

EASY WELCOME TO BBQ



SWISS DESIGN
ENGINEERING



THE SWISS WAY THE EASY WAY

**Weil einfach –
einfach genial ist**

Einfach, leicht, simpel ...

Es gibt viele Worte, die uns darauf hinweisen, dass hier etwas ganz Lässiges im Gange ist. Alles ganz easy sagen wir von OUTDOORCHEF und meinen damit unser Versprechen für wundervolle Grillerlebnisse.

Wir mögen's unkompliziert

Verwandle jeden beliebigen Grill in einen Smoker oder grille ganz easy ohne Fettbrand aber mit jeder Menge Röstaromen.

Lass dich von unserer Produktvielfalt überzeugen und inspirieren.

OUTDOORCHEF – Easy BBQ

04



HEAT Outdoorküche

10



HEAT Grillstation

18



LUGANO

28



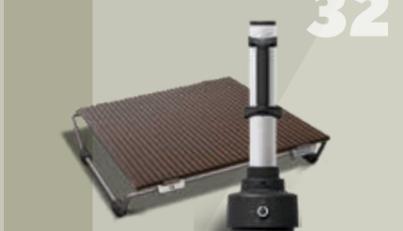
AROSA

30



DAVOS

32



Zubehör

**TASTE
& TEAM**

Rezepte vom Team

**TECH
& TEAM**

Einblicke in die Produktentwicklung

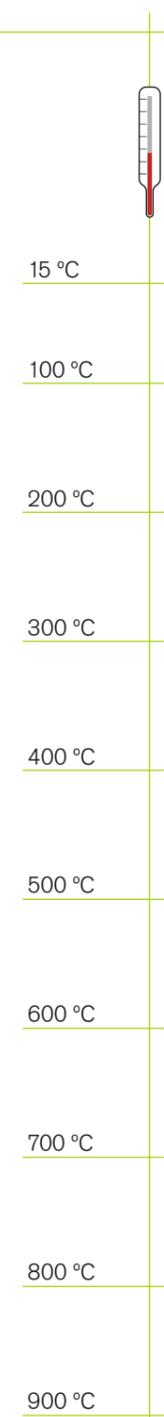
**TALK
& TEAM**

Interview Grillmeister

HEIZE FREI HEIT

EASY BBQ
by outdoorchef

Das grösste am Markt erhältliche
Temperaturspektrum bietet dir die beste
Auswahl an Zubereitungsmöglichkeiten



SMOKEN IM GRILL

Grill als Räucherkerammer nutzen und mit Hilfe des Smoke nach Belieben Kalt-, Warm- oder Heissräuchern – und das bereits ab 15 °C

KOCHEN MIT DEM GRILL

Mit niedrigen, mittleren oder hohen Temperaturen Saucen köcheln, Fleisch, Kartoffeln oder leckere Wok-Gerichte zubereiten

BACKEN MIT DEM GRILL

Brot, Kuchen, Apéro-Gebäck oder Pizza mit mittleren bis hohen Temperaturen und Umlufteffekt perfekt backen

KLASSISCHES GRILLEN & BBQ

Mit 80 °C Niedergaren, bei 100 - 120 °C saftiges amerikanisches BBQ oder mit höheren Temperaturen grosse Fleischstücke, Gemüse oder Fisch zubereiten

PLANCHA AUF DEM GRILL

Mediterraner Genuss – Meeresfrüchte und Gemüse oder Burgerpatties auf der heissen Plancha braten

SCHARFES ANGRILLEN

Dank Infrarot-Keramikbrenner mit bis zu 900 °C die perfekte Kruste und leckeren Steakhouse-Geschmack erhalten



HEAT KÜCHE

EASY 80 - 900 °C

Bei der neuen HEAT Outdoorküche und Grillstation ist der Name Programm: Mit einem sagenhaften Temperaturspektrum von 80 - 900 °C sind deinen BBQ-Variationen keine Grenzen gesetzt. Vom smarten Kalträuchern bis zur perfekten Kruste auf dem Infrarot-Keramikkocher genießt du grenzenlose Geschmacksvielfalt.

Als Outdoorküche erhältlich mit 4-Brenner oder 5-Brenner Grillmodul.



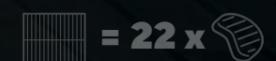
3 Oberflächen
Edelstahl
Soft Close
Backburner
XXL Steakzone
Aufgebaut
12 Jahre
Garantie
80 - 900 °C



HEAT
KÜCHE
4-Brenner
Breite 346,3 cm
Höhe 121,1 cm
Tiefe 66 cm



HEAT
KÜCHE
5-Brenner
Breite 365,8 cm
Höhe 121,1 cm
Tiefe 66 cm



HEAT KÜCHE

Schönheit mit
inneren Werten



- 80 - 900 °C Temperaturspektrum
- Pulverbeschichtete Schrankmodule aus Edelstahl
- HEAT Regulator für tiefste Temperaturen
- Backburner für Drehspieß & Co.
- XL Infrarot-Keramikkbrenner

Blazing /Cooking Zone

XL Infrarot-Keramikkbrenner mit bis zu 900 °C und 3-fach höhenverstellbarer Gaskochstelle

Infos auf Seite 22

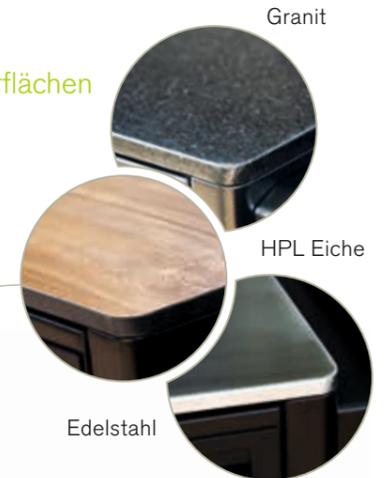


HEAT Grillmodul

Bis zu 5 Edelstahlbrenner, Gussroste, Backburner und HEAT Regulator für tiefe 80 °C, kompatibel für den HEAT Divider*



Oberflächen



Granit

HPL Eiche

Edelstahl

Abb. Grillmodul mit 4-Brenner Gasgrill und Heckbrenner



UVP ab 6.699,- €/CHF

Ambientebeleuchtung

Inszeniere die Outdoorküche mit rotem, blauem, weissem oder grünem Licht – ein wiederaufladbarer Akku sorgt für dauerhafte Energie



Soft Close

Sanftes, geräuscharmes Schliessen der Türen und Schubladen



Grillschrank

Ausreichend Platz für eine 11 kg Gasflasche und dem innovativen HEAT Organizer*



Schwerlastschublade

Problemloses Verstauen von schwerem Zubehör wie z. B. der XL Plancha



Entdecke die HEAT Küche

HEAT ZUBEHÖR

Dein HEAT Upgrade

Für die Performance deiner HEAT Outdoorküche präsentieren wir dir hier sinnvolles System-Zubehör

HEAT ORGANIZER

Diese **ausziehbare Trennwand** lässt sich individuell mit magnetischen Helfern bestücken, bestehend aus einem **Universalhalter**, einem **Küchenrollenhalter** und einem praktischen **Halter für Abfallbeutel**. Die magnetischen Organisationstaleute **sind auch einzeln erhältlich**.



UVP Set 249,- €/CHF

ZUBEHÖRHALTER

Neben einer 11 kg Gasflasche hast du weiteren Raum für den **HEAT Zubehöralter**, der dir gerne behilflich ist, wenn du Zubehör wie Platten oder Pizzastein **im Unterschrank platzsparend lagern willst**.

UVP 19,95 €/CHF



ABDECKHAUBE

Bei Wind und Wetter findet dein HEAT Schutz unter der **massgeschneiderten Abdeckhaube**.

UVP ab 99,95 €/CHF

ZONE DIVIDER

Mit dem praktischen Zone Divider kannst du deinen Garraum in **2 unabhängige Temperaturzonen** mit bis zu 100 °C Unterschied unterteilen.



UVP 49,95 €/CHF

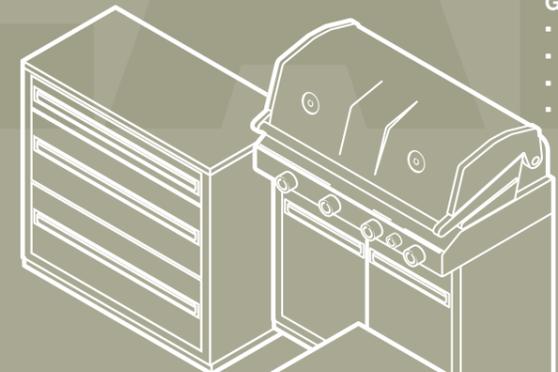
Erfahre mehr unter
www.outdoorchef.com

EASY modular und flexibel

Ganz nach Lust und Laune oder einfach entsprechend deiner Platzverhältnisse lässt sich die HEAT Outdoorküche flexibel für deine individuellen Anforderungen konfigurieren

