

Le gril en céramique Outdoorchef EGG apporte la culture du barbecue dans les espaces extérieurs modernes

Zurich-Oerlikon, le 19 août 2025

Quand le feu rencontre la fonction, cela donne quelque chose de très spécial : le nouveau gril en céramique EGG d'Outdoorchef, le spécialiste suisse du BBQ, établit de nouveaux critères en matière de qualité, de design et de polyvalence. Qu'il s'agisse d'un multitalent indépendant sur roulettes ou d'un centre élégant de la cuisine d'extérieur, l'Outdoorchef EGG peut faire plus : il est une invitation à la créativité culinaire. Ce qui était autrefois utilisé comme mushikamado au Japon devient aujourd'hui une station de cuisson moderne dans le jardin. Le nouveau barbecue en céramique d'Outdoorchef cite ces origines avec respect et les remet au goût du jour avec une technique intelligente, un design durable et une fonctionnalité sans compromis. Fabriqué avec le label « Swiss Design & Engineering » et un sens aigu des exigences, l'EGG est le partenaire parfait pour les amateurs de grillades exigeants et se décline dans les variations les plus diverses, en version autonome, en complément de la cuisine d'extérieur ou en module pour la série HEAT.

Kamado rencontre EASY BBQ – Outdoorchef EGG Standalone

Le gril céramique autonome EGG 460 ou EGG 550 convainc par sa flexibilité absolue et ses performances impressionnantes. Son piètement de haute qualité avec des roulettes robustes et des rangements latéraux en font le compagnon idéal sur la terrasse ou dans le jardin. Avec une plage de températures allant de 80 °C à 400 °C, le barbecue maîtrise toutes les disciplines : qu'il s'agisse de slow cooking pour des côtes parfaitement cuites, de saisir des steaks à feu vif ou de cuire des tartes flambées croustillantes, tout est possible. La céramique assure une rétention de chaleur exceptionnelle et une répartition uniforme de la chaleur, tandis que le système particulièrement hermétique permet un contrôle précis de la température. Une charnière de couvercle à ressort facile à manier permet d'ouvrir et de fermer sans effort, la soupape du couvercle en fonte et le thermomètre intégré permettent de contrôler à tout moment ce qui se passe.



EGG 460 – PPI 1.999 CHF / € (surface de cuisson de 44 cm de diamètre)

EGG 550 – PPI 2.499 CHF / € (surface de cuisson de 52 cm de diamètre)



L'EGG pour la cuisine d'extérieur – parfaitement intégré, polyvalent au maximum

Pour ceux qui préfèrent intégrer le barbecue céramique comme élément fixe dans leur cuisine d'extérieur, l'EGG 460 H ou l'EGG 550 H est la solution idéale. Les deux modèles offrent les mêmes prestations que la variante autonome – mais sans support et avec trois pieds stables pour un maintien sûr sur les surfaces de travail. Avec une grille en acier inoxydable de 52 cm de diamètre (1 pièce), il est possible de préparer simultanément de grandes quantités d'aliments à griller – idéal pour les fêtes de famille ou les garden-parties. L'émail noir mat de haute qualité est facile à entretenir et constitue une déclaration de style. À l'intérieur, une boîte à feu en cinq parties en céramique

extrêmement résistante à la chaleur assure une longue durée de vie, tandis que le joint du couvercle en fibre de verre et le système de soupape précis garantissent une efficacité maximale en matière de consommation de charbon de bois.

EGG 460 H – PPI 1.699 CHF / € (surface de cuisson de 44 cm de diamètre)

EGG 550 H – PPI 2.199 CHF / € (surface de cuisson de 52 cm de diamètre)

L'EGG comme module kamado pour la cuisine d'extérieur HEAT – la scène parfaite pour l'art du barbecue

L'expérience du barbecue est encore plus confortable grâce au module kamado spécialement conçu pour la cuisine d'extérieur HEAT. Il offre une hauteur de départ idéale pour un travail confortable et est parfaitement adapté aux modèles EGG 460 H et EGG 550 H ainsi qu'aux barbecues céramiques similaires. Avec un tiroir à fermeture douce pour le rangement des accessoires, des roulettes massives pour une mobilité aisée et un cache-socle en option pour une intégration sans faille, le module kamado devient une pièce de design fonctionnelle. Fabriqué en acier inoxydable revêtu par poudre, il supporte sans peine jusqu'à 150 kg et résiste à toutes les conditions météorologiques.



Module kamado HEAT PPI – 1.299 CHF / € (disponible à partir d'octobre)

Qualité suisse, goût sans limite

Avec le nouveau barbecue en céramique, Outdoorchef apporte le principe millénaire du kamado sur la terrasse sous une forme contemporaine. Le concept culinaire traditionnel du Japon connaît ainsi une nouvelle interprétation qui allie fonctionnalité, polyvalence et artisanat. Qu'il s'agisse de griller, de cuire au four, de braiser ou de « Low & Slow », la combinaison d'une construction dense, d'un chauffage efficace au charbon de bois et d'un contrôle précis de la température permet de réaliser un large éventail culinaire.

Le design bien pensé et la technique précise ne visent pas seulement les passionnés de barbecue, mais aussi tous ceux qui attachent de l'importance au contrôle de la température, à l'utilisation efficace du combustible et à la diversité des méthodes de cuisson. Ce qui était autrefois une cuisinière traditionnelle devient ainsi un foyer moderne – avec des racines en Extrême-Orient et un regard sur la prochaine saison des grillades.

@ Droits sur les photos : OUTDOORCHEF

Aperçu des points forts

- Avec un **énorme spectre de températures** de 80° C - 400° C et une accumulation optimale de chaleur grâce à la céramique de haute qualité
- Grande **variété de préparations** : idéal pour griller, Low & Slow, cuire au four, braiser et rôtir
- Système particulièrement **étanche à l'air** pour un contrôle précis de la température
- **Charnière de couvercle à ressort très souple** pour une ouverture et une fermeture faciles
- **Équipement complet avec un support stable**, y compris des roulettes robustes, ainsi que des étagères latérales pratiques
- Avec **soupape de couvercle en fonte de haute qualité** pour réguler la température

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](#).

La [cuisine d'extérieur HEAT](#) a été récompensée en 2025 par le Red Dot Design Award.



reddot winner 2025

CONTACT MÉDIAS

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