

Optisch durchgestylt und technisch ausgefeilt: Genuss pur für draussen dank der neuen HEAT Outdoorküche

Zürich-Oerlikon, 29. November 2024

Wer einen Garten hat und diesen liebevoll pflegt, erschafft sich einen Ort der Entspannung, des Krafttankens und Geniessens. Das heimische Grün gilt als Wohlfühlort und Lebensmittelpunkt, der gerne mit Lifestyle verbunden wird. Dazu gehört auch der kulinarische Genuss – von der Zubereitung unter freiem Himmel bis hin zum gedeckten Tisch. Das ist denn auch das Trendthema für Frischluftfans. Versammelten sich früher Gäste und Gastgeber rund um den Grill, so gilt heute die Outdoorküche im Garten als zentraler Ort der Genussskultur. Sie bietet Platz zum Rüsten, Vorbereiten, Grillieren und Kochen. Dies alles kombiniert mit genügend Stauraum für allerlei Zubehör sowie einer Abstellfläche für den Apéro zum Empfang der Gäste. Der Genuss mit Freiluft-Feeling muss dabei nicht teuer sein. Outdoorchef – die Schweizer BBQ-Trendsetter – setzen mit der neuen Serie HEAT neue Massstäbe im Outdoorküchen-Segment.

Ein modulares System, das sich flexibel den individuellen Bedürfnissen und Platzverhältnissen anpasst, gepaart mit Superlativen, die durchdacht, hochwertig, langlebig und wie aus einem Guss sind – das ist die neue Outdoorküche HEAT von Outdoorchef. Während vergleichbare Outdoorküchen oft als hochpreisiger Luxus galten, bietet der Schweizer Grillexperte jetzt die erste erschwingliche und dennoch hochprofessionelle Lösung.

Eine Outdoorküche – alle Möglichkeiten

Die Ansprüche an eine Outdoorküche sind hoch: Angefangen von langlebigen Materialien, die sich leicht reinigen lassen, über Stauraum wie Schränke und Schubladen bis hin zu einem hochwertigen Gasgrill. All das idealerweise auf wenigen Quadratmetern. So ähnlich würden Kunden wohl ihre Wunsch-Outdoorküche beschreiben. HEAT liefert genau das. Die HEAT-Outdoorküche überzeugt durch herausragende technische Features. Die HEAT-Grillmodule bieten mit vier bzw. fünf Brennern und dem innovativen HEAT-Regulator die Möglichkeit, die Garraumtemperatur präzise zu steuern. So gelingen verschiedenste Gerichte bei paralleler Zubereitung dank unterschiedlicher Temperaturzonen. Ausgestattet mit einem Heckbrenner bietet der Gasgrill zudem zahlreiche Grillvariationen für Drehspieß oder Rotisserie.

Ein weiteres Highlight: Die XXL Blazing Zone, ein Keramikbrenner für bisher unerreichte Temperaturen und für perfekt grillierte Steaks mit Branding. Alles dank des beeindruckenden Temperaturspektrum von 80 bis 900° Celsius.

Hochwertige Materialien und durchdachte Ausstattung

Die Schrankmodule der HEAT-Serie bieten ausreichend Stauraum für Zubehör und alles, was fürs perfekte Grillerlebnis nötig ist. Unter dem 4- bzw. 5-Brenner-Grillmodul finden sogar Gasflaschen mit bis zu 11 Kilogramm Platz. Das HEAT Organizer-System ist ausziehbar; sämtliche Türen und Schubladen kommen mit Softclose daher. Jedes Modul ist mit massiven, höhenverstellbaren Standfüßen und Schwerlastrollen ausgestattet, was ein einfaches Manövrieren auf der Terrasse ermöglicht. Gefertigt aus hochwertigem Edelstahl mit Pulverbeschichtung, hält die HEAT-Outdoorküche jeder Witterung stand. Die Bedienelemente sind mit einer Ambient-Beleuchtung in vier verschiedenen Farben versehen. Die hochwertigen Arbeitsplatten stehen in drei Varianten zur Auswahl: HPL (High Pressure Laminat mit Holzdekor, Granit oder Edelstahl). Wer eine andere Oberfläche wie echten Marmor bevorzugt, kann die Oberflächen individuell anfertigen lassen. Weiteres Zubehör, wie zum Beispiel Edelstahlroste, sind optional verfügbar.