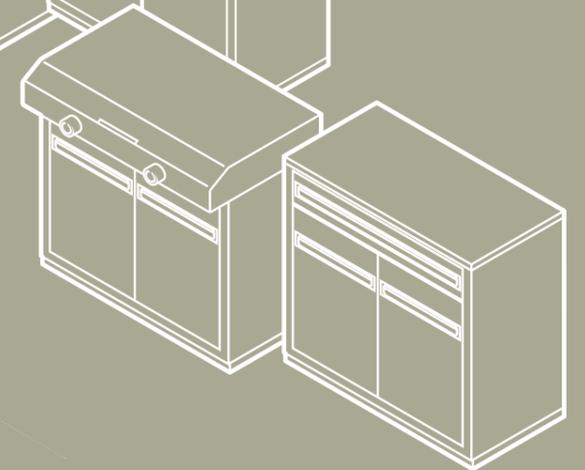
SCHUBLADENMODUL

- 2 Schwerlastschubladen
- 3 Auszüge mit Soft Close



BLAZING / COOKING MODUL

- XXL Infrarotbrenner
- Cooking Zone Modul
- Türen mit Soft Close

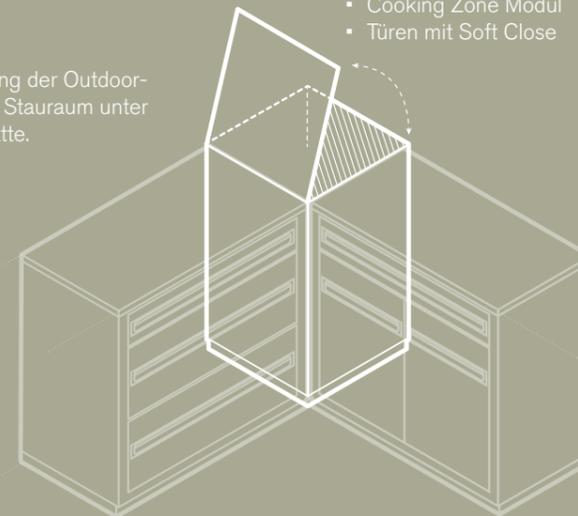


GRILLMODUL

- Platz für 11 kg Gasflasche
- 4 oder 5 Hauptbrenner
- Heckbrenner
- Rolldeckel

ECKMODUL

Zur Erweiterung der Outdoorküche mit viel Stauraum unter der Arbeitsplatte.

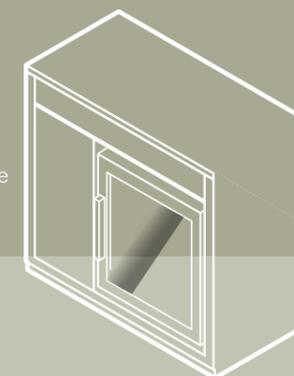


TÜRSCHRANKMODUL

- Höhenverstellbarer Schrankboden
- Auszug und Türen mit Soft Close

KÜHLSCHRANKMODUL

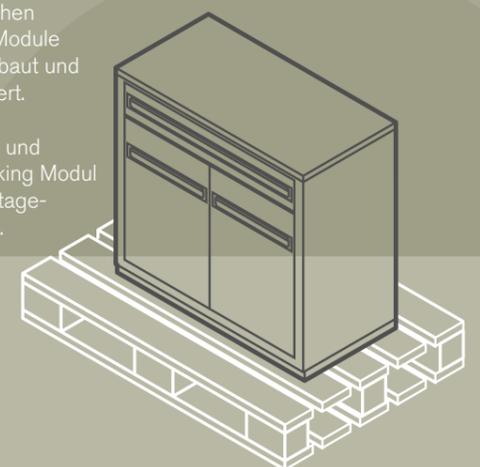
- Stauraum – Tür mit Soft Close
- Caso Outdoorkühlschrank



LIEFERUNG

Kein Stress mit etlichen Einzelteilen. Deine Module werden fertig aufgebaut und auf Palette angeliefert.

Nur beim Grillmodul und beim Blazing / Cooking Modul musst du noch Montagearbeiten vornehmen.



HEAT

Die All-Inclusive-Grillstation

Bei den HEAT Gasgrillstationen ist der Name unser Versprechen an dich. Das unfassbare Temperaturspektrum von 80 - 900 °C wird dich zum ultimativen Grillgenuss inspirieren. Für unsere neuste Generation der Gasgrillstationen legen wir höchsten Wert auf Qualität und Haltbarkeit. Deswegen versteckt sich unter der schwarz gepulverten Oberfläche hochwertiger und langlebiger Edelstahl.



3 GRÖSSEN

HEAT
X-345

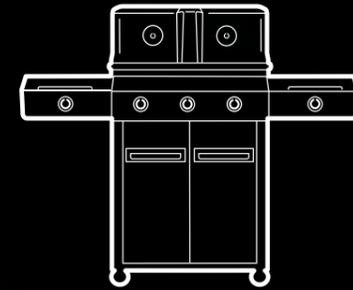
3-Brenner

HEAT
X-445

4-Brenner

HEAT
X-545

5-Brenner



Breite 138,3 cm
Höhe 121,6 cm
Tiefe 59,2 cm

= 13 x



Breite 157,5 cm
Höhe 122 cm
Tiefe 59,2 cm

= 18 x



Breite 176,7 cm
Höhe 122 cm
Tiefe 59,2 cm

= 22 x

HEAT

Heiss, heisser – HEAT

Die neue HEAT Gasgrillstation überzeugt auf ganzer Linie. Ausgestattet mit bis zu 5 Edelstahlbrennern ist sie der Star auf jeder Gartenparty.



HEAT
X-445
4-Brenner

Korpus
aus pulverbeschichtetem
Edelstahl

UVP ab 1.399,- €/CHF



Blazing Zone®
XL Infrarot-Keramikbrenner
mit bis zu 900 °C



HEAT Regulator
Mit dem HEAT Regulator variiert du
deine Temperatur bis auf unglaubliche
80 °C – der Regulator ist kompatibel mit
dem Zone Divider



Backburner
Der Extra-Kick an Temperatur ist
essentiell wichtig zum Betrieb
mit Drehspieß



Cooking Zone
3-fach höhenverstellbare
Gaskochstelle – für feinste
Saucen und Brühen



S. 22



Ambientebeleuchtung
Inszeniere deinen HEAT in grünem,
rotem, blauem oder weissem Licht –
der herausnehmbare Akku sorgt
für langlebige Energie



Grillschrank
Ausreichend Platz für eine 11 kg
Gasflasche und den innovativen
HEAT Organizer

Edelstahl
Soft Close
Backburner
XL Steakzone
12 Jahre Garantie
Ambientbeleuchtung
80 – 900°C

HEAT
X-345
3-Brenner

HEAT
X-445
4-Brenner

HEAT
X-545
5-Brenner



Entdecke die HEAT Familie

HEAT ZUBEHÖR

Da geht noch mehr

Die neue HEAT Gasgrillstation lässt dich richtig gut aussehen. Nicht nur durch das überragende Design – mit ihrer aussergewöhnlichen Performance macht sie dich easy zum besten Grillmeister. Mit dem richtigen Zubehör wirst du noch mehr Spass mit deiner HEAT Grillstation haben.

ZONE DIVIDER

Das ist einmalig! Mit dem **Zone Divider** kannst du deinen Garraum in 2 getrennte Bereiche unterteilen und erhältst **2 unabhängige Temperaturzonen**. Dein HEAT lässt sich somit zeitgleich mit 2 Temperaturen, die bis zu **100 °C Unterschied** haben, betreiben.



UVP 49,95 €/CHF



HEAT ORGANIZER

Exklusiv für die HEAT Grillstation entwickelt – eine **ausziehbare Trennwand**, die sich individuell mit magnetischen Helfern bestücken lässt. Bestehend aus einem **Universalhalter** für kleine Gegenstände, einem **Küchenrollenhalter** und einem praktischen **Halter für Abfallbeutel**.

Die magnetischen Organisationstale sind **auch einzeln erhältlich**.



UVP Set 249,- €/CHF

BLAZINGLAS®

Die innovative Glaskeramik ist durchlässig für **100 % der wirksamen Infrarotstrahlung** und verleiht deinem Fleisch eine **perfekte Kruste** in Steakhouse-Qualität. **Fettbrand gehört der Vergangenheit an**. Passend für deine HEAT Grillstation und viele andere Keramikbrenner – auch anderer Marken.



UVP ab 109,- €/CHF



SPRITZSCHUTZ

Auf der Blazing Zone® oder auf dem Blazinglas® kann es schon mal heiss hergehen. Der Spritzschutz schützt deine Kleidung und das Umfeld vor fleckigen Überraschungen. UVP 39,95 €/CHF

ABDECKHAUBE

Bei Wind und Wetter findet deine HEAT Grillstation Schutz unter der **massgeschneiderten Abdeckhaube**. Ideal mit umlaufendem Kordelzug zur sicheren Fixierung.



FREU DICH AUF MEHR!

Das ist erst der Anfang. Freu dich auf weitere hilfreiche und durchdachte HEAT Serienprodukte. Eine erste Auswahl findest du bereits hier:

- In der Länge anpassbarer Drehspieß
- Drehspießkorb
- Gusseisengrillplatten
- Edelstahlgrillroste

Erfahre mehr unter



www.outdoorchef.com

BBQ TROLLEY

Endlich alle Kleinteile – vom Pinsel bis zur Plancha – griffbereit. Der Rollcontainer passt perfekt zu deiner HEAT Grillstation, hat eine Schublade und ein Staufach mit Tür. Er macht natürlich auch neben jedem anderen Grill eine gute Figur.



