



wolfsfire

Friends around Flames

www.wolfsfire.de

Inhaltsverzeichnis

Die Geschichte – wie wolfsfire entstand	4
Gefahrenhinweise	7
Montageanleitung	12
Anwendung	14
Grillgut	14
Vorbereitung	15
Grillen	17
Nach dem Event	17
Technische Informationen & Pflege	19
Einstellmöglichkeiten	19
Brenner	19
Brennstoff Bioethanol	20
Stützen.....	21
Grillplatte.....	21
Holzpflege.....	21
wolfsfire-Modelle und Zubehör	22
Impressum.....	24
Rechtliche Hinweise	24

Erinnerst Du Dich noch?

Erinnerst Du Dich an Momente in Deinem Leben, in denen Du mit guten Freunden um ein Lagerfeuer gesessen hast und ihr gemeinsam bei anregenden Gesprächen leckere Dinge am Feuer zubereitet habt?

Waren es nicht besonders schöne und wertvolle Zeiten?

Umgeben von Freunden. Gemeinsam essen und trinken. Gemeinsam lachen. Unbeschwertes Erzählen und tiefgehende Gespräche.

Dabei die Faszination eines offenen Feuers, dessen Flammen einen warmen Schein auf die Gesichter zauberten.

**Mit wolfshire erwacht diese Erfahrung zu neuem
Leben!**

Freue Dich auf wertvolle Zeiten mit Deiner Familie und Deinen
Freunden!

wolfshire

Friends around Flames

Die Geschichte – wie wolfsfire entstand

Es war im Jahr 2021 als eine meiner Töchter nach Abschluss des Abiturs mit 2 Freundinnen beschloss, auf eine 3-monatige Europatour zu gehen.

Um dies mit ihren übersichtlichen Ersparnissen finanzieren zu können, borgten sie sich den väterlichen Ford Galaxy. Das ist ein Auto, in dem man viel Platz hat. Aber wenn dieses Fahrzeug als „Wohnmobil“ dienen soll, in dem 3 junge Damen 3 Monate lang die Nächte verbringen, dann wird es doch eher zu einer Art Sardinenbüchse.

Trotz elterlicher Bedenken machten sich die 3 auf den Weg. Sie fuhren von Süddeutschland bis nach Süditalien, von dort wieder Richtung Norden über Genua und Marseille, bis sie schließlich in Südspanien ankamen.

Die Verpflegung während der Reise bestand in der Regel aus Nudeln mit Tomatensoße, die mit einem kleinen Gaskocher vor dem Auto zubereitet wurden, oder aus Fertiggerichten, die mit warmem Wasser genussstauglich gemacht wurden.

Nach 2 Monaten führte diese Art der Nahrungsmittelaufnahme zu der kreativen Idee, man könnte doch die jeweiligen Eltern fragen, ob man sich nicht an einem Wochenende in Barcelona treffen könnte, um dort gemeinsam in einem angemieteten Appartement ein nettes Wochenende zu verbringen. Man könnte dann gemeinsam in der Stadt die Sehenswürdigkeiten besichtigen und zusammen vielleicht auch mal Essen gehen. Denn die Eltern würden nach so langer Trennung doch bestimmt ihre Töchter vermissen...

Die Eltern der Töchter verstanden die Botschaft, fanden die Idee aber durchaus charmant, buchten Flug und Appartement und freuten sich auf ein Wiedersehen.

In Barcelona angekommen, empfahl uns ein Freund, der in Barcelona lebt, ein gutes Steakrestaurant, in das wir dann auch gingen. Fantastische Tapas und herrliche Dry Aged Steaks! Es sei an dieser Stelle gerne empfohlen: www.canxurrades.com

Das Fleisch kam außen sehr kurz angegrillt und in kleine Scheiben geschnitten auf einer Platte. Es war praktisch noch roh, was bei den Damen Zweifel aufkommen ließ, ob das was für sie sei.

