
HEISSE ADD-ONS - HIER KOMMEN DIE HEAT-MODULE, DIE DER OUTDOORKÜCHE DEN LETZTEN KICK GEBEN

Ob ambitionierter Hobbygriller oder erfahrener Grillmeister – die neue HEAT Outdoorküche von Outdoorchef bietet für jeden die passende Lösung. Das flexible System des Schweizer BBQ-Trendsetters ermöglicht es Kunden, ihre individuelle Outdoorküche nach Platzangebot und persönlichen Vorlieben zusammenzustellen. Mit hochwertigen Materialien, durchdachtem Stauraum und erstklassigen Grillkomponenten setzt HEAT neue Maßstäbe für das Grillen im Freien. Ganz neu im Sortiment sind jetzt innovative Eck- und Kühlschrankmodule, die das System optimal ergänzen und auf der diesjährigen Ambiente am Outdoorchef-Stand erlebbar sein werden. Auch sie bringen die Langlebigkeit, hochwertige Verarbeitung und das Design mit, die HEAT zur ersten Wahl für anspruchsvolle Grillfreunde machen, die ein unvergleichliches Grill- und Kocherlebnis unter freiem Himmel suchen.

DIE HEAT-SERIE - EIN SYSTEM, ENDLOSE MÖGLICHKEITEN

Die HEAT-Serie bietet alles, was man für das perfekte Grillerlebnis benötigt. Performance liefert die neue Outdoorküche dank leistungsstarken 4- oder 5-Brenner Grillmodul und für grenzenlose Genuss-Möglichkeiten sorgt die Blazing/Cooking Zone. Unter dem 4- oder 5-Brenner Grillmodul finden sogar Gasflaschen bis 11 kg Platz.



Das HEAT Organizer-System überzeugt mit einem praktischen, ausziehbaren Design, während alle Türen und Schubladen mit einer sanften Soft-Close-Funktion ausgestattet sind. Jedes Modul verfügt über massive, höhenverstellbare Standfüße sowie robuste Schwerlastrollen, die ein müheloses Manövrieren auf der Terrasse ermöglichen. Gefertigt aus hochwertigem, pulverbeschichtetem Edelstahl, bietet die HEAT Outdoorküche maximale Widerstandsfähigkeit gegenüber Witterungseinflüssen. Abgerundet wird das alles nun mit dem neuen Eckmodul, dem Kühlschrank-Modul, das ebenfalls ein absolutes Must-Have für jeden Outdoorküchen-Besitzer ist sowie dem Spülbeckenmodul und den jeweiligen Arbeitsplatten.

UM DIE ECKE GESTELLT - DAS HEAT-ECKMODUL

Ein Eckmodul ist nur ein Eckmodul? Nicht bei HEAT. Wie alle Komponenten der Serie kommt auch diese Erweiterung mit allerlei Details, die praktisch wie effizient und robust sind. Mit dem massiven, aus pulverbeschichtetem Edelstahl gefertigten Eckmodul lässt sich die Outdoorküche zur L-Küchenzeile oder U-Küchenzeile stellen. Dabei bietet es Stauraum, um keinen Platz ungenutzt zu lassen. Hierin verschwinden z.B. Abdeckhauben und Kühlbox. Die Deckplatte ist mit Gasdruckdämpfern ausgestattet – zum einfachen Öffnen und Schließen. Der Regalboden ist zudem höhenverstellbar, sodass die Tiefe variiert werden kann. Genau wie alle anderen Module von HEAT kommt auch das Eckmodul mit massive Standfüßen mit integrierten Rollen für festen Stand und einfache Mobilität sowie Sockelblenden für eine geschlossene Optik, die sich harmonisch ins Gesamtbild einfügen. Das gilt auch für die Deckplatte, die in den passenden Dekoren zur Arbeitsplatte erhältlich ist: HPL, Granit oder Edelstahl. Das Eckmodul ist mit allen HEAT Grillmodulen kombinierbar.

WO GEGRILLT WIRD, MUSS AUCH GECHILLT WERDEN - DAS KÜHLSCHRANKMODUL

Der Wunsch vieler Outdoorküchen-Liebhaber ist alles an einem Ort zu haben, das gilt auch für den Kühlschrank, in dem z.B. das Fleisch mariniert oder die Getränke kaltstehen. Das HEAT Kühlschrankmodul inkl. CASO Barbecue Cooler mit 63 l Innenvolumen lässt sich mit allen HEAT Modulen kombinieren. Die getönte UV-Sicherheitsglas-Tür ist selbstschließend und verleiht dem Modul einen coolen Look. Neben dem Kühlschrank befindet sich außerdem weiterer Stauraum mit einem höhenverstellbaren Regalfachboden. Das Gehäuse des Moduls besteht aus Edelstahl und ist mit den gleichen robusten Standfüßen und Rollen sowie Blenden und Dekoren verfügbar wie seine Geschwister.