UVP 199,- €/CHF

„Das Beste was ein Kotelett werden kann – und das definitiv ohne Panade.“

8TASTE & TEAM

Von Jessica Maggetti



4x

... oder nach Appetit

Deine Zutaten

4 Schweinekoteletts mit Schwarte	1.000 g
dein Lieblings-Rub	8 EL
Rapsöl	4 EL
Butter	80 g
frischer Thymian	etwas
frischer Rosmarin	etwas
Zartbitterschokolade	120 g

Zubereitung

- Vorbereitung: Vermische **2 EL von deinem Lieblings-Rub und einen EL Rapsöl**. Mit dieser Masse reibst du zärtlich deine Schweinekoteletts ein. Wenn diese von deiner leckeren Marinade rundum eingehüllt sind, vakuumierst du sie. Alternativ kannst du sie auch in Klarsichtfolie einwickeln. Nun lässt du die eingepackten Koteletts ungefähr **1 Stunde bei Raumtemperatur** ziehen.
- Wenn dein Fleisch durchgezogen ist, kannst du den **Grill auf 80 °C vorheizen**. Parallel dazu lässt du auf deiner Infrarotzone ca. 10 Minuten das **Blazinglas® ordentlich anheizen**.
- Nachdem du deine Koteletts vom Vakuumbbeutel bzw. der Folie befreit hast, **schneidest du die Schwarte** ein. Ideal ist 1 cm Abstand und 0,5 cm Tiefe.
- Jetzt nacheinander etwa **5 Minuten auf dem Blazinglas®** rundum, inkl. der Schwarte, anbraten. Danach packst du die Koteletts für 10 Minuten auf deinen Grill, der ja bereits auf 80 °C vorgeheizt ist. Parallel dazu solltest du jetzt die Butter verflüssigen.
- Nachdem die Koteletts schön durchgezogen sind, nimmst du sie aus dem Garraum, bestreichst sie mit der **flüssigen Butter** und gibst noch etwas **Thymian und Rosmarin** hinzu.
- Damit deine Kruste perfekt wird, jetzt **nochmal kurz** auf dem Blazinglas® **anrösten**, dann für 10 Minuten in Alufolie packen und ruhen lassen.
- Zum Servieren dann die **Schokolade** mit einer scharfen Reibe auf das Fleisch raspeln.

Unser Equipment



HEAT X-445



Blazinglas®



Grillhandschuhe



Gourmet Set 480/570

JESSICA MAGGETTI

und das teuflisch leckere Bauernkotelett vom Grill

„The Swiss Fire Devils are in town ...“ – so oder so ähnlich rumort es, wenn Jessica am Grill steht. Als Mitglied der legendären Swiss Fire Devils konnte sie schon zahlreiche Erfolge auf Grillmeisterschaften feiern. Gut für sie, aber noch besser für uns. Denn wenn sie hier ein Rezept auspackt, können wir uns darauf verlassen, dass das auf jeden Fall „teuflisch gut“ sein wird.



LUGANO

570 G EVO II

Die kompakteste Outdoorküche der Welt

Kaum zu glauben, aber was unser Lugano so draufhat, lässt ausgewachsene Outdoorküchen erblassen. Und das Beste ist: Durch seine kompakte Grösse passt er easy in die kleinste Lücke.



UVP 2.999,- €/CHF



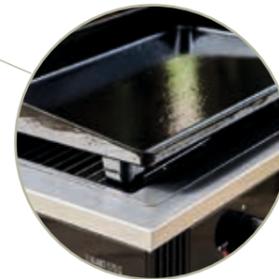
Blazing Zone®
Infrarot-Keramikbrenner
mit bis zu 900 °C



Cooking Zone
3-fach höhenverstellbare
Gaskochstelle



S. 22

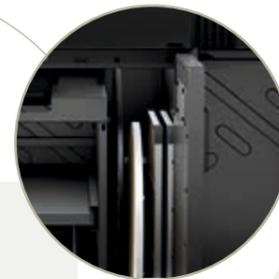


XL Plancha*
Mediterran Grillen mit
der extragrossen, optionalen
Plancha über der
Blazing / Cooking Zone

S. 24



LED Beleuchtung
Alles im Blick für mehr Sicherheit:
Beleuchtung der Bedienkonsole und im
Innenraum, mit aufladbarer Powerbank



Vertikales Staufach
Hier lassen sich easy zusätzliche
Roste, Pizzastein, Gussplatte
oder die Abdeckungen für die
Blazing / Cooking Zone verstauen



Zwei Schwerlastschubladen
Ideal, um deine XL Plancha zu
verstauen – einfach alles, was weg
muss – und das bis 15 kg



Und ausserdem das

- **Inkl. 2 Abdeckungen**
Mit den passgenauen Abdeckungen schützt du nicht nur die Blazing / Cooking Zone, sondern erweiterst deine Arbeitsfläche
- **Inkl. magnetischer Hakenleiste**
3 Haken halten dein Zubehör immer griffbereit
- **Oberflächenqualität**
Langlebige und unempfindliche Arbeitsfläche aus Edelstahl und Glasfront
- **Grosses Volumen für die Gasflasche**
Problemloses Verstauen einer 11 kg Gasflasche im Unterschrank
- **Abklappbare Seitenablage**
Wenn du die Seitenablage, mit den 5 praktischen Besteckhaltern abklappst, wird kompakt zu superkompakt



Das Trichtersystem

Dein LUGANO 570 G EVO II ist mit dem einzigartigen OUTDOORCHEF Trichtersystem ausgestattet. Was daran so besonders ist, zeigen wir auf der nächsten Seite.



Genuss statt Stress – die Kugel macht's möglich!

Indirektes Grillen auf der gesamten Rostfläche verschafft dir mehr Zeit mit deinen Gästen. Grillgut auflegen, Deckel zu und die Kugel macht ihre Arbeit

Kugelgehäuse Unterteil

Der untere, im Unterschrank fest verbaute Teil der Kugel

Trichter Oberteil

Befindet sich unter dem Grillrost und lässt sich – **für direktes oder indirektes Grillen** – um 180 °C drehen

Trichter Unterteil

Ergänzt den oberen Trichter und ist nach unten, zur entnehmbaren Fettauffangschale, offen – deckt die beiden Ringbrenner ab und **verhindert Fettbrand**

2 Ringbrenner

Separat regulierbare Ringbrenner sorgen für stufenlose Hitze-regulierung von 80 - 360 °C



Einfache Reinigung

Der flexible, angeschrägte Schaber schmiegt sich der konischen Form des Trichters perfekt an – im Handumdrehen ist der Trichter wieder sauber und einsatzbereit

UNSERE EMPFEHLUNG

Trichter-Schaber mit austauschbarer, flexibler Klinge – das spart Plastik und schont deinen Geldbeutel

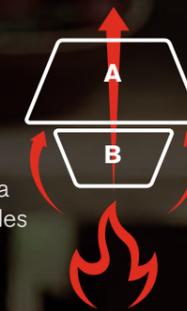
UVP 24,95 €/CHF

Easy direktes oder indirektes Grillen ohne Fettbrand



Standardposition für indirektes Grillen

Das Grillgut ist vor Flammen geschützt und kann dadurch sein unverfälschtes Eigenaroma entwickeln – für geschmackvolles und gesundes Grillen.



Vulkanposition für direktes Grillen

Der Trichter kann für direkte Hitze auch in die Vulkanposition umgedreht werden – die perfekte Anwendung für z. B. den Barbecue Wok bei 500 °C.

Unsere Grills mit Trichtersystem

LUGANO
AROSA
DAVOS
AMBRI
CHELSEA



KOCHZONEN

Kochen mit High Performance

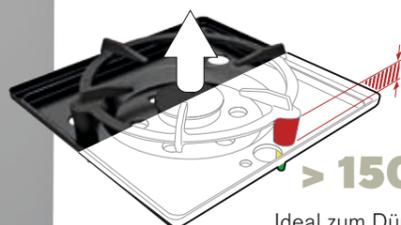


Die **Cooking Zone** ist mit einem **3-fach höhenverstellbaren Topfständer** ausgestattet. Diese variable Einstellmöglichkeit sorgt je nach Bedarf für sehr hohe oder sehr niedrige Temperaturen am Topf oder an der Pfanne. Die höchste Einstellung eignet sich z. B. prima zum Warmhalten bei ca. 60 °C.



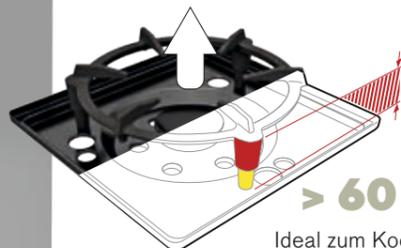
> 300 °C

Ideal für scharfes Anbraten von Fleisch, Fisch und Gemüse in der Carbonstahlpfanne oder im Wok



> 150 °C

Ideal zum Dünsten von Fleisch, Fisch und Gemüse, Anbraten von stärkehaltigem Gemüse, Bratkartoffeln, Rösti etc.

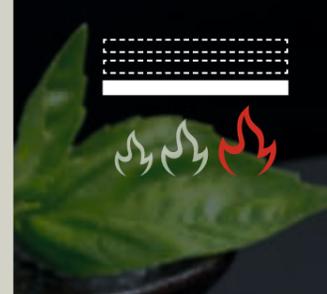


> 60 °C

Ideal zum Kochen von Saucen, Suppen, Schmor- und Reisgerichten oder z. B. das Warmhalten von Glühwein

Unsere Cooking Zone ist ganz easy einstellbar

High Performance für tiefe, mittlere und hohe Temperaturen



Unsere Grills mit High Performance
Seitenkocher

**LUGANO
AROSA
DAVOS
HEAT**

ANGLER XL

**Think big! Die beeindruckende
Plancha für maximalen Grillgenuss**



**Hier passt die
XL Plancha
perfekt**

**LUGANO EVO
AROSA*
DAVOS*
HEAT Outdoorküche**

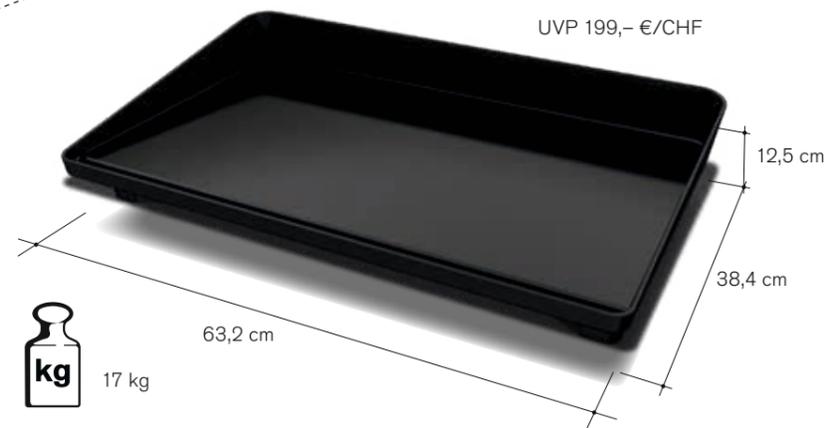
* mit Blazing / Cooking Zone Ausstattung



XL Plancha

Heavy Metal für die Blazing / Cooking Zone – die massive Plancha überzeugt durch ihr Gewicht, ihre Größe und die durchdachte Fettaufangrinne, die verhindert, dass das Fett von der Platte läuft. Mit ihrer porzellanemaillierten Oberfläche, 2 individuell steuerbaren Temperaturzonen und einem hohen Rand eröffnet die XL Plancha aus Gusseisen grenzenlose Grillmöglichkeiten.

