

Esprit inventif, précision et brevets : Outdoorchef incarne l'innovation et la créativité depuis 30 ans. Sa créativité reste passionnée et dynamique pour un plaisir total et un barbecue facile.

Zurich-Oerlikon, le 7 novembre 2025

Depuis 30 ans, Outdoorchef révolutionne le monde du barbecue grâce à ses innovations. Les systèmes de barbecue, les cuisines d'extérieur et les accessoires de barbecue haut de gamme allient des fonctions bien pensées, un design élégant, une qualité sans compromis et une sécurité maximale. Derrière chaque innovation se cache la même exigence : « Un plaisir maximal pour un minimum d'effort ». Un coup d'œil aux nouveaux produits et brevets montre qu'Outdoorchef occupe une position de leader en matière d'innovation, du système d'entonnoir révolutionnaire au Blazinglas®, qui a changé la donne dans le monde du barbecue. C'est le barbecue facile à son plus haut niveau. Les étapes importantes et les réalisations de l'entreprise suisse Outdoorchef, active à l'international et basée à Zurich-Oerlikon, sont résumées ici.

L'ADN d'Outdoorchef

Sous la devise « Easy BBQ », l'entreprise suisse poursuit depuis toujours une vision claire : concevoir des barbecues aussi intuitifs, sûrs et efficaces que possible, pour tous, des débutants aux professionnels. Ce qui semble simple est en réalité le résultat d'un travail de développement intensif et cohérent, de conceptions bien pensées et de véritables avancées technologiques.

Stephan Pfeifer, développeur en chef chez Outdoorchef, déclare à ce sujet :

« Nous voulons éliminer les barrières grâce à une technologie intelligente. Nos produits doivent inspirer les utilisateurs. Cela commence par la sécurité et se termine par une croûte parfaite sur le steak. »

Cette vision fait partie intégrante de l'ADN de la marque Outdoorchef depuis sa création : en 1992, Mike Lingwood a échoué dans sa tentative d'organiser un barbecue sans stress pour les invités de l'anniversaire de sa fille. Les graisses enflammées, la fumée et les aliments carbonisés l'ont conduit à une conclusion : le barbecue doit devenir plus simple, plus sûr et plus performant. Son esprit inventif et quelques expériences avec un tambour de machine à laver ont finalement abouti à une percée : le système à entonnoir Outdoorchef, un système de chauffage en deux parties désormais légendaire qui empêche les flammes de graisse, répartit la chaleur de manière uniforme et permet d'atteindre des températures allant jusqu'à 500 °C. Depuis son lancement en 1996, le système à entonnoir est devenu la marque de fabrique des barbecues à gaz sphériques Outdoorchef et le symbole de sa quête d'une cuisson au barbecue meilleure et plus simple.

Système d'entonnoir made by Outdoorchef : bien plus qu'un simple régulateur de chaleur

Le système à entonnoir éprouvé d'Outdoorchef est une véritable avancée dans la technologie du barbecue. Il conduit la chaleur de manière homogène, protège contre les graisses enflammées et permet d'utiliser des méthodes de cuisson directes et indirectes sur une seule et même surface. Son composant central : un entonnoir rotatif à l'intérieur de la boule qui permet de passer d'une cuisson directe à une cuisson indirecte. En position standard, les aliments sont entièrement protégés des flammes directes. La chaleur circule uniformément sous la boule et garantit une cuisson douce et saine avec un arôme parfait.



La boule est polyvalente et parfaite pour les préparations les plus diverses, qu'il s'agisse de gros morceaux de viande, de volaille, de poisson, de pizza ou de pâtisseries : il suffit de la poser, de fermer le couvercle et le barbecue fonctionne comme un four à convection. Pour les températures élevées et les cuissons à feu vif, l'entonnoir supérieur peut être tourné à 180 °C en position « volcan ». La chaleur se concentre alors précisément au centre de la grille, ce qui est idéal pour les plats au wok, les plaques en fonte ou les steaks à une température pouvant atteindre 500 °C.

Le système est disponible dans de nombreux modèles tels que LUGANO, AROSA, DAVOS, AMBRI ou CHELSEA.

