

Le plaisir à l'état pur : la nouvelle cuisine d'extérieur HEAT, aussi esthétique que technique

Zurich-Oerlikon, le 29 novembre 2024

Un jardin soigneusement entretenu devient un véritable lieu de détente, de ressourcement et de plaisir. Il offre un havre de bien-être où il fait bon se retrouver pour une pause dans le tumulte du quotidien. Le cadre est également idéal pour s'adonner au plaisir de la cuisine, des préparatifs en extérieur au dressage soigné de la table. C'est donc un thème tendance pour les amateurs de plein air. Si les hôtes et leurs invités se réunissaient autrefois autour du barbecue, c'est aujourd'hui la cuisine d'extérieur sur la terrasse ou dans le jardin qui est au centre de toutes les attentions. Elle offre un espace pour réaliser les préparations et les grillades, et cuisiner tout simplement. Tout cela combiné avec suffisamment d'espace de rangement pour toutes sortes d'accessoires, ainsi que pour accueillir un apéritif convivial. Et ce plaisir du plein air n'est pas forcément onéreux. Pionnier suisse du barbecue, Outdoorchef pose de nouveaux jalons dans le segment des cuisines d'extérieur avec sa nouvelle gamme HEAT.

Avec son système modulaire qui s'adapte aux besoins individuels et à l'espace disponible, associé à des détails bien pensés, de haute qualité, durables et harmonisés, la nouvelle cuisine d'extérieur HEAT d'Outdoorchef a tout pour plaire. Alors que les installations comparables étaient souvent considérées comme un luxe coûteux, l'expert suisse du barbecue propose désormais la première solution abordable de niveau professionnel.

Une cuisine d'extérieur, d'innombrables possibilités

Les exigences pour une bonne cuisine d'extérieur sont élevées, à commencer par des matériaux durables et faciles à nettoyer, des espaces de rangement généreux et judicieux, et des brûleurs fiables. Tout cela doit être, idéalement, le plus compact possible. C'est sans doute ainsi que les clientes et clients décriraient la cuisine d'extérieur de leurs rêves – et c'est précisément ce que propose HEAT. La cuisine d'extérieur HEAT convainc par ses caractéristiques techniques exceptionnelles. Avec quatre ou cinq brûleurs et un régulateur de chaleur innovant, les modules de barbecue HEAT permettent de contrôler précisément la température de l'espace de cuisson. Ainsi, les plats les plus divers peuvent être préparés en parallèle grâce aux différentes zones thermiques. Équipé d'un brûleur arrière, le barbecue à gaz offre en outre de nombreuses variantes pour le tournebroche ou la rôtissoire.

Un autre point fort: la Blazing Zone XXL, un brûleur céramique pour des températures encore jamais atteintes et des steaks parfaitement grillés et marqués. Tout cela grâce à l'impressionnante plage thermique allant de 80 à 900° Celsius.

Des matériaux de qualité et un équipement bien pensé

Les modules de rangement de la série HEAT offrent suffisamment d'espace pour les accessoires et tout le nécessaire pour une expérience de barbecue optimale. Sous le module de cuisson à 4 ou 5 brûleurs, on peut même placer des bonbonnes de gaz pesant jusqu'à 11 kg. Le système HEAT est extensible, et tous les tiroirs et portes sont dotés d'un système de fermeture en douceur. Chaque module est équipé de pieds massifs

réglables en hauteur et de roulettes pour charges lourdes, ce qui permet une manœuvre facile sur la terrasse. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité avec revêtement pulvérisé, la cuisine d'extérieur HEAT résiste à toutes les intempéries. Les panneaux de commande sont dotés d'un éclairage d'ambiance avec quatre couleurs différentes. Les plans de travail de haute qualité sont disponibles en trois variantes: HPL (stratifié haute pression) avec revêtement en bois, granite ou inox. Pour toute autre finition, tel le marbre véritable, il est possible de faire fabriquer des surfaces sur-mesure. D'autres accessoires, comme les grilles en acier inoxydable, sont disponibles en option.