Dann kam aber noch eine Art „heißer Stein“, auf den dann jeder sein Fleisch garziehen konnte, wie es jeder gerne mochte. Als der Stein ausgekühlt war, wurde er durch einen anderen heißen Stein von den Kellnern ersetzt.

Es war eine super Gemeinschaft mit Familie und Freunden und das Essen war erstklassig! Dort entstand der Vorsatz, sich zu Hause auch so einen heißen Stein zuzulegen. Zurück zu Hause ergab die übliche Amazon-Sucherei aber nichts, was wirklich überzeugte.

Heiße Steine, die in den Rezensionen meist wegen Rissanfälligkeit kritisiert wurden und nur mäßig durch kleine Rechauds warmgehalten wurden. Nichts, was wirklich cool war.

So entstand die Vision, dass es ein richtiges Feuer sein müsste, mit einer Grillplatte, die keine Risse bekommen kann, die Temperaturschwankungen aushält, leicht zu reinigen ist und einige Stunden auf hoher Temperatur gehalten werden kann, damit sie nicht während des Essens ausgetauscht werden muss. Und der



Friends around Flames

Brenner musste natürlich für die Verwendung in Innenräumen zulässig und geeignet sein.

Nach einiger Tüftelei und vielen Fehlversuchen entstand dann wolfsfire. Aus den Rechauds wurde ein Edelstahlinsatz, der mit Bioethanol befeuert wird. Über dem Brenner ist eine abnehmbare Platte aus robustem Gusseisen aufgelegt, auf der gebraten werden kann.

Den wolfsfire Prototypen hatten wir dann mehrmals mit Freunden im Einsatz. Kommentare wie diese haben dann zur Weiterentwicklung motiviert:

- „Wie cool ist das denn?“
- „Woher habt ihr das Ding?“
- „Jetzt kann keiner mehr meckern, dass sein Fleisch zu roh oder zu durchgebraten ist – jetzt ist jeder sein eigener Grillmeister“
- „Schön, dass nicht einer irgendwo alleine an einem Grill stehen muss – jetzt grillen wir alle“
- „Tolles Ambiente - vor allem auch vor und nach dem Grillen, wenn die Platte abgenommen ist und nur das Feuer brennt – fast wie ein Lagerfeuer!“

So entstand wolfsfire. Ich wünsche Dir und Deinen Freunden viel Freude damit! Beachte aber unbedingt die Sicherheitshinweise!

Wolfgang

Gefahrenhinweise

Die folgenden Gefahrenhinweise sind unbedingt zu beachten, um Verpuffungen, Brände und die Entstehung von schädlichen Verbrennungsgasen zu vermeiden! Bei Missachtung besteht die Gefahr von Sachschäden und/oder schweren oder gar tödlichen Verletzungen. Für Schäden, die aus der Missachtung dieser Hinweise und durch sonstige unsachgemäße Handhabung von offenem Feuer und hochentzündlichem Bioethanol entstehen, wird keine Haftung übernommen. Diese Gefahrenhinweise sind bei Veräußerung oder Überlassung des wolfsfire Grills an den bzw. die neuen Verwender zu übergeben.

- Der wolfsfire Grill darf grundsätzlich nur bestimmungsgemäß verwendet werden.
- wolfsfire darf aufgrund der Windempfindlichkeit nur in zugluftfreien Innenräumen verwendet werden
- Der Grill darf nur vollständig montiert verwendet werden.
- Der Grill darf nicht von Kindern bedient werden. Halte Kleinkinder, Haustiere und betreuungsbedürftige Menschen vom Grill fern, wenn dieser in Betrieb ist, oder sich noch (Rest-)Brennstoff in der Brennkammer befindet.
- Lasse einen in Betrieb stehenden oder mit Brennstoff gefüllten wolfsfire nie unbeaufsichtigt.
- Bewege oder transportiere einen wolfsfire während des Betriebes nicht.



