produkte** | 1-6 |
| **Grillen, Garen, Backen…** | 8 |
| **Allgemeine Informationen** | 9-10 |
| **Farben Stahl-Halbkugel** | 11 |
| **Farben Heizplatte** | 12 |
| **Feuer entfachen** | 14 |
| **Versandkosten** | 16 |
| **Schutzrechte** | 17 |

# Produkte



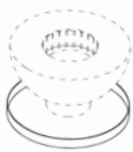
## rucuma-Grill mit Stehfüssen

| | |
|---|---|
| **Abmessungen** | D, H / 1.10m, 0.64m |
| **Gewicht** | 181 kg |
| **Preis** | 5'700.- |



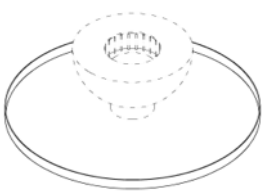
## rucuma-Grill mit Bodensockel

| | |
|---|---|
| **Abmessungen** | D, H / 1.10m, 0.55m |
| **Gewicht** | 165 kg |
| **Preis** | 5'400.- |



## Stahlring für Kiesbett klein

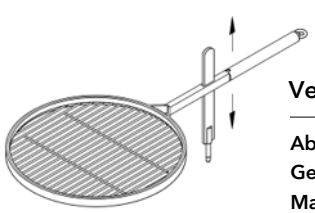
| | |
|---|---|
| **Abmessungen** | D, H / 1.15m, 100mm |
| **Gewicht** | 22.5 kg |
| **Material** | Stahl roh, Stärke 8mm |
| **Preis** | 333.- |



## Stahlring für Kiesbett gross

| | |
|---|---|
| **Abmessungen** | D, H / 2.4m, 100mm |
| **Gewicht** | 49 kg |
| **Material** | Stahl roh, Stärke 8mm |
| **Preis** | 445.- |

Stahlring dreiteilig, verschraubbar

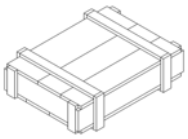


## Verstellbarer Grillrost

| | |
|---|---|
| **Abmessungen** | D 48cm |
| **Gewicht** | 4.5 kg |
| **Material** | Chromstahl / Eichenholz |
| **Höhenverst.** | 50 - 300mm |
| **Preis** | 679.- |

stufenlos höhenverstellbar,
seitlich schwenkbar

# Produkte



## Starter-Set in Holzkiste

| | |
|---|---|
| **Abmessungen** | L x B x H / 70 x 49 x 16cm |
| **Gewicht** | 11.5 kg |
| **Peis** | 387.- |

Inhalt
- Anzündhilfen
- Öldispenser
- Hebegriffe für Feuerrost
- Reinigungsspachtel
- Pflegebalsam für Heizfläche
- Reinigungsbürste

## Anzündhilfen

**Flammator in Nostalgiedose**

| | |
|---|---|
| Das Original aus Stans | 21.- |

## Hebegriff für Feuerrost

**Chromstahl V2A**

| | |
|---|---|
| Preis pro Paar | 98.- |

## Reinigungsspachtel

**Stahl, Holzgriff Buche**

| | |
|---|---|
| Länge 24cm | 39.- |

## Pflegebalsam für neue Heizfläche

**Rapsöl / Bienenwachs im Glas**

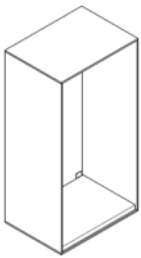
| | |
|---|---|
| Inhalt 500ml | 39.- |

## Reinigungsbürste

**Borsten Bronze, Holzstiel Buche**

| | |
|---|---|
| Länge 74cm | 75.- |

# Produkte



## Holzgestell aus Stahl

| | |
|---|---|
| **Abmessungen** | H x B x T / 1.16 x 0.6 x 0.44m |
| **Wandstärke** | 10mm |
| **Gewicht** | 134 kg |
| **Material** | Stahl |