Stephan Pfeifer, développeur en chef chez Outdoorchef, commente :
« Notre système d'entonnoir est le cœur de nos barbecues sphériques : il allie sécurité, saveur et facilité d'utilisation. »

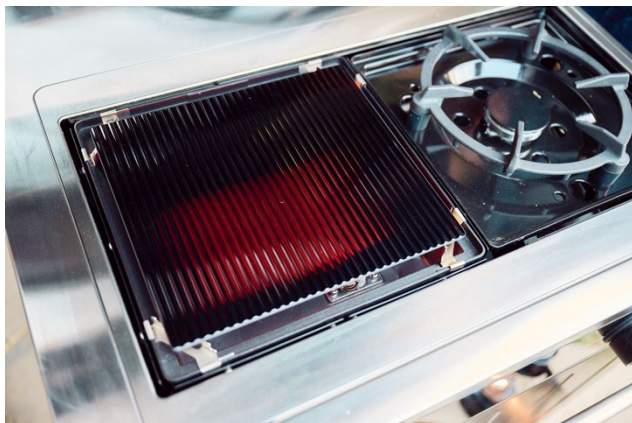
Système de sécurité gaz (GSS – Gas Safety System) made by Outdoorchef : la sécurité repensée

La sécurité est une priorité absolue pour les barbecues à gaz, et c'est précisément là qu'intervient le système Gas Safety d'Outdoorchef. Le dispositif Flame Guard intégré protège le brûleur du vent et le rallume automatiquement si la flamme s'éteint. Un voyant lumineux sur le régulateur indique de manière fiable si du gaz s'échappe.



« La sécurité est une obligation. Notre objectif était de développer un système intuitif offrant en même temps un contrôle maximal »,
explique Stephan Pfeifer, développeur en chef chez Outdoorchef.

Blazinglas® made by Outdoorchef : la nouvelle classe haute température



Il s'agit peut-être de l'innovation la plus passionnante de ces dernières années : avec le Blazinglas®, Outdoorchef a développé en 2023 un accessoire qui élève la cuisson à haute température à un niveau supérieur. Associé à la Blazing Zone, le verre atteint des températures supérieures à 450 °C, ce qui est idéal pour obtenir une croûte caramélisée umami sur un steak, mais aussi pour les aliments délicats. Le Blazinglas® est un best-seller et a reçu le German Design Award en 2025.

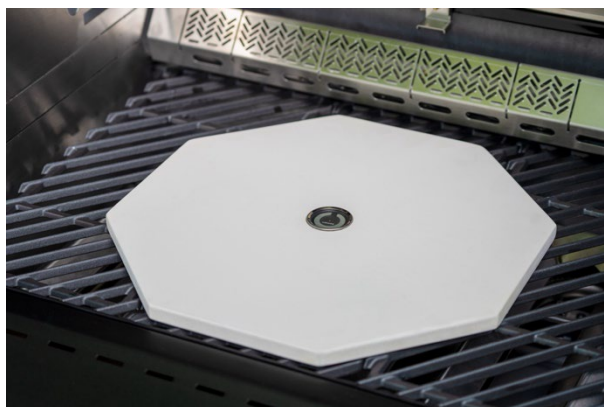
Sa particularité : il empêche les graisses de brûler, garantit un arôme intense grâce à une réaction de Maillard parfaite et est en même temps si polyvalent qu'il permet également de cuire des légumes, du poisson ou même des fruits. Il produit un marquage caractéristique sans dessécher les aliments. Pour le nettoyer, il suffit de plonger le verre dans de l'eau froide lorsqu'il est encore chaud. Le choc thermique provoque des micro-explosions qui permettent aux résidus brûlés de se détacher presque tout seuls.

« Le Blazinglas® change la donne, tant sur le plan technique que culinaire. Nous voulions rendre la chaleur maximale contrôlable, sans risque pour la sécurité. En collaboration avec SCHOTT Glas, nous avons réussi à créer un produit qui fonctionne sans compromis et qui est aussi facile à nettoyer que presque aucun autre produit sur le marché. Grâce au procédé de choc thermique, de l'eau froide suffit pour éliminer les résidus tenaces »,

déclare Stephan Pfeifer, développeur en chef chez Outdoorchef.

Pierre à pizza avec indicateur de température made by Outdoorchef – pour des fonds parfaits et des bords croustillants

Une pâte à pizza parfaite nécessite non seulement de la chaleur, mais aussi un timing parfait. Avec sa pierre à pizza octogonale innovante en cordiélite avec indicateur de température intégré, Outdoorchef a trouvé la solution idéale. La pierre indique précisément quand la température de cuisson idéale est atteinte. L'indicateur HEAT change alors de couleur. Le résultat : une pâte particulièrement croustillante, sans aucune expérience préalable, idéale également pour les tartes flambées, le pain et les pâtisseries.



Stephan Pfeifer, développeur en chef chez Outdoorchef, déclare :

« La pierre à pizza montre que la sophistication technologique peut aussi être très ludique. Nous voulions un outil que tout le monde puisse vraiment utiliser. »

Zone Divider made by Outdoorchef – deux zones de température, un espace de cuisson

Faire un barbecue signifie souvent : différents aliments, différentes exigences. Le séparateur de zone divise l'espace de cuisson en deux zones et est idéal pour cuire en parallèle ou pour économiser de l'énergie en n'utilisant qu'une moitié de la surface de cuisson. Même avec une broche rotative, la flexibilité est préservée, ce qui représente un véritable avantage pour les amateurs de barbecue ambitieux.



