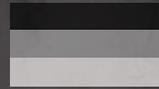


DIAMANT GRILL®



Neumärker®

Ihr Diamant Grill® Fachhändler:

 **DIAMANT GRILL®**



www.diamantgrill.de



www.facebook.com/DiamantGrill

© Ernst Neumärker GmbH & Co. KG. 2015. Alle Rechte vorbehalten.
Alle Preise in Euro, zzgl. ges. MwSt. und Transportkosten. Neumärker Produkte werden ausschließlich über gewerbetreibende Fachhändler vertrieben. Alle Preise sind gültig bis zum Erscheinen neuer Preisangaben. Es gelten die AGB der Firma Neumärker GmbH & Co. KG.

Neumärker entwickelt seine Produkte ständig weiter und behält sich das Recht vor, Spezifikationen, Farben und Preise der in diesem Katalog abgebildeten und beschriebenen Produkte jederzeit zu ändern. Ihr Diamant Grill® Partner hält jederzeit aktuelle Informationen hierüber für Sie bereit. Neumärker haftet in keinem Fall für Irrtümer und es können keine Ansprüche daraus hergeleitet werden.

Abbildungen können abweichen. Die Marken Neumärker® und Diamant Grill® sowie Logos sind Eigentum der Ernst Neumärker GmbH & Co. KG. Andere Marken sind Eigentum der jeweiligen Inhaber. Alle Abbildungen und Fotos sind Eigentum der Ernst Neumärker GmbH & Co. KG oder Dritten. Foto Seite 11 mythia/Shutterstock.com, Fotos Seite 20/21 Petra Klawikowski, Foto Kohle Seite 32 Magnus Manske, Foto Money in Hand Seite 34 TaxCredits.net, Foto Handshake Seite 34 Pui Shan Chan.

Ernst Neumärker GmbH & Co. KG • Lohstr. 13 • 58675 Hemer • Deutschland
Tel. 02372 - 92 74 0 • Fax 02372 33 04 • info@diamantgrill.de



HOMEPAGE





INHALT



Einleitung	5
Diamant Grill®: Wonach wir streben?	6
Diamant Grill®: Food Kultur	10
Die verschiedenen Garmethoden	12
Mythos Diamant, Faszination Kamado	14
Der Garten: Ort der Selbstverwirklichung	16
Produktvorteile	19
Herkunft und Regionalität	21
Design vs. Funktionalität	22
Die Technik	24

PRODUKTSORTIMENT

Der Grill	26
Accessoires	28
Werden Sie jetzt „Diamant“-Händler!	34



Liebe Grillenthusiasten,
Foodies und Freizeitgourmets,
Slowfoodjunkies und
Wunsch-Grill-Aspiranten,

Ich möchte unseren ersten Diamant Grill® Katalog mit folgendem Zitat von Ferdinand Porsche beginnen:

**„ICH KONNTE DEN
SPORTWAGEN MEINER
TRÄUME NICHT FINDEN,
ALSO HABE ICH IHN
SELBST GEBAUT.“**

Ferdinand Porsche

Ähnlich diesem großen Vorbild hat sich für uns bei Neumärker die „Geburt“ der Weltinnovation Diamant Grill® angefühlt.

Als leidenschaftlicher Holzkohle-Griller wurde mir schnell bewusst, dass es in einer konservativen Grillwelt nur wenig Platz für Innovation gibt. Ich fragte mich: Wo bleibt der Anreiz, sich etwas Aufregendes in den Garten zu stellen, etwas Besonderes und Exklusives zugleich, vielmehr - gibt es das überhaupt?

Bis jetzt war die Grillwelt definiert und dominiert durch eine geringe Anzahl einfacher, vielfach kopierter Formen. Bloß nicht abweichen von der Norm lautete das Schlagwort.

Doch: Diese Outdoorküche, Grillinstrument und Luxuswerkzeug, oder kurz auch - Diamant Grill® -, eröffnet ein neues Zeitalter der Grillgeschichte. Die Verbindung von markantem Design und hochwertiger Technologie zur Funktionalität erweitert die Outdoor-Kochmöglichkeiten um ein Vielfaches.

Das Jahrtausende alte Kamado-Prinzip als Basis und eine hochwertige deutsche Edelstahlproduktion machen den Diamant Grill® zu einem Premiumgegenstand – und Instrument für Hobbyköche, Sterne-Chefs und Foodies.

Unterstützt werden die Möglichkeiten des Diamant Grill®s durch ein breites Portfolio an Accessoires. Entdecken Sie die unbegrenzten Möglichkeiten dieses Oberklassegrills.

Erwecken Sie jetzt auch den Sternekoch in sich und probieren Sie das einzigartige Diamant Erlebnis aus!

Wir freuen uns auf Ihr Feedback!

**VON DINGEN, DIE JEDER
HAT, TRÄUMT NIEMAND.
NUR DIE DINGE, DIE HER-
VORSTECHEN, WECKEN
UNSER INNERES
VERLANGEN.**



Robin Hellwinkel, Geschäftsführer
Ernst Neumärker GmbH & Co. KG





DIAMANT GRILL®: WONACH WIR STREBEN?