- Lehne Dich niemals über den wolfsfire, wenn dieser in Betrieb ist.
- Die Grillplatte und die Brennkammer werden im Betrieb heiß – berühre diese dann nicht.
- Im Umkreis von 2m zum wolfsfire dürfen keine leichtentzündlichen Materialien vorhanden sein. Auch nicht über, unter, hinter oder neben dem wolfsfire.
- Halte leichtentzündliche Gegenstände immer vom wolfsfire fern.
- Halte elektrische Leitungen oder Kabel immer vom wolfsfire fern.
- Als Brennstoff ist ausschließlich (!) flüssiges Bioethanol (kein Brenngel) mit einer Reinheit von mind. 99,6% Bioethanol geeignet.
- Lagere kein Bioethanol in der Nähe des wolfsfire.
- Stelle den wolfsfire auf eine stabile Unterlage (Tisch), so dass ein Kippen oder versehentliches Umstoßen ausgeschlossen ist.
- Verwende kleine Gebinde zum Einfüllen des Bioethanols (z.B. 1 Literflaschen), da das Einfüllen aus einem Kanister unhandlich ist und Bioethanol dann leicht verschüttet werden kann.
- Fülle maximal 0,75 Liter Bioethanol in die Brennkammer – damit erreichst Du je nach eingestellter Flammenhöhe eine



Friends around Flames

Brenndauer von ca. 2-4 Stunden. Über dem Keramikschwamm soll kein Bioethanol sichtbar sein – dies entspricht dann ca. 0.75l Füllmenge.

- Fülle den Brennstoff immer nur an einem Ort ein, an dem versehentlich verschütteter Brennstoff problemlos aufgewischt werden kann. Ein Verschütten, z.B. auf einen Teppich oder eine Tischdecke, stellt ein hohes Sicherheitsrisiko dar, da Bioethanol hochentzündlich ist!

Tipp: *NICHT auf dem Esstisch auffüllen, sondern z.B. auf der Terrasse, dem Balkon oder in der Küche.*

- Wische verschütteten Brennstoff immer sofort auf. Ansonsten besteht akute Brandgefahr durch unbeabsichtigte Zündung!
- Stell immer sicher, dass sich kein Brennstoff an den Außenteilen der Brennkammer befindet. Wische diese mit einem feuchten Tuch ab, sollte dies der Fall sein.
- Prüfe vor einer Zündung immer, ob die gefüllte Brennkammer dicht ist! Es darf kein Bioethanol aus der Brennkammer auslaufen. Sollte dies der Fall sein, darf der wolfsfire nicht in Betrieb genommen werden.
- Bringe dann den mit Brennstoff gefüllten wolfsfire an den Ort, an dem er verwendet werden soll.
- Zünde erst dann die Brennkammer mit einem Langstreichholz oder einem Stabfeuerzeug.

- Fülle NIEMALS Brennstoff in eine heiße oder warme Brennkammer ein! Dadurch entsteht eine Verpuffung, die brennendes Bioethanol im Raum oder auf umstehende Personen verteilen könnte!
- Sollte der Brennstoff während des Betriebes verbraucht sein, MUSST Du den Brenner vollständig abkühlen lassen, bevor Du Brennstoff nachfüllen darfst! Solltest Du sehr lange Grillabende planen, wird daher empfohlen, einen zweiten Austauschbrenner bereit zu halten. Dieser ist als Zubehör bei www.wolfsfire.de auf Anfrage einzeln erhältlich.
- Die Flamme des wolfsfire kann mit einer Löschkelle (als Zubehör erhältlich) oder mit einem anderen geeigneten, nicht-brennbaren Gegenstand, durch vollständige Abdeckung der Flammenaustrittsöffnung gelöscht werden (Flammen werden erstickt).

