
LUGANO EVO II - DIE WOHL KOMPAKTESTE PREMIUM-OUTDOOR-KÜCHE DER WELT

Für alle Grill-Enthusiasten, die mehr wollen, präsentiert Outdoorchef den LUGANO 570 G EVO II - die wohl kompakteste, mobile Outdoor-Küche der Welt. Das brandneue Flaggschiff der Schweizer BBQ-Innovationsschmiede hebt Grillmöglichkeiten auf ein neues Level. Vom Smoken, Kochen, Niedrigtemperatur-Garen, Wok'n, Braten, Grillen, Backen bis zum Plancha-Grillen oder extrem scharf anbraten mit bis zu 900 °C: Der kompakte Allrounder macht's möglich.

Dank Infrarotzone - auf Wunsch kombiniert mit dem innovativen Blazinglas® - ermöglicht der LUGANO 570 G EVO II das perfekte Angrillen für köstliche Röstaromen, während er gleichzeitig Platz zum Garen, Warmhalten und Plancha-Grillen bietet. Diese einzigartige Kombination macht ihn zum ultimativen Begleiter für alle Grill-abenteurer. Er erspart lästige Baumaßnahmen im heimischen Garten und auch auf Großstadt-Terrassen findet dieser Grill-Liebling spielend sein Plätzchen.

Durchdachte Zusatz-Features heben das Grillerlebnis in ungeahnte Dimensionen

Wer grillen will, muss mutig sein? Das war gestern! Mit dem smarten LUGANO G EVO II holen sich Outdoor-Köche und Grillfreunde einen zuverlässigen Weggefährten an die Seite, der Grillwünsche nicht nur erfüllt, sondern neue kulinarische Träume erwachen lässt. Verbranntes Grillgut adé. Dabei überzeugt der "Kompakte" nicht nur mit seiner Leistung, sondern auch mit seinem modernen Design und innovativen Features. Ausgestattet mit einem Gas Safety System, der Gourmet Burner Technology, LED-Beleuchtung und smartem Stauraum setzt „der Neue“ hohe Maßstäbe in Sachen Sicherheit, Komfort und Funktionalität.





NEUHEIT
2024

LUGANO 570 G EVO II

- **Der LUGANO EVO II steht für viele Superlative**
Für ALLE Zubereitungsarten und Grilltemperaturen
Riesige Temperaturreihe 80 °C - 900 °C
Größte indirekte Grillzone
- **PATENTIERTE GASKUGEL** mit zwei getrennt regelbaren Edelstahl-Ring
brennern mit Gourmet Burner Technologie
- **BLAZING/COOKING ZONE** Seitenkochstelle mit:
- heißestem Infrarotbrenner (250 °C - 900 °C)
- High Performance Seitenkocher (60 °C - 250 °C) – seitlich steuerbar
- Mit **EASY FLIP TRICHTERSYSTEM** aus Edelstahl - kein Fettbrand und optimale
Hitzeverteilung

Nicht nur die einzigartige Vielseitigkeit des neuesten Coups von Outdoorchef ist ein besonderes Highlight – vor allem das riesige Temperaturspektrum überzeugt auf ganzer Linie:

- Gourmet Burner Technology: 80 °C - 360 °C stufenlos regelbar – ideal zum
indirekten Grillen
- Blazing Zone Infrarotbrenner: 600 °C - 900 °C – satte Brandings für Steaks!
- Blazing Zone Infrarotbrenner mit eingelegtem Heat Diffuser: 250 °C - 350 °C
– um auch Bratwurst oder Nackensteaks über dem Infrarotbrenner grillen zu
können. Auch perfekt für Gemüse, Fisch, Hähnchen oder Desserts
- Cooking Zone Seitenkocher mit höhenverstellbarem Topfständler: 60 °C - 250 °C.
Für Gusspfanne, Wok und Co., aber auch mit sehr niedrigen Temperaturen nutzbar
– genial zum Warmhalten von Soßen, Eintopf oder Glühwein



Der Unterschrank des Lugano EVO II besitzt zwei Schwerlastschubladen und große Fächer inkl. Beleuchtung - alles dafür ausgelegt, um das gesamte Systemzubehör des Lugano komfortabel verstauen zu können. Selbst die große (optionale) Gussplancha findet hier bequem Platz!