WIR GLAUBEN AN EINE WELT, IN DER
JEDER EIN GOURMET-KOCH SEIN
KANN UND SEIN LEBEN BIS ZUM
ÄUSSERSTEN AUSLEBEN KANN.

Wir von Diamant Grill® glauben, dass jeder die Kraft hat, durch eigene Entscheidungen sein Umfeld positiv zu prägen. Ein gesunder Lebensstil, gesellige Kochabende der Extraklasse und eine abwechslungsreiche Ernährung tragen dazu bei, dieses Ideal an andere weiterzugeben.

Vielen Menschen reicht es, einfach nur ein Stück Fleisch auf das Feuer zu legen. Dies ist uns nicht genug...

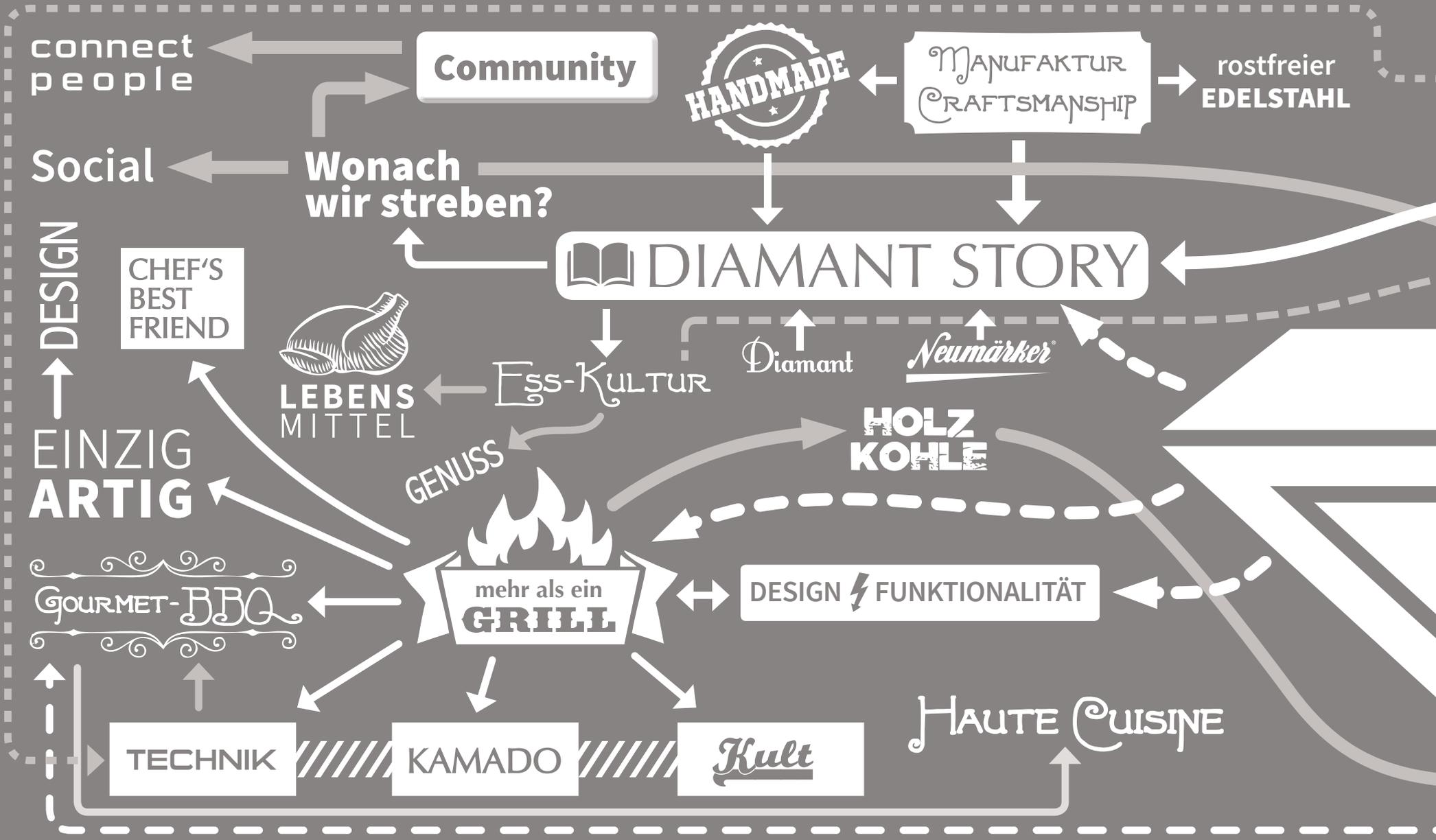
Wir sind davon überzeugt, dass Feuer und Nahrungsmittel mehr verbindet. Die Symbiose aus Design und Technik ermöglicht das einzigartige Diamant-Erlebnis.

Wir beschreiben uns am besten als experimentierfreudige Genießertypen, die beständig nach neuen Herausforderungen abseits des Alltags suchen.

