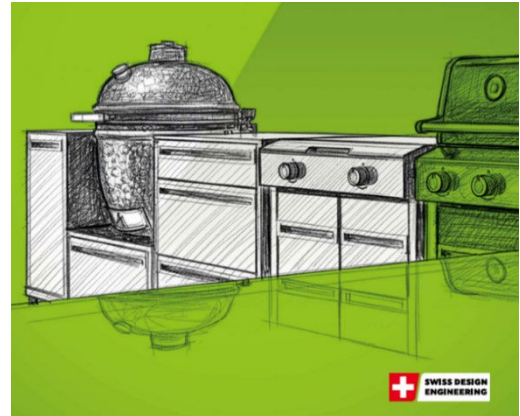


HEAT – die Fakten zur Outdoorküche

Modular & flexibel

- **Modular und individuell**, je nach Platzangebot und Vorlieben zusammenstellbar. Online via [Konfigurator](#).
- Die verschiedenen **Schrankmodule** mit Auszügen oder Schubladen der HEAT Serie bieten Stauraum für Zubehör und alles, was fürs perfekte Grillerlebnis nötig ist, inklusive kombinierbaren Eck-, Kühlschrank- und Spülbecken-Modulen. Ebenso verfügbar ist je ein Modul für einen Kamado-Grill und das Verstauen einer 5-, 8- bzw. 11-Kilo-Gasflasche.
- Fürs einfache Manövrieren ist jedes Modul mit massiven **höhenverstellbaren Standfüssen und Schwerlastrollen** ausgestattet.



Materialien & Ausrüstung

- Gefertigt aus **hochwertigem Edelstahl mit Pulverbeschichtung** für optimale Beständigkeit gegen Witterungseinflüsse.
- Die **Arbeitsplatten** stehen in drei Varianten zur Auswahl: HPL (High Pressure Laminat in Holzoptik), Granit oder Edelstahl. Sämtliche Türen und Schubladen sind mit **Softclose** ausgerüstet.
- Die beleuchtete Bedienkonsole als **Mood Lighting** verleiht der Grillstation optisch einen zusätzlichen Touch und wird von einer Powerbank gespeist.

Grillmodule & Grillelemente

- Das **HEAT Grillmodul** für den Einbaugrill mit vier oder fünf Brennern aus Edelstahl mit innovativem **HEAT Regulator** bildet das Herzstück. Selbst Grilltemperaturen im Niedertemperaturbereich (80° bis 120° C) lassen sich so feinjustieren, was das langsame Garen von Ribs, Pulled Pork oder Brisket zu einem Kinderspiel macht.
- **XXL Infrarot-Keramikbrenner** (Blazing Zone) für bis zu 900° Celsius mit 3-fach höhenverstellbarem Edelstahlrost. Der extra-grosse Keramikbrenner erfreut Steakliebhaber, die intensive Infrarothitze für perfekte Brandings und Röstaromen schätzen.
- Der **Edelstahl-Rückenbrenner** im hinteren Bereich des Grills eignet sich perfekt für die Zubereitung von Drehspieß-Gerichten. Die restliche Grillfläche lässt sich durch den **Zone Divider** parallel nutzen.
- Der **Twin Burner** aus Edelstahl garantiert eine gleichmässige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche. Dank der robusten **Edelstahl-Protection-Bar** ist jeder Brenner vor herabtropfenden Flüssigkeiten, Fett und Marinaden geschützt.
- Die Seitenablage ist mit einer vielseitigen **Cooking Zone** mit einem Temperaturspektrum von 60 bis 300° Celsius ausgestattet und eignet sich ideal für Beilagen, Saucen und Pfannengerichte. Der höhenverstellbare Topfständer ermöglicht die Nutzung grosser Kochtöpfe, Pfannen und Woks.
- **Platzsparender und komfortabler Rollldeckel** mit versetztem Drehpunkt. Der massive doppelwandige Deckel lässt sich dadurch einfach öffnen und schliessen.

Zusätzliche Vorteile & Kombinationsmöglichkeiten

- Neben der Outdoorküche als komplettes System lassen sich die HEAT Einbaugrills mit einem beliebigen Outdoorküchenmodell **anderer Marken kombinieren**. Umgekehrt lässt sich die Outdoorküche HEAT auch mit Gasgrills oder einem Kamado anderer Marken kombinieren.