Alle Highlights der Outdoorchef Outdoor-Küche Lugano 570 G EVO II auf einen Blick:

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Zwei getrennt regelbare, leistungsstarke Ringbrenner aus Edelstahl mit einer Gesamtleistung von 9,5 kW
- Grillrost aus massivem Edelstahl Ø 54 cm, langlebig und robust
- EASY FLIP Trichtersystem aus Edelstahl zum direkten und indirekten Grillen, kein Fettbrand, langlebig und leicht zu reinigen
- Gourmet Burner Technologie - lückenloser Temperaturbereich von 80 °C - 360 °C problemlos möglich (Standardposition der Trichter)
- Bis zu 500 °C beim direkten Grillen (Vulkanposition des Trichters)
- Blazing Zone Infrarotbrenner - scharfes Angrillen bei 600 °C - 900 °C oder mit Heat Diffuser zum Grillen bei 250 °C - 350 °C
- Cooking Zone/High Performance-Seitenkocher mit höhenverstellbarem Aufsatz und Temperaturen von 60 °C - 250 °C
- Inkl. zwei Edelstahl-Abdeckungen für Blazing & Cooking Zone
- Inkl. zwei Schwerlastschubladen, riesiger Stauraum mit bis zu 15 kg Traglast pro Schublade
- Beleuchteter Innenraum, automatisches Einschalten beim sich öffnender Tür
- Bedienkonsole aus Glas mit leuchtendem Outdoorchef Schriftzug
- Gas Safety System, der Flammenwächter für mehr Sicherheit
- Große abklappbare Seitenablage
- Inkl. magnetischer Hakenleiste
- Zu 90 % vormontiert, nur wenige Aufbauarbeiten nach der Lieferung

Maße: 162 x 73 x 110 cm (BxTxH)

Gewicht: 116 kg

UVP: ab 2999,00 €



GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2024



AB SOFORT
ERHÄLTlich

Für weitere Informationen: www.lugano-outdoorkuechen.com.

Um das Grillen mit dem Lugano G Evo II zum Life-Time-Erlebnis zu machen, bietet das Unternehmen diverseres – teilweise bahnbrechendes – Zubehör an.



OUTDOORCHEF BLAZINGLAS® - DAS INFRAROT-GLAS

GRILLEN ÜBER JEDEM INFRAROTBRENNER OHNE FETTBRAND

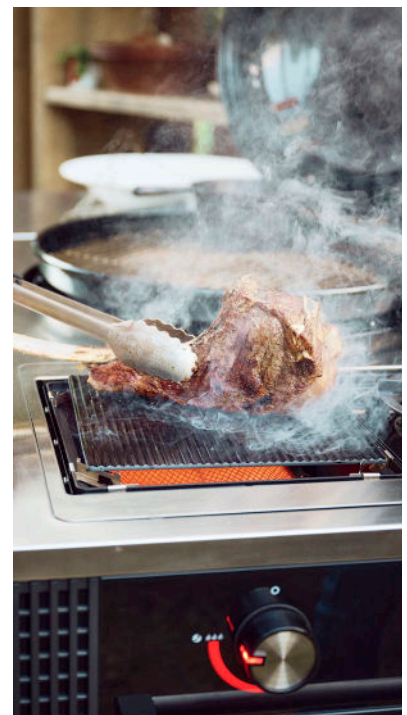
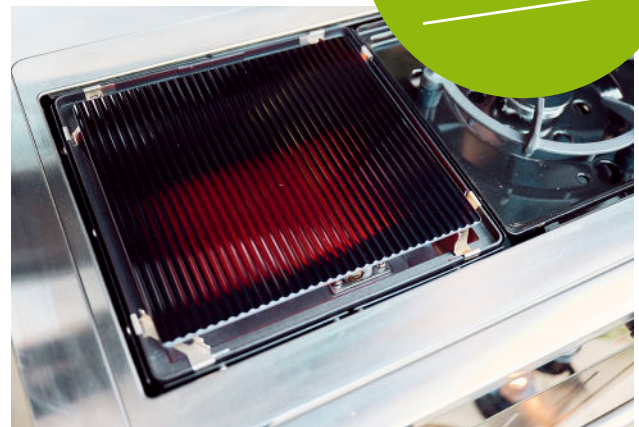
Zur optimalen Ergänzung der Infrarot-Zone bietet Outdoorchef ein einzigartiges Zubehör an, welches die Grill-Möglichkeiten um ein Vielfaches erweitert: Fettbrand und bittere Aromen adé. Mit dem innovativen Infrarot-Glas sind 950 °C heiße Grilltemperaturen, inkl. karamellisiertes Fleisch möglich und so jedes Steak mit einem Signature-Branding versehbar. Und auch für Fisch, Gemüse und Obst ist das Glas wie eine kleine Plancha nutzbar. Dabei ist das Blazinglas superleicht und in unter einer Minute auf voller Temperatur. Der Game Changer für alle Infrarotbrenner/Hochtemperaturbrenner kommt in drei Größen daher und ist auch mit anderen Marken und Modellen kompatibel.