DAS HEAT SPÜLBECKENMODUL - WENN'S SAUBER WERDEN MUSS

Wo gegrillt wird, fällt natürlich auch das ein oder andere Zubehör an, das gespült werden will, um wieder einsatzbereit zu sein. Dafür muss es aber nicht in die heimische Küche gehen. Dank des HEAT Spülbeckenmoduls mit vollintegriertem rechteckigen Edelstahlbecken, Einhebelarmatur und ausziehbarer Brause sowie schwenkbarem Hahn wird die Outdoorküche zum Allrounder. Das Ablaufventil macht das Modul zu einem voll funktionstüchtigen wertvollen Add-on. Zudem kommt es mit weiterem Stauraum im Unterschrank mit 2 Soft-close Türen – natürlich ebenfalls alles aus pulverbeschichtetem Edelstahl für höchste Langlebigkeit und stimmiger Optik.

HEAT OUTDOORKÜCHENPLANUNG PER KONFIGURATOR - EASY UND BEQUEM

Mit dem benutzerfreundlichen HEAT-Konfigurator lässt sich die Outdoorküche mühelos an individuelle Wünsche und Gegebenheiten anpassen. In wenigen Klicks entsteht eine maßgeschneiderte Planung, die direkt als PDF mit Stückliste und Kostenübersicht gespeichert werden kann – bequem von zu Hause oder direkt bei einem Partner-Fachhändler vor Ort. Der Konfigurator ist hier zu finden: <https://www.outdoorchef.com/de-DE/outdoorkueche/konfigurator/>

DIE HEAT-MODULE IM ÜBERBLICK:

- **ECKMODUL HEAT**

Mit dem Eckmodul zum Stellen einer L-Küchenzeile oder U-Küchenzeile gelingt die individuelle Kombination mit weiteren HEAT-Modulen. Die Deckplatte ist versehen mit Gasdruckdämpfern. Das Modul kommt mit höhenverstellbarem Regalfachboden. Hochwertig und besonders massiv gefertigt aus Edelstahl, mit widerstandsfähiger Pulverbeschichtung für maximale Langlebigkeit.

Individuell anpassbar mit unterschiedlichen Deckplatten aus HPL, Granit oder Edelstahl.

Massive Standfüße mit integrierten Rollen für festen Stand und einfache Mobilität

Inkl. Sockelblenden für geschlossene Optik und Abstandhalter (Hitzeschutz)



- **ARBEITSPLATTE ECKMODUL IN HPL, GRANIT ODER EDELSTAHL**

Modulare Arbeitsplatte für HEAT Eckmodul inklusive Scharnier und Gasdruckdämpfer für die Klappenfunktion, gefertigt aus robustem und langlebigem Material, das besonders pflegeleicht und hygienisch ist.

- **KÜHLSCHRANKMODUL HEAT**

Kühlschrankmodul inkl. CASO Getränke Kühlschrank zur individuellen Kombination mit weiteren HEAT Modulen. Mit getönte UV-Sicherheitsglas-Tür – selbstschließend und LED-Innenraumbeleuchtung. Zusätzlicher Stauraum mit Tür neben dem Kühlschrank inkl. höhenverstellbarem Regalfachboden.

- **SPÜLBECKENMODUL HEAT**

Spülbeckenmodul mit vollintegriertem rechteckigen Edelstahlbecken zur individuellen Kombination mit weiteren HEAT Modulen

Inkl. Einhebelarmatur mit ausziehbarer Brause - schwenkbarer Hahn

Inkl. Ablaufventil und praktischer Zusatzwanne aus Edelstahl (für kleines Geschirr, zum Marinieren und Würze etc.)

Großzügiger Stauraum in Unterschrank mit 2 Soft-Close Türen

Unterschrank besonders massiv gefertigt aus Edelstahl, mit widerstandsfähiger Pulverbeschichtung für maximale Langlebigkeit

Massive Standfüße mit integrierten Rollen für festen Stand und einfache Mobilität

Optional erweiterbar mit Sockelblenden für geschlossene Optik

Mit optionalem Abstandhalter (Hitzeschutz) mit allen HEAT Grillmodulen kombinierbar

ÜBER OUTDOORCHEF

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

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.outdoorchef.com



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