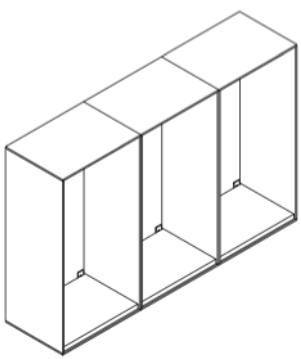
**Variante Stahl roh (natur)**

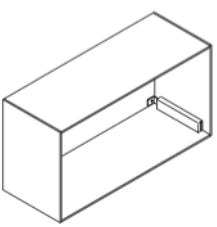
| | |
|---|---|
| **Preis** | 938.- |
| | 892.- ab 2 Stk. |
| | 845.- ab 3 Stk. |

**Variante Stahl pulverbeschichtet**

| | |
|---|---|
| **Farbe** | anthrazit RAL 7021 |
| **Preis** | 1'178.- |
| | 1'119.- ab 2 Stk. |
| | 1'060.- ab 3 Stk. |

Das Holzgestell aus massivem Stahl wird aus zwei Boden- und Seitenelementen zusammen geschraubt. Dadurch kann das Gestell einfach transportiert und montiert werden.





Die einzelnen Module können individuell aneinander gereiht und unsichtbar miteinander verschraubt werden. Horizontal platziert kann das Modul als Sitzgelegenheit / Ablage usw. dienen.

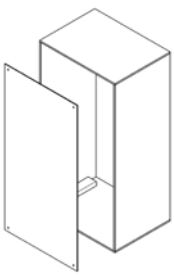
# Produkte

## Rückwand Holzgestell

| | |
|---|---|
| **Abmessungen** | H x B / 1.14 x 0.58m |
| **Wandstärke** | 4mm |
| **Gewicht** | 21 kg |
| **Material** | Stahl |

**Variante Stahl roh (natur)**

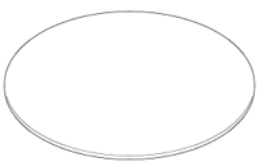
| | |
|---|---|
| **Preis** | 178.- |
| | 153.- ab 2 Stk. |
| | 137.- ab 3 Stk. |



**Variante Stahl pulverbeschichtet**

| | |
|---|---|
| **Farbe** | anthrazit RAL 7021 |
| **Preis** | 294.- |
| | 265.- ab 2 Stk. |
| | 250.- ab 3 Stk. |

Die optionale Rückwand ist als Wetterschutz des Holzes bestens geeignet und mittels vier Montagewinkel einfach zu montieren.



## Abdeckung für rucuma-Grill

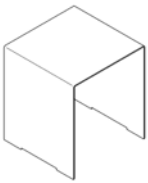
| | |
|---|---|
| **Abmessungen** | D, H / 1.15m, 3cm |
| **Gewicht** | 3 kg |
| **Material** | Alu pulverbeschichtet |
| **Farbe** | anthrazit RAL 7021 |
| **Preis** | 389.- |

## Cloche

| | |
|---|---|
| **Abmessungen** | D / 28cm |
| **Gewicht** | ca. 0.6 kg |
| **Material** | Chromstahl geschliffen |
| **Preis** | 38.- |

Die Cloche ergänzt den rucuma-Grill ideal. Die Wärme wird im Innern gespeichert. Es kann gebacken, gedämpft und geräuchert werden.

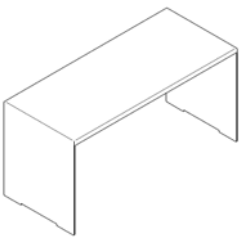
# Produkte



## Hocker

| | |
|---|---|
| **Abmessungen** | B x T x H / 40 x 40 x 46cm |
| **Gewicht** | 16.6 kg |
| **Material** | Chromstahl pulverbeschi. |
| **Farbe** | anthrazit RAL 7021 |
| **Preis** | 292.- |

darf auf Untergründe wie Stein- und Holzböden gestellt werden (keine Rostflecken)



