



La quadrature du grill – QUBE by Outdoorchef – A statement of design

Zurich-Oerlikon, le 4 février 2026

Avec ses angles et ses arêtes, il tient toutes ses promesses : le nouveau QUBE by Outdoorchef donne un nouveau sens au mot « barbecue ». Il s'agit de bien plus qu'un simple grill. Cette année, le marché s'enrichit d'un chef-d'œuvre cubiste synonyme de saveurs et de plaisir incomparables. QUBE by Outdoorchef est une déclaration de design qui a tout pour devenir une icône. Il redéfinit l'expérience du barbecue et offre désormais, en plus des plaisirs olfactifs et gustatifs bien connus, des atouts visuels.



Un barbecue est un barbecue est un barbecue. C'est ce que l'on pourrait penser. Et pourtant, on découvre parfois des nouveautés qui ne ressemblent à rien de ce qui existait auparavant. Il est temps de se lancer dans une aventure barbecue d'un genre particulier. Il est temps de faire place à QUBE by Outdoorchef ! L'innovation la plus révolutionnaire dans l'art du XXe siècle a sans doute été le développement du cubisme. Le QUBE est un hommage sous la forme d'un barbecue et un retour à un langage géométrique qui n'existait pas encore dans ce segment. Ses lignes presque brutales attirent inévitablement tous les regards sur ce barbecue qui allie design et fonctionnalité maximale. Il combine pour la première fois des fonctions étendues et des performances élevées sous la forme d'un barbecue qui devient un symbole de statut social.

Une question de goût – QUBE by Outdoorchef est la réponse

Aspect : cubiste, pur, authentique. Matériau : extrêmement haut de gamme, durable et résistant.

Fonctionnalité : une chaleur sans compromis et une conception bien pensée. Le QUBE séduit par son apparence tout en portant clairement la signature de la maison Outdoorchef. La fonctionnalité était également une priorité absolue lors de son développement et se retrouve dans chaque détail.

Les trois brûleurs en acier inoxydable moulé, combinés à un brûleur arrière en acier inoxydable et à la zone de cuisson infrarouge intégrée, permettent d'atteindre une plage de température énorme allant de 90°C à 900°C. Le QUBE permet de cuisiner avec une précision maximale des plats à basse température et à cuisson lente, des grillades croustillantes avec des marques incomparables sur les steaks et autres viandes, des créations à la broche tournante, des hamburgers, des fruits de mer et bien plus encore. Répartition optimale de la chaleur, performances exceptionnelles et contrôle précis de la température : voilà la précision et la qualité que l'on retrouve dans tous les composants.

Le thermomètre du couvercle pour contrôler la température, les boutons rotatifs haut de gamme en zinc moulé, la poignée du couvercle en carbone d'un noir élégant, les deux bacs de cuisson en acier inoxydable, la grille de maintien au chaud rabattable et les bacs de récupération des graisses en acier inoxydable, lavables au lave-vaisselle et amovibles séparément sous chaque brûleur, sont autant d'éléments qui reflètent l'exigence de qualité du QUBE.

À cela s'ajoute l'éclairage d'ambiance contrôlable via une application, disponible dans des couleurs librement sélectionnables, avec des voyants de sécurité qui offrent un contrôle visuel supplémentaire. L'alimentation électrique est assurée par une batterie externe intégrée.



Créer des apogées – QUBE brille

Il va sans dire que QUBE est également garant d'excellence à d'autres égards. Les exigences de qualité imposées aux matériaux se traduisent par une résistance maximale. La valeur des composants atteint ici une nouvelle dimension en termes de longévité. L'acier inoxydable utilisé est d'une qualité telle que le QUBE porte la mention « seasalt ready » et est pratiquement imbattable en termes de robustesse et de résistance aux intempéries.

Le QUBE offre ainsi une grande valeur d'usage tout au long de son cycle de vie. L'air salin et le rayonnement solaire n'ont aucun effet sur le barbecue, ce qui en fait une solution prestigieuse et unique pour profiter de moments de plaisir, que ce soit dans des endroits côtiers ou dans un chalet de montagne.

L'éclairage d'ambiance LED crée une atmosphère agréable et complète des moments de plaisir incomparables. Le monument embellit chaque jardin et chaque terrasse, qu'il soit utilisé seul ou comme élément central d'une cuisine d'extérieur moderne aux fonctionnalités sans compromis.

Avec ses finitions en noir ou en acier inoxydable et ses meubles bas combinables individuellement en noir, rouge, taupe, crème ou gris foncé, le barbecue allie art, architecture et technologie pour créer une icône du design qui fait de chaque cuisine d'extérieur une déclaration de style.



Une déclaration fondée : la philosophie QUBE

Avec le lancement du QUBE by Outdoorchef, la vision d'un barbecue comme objet design aux finitions haut de gamme s'allie au principe éprouvé d'Outdoorchef : performances et précision maximales, simplicité d'utilisation et résultat garanti. Conçu pour les « puristes exigeants », le QUBE offre également un énorme potentiel d'évolution grâce à sa modularité.

« Nous voulions développer un barbecue qui soit non seulement fonctionnel, mais qui apporte également une touche esthétique à l'espace extérieur », explique Philipp Probst, directeur des ventes et du marketing. « Le QUBE marque le début d'une nouvelle ère dans le domaine de la cuisine et de la vie en plein air : puissant, robuste et avant-gardiste sur le plan stylistique. Il séduira aussi bien les passionnés de barbecue que les amateurs de design », affirme M. Probst avec certitude.

QUBE by Outdoorchef – aperçu

- 3 brûleurs en acier inoxydable moulé
- Brûleur IR intégré
- Brûleur arrière en acier inoxydable
- Grilles en acier inoxydable moulé
- Bacs de récupération des graisses séparés
- Éclairage d'ambiance
- Grille de maintien au chaud rabattable

Prix du barbecue encastrable QUBE, acier inoxydable, € 4 799 (PPI)

Prix du barbecue encastrable QUBE, noir, € 4 799 (PPI)

Prix du meuble bas 1, noir, rouge, gris foncé, crème ou taupe, € 1 799 (PPI)

Prix du meuble bas 2, noir, rouge, gris foncé, crème ou taupe, € 1 799 (PPI)

Prix de la tête de tiroir, acier inoxydable, € 999 (PPI)

Prix de la tête de tiroir, noir, € 999 (PPI)

Prix du kit d'encastrement QUBE (module universel), € 299 (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