UVP 199,- €/CHF



Einfache Reinigung

Beste Freunde – der flexible Schaber für's Grobe und der griffige Reinigungsschwamm sorgen für ein glänzendes Finish.



UNSERE EMPFEHLUNG

Plancha-Reinigungsset bestehend aus Schaber und Reinigungsschwamm. Liegt gut in der Hand und tut was es soll: Die Plancha blitzblank sauber machen. Sowohl Klinge als auch Schwamm sind einzeln erhältlich. Das schont die Umwelt und deinen Geldbeutel.

UVP 29,95 €/CHF



DOMINIQUE MÜLLER

und der ultimative BBQ Schoggi

Wenn unser Grillchef aus Zürich nachts träumt, dann nur von gegrillten Leckereien. Und das er es traumhaft gut drauf hat zeigt er euch mit seinen köstlichen Brownies vom Grill.

TASTE & TEAM

Von Dominique Müller



4x

... oder 15 - 20 Brownies nur für dich

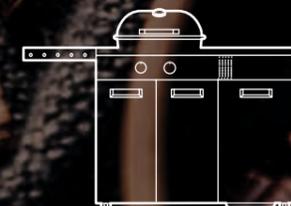
Deine Zutaten

Butter (Zimmertemperatur)	170 g
Zartbitterschokolade (50 %)	120 g grob gehackt
Zucker	400 g
Eier	3 Stück (grosse)
Vanilla Extrakt	2 TL
Kakao Pulver ungesüsst	80 g
Weissmehl	125 g
Salz	1 TL
Dunkle Schokolade (mind. 60 %)	220 g (Chips oder fein gehackt)
Puderzucker	2 EL
Butcher Paper oder Backpapier	

Zubereitung

- Grill auf **200 °C vorheizen** und die Gourmetpfanne mit Backpapier oder Butcher Paper auslegen.
- In ein heisses Wasserbad eine hitzebeständige Schüssel geben und die **Butter** und die Hälfte der **Zartbitterschokolade (60 g)** darin schmelzen und verquirlen bis eine glatte Masse entsteht. Den **Zucker** unterheben bis alles vermischt ist, danach die **Eier** und das **Vanilla Extrakt** unterrühren. Die Masse sollte jetzt hellbraun und matt sein.
- Füge das **Kakaopulver, Mehl, Salz** und die restliche **Zartbitterschokolade** hinzu. Nochmals gut umrühren. Am Ende die Schüssel von der Hitze nehmen und die dunklen **Schokoladenstückchen** unterheben. Die Masse ist jetzt sehr zähflüssig und dick.
- Die Masse gleichmässig in die Gourmetpfanne mit einem Spatel verteilen und auf dem **vorgeheizten Grill bei rund 200 °C** für rund 30 - 35 Minuten backen. Kontrolliere die Konsistenz mit einem Zahnstocher. Stecke ihn in die Mitte. Wenn die Masse komplett an ihm hängen bleibt, dann braucht sie noch etwas länger. Sobald am Zahnstocher nur noch wenige feuchte Krümel hängen, ist der Brownie ready to enjoy!
- Wenn der Brownie fertig gebacken ist, nimm ihn vorsichtig aus der Gourmetpfanne und lass ihn abkühlen. Dann mit etwas **Puderzucker** bestreuen, in gewünschte Stücke schneiden und geniessen.

Unser Equipment



LUGANO 570 G EVO II

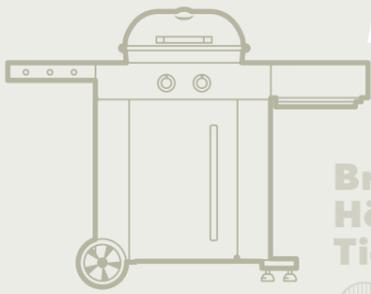


Gourmet Set 480/570



Grillhandschuhe

AROSA



Breite 148 cm
Höhe 113 cm
Tiefe 81 cm

= 12 x

Dein Multitalent für Zuhause

- **Patentiertes EASY FLIP Trichtersystem**
Wechsel zwischen direktem und indirektem Grillen – verhindert zu 100 % Fettbrand
- **Selbstzündendes Gas-Safety-System**
Verhindert das Ausströmen von Gas
- **Pflegeleichte Ø 57 cm Kugel**
Aus porzellanemailliertem Stahl mit einem stabilen 135 °C Deckelscharnier
- **Stabiler Unterschrank**
Aus pulverbeschichtetem Stahl, abklappbare Seitenablage, gummierte Räder und höhenverstellbare Standfüsse



Das Trichtersystem

Das Beste ist, dein AROSA 570 G EVO PLUS Black ist mit dem einzigartigen OUTDOORCHEF Trichtersystem ausgestattet

S. 20

Blazing Zone®

Infrarot-Keramikbrenner mit bis zu 900 °C



Cooking Zone

3-fach höhenverstellbare Gaskochstelle



S. 22



LED Beleuchtung

Sicherheitslicht am Drehregler leuchtet bei geöffnetem Gasventil – das Gas-Safety-System signalisiert nichtentzündetes, ausströmendes Gas



2 Ringbrenner

Separat regulierbare Ringbrenner sorgen für stufenlose Hitzeregulierung von 80 - 360 °C



XL Plancha*

Mediterranes Grillen mit der extragrossen, optionalen Plancha über der Blazing / Cooking Zone

S. 24



UVP 199,- €/CHF

* optionales Zubehör

AROSA

AROSA 570 G EVO PLUS BLACK

So sehen Sieger aus

Unser Testsieger in der OUTDOORCHEF Familie hat es wirklich in sich. Ganz easy zarte Fleischstücke, saftige Meeresfrüchte, knusprig leichtes Brot oder köstliches Grillgemüse zuzubereiten, sind nur der Anfang aller Möglichkeiten mit deinem AROSA 570 G EVO PLUS Black.



Grillie
Kocher
Schar
Backer

UVP 1.799,- €/CHF



DAVOS



Breite 131 cm
Höhe 114 cm
Tiefe 69 cm



Blazing Zone®

Infrarot-Keramikkbrenner mit bis zu 900 °C – damit verleihst du deinem Fleisch problemlos eine tolle Kruste und köstliche Röstaromen



2 Ringbrenner

Separat regulierbare Ringbrenner sorgen für stufenlose Hitzeregulierung von 80 - 360 °C



LED Beleuchtung

Sicherheitslicht am Drehregler leuchtet bei geöffnetem Gasventil – das Gas-Safety-System signalisiert nichtentzündetes, ausströmendes Gas



DAVOS

570 G Pro BZ

Klein mit grosser Power

Der DAVOS ist dein Einstieg in die Welt der Gaskugelgrills. Er ist zwar der Junior in der Familie, muss sich aber vor seinen grossen Geschwistern nicht verstecken. Er bietet dir die volle Performance der OUTDOORCHEF Gaskugel, gepaart mit der unfassbaren Power der Blazing Zone®.



Grillen
Kochen
Scharf Angen
Backen
nch

Und ausserdem das

- **Patentiertes EASY FLIP Trichtersystem**
Wechsel zwischen direktem und indirektem Grillen – verhindert zu 100 % Fettbrand
- **Selbstzündendes Gas-Safety-System**
Verhindert das Ausströmen von Gas
- **Pflegeleichte Kugel Ø 57 cm**
Aus porzellanemailliertem Stahl mit einem stabilen 135 °C Deckelscharnier
- **Stabiler Unterschrank**
Aus pulverbeschichtetem Stahl, kürzbare Seitenablage, gummierte Räder, höhenverstellbare Standfüsse



Das Trichtersystem

Auch dein DAVOS 570 G Pro BZ ist mit dem einzigartigen OUTDOORCHEF Trichtersystem ausgestattet

S. 20



UVP 1.399,- €/CHF





GOURMET HALBMOND KOCHSET

Steel Buddies aus porzellanemailliertem Stahl für deinen Kugelgrill – perfekt für die Zubereitung von unterschiedlichem Gemüse und anderen Beilagen

UVP 59,95 € / CHF



SPRITZSCHUTZ

Eine nützliche Ergänzung zu deinem Blazinglas® zum Schutz deiner Kleidung und der näheren Umgebung – steckbar und somit platzsparend verstaubar

UVP 39,95 € / CHF



BAMBUSSCHABER FÜR BLAZINGLAS®

UVP 9,95 € / CHF



HYGIENISCHES XXL SCHNEIDEBRETT

Durch eine spezielle Materialmischung kommt unser Schneidebrett besonders hygienisch daher. Mit einem stattlichen Mass von 40 x 60 cm eignet sich der Alltagshelfer auch für die Vorbereitung von grösseren Fleischstücken. Die breite Saftrinne rund um das Brett fasst ganze 250 ml.