## Bank

| | |
|---|---|
| **Abmessungen** | B x T x H / 92 x 40 x 46cm |
| **Gewicht** | 24 kg |
| **Material** | Chromstahl pulverbeschi. |
| **Farbe** | anthrazit RAL 7021 |
| **Preis** | 492.- |

darf auf Untergründe wie Stein- und Holzböden gestellt werden (keine Rostflecken)

# Produkte

## Holzhocker

| | |
|---|---|
| **Abmessungen** | ca. D x H / 33 x 46cm |
| **Gewicht** | ca. 18 kg |
| **Material** | Massivholz mit Rinde |
| **Farbe** | natur unbehandelt |
| **Preis** | 124.- |

Handgefertigt, schweizer Holz aus der Region Schwyz.
Holz ist ein Naturprodukt, es können sich im Laufe der Zeit Risse bilden. Dies ist jedoch kein Mangel sondern eine Eigenschaft dieses natürlichen Produktes.
Die Baumrinde wird sich mit der Zeit ablösen. Danach kommt die einmalige Oberfläche unverletzt zum Vorschein.

rucuma

# Grillen, Garen, Backen…

## Grillen & Braten

## Kochen

## Rösten & Backen

## Direktes Grillen

Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Versuchen Sie auch Ihre Ideen auf dem rucuma-Grill umzusetzen. Die Beispiele sind nur ein kleiner Überblick über die 1000 Möglichkeiten des rucuma-Grill's.

# Allgemeine Informationen

## Erlebnis

Grillieren, braten, kochen, rösten und backen Sie alle Arten von Speisen auf dem rucuma-Grill. Die Heizplatte weist verschiedene Temperaturzonen auf. Sie können für das Anbraten, Kochen und Warmhalten der Speisen verwendet werden.

## Form

Die Abmessungen des Grill's sind für die Bedienung optimiert. Mit der Arbeitshöhe von 0.65m ist ein ermüdungsfreies Grillen möglich. Die Heizplatte ist so ausgelegt, dass darauf auch mit Eisenpfannen usw. gekocht werden kann.

## Material

Für den Grill wird ein Spezialstahl verwendet, für die Halbkugel in einer Wandstärke von 5 mm und für die Heizfläche von 12 bis 24 mm. Die lose in der Halbkugel platzierte Heizfläche ist so gebaut, dass sie bei korrekter Benutzung keine Verformung aufweist. Die beim Grillen austretenden Flüssigkeiten oder die vorhandenen Öle, Fette und Marinaden verbleiben auf der Heizfläche und beeinflussen den Garprozess positiv. Überschüssige Flüssigkeiten werden durch den seitlichen Luftspalt oder in die Zentrumsöffnung geleitet und verdampfen. Eine Verschmutzung der äusseren Stahlhalbkugel wird somit ausgeschlossen.

## Grill Standort

Ein idealer Untergrund für den Grill ist Kies oder Splitt. Darauf sind allfällig Fetttropfen nicht sichtbar. Mit unseren Stahlringen (gross und klein) lässt sich unkompliziert im Garten oder auf Terrassen ein Kiesbett erstellen. Darauf kommt der rucuma-Grill noch besser zur Geltung.

## Reinigung Feuerraum

Der Grill steht ganzjährig draussen und muss nicht zusätzlich geschützt werden. Durch die Öffnung am tiefsten Punkt der Halbkugel fliesst das Regenwasser ab. Durch den optimierten Verbrennungsprozess bleibt nur wenig Asche übrig. Diese kann bei Bedarf und je nach Nutzung mit einer Schaufel oder durch einen Aschensauger entfernt werden.

## Reinigung Heizplatte

Die noch warme Heizplatte wird mittels Stahlspachtel und Bronzebürste in kurzer Zeit gereinigt. Schieben Sie die Krustenpartikel mit unserem Chromstahl-Spachtel von der Heizplatte ins Innere des Feuerkorbes. Danach wird die Heizplatte mit der Bronzebürste gereinigt. Zum Schluss reiben Sie die Heizfläche mit einem Speiseöl ein. Bei einer neuen Heizfläche empfehlen wir die Verwendung unseres Pflegebalsams.

