

Célébrer le barbecue dans toute sa diversité – les cuisines d'extérieur ont le vent en poupe

Zurich-Oerlikon, le 29 novembre 2024 / Résumé de l'événement médias

Le cœur technologique original du fabricant suisse de barbecues Outdoorchef, basé à Zurich-Oerlikon, est le système d'entonnoir de ses barbecues sphériques. Celui-ci permet une répartition uniforme de la chaleur et empêche les feux de graisse et la formation de fumée. L'entreprise a conçu une nouvelle technologie de brûleurs et offre ainsi une large palette d'unités de gril qui peuvent être combinées et remplacées de manière modulaire. En effet, la tendance est aux cuisines d'extérieur.



© Droits photo: OUTDOORCHEF.

L'échec du repas d'anniversaire d'un enfant, où les grillades se sont retrouvées carbonisées et brûlées par la graisse, a conduit à l'invention en 1992 du barbecue sphérique à gaz avec système d'entonnoir, devenu depuis longtemps légendaire. C'était le début de la marque Outdoorchef – et d'une tradition de plus de 30 ans de recherche constante de grillades à la fois réussies et agréables, portée par l'inventivité, la maîtrise technique et un sens aigu de la qualité.

L'îlot de barbecue dans le jardin de plus en plus apprécié

Les petits et gros barbecues sphériques à gaz avec système d'entonnoir intégré restent idéaux sur les balcons et les terrasses pour des grillades réussies. Basées sur une technologie de brûleurs inédite, les nouvelles stations à gaz font partie de la gamme d'extérieur «Heat», et sont disponibles en différentes versions. «Heat» se compose de manière individuelle et modulaire et déplace la cuisine à l'extérieur. Car cuisiner en plein air, directement dans la nature, dans son propre jardin ou dans une cour commune, est de plus en plus apprécié. «En effet, nous avons accès à une variété toujours plus grande d'aliments; ça fait longtemps qu'on ne se contente plus de griller des steaks ou des saucisses. En outre, la cuisine et la bonne chère sont des thèmes récurrents très appréciés – indépendamment de l'âge, du sexe ou du temps», constate Philipp Prost, Head of Sales & Marketing d'Outdoorchef Suisse.

Conçue à Zurich-Oerlikon, au siège d'Outdoorchef

Au siège principal de Zurich-Oerlikon, d'où Outdoorchef opère à l'international depuis 2009, l'équipe de cinq développeurs réunie autour de Stephan Pfeifer, Chief Technology & Innovation Officer, a travaillé intensément ces deux dernières années sur la nouvelle gamme «Heat». Cette génération novatrice de brûleurs puissants fait l'objet d'une demande de brevet. Lors du développement, l'équipe garde toujours quatre valeurs à l'esprit: qualité, performance, design et fonctionnalité. Celles-ci s'appliquent aux sphères et aux stations de gril ainsi qu'à chaque élément individuel et combinable, comme la plancha, le Blazinglas ou le fumoir. Stephan Pfeifer le résume ainsi: «La cuisson au barbecue devient de plus en plus facile grâce à l'évolution technologique. La facilité d'utilisation et la longévité des produits sont d'autres facteurs décisifs, c'est pourquoi l'origine et le traitement des matériaux sont très importants pour nous. Aujourd'hui, le barbecue peut être célébré dans toute sa diversité, et devient de plus en plus populaire.»

Découvrez en direct nos cuisines en plein air pour 2025

- à l'occasion de la journée de l'innovation
 - le samedi 7 décembre 2024
 - de 11h00 à 15h00, avec des démonstrations en direct et des dégustations
 - dans le showroom du siège principal d'Outdoorchef, Eggbühlstrasse 28, 8050 Zurich-Oerlikon
-

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 Winterthur . Suisse
+41 (0)79 235 58 90 . liliane.elspass@com-circle.ch