



Der neue Brick designed von Optimismus in Kooperation mit RÖMERTOPF®

Vielseitig genießen mit dem Brick, dem Topf in Backstein-Form: Ob auf dem Grill, im Backofen, auf dem Herd (außer Induktion), in der Gasflamme oder in der Mikrowelle, als Topf, Grillschale, Dampfgarer, Backform, Fritteuse, oder was auch immer:

der Brick ist der perfekte Genussgarant für alle!

Der Brick, für Küche, Outdoor, Party und Events

Unterschiedlichste Gerichte zur gleichen Zeit? ... Der Brick löst dieses Dilemma. Bricks kombinieren und gemeinsam genießen. Wie im klassischen Römertopf einfach alles klein schneiden, in den Brick geben und in nur ca. 20 Minuten ist das Essen (Grill) fertig.

Der Brick macht alles mit: er hält Temperatur-Schocks von über 900°C aus, ist spülmaschinenfest, hat eine perfekte Wärmeverteilung und ist handmade in Germany.

Frei von Nickel, Aluminium, PTFE oder PFOA

Mehr zu den Bricknics, den Veranstaltungen mit dem Brick, und inspirierende Rezepte finden Sie unter:

www.bricknic.org oder folgen Sie uns auf Instagram **@bricknic_**

Wann veranstalten Sie Ihr erstes Bricknic?

Bricknic: Let's build and eat. Alle zusammen und jeder nach seinem Geschmack



De nieuwe steen (brick) ontworpen door Optimismus in samenwerking met RÖMERTOPF®

Geniet van veelzijdigheid met de baksteen, de pot in baksteenvorm: Op de grill, in de oven, op het fornuis (behalve inductie), in de gasvlam, of in de magnetron, als pan, grillplaat, stoomkoker, bakblik, frituurpan, of wat dan ook: de steen is de perfecte garantie voor plezier voor iedereen! De baksteen, voor keuken, buiten, feest en evenementen

Verschillende gerechten tegelijk?de steen lost dit dilemma op.

Bakstenen combineren en samen genieten. Net als in de klassieke Romeinse pot (Römertopf), snijdt u alles in kleine stukjes, voegt u het toe aan de baksteen en het eten (grill) is in slechts 20 minuten klaar. De steen kan alles aan: hij is bestand tegen temperatuurschokken van meer dan 900°C, hij is vaatwasmachinebestendig, heeft een perfecte warmteverdeling en is handgemaakt in Duitsland.

Vrij van nikkel, aluminium, PTFE o PFOA.

Ontdek meer over de Bricknics, de evenementen met de baksteen, en inspirerende recepten, vindt u onder:

www.bricknic.org of volg ons op Instagram **@bricknic_**

Wanneer heeft u uw eerste Bricknic?

Bricknic: Laten we bouwen en eten. Alles bij elkaar en iedereen naar zijn smaak.



The new Brick designed by Optimismus in collaboration with RÖMERTOPF®

Enjoy versatile cooking and eating with the Brick: Whether on the grill, in the oven, on the stove (except induction), in the gas flame or in the microwave, as a pot, grill tray, steam cooker, baking tin, deep fryer, or whatever: the Bricknic is the perfect guarantee of enjoyment for everyone!

The Bricknic, for kitchen, outdoor, party and events

A wide variety of dishes at the same time? ...the Brick solves this dilemma. Combine your Bricks and enjoy together!

Just like in the classic Roman pot, simply cut everything up, put it in the Brick and in only about 20 minutes the food (grill) is ready.

The Brick can take anything: it can withstand temperature shocks of over 900°C, is dishwasher safe, has perfect heat distribution and is handmade in Germany.

Free of nickel, aluminum, PTFE or PFOA

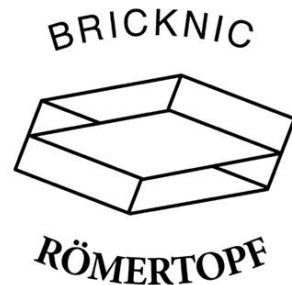
You can find more about the Bricknics, the events with the Brick and inspiring recipes under: **www.bricknic.org** or you can follow us on Instagram **@bricknic_**

When do you have your first bricknic?

Bricknic: Let's build and eat. Altogether, everybody after one's fancy.



