
EASY BBQ AUF HÖCHSTEM NIVEAU: OUTDOORCHEF REVOLUTIONIERT MIT INNOVATIONEN DIE GRILLWELT

Mit Freunden an einem Sonntagabend entspannt und gleichzeitig auf höchstem Niveau grillen? Wenn ausgereifte Technik, clevere Designs und höchste Produktsicherheit Hand in Hand gehen, ohne dabei kompliziert zu werden, dann ist von Outdoorchef die Rede. Denn das ist die Vision, die das Unternehmen seit Jahren konsequent verfolgt. Dass Outdoorchef in Sachen Innovation ganz vorne mitspielt, zeigt ein Blick auf die Patente und Produktneuheiten der letzten Jahre – vom revolutionären Trichtersystem bis hin zum aktuellen Kassenschlager: dem Blazinglas®. Das Entwicklungsprinzip „Easy BBQ“ macht aus Grillern echte Genussarchitekten. Hinter jeder Innovation steckt ein Ziel: Komplexität reduzieren, Grillerlebnis maximieren.

Unter dem Leitgedanken „Easy BBQ“ verfolgt das Schweizer Unternehmen seit Jahren eine klare Vision: Grilltechnik so intuitiv, sicher und effizient wie möglich gestalten – für alle, nicht nur für Profis. Doch was simpel aussieht, ist das Ergebnis intensiver Entwicklungsarbeit, durchdachtem Design und echten technologischen Durchbrüchen. Outdoorchef-Chefentwickler Stephan Pfeifer bringt es auf den Punkt: „Wir wollen mit cleverer Technik Barrieren abbauen. Unsere Produkte sollen den Nutzer nicht einschränken, sondern beflügeln. Das beginnt bei Sicherheit und endet bei der perfekten Kruste auf dem Steak.“ Dabei ist in den letzten Jahren so manche Innovation entstanden. Ein Blick auf einige der Highlights lohnt.

Das Trichtersystem made by Outdoorchef: Mehr als nur Hitzesteuerung

Das bewährte Trichtersystem von Outdoorchef ist ein Meilenstein in der BBQ-Technologie. Es verteilt die Hitze gleichmäßig, schützt vor Fettbrand und ermöglicht direkte wie indirekte Grillmethoden auf einer einzigen Fläche. Die zentrale Komponente: eine drehbare Trichtereinheit im Inneren der Kugel, die es ermöglicht, zwischen direktem und indirektem Grillen zu wechseln. In der Standardposition wird das Grillgut vollständig vor direkter Flamme geschützt. Die Hitze zirkuliert gleichmäßig unter der Kugel und sorgt für schonendes, gesundes Garen mit richtig Aroma. Die Kugel ist ein absolutes Multitalent und perfekt für verschiedenste Zubereitungen, ob große Fleischstücke, Geflügel, Fisch, oder Pizza und Gebäck –



einfach auflegen, Deckel zu, und der Grill arbeitet wie ein Umluftofen. Für hohe Temperaturen und scharfes Anbraten lässt sich der obere Trichter um 180 °C in die Vulkanposition drehen. Jetzt bündelt sich die Hitze punktgenau in der Mitte des Rosts, ideal für Wok-Gerichte, Gusseisenplatten oder Steaks bei bis zu 500 °C. Erhältlich ist das System in zahlreichen Modellen wie LUGANO, AROSA, DAVOS, AMBRI oder CHELSEA. Chefentwickler Stephan Pfeifer kommentiert: „Unser Trichtersystem ist das Herz unserer Kugelgrills – es vereint Sicherheit, Geschmack und Benutzerfreundlichkeit.“



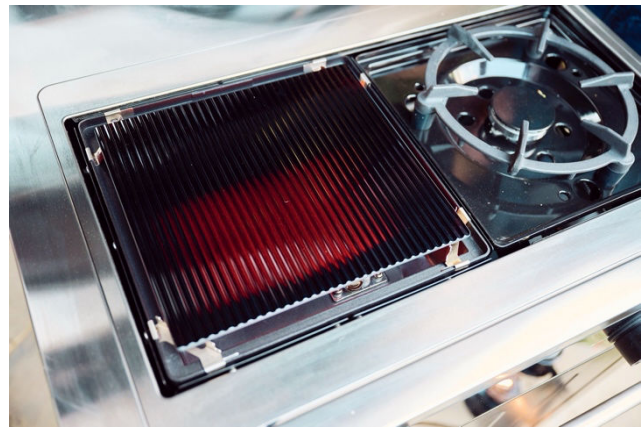
Das Gas-Safety-System (GSS) made by Outdoorchef: Sicherheit neu gedacht



Sicherheit steht bei Gasgrills ganz oben – und genau hier setzt das Gas-Safety-System von Outdoorchef an. Der integrierte Flame Guard schützt den Brenner vor Wind, zündet automatisch neu, falls die Flamme ausgeht, und ein Leuchtsignal am Regler zeigt zuverlässig an, ob Gas ausströmt. „Sicherheit ist kein optionales Extra. Unser Anspruch war, ein System zu entwickeln, das intuitiv funktioniert und gleichzeitig maximale Kontrolle bietet,“ fasst Stephan Pfeifer zusammen.

