
PURE HITZE - OUTDOORCHEF BRINGT MIT DER C-LINE SEINE HEAT-GRILLSTATIONEN AN DEN START

Outdoorchef präsentiert seine beeindruckende HEAT C-Line mit dem C-335, C-435 RB und C-265, die kompromisslose Performance, durchdachte Lösungen und maximalen Genuss vereinen. Mit den Modellen setzt die Marke neue Maßstäbe für Grillstationen, die gewohnt leistungsstark, flexibel und perfekt auf die Bedürfnisse von Grillfans jeden Levels abgestimmt sind und den idealen Einstieg in die Welt von Outdoorchef bieten. EASY BBQ ist hier integraler Bestandteil: Performance, Power und Präzision gibt es hier ohne Kompromisse, dafür mit einem unschlagbaren Preis-Leistungs-Verhältnis. Jedes Modell sorgt auch bei kleinerem Platzangebot für das volle Grill-Erlebnis und zeigt, dass Technik, maximale Flexibilität und anwenderfreundliches Design keine Frage von Größe sind.

Outdoorchef spricht mit den Modellen der C-Line sowohl Einsteiger als auch ambitionierte Grillfans an und liefert die Antwort für alle, die Wert auf einen fairen Preis bei maximalem Grillvergnügen legen. Die neuen Grillstationen sind der optimale Start, um die Welt von Outdoorchef auf die heimische Terrasse oder in den Garten zu bringen. Der 335 ist eine kompakte 3-Brenner-Station mit XL Blazing Zone (900 °C Infrarotbrenner), Rosten aus Gusseisen für hohe Hitzespeicherung und durchdachten Features wie beleuchteten Drehreglern mit Safety Light, magnetischer Hakenleiste und Universalhalter. Der C-435 RB baut auf diesem Konzept auf und ergänzt die Ausstattung um einen vierten Brenner sowie einen Rückenbrenner, wodurch noch mehr Grillfläche und Temperaturzonen für direkte und indirekte Zubereitung entstehen. Für Grillfans, die auf große Hitze und vielseitige Zubereitung setzen, bietet der HEAT C-265 mit doppelter XL Blazing Zone mit 900 °C Infrarotbrennern die ideale Lösung. Er kommt mit einer Plancha, die ganz nach Belieben aufgelegt werden kann und für noch mehr Vielfalt sorgt. Alle drei Modelle kombinieren kompakte Bauweise mit präziser Technik, durchdachtem Design und hoher Benutzerfreundlichkeit.

HEAT C-335: KOMPAKTE GRILLSTATION MIT HOCHTEMPERATURKOMPETENZ



Mit dem HEAT C-335 bringt Outdoorchef eine 3-Brenner-Grillstation als idealen Einstieg in die eigene Produktwelt, die gleichzeitig mit leistungsstarker Technik überzeugt. Das Modell kombiniert kompakte Stellfläche mit professionellen Features und richtet sich an alle, die Wert auf hohe Grillleistung und einfache Bedienung legen. Herzstück des Grills sind drei leistungsstarke Edelstahlbrenner mit robusten Protection Bars. Massive Roste aus Gusseisen sorgen für hohe Hitzespeicherung und konstante Grilltemperaturen für präzise Grillergebnisse. Ergänzt werden sie durch die große XL Blazing Zone mit 900 °C starkem Infrarotbrenner (B x T

251 x 242 mm), die für intensives Anbraten bei extrem hohen Temperaturen ausgelegt und in der



linken Seitenablage fest verbaut ist. Auch in puncto Ausstattung zeigt sich der HEAT C-335 durchdacht: Beleuchtete Drehregler mit Safety Light für erhöhte Bedien- und Betriebssicherheit, magnetische Hakenleiste und ein Universalhalter, damit Zubehör immer schnell zur Hand ist. Der Unterschrank mit Stahlrollen bietet Platz für eine 11-kg-Gasflasche, fest montierte Seitenablagen erweitern die Arbeitsfläche. Gefertigt aus pulverbeschichtetem Stahl mit emailliertem Deckel verbindet der HEAT C-335 widerstandsfähige Materialien mit einem klaren, funktionalen Design.