Stephan Pfeifer, développeur en chef chez Outdoorchef, ajoute :

« Le séparateur de zone est un détail qui apporte une valeur ajoutée. Il transforme la surface de cuisson en un espace de dégustation modulable, flexible, économe en énergie et peu encombrant. »

HEAT made by Outdoorchef – Précision pour une cuisson lente à basse température

Le porc effiloché, les côtes ou la poitrine de bœuf exigent de la patience et un contrôle précis de la température. C'est là qu'intervient le régulateur HEAT, en instance de brevet. Il est situé à l'arrière du couvercle du barbecue et permet de contrôler avec précision la température de la chambre de cuisson dans une plage basse comprise entre 80 et 120 °C. Son principe de fonctionnement est aussi simple qu'efficace : un registre d'aération finement réglable régule la température. Cela garantit un contrôle constant de la chaleur pendant des heures, sans ajustement constant. Avec le HEAT Regulator, la cuisson « low & slow » sur un barbecue à gaz n'a jamais été aussi fiable – idéal pour les classiques du barbecue et tous ceux qui recherchent la perfection à basse température.



Stephan Pfeifer, développeur en chef chez Outdoorchef, explique :

« Les barbecues à gaz sont connus pour leur chaleur extrême, mais les températures basses et stables constituent un véritable défi. Le HEAT Regulator résout ce problème. Il redonne le contrôle à l'utilisateur, en particulier pour les plats qui nécessitent du temps et de la délicatesse. »

Outdoorchef se concentre toujours sur l'essentiel. Ses produits sont ainsi intemporels, fonctionnels et élégants. Parce que la simplicité, c'est tout simplement génial. Cela vaut aujourd'hui comme hier, et cela vaudra encore demain !

Année	Étapes importantes et distinctions
1992	Origine du système d'entonnoir : Mike Lingwood développe l'idée après un barbecue raté.
1996	Les premiers barbecues shériques à gaz OUTDOORCHEF (Classic Kettle 570 & 480) arrivent sur le marché – une révolution en matière de barbecue et de modes de cuisson. Le concept Easy BBQ voit le jour.
1999	Création de la société OUTDOORCHEF en Suisse. Début du développement et de la conception à Zurich.
2004	Lancement du ROMA 570 , premier barbecue à gaz sphérique à double brûleur.
2005	Développement de la première pièce à pizza et à pain – un best-seller jusqu'à aujourd'hui.
2006 - 2010	Optimisation du système d'entonnoir unique – pour plus de sécurité et de confort lors de la cuisson.
2009	OUTDOORCHEF rejoint Diethelm Keller Brands et accède ainsi aux marchés internationaux.
2017	Dualchef-Line : système à billes intégré pour la première fois dans un boîtier de gril carré avec Dual Gourmet System (DGS®) .
2018	Création d'OUTDOORCHEF AG en tant que filiale indépendante du groupe Diethelm Keller . Lancement du Lugano 570 G – de nouvelles références en matière de design, de technologie et de fonctionnalité. Introduction du Gourmet Check Pro – surveillance intelligente de la température via smartphone.
2020	AROSA 570 G – Une réduction à l'essentiel avec un design minimaliste et une technologie de cuisson révolutionnaire. iF Design Award pour Arosa 570 G Tex
2021	Lancement du Dualchef 452 G – barbecue à gaz compact haut de gamme avec système innovant Dual Gourmet System (DGS®). German Design Award pour l'Arosa 570 G Tex
2022	Lancement sur le marché des modèles Davos 570 G et Ambri 480 G EVO – Perfectionnement des barbecues à gaz sphériques.
2023	Lancement du générateur de fumée à froid SMOKE – transforme presque tous les barbecues en fumoir. Développement de BLAZINGLAS® – vitrocéramique innovante pour une croûte parfaite digne d'un steakhouse. AROSA 570 G EVO PLUS – vainqueur du test dans le magazine Haus & Garten
2024	German Design Award pour LUGANO 570 G EVO II – la cuisine d'extérieur la plus compacte au monde German Design Award pour le générateur de fumée froide SMOKE
2025	Lancement des stations de barbecue HEAT X-Line et de la cuisine d'extérieur modulaire HEAT . Lancement de la gamme de thermomètres sans fil pour barbecue EASY CHECK , du barbecue en céramique EGG – une version moderne du principe millénaire du kamado – et du FIRE PIT – un foyer design élégant avec barbecue intégré. Red Dot Design Award pour la cuisine d'extérieur HEAT – flexibilité maximale grâce à un système modulaire German Design Award pour la vitrocéramique BLAZINGLAS®

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 Winterthur . Suisse
+41 (0)79 235 58 90 . liliane.elspass@com-circle.ch