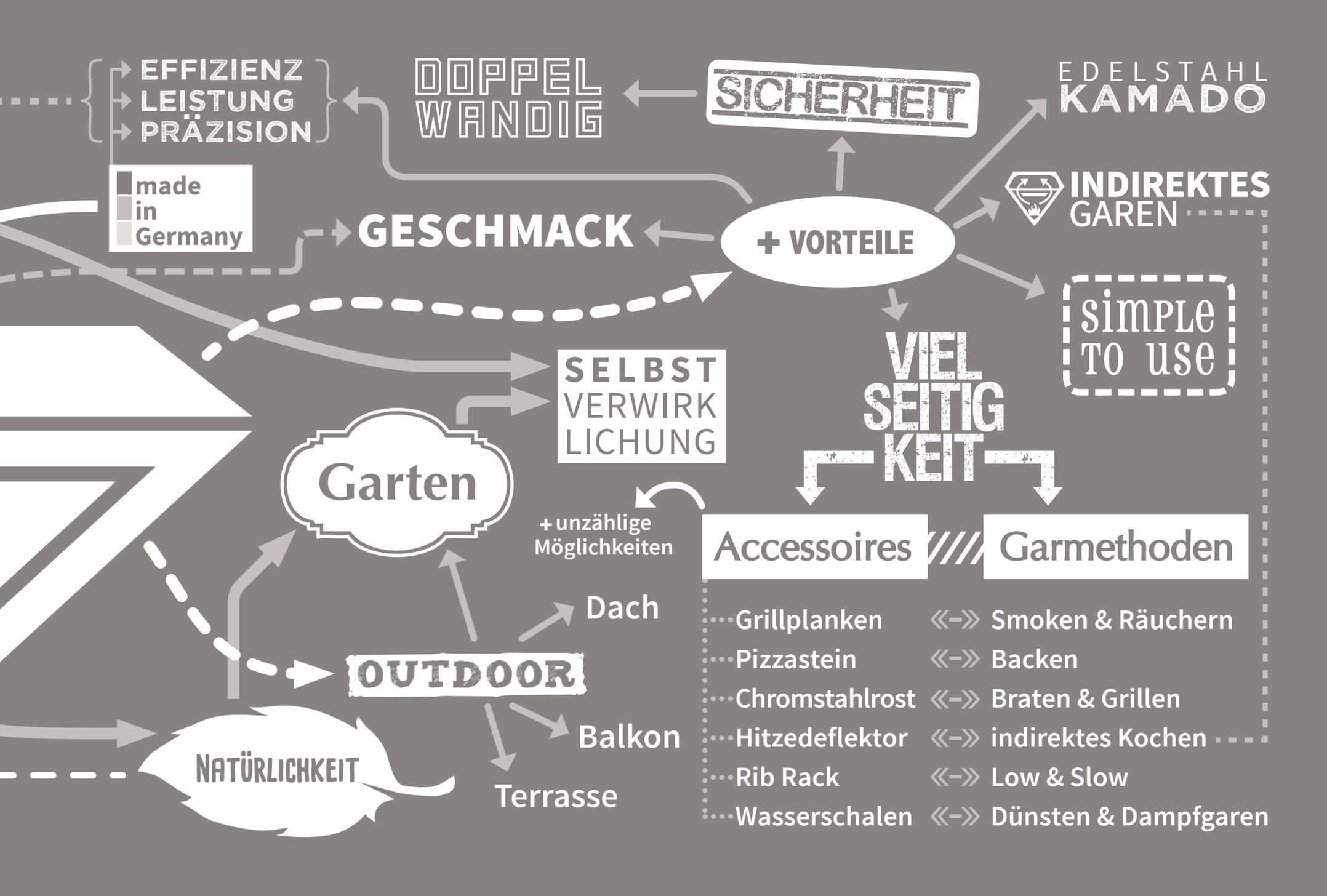
Unsere Freunde heißen Foodies. Doch wer sind diese Foodies eigentlich? Foodies sind eine exaltierte Gruppe von Menschen, die großen Wert auf eine ausgewogene Ernährung, experimentelle und erlebnisreiche Rezepte legen, sowie einen hedonistischen Lebensstil pflegen und das Leben in vollen Zügen genießen.

Sie glauben an die gleichen Maximen? Dann schließen Sie sich uns an. Werden Sie noch heute ein Diamant Grill® Chef.





DAS DIAMANT GRILL® ERLEBNIS



SICHERHEIT

EDELSTAHL
KAMADO



INDIREKTES
GAREN

+ VORTEILE

GESCHMACK

EFFIZIENZ
LEISTUNG
PRÄZISION

made
in
Germany

DOPPEL
WANDIG

simple
TO use

SELBST
VERWIRK
LICHUNG

VIEL
SEITIG
KEIT

Garten

Accessoires // Garmethoden

+ unzählige
Möglichkeiten

Dach

- ...Grillplanken <-> Smoken & Räuchern
- ...Pizzastein <-> Backen
- ...Chromstahlrost <-> Braten & Grillen
- ...Hitzedeflektor <-> indirektes Kochen
- ...Rib Rack <-> Low & Slow
- ...Wasserschalen <-> Dünsten & Dampfaren

OUTDOOR

Balkon

NATÜRLICHKEIT

Terrasse

DIAMANT GRILL®: FOOD-KULTUR

IN EINER VERNETZTEN WELT, IN DER ALLES
IMMER SCHNELLER GEHEN MUSS, LIEGT DER
WAHRE LUXUS UNSERES ALLTAGES IN EINER
AUSZEIT – LANGSAM, BEWUSST UND NATÜRLICH
ZU GENIESSEN.