Die Bronzebürste kann nach einiger Zeit fettig werden. Sie kann bei Bedarf mittels kalter Asche gereinigt werden. Tauchen Sie die Bürste mehrmals in die kalte Asche und spülen Sie sie danach mit Wasser aus.

## Korrosionsbeständigkeit Heizplatte

Bei der neuen Heizplatte kann der Korrosionsschutz mittels Pflegebalsam über lange Zeit beibehalten werden. Nach längerem Gebrauch wird sich die Heizplatte mit einer schützenden Patina schwarz verfärben. Je schwärzer die Heizplatte, umso weniger haften die Speisen an.

Die Heizplatte darf nicht mit scheuernden und entfettenden Reinigungsmitteln gereinigt werden. Diese würden den natürlichen Korrosionsschutz zerstören. Sollte bei längerem Nichtgebrauch trotzdem Flugrost auftreten, kann dieser einfach mit einem Topfreiniger entfernt werden. Wird der rucuma-Grill über längerere Zeit nicht benutzt, z.B. bei Ferienhäusern, empfehlen wir die Verwendung der Grillabdeckung. Mit dieser ist die Heizplatte gegen Umwelteinflüsse bestens geschützt.

## Feuer entfachen

Der Grill ist so konstruiert, dass der für die Verbrennung benötigte Sauerstoff dem Feuer zugeführt wird. Die ganze Grillkonstruktion ist auf einen möglichst rauchfreien Betrieb ausgelegt. Das Grillen ist auch in dicht besiedelten Quartieren möglich. Es wird empfohlen das Brennholz von oben zu entfachen. Dadurch werden die austretenden Rauchgase optimal verbrannt. Als Brennholz werden alle getrockneten Harthölzer wie Buchen-, Birken- und Eichenholz empfohlen. Es sollten keine Weichhölzer verwendet werden, da diese Funkenflug erzeugen.

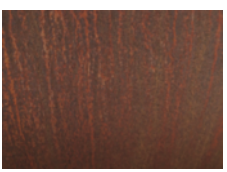
Nach zirka 30 bis 45 Minuten hat die Heizplatte die Betriebstemperatur erreicht und es kann mit der Zubereitung der Grilladen begonnen werden. Um eine konstante Betriebstemperatur der Heizplatte zu halten, muss je nach Bedarf Holz nachgelegt werden.

# Farben Stahl-Halbkugel

Ihr rucuma-Grill wird Sie über Jahrzehnte begleiten. Sein Äussers wird sich im Laufe der Zeit wie alles in der Natur verändern. Dadurch wird sein Erscheinungsbild je nach Alter, Wetter und Jahreszeit anders wahrgenommen.

### Auslieferung
rötliche Grundfärbung

### Nach zirka 6 Monaten
bräunlich, rötliche Grundfärbung



### Nach zirka 12 Monaten
dunkelbräunliche, dunkelrote Grundfärbung

### Neu bis x Jahre
Wenn der neue rucuma-Grill mit Spezialöl eingerieben wird, erhält er eine schwarze und leicht glänzende Oberfläche. Diese Optik kann bei wiederholtem Anwenden beibehalten werden.

### Bemerkung
Die Farbmuster sind nur als Beispiele zu betrachten. Sie können je nach Lage und Standort des Grills stark variieren.

# Farben Heizplatte

Die Farbe der Heizplatte wird sich nach jedem Grillieren leicht verändern. Je mehr der rucuma-Grill benutzt wird, je schwärzer wird die Heizplatte und umso weniger haften die Speisen an.

## Zustand Auslieferung

Die erste Schutzbehandlung der Heizplatte gegen Korrosion wird mittels biologischem, reinen Bienenwachs erreicht.

## Nach 3-4 Benutzungen

Beim Gebrauch wird sich die Heizplatte je nach Grilldauer und Wärmeeinwirkung dunkel verfärben.