Das Kontakt-Grillen sorgt für eine ideale Maillard-Reaktion, wohingegen das Infrarot-Grillen für eine konstant hohe Infrarotstrahlung ohne Temperaturabfall sorgt. Dadurch trocknet das Grillgut nicht aus, sondern bleibt saftig und zart mit einer schmackhaften Umami-Kruste. Es eignet sich optimal zur Zubereitung von Steaks, da es zu keinem Fettbrand kommt.

Das Outdoorchef Blazinglas® ist in drei verschiedenen Größen erhältlich. Passend für Outdoorchef BLAZING ZONE und weitere Modelle.

UVP ab: 99,95 €

WELT-
NEUHEIT





NEUHEIT
2024
SMOKE

OUTDOORCHEF SMOKE - DER INNOVATIVE KALTRAUCHGENERATOR

Aromatische Genussmomente gewünscht? Mit dem Kaltrauchgenerator SMOKE können Anfänger und Fortgeschrittene in die vielfältige Welt des Räucherns einsteigen! Der elektrische Rauchgenerator ist universell mit jedem gängigen Grill, Rauchglocke oder Räucherbox nutzbar und bietet individuell dosierbares, feines Raucharoma für sämtliche Lieblingsgerichte und sogar für aromatisierte Drinks.

So einfach war Räuchern noch nie: Mit dem Outdoorchef SMOKE Kaltrauchgenerator

Der elektrisch betriebene Rauchgenerator wird mit Räucherspänen befüllt, angezündet und per Knopfdruck gestartet. Über einen Schlauch gelangt dann der feine und hocharomatische Rauch direkt zum Grillgut in die Garkammer, wo er für die leckersten Räucherspezialitäten steht, die auf dem Grill zubereitet werden können. Natürlich eignet er sich damit sowohl zum Kalträuchern, als auch zum Heißräuchern in einem Grill!

SMOKE lässt sich praktisch mit jedem Grill nutzen und benötigt keine Steckdose, da er mit einem Akku ausgestattet ist. Dabei ist das Reinigen ein Kinderspiel! So einfach war Räuchern noch nie! Outdoorchef macht damit aus jedem Grill einen echten Smoker.

DER OUTDOORCHEF SMOKE KALTRAUCHGENERATOR BIETET GENIALE HIGHLIGHTS:

- Kaltrauchgenerator mit elektrischem Lüfter
- Erzeugt feinen Rauch zum einfachen Veredeln von sämtlichen Gerichten und Getränken
- Stufenlose Regulierung der Rauchmenge per Drehregler – für individuelle Geschmacksintensität
- Mit 1,5 m langem Schlauch aus hitzebeständigem Silikon
- Unabhängig mit jedem Grill nutzbar – Schlauch einfach im Garraum platzieren
- Hochwertiges Edelstahlrohr mit einem Fassungsvermögen von 120 g Räucherchips (90 Min. Räuchern)
- Mit entkoppeltem isoliertem Griff – gefahrloses Hantieren mit heißem Gehäuse
- Keine Steckdose notwendig – mit integriertem Akku bis zu acht Std. räuchern
- Besonders einfache Bedienung – in Sekundenschnelle einsatzbereit
- Praktischer USB-C Anschluss zum einfachen Aufladen