Haben Sie sich in der letzten Zeit mal wieder so richtig etwas gegönnt?

Zu wenig denken wir im hektischen Alltag an uns und besinnen uns auf einen gesunden Lebensstil. Doch nur dieser ist es, der uns die Power und Energie für ein noch erfolgreicherer Leben bringt.

SLOW COOKING... bedeutet Kochen und Grillen, ohne auf die Uhr zu schauen, ohne Stress und frei von jeglichen Zwängen.

Nahrungsmittel, wie z.B. Gemüse, werden demnach schonend und auf niedriger Temperatur

über einen langen Zeitraum gegart. Dadurch behalten Sie einen Großteil Ihrer wichtigen Vitamine und tragen zu einem aktiven Lebensgefühl bei. Der gesunde Aspekt des Grillens wird besonders durch den Deflektor ermöglicht. Der Deflektor, eines von vielen Accessoires, verhindert die

direkte Hitze der Glut und den Kontakt des Grillgutes mit dem offenen Feuer. Somit eignet er sich perfekt zum langsamen Garen. Die Essenskultur des Diamant Grill® ist kein kurzlebiger Trend, sondern Ihre langfristige persönliche Entscheidung.

MIT DEM DIAMANT GRILL® WERDEN SIE BESITZER EINER SOLCHEN OASE, ENTFLIEHEN DEM ALLTAG UND ERLEBEN EINZIGARTIGE MOMENTE IN EINEM URLAUBSORT, DER SICH DIREKT IN IHREM GARTEN VERBIRGT - ZU JEDER JAHRESZEIT.



DIE VERSCHIEDENEN GARMETHODEN

AUSSERGEWÖHNLICHE VIELFÄLTIGKEIT DURCH **PRÄZISE TEMPERATURKONTROLLE**. ERLEBEN SIE DIE UNBEGRENZTEN **MÖGLICHKEITEN** DER FOOD-ZUBEREITUNG.

Low & Slow

Geschmack pur! So bereiten Sie Fleisch auf Profi-Niveau zu. Durch das Garen bei Niedrigtemperatur werden Roastbeef, Spare Ribs, Pulled Pork, Rinderbrust und Geflügel unvergleichbar zart und saftig. In Temperaturbereichen zwischen 95°C und 145°C wird Ihr Fleisch über einen Zeitraum von 3 bis zu über 24 Stunden langsam und schonend gegart. Somit hat es ausreichend Zeit, die intensiven Geschmacksaromen der Räucherchips aufzunehmen. Die Königsdisziplin des BBQ.

Grillen & Braten

Einfach und schnell! Verleihen Sie Steaks, Frikadellen, Würstchen, Fisch und Hähnchenbrustfilets das einzigartige Branding auf dem Chromstahlrost. Mit dem Diamant Grill® machen Sie aus Ihrem perfekt marmorierten Steak ein „Chef d'oeuvre“.



Indirektes Kochen

Der Hitze-Deflektor ist das wichtigste Accessoire, um Ihren Diamant Grill® in eine vollständige Profiküche zu verwandeln. Zwischen den heißen Kohlen und dem Grillgut platziert, schützt der Deflektor Ihre Speisen vor der intensiven, direkten Hitze. Es entwickelt sich ein Heißluftstrom unter dem Deckel, der für eine gleichmäßige Hitze wie im Heißluftofen sorgt und vielfältige Garmethoden ermöglicht.

Smoken & Räuchern

Erweitern Sie die Aromengestaltung Ihrer Speisen mit völlig neuen Nuancen. Verschiedene Räucherhölzer verleihen Ihrem Grillgut ein subtiles Raucharoma und intensivieren das Geschmackserlebnis. Ob für Fisch, Fleisch oder Gemüse. Jedes Holz hat seinen eigenen Geschmack und die kreativen Kombinationsmöglichkeiten sind grenzenlos.

Backen

Auf dem Diamant Grill® backen Sie Pizza, Brot, Kuchen, ebenso wie Sie auch Aufläufe zubereiten können. Die gleichmäßige Hitze unter dem Deckel und der Backstein machen Ihren Grill zum vollwertigen Holzkohle-Steinbackofen.

Dünsten & Dampfaren

Garen Sie Gemüse, Teigwaren und Lachs im schonenden Dampf siedenden Wassers aus einer Schale, die im Hitzedeflektor über den heißen Kohlen positioniert wird. So bleiben wichtige Vitamine und Nährstoffe erhalten und das Gemüse kann besonders bissfest serviert werden.





