



reddot design award
winner 2015



Focus Open 2015
Baden-Württemberg
International Design Award



DESIGN
AWARD
2016

höfats

CONE - ist der erste Holzkohlegrill, bei dem es möglich ist, die Hitze effektiv zu regulieren. Er überträgt den Komfort eines Gasgrills auf einen Kohlegrill. Die intuitive Hitzeregulierung wird durch das Prinzip ermöglicht, den Abstand der Hitzequelle zum Grillgut mit der Luftzufuhr zu koppeln. Benötigt man große Hitze, beispielsweise zum scharf Angrillen, so wird der Kohlerost und somit die Hitzequelle angehoben. Um die Hitze zu reduzieren, senkt man den Kohlerost ab und hemmt dabei automatisch die Luftzufuhr. Da der Kohlerost bis zur Trichterkannte angehoben werden kann, lässt sich CONE nach dem Grillen in eine Feuerstelle wandeln.

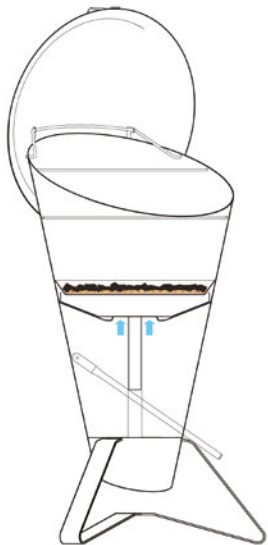
CONE - is the first charcoal grill where you can adjust the heat effectively. It translates the comfort of a gas grill to a charcoal grill. The intuitive heat regulation is made possible by the principle of combining the distance of the heat source to the grillables with the air supply. In case great heat is required, e.g. for searing, the coal grid and thus the heat source are simply lifted. To reduce heat, just lower the coal grid and thereby decrease the air supply automatically. As the coal grid can be lifted up to the funnel's edge, CONE can be transformed into a fireplace after grilling is done.



„Beherrsche die Hitze
nach Belieben.“
„Master heat at will.“



„Beherrsche die Hitze nach Belieben.“
 "Master heat at will."

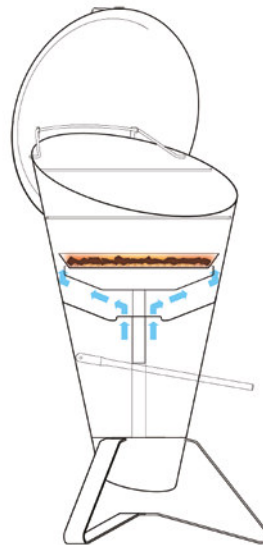


Hebel unten -> minimale Hitze

Der Abstand zwischen Kohle und Grillgut ist maximal, die Luftzufuhr ist geschlossen
 indirekte Garmethode

Lever down -> minimum heat

The distance between charcoal and food is maximal, the air supply is closed
 indirect method

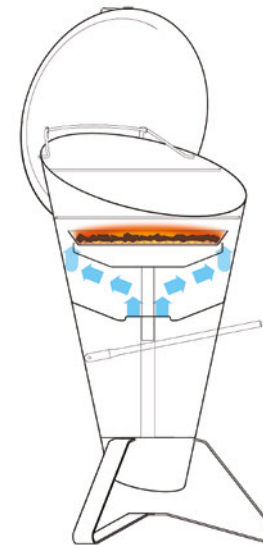


Hebel mittig -> mittlere Hitze

Der Abstand zwischen Kohle und Grillgut ist normal, die Luftzufuhr ist geöffnet
 indirekte und direkte Garmethode

Lever in the middle -> medium heat

The distance between charcoal and food is normal, the air supply is open
 indirect and direct method



Hebel oben -> maximale Hitze

Der Abstand zwischen Kohle und Grillgut ist minimal, die Luftzufuhr ist maximal geöffnet
 scharf Anbraten, Pyrolyse, Feuerkorb

Lever up -> maximum heat

The distance between charcoal and food is minimal, the air supply is maximal
 sear, direct method, pyrolysis, fire basket



„Weil uns Feuer fasziniert.“
"Because fire fascinates us."