HEAT C-435 RB: MEHR POWER, VOLLE PRÄZISION

Der Outdoorchef C-435 RB baut auf der kompakteren 3-Brenner-Grillstation C-335 auf, erweitert das Konzept aber um einen vierten Edelstahlbrenner für noch mehr Flexibilität und Grillfläche. Mit diesem Upgrade richtet sich der C-435 an alle Grill-Fans, die ein kompaktes Gerät mit Profi-Features suchen, aber zusätzlichen Platz für ihr Grillgut benötigen. Wie sein kleiner Bruder verfügt der C-435 über eine XL Blazing Zone mit 900 °C Infrarotbrenner (B x T 251 x 242 mm). Die vier Edelstahlbrenner samt Protection



Bars stehen im Zentrum, während ein zusätzlicher Rückenbrenner für noch mehr Vielseitigkeit sorgt. Die Bedienung bleibt einfach und komfortabel: Beleuchtete Drehregler mit Safety Light, eine magnetische Hakenleiste, ein Universalhalter für Zubehör sowie massive, fest montierte Seitenablagen sorgen für Übersichtlichkeit und Ordnung. Der Unterschrank bietet Platz für eine 11-kg-Gasflasche und fügt sich optisch harmonisch in das klare, funktionale Design aus pulverbeschichtetem Stahl mit emailliertem Deckel ein. Mit dem zusätzlichen Brenner bietet der C-435 RB noch mehr Zubereitungsmöglichkeiten, bleibt dabei aber kompakt und mobil.

HEAT C-265: DIE „STEAKMASCHINE“ MIT XXL-BLAZING-ZONE



Der Outdoorchef HEAT C-265 setzt neue Maßstäbe für leistungsstarkes Grillen: Weiteres Highlight des Grills ist die doppelte XL Blazing Zone mit zwei 900 °C Infrarotbrennern und damit der größten, die Outdoorchef bislang angeboten hat. Hier können mehrere Steaks gleichzeitig scharf angebraten werden oder mit unterschiedlichen Temperaturzonen auf der XL Plancha die Zubereitung von sämtlichen Kreationen von Meeresfrüchten, Fleisch, Gemüse etc. ausprobiert werden. Zusätzlich verfügt der HEAT C-265 über einen höhenverstellbaren Seitenbrenner. Praktisch durchdacht: Der Innenraum bietet ausreichend Platz, um

weiteres Zubehör wie das z.B. das XXL Blazingglas oder die Plancha sicher zu verstauen. Die Bedienung bleibt komfortabel: Beleuchtete Drehregler mit Safety Light, magnetische Hakenleiste und Universalhalter für Zubehör sorgen für Übersichtlichkeit und Kontrolle. Der Unterschrank mit Lenkrollen bietet ebenfalls Platz für eine Gasflasche bis 11 kg und garantiert gleichzeitig Mobilität und stabilen Stand. Der HEAT C-265 ist ein Grill für alle, die höchste Temperatur sowie maximales Plancha-Vergnügen in einem kompakten System suchen.

OUTDOORCHEF C-335, C-435 RB UND C-265: EINSTIEG, POWER UND HOCHTEMPERATUR-PERFORMANCE

Mit den Modellen der HEAT C-Line C-335, C-435 RB und C-265 zeigt Outdoorchef, wie vielseitig moderne Gasgrills heute sind. Die drei Geräte decken unterschiedliche Anforderungen ab – von Mehrbrenner-Lösungen bis hin zur konsequent auf Hochtemperatur ausgelegten Grillstation, die auch Plancha-Grillen ermöglicht. Allen gemeinsam ist der Anspruch, leistungsstarke Technik, einfache Bedienung und durchdachtes Design zu vereinen.

