

Keramik-Grill Outdoorchef EGG bringt Grillkultur in moderne Aussenbereiche

Zürich-Oerlikon, 15. August 2025

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 Spare Rips, 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 eine 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 / € (Grillfläche im Durchmesser von 44 cm)

EGG 550 – UVP: 2.499 CHF / € (Grillfläche im Durchmesser von 52 cm)



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, dafür mit drei stabilen Standfüssen für sicheren Halt auf Arbeitsflächen. Mit einem Edelstahl-Grillrost von 52 cm Durchmesser (1-teilig) lassen sich grosse Mengen an Grillstücken gleichzeitig zubereiten – ideal also für Familienfeste oder Gartenpartys. Die hochwertige, mattschwarze Glasur ist pflegeleicht und ein stilvolles Statement. Innen sorgt eine fünfteilig aufgebaute Feuer-Box aus extrem hitzebeständigem Keramik

für lange Haltbarkeit, während die Glasfaser-Deckeldichtung und das präzise Ventilsystem maximale Effizienz beim Holzkohleverbrauch garantieren.

EGG 460 H – UVP 1.699 CHF / € (Grillfläche im Durchmesser von 44 cm)

EGG 550 H – UVP 2.199 CHF / € (Grillfläche im Durchmesser von 52 cm)

Das EGG als Kamado-Modul für die HEAT-Outdoorküche – die perfekte Bühne für Grillkunst

Noch komfortabler wird das Grillerlebnis mit dem speziell entwickelten Kamado-Modul 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 Kamado-Modul zum funktionalen Designstück. Gefertigt aus pulverbeschichtetem Edelstahl trägt es mühelos bis zu 150 kg und trotz jedem Wetter.



Kamado-Modul 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 Grillieren, Backen, Schmoren oder „Low & Slow“ – durch die Kombination aus dichter Bauweise, effizienter Holzkohle-Befeuerung und präziser Temperatursteuering ist eine breite kulinarische Spannweite realisierbar. Das durchdachte Design und die präzise Technik dürften nicht nur Grill-Enthusiasten ansprechen, sondern 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 mit Blick auf die nächste Grillsaison.

@ Fotorechte: OUTDOORCHEF.

Die Highlights im Überblick

- **Mit riesigem Temperaturspektrum** von 80° C bis 400° C und optimaler Hitzespeicherung dank hochwertigem Keramik
- **Grosse Vielfalt bei der Zubereitung:** Ideal zum Grillieren, für Low & Slow, Backen, Schmoren und Braten
- Besonders **luftdichtes System** für eine präzise Temperatursteuering
- **Sehr leichtgängiges Feder-Deckelscharnier** fürs einfache Öffnen und Schliessen
- **Vollausstattung mit stabilem Untergestell** inkl. robusten Rollen und praktischen Seitenablagen
- Mit **hochwertigem Deckelventil aus Gusseisen** zur Temperaturregulierung

Über Outdoorchef

Outdoorchef ist in der Schweiz besonders gut positioniert und bekannt als Pionier auf dem Gebiet der Grilltechnologie. Das global tätige Schweizer Unternehmen steht für Swissness, Innovation, Technologie, Design und Benutzerfreundlichkeit. Dank seines breiten Grill- und Outdoorküchen-Sortiments mit variabel kombinierbaren Elementen ist Outdoorchef in Europa die erste Wahl für Gourmets, die Authentizität und hohe Qualität schätzen.

Die Marke Outdoorchef gehört zum Portfolio der Geschäftseinheit [Diethelm Keller BBQ Brands](#) und ist Teil der Diethelm Keller Group. Erhältlich sind die Outdoorchef-Produkte im BBQ-Fachhandel.

Dank seiner Innovationskraft ermöglicht Outdoorchef perfekte Grillergebnisse für die ganze Familie, für Grill-Anfänger bis hin zu Super-Profi-Grillspezialisten – immer nach der Maxime: «Maximaler Genuss bei minimalem Aufwand».

Mehr auf <https://www.outdoorchef.com/de-CH/>

Die [Outdoorküche HEAT](#) wurde 2025 mit dem Red Dot Design Award prämiert.



PRESSEKONTAKT

Communications Circle . Liliane Elspass . Mühlestrasse 5 . 8400 Winterthur . Schweiz
+41 (0)79 235 58 90 . liliane.elspass@com-circle.ch