Tipp: *Schließe vor dem Löschvorgang den eingebauten Schieber – dies verringert das Flammenbild bereits erheblich*

Tipp: *Lasse den Brenner idealerweise vollständig ausbrennen, da Restbioethanol nach einer Löschung immer ein inhärentes Brandrisiko darstellt und zudem über die Zeit verdunstet.*

- Der Keramikschwamm in der Brennkammer dient zur Verringerung der Verpuffungsgefahr beim Anzünden und um das Austreten von Brennstoff bei versehentlichem Kippen des Brenners zu vermindern. Der Keramikschwamm darf daher NICHT entfernt werden.



wolfsfire

Friends around Flames

- Vermeide zu viel Öl auf der Grillplatte, da insbesondere bei feuchtem Grillgut durch verspritzendes Öl und entstehendem Öl-Nebel Brand- oder Verpuffungsgefahr besteht!
- Die Flammenhöhe ist durch den eingebauten Schieber regulierbar. Regele die Flammen so ein, dass keine Flammen um die Grillplatte züngeln. Ölbrandgefahr!

Tip: *Zünde den Brenner bei halb geöffnetem Schieber und regele die Flammenhöhe dann so ein, dass die Flammen gerade die Unterseite der Grillplatte berühren. Die Konstruktionshöhe ist so gewählt, dass in der Regel der Schieber ganz geöffnet werden kann.*

- Verwende den wolfsfire nie ohne Grillplatte! Durch in die Flamme tropfendes Fett oder hineinfallende Objekte (Brot, Fleisch, etc.) besteht sonst erhöhte Brandgefahr. Zudem entstehen dann schädliche Verbrennungsgase!
- Während des Brennvorgangs wird Sauerstoff aus dem Raum verbraucht und Kohlendioxid erzeugt – so wie auch Menschen Sauerstoff einatmen und Kohlendioxid ausatmen. Achte daher darauf, dass immer genügend „frische Luft“ in den Raum gelangen kann (z.B. gekipptes Fenster)
- Halte bei Verwendung des wolfsfire immer einen funktionsfähigen und geeigneten Feuerlöscher in Reichweite!

Montageanleitung

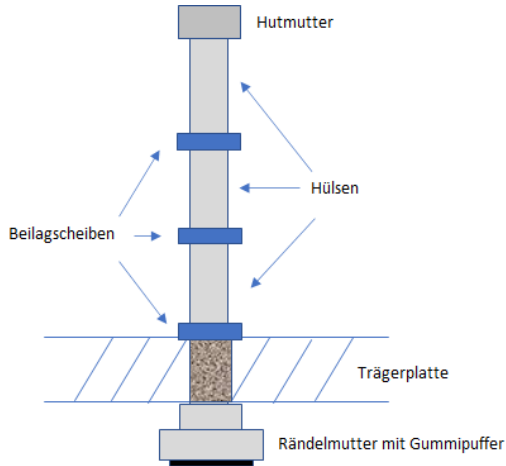
Ein wolfsfire besteht aus 4 Hauptkomponenten:

1. Trägerplatte mit 4 kleinen Justierschrauben
2. Brennkammer mit Bedienschieber
3. 4 Stützen, jeweils bestehend aus Gewindestange, Hutmutter, 3 Hülsen, 3 Beilagscheiben und Rändelschraube mit Moosgummipuffer
4. Grillplatte

Gehe bei der Montage wie folgt vor:

1. Nimm eine Gewindestange und schraube eine Hutmutter auf.
2. Schraube dann eine Hülse von unten auf. Schiebe dann eine Beilagscheibe von unten auf
3. Wiederhole dies mit 2 weiteren Hülsen und Beilagscheiben
4. Montiere die so vorbereiteten 4 Stützen an die Trägerplatte, in dem Du die Gewindestange jeweils von oben durch die Bohrung führst und von unten mit der Rändelmutter (=Fußteil mit Moosgummi) befestigst. Nutze kein Werkzeug – handfestes Anziehen genügt. Beachte: Die Rändelmutter wird ohne Beilagscheibe direkt unten an die Trägerplatte geschraubt!