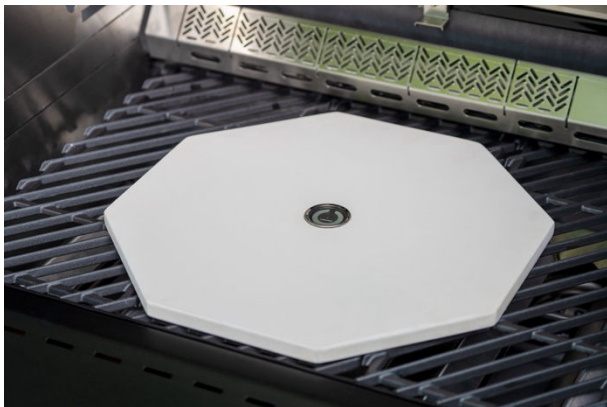
Das Blazinglas® made by Outdoorchef: Die neue Hochtemperatur-Klasse

Es ist die vielleicht spannendste Innovation der letzten Jahre: Mit dem Blazinglas® hat Outdoorchef ein Zubehör entwickelt, das Hochtemperaturgrillen auf eine neue Stufe hebt. In Verbindung mit der Blazing Zone erreicht das Glas Temperaturen von über 450 °C – ideal für die karamellierte Umami-Kruste auf dem Steak, aber auch für empfindliches Grillgut. Das Blazinglas® ist Bestseller und mit dem German Design Award ausgezeichnet. Die Besonderheit: Es verhindert Fettbrand, sorgt für intensives Aroma durch perfekte Maillard-Reaktion



und ist gleichzeitig so vielseitig, dass auch Gemüse, Fisch oder sogar Obst darauf zubereitet werden können. Es erzeugt ein charakteristisches Branding ganz ohne Austrocknen des Grillguts. Für die Reinigung wird das Glas im heißen Zustand in kaltes Wasser getaucht. Der Thermoschock sorgt durch Mikroexplosionen dafür, dass sich eingebrannte Rückstände fast von selbst lösen. „Das Blazinglas® ist ein Game Changer – technisch wie kulinarisch. Wir wollten maximale Hitze kontrollierbar machen, ohne Sicherheitsrisiko. Gemeinsam mit SCHOTT Glas ist uns ein Produkt gelungen, das kompromisslos funktioniert und dabei so leicht zu reinigen ist wie kaum etwas anderes auf dem Markt. Dank Thermoschockverfahren genügt kaltes Wasser, um hartnäckige Rückstände zu entfernen,“ erläutert Pfeifer.

Der Pizzastein mit Temperaturanzeige made by Outdoorchef– für perfekte Böden und knusprige Ränder



Ein perfekter Pizzaboden braucht nicht nur Hitze, sondern auch Timing. Mit dem innovativen Pizzastein inklusive integrierter Temperaturanzeige hat Outdoorchef dieses Thema elegant gelöst. Der Stein zeigt exakt an, wann die ideale Backtemperatur erreicht ist – ganz ohne Rätselraten. Der HEAT Indicator verändert entsprechend seine Farbe. Das Ergebnis: gleichmäßig gebackene Böden, kein durchweichter Rand, keine verbrannten Stellen. Und das ganz ohne Vorerfahrung. „Der Pizzastein zeigt,

dass technologische Raffinesse auch ganz spielerisch sein kann. Wir wollten ein Tool, das wirklich jeder nutzen kann – auch ohne italienische Nonna oder professionellen Pizzabäcker in der Familie.



Zone Divider made by Outdoorchef – Zwei Temperaturzonen, ein Garraum

Grillen bedeutet oft: verschiedene Speisen, verschiedene Anforderungen. Der Zone Divider teilt den Garraum in zwei Zonen und ist ideal für paralleles Grillen oder energiesparendes Arbeiten mit nur einer Hälfte der Grillfläche. Selbst mit Drehspieß bleibt die Flexibilität erhalten und stellt einen echten Gewinn für ambitionierte Grillfans dar. Stephan Pfeifer dazu: „Der Zone Divider ist ein Detail mit Mehrwert. Mit ihm wird die Grillfläche zum variablen Genussraum – flexibel, energie- und platzsparend.“



HEAT Regulator made by Outdoorchef – Präzision für Low & Slow



Pulled Pork, Ribs oder Brisket verlangen nach Geduld und exakter Temperaturführung und genau hier setzt der zum Patent angemeldete HEAT Regulator an. Er ist im hinteren Bereich des Grilldeckels positioniert und ermöglicht eine präzise Steuerung der Garraumtemperatur im niedrigen Bereich von 80 bis 120 °C. Das Funktionsprinzip ist ebenso einfach wie effektiv: Ein fein justierbarer Lüftungsschieber reguliert die Temperatur. Das sorgt für konstante Hitzesteuerung über Stunden hinweg, ohne ständiges Nachregeln.

Stephan Pfeifer, Chefentwickler bei Outdoorchef, erklärt: „Gasgrills sind für extreme Hitze bekannt – niedrige, stabile Temperaturen sind dagegen eine Herausforderung. Der HEAT Regulator löst genau dieses Problem. Er gibt dem Nutzer die Kontrolle zurück, gerade bei Gerichten, die Zeit und Feingefühl brauchen.“ Mit dem HEAT Regulator wird Low & Slow auf einer Gasgrillstation so zuverlässig wie nie zuvor – ideal für BBQ-Klassiker und alle, die Perfektion bei Niedrigtemperaturen suchen.

Einfach besser grillen mit System

Outdoorchef zeigt mit jeder Innovation, dass Grilltechnik keine Raketenwissenschaft sein muss. Die Mischung aus cleverem Design, technischer Raffinesse und alltagsnaher Anwendung überzeugt Anfänger wie Profis. Ob für das schnelle Feierabendsteak oder das mehrgängige Menü unter freiem Himmel – Innovation heißt bei Outdoorchef nicht nur Technik, sondern auch Verantwortung für mehr Sicherheit, Nutzerfreundlichkeit und Geschmackserlebnis. Das Unternehmen bleibt sich und seinem Motto treu: „EASY BBQ.“ Dieser Satz aus der DNA des Unternehmens hat heute mehr Gewicht denn je.



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