- Antibakteriell dank Additiven (vermindern Bakterien auf der Oberfläche)
- Pflegeleicht und spülmaschinengeeignet
- UV-beständig und formstabil durch glaskugelverstärktes Polypropylen
- Kompatibel mit dem LUGANO oder universell einsetzbar

UVP 89,95 € / CHF

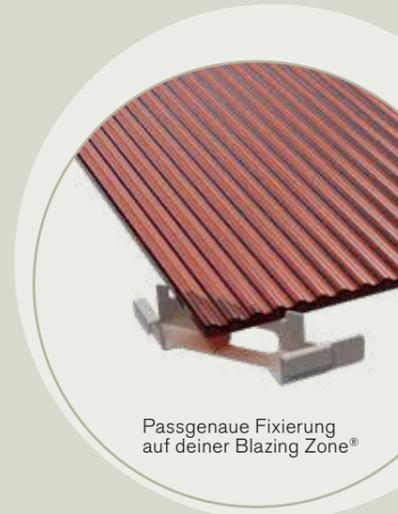
40 x 60 cm

BLAZINGLAS®

Die innovative Glaskeramik ist durchlässig für **100 % der relevanten Infrarotstrahlung** und verleiht dadurch deinem Fleisch eine **perfekte Kruste** in Steakhouse-Qualität. **Fettbrand gehört der Vergangenheit an.** Passend für deinen OUTDOORCHEF Infrarot-Keramikkbrenner und viele andere.

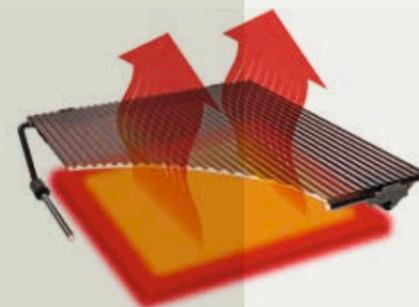


UVP ab 109,- € / CHF



Passgenaue Fixierung auf deiner Blazing Zone®

- Kein Fettbrand, wenig Bitterstoffe
- In weniger als 2 Minuten aufgeheizt
- Kontakthitze für Branding und Kruste
- Infrarotwärme (Infrarottransmission von ca. 60 - 70 %) für perfektes Garen (kein Temperatursturz beim Wenden)
- Bessere Saftigkeit und Zartheit dank Hitzedurchlässigkeit



Durchlässig für Infrarotstrahlung – perfekte Kombination von **Infrarot- und Kontakthitze**



MACHT JEDEN GRILL ZUM SMOKER

Mit dem Kaltrauchgenerator **verwandelst du fast jeden Grill in eine Räucherammer** und öffnest so die Tür zur geschmackvollen Welt der Aromen. Dank der leichten Bedienung bereichert er deine Lieblingsgerichte im Handumdrehen mit einem zarten bis intensiven Raucharoma und kreiert eine Welt voller neuer, spannender Geschmacksnuancen.

smoke



Verbindung zum Garraum deines Grills

Autark und universell – der Smoke wird komplett unabhängig von deinem Grill betrieben. Über den 1,5 m langen Silikonschlauch versorgt er den Garraum mit aromatischem Raucharoma. Ganz so wie du es magst, wählst du die passenden Räucherchips für deinen individuellen Taste.



UVP 199,- € / CHF

smoke accessory



Nicht nur **Einfüllhilfe**, sondern auch **zusätzliches Reservoir** für längeres Räuchern



Geruchshemmende **Aufbewahrungstasche** für den Smoke & Zubehör



Unser Grillmeister Volker Elm erklärt dir den Smoke



Hier kommt der Geschmack: **Räucherchips** in der 750 g Verpackung in den Sorten Buche, Whiskey, Kirsche, Rotwein und Olive.

EINE FRAGE DES MATERIALS

Manchmal ist es einfach wichtig, dass man sich gut auskennt. Will ich Hitzespeicherung, leichte Reinigung in der Spülmaschine, ein leichtes Material? Hier finden sich nützliche Antworten darauf:

GUSSEISEN

- Schweres Metall, poröse Oberfläche
- Langsame Hitzaufnahme, hohe Hitzespeicherung
- Für lange Haltbarkeit, einbrennen und regelmässig einfetten
- Nicht spülmaschinenfest

CARBONSTAHL*

- Leichtes Metall
- Sehr schnelle Hitzaufnahme, geringe Hitzespeicherung
- Wenig Haftung dank Hammerschlag-Oberfläche
- Für lange Haltbarkeit, einbrennen und regelmässig einfetten
- Nicht spülmaschinenfest

PORZELLANEMAILLE

- Emaille schützt den darunterliegenden Stahl vor Rost
- Schnelle Hitzaufnahme, geringe Hitzespeicherung
- Grillgut klebt weniger an
- Kann abplatzen
- Spülmaschinenfest

EDELSTAHL

- Langlebigkeit, rostet nicht
- Einfache Reinigung
- Schnelle Hitzaufnahme, geringe Hitzespeicherung
- Verfärbungen des Metalls nach Gebrauch möglich
- Spülmaschinenfest



Was ist eigentlich Carbonstahl?

Carbonstahl ist eine Legierung aus Eisen und Kohlenstoff, die aufgrund ihrer hervorragenden mechanischen Eigenschaften und Härte ideal für die Anwendung auf dem Grill ist. Je höher der Kohlenstoffgehalt im Stahl ist, um so härter und fester wird er. Carbonstahl ist jedoch anfällig für Korrosion! Daher ist es wichtig, ihn richtig zu pflegen und zu schützen. Nach jedem Kochvorgang Bratrückstände gründlich entfernen, mit heissem Wasser ausspülen, abtrocknen und mit etwas Öl (Sonnenblumen- oder Rapsöl) einreiben.



z. B. Carbonstahl Pfanne
UVP 89,95 € / CHF



Deine Zutaten

Schweinenacken ohne Knochen	1 kg
Knoblauch	3 Zehen
Pfefferkörner (schwarz)	1 EL
Szechuanpfeffer	1 EL
Chiliflocken	1 TL
Meersalz (grob)	1/2 TL
Burger Buns	4 Stück
BBQ-Sauce	150 ml
Krautsalat	

Zubereitung

- Zuerst wird das Fleisch gewürzt. Für den Rub meines Pulled Pork Burgers habe ich gehackten Knoblauch, schwarze Pfefferkörner, Szechuanpfeffer, Chiliflocken und grobes Meersalz in einen Mörser gegeben, alles fein zermahlen und das Fleisch damit **über Nacht mariniert**.
- Alternativ gibst du das gewürzte Fleisch in einen Beutel und vakuumierst es. Damit kannst du die Würzung noch einmal intensivieren.
- Als Nächstes kümmerst du dich um den Grill. Es ist wichtig, dass der Grill eine Garraumtemperatur **zwischen 100 °C und 110 °C** hat und diese **konstant hält** (bei der HEAT Grillstation den HEAT Regulator geöffnet lassen).
- In der Zwischenzeit bereitest du deinen Smoke vor. Da wir über fast die gesamte Zeit räuchern werden, **arbeite unbedingt mit dem Einfülltrichter**, um den Smokevorgang auf ca. 4 - 5 Stunden auszudehnen. Buchenchips einfüllen und das Smoke Silikonrohr durch die Drehspiessöffnung im Deckel in den Grill einführen. Feuere den Smoke erst an, nachdem du das Fleisch auf den Grill gelegt hast. Die Rauchentwicklung ist stark und so siehst du mehr im Garraum.
- Jetzt kommt das Fleisch auf den Rost. Da bleibt es dann für die nächsten **12 - 20 Stunden** permanent im Rauch. Für dich heisst es ab jetzt: regelmäßig die Temperatur prüfen, Smoke kontrollieren, nach Bedarf Chips nachfüllen und warten!
- Nimm das Fleisch bei ca. **90 °C Kerntemperatur** vom Grill und lass es **30 - 60 Minuten ruhen**. Halte es dabei zum Beispiel mit einem Thermobehälter warm.
- Dann das Fleisch in feine Stücke zupfen und mit der BBQ-Sauce vermischen. Nacheinander Pulled Pork und etwas Coleslaw auf die untere Brötchenhälfte geben. Obere Brötchenhälfte darauflegen - fertig.

Unser Equipment



AROSA 570 G EVO PLUS Black



Smoke



Einfüllhilfe



Gourmet Check Thermometer

ALEXANDER DEHN

und der unwiderstehliche Pulled Pork Burger

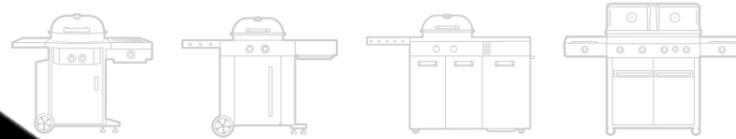
„Alex“ ist aus unserem Salesteam, kennt sich mit unseren Produkten bestens aus und weiss, wie unsere Grills zur Höchstform auflaufen. Sein Können stellt er hier unter Beweis. Er ist begeisterter Griller mit Haut und Haar und präsentiert hier sein erstklassiges BBQ-Know-How.

DAS GENUSS-ZUBEHÖR

L PLANCHA & XL PLANCHA

Heavy Metal für die Blazing / Cooking Zone. Nicht nur das Gewicht der **porzellanemaillierten Gusseisen-Planchas** ist beeindruckend, sondern auch die Grösse. Die **praktische Fettauffangrinne** sorgt dafür, dass Flüssigkeit nicht über den Rand laufen kann.

