

## Pure chaleur – Outdoorchef lance ses stations de barbecue HEAT avec la gamme C-Line

---

Zurich-Oerlikon, le 30 janvier 2026

**Outdoorchef présente son impressionnante série HEAT C-Line avec le C-335, le C-435 RB et le C-265, qui allient performances sans compromis, solutions bien pensées et plaisir maximal. Avec ces modèles, la marque établit de nouvelles normes pour les stations de grillades, qui sont toujours aussi puissantes, flexibles et parfaitement adaptées aux besoins des amateurs de barbecue de tous niveaux, et qui constituent une entrée en matière idéale dans l'univers d'Outdoorchef. « Easy BBQ » en fait partie intégrante : performances, puissance et précision sans compromis, mais avec un rapport qualité-prix imbattable. Chaque modèle offre une expérience de barbecue complète, même dans les espaces réduits, et prouve que la technologie, la flexibilité maximale et la conception conviviale ne sont pas une question de taille.**

Avec les modèles de la gamme C-Line, Outdoorchef s'adresse aussi bien aux débutants qu'aux amateurs de barbecue ambitieux et apporte la réponse à tous ceux qui recherchent un prix raisonnable pour un plaisir maximal. Les nouvelles stations de barbecue sont le point de départ idéal pour faire entrer l'univers Outdoorchef sur votre terrasse ou dans votre jardin.

- Le HEAT **C-335** est une station compacte à 3 brûleurs avec Blazing Zone XL (brûleur infrarouge à 900 °C), grilles en fonte pour une accumulation optimale de la chaleur et fonctionnalités bien pensées telles que des boutons rotatifs éclairés avec Safety Light, une barre à crochets magnétique et un support universel.
- Le HEAT **C-435 RB** s'appuie sur ce concept et complète l'équipement avec un quatrième brûleur ainsi qu'un brûleur arrière, offrant ainsi encore plus d'espace de cuisson et de zones de température pour une cuisson directe et indirecte.
- Pour les amateurs de barbecue qui recherchent une chaleur intense et des possibilités de cuisson variées, le HEAT **C-265** avec double Blazing Zone XL et brûleurs infrarouges à 900 °C est la solution idéale. Il est livré avec une plancha qui peut être posée à volonté et offre encore plus de polyvalence. Tous les trois modèles allient une construction compacte à une technologie précise, un design bien pensé et une grande facilité d'utilisation.

### HEAT C-335 : Station de barbecue compacte avec compétence haute température



Avec le HEAT C-335, Outdoorchef propose une station de barbecue à 3 brûleurs qui constitue une entrée en matière idéale dans son univers de produits et qui séduit en même temps par sa technologie performante. Ce modèle combine un encombrement réduit et des fonctionnalités professionnelles. Il s'adresse à tous ceux qui attachent de l'importance à une puissance de cuisson élevée et à une utilisation simple.

Au cœur du barbecue se trouvent trois brûleurs en acier inoxydable puissants avec des barres de protection robustes. Les grilles massives en fonte assurent une excellente accumulation de la chaleur et des températures de cuisson constantes pour des résultats précis. Elles sont complétées par la grande Blazing Zone XL avec un brûleur infrarouge puissant de 900 °C (L x P 251 x 242 mm), conçue pour une cuisson intense à des températures extrêmement élevées et intégrée dans la tablette latérale gauche.

Le HEAT C-335 est également bien pensé en termes d'équipement : boutons rotatifs éclairés avec Safety Light pour une sécurité d'utilisation et de fonctionnement accrue, barre à crochets magnétique et support universel pour que les accessoires soient toujours à portée de main. Le meuble bas équipé de roulettes en acier peut accueillir une bouteille de gaz de 11 kg, tandis que les étagères latérales fixes agrandissent la surface de travail. Fabriqué en acier thermolaqué avec un couvercle émaillé, le HEAT C-335 allie des matériaux résistants à un design épuré et fonctionnel.

### HEAT C-435 RB : plus de puissance, une précision totale

Le modèle Outdoorchef C-435 RB s'appuie sur la station de barbecue à 3 brûleurs C-335, plus compacte, mais élargit le concept avec un quatrième brûleur en acier inoxydable pour encore plus de flexibilité et de surface de cuisson.

Avec cette mise à niveau, le C-435 s'adresse à tous les amateurs de barbecue qui recherchent un appareil compact doté de fonctionnalités professionnelles, mais qui ont besoin d'espace supplémentaire pour leurs aliments. Comme son petit frère, le C-435 dispose d'une Blazing Zone XL avec un brûleur infrarouge de 900 °C (L x P 251 x 242 mm). Les quatre brûleurs en acier inoxydable avec barres de protection sont situés au centre, tandis qu'un brûleur arrière supplémentaire offre encore plus de polyvalence.



Son utilisation reste simple et pratique : des boutons rotatifs éclairés avec Safety Light, une barre à crochets magnétique, un support universel pour accessoires ainsi que des tablettes latérales massives et fixes garantissent clarté et ordre. Le meuble bas peut accueillir une bouteille de gaz de 11 kg et s'intègre harmonieusement dans le design clair et fonctionnel en acier thermolaqué avec couvercle émaillé. Avec son brûleur supplémentaire, le C-435 RB offre encore plus de possibilités de préparation, tout en restant compact et mobile.

