

# Bimaro®

DIE EDELSTAHLMANUFAKTUR

by Grillinox.ch, Vertrieb Schweiz



*Die  
Einfachheit  
guten  
Geschmacks!*

# „Sommerabende...“

MIT FREUNDEN GRILLEN, DRAUSSEN SITZEN BIS  
IN DIE NACHT. ICH FREU MICH DRAUF!“



Maik Kittel | Founder

## „Alles begann mit einer Idee...“

Seit über 20 Jahren vertreiben wir die aus Edelstahl gefertigten, mobilen Edelstahl Grillkamine für den Außenbereich. Sie spenden wohlige Wärme und lassen sich, mit nur wenigen Handgriffen, in eine mobile Kochinsel verwandeln. 2021 war es dann Zeit den Grillkamin-Markt als alleiniger Produzent mit eigener Herstellung zu erobern und DIMARO® Grillkamine in Serie zu bauen und zu verkaufen.

**„Gibt es denn auch passende Edelstahl Gartenmöbel zu unserem Edelstahl Grillkamin?“**

So die Fragestellung unserer Kunden. Wir wollten dem natürlich gerecht werden und durch unsere eigene Edelstahlwerkstatt, in Halle an der Saale, lag es nah unser Portfolio den Wünschen anzupassen und alles für die Terrasse aus einer Hand anzubieten. Die Idee für unsere DIMARO® Möbel war geboren, wir entwickelten eine moderne, gleichzeitig zeitlose Möbelsérie, die sich durch ihr extravagantes Design auszeichnet und trotzdem funktional und bequem ist. Sie ist somit die perfekte Ergänzung zu unseren Grillkaminen und

ein Garant für gemütliche Abende oder Feste mit Freunden auf Ihrer Terrasse. Mit Leidenschaft, Herzblut und Kreativität haben wir unsere Möbelsérie im modernen Bauhausstil fertigstellen können und uns so vom Grillkaminvertrieb, über die Zeit, zum hochwertigen Terrassenausstatter DIMARO® Design entwickelt.

Vom wärmenden Außenkamin über die mobile Kochinsel, einer Bank oder einer ganzen Sitzgarnitur in verschiedenen Größen, bis hin zur Hochtischgarnitur und Sonnenliege: Heute bekommen Sie alles für Ihre Terrasse aus einer Hand, gefertigt mit Liebe zum Detail!

**Unsere DIMARO® Produkte sind in Deutschland hergestellte Designobjekte, funktional und witterungsbeständig. Sie stehen für Individualität auf Ihrer Terrasse. Hochwertig, langlebig und kompromisslos schön!...**



**MANUFAKTUR  
SEITE 7**



**GRILLKAMINE  
AB SEITE 8**



**REZEPTIDEEN  
AB SEITE 24**



**OUTDOORMÖBEL  
AB SEITE 30**



**SONNENLIEGE  
SEITE 39**



**TIPPS UND TRICKS  
AB SEITE 20**

# Inhalt

ZU MEHR LEBENSFREUDE

**3 | DIE IDEE**  
Vom Kamin zum Tisch

**6 | MANUFAKTUR**  
Hand drauf

**8 | GRILLKAMINE**  
Einer der alles kann

**12 | KAMINMODELLE**  
Edelstahl | Cortenstahl und Pulverlack

**18 | ZUBEHÖR GRILLKAMINE**  
Flammlachsbrett, Heißer Stein und Co

**20 | TIPPS UND TRICKS**  
Was euch schon immer interessiert hat

**22 | CLEAN UP**  
Pflege und Reinigung

**24 | TISCHLEIN DECK DICH**  
Leckere Rezeptideen

**28 | NACHHALTIGKEIT**  
Plant my Tree® | Ihr Baum

**30 | OUTDOORMÖBEL**  
Weniger ist eben doch mehr

**32 | TISCHE | BÄNKE | HOCKER**  
Abacus | Sedere | Applicare

**34 | STÜHLE UND TISCHE**  
Sella | Abacus

**36 | BÄNKE**  
Maikensis | Continenter | Intermisio

**38 | HOCHTISCHGARNITUR**  
Mensula | Altus

**39 | SONNENLIEGE**  
Solem

**40 | SONDERANFERTIGUNGEN**  
Palme | Rusticus | Repono | Relaxo

**42 | ZUBEHÖR OUTDOORMÖBEL**  
Sekt Kühler | Abdeckplane und Co

**44 | FASZINATION LEDER**  
Handwerk, Pflege und Schutz

**46 | IMPRESSUM**  
Kontakt

# Hand drauf

MANUFAKTUR MADE IN GERMANY



## Die Liebe zum Detail...

...SCHON IMMER EIN PFEILER UNSERER ERFOLGSGESCHICHTE

Es geht darum, mehr als gut zu sein. Jeden Tag aufs Neue! Das ist es, was uns bewegt und antreibt. Handwerk und Handarbeit haben bei der DIMARO® GmbH Tradition.

Uns sind Werte wie Qualität, Haltbarkeit und hochwertige Verarbeitung bei jedem unserer Produkte wichtig. Dies benötigt Zeit und gelingt nur mit einem Team, welches jeden Tag mit Freude, Leidenschaft, Engagement und Fleiß sein Handwerk verrichtet.

### Das „Wie“ ist uns dabei besonders wichtig.

Die Liebe zum Detail spiegelt sich überall wieder: Angefangen bei den Materialien, die wir sorgfältig aussuchen, über das Design, welches schlicht, elegant und zeitlos ist, die Funktion, die sich auf das Wesentliche beschränkt, bis hin zur Qualität und Verarbeitung, die wir durch unsere Handarbeit täglich gewährleisten und kontrollieren. Egal was wir machen, wir bleiben einfach und besinnen uns auf alte Werte. Individualität

und das Besondere machen unsere Produkte aus. In der heutigen, schnelllebigen Zeit sind entspannte Momente selten geworden. Wir schaffen mit Ihnen gemeinsam auf Ihrer Terrasse eine Wohlfühloase der besonderen Art und holen Ihr Wohnzimmer nach draußen.

### Ein Werkstoff ist Edelstahl und der hat viele Vorteile

- hohe Korrosionsbeständigkeit
- lange Lebensdauer und geringe Folgekosten
- hervorragende hygienische Eigenschaften
- lebensmittelecht
- gut sterilisierbar
- geringer Verschmutzungsgrad aufgrund der hohen Dichte
- nicht allergen (Edelstahlallergien sind unbekannt)
- hohe Festigkeit, Belastbarkeit und Stabilität
- witterungsbeständig
- umweltfreundlich

**Und es sieht einfach gut und edel aus.**

Beruf  
trifft Leidenschaft...  
„Es geht nicht darum  
ob man es tut, sondern wie...“



Dirk Schönfeld | CEO

# Grillkamine

WÄRME GENIESSEN!

360°  
dreh- und  
fahrbar



## Wärmen-Grillen-Wohlfühlen!

„EIN BESONDERES AMBIENTE“

Mit nur wenigen Handgriffen verwandeln Sie Ihren Kamin in eine mobile Kochinsel. Ob klassisches Grillen, saftige über dem Ofenfeuer gebratene Steaks, herzhaftes Gulasch oder selbst gemachte Pizza. Alles ist möglich!

### Feuer ist Wärme. Feuer ist Licht. Feuer ist faszinierend.

DIMARO® Grillkamine verbinden Design mit Funktionalität. Ein wärmendes Feuer oder eine mobile Kochinsel, ein gemütlicher Abend zu zweit oder ein Fest mit Freunden, es braucht nicht viel um glücklich zu sein! Genießen Sie einfach den Augenblick... DIMARO® steht für handgemachte Produkte aus deutscher Produktion. Durch die Konstruktion und Fertigung unserer Produkte aus eigener Hand garantieren wir:

- **hochwertige Verarbeitung**
- **höchste Qualität**
- **maximale Haltbarkeit**

Ein eingetragenes Markenzeichen sowie unsere über zwanzigjährige Erfahrung, machen uns zur Nummer 1 bei mobilen Grillkaminen aus Edelstahl und bestätigen somit den Begriff Qualitätsmarke. Die vollkommene Synergie aus elegantem Design und fortschrittlicher Wertarbeit. All unsere Modelle profitieren von speziellen Kenntnissen in der Edelstahlverarbeitung. Dabei kommen Verarbeitungsverfahren wie Laserzuschnitte, modernste Kantechniken und präzise Schraubverbindungen zum Einsatz. Schraubverbindungen haben den Vorteil, dass sie bei hohen Temperaturen nicht wie Schweißnähte reißen, sondern in ihrer Verbindung arbeiten können.

### Fakten zu unserem neuen DIMARO® Grillkamin

- made in Germany
- wärmender Kamin und mobile Kochinsel in Einem
- dreifach belüftetes Haubensystem (optional mit 4-fach Dämmung - Thermokit)
- Flexibilität durch einhängbare & schwenkbare Zubehörteile
- herausdrehbare Feststeller
- Kamin ist komplett aus Edelstahl (optional in Cortenstahl oder Pulverlackierung in grau oder schwarz)
- doppelwandiges Rohr
- eingepasste Ascheschublade
- praktisches Holzlagerfach
- austauschbare Bauteile durch präzise Schraubverbindungen
- Schiebetürsystem aus Edelstahl (optional in Glas)
- 4 Zubehöraufhängungen in verschiedenen Höhen im Fenster ermöglichen einen variablen Einsatz der Zubehörteile beim Kochen.
- 2 Zubehöraufhängungen im Lagerfach ermöglichen das Verstauen der nicht genutzten Zubehörteile
- Feuerraum (Boden und Rückwand) mit Vermiculitplatten ausgekleidet, diese sind hitzebeständig bis zu 1200°
- doppeltes belüftetes Rohrsystem
- auf vier kugelgelagerten Industrierollen montiert
- **360° dreh- und fahrbar**
- verstärkte Reling auch im brennenden Zustand kühl
- Kamin kann jederzeit bewegt werden
- witterungsbeständig, kann ganzjährig im Freien stehen
- massive, geschraubte Zubehöraufhängungen

Da sich unsere Grillkamine in Form und Ausstattung unterscheiden, treffen einige Fakten nur für bestimmte Modelle zu.