Reinigung durch Pyrolyse - Nach dem Grillen die noch heiße Kohle unmittelbar unter dem Grillrost positionieren. Die hohe Hitze sorgt nun dafür, dass sich hartnäckiger Schmutz löst und zerfällt.

Feuerkorb - Da der Kohlerost bis zur Trichterkannte angehoben werden kann, lässt sich CONE nach dem Grillen in eine Feuerstelle wandeln. In der höchsten Position wird bereits mit sehr wenig Holz eine tolle Stimmung erzeugt, bei der der Grillabend warm und gemütlich ausklingt.

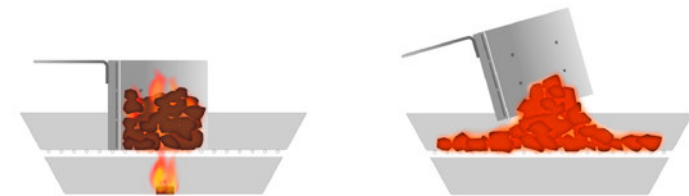
Pyrolysis cleaning - After grilling, lift up the residual ember to its highest position under the cooking grate. The high temperatures right under the cooking grate now pyrolyze tenacious dirt.

Fire basket - After grilling is done, CONE can be transformed into a fireplace by lifting up the coal grid to CONE's upper edge. In the highest position, just a few logs of wood create a great ambience, letting the evening fade away – warm and cozy.



„Grillen beginnt beim Anzünden.“

"Grilling begins when lighting."



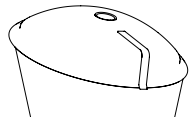
Das höfats Anzündprinzip - Durch die integrierte Anzündlösung der höfats Grills muss der Anzündkamin nicht umgedreht, sondern lediglich nach oben abgezogen werden.

Es entsteht keinerlei Funken- und Ascheflug. Dadurch ist das höfats Anzündsystem im Vergleich zu herkömmlichen Anzündkaminen weit aus sicherer und komfortabler.

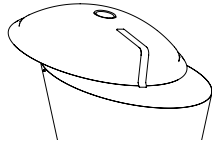
The höfats lighting system - Due to an integrated lighting solution of the höfats grills the chimney starter doesn't have to be flipped over but merely stripped of the charcoal in a vertical motion.

There are no flying sparks or ash. The höfats lighting solution is therefore much safer and comfortable compared to conventional chimney starters.

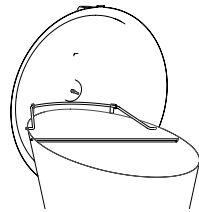
„Hut ab!“
 "Hats off!"



perfekt Garen
 perfect indirect grilling

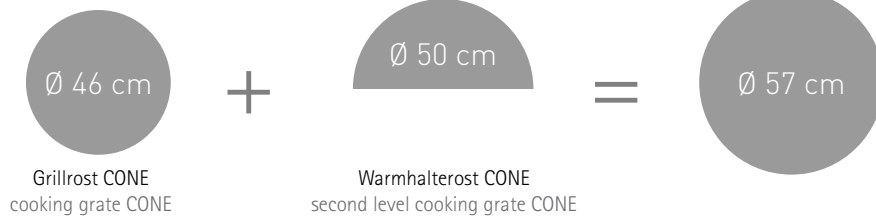


Hitze-Reflektor
 lid = heat reflector



zusätzlicher Windschutz
 additional windbreak

„Elegant und kompakt mit der Fläche wie ein Großer.“
 "Elegant and compact with the area of a larger one."



Warmhalterost Ø 50 cm
 second level cooking grate Ø 50 cm

Grillrost Ø 46 cm
 cooking grate Ø 46 cm