Le nouveau Brick conçu par Optimismus en coopération avec RÖMERTOPF®



Savourer de façon polyvalente avec le brick, le pot en brique.

Forme : Que ce soit sur le gril, dans le four de cuisson, sur le poêle (sauf induction), dans la flamme de gaz ou dans le four à micro-ondes, comme casserole, plaque de cuisson, cuiseur vapeur, moule à pâtisserie, friteuse, ou bien, quoi qu'il en soit : le brique est le garant de plaisir parfait pour tous !

Le brique, pour cuisine, outdoor, faire la fête et événements

Différents plats en même temps ? ... Le brique dissout ce dilemme. Combiner les briques et savourer ensemble. Comme dans le Römertopf classique, juste tout couper en petits morceaux, mettre dans le brique et dans seulement 20 minutes le dîner est prêt.

Le brique subsiste tout : il supporte les chocs de température de plus de 900 °C, il est lavable au lave-vaisselle, il a une distribution thermique parfait et est fabriqué en Allemagne.

Exempte de Nickel, aluminium, PTFE ou PFOA

Plus d'information sur les Bricknics, aux événements avec le brique, et des recettes enthousiasmantes, peuvent être trouvées : www.bricknic.org ou suivez-nous à Instagram [@bricknic_](https://www.instagram.com/bricknic_)

Quand est-ce que vous faites votre premier bricknic ?

Bricknic : Construisons et mangeons. Tous ensemble et chacun à son goût.



El nuevo ladrillo diseñado por Optimismus en colaboración con RÖMERTOPF®

Disfrute de la versatilidad con el ladrillo, la olla en forma de ladrillo: Ya sea en la parrilla, en el horno, en la estufa (excepto por inducción), en la llama de gas o en el microondas, como una olla, bandeja para asar, olla de vapor, molde para hornear, freidora, o lo que sea: el ladrillo es la garantía perfecta de disfrute para todos!

El Ladrillo, para Cocina, Exteriores, Fiestas y Eventos

¿Diferentes platos al mismo tiempo? ... El ladrillo resuelve este dilema. Combina los ladrillos y disfrútalos juntos. Al igual que en la clásica Römertopf, simplemente córtalo todo en trozos pequeños, añádelo al ladrillo y la comida (parrilla) estará lista en sólo 20 minutos.

El ladrillo puede soportar cualquier cosa: puede soportar choques de temperatura de más de 900°C, es apto para el lavavajillas, tiene una perfecta distribución del calor y está hecho a mano en Alemania.

Sin níquel, aluminio, PTFE ni PFOA

Descubra más sobre los Bricknics, los eventos con el ladrillo y las recetas inspiradoras. puede encontrarse en: www.bricknic.org o siganos en Instagram [@bricknic_](https://www.instagram.com/bricknic_)

¿Cuándo tienes tu primer bricknic?

Construyamos y comamos. Todos juntos y cada uno a su gusto.



Il nuovo mattone progettato da Optimismus in collaborazione con RÖMERTOPF®

Godetevi la versatilità con il mattone, il vaso a forma di mattone: Sia sulla griglia, in forno, in forno, sulla stufa (tranne l'induzione), nella fiamma del gas o nel microonde, come pentola, teglia per grigliate, fornello a vapore, teglia, friggitrice, oppure qualunque cosa: il mattone è la perfetta garanzia di divertimento per tutti. Il mattone, per la cucina, all'aperto, per feste ed eventi. Piatti diversi allo stesso tempo? Il mattone risolve questo dilemma. Combinare i mattoni e godere insieme. Proprio come in una classica Römertopf, basta tagliare tutto in piccoli pezzi, aggiungere al mattone e il cibo (grill) è pronto in circa 20 minuti.

Il mattone è in grado di gestire qualsiasi cosa: è in grado di resistere a shock termici superiori a 900°C, è lavabile in lavastoviglie, ha una perfetta distribuzione del calore ed è realizzato a mano in Germania.

Privo di nichel, alluminio, PTFE ovvero PFOA.

Scopri di più sui mattoni, gli eventi con il mattone e le ricette ispiratrici. sotto: www.bricknic.org o seguici su Instagram [@bricknic_](https://www.instagram.com/bricknic_)

Quando hai il tuo primo bricknic?

Bricknic: Costruiamo e mangiamo. Tutti insieme e tutti secondo i suoi gusti