# Der neue Grillkamin

„OB FEUER, GAS, BIOETHANOL, HOLZKOHLE ODER ELEKTRO -  
EINER, DER EBEN ALLES KANN!“



## Neuartiges leichtgängiges Schiebetürensysteem:

Die Türen aus Edelstahl im modernen Design (optional die Rundglastüren) schützen vor Funkenflug und sind kinderleicht zu bedienen. Sowohl in offenem, als auch in geschlossenem Zustand ist der DIMARO® Grillkamin ein echter Hingucker.



## Formschön eingepasster Aschekasten:

Ideal fürs einfache und schnelle Entleeren der Asche nach dem Brennvor-gang. Ein unauffälliges und doch so praktisches Detail.



## Genug Platz:

Zwei schraubbare Edelstahltablets schaffen Raum zur Ablage von Grillgut, Grillbesteck, Anzündern & Co - praktisch und stabil.



## Persönlicher geht es nicht mehr.

In der vorderen Blende haben unsere Kunden ab sofort die Möglichkeit Ihren DIMARO® Grillkamin mit einer persönlichen Widmung, Familienna-me oder Markenlogo per Lasergravur zu versehen.



## Neuartiges dreifaches Haubensystem:

Mit doppelwandigem Rauchrohr (opti-onal mit Dämmung = Thermokit) lässt es Verfärbungen im Außenbereich nur bei erzwungener Befeuerung zu. Da-durch sinkt die Verbrennungsgefahr deutlich und der Betrieb des DIMARO® Grillkamins ist noch sicherer.



## Alles an einem Platz:

Vier stabilisierte Zubehöraufnahmen im Feuerraum und zwei weitere, prak-tische Zubehöraufnahmen im unteren Bereich des DIMARO® Grillkamins die-nen zum Verstauen des Zubehörs.



## Multitalent:

Ersetzen Sie einfach den herkömm-lichen Gussrost durch unseren Bio-ethanoleinsatz oder Gasmodul und genießen Sie Feuer in seiner schön-sten Form.



## Serienmäßig herausdrehbare Feststeller (Bremsen):

Sie dienen zuverlässig zum Stoppen/ Bremsen des fahrbaren DIMARO® Grillkamins bei starkem Wind oder auf abschüssigen Terrassen.



In dem neuen DIMARO® Grillkamin ist nicht nur unsere Lie-be zum Material Edelstahl, sondern sind auch zahlreiche Verbesserungen aufgrund unserer langjährigen Erfahrung eingeflossen. Mehr Betriebsarten, ein neues Schiebetüren-system und erhöhte Sicherheit sind nur einige Punkte, die wir Ihnen im Detail vorstellen. Ganz neu ist auch die Möglich-keit, Ihren DIMARO® Grillkamin mit eigenem Familiennamen zu personalisieren. So ist er nicht nur der perfekte Partner für unsere hochwertigen DIMARO® Edelstahlmöbel, sondern gleichzeitig Ihr Unikat. Wir sind stolz auf unser neues Flagg-schiff! Zahlreiche Pluspunkte machen den DIMARO® Grillka-min zum echten Allrounder für alle denkbaren Einsatzzwe-cke im Garten und auf der Terrasse.

## Und das Beste:

Jeder DIMARO® Grillkamin lässt sich ganz einfach zur **Plancha** umbauen. Auf dieser lässt sich wunderbar braten und es las-sen sich gleichzeitig die Vorzüge des Grillkamins genießen.

*Mehr Informationen finden Sie auf Seite 16.*

## Jetzt noch mehr Betriebsmöglichkeiten:

Durch die serienmäßige Öffnung mit Abdeckung lässt sich der DIMARO® Grillkamin, Ihre mobile Koch- und Feuerstelle, ganz schnell vom Holz- und Holzkohlesystem zum Gas- oder Elektrogrill umbauen.

Entscheiden Sie selbst, was Sie gerade nutzen möchten!

## Der Aufbau in der Übersicht

- Regenhut mit integriertem Funkenschutz
- doppelwandiges Rauchrohr
- Hitzeabstrahlblech
- Innenkegel
- Aussenkegel
- neuartiges leichtgängiges Schiebetürensysteem
- optional Rundglastüren
- 4 Zubehöraufnahmen im Feuerraum
- Ablagetabletts
- optional: Ihr Familienname in Frontalblende gelasert
- passformschöner Aschekasten
- Gas- & Elektroanschluss möglich
- serienmäßig herausdrehbare Feststeller (Bremsen)



## GRILLKAMIN „EDELSTAHL“

Entdecken Sie den neuen DIMARO® Grillkamin aus **Edelstahl** mit verbesserter Funktionalität gegenüber Grillkaminen anderer Hersteller! Das Material **Edelstahl** ist die richtige Wahl für Sicherheit und Hygiene. Gerade im Umgang mit Wärme und Gegrilltem. Durch die besondere Korrosionsbeständigkeit sagen wir nicht selten: „Ein Grillkamin für ein ganzes Leben!“ **Jede Größe (S,M,L) ist mit kurzer oder langer Haube und mit Edelstahl- oder Glasüren bestellbar.**

Typ:	S	M	L
Durchmesser:	67 cm	77 cm	87 cm
Gewicht ca.:	70 kg	80 kg	90 kg
Höhe Kurze Haube:	225 cm	225 cm	225 cm
Höhe Lange Haube:	205 cm	205 cm	205 cm
Material:	V2A (Edelstahl)	V2A (Edelstahl)	V2A (Edelstahl)

Ihre mobile Kochinsel und wärmender Kamin in Einem mit schwenkbaren Zubehörteilen und rollbar - was will man mehr!



## VARIANTEN IN „EDELSTAHL“

*Umfangreiches Zubehör finden Sie auf den Seiten 18/19.*

**Mobil auf Rollen**



KURZE HAUBE  
GLASTÜREN  
GRÖSSE S



LANGE HAUBE  
EDELSTAHLTÜREN  
GRÖSSE M



KURZE HAUBE  
GLASTÜREN  
GRÖSSE L



LANGE HAUBE  
GLASTÜREN  
GRÖSSE M



KURZE HAUBE  
GLASTÜREN  
GRÖSSE S



LANGE HAUBE  
EDELSTAHLTÜREN  
GRÖSSE M



KURZE HAUBE  
GLASTÜREN  
GRÖSSE L



LANGE HAUBE  
GLASTÜREN  
GRÖSSE M

## GRILLKAMIN „CORTENSTAHL“

Entdecken Sie für sich den neuen DIMARO® Grillkamin aus **Cortenstahl**! Cortenstahl bildet auf der Oberfläche durch Bewitterung unter der eigentlichen Rostschicht eine besonders dichte Sperrschicht aus festhaftenden Sulfaten oder Phosphaten aus, die das Stahlteil vor weiterer Korrosion schützt. **Jede Größe (S,M,L) ist mit kurzer oder langer Haube und mit Edelstahl- oder Glasüren bestellbar.** Optionale Ausstattungsmöglichkeiten machen den DIMARO® Grillkamin zum Outdoor-Highlight für jeden Außenbereich.

Typ:	S	M	L
Durchmesser:	67 cm	77 cm	87 cm
Gewicht ca.:	75 kg	85 kg	95 kg
Höhe Kurze Haube:	225 cm	225 cm	225 cm
Höhe Lange Haube:	205 cm	205 cm	205 cm
Material:	Cortenstahl	Cortenstahl	Cortenstahl

Fertigungsbedingt bleiben einige Teile, wie zum Beispiel Griffe, Reling und Laufschiene immer in Edelstahl.

*360° dreh- und fahrbar*

## VARIANTEN IN „CORTENSTAHL“

## GRILLKAMIN „EDELSTAHL PULVER-LACK GRAU“

Der Grillkamin ist komplett aus geschliffenem Edelstahl gefertigt. Lackiert sind die Haube und das Rohr mit einem hitzebeständigen Lack und der Korpus ist pulverbeschichtet. Vorteile der Pulverbeschichtung sind: Umweltschonendes Verfahren, hohe Kratzbeständigkeit, hervorragende Korrosionsbeständigkeit und witterungsresistent durch spezielles Aushärtungsverfahren. **Jede Größe (S,M,L) ist mit kurzer oder langer Haube und mit Edelstahl- oder Glastüren bestellbar.**

Typ:	S	M	L
Durchmesser:	67 cm	77 cm	87 cm
Gewicht ca.:	70 kg	80 kg	90 kg
Höhe Kurze Haube:	225 cm	225 cm	225 cm
Höhe Lange Haube:	205 cm	205 cm	205 cm
Material:	V2A (Edelstahl)	V2A (Edelstahl)	V2A (Edelstahl)



## VARIANTEN IN „EDELSTAHL PULVER-LACK GRAU“

*Haben Sie einen speziellen Farbwunsch?  
Kein Problem! Wählen Sie aus  
100 RAL-Tönen Ihre Lieblingsfarbe.*



**Mobil  
auf  
Rollen**



KURZE HAUBE  
GLASTÜREN  
GRÖSSE S



LANGE HAUBE  
EDELSTAHLTÜREN  
GRÖSSE M



KURZE HAUBE  
GLASTÜREN  
GRÖSSE L



LANGE HAUBE  
GLASTÜREN  
GRÖSSE M



**360° dreh- und fahrbar**

*Umfangreiches Zubehör finden  
Sie auf den Seiten 18/19.*

## GRILLKAMIN „EDELSTAHL PULVER-LACK SCHWARZ“

Der Grillkamin ist komplett aus geschliffenem Edelstahl gefertigt. Lackiert sind die Haube und das Rohr mit einem hitzebeständigen Lack und der Korpus ist pulverbeschichtet. Vorteile der Pulverbeschichtung sind: Umweltschonendes Verfahren, hohe Kratzbeständigkeit, hervorragende Korrosionsbeständigkeit und witterungsresistent durch spezielles Aushärtungsverfahren. **Jede Größe (S,M,L) ist mit kurzer oder langer Haube und mit Edelstahl- oder Glastüren bestellbar.**