Passt perfekt auf die Blazing / Cooking Zone von DAVOS, AROSA, LUGANO EVO und natürlich HEAT



UVP 129,- €/CHF
UVP 199,- €/CHF



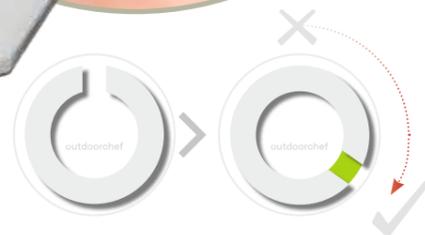
HEAT PIZZASTEIN

Nie war Pizza einfacher – der HEAT Indicator zeigt dir an, wann dein Pizzastein die **optimale Temperatur** für die perfekte Pizza erreicht hat

HEAT Indicator >>>



UVP 79,95 €/CHF



WEITERES ZUBEHÖR UNTER
WWW.OUTDOORCHEF.COM



LET'S DUTCH



UVP ab 139,- €/CHF



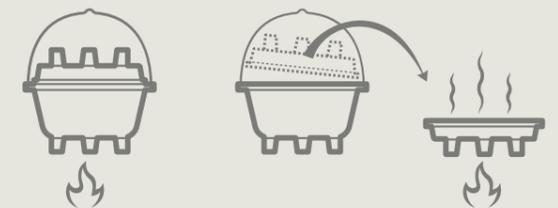
DUTCH OVEN SET

Das All-Inclusive-Paket für den Einstieg in die Welt der Gusseisentöpfe.

Der Dutch Oven ist ein universell einsetzbarer Gusseisentopf zum Braten, Kochen, Schmoren, Frittieren und Backen. Problemlos für Gasgrill, Kohlegrill, Backofen, Gasherd und Feuerstelle geeignet.

Und das zeichnet unseren Dutch Oven aus:

- T-Füsse für den sicheren Stand auf Rost & Co.
- Sofort nutzbar dank Sprüh-Emaille
- Kein Einbrennen nötig
- Extra hohe Füsse zur Nutzung auch mit Grillbriketts
- Kabeldurchführung für Grillthermometer
- Deckel auch als Pfanne oder Grillplatte nutzbar



ERHÄLTlich ALS

- Dutch Oven **Nr. 04 Set**: Fassungsvermögen **3,8 Liter**
- Dutch Oven **Nr. 06 Set**: Fassungsvermögen **5,7 Liter**
- Dutch Oven **Nr. 09 Set**: Fassungsvermögen **8,5 Liter**

Alle Sets bestehen jeweils aus **Gusseisentopf, Gusseisen-Pflege, Ringreiniger, Deckelheber und Bambus-Kochlöffel**

STEFFEN PFAAR

und die geilste Pizza vom Grill

Steffen ist nicht nur ein Gesicht aus der OUTDOORCHEF Bilderwelt. Als Aktiver in einem Grillteam nimmt er regelmässig an der Grill WM und anderen Grillwettbewerb teil. Pizza ist da eine seiner leichtesten Übungen.



Auch in Italien werden Mehlsorten mit Typenbezeichnungen versehen. Die Typennummern beziehen sich ausschliesslich auf Weichweizenmehl, auf Italienisch „Farina“. Dieses ist als Tipo 00, Tipo 0, Tipo 1 und Tipo 2 erhältlich. Je höher die Zahl, desto dunkler das Mehl und desto höher der Mineralstoffgehalt. **Bei Pizzamehl handelt es sich in der Regel um den Mehl-Typ 00.**

STASTE & TEAM

Von Steffen Pfarr



6x

... oder nach Appetit

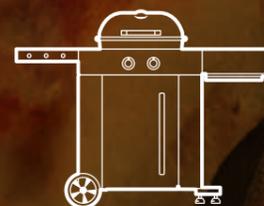
Deine Zutaten

Italienisches Mehl	1 kg
Italienischer Hartweizengries (Semola)	ca. 500 g (je nach Bedarf)
Eiskaltes Wasser	650 g (exakt gewogen)
Frische Hefe	3 g
(Alternativ Trockenhefe)	6 g
Salz	30 g

Zubereitung

- Das Geheimnis der perfekten Pizza ist, mal abgesehen von der Temperatur, **die Autolyse**. **Das Mehl mit dem eiskalten Wasser mischen und 30 Minuten ruhen lassen.** In dieser Zeit beginnt das Mehl, die Flüssigkeit zu absorbieren, und die Glutenentwicklung startet. Kein Kneten, kein Stress. Die geringe Menge an Hefe sorgt dafür, dass der Teig lange ruhen kann. Diese lange Gärung führt zu einem intensiveren Aroma.
- Nach der Autolyse **gibst du den Rest des Wassers, in dem die Hefe aufgelöst wurde, zum Teig hinzu**. Jetzt kommt **das Salz hinzu**, das den Geschmack verfeinert und das Hefewachstum reguliert. So entfaltet der Teig über Stunden hinweg sein volles Potenzial.
- Zuerst den Teig in einer Schüssel kneten, bis eine glatte Oberfläche entsteht. Anschließend auf der Arbeitsfläche mit einem geschickten Links-Rechts-Rhythmus weiterarbeiten, bis der Teig nicht mehr klebt. Mit einem kurzen Fenstertest – dabei ziehst du den Teig zwischen den Fingern auseinander – kannst du prüfen, ob sich bereits erste Eiweissketten gebildet haben.
- **Der Teig ruht nun erst einmal für 24 Stunden** im Kühlschrank. Am nächsten Tag wird der Teig in **6 gleich grosse Stücke à 260 - 270 g** geteilt, erneut gedehnt und gefaltet, bevor er weitere **18 Stunden** im Kühlschrank ruht. **6 Stunden vor dem Backen** holst du die Teiglinge aus dem Kühlschrank und lässt sie bei Raumtemperatur entspannen.
- **Der Teigling wird jetzt ins Semola gelegt**, damit man ihn perfekt formen kann. Du drückst die Luft aus der Mitte des Teiglings sanft nach aussen in den Rand. Dieser wird nicht plattgedrückt, sondern soll fluffig und luftig bleiben – genau wie es sich für eine neapolitanische Pizza gehört.
- **Jetzt wird belegt – schlicht und klassisch:** San-Marzano-Tomatensoße, Mozzarella und ein Schuss hochwertiges Olivenöl. Der Pizzastein in deiner Outdoorchef-Gaskugel ist auf Höchsttemperatur vorgeheizt, sodass deine perfekte Pizza schon **nach 4 bis 6 Minuten fertig** ist.

Unser Equipment



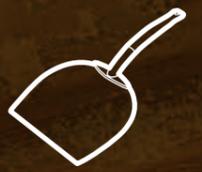
AROSA 570 G EVO PLUS Black



HEAT Pizzastein



Pizzaschneider



Pizaheber



STEPHAN PFEIFER – INSIGHTS VON UNSEREM CHEFENTWICKLER

Ganz easy – ohne besondere Erfahrung – tolle und leckere Gerichte auf dem Grill zubereiten, ist unsere Mission. Das Grillerlebnis durch innovative Ideen und Materialien zu maximieren und gleichzeitig viele Hürden zu minimieren, ist unsere Aufgabe. Wir nennen das Easy BBQ.

„Du grillst nie alleine.“ ist ein Schlüsselsatz in der Historie unserer Produktentwicklung. Du grillst mit Freunden, der Familie, bei Geburtstagen und Events. Grillen verbindet Menschen. Damit du nicht nur am Grill stehen musst, sondern Zeit für deine Freunde und Gäste hast, ist es unsere Mission das Grillen so easy wie möglich zu machen.

Technologische Innovation für einfache Handhabung

Das Entwicklungsprinzip Easy BBQ erfordert von unserem Entwicklungsteam nicht nur in Dimensionen wie z. B. Kosteneffizienz und Ergonomie zu denken, sondern einen speziellen Nutzen zu berücksichtigen. In unserem Selbstverständnis bedeutet dies: **So einfach und hochwertig wie möglich!**

Und weil wir die Einfachheit der Dinge bevorzugen, haben wir den **Pizzastein mit Temperaturanzeige** entwickelt. Der kann nicht nur den Pizzateig backen, sondern zeigt zuverlässig an, wann die perfekte Backtemperatur im Stein erreicht ist. Pizzabacken wird so zum Kinderspiel.

Ein weiterer Meilenstein ist unser **Blazinglas®**. Die perfekte Kruste, ohne Fettbrand zu garantieren, war unsere Herausforderung im Entwicklerteam. Das **Blazinglas®** macht genau das: Kein Fett, das auf den Brenner tropft, **perfektes Branding**, temperaturstabil

und easy, selbst in heissem Zustand unter fließendem Wasser einfach zu reinigen. Das **Blazinglas®** haben wir übrigens in Kooperation mit SCHOTT Glas entwickelt, einem renommierten Glashersteller aus Deutschland.

