HIER KOMMT DIE NEUE ESS-KLASSE – DIE VOLLAUSGESTATTETEN HEAT GRILLSTATIONEN

Vielfalt auf dem Grill ist absoluter Trend. Wer auf der Suche nach Abwechslung ist, der braucht einen Grill, der alles hat. Mit den HEAT Grillstationen bringt der Schweizer BBQ-Trendsetter genau das auf den Markt. Hier kommen alle auf ihre Kosten – von Grill-Profi bis Einsteiger, vom Design-Liebhaber bis zum Kulinariker. Mit den Grillstationen der HEAT-Serie bringt Outdoorchef das Beste zusammen und schafft mit Highlights wie einem immensen Temperaturspektrum von 80 - 900° C alle Voraussetzungen für 360° Grill-Erlebnisse. Mit beeindruckenden Features, fast grenzenlosem Platz auf Rost und Infrarotzone und Details, die Leistung und Präzision perfekt miteinander kombinieren, liefert Outdoorchef mehr als nur einen Grill, sondern eine Vollausstattung, die Dank Swiss-Design auch optisch ein absoluter Hingucker ist. Die riesige XL Blazingzone, Twin Burner für mächtig Leistung, Zone Divider für unterschiedliche Temperaturen in der Garkammer, HEAT Regulator für perfekte Temperaturkontrolle, enormer Stauraum und durchdachte Organisation sind perfekt abgestimmt. Und das zu einem unschlagbaren Preis.

HEISSER LOOK BEI VOLLER AUSSTATTUNG

Lag der Fokus letztes Jahr mit dem LUGANO auf der Kompakt-Klasse, kommt mit HEAT nun ein Premiumgrill mit Vollausstattung an den Start. Mit einem riesigen Temperaturspektrum von 80° C bis 900° C ermöglicht HEAT als Drei-, Vier oder Fünfbrenner perfektes Grillen, Braten, Kochen und Backen – von den Klassikern, über vegetarische und vegane Leckereien, bis zu Pizza oder Flammkuchen oder anspruchsvolleren Gerichten wie Long Jobs (Ribs, Pulled Pork oder Brisket). Die leistungsstarken Twin Burner sorgen für gleichmäßige Hitze auf dem Rost, während die XL Blazing Zone mit Temperaturen von 600° C bis 900° C ein Garant für intensive Röstaromen und perfekte Brandings ist. Dabei kommt der Keramikbrenner im XL-Format von 23 x 16 cm daher. Zusammen mit der dreifach höhenverstellbaren Cooking Zone bieten die HEAT Grillstationen hier die ideale Dualität beim Zubereiten verschiedenster Speisen. Besonders die Features rund um die Temperatursteuerung sind einzigartig. Versehen mit dem innovativen HEAT Regulator können Grillmeister die Garraumtemperatur präzise steuern. Dabei macht HEAT von der idealen Hitzeverteilung zum zuverlässigen Halten der Temperatur alles möglich. In Kombination mit dem Zone Divider, lässt sich der Garraum in zwei getrennte Bereiche unterteilen, wodurch zwei unabhängige Temperaturzonenmit bis zu 100° C Unterschied entstehen. So gelingen verschiedenste Gerichte bei paralleler Zubereitung. Und auch der Backburner ist so positioniert, dass er die Grillfläche optimal nutzt.

POWER MEETS KOMFORT

Auch in Sachen Komfort überzeugen die Grillstationen der HEAT-Serie: Die Bedienelemente mit Ambientebeleuchtung in vier verschiedenen Farben setzen stilvolle Akzente. Die robuste Aludruckguss-Brennerwanne und massive Gusseisenroste garantieren exzellente Wärmeeigenschaften. Der Unterschrank der Grillstation bietet großzügigen Stauraum für Zubehör und alles, was für ein perfektes Grillerlebnis benötigt wird. Hier lassen sich Gasflaschen bis 11 kg verstauen. Das ausziehbare HEAT Organizer-System, das sich individuell mit magnetischen Helfern bestücken lässt, sorgt für optimale Ordnung, während alle Türen mit Soft-Close-Funktion ausgestattet sind. Gefertigt aus hochwertigem, pulverbeschichtetem Edelstahl, sind die HEAT Grillstationen besonders widerstandsfähig. Optional gibt es neben Zone Divider, Organizer-System und dem innovativen Blazinglas auch einen mobilen Grillschrank passend zur Serie sowie Spritzschutz und Abdeckhaube. Die leistungsstarken HEAT Grillstationen gibt es zu einem unschlagbaren Preis-Leistungs-Verhältnis von ca. 1.399 € (UVP).

DIE HIGHLIGHTS IM ÜBERBLICK:

- Maximale Vielfalt bei **80° C bis 900° C** Grillstation mit überragendem **Temperaturspektrum**
- Grillfläche mit **leistungsstarken Twin Burnern aus Edelstahl** für optimale Hitzeverteilung mit Gusseisenrosten und Protection Bars aus Edelstahl
- **XL BLAZING ZONE** – Infrarot-Keramikbrenner mit 600° C - 900° C für satte Brandings
- **COOKING ZONE** – High-Performance Seitenkocher – von 60° C - 250° C stufenlos regulierbar, mit höhenverstellbarem Topfständer aus Gusseisen

- Besonders hochwertige Verarbeitung **aus pulverbeschichtetem Edelstahl** extrem witterungsbeständig, robust und langlebig
- **Edelstahl-Backburner** für leckere Drehspießgerichte – mit effektiver, seitlicher Positionierung zur optimalen Ausnutzung der Grillfläche
- **Kompatibel mit Zone Divider** zum Teilen des Garraums in 2 unterschiedliche Temperaturzonen mit 2 separaten Deckelthermometern
- **Ambiente Beleuchtung** – Bedienkonsole und Drehregler mit Stromversorgung über eine integrierte Powerbank
- **Brennerwanne** aus Aluminiumdruckguss für optimale Hitzespeicherung
- Hochwertige **Edelstahl-Rollen** für einfaches Manövrieren – besonders langlebig und robust
- Geräumiger **Unterschrank mit Soft-Close Türen** und Gasflaschenhalterung für Gasflaschen bis 11 kg

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

outdoorchef

SWISS DESIGN ENGINEERING

PRESSEKONTAKT

MIT-SCHMIDT Kommunikation GmbH · Fasanenweg 3 · 21227 Bendestorf

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