Typ:	S	M	L
Durchmesser:	67 cm	77 cm	87 cm
Gewicht ca.:	70 kg	80 kg	90 kg
Höhe Kurze Haube:	225 cm	225 cm	225 cm
Höhe Lange Haube:	205 cm	205 cm	205 cm
Material:	V2A (Edelstahl)	V2A (Edelstahl)	V2A (Edelstahl)

## VARIANTEN IN „EDELSTAHL PULVER-LACK SCHWARZ“



KURZE HAUBE  
GLASTÜREN  
GRÖSSE S



LANGE HAUBE  
EDELSTAHLTÜREN  
GRÖSSE M



KURZE HAUBE  
GLASTÜREN  
GRÖSSE L



LANGE HAUBE  
GLASTÜREN  
GRÖSSE M

# PLANCHA - GRILLMODUL FÜR KENNER

## PLANCHA ERWEITERUNG FÜR DIMARO® GRILLKAMIN-BESITZER ODER DIREKT PLANCHA GRILLKAMIN-KÄUFER

Eine Grillplatte – oder auch Plancha genannt – gehört mittlerweile fast zur Grundausstattung vieler Grillstationen. Das macht auch durchaus Sinn, denn eine Plancha bietet sehr viele neue Möglichkeiten. Verschiedene Temperaturzonen, Platz für Töpfe und Pfannen, Grillen von kleinem Grillgut – ein Plancha-Grill vereint auf einer Grillplatte viele Vorteile. Mit einem Durchmesser von 90 cm haben wir für alle DIMARO® Grillkamine eine einheitliche Grillplattengröße geschaffen. Die Platte besteht aus bestem Gastronomiestahl, welcher vor der Erstinutzung eingebrannt werden muss. Das dazugehörige Befestigungsset ist aus Edelstahl gefertigt.

### FUNKTIONSWEISE MODERNER GRILLKAMINE ALS PLANCHA

- mit Holz befeuert
- schonendes Grillen
- Temperaturzonen 100° - 320°
- Grillgut trocknet nicht aus
- nicht pflegeintensiv
- als Feuerstelle weiter nutzbar
- Wintergrillen
- Marinaden direkt auf der Platte

Mit unserem praktischem **Plancha-Modul** lassen sich bestehende DIMARO® Grillkamine in wenigen Handgriffen ganz einfach umbauen um in den Genuss eines tollen Plancha-Abends zu kommen. Gerne können Sie den Grill auch sofort als PLANCHA erwerben und die Vorzüge des Grillkamins in Kombination genießen.

*Zusatzmodule für Gas, Elektro und Bioethanol sind separat erhältlich.*

Jetzt noch mehr Betriebsmöglichkeiten: Durch die serienmäßige Öffnung mit Abdeckkappe lässt sich der DIMARO® Grillkamin, Ihre mobile Koch- und Feuerstelle, ganz schnell vom Holz- und Holzkohlesystem zum Gas- oder Elektrogrill umbauen. Entscheiden Sie selbst, was Sie gerade nutzen möchten!

*Einige unserer Dimaro Grillkamine in der Übersicht - Sie haben die Wahl!*



# FEUERTONNE V2A „PLA500“

## EIN ECHTER ALLESKÖNNER

Die Edelstahl-Feuertonne PLA500 hält bei sachgemäßem Umgang gegenüber Standardfeuertonnen- und Schalen aus Blech oder Stahl nahezu ein Leben lang. Die PLA500 ist ein echter Alleskönner. Unsere DIMARO® V2A Feuertonne lässt sich im Handumdrehen zur Feuertonne mit Plancha Grillfunktion umbauen. Ebenso personalisieren wir jede Feuertonne mit Ihrer persönlichen Signatur und machen sie zu etwas ganz Besonderem. Ein praktischer und höhenverstellbarer V2A Holzkohlekorbb im Inneren schützt nicht nur Ihren Boden sondern überzeugt im Gegensatz zu herkömmlichen Feuerschalen mit einem beispielhaften Flammenbild und ist bei jeder Party nicht nur ein perfekter Wärmespender, sondern ein wahrer Hingucker. Füllgut darf jegliches Kaminholz, Holzbriketts etc. sein.

Typ:	PLA500	PLA500 mit Plancha Grillplatte
Durchmesser:	46 cm	90 cm
Gewicht:	25 kg	25 kg (+25 kg für das Plancha Modul)
Höhe:	90 cm	110 cm
Material:	V2A (Edelstahl)	V2A (Edelstahl) und Stahl (S355MC)

*Ein wahrer Hingucker in Ihrem Garten!*



Serienmäßige Öffnung auf der Rückseite des Kamins



Feuerholzkorb



PLA500 Feuertonne



PLA500 Feuertonne mit Plancha Grillplatte

# Das Zubehör

## FÜR ALLE DIMARO® MODELLE

Unsere Kochzubehöerteile gibt es in verschiedenen Größen für unsere Grillkaminmodelle. Die Kochteile können je nach Bedarf am Kamin in unterschiedlichen Höhen in die Zubehöraufhängungen eingehängt werden und sind dann schwenkbar. Je nach Kamin hat man im Feuerraum 4 feste Einhängemöglichkeiten und im Lagerfach nochmals 2.

### FLAMMLACHSBRETT

- zum Zubereiten von Flamlachs am Feuer

### TOPF (Edelstahl)

- für Suppen, Glühwein usw.
- Fassungsvermögen ca. 8 Liter

### HEISSER STEIN (Cordierit)

- für Pizza, Flammkuchen, Fisch usw.

### HOLZKOHLESCHALE (V2A Edelstahl)

- durch den Abstand zur Bodenplatte verteilt sich die Zugluft auf die gesamte Grillfläche und reduziert den Zug von unten, damit bei der Nutzung von Holzkohle/Briketts ein gleichmäßiges Glutbett entsteht
- abtropfendes Fett wird aufgefangen

### BIOETHANOLMODUL

- sauberer und rauchfreier Betrieb
- ausschließlich für den Gebrauch mit Bioethanol
- 1 Tank mit 1000 ml, Brenndauer ca. 3-4 Stunden
- Wichtig: Sicherheitshinweise bei Befuerung mit Bioethanol beachten!

### BODENUNTERLAGEBLECH für GRILLKAMIN

- Aluminiumriffelblech (90cm im Durchmesser)
- Edelstahlblech glatt (90cm im Durchmesser)

### FETTAUFFANGBLECH (V2A Edelstahl)

- wird im Lagerfach des Kamins eingehangen und verhindert eine Verschmutzung der Terrasse beim Rausschwenken des Grillrostes

### HERAUSDREHBARE FESTSTELLER (Bremsen)

### SCHASCHLIKSPIESSHALTER

### REINIGUNGSSET FÜR EDELSTAHLBEREICHEN

- bestehend aus: Konzentriertem Reiniger, Schwamm, Pumpflaschenaufsatz und Mikrofaser Tuch

### ABDECKPLANE

- maßgefertigt mit Reißverschluss
- stabiles, wetterfestes Material
- Schutz vor Staub und Schmutz

### GASMODUL

- kann direkt in die Brennkammer eingestellt werden

### PLANCHAMODUL

- Jeder DIMARO Grillkamin lässt sich ganz einfach zur Plancha umbauen

### GLASTÜR

- guter Schutz bei vollem Blick auf die Flamme

### EINHÄNGETABLETT (V2A Edelstahl)

- Ablage für Speisen, Gewürze, Grillbesteck

### DREHSPIESS MIT ELEKTRISCHEN MOTOR

- z.B. für Fleischspieße, Grillhähnchen usw.

### WOK (Stahl)

- zum Braten oder Kochen über offenem Feuer (muß trocken gelagert und vor dem 1. Gebrauch eingebrannt werden, siehe Seite 21)

### GRILLROST (V2A Edelstahl)

- zum Grillen von Fleisch, Gemüse usw.

### DACHDURCHFÜHRUNG

- Flachdach und Schrägdach möglich

### ROHRVERLÄNGERUNG

- Für alle Modelle (ausser Deluxe) in Edelstahl, Cortenstahl sowie lackiert erhältlich

### 45°- 90° BOGEN



## Tipps und Tricks

WAS EUCH SCHON IMMER INTERESSIERT HAT

### DER GRILLKAMIN WIRD DELIEFERT... WAS MUSS ICH TUN?

Der Kamin wird auf einer Palette geliefert und ist auf dieser mit einem Holzriegel gesichert. Dieser wird mit einem 13er Schlüssel entfernt. Nun kann der Kamin von der Palette gehoben und gerollt werden. Er ist bereits komplett vormontiert, lediglich das Rauchrohr und die dazugehörige Regenhaube, welche sich bei der Lieferung im Inneren des Kamins befinden, müssen aufgesetzt werden. Richten Sie nun die Haube aus, indem Sie die Aussparung mittig über den Feuerraum drehen. Nun müssen Sie nur noch alle Schutzfolien und deren Rückstände vorsichtig und VOLLSTÄNDIG entfernen, da sich diese sonst beim Benutzen des Grillkamins einbrennen können. Empfohlen wird hier bei kalten Außentemperaturen dass leichte Erwärmen der Folie durch direkte Sonneneinstrahlung oder die Zuhilfenahme eines handelsüblichen Föhns. Folienrückstände können mit geeignetem Klebstoffentferner oder einem Radiergummi beseitigt werden. So das war's schon und das Vergnügen kann losgehen. Sollte das Schiebetürsystem (welches bei Auslieferung bereits eingestellt ist) einmal schwergängig sein, besteht die Möglichkeit, die Türen wie folgt einzustellen: Jede Tür ist mit 4 Messingrollen ausgestattet, diese sind jeweils mit 2 Schrauben an der Tür befestigt. Zum perfekten Einstellen Ihrer Tür lösen Sie die oberen Schrauben leicht und sorgen dafür, dass wieder ein kleiner Abstand von Rolle zu Laufschiene entsteht (dabei ist unbedingt darauf zu achten, dass die oberen Rollen weiter von der Laufschiene geführt werden und die Tür nicht herausfällt). Danach einfach die Schrauben wieder fest ziehen und die Tür einige Male auf der Laufschiene gleiten lassen, um die Leichtgängigkeit zu prüfen.