So sieht die fertig montierte Stütze dann aus:



5. Setze den Edelstahlbrenner in die Trägerplatte. Sollte dieser wackelig aufliegen, kannst Du dies mit den kleinen Schraubchen, auf denen der Brenner aufliegt, korrigieren.
6. Lege die Grillplatte mit der glatten Seite nach oben auf die Stützen. Achte darauf, dass die Stützen innerhalb der Plattenumrandung liegen, sodass die Platte nicht horizontal von den Stützen rutschen kann. Die Platte lässt sich dann noch ca. 1-2 cm bewegen und kann mittig ausgerichtet werden. Sollte die Platte wackelig aufliegen, kannst Du dies mit leichtem Verdrehen der Hutmuttern korrigieren, auf denen die Platte aufliegt.
7. Nun kannst Du den wolfsfire unter Beachtung der Gefahrenhinweise verwenden!

Anwendung

Grundsätzlich ist ein wolfsfire Event ein geselliges und gemeinsames Essen. Daher steht auch der Slogan „Friends around Flames“ über der wolfsfire Marke.

Ähnlich wie bei einem Raclette oder Fondue geht es um das individuelle, langsame Zubereiten kleiner Leckereien. Es wird daher empfohlen, nicht „ein ganzes Steak“ auf dem wolfsfire zu braten, sondern dieses vorher in Scheiben zu schneiden und roh auf einer Platte zu servieren, von der sich jeder die Stücke einzeln nehmen und nach seinem Geschmack braten kann. Dies gilt natürlich auch für Fisch oder Gemüse.

Grillgut

Alles Kurzgebratene was Du auf einem normalen Grill oder in der Pfanne zubereiten kannst, kannst Du auch mit wolfsfire zubereiten.

- *Fleisch:* Serviere es roh in kleinen Scheiben auf einer Platte. Auf www.wolfsfire.de findest Du schicke Servierplatten aus Akazienholz.
- Es lassen sich auch Hamburger-Patties sehr gut braten.
- *Fisch:* Gut geeignet sind Filets (z.B. Lachs, Kabeljau, Thunfisch), Garnelen oder Tintenfisch.
- *Gemüse:* Gut geeignet sind z.B. Karottenscheiben, Paprika, Pilze oder Auberginen.

Friends around Flames

- *Brot*: Toastbrotecken oder Baquette-Scheiben, die vorher mit Öl, Knoblauch und Tomaten eingerieben sind, lassen sich sehr gut anrösten.
- Natürlich kann man auch Pfannkuchen, Grill-Käse, Speck oder Spiegeleier darauf zubereiten. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Vorbereitung

- Die Grillplatte ist bereits mit Speiseöl vorbehandelt, damit Grillgut nicht festklebt und sie sich leichter reinigen lässt. Dennoch ist es empfehlenswert, die Platte vor erstmaligem Gebrauch noch einmal mit hochwertigem Speiseöl dünn zu bestreichen und 30 Minuten bei 200° im Backofen „einzubrennen“.
- Entnimm den Brenner aus dem wolfsfire Gestell und fülle ihn mit max. 0.75 Liter Bioethanol (Reinheit mind. 99,6%) an einem Ort, an dem Du versehentlich verschüttetes Bioethanol sofort mit einem feuchten Lappen aufwischen kannst.
- Fülle den Brenner erst kurz vor der Verwendung, da Bioethanol flüchtig ist und auch bei Raumtemperatur verdampft. Dies vermeidet einerseits unnötigen Verbrauch an Bioethanol und andererseits Bioethanoldämpfe im Raum
- Setze den gefüllten Brenner wieder in das Gestell ein