Un design modulaire pour une conception individuelle et d'innombrables possibilités

Du débutant au professionnel, la cuisine d'extérieur HEAT offre un modèle adapté à chacun. Les clients peuvent composer leur cuisine individuellement, en fonction de l'espace disponible et de leurs préférences, et reçoivent tous les composants nécessaires à une expérience optimale de barbecue en plein air. Un module d'angle et un module réfrigérant seront également disponibles au printemps 2025. Outre des systèmes complets de cuisine en extérieur, la série HEAT propose des barbecues à gaz encastrables et une Blazing/Cooking Zone séparée, compatible avec toutes les cuisines d'extérieur d'autres marques. La série est complétée par les stations de grillade au gaz HEAT, de trois à cinq brûleurs.

Aperçu des avantages

- **Des brûleurs jumelés pour une répartition parfaite de la chaleur**
Les puissants brûleurs jumelés en acier inoxydable garantissent une répartition uniforme de la chaleur sur toute la surface du barbecue. Grâce à la barre de protection robuste en acier inoxydable, chaque brûleur est bien protégé contre les gouttes de jus, de graisse et de marinade.
- **Blazing Zone XXL jusqu'à 900° Celsius**
Le brûleur céramique extra-large situé sur la tablette latérale gauche atteint des températures impressionnantes allant jusqu'à 900° C. Les amateurs de steak apprécieront particulièrement la chaleur infrarouge intense de la Blazing Zone, pour un marquage parfait et des arômes de grillé.
- **Régulateur de chaleur pour les plats à cuisson basse/lente**
Le Heat Regulator innovant permet de régler la température du barbecue au minimum (80° à 120° C), facilitant la cuisson lente des ribs, du porc effiloché ou de la poitrine.
- **Zone de cuisson pour casseroles, poêles et woks**
La tablette latérale, équipée d'une zone de cuisson polyvalente allant de 60 à 300° C, est idéale pour les accompagnements, les sauces et les poêlées. Le support réglable en hauteur permet d'utiliser de grandes casseroles, des poêles et des woks.
- **Brûleur arrière en acier inoxydable pour de délicieux plats à la broche tournante**
Le brûleur en acier inoxydable situé à l'arrière est parfait pour la préparation de plats au tournebroche. Grâce au séparateur, le reste de la surface du gril peut être utilisée simultanément.

- **Espace de rangement généreux**

Le placard inférieur spacieux permet d'accueillir tous les accessoires ainsi que la bonbonne de gaz (de 5 à 11 kg). Les portes à fermeture en douceur et les roulettes pour charges lourdes facilitent les manœuvres.

- **Éclairage ambiant**

Le panneau de commande éclairé, alimenté par une banque de puissance, donne une touche visuelle originale à la station de barbecue.

- **Couvercle roulant compact et pratique**

Grâce au couvercle roulant novateur à pivot décalé, le couvercle massif à double paroi s'ouvre et se ferme facilement, en minimisant l'espace nécessaire.

À propos d'Outdoorchef

Pionnier des technologies de barbecue, Outdoorchef est particulièrement populaire en Suisse. Présente dans le monde entier, l'entreprise est synonyme de suissitude, d'innovation, de technologie, de design et de convivialité. Grâce à sa large gamme de barbecues et de cuisines d'extérieur aux éléments facilement combinables, Outdoorchef est en Europe le premier choix des gourmets qui apprécient l'authenticité et la qualité.

La marque Outdoorchef fait partie du portefeuille de l'unité commerciale Diethelm Keller BBQ Brands, qui appartient au Groupe Diethelm Keller. Les produits Outdoorchef sont disponibles dans les magasins spécialisés.

Grâce à ses multiples innovations, Outdoorchef permet aussi bien aux débutants qu'aux professionnels de réaliser des grillades parfaites pour toute la famille – toujours selon la devise: «Un maximum de plaisir pour un minimum d'efforts».

Plus d'informations sur <https://www.outdoorchef.com/en-CH/>

CONTACT MÉDIAS

Communications Circle . Liliane Elspass . Muehlestrasse 5 . 8400 Winterthour . Suisse
+41 (0)79 235 58 90 . liliane.elspass@com-circle.ch