**Bitte lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Grillkamins unsere beigefügten Bedienungshinweise sorgfältig durch.**



Monika Kittel | Accounting



*Den Wok finden Sie unter Zubehör auf Seite 19.*



**EXPERTENTIPP**

### WOK EINBRENNEN? WIE WAR DAS?...

Unser Wok ist aus Stahl und nicht aus Edelstahl gefertigt, deshalb muss der Wok als einziges Teil trocken gelagert werden und darf nicht im Grillkamin verbleiben, da er rosten würde. Stahl ist ein wesentlich besserer Wärmeleiter als Edelstahl, darum verteilt sich die Hitze besser und ein besseres Bratergebnis wird erzielt. Nur die Griffe werden aus Edelstahl gefertigt, damit sie schneller abkühlen. Profiköche sagen: ...ist die Pfanne erst einmal eingebrannt, läuft das Bratgut... d.h. es klebt Ihnen nichts mehr an der Oberfläche an. Um so dunkler die Oberfläche wird, um so besser.

#### Und so brennen Sie Ihren Wok ein:

1. Den Wok vor der ersten Inbetriebnahme mit etwas Wasser säubern und trocken wischen.
2. Kochfläche des Wok mit etwas Speiseöl gleichmäßig ausreiben. Am besten macht sich dies mit Küchenkrepp.
3. Schneiden Sie ca. 0,5 cm dicke Scheiben aus rohen Kartoffeln und legen den ganzen Wok damit aus. Die Stärke der Kartoffel wird sich mit dem Öl später in den Stahl einbrennen und sorgt so für eine gute Oberfläche.
4. Schwenken Sie nun den Wok direkt in die Flamme des Feu-

- ers. Einige Minuten stark erhitzen lassen, so dass das sich einbrennende Speiseöl die Oberfläche langsam schwärzt. Etwas Qualmbildung des Öls ist nicht schlimm. Auch die Kartoffeln können anfangen langsam schwarz zu werden.
5. Die hintere Hälfte des Wok ist nun bereits eingebrannt. Nun hängen Sie den Wok auf die andere Seite des Grillkamins und wiederholen den Vorgang. Bitte nutzen Sie Grillhandschuhe oder Topflappen, da die Griffe am Wok sehr heiß werden.
6. Nun säubern Sie den Wok mit einem Holzschaber und anschließend mit Küchenkrepp und wiederholen den gesamten Vorgang Punkt 2. bis 50. noch einmal, nur dass Sie die Kartoffeln weg lassen. (also nur mit Speiseöl einbrennen).
7. Nach einem erneuten Säubern ist Ihr Wok nun einsatzbereit.

Bereiten Sie nun zu, was immer Sie wollen. Arbeiten Sie immer mit ein wenig Speiseöl. Am besten Sie verteilen es gut mit einem Küchenkrepp, ohne Ölpfützen stehen zu lassen. Ob Pilzpfanne, Geschnnetztes, Scampi mit Knoblauch, Meeresfrüchte oder Gemüse – alles ist jetzt möglich. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf..

# Clean up

## DER ULTIMATIVE PFLEGE- UND REINIGUNGSGUIDE

### EDELSTAHL - PFLEGEHINWEISE

Allgemeine Pflege: Ein Abspülen mit klarem, am besten lauwarmen Wasser in regelmäßigen Abständen, sowie das Abwischen mit einem weichen Tuch sind unerlässlich. Grundsätzlich aber gilt: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel. Je milder das Reinigungsmittel, desto besser. Das Reinigungsmittel muss frei von Salzsäure und chlorhaltigen Mitteln sein! Klebrige Rückstände von Lebensmitteln lassen sich am besten mit wässrigen Reinigern lösen, Fette und Öle lassen sich mit einem Haushaltsspülmittel und einem weichen Lappen gut entfernen. Es ist stets darauf zu achten, dass eine Pflege bzw. Reinigung nur im kalten Zustand des Kamins vorgenommen werden darf! Alle Rückstände von Reinigungsmitteln müssen vor dem nächsten Gebrauch sorgfältig entfernt werden, da sie sich sonst einbrennen.

### MECHANISCHE REINIGUNG

Edelstahloberflächen lassen sich problemlos nass abwachen, abbürsten oder feucht abwischen. Achten Sie jedoch bitte auf die richtige Wahl des mechanischen Reinigungsmittels. Empfehlenswert sind Mikrofasertücher. Lassen Sie das Edelstahl-Pflegemittel, z.B. Pflegespray, kurz einwirken und wischen Sie dann die Oberfläche mit dem Tuch in Schliffrichtung ab.

### FINGERSPUREN, GRIFFSPUREN AUF EDELSTAHL- OBERFLÄCHEN

Alle Edelstahloberflächen, die oft angefasst werden, sollten regelmäßig gereinigt, desinfiziert und anschließend mit einer Edelstahlpflege versehen werden. Verwenden Sie in der Regel warmes Wasser.

Prüfen Sie zur Sicherheit Ihr bevorzugtes Reinigungsmittel vor der ersten Anwendung, an einer nicht sichtbaren Stelle (z.B. Innenseite). Grundsätzlich gilt für alle Edelstahlprodukte: Verstaubte Teile werden nass gereinigt – niemals trocken abreiben.



*Bestellen Sie die passende Abdeckplane gleich dazu. (Seite 19)*



### KANN DER KAMIN DRAUSSEN STEHEN?

Grundsätzlich können unsere Grillkamine ganzjährig im Freien stehen bleiben. Um Witterungseinflüsse zu minimieren, empfehlen wir den Grillkamin bei Nichtverwendung mit der als Zubehör (Seite 18/19) erhältlichen Abdeckhaube zu schützen.

### WIE GELINGT DAS RICHTIGE FEUER?

Um ein gut brennendes Feuer zu machen, ohne große Rauchentwicklung und Funkenflug, nimmt man am besten trockenes, mindestens 2 Jahre gelagertes Buchen-

oder Birkenholz. Nadelhölzer enthalten sehr viel Harz, welches beim Verbrennen spritzen und qualmen kann. Zuerst kleine Holzstücke hacken (ca. 3-5 cm dick und 30-40 cm lang) und sie im hinteren Teil des Kamines, wie auf **Bild 1 und 2**, als Raute übereinander stapeln. Damit hat das Holz genügend Luft zum Anbrennen. Nun 1 bis 2 Grillkohleanzünder unter die Raute legen und anzünden (**Bild 2**). Wenn das Feuer gut brennt, etwas dickere Hölzer hochkant an die Raute anstellen. (**Bild 3 und 4**) Nun muss man das Feuer nur noch durch immer wieder Anlegen von Holzstücken am Brennen halten. FEUER FREI!



**BURN  
BABY  
BURN!**



**Zutaten:**  
 200g Feta  
 10 Cherrytomaten  
 4 Lauchzwiebeln  
 frischer Basilikum  
 Salz und Pfeffer  
 Olivenöl  
 Alufolie

## Fetapäckchen



### Zubereitung:

Den Feta in zwei Scheiben schneiden und diese halbieren. Die Cherrytomaten halbieren und die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Zwei Stück Alufolie mit Olivenöl bestreichen und darauf jeweils zwei Scheiben Fetakäse geben. Die Cherrytomaten und Lauchzwiebeln gleichmäßig darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und Basilikum belegen. Zum Schluss noch einen Schuss Olivenöl darüber geben. Die Alufolie zu kleinen Päckchen formen und diese für 10-15 Minuten auf dem Grill erwärmen, bis der Fetakäse schön weich wird.

## Lachsspieße vom Grill

### Zubereitung:

Lachsfilet in Würfel und die Lauchzwiebeln in große Stücke schneiden. Die roten Zwiebeln Vierteln. Holzspieße in einer Schüssel mit Wasser für mind. eine Stunde einweichen. Aus dem Olivenöl, Zitronenöl, den Kräutern sowie Pfeffer und Salz eine Marinade anrühren und die Lachswürfel darin für ca. 1 Stunde marinieren. Auf die Holzspieße abwechselnd Lachswürfel, Lauchzwiebeln und rote Zwiebeln aufspießen. Die Spieße anschließend auf den Grillrost (mittlere Glut) legen und von jeder Seite ca. 3-4 Minuten grillen.



**Zutaten:**  
 200g Lachsfilet  
 2 Lauchzwiebeln  
 2 rote Zwiebeln  
 2 EL Olivenöl  
 2 TL Zitronenöl  
 Thymian und Rosmarin  
 Salz, Pfeffer  
 Holzspieße

## Tischlein deck dich

### WENNS NICHT UM DIE WURST GEHT...

Im Freien über offenem Feuer kochen ist etwas ganz Besonderes, jedoch benötigt es etwas Erfahrung. Garzeiten können je nach Intensität des Feuers oder der Glut abweichen. Haben Sie sich mit Ihrem Grillkamin erst einmal vertraut gemacht, können Sie viele verschiedene Gerichte darin zubereiten.

#### Rumpsteaks und Co

Durch unser Schwenksystem, mit dem man unsere Kochteile zum und vom Feuer wegbewegen kann, sind saftige Steaks kein Problem mehr. Fleisch kann auf dem Grillrost oder dem Heißen Stein über Holzkohle oder Holzkohlebriketts gegart werden. Wir bereiten es am liebsten über dem Holzfeuer im Wok zu.

**Zubereitung:** Den **Wok** mit Speiseöl gleichmäßig ausreiben und über dem Holzfeuer heiß werden lassen. Das gewünschte Stück Fleisch im hinteren Teil des Woks (da ist die

Temperatur am höchsten) scharf von allen Seiten anbraten. Bei diesem Vorgang ist der **Wok** komplett in den Grillkamin eingeschwenkt. Nach dem Anbraten den Wok ein Stück aus dem Grillkamin ziehen. Damit entfernen wir uns etwas vom direkten Feuer und reduzieren somit die Temperatur und arbeiten nur noch mit Ober- und Unterhitze wie im Backofen. Das Fleisch kann in Ruhe ziehen und trocknet nicht aus. Für mehr Temperatur schwenkt man den Wok wieder in den Kamin hinein. Nun kommt es darauf an, wie Sie Ihr Fleisch mögen: rare, medium oder durch. Ihr Geschmack entscheidet und Übung macht den Meister!



