

---

# KERAMIK-GRILL OUTDOORCHEF EGG BRINGT GRILLKULTUR IN MODERNE AUSSENBEREICHE

---

Wenn Feuer auf Funktion trifft, entsteht etwas ganz Besonderes: Der neue Keramikgrill EGG von Outdoorchef, dem Schweizer BBQ-Spezialisten, setzt neue Maßstäbe in Sachen Qualität, Design und Vielseitigkeit. Ob als freistehendes Multitalent auf Rollen oder als elegantes Zentrum der Outdoorküche – das Outdoorchef EGG kann mehr: Er ist eine Einladung zu kulinarischer Kreativität. Was einst als Mushikamado in Japan zum Einsatz kam, wird heute zur modernen Kochstation im Garten. Der neue Keramikgrill von Outdoorchef zitiert diese Herkunft mit Respekt und bringt sie mit cleverer Technik, langlebigem Design und kompromissloser Funktionalität auf den neuesten Stand. Gefertigt mit dem Prädikat „Swiss Design & Engineering“ und einem Gespür für höchste Ansprüche, ist das EGG der perfekte Partner für Grillenthusiasten mit Anspruch und kommt dabei in verschiedensten Variationen vom Standalone, als Ergänzung für die Outdoorküche oder als Modul für die HEAT-Serie.

## Kamado trifft auf EASY BBQ – OUTDOORCHEF EGG Standalone

Der freistehende Keramikgrill EGG 460 oder EGG 550 überzeugt durch absolute Flexibilität und beeindruckende Leistung. Das hochwertige Untergestell mit robusten Rollen und seitlichen Ablagen macht ihn zum idealen Begleiter auf Terrasse oder im Garten. Mit einem Temperaturbereich von 80 °C bis 400 °C meistert der Grill jede Disziplin: Ob Slow Cooking für perfekt gegarte Rippchen, scharfes Anbraten von Steaks oder das Backen von knusprigen Flammkuchen – alles ist möglich. Die Keramik sorgt für herausragende Hitzespeicherung und gleichmäßige Hitzeverteilung, während das besonders luftdichte System präzise Temperatursteuerung erlaubt. Ein leichtgängiges Feder-Deckelscharnier ermöglicht das mühelose Öffnen und Schließen, das Deckelventil aus Gusseisen und das integrierte Thermometer geben jederzeit Kontrolle über das Geschehen.



EGG 460 – UVP: 1.999 € / CHF

EGG 550 – UVP: 2.499 € / CHF





### **Das EGG für die Outdoorküche – Nahtlos integriert, maximal vielseitig**

Wer den Keramikgrill lieber als festes Element in seine Outdoorküche integrieren möchte, findet mit dem EGG 460 H oder EGG 550 H die ideale Lösung. Beide Modelle bieten denselben Leistungsumfang wie die freistehende Variante – jedoch ohne Untergestell und mit drei stabilen Standfüßen für sicheren Halt auf Arbeitsflächen. Mit einem Edelstahl-Grillrost von 52 cm Durchmesser (1-teilig) lassen sich große Mengen Grillgut gleichzeitig zubereiten – ideal für Familienfeiern oder Gartenpartys. Die hochwertige, mattschwarze Glasur ist pflegeleicht und ein stilvolles

Statement. Innen sorgt eine fünfteilig aufgebaute Feuerbox aus extrem hitzebeständiger Keramik für lange Haltbarkeit, während die Glasfaser-Deckeldichtung und das präzise Ventilsystem maximale Effizienz beim Holzkohleverbrauch garantieren.

EGG 460 H – UVP 1.699 € / CHF

EGG 550 H – UVP 2.199 € / CHF

### **Das EGG als Kamadomodul für die HEAT-Outdoorküche – Die perfekte Bühne für Grillkunst**

Noch komfortabler wird das Grillerlebnis mit dem speziell entwickelten Kamadomodul für die HEAT Outdoorküche. Es bietet eine ideale Ausgangshöhe für komfortables Arbeiten und ist perfekt auf die Modelle EGG 460 H und EGG 550 H sowie ähnliche Keramikgrills abgestimmt. Mit einer Soft-Close-Schublade zur Aufbewahrung von Zubehör, massiven Rollen für leichte Mobilität und einer optionalen Sockelverblendung für nahtlose Integration wird das Kamadomodul zum funktionalen Designstück. Gefertigt aus pulverbeschichtetem Edelstahl trägt es mühelos bis zu 150 kg und trotzt jedem Wetter.



Kamadomodul HEAT UVP – 1.299 € / CHF (ab Oktober verfügbar)

### **Schweizer Qualität, grenzenloser Geschmack**

Mit dem neuen Keramikgrill bringt Outdoorchef das jahrtausendealte Prinzip des Kamado in zeitgemäßer Form auf die Terrasse. Das traditionsreiche Kochkonzept aus Japan erlebt damit eine Neuinterpretation, die Funktionalität, Vielseitigkeit und Handwerkskunst miteinander verbindet. Ob Grillen, Backen, Schmoren oder „Low & Slow“ – durch die Kombination aus dichter Bauweise, effizienter Holzkohle-Befuerung und präziser Temperatursteuerung ist eine breite kulinarische



Spannweite realisierbar. Das durchdachte Design und die präzise Technik zielen nicht nur auf Grill-Enthusiasten, sondern auch auf all jene, die Wert auf Temperaturkontrolle, effiziente Brennstoffnutzung und vielfältige Kochmethoden legen. Was einst ein traditioneller Herd war, wird so zur modernen Feuerstelle – mit Wurzeln im Fernen Osten und Blick auf die nächste Grillsaison.

## Die Highlights im Überblick

- **Mit riesigem Temperaturspektrum** 80° C - 400° C und optimaler Hitzespeicherung dank hochwertiger Keramik
- **Große Vielfalt bei der Zubereitung:** Ideal zum Grillen, Low & Slow, Backen, Schmoren und Braten
- **Besonders luftdichtes System** für eine präzise Temperatursteuerung
- Sehr **leichtgängiges Feder-Deckelscharnier** zum einfachen Öffnen und Schließen
- **Vollausstattung mit stabilem Untergestell** inkl. robuster Rollen sowie praktischen Seitenablagen
- Mit hochwertigem **Deckelventil aus Gusseisen** zum Regulieren der Temperatur

---

## 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](http://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](mailto:schmidt@mit-schmidt.de)