Zeitersparnis und Bequemlichkeit

Bei der Entwicklung der neuen HEAT Outdoorküche haben wir, neben der spezifischen Eigenschaft der Küche, die Logistik und das Handling hinterfragt. Das Ergebnis dieser Überlegungen ist, dass die Schrankmodule **fertig vormontiert auf Paletten** angeliefert werden. Das ist für unsere Kunden ein grosser Vorteil: **Einfacher Aufbau, ohne weitere Montage.**

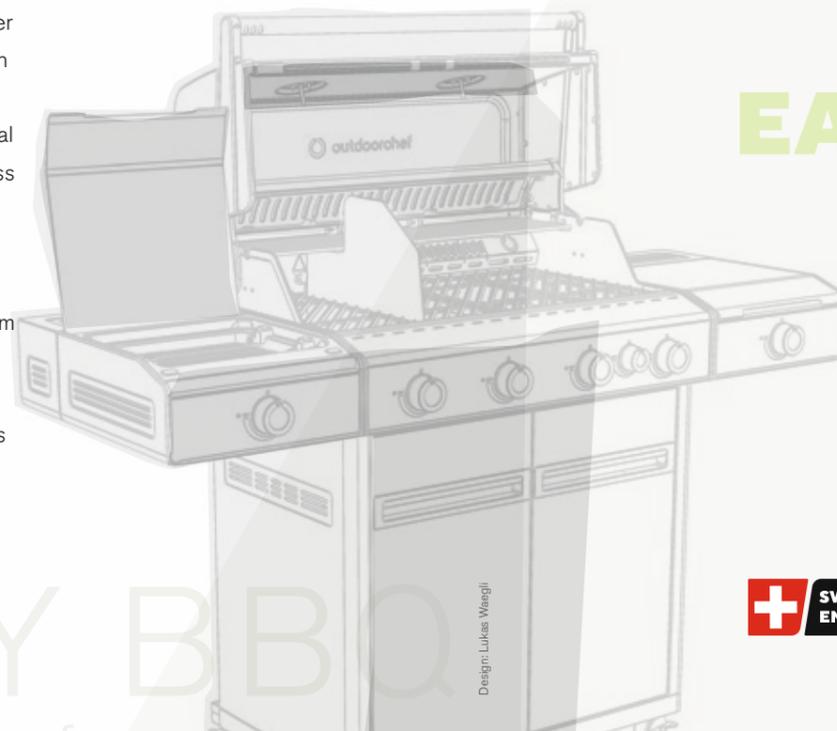
Sicherheit in der Anwendung

Das **Gas-Safety-System**, kurz GSS, hat unsere Produkte in Sachen Sicherheit weiter perfektioniert. Der Flame Guard schützt den Brenner vor Witterungseinflüssen und zündet die Flamme automatisch, sollte diese mal ausgehen. Das Safety Light zeigt dir an, dass das Ventil offen ist und das Gas ausströmt.

Effektiv mehr Möglichkeiten

Stell dir vor, du könntest auf deinem Garraum nicht nur mit unterschiedlichen Grillplatten und -rosten arbeiten, sondern hättest auch **gleichzeitig 2 Temperaturzonen**. Und das mit bis zu 100 °C Unterschied. Dafür haben

wir den HEAT Divider entwickelt. Mit diesem cleveren Zubehör hast du im Handumdrehen 2 Garraumtemperaturen, die übrigens auch unter Einsatz des Drehspießes sehr gut funktionieren. Für weniger Grillgut nutze einfach nur einen Teil des Garraums, das spart Gas und schont die Umwelt.



Design: Lukas Waegli

EASY
Easy 80 - 900 °C durch
Blazing Zone® & HEAT Regulator



EASY
Einfach sicher
kein Fettbrand



EASY
Easy 1st class quality
durch gepulvertes Edelstahl



EASY
Easy die perfekte Kruste
mit dem Blazinglas®



EASY
Easy smoken
mit dem Smoke
Kaltrauchgenerator



EASY
Easy Pizza durch
HEAT Indicator



EASY
Easy clean mit
dem Trichtersystem



Einfach gleichzeitig mit
2 Temperaturen grillen
mit dem Zone Divider



AUF EIN WORT MIT UNSEREM GRILLMEISTER VOLKER ELM



Man kennt ihn in der Szene als bunten BBQ-Experten und ehemaligen Präsident der German Barbecue Association. Mit dem Thema Grillen hat er es sogar bis in die BILD Zeitung geschafft. Seinen jedoch denkwürdigsten Tag hatte er, als er für die OUTDOORCHEF Kugel die Vulkanposition erfand und somit in die OUTDOORCHEF-Geschichte einging. Warum er auf seine OUTDOORCHEFs schwört und was er sonst noch zu sagen hat, erfährst du hier.

System der Gaskugel. In den letzten Jahren kam der Pizzastein dazu, dessen Ursprung ja bei OUTDOORCHEF zu finden ist. Mit der hohen Temperatur und durch die Materialeigenschaft gelingt die perfekte Pizza mit knusprigem Boden. Aber auch die neuesten Produkte von OUTDOORCHEF sind einfach genial: Smoke und Blazinglas®. Ich bin selbst mein grösster Kritiker, teste und überlege einmal mehr, bevor ich neue Produkte in meine Grillkurse integriere. Diese beiden Produkte haben mich sofort überzeugt.

Du bist erfahrener Grillmeister und gibst seit Jahren Grillseminare. Was interessiert deine Teilnehmer am meisten? Welche Fragen haben sie?

Seltsamerweise kommt in fast jedem Seminar irgendwann die Frage: „Was kann ich eigentlich nicht darauf grillen?“. Das zeigt, dass die Teilnehmer gar nicht damit gerechnet haben, dass das System so viele Zubereitungsmöglichkeiten anbietet. Ich antworte dann: „Du kannst alles grillen, sogar Eis.“

Du rätst deinen Kunden, sie sollen sich Zeit nehmen für ihre Gäste und den Grill die Arbeit machen lassen. Wie ist das gemeint?

Früher habe ich 90 % der Zeit am Grill gestanden und hatte dadurch wenig Aufmerksamkeit für meine Gäste. Heute ist es andersherum. Ohne Hektik und Stress mache ich die schmackhaftesten und saftigsten Gerichte. Drauf auf den Rost, Deckel zu und die gleichmässige indirekte Hitze umschmeichelt mein

Grillgut bis es fertig ist. Man muss nicht ständig drehen und wenden und befürchten, dass etwas anbrennt.

Was kann ein OUTDOORCHEF besser als die Grills anderer Hersteller?

Anders trifft es wohl besser, weil jeder, der das System verstanden hat, ganz einfach zum Grillmeister wird. Er traut sich viel mehr zu und probiert aus, weil das System ihm den Spielraum gibt. Bei anderen Grills kommt meist immer das Gleiche auf den Rost.

Wenn du dir drei Produkte von OUTDOORCHEF herausuchen könntest, um deine Gäste zu beeindrucken, welche wären das?

Die grosse Plancha, weil sie eine Vielzahl von Gerichten ermöglicht – von süss bis herzhaft. Durch die XL-Grösse kann ich eine Vielzahl von Zutaten gleichzeitig zubereiten und mit 2 Temperaturzonen arbeiten. Zudem lässt sie sich wirklich super reinigen.

Dann der Smoke, weil ich mit ihm sogar in einem Schuhkarton räuchern kann (lacht). Die Intensität des Räucherns kann ich ganz einfach selbst bestimmen – von mild bis intensiv. Ich gebe nur so viel Rauchgeschmack dazu, wie ich wirklich möchte.

Und natürlich das Blazinglas® auf der Hochtemperaturzone. Damit verhindere ich den Fettflambrand und den metallischen Geschmack am Grillgut, der sonst entstehen könnte. Und eine perfekte ausgeprägte Maillard-Reaktion habe ich auch. Einfach genial.

Lieber Volker, woher kommt deine Begeisterung fürs Grillen?

Tatsächlich ist dafür OUTDOORCHEF selbst verantwortlich. Ein Aussendienstmitarbeiter hat mich vor vielen Jahren angesprochen und in den höchsten Tönen über das System geschwärmt. Er wollte mich unbedingt überzeugen und stellte mir meinen ersten ASCONA vor die Tür und was soll ich sagen, schon nach der ersten Benutzung war ich Feuer und Flamme! Und das, obwohl in der Gaskugel weder Feuer noch Flamme zu sehen sind.

Du bist schon lange Zeit eng mit unserem Unternehmen verbunden. Warum gerade OUTDOORCHEF?

Das Konzept des Gaskugelgrills unterstützt meine Art des Grillens, Garens und Outdoor-cookings. Ich kann einfach alles darauf zubereiten, was mir in den Sinn kommt! Es gibt kein Produkt, das ich nicht auf einem OUTDOORCHEF veredeln kann. Durch das grosse Temperaturspektrum habe ich alle Möglichkeiten, die ich mir wünsche.

Welches Produkt hat dich am meisten beeinflusst?

Mein erstes Highlight ist und bleibt das

WER HAT'S ERFUNDEN?

Das mit dem Eigenlob ist so eine Sache. Aber wollen wir mal ehrlich sein: Für eine richtig gute Idee darf man sich auch mal feiern. Und wenn man zudem der Erste war, ist das ein doppelter Grund.

GASKUGELGRILL

1992 wollte Mike Lingwood zum Geburtstag seiner Tochter die kleinen und grossen Gäste mit Köstlichkeiten von einer Gas-Grillstation schnell und unkompliziert verwöhnen. Züngelnde Flammen, starke Rauchentwicklung und verbrannte Speisen waren das Ergebnis. Das sollte ihm nie wieder passieren.

Die Idee eines Systems, das Fettbrände zu verhindern vermag, war geboren!



PIZZASTEIN

Es ist wahr: Der erste Pizzastein wurde von OUTDOORCHEF entwickelt und verkauft. Damit eröffnete sich ein neuer Markt für die Händler und ein neues Geschmackserlebnis für die Grill- und Pizzaliebhaber. Das war 2015. Inzwischen haben wir den Pizzastein weiterentwickelt und bieten den Stein in Oktagonform für eine bessere Temperaturverteilung und mit integrierter Temperaturanzeige an.



SMOKE

Der wirklich erste autark funktionierende externe Smoker, mit dem problemlos jeder Grill oder gar weitestgehend jedes Gefäss zu einem Smoker werden kann.



smoke

BLAZINGLAS®

Wie kann ich Fettbrand im Keramikbrenner vermeiden aber dennoch eine exzellente Kruste herstellen? Das Blazinglas® ist die Antwort darauf. Die Durchlässigkeit für die Infrarotstrahlung bietet die einmalige Kombination von Infrarot- und Kontakthitze.