DIE HIGHLIGHTS IM ÜBERBLICK:

OUTDOORCHEF HEAT C-335

- Große XL Blazing Zone mit 900°C Infrarotbrenner (B x T 251 x 242 mm)
- Mit 3 Edelstahlbrennern und Protection Bars aus Edelstahl
- Roste aus Gusseisen für hohe Grilltemperaturen und maximale Hitzespeicherung
- Inkl. magnetischer Hakenleiste und Universalhalter für Zubehör
- Beleuchtete Drehregler mit Safety Light
- Geräumiger Unterschrank mit Stahlrollen und fest montierten Seitenablagen inkl. Gasflaschenhalterung für 11 kg Gasflaschen
- Pulverbeschichteter Stahl, emaillierter Deckel
- Edelstahlroste und Grillplatte aus Gusseisen sind separat erhältlich

Preis Outdoorchef HEAT C-335 899 € (UVP)

OUTDOORCHEF HEAT C-435 RB

- Mit 4 Edelstahlbrennern inkl. Protection Bars aus Edelstahl
- Große XL Blazing Zone mit 900°C Infrarotbrenner (B x T 251 x 242 mm)
- Mit Rückenbrenner aus Edelstahl
- Roste aus Gusseisen für hohe Grilltemperaturen und maximale Hitzespeicherung
- Massive und fest montierte Seitenablagen und beleuchtete Drehregler mit Safety Light
- Geräumiger Unterschrank mit Stahlrollen inkl. Gasflaschenhalterung für 11 kg Gasflaschen, magnetischer Hakenleiste und Universalhalter für Zubehör
- Pulverbeschichteter Stahl, emaillierter Deckel
- Edelstahlroste und Grillplatte aus Gusseisen sind separat erhältlich

Preis Outdoorchef HEAT C-435 RB 1.099 € (UVP)



OUTDOORCHEF HEAT C-265

- Doppelte XL Blazing Zone als 2-fach 900°C Infrarotbrenner inkl. Edelstahlroste
- Inkl. XL Plancha mit Fettablauf
- Unterschiedliche Temperaturzonen möglich
- Mit Seitenkochstelle (höhenverstellbar)
- Großer Unterschrank inkl. Lenkrollen aus Stahl und Gasflaschenhalterung bis 11 kg Gasflasche
- Beleuchtete Drehregler mit Safety Light
- Inkl. magnetischer Hakenleiste und Universalhalter für Zubehör

Preis Outdoorchef HEAT C-265 1.099 € (UVP)

ÜBER OUTDOORCHEF

MIT SCHWEIZER TECHNOLOGIE ZUM PERFEKTEN GRILLERLEBNIS - FÜR DIE GANZE FAMILIE, EGAL OB SUPER-PROFI ODER GRILLBEGINNER!

Seit mehr als 30 Jahren ist Outdoorchef ein Pionier auf dem Gebiet der Grilltechnologie. Das Unternehmen hat sich mit seinem ausgeklügelten, patentierten Gaskugelgrillsystem, das einen Fettbrand verhindert und sowohl direktes als auch indirektes Grillen ermöglicht, einen Namen gemacht. Das Ergebnis? Ein fantastisch gleichmäßiges und zuverlässiges Grillergebnis, das seinesgleichen sucht und das nicht nur für erfahrene Grillmeister, sondern auch für Einsteiger in die Welt des Grillens. Doch damit nicht genug! Auch in puncto Sauberkeit überzeugt das innovative System auf ganzer Linie. Kaum ein Grill auf dem Markt ist einfacher zu reinigen. Dank der Schweizer Technologie von Outdoorchef können Grill-Fans sich ganz auf das Grillvergnügen konzentrieren, ohne sich Gedanken über lästige Reinigungsarbeiten machen zu müssen. Outdoorchef bietet mit seinen Produkten die perfekte Kombination aus Innovation, Qualität und Benutzerfreundlichkeit und beschert unvergessliche Grillmomente — ganz nach dem Motto: für die ganze Familie, von Grill-Beginnern bis zu Super-Profis!

Mehr Infos zur Marke: www.outdoorchef.com



PRESSEKONTAKT

MIT-SCHMIDT Kommunikation GmbH · Fasanenweg 3 · 21227 Bendestorf
Frau Naciye Schmidt · +49 (0) 40 - 41 40 639-0 · schmidt@mit-schmidt.de