MYTHOS DIAMANT

Diamanten strahlen seit jeher eine mystische Wirkung auf die Menschheit aus.

Die Geschichte von Diamanten innerhalb der Zivilisation lässt sich bis 3000 Jahre ins alte Indien zurückverfolgen.

Auch wenn der Begriff des Diamanten vom altgriechischen Adamas, übersetzt „der nicht bezwungen werden kann“, abstammt, war er in Griechenland nicht als Edelstein bekannt.

Ganz im Gegensatz zum antiken Rom, in dem Diamanten sehr geschätzt wurden und der Glaube an seine übernatürlichen Kräfte weitestgehend bestand.

Geformt aus Kohlenstoff, unter Druck und hoher Temperatur im Laufe der Erdzeitalter, wird der Diamant zum sagenumwobenen Edelstein.

Unvergänglich, unzerstörbar, unvergleichlich und unendlich schön strahlen Diamanten auf der ganzen Welt und lassen ihre Besitzer einen besonderen Status genießen.



FASZINATION KAMADO

Die ältesten Kamado Grills lassen sich auf eine Zeit vor 3000 Jahren zurück datieren. Erste Kochgefäße aus Ton wurden bereits im chinesischen und indischen Altertum verwendet.

Später verbreitete sich diese Garmethode und wurde ebenfalls in Japan populär, mit dem Zusatz einer abnehmbaren Deckelglocke. Diesem außergewöhnlichen Koch-

instrument wurde bald der Name „mushikamado“ gegeben. Die Kurzform Kamado etablierte sich alsbald und bedeutet so viel wie Kochbereich oder Ofen.

Dieses vielseitig einsetzbare Gerät zeichnet sich durch eine obere und eine untere Luftzufuhr aus, welche separat voneinander justiert werden können. Als Resultat entsteht ein Kamineffekt, der die Leistungsfähigkeit des Grills erhöht.

Weitestgehend verbreitet sind Kamados aus Keramik aufgrund ihrer Wärmespeicherkapazität. Leider ist Keramik ein sehr poröses Naturprodukt und kann bei Unachtsamkeit leicht beschädigt werden.

Deshalb ist unser Kamado aus einem hochwertigen und robusten Edelstahl gefertigt, mit einem massiven Stahlkern zur Wärmespeicherung.



DER GARTEN: ORT DER SELBSTVERWIRKLICHUNG

NOCH **WEIT BEVOR** DIE MENSCHHEIT LANDSCHAFTEN DURCH **POESIE UND MALEREI** FESTHIELT, KREIERTEN MENSCHEN **ERSTE GÄRTEN**.

Bereits im Orient und im alten Ägypten machte man sich die Natur untertan und verwirklichte blühende Landschaften für Könige und Pharaonen.

Der Wortstamm lässt sich ursprünglich von dem indo-europäischen Wort „ghorto“ ableiten, das so viel wie umschlossener und beschützter Ort bedeutet. Ebenfalls steht das Wort Garten symbolisch für das persische Wort pairidaeza, aus welchem der universelle Begriff Paradies abgeleitet wurde.

Gärten bilden geschützte Oasen oder andere

Welten, die uns vor den Gefahren des Äußeren bewahren sollen. Mehr noch sind Gärten friedvolle Orte, in denen die Natur berechenbar ist, besiegt wurde und dem Menschen untertan gemacht wurde.

Freizeit, Gemeinschaftssinn, Geselligkeit und soziale Erfahrungen prägen unsere Erinnerungen an den Garten. Sehnsüchte nach Harmonie und Ästhetik erwecken die Schöpfungskraft der Selbstverwirklichung in jedem, der sich in seinem Garten heimisch fühlt. Der Garten wird somit zum Mittelpunkt unseres Privatlebens und Einsatzort des Diamant Grill®.







PRODUKTVORTEILE

18 | 19



ERSTER DEUTSCHER EDELSTAHL-KAMADO

Das Kamado Prinzip ist eine jahrtausende alte Garmethode ursprünglich aus Indien stammend.



BEREIT ZUM INDIREKTEM GAREN

Durch das indirekte Garen bei Niedrigtemperatur bleiben wichtige Nährstoffe im Essen enthalten.



VIELSEITIGKEIT

Grillen, Räuchern, Smoken, Braten, Backen und Dampfgaren auf einer Outdoor-Küche.



EFFIZIENZ

Bei gleichem Kohleeinsatz mindestens 3 mal länger kochen als mit herkömmlichen Grills. Der massive Stahlring im Innern speichert die Wärme.



LEISTUNG

Ultra schnelle Aufheizzeit: Bereits nach ca. 25 Min. voll einsatzbereit (abhängig von Kohle und Luftfeuchtigkeit) durch das Kaminprinzip.



PRÄZISION

Temperatur leicht regelbar über zwei Luftschächte.



HERKUNFT UND REGIONALITÄT

20 | 21



DEUTSCHLAND GENIESST DEN INTERNATIONALEN RUF DES MUT-
TERLANDES DER “DICHTER UND DENKER” SOWIE DER **ERFINDER.**



Wir sind deshalb stolz, unseren deutschen Produktionsstandort weiterhin zu erhalten und überzeugt, dass Sie als zukünftiger Diamant Grill® Fan dies ebenfalls wertschätzen werden.