**Zutaten:**  
 1 Forelle  
 1 Bio-Zitrone  
 je 1 Stängel Petersilie,  
 Estragon, Dill und Rosmarin  
 Pfeffer, Salz  
 Olivenöl  
 Alufolie

## Forelle vom Grill



### Zubereitung:

Die Forelle ausnehmen und säubern und mit Salz und Pfeffer innen und außen würzen und die Kräuter sowie 3 Zitronenscheiben im Bauchraum und auf der Forelle verteilen. 3 Stück Alufolie übereinander legen und mit Olivenöl beträufeln. Die Forelle auf die Alufolie legen und nochmals mit etwas Olivenöl bestreichen. Zum Schluss die Forelle in der Alufolie als Päckchen dicht verschließen. Nun auf den Grillrost legen (mittlere Glut) und ca. 20 min. grillen, dabei öfter umdrehen.



## Weitere Rezeptideen

NICHT NUR KLASSISCHES GRILLGUT LÄSST SICH IN EINEM GRILLKAMIN ZUBEREITEN.

Für Pizzabäcker ist unser **Heißer Stein** die nächste Stufe. Dieser Pizzastein ist aus Cordierit gefertigt und sorgt für ein ausgezeichnetes Backergebnis im Grillkamin. Mit frischen Tomaten vom Markt und dem perfekten Teigrezept machen Sie mit dem Heißer Stein selbst Ihrer Lieblingspizzeria Konkurrenz. Auch Flammkuchen gelingt mühelos.

**Wussten Sie schon?** Grillen mit Grillkamin-Zubehör kann auch gesund sein! In unserem Stahlwok bereiten Sie ganz einfach Gemüsepfannen oder asiatische Gerichte zu. Braten Sie frisches Gemüse und köstliches Bio-Fleisch über der Feuerstelle und verfeinern Sie das Ganze mit den passenden Gewürzen. Lecker!

Gulasch, Suppen und sogar Glühwein werden in unserem **Topf-Bauteil aus Edelstahl** zum Kinderspiel. Das Fassungsvermögen beträgt stolze 8 Liter. Sie müssen also keine Angst haben, dass größere Gruppen zu lange auf die Leckerbissen aus dem Terrassenkamin warten müssen.

### MIT UNSEREM KAMIN-GRILL-ZUBEHÖR VERBESSERN SIE IHR GRILLERLEBNIS

Unsere große Auswahl an Zubehör sorgt nicht nur für Abwechslung auf dem Speiseplan! Mit unseren smarten Ergänzungen sorgen Sie für eine optimale Grillerfahrung. So schützt etwa unsere hochwertige **Funkenschutztür** aus Edelstahl vor Funkenflug und erhöht die Sicherheit des Grillkamins noch einmal zusätzlich.

Grillen Sie gerne fettreiches Grillgut, ist unserer **Fettauffangblech** aus Edelstahl das ideale Grillkamin-Zubehör für Ihren Gartenkamin. Dieses wird ohne Mühe ins Lagerfach des Kamins eingehängt und verhindert ein Verschmutzen der Bodens beim Rausschwenken des Grillrosts. Servieren Sie häufig Grillgut mit hohem Fettgehalt - etwa Schweinshaxe oder Speck - raten wir Ihnen, ein Fettauffangblech zu bestellen. So vermeiden Sie unschöne Fettflecken auf Ihrer Terrasse.



**Zutaten:**  
Rotwein  
Kardamomkapseln  
Gewürznelken  
Zimt  
Zucker  
Orangen  
(Menge je nach Literanzahl)

## Glühwein



### Zubereitung:

Kardamomkapseln andrücken und mit Gewürznelken, Zimt und Zucker in einen Topf geben. Schale der Orange abreiben und in den Topf geben. Orange auspressen und den Saft zu den restlichen Zutaten in den Topf gießen. Alle Zutaten mit Rotwein übergießen und langsam erwärmen. Bildet der Wein einen leichten Schaum an der Oberfläche, ist die Temperatur ideal. Glühwein ca. 1 Stunde bei geringer Hitzezufuhr ziehen lassen. Den Schuss Amaretto oder Rum nicht vergessen.

## Flammlachs

### Zubereitung:

Das Lachsfilet abspülen und trocken tupfen und dann auf die Hautseite legen und mit groben Meersalz und den zerstoßenen Wacholderbeeren bestreuen. Das Ganze mit Frischhaltefolie abdecken und 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Das Flammblech ca. 30 min wässern und danach ordentlich mit Walnussöl bestreichen. Die Folie entfernen, mit einem Küchenpinsel das Salz und die Wacholderbeeren entfernen. Jetzt den Fisch mit der Hautseite nach unten auf das Flammblech legen und mit dem Haltegitter fixieren. Das Flammblech am Grillkamin montieren. Das Feuer regelmäßig kontrollieren. Nach ca. 1,5-2h ist der Fisch gar (abhängig von Feuer, Filetdicke und Wind)



**Zutaten:**  
1 Lachsseite  
1 Beutel Wacholderbeeren  
1 Hand Grobes Meersalz  
Walnussöl

## Fleischspieße



### Zubereitung:

Zwiebeln in 1,5 cm Scheiben schneiden, Paprika vierteln und das Fleisch in Stücke schneiden. Dann alles auf den Fleischspieß aufstecken. Paprika- und Zwiebelreste sowie Essiggurken klein schneiden, mit dem Einlegeöl des Fleisches vermengen. Den Wokeinsatz platzieren und das Gemüse anbraten, mit Brühe ablöschen und Paprikapulver hinzufügen. Nach etwas köcheln (ca. 10 min) den Spieß auflegen und drehen lassen. Immer wieder etwas Flüssigkeit nachgießen. In der letzten halben Stunde etwas Gurkenwasser hinzufügen, und den Spieß mit der Soße im Wok übergießen. Nach ca. 1,5 h den Spieß zerlegen, und die Teile noch kurz mit der Soße im Wok ziehen lassen.



**Zutaten:**  
Zwiebeln  
Paprika  
Essiggurken  
Fleisch nach Wunsch  
(Menge nach Bedarf)



# Nachhaltigkeit bei Dimaro

## PLANT-MY-TREE® IHR BAUM BEIM KAUF EINES DIMARO®-PRODUKTES

Jedes Jahr wird weltweit eine Fläche von etwa 300.000 Quadratkilometer Wald abgeholzt oder durch Brandrodung vernichtet - eine unvorstellbare Zahl. Insbesondere in tropischen Ländern, wie Brasilien, der Demokratischen Republik Kongo oder Indonesien, verschwinden Wälder zusehends. Doch auch in Deutschland wird die Abholzung immer problematischer: Jährlich werden etwa 76 Millionen Kubikmeter Holz geschlagen, was einer Fläche von ungefähr 10.644 Fußballfeldern entspricht.

Das Klimaschutzunternehmen **PLANT-MY-TREE®** tritt dem entgegen und bietet zu diesem Zweck verschiedene Modelle für Partnerschaften mit Unternehmen an, denen Umwelt, Klima und Nachhaltigkeit ebenso am Herzen liegen. DIMARO gehört selbstverständlich dazu, sodass wir uns freuen, Ihnen als unseren Kunden die zukünftige Partnerschaft mit **PLANT-MY-TREE®** vorzustellen!

**Für jedes verkaufte DIMARO® Produkt, ob nun DIMARO®**

**Grillkamin oder DIMARO® Outdoormöbel, pflanzt PLANT-MY-TREE® einen Baum in Ihrem Namen** - belegt durch Ihre persönliche Baum-Urkunde mit Datum und Koordinaten der Pflanzung. So tun Sie sich beim Kauf unserer Grillkamine und Gartenmöbel aus Edelstahl nicht nur selbst etwas Gutes, sondern leisten mit unserer Baumspende gleichzeitig einen wertvollen Beitrag zum Klimaschutz.

### DAS IST PLANT-MY-TREE®

- Die Bäume werden hauptsächlich in Deutschland gepflanzt. Somit ist die Pflanzung regional, nachvollziehbar und es entstehen begehbare Wälder.
- Abläufe und ihre Dokumentation sind nach DIN ISO 9001:2015 vom TÜV Rheinland zertifiziert.
- Nachhaltiger und langfristiger Klimaschutz umfasst Aufforstung, Waldumbau, -schutz und -verjüngung.
- Das Projekt schafft Arbeitsplätze in Deutschland.
- Die bepflanzten Flächen werden von der gemeinnützigen **PLANT-MY-TREE®**. Die Stiftung gepflegt und geschützt.

### Sauerstoffproduzenten:

Schon ein kleinerer Baum mit einer Größe von nur 20 Metern produziert täglich rund 10.000 Liter Sauerstoff. Das genügt für fünf bis zehn Menschen.

### Kohlenstofflager:

Durch den Prozess der Photosynthese, bei dem Pflanzen Kohlendioxid (CO<sup>2</sup>) aus der Umgebungsluft aufnehmen, einlagern und Sauerstoff wieder abgeben, sind Bäume eines der natürlichen Kohlenstofflager der Welt und verlangsamen den Klimawandel.

### Staubfilter:

Durch seine Blätter oder Nadeln filtert jeder Baum bis zu 100 Kilogramm Staub jährlich aus der Luft. Bei Regen fließt der gesammelte Staub den Baumstamm hinab, gelangt in den Boden und wird so dauerhaft aus der Luft entfernt.

### Lebensraum:

In Deutschland leben Schätzungen nach etwa 67.000 verschiedene Tierarten, deren Überleben von Bäumen und Wäldern abhängig ist. Sie bieten Nistplätze, Nahrung, Lebensraum und Schutz.

## SIEBEN ARGUMENTE FÜRS BÄUME PFLANZEN

Einige Vorteile, die Bäume mit sich bringen, sind sicherlich bekannt, doch können Sie weit mehr.