Modulares Design für individuelle Gestaltung und grenzenlose Möglichkeiten

Von Grillanfängern bis hin zu Profi-Grillmeistern – die HEAT-Outdoorküche bietet für jeden Anspruch das passende Modul. Kunden können ihre Küche je nach Platzangebot und Vorlieben individuell zusammenstellen und erhalten dabei sämtliche Komponenten, die für ein erstklassiges Grill- und Outdoor-Kocherlebnis sorgen. Ab Frühjahr 2025 sind zudem ein Eck- und Kühlschrankmodul erhältlich. Neben der Outdoorküche als komplettes System bietet die Serie HEAT Einbau-Gasgrills und eine Blazing-/Cookingzone einzeln, um sie mit einem beliebigen Outdoorküchenmodell anderer Marken zu kombinieren. Komplettiert wird die Serie durch die HEAT-Gasgrillstationen vom Drei- bis zum Fünfbrenner.

Die Highlights im Überblick

- **Twin Burner für perfekte Hitzeverteilung**
Leistungsstarke Twin-Burner aus Edelstahl garantieren eine gleichmässige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche. Dank der robusten Edelstahl-Protection-Bar ist jeder Brenner optimal vor herabtropfenden Flüssigkeiten, Fett und Marinaden geschützt.
- **XXL Blazing Zone für bis zu 900° Celsius**
Der extra-grosse Keramikbrenner in der linken Seitenablage erreicht beeindruckende Temperaturen von bis zu 900° Celsius. Besonders Steakliebhaber werden die intensive Infrarothitze der Blazing Zone für perfekte Brandings und Röstaromen lieben.
- **Heat Regulator für Low & Slow Gerichte**
Mit dem innovativen Heat Regulator wird die Grilltemperatur im Niedertemperaturbereich (80° bis 120° C) feinjustiert, was das langsame Garen von Ribs, Pulled Pork oder Brisket zu einem Kinderspiel macht.

- **Cooking Zone für Kochtöpfe, Pfannen und Woks**

Die Seitenablage ist mit einer vielseitigen Cooking Zone mit einem Temperaturspektrum von 60 bis 300° Celsius ausgestattet und eignet sich ideal für Beilagen, Saucen und Pfannengerichte. Der höhenverstellbare Topfständer ermöglicht die Nutzung grosser Kochtöpfe, Pfannen und Woks.

- **Edelstahl-Heckbrenner für köstliche Drehspiessgerichte**

Der Edelstahl-Heckbrenner im hinteren Bereich des Grills eignet sich perfekt für die Zubereitung von Gerichten am Drehspiess. Dank des **Zone Dividers** kann die restliche Grill-Fläche gleichzeitig genutzt werden.

- **Komfortabler Stauraum**

Der geräumige Unterschrank bietet ausreichend Platz für Zubehör und Gasflasche (von 5 bis 11 Kilogramm). Softclose-Türen und Schwerlastrollen sorgen für einfache Manövrierbarkeit.

- **Ambient-Beleuchtung**

Die beleuchtete Bedienkonsole verleiht der Grillstation optisch einen zusätzlichen Touch und wird von einer Powerbank gespeist.

- **Platzsparender und komfortabler Roldeckel**

Dank des innovativen Roldeckels mit versetztem Drehpunkt lässt sich der massive doppelwandige Deckel einfach öffnen und schliessen, während der benötigte Platz minimiert wird.

Über Outdoorchef

Outdoorchef ist in der Schweiz besonders gut positioniert und bekannt als Pionier auf dem Gebiet der Grilltechnologie. Das global tätige Schweizer Unternehmen steht für Swissness, Innovation, Technologie, Design und Benutzerfreundlichkeit. Dank seines breiten Grill- und Outdoorkitchen-Sortiments mit variabel kombinierbaren Elementen ist Outdoorchef in Europa die erste Wahl für Gourmets, die Authentizität und hohe Qualität schätzen.

Die Marke Outdoorchef gehört zum Portfolio der Geschäftseinheit [Diethelm Keller BBQ Brands](#) und ist Teil der Diethelm Keller Group. Erhältlich sind die Outdoorchef-Produkte im BBQ-Fachhandel.

Dank seiner Innovationskraft ermöglicht Outdoorchef perfekte Grillergebnisse für die ganze Familie, für Grill-Anfänger bis hin zu Super-Profi-Grillspezialisten – immer nach der Maxime: «Maximaler Genuss bei minimalem Aufwand».

Mehr auf <https://www.outdoorchef.com/de-CH/>

PRESSEKONTAKT

Communications Circle . Liliane Elspass . Mühlestrasse 5 . 8400 Winterthur . Schweiz
+41 (0)79 235 58 90 . liliane.elspass@com-circle.ch