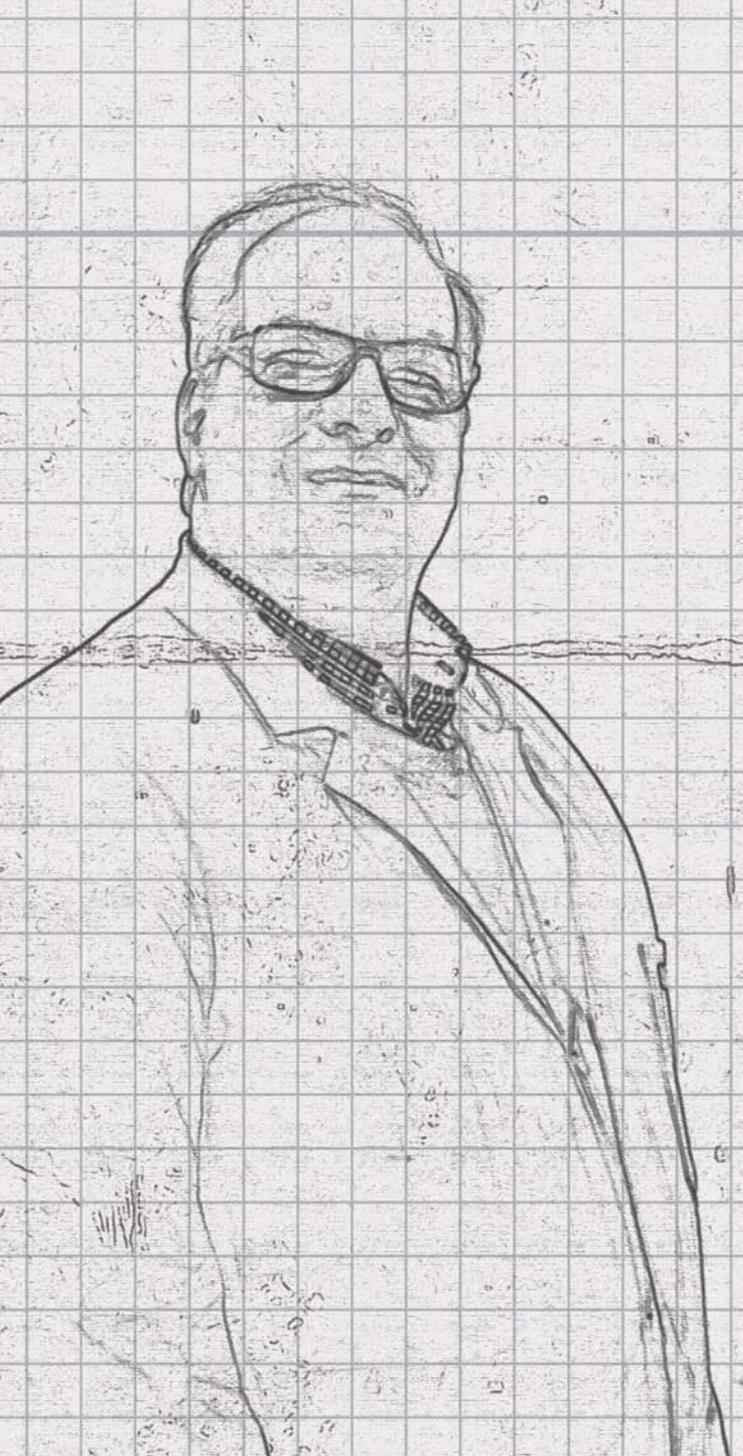
Eine Produktion in Deutschland aufrechtzuerhalten bedeutet, sich mit Mut gegen die Niedrigpreis-Konkurrenz zu stellen und sich über eine gehobene Verarbeitung bzw. Qualität zu definieren.

Wir von Neumärker, als Hersteller des Diamant Grill®, können unsere langjährigen Erfahrungen im Bereich der Metallverarbeitung zielführend für unser neues Produkt nutzen.

Gegründet im Jahr 1894 kann unsere Firma auf eine lange Tradition zurückblicken, die sich nie dem Fortschritt verschlossen hat. Jeder Diamant Grill® entsteht durch einen aufwändigen Produktionsprozess und wird komplett in deutscher Handarbeit für Sie hergestellt. Jeder Diamant ist ein Unikat unserer Manufaktur!

Verwurzelt in der grünen Idylle des Sauerlandes wird diesem naturnahen Produkt hier Leben eingehaucht.

Sie haben Fragen? Sprechen Sie doch einfach den Diamant Grill® Händler Ihres Vertrauens an.



DESIGN vs. FUNKTIONALITÄT

DER DIAMANT GRILL VEREINT DIE KLASSISCHE **KAMADO-GARTECHNIK** MIT EINER NEUEN FORMVOLLENDUNG, DIE **NATÜRLICH UND GEOMETRISCH** ZUGLEICH IST.