### Nahrungsquelle:

Bäume sind eine reichhaltige Nahrungsquelle für Mensch und Tier. Knospen, Blüten, Früchte, Nüsse oder Samen sorgen dafür, dass alle gut über den Winter kommen.

### Schattenspender:

Die wahrgenommene Temperatur an heißen Sommertagen liegt im Baumschatten rund 10 bis 15 Grad Celsius niedriger. Diesen Vorteil können auch Hausbauer nutzen, denn auf dem Grundstück günstig stehende Bäume können den Energieverbrauch des Hauses um bis zu 25 Prozent reduzieren.

### Wohlfühlort:

Im Wald spazieren zu gehen, ist nur in unserer subjektiven Wahrnehmung eine Wohltat. Tatsächlich setzen Pflanzen - also auch Bäume - Substanzen frei, um sich gegen Krankheitserreger zu schützen. Davon profitiert auch unser Immunsystem.



# Outdoormöbel

WENIGER IST EBEN DOCH MEHR



Moderner  
Bauhausstil, schlicht  
und geradlinig aus edlen  
Materialien - das sind  
DIMARO® Möbel.



Alexander Kittel | COO

## Möbelstücke mit exklusiver Optik

ÜBERZEUGEN SIE SICH SELBST!

Für unsere Gartenmöbel aus Edelstahl verwenden wir ausschließlich Edelstahl, welcher dem in Deutschland bekannten V2A-Standard entspricht. Als Werkstoff ist Edelstahl äußerst langlebig und ganzjährig witterungsbeständig, sodass Sie lange Freude an DIMARO® Edelstahlmöbeln für den Outdoor-Bereich haben werden.

Auch das von uns verwendete Eschenholz ist nicht zuletzt durch die aufwendige Thermobehandlung für Außenbereiche hervorragend geeignet. Holz ist zudem ein natürlicher Rohstoff, dessen Besonderheit in der Einzigartigkeit jedes einzelnen Baumes und der entstehenden Schnittflächen liegt. Nur europäische Hölzer, welche das FSC-Siegel tragen und aus einer nachhaltigen Bewirtschaftung stammen, werden bei uns verarbeitet.

Die Sitz- und Rückenpolster unserer Gartenmöbel aus Edelstahl werden aus hochwertigem Leder in hervorragender Qualität und robustem Bootsschaumstoff für angenehmen Sitzkomfort gefertigt. Sie sind die ideale Ergänzung für sowohl Gartenstuhl als auch Gartenbank im einzigartigen DIMARO®Design und machen Ihre Terrasse zum bequemen

Wohnzimmer mit Lounge-Charakter. Tische, Stühle, Bänke und Liegen in klarer Metall-Holz-Optik: Die Gartenmöbel unserer DIMARO® Kollektion fügen sich in jeden modern gestalteten Außenbereich ein und unterstreichen den Anspruch an exklusive Ausstattung auch außerhalb der Räume. Gerade für Besitzer von Grillkaminen sind sie durch das perfekt abgestimmte Design die erste Wahl für Luxus-Gartenmöbel.

**Sie haben eine Idee für Ihr ganz persönliches Möbelstück? Kein Problem für die DIMARO® Designmanufaktur: Schreiben Sie uns eine E-Mail oder rufen Sie uns an und setzen Sie Ihre Vision mit uns in die Tat um!**

Weil uns Nachhaltigkeit und Qualität besonders wichtig sind, fertigen wir unsere beständigen Gartenmöbel ausschließlich in Deutschland. Unsere Leidenschaft für modernes Design, hochwertige Materialien, Freude an bester Verarbeitung in Handarbeit und der Blick fürs Detail sind nur einige Charakteristika der eigens für die Fertigung der DIMARO® Möbelserie gegründeten **Manufaktur am Standort Halle an der Saale.**

## TISCH „ABACUS“

Der Tisch „Abacus“ besticht durch sein elegantes Design. Seine beidseitige DIMARO®-typische, Reling bietet als Designelement mit Funktion eine bequeme Armauflage und schafft somit Platz auf dem Tisch. Seine Tischbeine sind höhenverstellbar bis 5 cm. Der Tisch „Abacus“ ist auch als XL-Variante mit einer Tiefe von ca. 940 mm erhältlich.



Breite:	780 mm	1500 mm	1800 mm	2000 mm	2600 mm
Höhe:	780 mm	780 mm	780 mm	780 mm	780 mm
Tiefe:	780 mm	780 mm	780 mm	780 mm	780 mm
Tiefe mit Reling:	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Gewicht ca.:	42 kg	58 kg	67 kg	71 kg	85 kg
Material:	Edelstahl V2A und Thermo-Esche				

## BANK „SEDERE“

Die Bank „Sedere“ ist unsere Sitzbank mit niedriger Lehne und öffnet somit die Sicht in den Garten. Sie ist in verschiedenen Breiten erhältlich, welche immer 20 cm kürzer sind als die unserer Tische. Somit bietet sich die Möglichkeit die Bank, bei Bedarf, einfach unter dem Tisch zu verstauen.



Breite:	1300 mm	1600 mm	1800 mm	2400 mm
Sitzhöhe (Gesamthöhe):	455 (525) mm	455 (525) mm	455 (525) mm	455 (525) mm
Tiefe:	490 mm	490 mm	490 mm	490 mm
Gewicht ca.:	30 kg	36 kg	38 kg	47 kg
Material:	Edelstahl V2A und Thermo-Esche			

## BANK „APPLICARE“

Die Bank „Applicare“ ist unsere Sitzbank mit komfortabler Rückenlehne. Sie ist in verschiedenen Breiten erhältlich, welche immer 20 cm kürzer sind als die unserer Tische. Somit bietet sich die Möglichkeit die Bank, bei Bedarf, einfach unter dem Tisch zu verstauen. Optional sind Rindslederpolster erhältlich. (siehe Zubehör Seite 42/43)



Breite:	1300 mm	1600 mm	1800 mm	2400 mm
Sitzhöhe (Gesamthöhe):	455 (860) mm	455 (860) mm	455 (860) mm	455 (860) mm
Tiefe:	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Gewicht ca.:	36 kg	42 kg	46 kg	57 kg
Material:	Edelstahl V2A und Thermo-Esche			

## HOCKER „APPLICARE“

Er wird aus 80x80er Profil gefertigt, die „light“ Version hingegen in 60x60er Profil. Optional sind Rindslederpolster erhältlich.



Breite:	Applicare 580 mm	Applicare light 435 mm
Sitzhöhe (Gesamthöhe):	455 (860) mm	455 (855) mm
Tiefe:	530 mm	520 mm
Gewicht ca.:	23 kg	17 kg
Material:	Edelstahl V2A und Thermo-Esche	

## HOCKER „SEDERE“

Er wird aus 80x80er Profil gefertigt, die „light“ Version hingegen in 60x60er Profil.



Breite:	Sedere 580 mm	Sedere light 435 mm
Sitzhöhe (Gesamthöhe):	455 (525) mm	455 (535) mm
Tiefe:	490 mm	490 mm
Gewicht ca.:	19 kg	14 kg
Material:	Edelstahl V2A und Thermo-Esche	

Unsere klassische Bank-Tisch-Kombination, bestehend aus **SEDERE**, der bequemen Bank mit der beliebten „unsichtbaren“ Sitzstütze, **ABACUS**, dem eleganten Tisch in vielen verschiedenen Längen und **APPLICARE**, unserer Sitzbank mit.



## STUHL „SELLA“

Der Stuhl „Sella“ mit seiner bequemen Armauflage besticht durch schlankes, elegantes Design, welches Schönheit und Sitzkomfort vereint. In Schwarz oder Braun erhältlich, sind unsere optionalen Polster mit Bezug aus feinstem Leder vom Rind die ideale Ergänzung zu SELLA. (Zubehör Seite 42/43)

**Breite:** 595 mm  
 Sitzhöhe (Gesamthöhe): 478 (885) mm  
 Tiefe: 580 mm  
 Gewicht ca.: 17 kg  
 Material: Edelstahl V2A und Thermo-Esche



## STUHL „SELLA LIGHT“

Der rostfreie Stuhl aus Edelstahl ist mit seinem hervorragendem Sitzkomfort perfekt für lange Grillabende geeignet und hält auch wildem Kinderspielen stand. Der Stuhl „Sella light“ hat ein schmaleres Profil als Sella (2 cm anstatt 4 cm). Optional sind Rindslederpolster erhältlich. (Zubehör Seite 42/43)

**Breite:** 555 mm  
 Sitzhöhe (Gesamthöhe): 478 (885) mm  
 Tiefe: 580 mm  
 Gewicht ca.: 14 kg  
 Material: Edelstahl V2A und Thermo-Esche



## STUHL „SELLA EVO“

Der Stuhl „Sella evo“ hat die selben positiven Eigenschaften wie der Stuhl Sella, nur ohne Armauflagen. Ein Stuhl aus Edelstahl kommt nie aus der Mode, das ist Fakt. Optional sind Rindslederpolster dazu erhältlich. (Zubehör Seite 42/43)

**Breite:** 595 mm  
 Sitzhöhe (Gesamthöhe): 478 (885) mm  
 Tiefe: 580 mm  
 Gewicht ca.: 17 kg  
 Material: Edelstahl V2A Thermo-Esche



**SELLA**  
 kann eigentlich auch alleine stehen, denn sein Alleinstellungsmerkmal ist das ideale Verhältnis aller Maße. Zusammen mit **ABACUS** jedoch ergeben sich Proportionen, bei denen man ohne zögern von „Wohlgestalt“ reden kann.

## VARIATIONEN „SELLA“





Unser Bank-geheimnis kann jeder wissen: **CONTINENTER/INTERMISSIO** und **MAIKENSIS** heißt das Trio der vielen Möglichkeiten. Im öffentlichen Raum oder ganz privat – auf diesen Möbeln machen Sie beim Sitzen immer eine gute Figur.