Tipp: *Heize die Gusseisenplatte im Backofen auf 220°C vor. Das spart Bioethanol und geht etwas schneller, als wenn Du sie über dem Brenner erhitzt. Zudem kannst Du dann sofort mit dem Grillen anfangen, nachdem alle Gäste am Tisch Platz genommen haben.*

- Zünde den Brenner mit einem Langstreichholz oder einem Stabfeuerzeug

Tipp: *Ein tolles Tischfeuer-Ambiente mit „Wow-Effekt“ wird erreicht, wenn Du den Raum etwas abdunkelst und den Brenner zündest, bevor deine Gäste den Raum betreten.*

- Lege dann die – eventuell im Backofen vorgeheizte – Platte mit der glatten Seite nach oben auf. Stelle sicher, dass sie stabil aufliegt und die Auflagemuttern innerhalb der Umrandung der Platte liegen. Die Platte muss dann so aufliegen, dass sie horizontal nicht von den Stützen rutschen kann.
- Hinweis: Der Bioethanolbrenner hat eine Flammenaustrittsöffnung, die nicht genau mittig ist. Dadurch entsteht auf der Grillplatte ein Temperaturgefälle.
- Die unterschiedlichen Temperaturzonen sind für den Grillvorgang bei unterschiedlichem Grillgut nützlich. (Fleisch höhere Temperatur – Fisch geringere Temperatur)

Grillen

- Gib etwas hochwertiges Speiseöl auf die Platte und verteile es. Nimm nur wenig Öl (!) und ergänze es erst dann, wenn nötig.
- Jeder Gast kann sich Stücke vom Grillgut nehmen und auf dem wolfsfire bis zu dem individuell gewünschten Garzustand braten und nach eigenem Geschmack würzen.

Tipp: *Nach dem Essen sollte die Grillplatte abgenommen werden, um Fett nicht unnötig verdampfen zu lassen und um dann wieder das Ambiente des offenen Feuers am Tisch genießen zu können.*

Nach dem Event

- Lasse den Brenner unter Aufsicht ausbrennen (empfohlen), oder lösche die Flammen durch Abdecken mit einem nicht-brennbaren Gegenstand. Bei www.wolfsfire.de findest Du eine geeignete Löschkelle.
- Wenn sich noch Restbrennstoff im gelöschten Brenner befindet, lagere ihn im Außenbereich oder in einem gut belüfteten Raum, da das Ethanol mit der Zeit verdunsten wird. Lagere ihn unbedingt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinige die Grillplatte nur mit Wasser und verwende kein Spülmittel, da sonst die Imprägnierung verloren geht. Ist dies dennoch einmal passiert, kannst Du sie wieder mit Öl „einbrennen“.



Friends around Flames

- Lagere sie erst, nachdem Du sie gut abgetrocknet und leicht eingeölt hast, da sich sonst Rost bilden könnte.
- Beachte bei allem immer die Gefahrenhinweise!

Technische Informationen & Pflege

Einstellmöglichkeiten

Die Grillplatte liegt auf 4 Stützen auf, die oben mit einer Edelstahlmutter versehen sind. Sollte die Grillplatte nicht wackelfrei aufliegen, kann dies über leichtes Verdrehen der Muttern nachjustiert und behoben werden.

Es kann sein, dass sich der Brenner durch die Temperaturausdehnung etwas verzieht und bei nächster Verwendung nicht mehr wackelfrei in dem Gestell aufliegt. Dies stellt keinerlei Sicherheitsrisiko dar und beeinträchtigt auch nicht die Funktion.

Mit den 4 kleinen Edelstahl-Stellschrauben, auf denen der Brenner im Gestell aufliegt, kannst Du dies so nachjustieren, bis nichts mehr wackelt.

Brenner

Der Brenner mit 0,75Liter Fassungsvermögen besteht aus Edelstahl und ist somit rostfrei. Die Wärmeabgabe beträgt 3kW.

