

EASY BBQ VAC d'Outdoorchef séduit par sa fraîcheur unique – le nouveau système de mise sous vide pour les amateurs de barbecue, les gourmets et les familles

Zurich-Oerlikon, le 1er octobre 2025

Pour les amateurs de grillades et de barbecue, la plus belle saison commence dès que l'odeur des steaks grillés, du poisson fraîchement fumé ou des légumes aromatiques flotte dans l'air – et ne se termine pas avec l'été. Avec le nouveau kit de mise sous vide EASY BBQ VAC d'Outdoorchef, vous pouvez désormais non seulement préparer le menu parfait pour les fêtes, mais aussi conserver la qualité et la fraîcheur des aliments pendant des semaines. Juste à temps pour les fêtes de Noël, Outdoorchef lance sur le marché un kit complet et astucieux qui allie fonctionnalité, plaisir et durabilité – idéal pour tous ceux qui aiment la bonne cuisine et veulent en profiter plus longtemps.

De la fraîcheur en un clic grâce au kit Outdoorchef EASY BBQ VAC



Avec le kit EASY BBQ VAC, la mise sous vide des aliments n'a jamais été aussi simple : entièrement automatique, puissant et pratique, il permet de conserver jusqu'à huit fois plus longtemps la fraîcheur de la viande, du poisson, des légumes, des fruits, des boissons et des desserts. La mise sous vide est particulièrement adaptée aux spécialités grillées, car elle accélère par exemple le processus de marinade et rend la viande encore plus aromatique. La cuisson sous vide devient également un jeu d'enfant. Il suffit de précuire la viande au

bain-marie jusqu'à ce qu'elle atteigne le point de cuisson idéal, puis de la griller pour lui donner un marquage parfait. Le kit contient tout ce dont vous avez besoin pour démarrer : quatre récipients en verre, 18 sachets ZIP et trois bouchons pour bouteilles de vin le rendent polyvalent. La pompe puissante, avec un débit de 12 litres par minute et une autonomie pouvant atteindre 85 minutes, garantit des résultats professionnels. Elle est sans fil et comprend une station de recharge pratique (USB-A et USB-C).

Sacs sous vide Outdoorchef EASY BBQ VAC – polyvalents, résistants et réutilisables

Les sacs sous vide réutilisables EASY BBQ VAC sont l'accessoire idéal pour tous ceux qui recherchent durabilité et flexibilité. Disponibles en deux packs de réserve (tailles S/M et L/XL) en plus du kit, ils conservent non seulement les aliments frais jusqu'à huit fois plus longtemps, mais les protègent également de manière fiable contre les brûlures de congélation. Leur épaisseur extra-robuste les rend particulièrement résistants à la

déchirure, même en présence d'os pointus ou d'arêtes. Grâce à leur fermeture à glissière, ils s'ouvrent et se ferment facilement et peuvent être utilisés de multiples façons : pour la congélation, la cuisson sous vide (résistants à une température maximale de 100 °C pendant 8 heures), au micro-ondes (jusqu'à 12 minutes à 650 watts) ou au lave-vaisselle.



Récipients sous vide – pratiques, polyvalents et durables

Les récipients sous vide en verre de haute qualité avec couvercles en plastique sans BPA complètent parfaitement le système. Disponibles en différentes tailles (2 x 500 ml, 1 x 1500 ml, 1 x 2600 ml), en lot ou séparément, ils conviennent pour tout, des légumes frais aux spécialités à base de viande en passant par les restes du repas de Noël. Que ce soit pour conserver, transporter ou servir directement : les récipients passent au micro-ondes, résistent à la chaleur jusqu'à 350 °C, au congélateur jusqu'à -18 °C et se nettoient facilement au lave-vaisselle. Un indispensable pour toute cuisine moderne.



Une nouvelle conception de la fraîcheur pour un plaisir sans compromis

Avec le nouvel EASY BBQ VAC d'Outdoorchef, la cuisine devient une oasis de fraîcheur. Que ce soit pour les amateurs de barbecue, les cuisiniers amateurs ou les familles qui souhaitent organiser leurs provisions de manière plus intelligente, ce système complet permet de réduire le gaspillage alimentaire, d'augmenter le plaisir gustatif et d'obtenir des résultats parfaits, de la préparation de chaque barbecue à la conservation des délices préparés au grill, qui conservent ainsi toute leur saveur. Même le rôti des fêtes peut être préparé sans stress. Il reste ainsi plus de temps pour ce qui compte vraiment : partager des moments de plaisir avec la famille et les amis. Un cadeau de Noël innovant qui ne fait pas seulement plaisir pendant les fêtes, mais qui permet aussi de vivre des aventures culinaires tout au long de l'année.



Prix EASY BBQ VAC à partir de 199 CHF (PPI)

@ Droit d'image : OUTDOORCHEF.

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 [Outdoorchef](#).



CONTACT MÉDIAS

Communications Circle . Liliane Elspass . Muehlestrasse 5 . 8400 Winterthour . Suisse
+41 (0)79 235 58 90 . liliane.elspass@com-circle.ch