Peter Hülle, Leiter der Technischen Produktentwicklung bei Neumärker

Was macht ein Produkt zum Kultprodukt? Diese Frage stellten wir uns zu Beginn. Wir glauben, dass ein Kultprodukt mehr ausmacht als die bloße Funktionalität. Kult wird ein Produkt erst, wenn es die Stufe der Modeerscheinung überwunden hat, eine breite Basis von Unterstützern mit eigener Community gefunden hat und schnelllebige Trends überdauern kann.

Dies gelingt nur mit einem besonderen Design, einer verlässlichen Funktion und einem übergeordneten Markenziel.

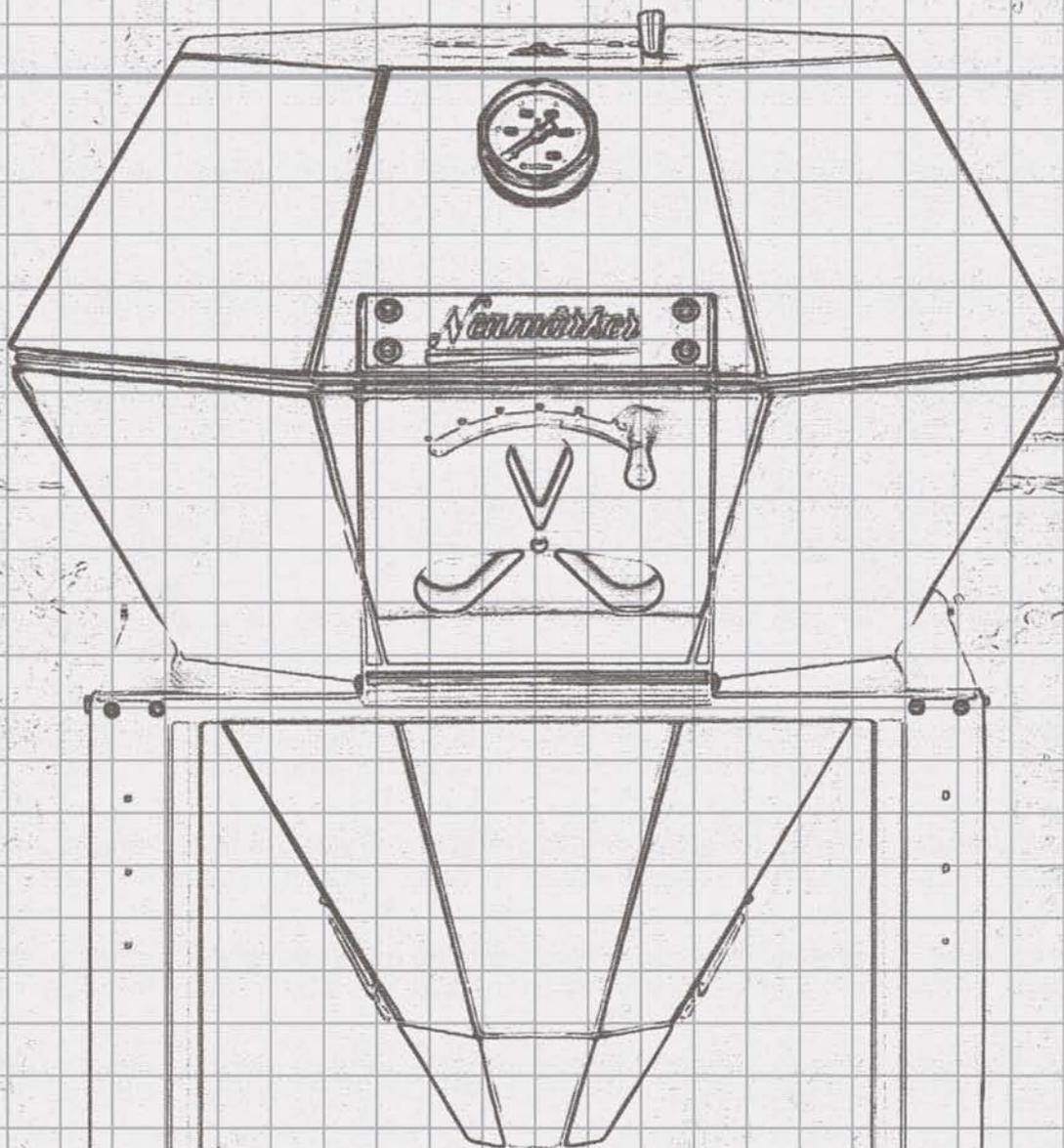
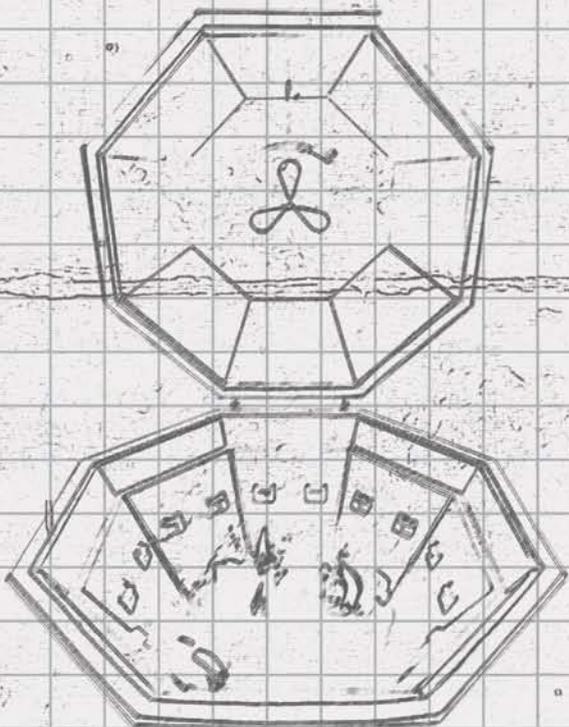
Der Diamant Grill®, ein durch Exklusivität und