Maße: 16,5 x 16,5 x 48,5 cm (BxTxH)

Gewicht: 1,5 kg

UVP: 199,00 €





LUGANO

AB SOFORT
ERHÄTLICH

AUSGEWÄHLTES KOMPATIBLES UND BEREITS ERHÄTLICHES ZUBEHÖR

PLANCHA

Als „Plancha“ wird eine aus Spanien stammende Art des Grillens bezeichnet, bei der Speisen auf einer glatten Grillplatte zubereitet werden, die aus emailliertem Gusseisen besteht. Die Plancha bietet die vielfältigsten Möglichkeiten, um das Grillen zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis werden zu lassen. Egal ob Steaks, Gemüse, süße Pancakes oder Speck.

Die Besonderheit der Plancha liegt zum einen in der Möglichkeit des direkten Grillens bei Temperaturen von 300 °C bis 350 °C. Andererseits kann indirekt gegrillt werden, da die Grillplatte die Temperatur optimal auf die ganze Fläche verteilt und dadurch eine schonende Zubereitung von Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse bei hohen Temperaturen ermöglicht wird. Durch die leichte Abschrägung der Plancha fließt das Fett und andere Flüssigkeiten problemlos ab, wodurch die Entstehung eines „Fettfeuers“ verhindert wird, weil die Flüssigkeiten nicht in Kontakt mit einer offenen Flamme kommen.

Die Plancha ist in zwei verschiedenen Größen erhältlich.

PLANCHA XL

UVP: 199 €

PLANCHA L

UVP: 129 €






outdoorchef

ÜBER OUTDOORCHEF

MIT SCHWEIZER TECHNOLOGIE ZUM PERFEKTEN GRILLERLEBNIS - FÜR DIE GANZE FAMILIE, EGAL OB SUPER-PROFI ODER GRILL- BEGINNER!

Seit mehr als 30 Jahren ist Outdoorchef ein Pionier auf dem Gebiet der Grilltechnologie. Das Unternehmen hat sich mit seinem ausgeklügelten, patentierten Gaskugelgrillsystem, das einen Fettbrand verhindert und sowohl direktes als auch indirektes Grillen ermöglicht, einen Namen gemacht. Das Ergebnis? Ein fantastisch gleichmäßiges und zuverlässiges Grillergebnis, das seinesgleichen sucht – und das nicht nur für erfahrene Grillmeister, sondern auch für Einsteiger in die Welt des Grillens.

Doch damit nicht genug! Auch in puncto Sauberkeit überzeugt das innovative System auf ganzer Linie. Kaum ein Grill auf dem Markt ist einfacher zu reinigen. Dank der Schweizer Technologie von Outdoorchef können Grill-Fans sich ganz auf das Grillvergnügen konzentrieren, ohne sich Gedanken über lästige Reinigungsarbeiten machen zu müssen. Outdoorchef bietet mit seinen Produkten die perfekte Kombination aus Innovation, Qualität und Benutzerfreundlichkeit und beschert unvergessliche Grillmomente – ganz nach dem Motto: für die ganze Familie, von Grill-Beginnern bis zu Super-Profis!

Mehr Infos zur Marke: www.de.outdoorchef.com

Hochauflösendes Bildmaterial, sowie weitere Informationen bekommen Sie auch von unserem Pressekontakt.

PRESSEKONTAKT

MIT-SCHMIDT Kommunikation GmbH · Fasanenweg 3 · 21227 Bendestorf

Frau Naciye Schmidt · +49 (0) 40 - 41 40 639-0 · +49 (0) 172 - 42 42 249 · schmidt@mit-schmidt.de