### HEAT C-265 : la « machine à steaks » avec Blazing Zone XXL



Le modèle Outdoorchef HEAT C-265 établit de nouvelles normes en matière de cuisson performante. Autre atout majeur de ce barbecue, sa double Blazing Zone XL avec deux brûleurs infrarouges de 900 °C, la plus grande jamais proposée par Outdoorchef. Elle permet de cuire plusieurs steaks à feu vif en même temps ou d'essayer toutes sortes de créations à base de fruits de mer, de viande, de légumes, etc. grâce aux différentes zones de température de la plancha XL.

De plus, le HEAT C-265 dispose d'un brûleur latéral réglable en hauteur. Pratique et bien pensé : l'intérieur offre suffisamment d'espace pour ranger en toute sécurité d'autres accessoires tels que le Blazinglas XXL ou la plancha.

L'utilisation reste confortable : les boutons rotatifs éclairés avec Safety Light, la barre à crochets magnétique et le support universel pour accessoires garantissent clarté et contrôle. Le meuble bas avec roulettes pivotantes offre également de la place pour une bouteille de gaz jusqu'à 11 kg et garantit à la fois mobilité et stabilité.

Le HEAT C-265 est un barbecue pour tous ceux qui souhaitent profiter des températures les plus élevées et d'un plaisir maximal avec la plancha dans un système compact.

### Outdoorchef C-335, C-435 RB et C-265 : entrée de gamme, puissance et performances à haut température

Avec les modèles HEAT C-Line C-335, C-435 RB et C-265, Outdoorchef démontre la polyvalence des barbecues à gaz modernes. Ces trois appareils répondent à différents besoins, des solutions à plusieurs brûleurs aux stations de barbecue conçues pour atteindre des températures élevées, qui permettent également de cuisiner à la plancha. Ils ont tous en commun l'ambition d'allier une technologie performante, une utilisation simple et un design bien pensé.

## Les points forts en bref

### Outdoorchef HEAT C-335

- Grande Blazing Zone XL avec brûleur infrarouge de 900° C (L x P 251 x 242 mm)
- Avec 3 brûleurs en acier inoxydable et barres de protection en acier inoxydable
- Grilles en fonte pour des températures de cuisson élevées et une accumulation maximale de la chaleur
- Avec barre à crochets magnétique et support universel pour accessoires
- Boutons rotatifs éclairés avec Safety Light
- Meuble de rangement spacieux avec roulettes en acier et tablettes latérales fixes, y compris support pour bouteilles de gaz de 11 kg
- Acier thermolaqué, couvercle émaillé
- Grilles en acier inoxydable et plaque de cuisson en fonte disponibles séparément
- Prix Outdoorchef HEAT C-335 € 899 (PPI)

### Outdoorchef HEAT C-435 RB

- Avec 4 brûleurs en acier inoxydable, y compris des barres de protection en acier inoxydable
- Grande Blazing Zone XL avec brûleur infrarouge de 900° C (L x P 251 x 242 mm)
- Avec brûleur arrière en acier inoxydable
- Grilles en fonte pour des températures de cuisson élevées et une accumulation maximale de la chaleur
- Tablettes latérales solides et fixes et boutons rotatifs éclairés avec Safety Light
- Meuble bas spacieux avec roulettes en acier, support pour bouteilles de gaz de 11 kg, barre à crochets magnétique et support universel pour accessoires
- Acier thermolaqué, couvercle émaillé
- Grilles en acier inoxydable et plaque de cuisson en fonte disponibles séparément
- Prix Outdoorchef HEAT C-435 RB € 1 099 (PPI)

### Outdoorchef HEAT C-265

- Double Blazing Zone XL avec deux brûleurs infrarouges à 900° C, grilles en acier inoxydable incluses
- Plancha XL avec écoulement des graisses incluse
- Différentes zones de température possibles
- Avec plaque de cuisson latérale (réglable en hauteur)
- Grand meuble bas avec roulettes pivotantes en acier et support pour bouteille de gaz jusqu'à 11 kg
- Boutons rotatifs éclairés avec Safety Light
- Avec barre à crochets magnétique et support universel pour accessoires
- Prix Outdoorchef HEAT C-265 € 1 099 (PPI)



### À propos d'Outdoorchef

Outdoorchef est particulièrement bien positionné en Suisse et connu comme pionnier dans le domaine de la technologie des barbecues. En 2026, Outdoorchef fête ses 30 ans d'existence. L'histoire à succès d'Outdoorchef a commencé en 1996 avec le barbecue sphérique.

Cette entreprise suisse d'envergure internationale 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 composée d'éléments combinables à volonté, y compris des accessoires pour barbecue, Outdoorchef est le choix numéro un en Europe pour les gourmets qui apprécient l'authenticité et la haute qualité. La marque Outdoorchef fait partie du portefeuille de l'unité commerciale [Diethelm Keller BBQ Brands](#) et appartient au groupe Diethelm Keller.

Grâce à sa capacité d'innovation, Outdoorchef permet d'obtenir des résultats de cuisson parfaits pour toute la famille, des débutants aux spécialistes du barbecue les plus chevronnés, toujours selon la devise : « Un maximum de plaisir pour un minimum d'effort ». Les produits Outdoorchef sont disponibles dans les magasins spécialisés.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur <https://www.outdoorchef.com/fr-CH/>



### CONTACT PRESSE

Communications Circle . Liliane Elspass . Muehlestrasse 5 . 8400 Winterthur . Schweiz

+41 (0)79 235 58 90 . [liliane.elspass@com-circle.ch](mailto:liliane.elspass@com-circle.ch)