

Voici la nouvelle classe gastronomique – les stations barbecues HEAT entièrement équipées

Zurich-Oerlikon, le 26 mars 2025

La diversité sur le barbecue est une tendance absolue. Pour ceux qui cherchent à varier les plaisirs, il faut un barbecue qui a tout pour plaire. Avec les stations barbecues HEAT, c'est exactement ce que le créateur de tendances BBQ suisse met sur le marché. Tout le monde y trouve son compte, du professionnel du barbecue au débutant, de l'amateur de design au gastronome. Avec les stations barbecues de la série HEAT, Outdoorchef réunit le meilleur et crée toutes les conditions pour des grillades à 360° grâce à des points forts tels qu'un immense spectre de températures de 80 à 900° C. Avec des caractéristiques impressionnantes, un espace presque illimité sur la grille, la zone infrarouge et des détails qui combinent parfaitement performance et précision, Outdoorchef fournit plus qu'un simple barbecue, mais un équipement complet qui, grâce au design suisse, attire également tous les regards. L'énorme XL Blazingzone, le Twin Burner pour une puissance puissante, le Zone Divider pour différentes températures dans la chambre de cuisson, le HEAT Regulator pour un contrôle parfait de la température, un espace de rangement énorme et une organisation bien pensée sont parfaitement assortis. Et ce, à un prix imbattable.



Un look chaleureux et un équipement complet

Alors que l'année dernière, l'accent était mis sur la classe compacte avec le LUGANO, HEAT est désormais un barbecue haut de gamme avec un équipement complet. Avec un immense spectre de températures allant de 80° C à 900° C, HEAT permet, en tant que brûleur à trois, quatre ou cinq brûleurs, de griller, de rôtir, de cuire et de rôtir au four à la perfection : des classiques aux délices végétariens et végétaliens, en passant par les pizzas ou les tartes flambées ou les plats plus exigeants comme les Long Jobs (travers de porc, porc braisé ou côtelettes). Les puissants Twin Burners assurent une chaleur uniforme sur la grille, tandis que la XL Blazing

Zone, avec des températures de 600° C à 900° C, est la garantie d'arômes de grillé intenses et de quadrillages parfaits. Le brûleur céramique se présente dans un format XL de 23 x 16 cm. Avec le Cooking Zone réglable sur trois hauteurs, les stations barbecues HEAT offrent ici la dualité idéale pour la préparation des plats les plus divers. Les fonctionnalités liées au contrôle de la température sont particulièrement uniques. Grâce au régulateur de chaleur innovant, les pros du barbecue peuvent contrôler avec précision la température de l'espace de cuisson. HEAT permet de tout faire, de la répartition idéale de la chaleur au maintien fiable de la température. En combinaison avec le Zone Divider, l'espace de cuisson peut être divisé en deux zones distinctes, ce qui permet d'obtenir deux zones de température indépendantes avec une différence de 100° C au maximum. On peut ainsi réussir les plats les plus divers tout en les préparant en parallèle. Et le Backburner est également positionné de manière à utiliser au mieux la surface de cuisson.

La puissance rencontre le confort

Les stations barbecues de la série HEAT convainquent également en matière de confort : les éléments de commande avec éclairage d'ambiance en quatre couleurs différentes apportent une touche de style. La robuste cuve de brûleur en fonte d'aluminium et les grilles en fonte massive garantissent d'excellentes propriétés thermiques. Le meuble inférieur de la station de grillade offre un espace de rangement généreux pour les accessoires et tout ce qui est nécessaire pour une expérience de grillade parfaite. On peut y ranger des bouteilles de gaz jusqu'à 11 kg. Le système d'organiseur coulissant HEAT, qui peut être équipé individuellement d'aides magnétiques, assure un rangement optimal, tandis que toutes les portes sont équipées de la fonction Soft-Close. Fabriquées en acier inoxydable de haute qualité et protégé avec une revêtement par poudre, les stations de barbecue HEAT sont particulièrement résistantes. En option, outre le Zone Divider, le système d'organisation et le Blazinglas innovant, il existe également une armoire à barbecue mobile assortie à la série, ainsi qu'une protection contre les éclaboussures et une housse de protection. Les puissantes stations barbecues HEAT sont disponibles à un rapport qualité-prix imbattable d'environ 1 399 € / CHF (prix de vente conseillé).

Les points forts en un coup d'œil

- Une diversité maximale de **80° C à 900° C** : station barbecue avec un **spectre de température** supérieur
- Surface de la grille avec **puissants brûleurs TWIN BURNER en acier inoxydable** pour une répartition optimale de la chaleur et Protection Bars en acier inoxydable
- **XL BLAZING ZONE** : brûleurs infrarouges en céramique à 600° C - 900° C pour des quadrillages nets
- **COOKING ZONE** : plaque de cuisson latérale haute performance réglable en continu de 60 °C à 250 °C, avec support de casserole en fonte réglable en hauteur pour casseroles, poêles et woks
- Finition particulièrement soignée en **acier inoxydable protégé avec une revêtement par poudre** : extrêmement résistant aux intempéries, robuste et durable
- **Backburner en acier inoxydable** pour de délicieux plats à la broche tournante : avec un positionnement latéral efficace pour une utilisation optimale de la surface de grill
- **Compatible avec Zone Divider** pour diviser l'espace de cuisson en 2 zones de température différentes avec 2 thermomètres de couvercle séparés

- **Éclairage d'ambiance** : console de commande et boutons rotatifs alimentés par une banque d'énergie intégrée
- **Cuve de brûleur** en aluminium moulé sous pression pour une rétention de la chaleur optimale
- **Roulettes en acier inox** de haute qualité pour faciliter les manœuvres : particulièrement durables et robustes
- **Espace de rangement inférieur spacieux avec portes Soft Close** et support pour bouteilles de gaz jusqu'à 11 kg



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