## BANK „MAIKENSIS“

Die Bank „Maikensis“, ist unsere liebevoll genannte Sonnenuntergangsbank. Durch ihren mittig angebrachten kleinen Ablagetisch vereint sie Design und Funktionalität. Unser dazu passender Hocker „Sellaro“ (Seite 38) bietet Ihnen die Möglichkeit die Füße auch einmal hoch zu legen. Optional sind Rindslederpolster erhältlich. (Zubehör Seite 42/43)



**Breite:** 1550 mm  
Sitzhöhe (Gesamthöhe): 478 (885) mm  
Tiefe: 570 mm  
Gewicht ca.: 34 kg  
Material: Edelstahl V2A und Thermo-Esche

## BANK „CONTINENTER EVO“

Die Bank „Continenter“ zeichnet sich durch ihre durchgehende Sitzfläche und ihr schlankes Design aus. Optional sind Rindslederpolster erhältlich. (Zubehör Seite 42/43)



**Breite:** 1000 mm  
Sitzhöhe (Gesamthöhe): 478 (885) mm  
Tiefe: 570 mm  
Gewicht ca.: 27 kg  
Material: Edelstahl V2A

**1550 mm**  
478 (885) mm  
570 mm  
33 kg

**1800 mm**  
478 (885) mm  
570 mm  
39 kg

## BANK „CONTINENTER“

Die Bank „Continenter“ besitzt Armlehnen und eine durchgehende Sitzfläche. Optional sind Rindslederpolster erhältlich. (Zubehör Seite 42/43)



**Breite:** 1000 mm  
Sitzhöhe (Gesamthöhe): 478 (885) mm  
Tiefe: 570 mm  
Gewicht ca.: 27 kg  
Material: Edelstahl V2A und Thermo-Esche

**1550 mm**  
478 (885) mm  
570 mm  
33 kg

**1800 mm**  
478 (885) mm  
570 mm  
39 kg

## BANK „INTERMISSIO“

Die Bank „Intermissio“ besticht durch ihre getrennten Sitzflächen, somit ist sie neben der privaten Nutzung z.B. auch für öffentliche Bereiche in Hotels oder Praxisräumen sehr gut geeignet. Optional sind Rindslederpolster erhältlich. (Zubehör Seite 42/43)



**Breite (2-, 3- und 4-Sitzer):** 1300 mm  
Sitzhöhe (Gesamthöhe): 478 (885) mm  
Tiefe: 570 mm  
Gewicht ca.: 27 kg  
Material: Edelstahl V2A und Thermo-Esche

**1800 mm**  
478 (885) mm  
570 mm  
39 kg

**2400 mm**  
478 (885) mm  
570 mm  
49 kg



Echtes Bar-Feeling im Garten.  
**Altus und Mensula** verbinden vertikale Eleganz mit bequemer Sitzhaltung. Für Gäste, Freunde oder nur für Sie allein. Diese Möbel assoziieren Lässigkeit und Design.

## BARTISCH „MENSULA“

Bartisch mit doppelseitiger, DIMARO®-typischer Reling in verschiedenen Längen.



<b>Breite:</b>	<b>1080 mm</b>	<b>1500 mm mm</b>
Höhe:	1115 mm	1115 mm
Tiefe:	624 mm	624 mm
Tiefe mit Reling:	775 mm	775 mm
Gewicht ca.:	42 kg	52 kg
Material:	Edelstahl V2A und Thermo-Esche	

## HOCKER „SELLARO“

„Sellaro“ heisst der Allrounder, der sowohl als Fussbank, Hocker oder als Beistelltisch genutzt werden kann.

**Breite:** 395 mm  
**Höhe:** 335 mm  
**Tiefe:** 350 mm  
**Gewicht ca.:** 7 kg  
**Material:** Edelstahl V2A



## BARHOCKER „ALTUS“

Barhocker mit niedriger Lehne und angenehmer Sitzhöhe.

**Breite:** 350 mm  
**Sitzhöhe (Gesamthöhe):** 775 (875) mm  
**Tiefe:** 390 mm  
**Gewicht ca.:** 11 kg  
**Material:** Edelstahl V2A und Thermo-Esche

## BANK „CONTINENTER EVO“

„Continenter Evo“ ohne Rückenlehne ist unsere edel anmutende Bank. Sie ist ein Blickfang für jeden Garten!

**Breite:** 1550 mm  
**Höhe:** 478 mm  
**Tiefe:** 570 mm  
**Gewicht ca.:** 27 kg  
**Material:** Edelstahl V2A



## HOCKER „EVO“

Hocker „Evo“ ist massiv und formstabil durch ganzheitliches Konstruktionsschweißen.

**Breite:** 595 mm  
**Höhe:** 478 mm  
**Tiefe:** 580 mm  
**Gewicht ca.:** 7 kg  
**Material:** Edelstahl V2A



## SONNENLIEGE „SOLEM“

Ergonomisch geformte Sonnenliege. Optional sind Rindslederpolster erhältlich. (Zubehör Seite 42/43)

**Breite:** 740 mm  
**Höhe:** 580 mm  
**Tiefe:** 2000 mm  
**Gewicht ca.:** 44 kg  
**Material:** Edelstahl V2A

# Sonderanfertigungen

## „KÖNIGSPALME“

Die Palme die niemals vertrocknet, immer Schatten spendet, wärmt, kühlt und bei Tag und Nacht fasziniert.

Die Königspalme von DIMARO® ist ein Hingucker bei Tag und Nacht. Sie ist an der Außenseite aus V4A-Edelstahl angefertigt. Durch hochwertigen glänzenden Edelstahl, die stabile Konstruktion (Stahlseil im inneren) und durch die Isolierung gegen Feuchtigkeit und Frost an allen elektronischen Einbauteilen ist diese Palme auch für den dauerhaften Einsatz im Außenbereich sehr gut geeignet. Mit LED-Strahlern wird die Königspalme in jedes beliebige Licht getaucht und die glänzenden Palmenblättern reflektieren es und schaffen dadurch eine besonders schöne Stimmung. Die Edelstahlpalme ist ein absolutes Highlight auf jeder Eventlocation, Empfangshalle, Hotel, Restaurant, Diskothek, Beachbar und auch in Ihrem Apartment. Sie ist nicht nur eine Dekoration sondern kann an kühlen Tagen Wärme spenden und an heißen Tagen die Luft kühlen: Auf Wunsch können in einigen Palmenblättern Infrarot-Heizstrahler installiert werden. Infrarotstrahlen geben wie die Sonnenstrahlen eine angenehme Wärme ab. Wassersprenkeldüsen in den Spitzen der Palmenblätter sorgen für eine erfrischende Wassernebelkühlung.

**Breite:** 2400 mm - 2900 mm / **Höhe:** 2000 mm - 3200 mm



## TISCH „RUSTICUS“

Der Tisch „Rusticus“ ist bei uns als Sonderanfertigung erhältlich. Jeder Tisch ist ein Unikat. Die Tischplatte wird aus einer ca. 100 mm starken Baumscheibe hochwertigen Holzes (indonesische Akazienart) gefertigt. Form und Breite des Tisches werden somit variieren.

**Breite:** ca. 2500 mm - ca. 3000 mm



## HOLZREGAL „REPONO“ MIT SITZFUNKTION

Unser Feuerholzregal von DIMARO® sieht nicht nur edel aus sondern man kann es auch als praktische Bank zum sitzen nutzen. Das 114 cm lange Feuerholzregal bietet genügend Stauraum für Ihr Feuerholz am Grillkamin. Die Konstruktion besteht aus witterungsbeständigem Edelstahl und wird Ihrem Feuerholz garantiert und ohne Probleme standhalten. Das hochwertige Material und die gute Herstellung sorgen für eine lange Lebensdauer des Feuerholzregals.

**Maße:**

Höhe:	48 cm
Tiefe:	29 cm
Länge:	114 cm
Volumen:	160 Liter
Material:	Edelstahl V2A und Thermo-Esche

## KLAPP-SONNENSTUHL „RELAXO“

Der robuste und moderne Sonnestuhl ist ideal um sich zu entspannen, ein Buch zu lesen und am Strand, im Garten, auf der Terrasse oder dem Balkon die Sonne zu genießen. Dieser klappbare Edelstahl-Liegestuhl direkt vom Hersteller wurde komplett aus Edelstahl gefertigt. Wind & Wetter sind diesem Stuhl völlig egal. Der Stuhl lässt sich in sekundenschnelle zusammenklappen und kann so leicht transportiert oder platzsparend verstaut werden. Außerdem ist der Stuhl mit verstellbarer Rückenlehne ausgestattet, so dass Sie die Position an Ihre Bedürfnisse anpassen können. Der stabile Rahmen lässt sich in drei verschiedene Positionen nach Wunsch einstellen. Ein Druck mit Ihrem Wunschtext ist möglich.



**Maße:**

	Eingeklappt	Aufgestellt
Höhe:	4 cm	90 cm
Tiefe:	56 cm	56 cm
Länge:	120 cm	90 cm
Gewicht:	10 kg	10 kg
Belastung:		max. 130 kg
Material:	Edelstahl V2A und Textil	

# Das Zubehör

## FÜR DIMARO® OUTDOORMÖBEL

Für unsere Produkte empfehlen wir folgendes Zubehör, welches natürlich auch bei uns erworben werden kann. Das Holz- und Edelstahlpflegeset, die Abdeckplane, welche in verschiedenen Größen erhältlich ist und einen Sektkühler, der an all unseren Tischen und unserer Bank „MAIKENSIS“ durch einfaches Einhängen angebracht werden kann. Er schafft, als optisches Highlight, nicht nur Platz auf dem Tisch und versorgt Sie mit kühlen Getränken, sondern bringt durch seine Funktion einen ästhetischen Glamour an Ihre neue DIMARO® Garnitur.