besondere Aura überzeugendes Lifestyleobjekt, besitzt somit die Voraussetzung, langfristig den Status eines Kultprodukt zu erreichen.

DIE FORM FOLGT DER FUNKTION

Das alte Leitwort behält auch bei uns seine Richtigkeit. Dennoch kommt es heutzutage auf das ausgewogene Verhältnis von Form und Funktionalität an, um ein Produkt zu kreieren, das begeistert.

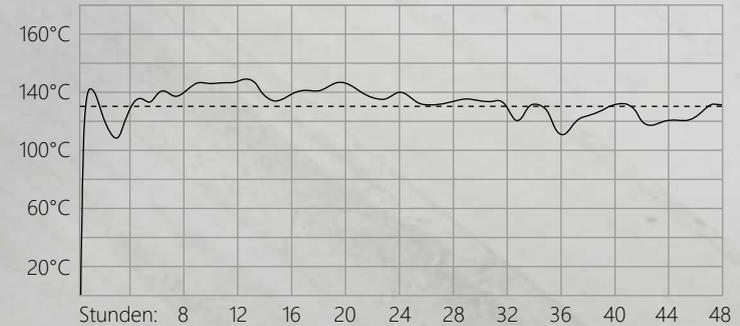
Seien Sie bereit für die Inspiration!





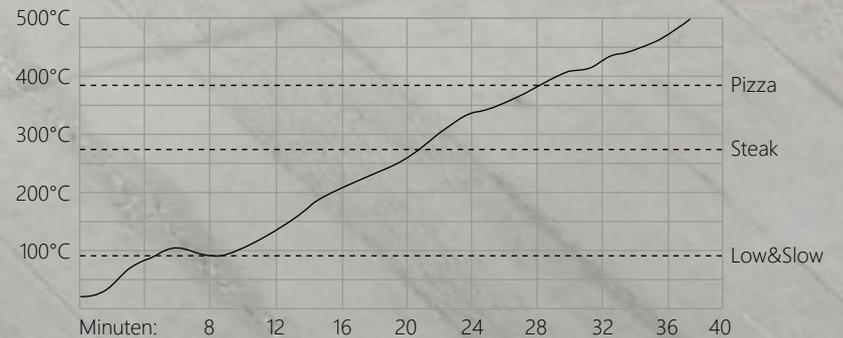
EFFIZIENZ UND PRÄZISION

Konstante Temperatur bis zu 48 Stunden mit nur einer Kohlenfüllung. Durch die minimale Luftbewegung glimmt die Kohle über den gesamten Zeitraum auf der gewünschten Temperatur.



LEISTUNG UND PERFORMANCE

Ultra-schnelle Aufheizzeit: In 15 Minuten auf konstanten 130°C, bereits nach ca. 25 Min. voll einsatzbereit für Grillen auf hohen Temperaturen (abhängig von Kohle und Luftfeuchtigkeit) durch das Kaminprinzip.



Alle Angaben und Messungen stammen aus intensiven Testversuchen. Die ermittelten Werte sind abhängig von äußeren Faktoren und können im Einzelfall abweichen.

DIE TECHNIK

GRILLFLÄCHE	Ø 64 cm
AUFHEIZZEIT 0° - 130°C	ca. 15 Min.
AUFHEIZZEIT 0° - 250°C	ca. 25 Min.
HOHE BACKTEMPERATUR Ideal zum Backen von Pizza	> 400°C
MAXIMALE LAUFZEIT Laufzeit mit einer Füllung Kohle (abhängig von Qualität der Kohle und Grilltemperatur)	bis zu 48 Stunden

1. Die Luft gelangt durch die doppelwandige Edelstahl-Hülle in die Feuerbox
2. Auf dem Feuerrost wird die Kohle kontinuierlich mit frischer Luft versorgt
3. Die optionale Deflektorplatte verhindert die direkte Hitze der Kohlen, damit die Speisen langsam und gleichmäßig garen und auf diese Weise der direkte Kontakt zum Feuer vermieden wird
4. Es entsteht ein gleichmäßiger Heißluftstrom unter der Kuppel, in dem die Speisen schonend gegart werden