HEAT

Die ultimative „Grillmaschine“ mit einem Temperaturspektrum von 80 - 900 °C. Perfekt konzipiert als Station oder Outdoorküche.



MAL GANZ EASY DIE RICHTIGE KERNTemperatur



Als **Kerntemperatur** wird die Temperatur im Inneren des jeweiligen Fleisches bezeichnet. Sie bestimmt den Garzustand, also ob dein Fleisch beispielsweise **medium oder durchgegrillt** ist. Die Garzeit dagegen bestimmt, wie lange ein Stück Fleisch benötigt, um den gewünschten Garzustand zu erreichen. **Diese ist natürlich abhängig von der Gartemperatur und von Grösse, Gewicht und Art des Fleisches.**

Die Grösse bzw. die Dicke des Fleisches hat einen wesentlichen Einfluss auf die Garzeit. Je dicker das Fleisch ist, desto länger benötigt es, um im Inneren die gewünschte Kerntemperatur zu erreichen.

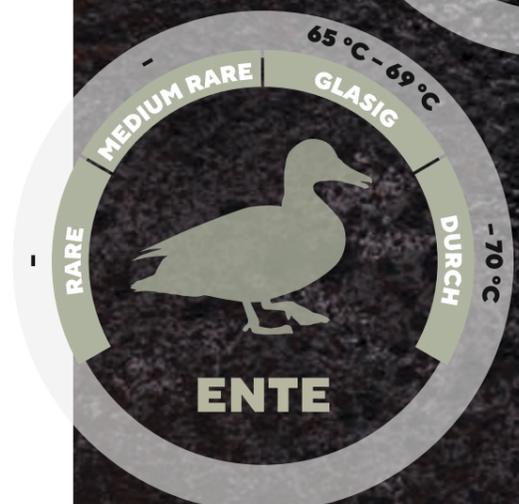
Darüber hinaus spielt natürlich auch die Gartemperatur eine wichtige Rolle – also die Temperatur, der das Fleisch bei der Zubereitung ausgesetzt ist. Je höher diese ist, desto kürzer ist die Garzeit. Aber Vorsicht: Diesen Effekt kannst du nicht grenzenlos ausnutzen. Für viele Fleischsorten ist es besser, diese schonend bei niedrigen Temperaturen im Gasgrill zu Garen, damit das Fleisch saftig bleibt. Die Klassiker des Low and Slow sind Rippchen und Pulled Pork (Rezept siehe S. 36).

Präzise Kerntemperatur:
Mit dem Gourmet Check PRO kannst du exakt die Kerntemperatur ermitteln.

Du hast Fragen zum Thema Temperatur?
Dann schreib uns einfach



EASY ON POINT



Britta Müller

und Shakshuka – Aromen aus tausend und eine Nacht

Britta ist unser Flavour Mastermind und ihre Gerichte erkennt man eindeutig am Geschmack. Als professionelle Rezeptentwicklerin kann sie jedem Lebensmittel ungeahnte Geschmacksnuancen entlocken.

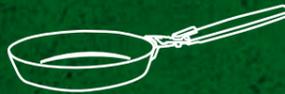


„Aus dem nordafrikanischen Raum direkt auf deinen Grill. Das israelische Nationalgericht entführt dich zum Frühstück in das Geschmacksreich von Tausend und eine Nacht.“

Unser Equipment



AROSA 570 G EVO PLUS Black



Carbonstahlpfanne



Küchenmesser Premium



XXL Schneidebrett

Deine Zutaten

Kreuzkümmel (gemahlen)	1/2 TL
Paprikapulver (süss)	1 TL
Pfeffer	1/2 TL
Salz	1 TL
Olivenöl	2 EL
Tomaten, ganze aus der Dose	300 g
Eier	4 Stück
Paprika (rot)	1 Stück
Zwiebel	1 Stück
(alternativ Zucchini oder Blattspinat)	
Knoblauch in feinen Streifen	2 Zehen
Petersilie (und / oder Koriander)	nach Belieben
Chilischote (rot)	1/2 – 1 Stück
Feta (zerbröckelt)	30 g
Brot (Sauerteig / Pita / Baguette)	nach Belieben

Zubereitung

- Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Danach die Paprika entkernen und ebenfalls in dünne Streifen aufschneiden. Die Chilischote wird nun in Ringe geschnitten (eventuell Kerne entfernen) und die Petersilie vom Stiel gezupft und kleingehackt.
- In der Zwischenzeit kannst du deinen OUTDOORCHEF auf **200 °C** vorheizen. Jetzt deine Carbonstahlpfanne auf der Cooking Zone auf tiefer Stufe aufheizen, etwas Öl dazugeben und die Paprikastreifen andüsten.
- Wenn die Paprika weich ist, kannst du die Temperatur leicht erhöhen und den Knoblauch und die Chiliringe für **2 - 3 Minuten** mit anbraten. Danach den Kreuzkümmel dazugeben und kurz mit anbraten (**ca. 1 Minute**). Nun die Tomaten dazugeben und mit einer Gabel zerdrücken. Salz, Pfeffer und Paprikapulver unterziehen. Bei mittlerer Hitze **ca. 15 Minuten** alles einkochen lassen bis eine etwas dickere Masse entsteht.
- Den zerbröckelten Feta darüberstreuen. In der Masse, die du in der Pfanne hast, **4 Mulden** für die Eier bilden. Diese schlägst du auf und gibst jeweils ein Ei in eine geformte Mulde.
- Jetzt die Pfanne in die Mitte des vorgeheizten Grills stellen, den Griff abnehmen und **ca. 4 - 5 Minuten** bei geschlossenem Deckel backen bis das Ei pochiert ist (Eigelb noch flüssig, Eiweiss gestockt).
- Aus dem Grill nehmen, mit Petersilie bestreuen und mit einem Brot oder Fladenbrot direkt aus der Pfanne geniessen.

**TASTE
& TEAM**
Von Britta Müller



4x

... oder auch ganz alleine

GARANTIE

SWISS DESIGN
ENGINEERING



Unsere Produkte werden in der Schweiz entwickelt und designt. Sie sind dank hochwertiger Materialien langlebig und robust. **Für alle Produkte bieten wir freiwillig erhöhte Garantieleistungen an:**

12 Jahre Garantie

- Edelstahlbrenner
- Alle Edelstahlteile
- Aluminiumdruckgussteile
- Edelstahlgrillroste
- Keramikbrenner

5 Jahre Garantie

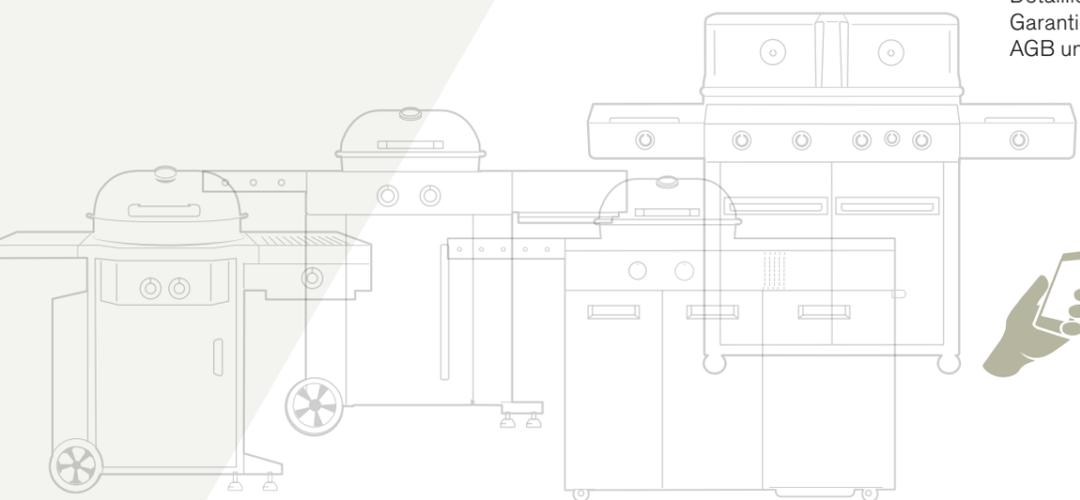
- Die emaillierte Kugel (Unterteil und Deckel)
- Emaillierte Gusseisengrillroste

2 Jahre Garantie

- Alle restlichen Materialien



Detaillierte Angaben zu den Garantiebestimmungen in unseren AGB unter www.outdoorchef.com



Du hast es geschafft! Das war unser Katalog 2025!

Gemäss unseres Credo's „Let's do it easy“ hoffen wir, dass es dir einfach Spass gemacht hat durch die Seiten zu blättern. Irgendwie ist Papier ja old school, aber wir dachten, das passt gut zu uns, denn unsere Produkte leben durch Anfassen und Begreifen. Also auf zum nächsten Händler deines Vertrauens, der dir am OUTDOORCHEF Grill erklären kann, wie Easy BBQ funktioniert. Für weitere Offenbarungen steht dir natürlich 24/7 unsere digitale Welt offen. Lass dich inspirieren, denn

JETZT BIST DU BEREIT FÜR

EASY BBQ

by outdoorchef



Hast du Fragen oder Anregungen zum vorliegenden oder nächsten Katalog? Dann freuen wir uns über eine EASY MAIL von dir.

READY FOR EASY

**CREATED IN
SWITZERLAND,
AT HOME
ALL OVER
THE WORLD.**



OUTDOORCHEF AG, Eggbühlstrasse 28, Postfach, 8050 Zürich, Switzerland

OUTDOORCHEF Deutschland GmbH, Wickerer Weg 13 - 15, 65719 Hofheim am Taunus, Germany

OUTDOORCHEF Austria GmbH, Handelskai 94 - 96, 23rd & 24th floor, 1200 Wien, Austria