## Nach 5-10 Benutzungen

Jetzt bekommt die Heizplatte langsam ihre eigene, dunkle Patina. Die Lebensmittel haften weniger an und es kann mit wenig Öl gegart werden.

## Nach 10-x Benutzungen

Jetzt hat die Heizplatte auf der ganzen Fläche ihre einzigartige Patina. Die Eigenschaften sind jetzt die gleichen wie bei einer Profi-Eisenbratpfanne. Als Korrosionsschutz reicht es, die Heizplatte nach dem Grillieren einfach mit Speiseöl einzureiben.

## Bemerkung

Die Farbmuster sind nur als Beispiele zu betrachten. Diese können je nach Nutzung und Standort des Grills stark variieren.

# Feuer entfachen

## Holz einschichten

Schichten Sie zwei Lagen Holzscheite mit etwas Abstand in Kreuzbeige ein, unten die Dickeren und oben die Dünneren.

## Anzündhilfen platzieren

Platzieren Sie genügend Anzündhilfen gleichmässig zwischen den Scheiten. Am besten eignet sich wachsgetränkte Holzwolle. Wir empfehlen die Anzündhilfen der Firma Flammator.

## Anfeuerholz platzieren

Das feine Anfeuerholz (Weichholz) platzieren Sie locker über den Anzündhilfen.

## Anzünden

Danach können Sie die Anzündhilfen mit Hilfe eines langen Zündholzes oder eines Feuerzeuges entfachen. Innert wenigen Minuten wird sich der Verbrennungsprozess im rucuma-Grill optimal einstellen.

# Versandkosten Grill

## Transport durch rucuma

Bis Radius 60 km ab Geschäftsdomizil 6422 Steinen

**Auslieferungspauschale** 180.- CHF
- inkl. Stellen und Instruktion auf bauseits erstelltem Untergrund

**Fahrzeugkilometer**
- bis max. 120km à CHF 0.75/km

## Transport durch Spediteur

Ab Radius grösser 60 km Geschäftsdomizil 6422 Steinen

**Transportkosten Schweiz inkl. Verpackung** 250.- CHF
- Lieferung auf Palette an Bordsteinkante, ohne Stellen
  Zufahrt mit LKW muss gewährleistet sein

**Kosten für Stellen, Instruktion auf bauseits erstelltem Untergrund**
- nach Absprache

# Versandkosten Zubehör

**Transportkosten Schweiz**
- Gerne offerieren wir Ihnen die Versandkosten je nach Artikel / Anzahl

**Kosten für Montage**
- Bei Bedarf offerieren wir Ihnen gerne die Montagekosten

# Versandkosten Kleinteile

- Gemäss Preisliste Post CH AG
  Plus Verpackungskostenbeitrag CHF 3.-

# Direktabholung

- Sämtliche Artikel können nach Absprache direkt am Geschäftsdomizil in 6422 Steinen abgeholt werden

# Lieferfristen

- Lagermaterial ca. 2 Wochen
- Übrige Artikel ca. 3-4 Wochen

# Schutzrechte

**Markenschutzrecht**
rucuma® ist eine eingetragene, schweizer Marke.

**Designschutz**
Das Design des rucuma-Grill's ist im schweizerischen Design-register eingetragen und geschützt.

**Patentschutz**
Der Patentschutz für den rucuma-Grill wurde vom Europäischen Patentamt erteilt.

**dot•swiss**

Wo **.swiss** drauf steht, ist Schweiz drin **www.rucuma.swiss**
rucuma hat die Domain **.swiss** exklusiv von der schweizerischen Eidgenossenschaft erhalten.
Qualität, Exklusivität und Zuverlässigkeit hat neu auch im Internet einen Namen.

# Allgemeines

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Es gelten die AGB von rucuma

## Preise

Alle Preise in Schweizer Franken
Ausgabedatum Preisliste 2021
Preisänderungen vorbehalten

Daniel Allemann
rucuma
Mühlegasse 8
6422 Steinen
Mobile +41 76 431 83 73
info@rucuma.swiss
www.rucuma.swiss