

Ein Design-Statement: QUBE by Outdoorchef – der neue Premiumgrill aus Zürich

Zürich-Oerlikon, 4. Mai 2026

Das Wichtigste in Kürze

- Der in Zürich entwickelte QUBE by Outdoorchef setzt ein Design-Statement.
- Komplette aus Edelstahl gehalten, macht QUBE widerstandsfähig gegen extreme Witterungsbedingungen. Selbst salzhaltige Küstenluft kann dem Premium-Grill nichts anhaben. QUBE erhält deshalb ab Werk eine lebenslange Garantie.
- Die kubistische Formsprache, eine Temperaturspanne von 90 bis 900 °C, drei Brenner aus gegossenem Edelstahl, ein Heckbrenner und eine integrierte Infrarot-Steakzone verleihen QUBE maximale Präzision und hohe Leistungsfähigkeit.
- Praktische Features wie spülmaschinengeeignete Fettauffangschalen, LED-Ambientebeleuchtung per App und modulare Outdoorküchen-Elemente in fünf Farben runden das Konzept ab.
- QUBE ist voraussichtlich ab Mitte Juni 2026 in der Schweiz ab CHF 4'799.– (UVP) erhältlich.

Der in Zürich entwickelte QUBE by Outdoorchef besticht durch die geometrische Form. Die hochpräzise Temperatursteuering und die extrem widerstandsfähigen Materialien sind ein Outdoor-Statement für Designbewusste, passionierte Grillfans und Liebhaber der modernen Outdoorküche. Der Premiumgrill ist voraussichtlich ab Mitte Juni 2026 erhältlich.



Design trifft Funktion – entwickelt für Schweizer Outdoor-Living

QUBE setzt auf eine klare, geometrische Formsprache. Funktionalität verbindet sich mit einer ausgesprochen hohen Materialität, die für Widerstandsfähigkeit und Langlebigkeit steht. Das Edelstahlgehäuse ist resistent gegen hohe UV-Einstrahlungen, wie wir sie beispielsweise in alpinen Regionen kennen. Auch meersalzgetränkte Luft und selbst Meerwasser lassen Edelstahl unbeschadet. QUBE trägt daher das Qualitäts-

merkmal «seasalt ready», was ihn ebenso für Residenzen am Meer ideal macht. QUBE erhält ab Werk eine lebenslange Garantie.

Leistung auf Profi-Niveau: von 90 bis 900° Celcius

QUBE bietet eine enorme Temperaturspanne von 90 bis 900° Celcius. Möglich wird dies durch drei Edelstahlgussbrenner in Kombination mit einem Edelstahl-Heckbrenner und einer integrierten Infrarot-Steakzone. Damit eignet sich der Premiumgrill für Low-&-Slow-Gerichte, scharfes Anbraten, Drehspiess-Kreationen, Burger, Seafood, Gemüse und vieles mehr.



Durchdachte Details – entwickelt für höchste Alltagstauglichkeit

Optimale Hitzeverteilung, herausragende Leistung und exakte Temperaturregung – Präzision und Qualität findet sich in allen Bauteilen. Bei QUBE heisst dies:

- drei Edelstahlgussbrenner
- integrierte Blazing Zone
- Edelstahl-Heckbrenner
- Edelstahlgussroste
- zwei Garschalen aus Edelstahl
- klappbarer Warmhalterost
- spülmaschinengeeignete und separat entnehmbare Fettauffangschalen aus Edelstahl unter jedem Brenner
- hochwertiger Drehregler aus Zinkguss
- Deckelthermometer zur Temperaturkontrolle
- per Tuya App steuerbare LED-Ambientebeleuchtung mit Safety Lights. Die Stromversorgung erfolgt über die integrierte Powerbank

Modulare Outdoorküche

QUBE ist in purem Edelstahl in gebürsteter Flächenoptik oder pulverbeschichtet in Mattschwarz erhältlich. Die dazu passenden individuell kombinierbaren Unterschränke sind in den Farben Schwarz, Rot, Taupe, Creme oder Dark Grey gehalten. QUBE kann zusammen mit einem Unterschrank als monolithische Grilleinheit genutzt werden oder als Einbaugrill im Stil eines prägenden Akteurs einer modularen Outdoorküche.

Aussagen des Herstellers

„Die hochwertige Materialqualität sorgt bei QUBE für einen langen Nutzungszyklus. Allein die Edelstahlgussbrenner sind auf Lebensdauer ausgelegt“, erklärt Stephan Pfeifer, Chief Technology & Innovation Officer bei Outdoorchef.

„Mit QUBE verbinden wir höchste Leistungsfähigkeit mit ikonischem Design. Der Name QUBE stammt übrigens vom lateinischen ‚Cubus‘ und bedeutet ‚Würfel‘. Die reduzierte, harmonisch geometrische Grundform erfüllt einen hohem Designanspruch mit grossem Nutzen. Der Grill richtet sich an alle, die Ästhetik, Präzision und Langlebigkeit schätzen – eine Kombination, die in der Schweiz sehr gefragt ist“, sagt Philipp Probst, Head of Sales & Marketing bei Outdoorchef.

Preise und Verfügbarkeit (Schweiz)

- Design-Grillmodul QUBE X-415 RB mit BBQ-Unterschrank wahlweise in 5 verschiedenen RAL Farben inkl. Vollauszug mit Halterung für 11 kg Gasflaschen: CHF 6'589.– (UVP)
- Design-Einbaugrill QUBE X-415 RB zur Integration in eine Outdoorküche in purem Edelstahl oder mattschwarz in pulverbeschichtetem Edelstahl: CHF 4'799.– (UVP)
- QUBE-Unterschrank (in 5 verschiedenen Farben): CHF 1'799.– (UVP)
- Die technischen Daten sind [hier](#) zu finden.
- Die Produktbroschüre liegt [hier zum Download](#) bereit.
- Verfügbarkeit: voraussichtlich ab Mitte Juni 2026 über Outdoorchef-Fachhändler in der Schweiz



© Die Fotorechte liegen bei Outdoorchef.



Über Outdoorchef

Das global tätige Schweizer Unternehmen steht für Swissness, Innovation, Technologie, Design und Benutzerfreundlichkeit. Mit seinem breiten Sortiment an Grills, Outdoorküchen-Elementen inklusive variabel kombinierbarem Zubehör gilt Outdoorchef in Europa als erste Wahl für Gourmets, die hohe Qualität und Authentizität schätzen.

Outdoorchef gehört zur Geschäftseinheit [Diethelm Keller BBQ Brands](#) und ist Teil der [Diethelm Keller Group](#).

In der Schweiz ist das Unternehmen besonders bekannt als Pionier im Bereich Grilltechnologie. 2026 feiert Outdoorchef sein 30-jähriges Bestehen. Die Erfolgsgeschichte begann 1996 mit dem Kugelgrill. Dank innovativer Lösungen ermöglicht Outdoorchef perfekte Grillergebnisse für Familien, vom Grill-Anfänger bis zum Profi – stets nach dem Motto: „Maximaler Genuss bei minimalem Aufwand“. Die Produkte sind im Fachhandel erhältlich.

Mehr Informationen unter <https://www.outdoorchef.com/de-CH/>



Pressekontakt

Communications Circle . Liliane Elspass . Mühlestrasse 5 . 8400 Winterthur . Schweiz
+41 (0)79 235 58 90 . liliane.elspass@com-circle.com