Der Brenner ist vom TÜV Rheinland geprüft. Prüfungsgrundlage ist die Norm PN-EN 16647:2015-11/AP1:2018-04

Prüfzertifikatsnummer: TM 61000467.001;

Der Verbrauch an Bioethanol ist von der Flammengröße abhängig und beträgt ca. 0,4Liter pro Stunde. Die Flammengröße kann über den Schieber reguliert werden. Mit einer Füllmenge von max.



Friends around Flames

0,75Liter lässt sich je nach Flammengröße eine Brenndauer von 2-4 Stunden erreichen.

Im Brennraum befindet sich ein Keramikschwamm, der das Austreten von Bioethanol bei versehentlichem Kippen des Behälters minimiert und eine mögliche Verpuffung beim Entzünden verhindert. Er darf daher nicht entfernt werden.

Brennstoff Bioethanol

Bioethanol wird durch Fermentation von Biomassen (z.B. Zuckerrüben) hergestellt.

Reines Bioethanol verbrennt ruß- und rückstandsfrei. Als Verbrennungsgase entstehen nur Wasserdampf und Kohlendioxid. Daher sind Bioethanol-Geräte zur Anwendung in Innenräumen ohne Abgasabführung zugelassen.

Dem Bioethanol sind Vergällungsmittel zugesetzt, damit er nicht genusstauglich ist und nicht als „Schnaps“ verwendet werden kann. Daher ist er auch kostengünstiger als Trinkethanol, auf dem eine Branntweinsteuer liegt.

Die Reinheit des Bioethanols sollte mind. 99,6% betragen.

Verwende keine Brenngels.



Friends around Flames

Stützen

Alle Verschraubungen an den Stützen bestehen aus Edelstahl.

Grillplatte

Die Grillplatte besteht aus hochwertigem Gusseisen. Sie kann doppelseitig verwendet werden, wobei für wolfsfire die glatte Seite als Bratfläche empfohlen wird.

Du kannst die Platte auch unabhängig von wolfsfire auf einem normalen Holz- oder Gasgrill, oder an einem Lagerfeuer verwenden!

Reinige die Platte nur mit warmem Wasser – verwende kein Spülmittel, da sonst die Imprägnierung verloren geht. Trockne die Platte danach ab und öle sie vor der Lagerung leicht unter Verwendung eines Papiertuchs mit einem Speiseöl ein.

Holzpflege

wolfsfire Trägerplatten aus Holz sind mit einer handelsüblichen, lebensmitteltauglichen Öl-Wachs Emulsion imprägniert.

Die Reinigung sollte nur mit einem feuchten Tuch erfolgen, ohne Verwendung von Spülmitteln.

wolfsfire-Modelle und Zubehör

Auf www.wolfsfire.de findest Du alle aktuellen wolfsfire Modelle und nützliches Zubehör.

Auf Wunsch kann jeder wolfsfire individualisiert werden, indem Logos oder Schriftzüge eingebrannt werden!

wolfsfire werden in kleinen Stückzahlen und in Handarbeit gefertigt.

Bei geplanter Bestellung von mehreren wolfsfire nimm daher bitte vorher Kontakt auf, damit wir uns über Liefertermine abstimmen können. Kontaktadresse siehe Impressum.

Meine bewährten Rezepte

Impressum

Wolfgang Koch
Ob dem Dorf 25
79379 Müllheim
info@wolfsfire.de
www.wolfsfire.de

USt- IdNr: DE350574444

Rechtliche Hinweise

wolfsfire unterliegt einem Gebrauchsmusterschutz, eingetragen beim deutschen Patent- und Markenamt (DPMA) - Nr. 202022000044, IPC: A47J37/07
Der Name wolfsfire ist markenrechtlich geschützt – Nr. 302022207947

Schutzrechtsverletzungen werden verfolgt.

Bei Interesse zur Lizenzierung kann gerne Kontakt aufgenommen werden.
Kontaktadresse siehe Impressum.

Version 1.1 – Juli 2022