
BBQ A LA PLANCHA - OUTDOORCHEF ANTWORTET MIT DEM HEAT C-265 PLANCHAGRILL AUF HEISSEN GRILL-TREND

Plancha-Grillen zählt zu den ursprünglichsten und zugleich vielseitigsten Formen des BBQ. Entstanden ist die „Plancha“ in Spanien, wo Speisen traditionell auf massiven, glühend heißen Metallplatten gegart werden. Heute ist diese Technik beliebter denn je: Sie steht für intensives Anbraten bei hohen Temperaturen, saftige Ergebnisse und maximale kulinarische Vielfalt. Die große, durchgehende Grillfläche eröffnet dabei eine neue Freiheit der Zubereitung und macht die Plancha zum Zentrum modernen Outdoor-Livings und Grillgenusses. Mit dem HEAT C-265 bringt Outdoorchef diese Philosophie in eine neue Dimension und kombiniert sie mit kompromissloser Hochtemperatur-Performance. Der Planchagrill wurde konsequent für maximale Hitze, Vielseitigkeit und eine moderne Interpretation des Plancha-Grillens entwickelt und das zu einem unvergleichlichen Preis-Leistungs-Verhältnis.

XL GUSSEISEN-PLANCHA: DIE VIELSEITIGKEIT DES GRILLENS

Die im Lieferumfang enthaltene Plancha aus massivem Gusseisen verwandelt den HEAT C-265 in einen vollwertigen Planchagrill. Sie speichert Hitze optimal, verteilt sie gleichmäßig und ermöglicht eine enorme kulinarische Bandbreite, über den gesamten Tagesverlauf hinweg. Vom Frühstück mit Spiegeleiern, Pancakes oder einem Full English Breakfast über schnelle Mittagsgarische wie Burger oder Bratkartoffeln bis hin zu Abendessen mit Fisch, Meeresfrüchten oder Paella lässt sich eine Vielzahl an Gerichten flexibel zubereiten.



Dank der zwei unabhängig steuerbaren XL Blazingzones lassen sich unterschiedliche Temperaturzonen auf der Plancha erzeugen. Dank der beiden im Lieferumfang enthaltenen Edelstahlroste kann man direkt loslegen. Dabei spielt es keine Rolle, ob beide Zonen oder lediglich eine genutzt wird. Dank der individuellen Hitzesteuerung mithilfe der separaten Regler lässt sich ein enormes Spektrum an Möglichkeiten entdecken – insbesondere

in Kombination mit dem XXL-Blazingglas. Eine integrierte Fettablauföffnung sowie die mitgelieferte Edelstahl-Fettauffangschale sorgen für komfortables und sauberes Arbeiten. Zusätzlich bietet der Unterschrank eine integrierte Halterung für die Plancha, sodass sie sicher verstaut und jederzeit



griffbereit ist. Der integrierte Seitenkocher komplettiert die Grillstation. Der höhenverstellbare Gusseisen-Topfstander sorgt für maximale Flexibilität im täglichen Einsatz und ermöglicht eine Temperaturbereich von 60 bis 300 °C. So gelingt scharfes Anbraten als auch sanftes Garen oder Warmhalten empfindlicher Speisen, wie Saucen, die sich so kontrolliert warmhalten lassen, ohne anzubrennen.

OUTDOORCHEF HEAT C-265: PLANCHA-GRILL MEETS STEAKMASCHINE



Der HEAT C-265 bricht mit klassischen Gasgrill-Konzepten. Statt herkömmlicher Brenner setzt Outdoorchef auf eine doppelte XL Blazing Zone und damit der größten, die Outdoorchef bislang angeboten hat. Herzstück sind die zwei Infrarot-Keramikkbrenner, die Temperaturen zwischen 600 °C und 900 °C erzeugen. Das Ergebnis: intensive Röstaromen, perfekte Krustenbildung und präzise Gargrade. Durch die getrennte Regelung der beiden Brenner lassen sich mehrere Steaks

gleichzeitig auf den Punkt zubereiten oder mit unterschiedlichen Temperaturzonen auf der XL Plancha die Zubereitung von sämtlichen Kreationen von Meeresfrüchten, Fleisch, Gemüse etc. ausprobiert werden. So entsteht eine völlig neue Dimension des Plancha-Grillens, die Performance und Plancha-Vielfalt in einem Gerät vereint. Der HEAT C-265 ist damit der perfekte Grill für alle, die maximale Hitze und flexible Zubereitungsmöglichkeiten in einem Gerät suchen. Die höhenverstellbaren Edelstahlroste sorgen zusätzlich für eine exakte Steuerung der Hitzeeinwirkung. In Kombination mit dem optionalen XXL-Blazinglas wird das Grillerlebnis noch einmal mehr erweitert.



KOMFORT, STAURaum UND DURCHDACHTE DETAILS



Der geräumige Unterschrank bietet nicht nur Platz für Gasflaschen bis 11 kg, sondern auch eine integrierte Verstaumöglichkeit für die Plancha sowie ausreichend Stauraum für Zubehör. Robuste Edelstahlrollen ermöglichen eine einfache Mobilität, während zwei Feststellbremsen für stabile Standfestigkeit sorgen. Die beleuchteten Drehregler mit Safety Light geben jederzeit eine klare Rückmeldung zum Betriebsstatus der Brenner. Ergänzt wird das Komfortpaket durch eine magnetische Hakenleiste sowie einen Universalhalter für weiteres Zubehör. Dank batteriebetriebener Stromversorgung ist der

Planchagrill unabhängig von externen Stromquellen und flexibel im Outdoor-Einsatz einsetzbar.

Der HEAT C-265 vereint Hochtemperatur-Grillen, Plancha-Vielfalt und Outdoor-Küche in einem kompakten System. Mit seiner doppelten XL Blazing Zone, der massiven Gusseisen-Plancha und der integrierten Cooking Zone setzt er neue Maßstäbe für modernes Grillen. Als Teil der C-Line richtet er sich sowohl an Einsteiger als auch an ambitionierte Grillfans und kombiniert vielseitige Performance mit einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis.

DIE HIGHLIGHTS IM ÜBERBLICK:

OUTDOORCHEF HEAT C-265

- Doppelte XL 900 °C Blazing Zone: Zwei Infrarot-Keramikkbrenner direkt in der Hauptgrillfläche (600 - 900 °C)
- XL Gusseisen-Plancha mit Fettablauföffnung und Edelstahl-Fettauffangschale
- Extrem breites Temperaturspektrum (60–900 °C)
- Zwei höhenverstellbare Edelstahlroste
- High-Performance Cooking Zone Seitenkocher: 60 - 300 °C
- Massive Firebox aus emailliertem Stahl: Robust, langlebig und leicht zu reinigen
- Integrierte Plancha- und Blazinglas Halterung im Unterschrank
- Deckel aus emailliertem Stahl mit Edelstahlgriff
- Unterschrank mit Gasflaschenhalterung bis 11 kg und Edelstahlrollen (inkl. Feststellbremsen)
- Magnetische Hakenleiste und Universalhalter

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