### REINIGUNGS- UND PFLEGESET

Holz- und Edelstahlpflegeset schützt Ihre Möbel



### ANSTELLTISCH

An jeden DIMARO®-Tisch anstellbar (gleiche Höhe)



Platzsparend verstaubar

### LEDERPOLSTER

Aus Rindsleder in schwarz oder braun



### ABDECKPLANE

Passend zu Ihren Möbeln



### SEKTKÜHLER

Kann an jedem Tisch angebracht werden



### VERSTAUBAR

Unsere Bänke passen verstaubar unter die DIMARO®Tische



### HÖHENVERSTELLBARE FÜSSE

Ihre Möbel können an jede Unebenheit angepasst werden



### FLASCHENABLAGE

Heben Sie Ihre besondere Flasche hervor



### FLASCHENHALTER

Verstauen Sie Ihre Flaschen ganz stilvoll



### GARTENFACKEL

Ein optisches Highlight in Ihrem Garten



### BLUMENKASTEN

Der Blumenkasten lässt Ihre Blumen erst richtig wirken



### TISCHVERBREITERUNG

Wenn Sie mehr Platz auf Ihrem Tisch benötigen (variabel bestellbar)



# Faszination Leder

INNOVATION TRIFFT HANDWERKSKUNST



Uns war es wichtig, für unsere Möbelserie eine schicke, aber trotzdem funktionale und bequeme Polsterlösung zu finden. Deshalb haben wir die Befestigungstechnik für unsere Polster selbst entwickelt. Heute stellt ein kleiner mittelständiger Sattler aus der Region die Lederpolster für uns her. Er näht und klebt in Handarbeit die von uns entwickelten Edelstahlschienen ins Rindsleder ein. Im Inneren befindet sich ein Bootsschaumstoff, durch den wir den gewünschten Sitzkomfort erreichen. Die Nähte der Rindslederpolster sind imprägniert. Die Befestigungstechnik unserer Lederpolster verhindert ein Wegwehen durch den Wind und somit bleiben diese fest am Möbelstück. Durch einfache Technik können Sie diese jedoch ganz leicht abnehmen und wieder anbringen. Damit Sie lange Freude an Ihren Lederpolstern haben, sollten Sie diese bei schlechtem Wetter abnehmen und tro-

cken aufbewahren. Bei längerer Einlagerung z.B. in den Wintermonaten sollten Sie das Leder im Vorfeld mit einem geeigneten Pflegemittel behandeln, somit bleibt es weich und geschmeidig. Unsere Lederpolster bieten wir in den Farben Braun und Schwarz an. Da unsere Möbel in ihrer Form variieren, sind auch die Polster an das jeweilige Möbelstück angepasst. Dabei unterscheiden wir 2 Varianten. Variante 1 (Bild 2 und 3) eignet sich für alle Sitz- und Liegeflächen, welche aus dünnem Rohrprofil gefertigt wurden, wie z.B. Stuhl „SELLA“ oder Bank „MAIKENSIS“. Bei dieser Möglichkeit gibt es immer Sitz- und Rückenpolster. Variante 2 hingegen (Bild 4 und 5) eignet sich nur für Sitzmöbel mit Holz Sitzfläche und dickem Rohrprofil, wie z.B. Bank und Hocker „APPLICARE“. Bei diesen Möbelstücken verwenden wir lediglich ein Rückenpolster. Es gibt aber auch ein Sitzkissen, welches flexibel einsetzbar ist. (Bild 1)

# Pflege und Schutz

GARANT FÜR LANGLEBIGKEIT

## Dimaro Investitionssicherheit Dank hervorragender Materialeigenschaften

DIMARO® Gartenmöbel aus rostfreiem Edelstahl sind nicht nur optisch sehr ansprechend, sie haben auch weitere ganz praktische Vorteile zu bieten. Rostfreier Edelstahl ist dauerhaft witterungsbeständig, auch im Winter. Der bei DIMARO® Gartenmöbeln verwendete Edelstahl ist in aller Regel eine Chrom-Nickel-Legierung und entspricht ausnahmslos dem in Deutschland bekannten V2A-Standard. Dieser Stahl ist gegen Wasser, Wasserdampf, Luftfeuchtigkeit, Speisesäuren sowie schwache organische und anorganische Säuren beständig. Sollten sich an Gartenmöbeln aus Edelstahl einmal Roststellen finden, z.B. in Ecken, so handelt es sich in den allermeisten Fällen um Flugrostablagerungen, die bei V2A-Stahl vorkommen können. Diese liegen nur oberflächlich auf und können durch Abwischen, z.B. mit einem Edelstahlreiniger, problemlos entfernt werden. Der Ablagerung von Flugrost kann durch regelmäßige Behandlung mit Edelstahlreiniger oder -politur entgegen gewirkt werden. Entgegen mancher Befürchtungen werden die Edelstahlrahmen der Gartenmöbel auch bei intensiver Sonneneinstrahlung nicht so heiß wie bei herkömmlichen Stahl. Wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist und keine Sonne scheint, bleibt das Material relativ kühl. Das mag an Armauflageflächen als unangenehm empfunden werden. Deshalb verfügen DIMARO® Gartenmöbel über Armlehnen aus Holz und Rücken- und Sitzpolster aus anderen wärmenden Materialien, wie hochwertigem Leder.

## Die Pflege und Witterungsbeständigkeit von Edelstahl

Unsere Gartenmöbel trotzen Sonne, Wind und Wetter, egal in welcher Jahreszeit. Der Pflegeaufwand an den Edelstahlkomponenten wird wesentlich durch die individuelle Einstellung zu Fingerabdrücken, Fettflecken etc. bestimmt. Für die Witterungsbeständigkeit und Lebensdauer ist die Pflege dabei kaum von Bedeutung. Eine regelmäßige Pflege mit einem Edelstahlreiniger ist nicht zwingend nötig. Hin und wieder (1-2 mal im Jahr) die Edelstahlteile mit einem Edelstahlreiniger einzureiben beugt aber möglichem Flugrost vor bzw. entfernt diesen und dient natürlich ebenso der optischen Auffrischung und schlierenfreien Reinigung von Verschmutzungen. DIMARO® Gartenmöbel aus Edelstahl sind durch aufwendige Legierungen, spezielle Verarbeitungstechniken und Oberflächenbehandlungen für Fingerabdrücke etc. weniger anfällig als Edelstahlgartenmöbel unterer Preisklassen. Verschmutzungen aller Art, auch sehr hartnäckige, lassen sich bei Bedarf allerdings generell sehr einfach, rückstandsfrei und ohne das Material zu beschädigen beseitigen.

## Die Pflege und Witterungsbeständigkeit unseres verwendeten Holzes

Holz ist ein natürlicher Rohstoff, dessen Besonderheit in der Einzigartigkeit eines jeden Baumes und der entstehenden Schnittflächen steckt, die wir für unsere Möbel auswählen. Diese Einzigartigkeit des Holzes (z.B. Risse, Astlöcher, Wurmlöcher, etc.) sind von der DIMARO® Qualitätsgarantie ausgeschlossen. Unsere

verwendeten Hölzer sind thermisch behandelt und dadurch weitgehend resistent gegen Insektenbefall und (bei ausreichender Belüftung) gegen Schimmel. Holz bildet ohne regelmäßiges Ölen mit entsprechenden Pflegeölen im Laufe der Zeit eine Patina (Witterungseinflüsse wie UV-Strahlung und Feuchtigkeit). Diese Patina beeinträchtigt, ebenso wie Risse, in keinster Weise die Stabilität und Lebensdauer des Holzes und wird von vielen Kunden gewünscht. Wer das Vergrauen des Holzes allerdings verhindern möchte, muss seine Gartenmöbel regelmäßig ölen. Wir empfehlen, je nach Standort, 2-3malige Pflege pro Jahr; am besten zum Saisonstart im Frühjahr, dann nach einigen Wochen im Frühsommer und schließlich einige Tage bzw. wenige Wochen vor dem Einlagern im Herbst. Das unbehandelte, ursprünglich honigbraune Holz der Esche erhält durch regelmäßiges Ölen eine rotbraune Färbung.

**Tipp!** Man kann ganz einfach prüfen, ob es an der Zeit ist, z.B. seinen Holztisch mit Öl zu behandeln. Wenn sich Glasränder oder Essenflecken nicht mehr mit milder Seifenlauge entfernen lassen. Ist das Holz bereits vergraut, kann es durch Anschleifen der obersten Patinaschicht wieder in seinen ursprünglichen Zustand versetzt werden. Übrigens, wir achten auf die Verwendung von Hölzern aus nachhaltiger Bewirtschaftung, die das FSC Siegel tragen.



*„Weil ein Kompromiss  
die falsche Wahl ist!“*

Besuchen Sie uns auf einer unserer Messen oder unter: [www.dimarodesign.com](http://www.dimarodesign.com)

Alle Namen, Herstellernamen, Marken- und Produktplatzierungen unterliegen besonderen Schutzrechten, sind Herstellerkennzeichen, eingetragene Marken der jeweiligen Inhaber und/oder stehen den jeweiligen Urhebern zu. Vervielfältigung, Bearbeitung oder Weiterverbreitung dieser Namen, Herstellernamen, Marken- und Produktbezeichnungen sowie von Produktfotos sind ohne vorherige schriftliche Einwilligung der Inhaber unzulässig.

Alle Angaben sind unverbindlich. Änderungen an Produktdetails ohne vorherige Ankündigung bleiben vorbehalten.

Trotz größter Sorgfalt passieren Fehler, daher sind alle Angaben ohne Gewähr.

**IMPRESSUM:**

Sitz der Gesellschaft  
Dimaro GmbH  
Straße der Bergarbeiter 3  
06132 Halle - Saale

Informationen zu unseren AGB's  
finden Sie unter:  
[www.dimarodesign.com](http://www.dimarodesign.com)

**Fotos/Texte:** Marcel Schneeberg  
[www.marcel Schneeberg.de](http://www.marcel Schneeberg.de)

Foto Seite 27 (Lachs) stock.adobe.com

**Texte:** Alexander Kittel

**Layout, Konzept & Umsetzung:**  
Repro-Center GmbH  
[www.reprocenter.de](http://www.reprocenter.de)

Stand: 08.2024



*Wir suchen  
ständig motivierte  
Mitarbeiter!*



- hochwertig
- langlebig
- zeitlos

**Bimaro**<sup>®</sup>  
DIE EDELSTAHLMANUFAKTUR

by Grillinox.ch



Vertrieb Schweiz  
In der Wässerli 12  
CH-8047 Zürich  
+41 76 580 17 03  
[www.grillinox.ch](http://www.grillinox.ch)  
[info@grillinox.ch](mailto:info@grillinox.ch)

