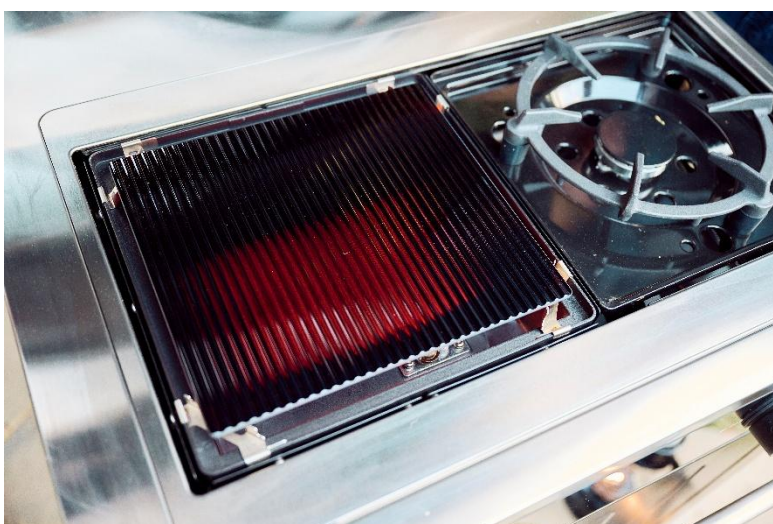


Outdoorchef Blazinglas® – l'incontournable pour tous les passionnés de barbecue

Zurich-Oerlikon, le 29 novembre 2024

2024 est l'année des grillades au brûleur infrarouge, une nouveauté mondiale et LA tendance barbecue de 2024 ! Pour compléter de manière optimale la zone infrarouge, Outdoorchef propose dès un accessoire unique qui multiplie les possibilités de grillades: fini les brûlures de graisse et les arrière-goûts amers !



© Droits photo: OUTDOORCHEF.

Grâce à cette plaque en verre innovante perméable aux infrarouges: le Blazinglas, il est possible d'atteindre des températures de cuisson de 900° C, permettant à la viande de se caraméliser et donc de personnaliser chaque steak. Et pour le poisson, les fruits de mer, les légumes et les fruits, le Blazinglas peut également faire office de petite plancha. Ultraléger, le Blazinglas atteint sa température maximale en moins d'une minute! La cuisson par contact assure une parfaite réaction de Maillard, tandis que le brûleur infrarouge assure un rayonnement élevé et constant, sans chute de température. Ainsi, les aliments grillés ne se dessèchent pas, mais restent juteux et tendres avec une savoureuse croûte umami. Le Blazinglas convient parfaitement à la préparation des steaks, mais les aliments marinés ou gras peuvent également être cuits sur la zone à 900° C.

Une révolution dans les brûleurs infrarouges – et facile d'entretien

Même en matière de nettoyage, les nouveaux accessoires d'Outdoorchef posent des jalons. Grâce à sa conception astucieuse, le Blazinglas retrouve son éclat sans frotter. Après la cuisson, le verre, encore chaud, est plongé dans l'eau glacée; grâce au choc thermique, les incrustations tenaces se détachent du verre par micro-explosion et peuvent ensuite être éliminées sans effort avec du liquide vaisselle et une simple éponge. Cette méthode de nettoyage est particulièrement douce pour le verre et empêche toute rayure due à des ustensiles abrasifs.

Cet accessoire révolutionnaire pour brûleurs infrarouges / brûleurs en céramique est disponible en trois tailles et s'adapte à tous les brûleurs infrarouges courants de la plupart des barbecues à gaz.

Le Blazinglas® de Outdoorchef

Le Blazinglas® est disponible en trois tailles:

- **Outdoorchef Blazinglas®** pour Blazing Zone des modèles Lugano Evo II, Arosa et Davos
 - **Outdoorchef Blazinglas® L** pour modèles Napoleon Rogue XT, Freestyle, Outdoorchef Dualchef Blazing Zone, brûleurs infrarouges Broil King, Rösle Prime Zone Videro, Grillfürst G, brûleurs infrarouges intégrés Grillfürst 21.262, Santos S, Burnhard Ear
 - **Outdoorchef Blazinglas® XL** pour modèles Napoleon Prestige PRO (665/500), Prestige, Rogue SE
-

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