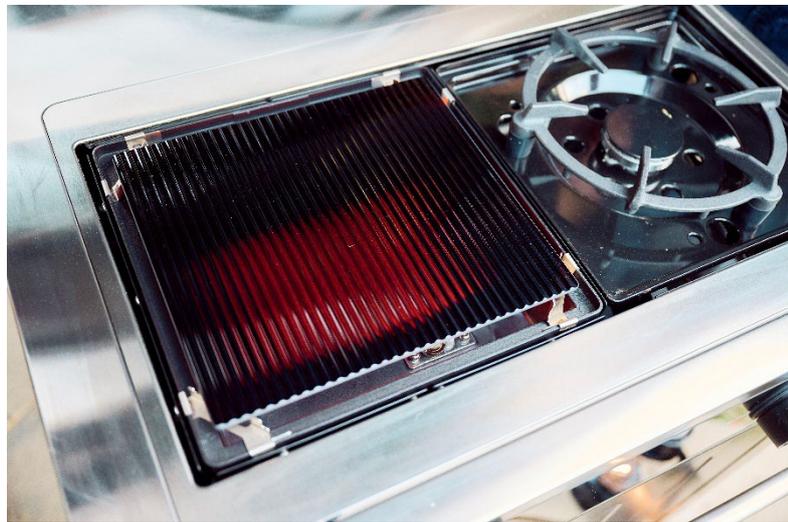


Outdoorchef Blazinglas® – das Must-Have aller Grillenthusiasten

Zürich-Oerlikon, 29. November 2024

2024 ist das Jahr des Grillierens mit dem Infrarotbrenner. Der Infrarotbrenner ist die Weltneuheit und der Grilltrend 2024 schlechthin! Zur optimalen Ergänzung der Infrarotzone bietet Outdoorchef ab sofort ein einzigartiges Zubehör an, das die Grill-Möglichkeiten um ein Vielfaches erweitert: Fettbrand und bittere Aromen adel!



© Die Fotorechte liegen bei OUTDOORCHEF.

Mit dem innovativen infrarotdurchlässigen Glas – dem Blazinglas – sind 900° Celsius heisse Grilltemperaturen, inklusive karamellisiertem Fleisch, möglich und somit jedes Steak mit einem Signature-Branding versehbar. Und auch für Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse und Obst ist das infrarotdurchlässige Glas wie eine kleine Plancha nutzbar. Dabei ist das Blazinglas superleicht und in weniger als einer Minute auf voller Temperatur. Das Kontakt-Grillieren sorgt für eine ideale Maillard-Reaktion, wohingegen das Infrarot-Grillieren 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, aber auch Mariniertes oder Fettiges kann auf der 900° Celsius-Zone zubereitet werden.

Ein Game-Changer für alle Infrarotbrenner – und leicht zu reinigen

Selbst in puncto Reinigung setzt das neue Zubehör von Outdoorchef Massstäbe. Mit einem cleveren Trick, der das Blazinglas ohne mühevolleres Schrubben wieder strahlend sauber macht. Nach dem Grillieren wird das Glas noch im heissen Zustand in eiskaltes Wasser getaucht. Durch den Temperaturschock lösen sich fest anhaftende Verkrustungen auf dem Glas durch winzige Mikroexplosionen und können anschliessend mühelos mit Spülmittel und einem Küchenschwamm entfernt werden. Diese Methode der

Reinigung ist besonders schonend für das Glas und verhindert das Entstehen von Kratzern durch abrasive Reinigungsutensilien.

Der Game-Changer für alle Infrarotbrenner / Keramikbrenner kommt in drei Grössen daher und ist passend für alle gängigen Infrarotbrenner der meisten Gasgrills.

Das Outdoorchef Blazinglas®

Das Blazinglas® ist in drei verschiedenen Grössen erhältlich:

- **Outdoorchef Blazinglas®** für Blazing Zone von Lugano Evo II, Arosa und Davos
 - **Outdoorchef Blazinglas® L** für Napoleon Rogue XT, Freestyle, Outdoorchef Dualchef Blazing Zone, Broil King Infrarotbrenner, Rösle Prime Zone Videro, Grillfürst G-Modelle, Grillfürst 21.262 Einbau-Infrarotbrenner, Santos S-Serie, Burnhard Ear
 - **Outdoorchef Blazinglas® XL** für Napoleon Prestige PRO (665/500), Prestige, Rogue SE
-

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