

BIENVENUE À



SWISS DESIGN
ENGINEERING



Parce que la simplicité est tout simplement géniale.

Simple, facile, sans effort ...

Chez OUTDOORCHEF, tout est très facile et nous nous engageons à vous offrir de merveilleuses expériences de barbecue.

Nous aimons la simplicité.

Vous pouvez transformer n'importe quel barbecue en fumoir ou facilement préparer vos grillades sans feux de graisse, tout en conservant une variété de saveurs. Laissez-vous convaincre et inspirer par notre vaste gamme de produits.

OUTDOORCHEF - EASY BBQ.



04

Cuisine extérieure HEAT



10

Station de grillades HEAT



18

LUGANO



28

AROSA



30

DAVOS



32

Accessoires



TASTE
& TEAM

Recettes Outdoorchef



TECH
& TEAM

Nos technologies produits



TALK
& TEAM

Entretien et conseils

HEAT RESISTANCE

EASY BBQ

by outdoorchef

La plage de température la plus étendue du marché pour un large choix de préparations.

FUMAGE AU GRIL

Utiliser le barbecue comme chambre de fumage et fumer avec le SMOKE à froid, tiède ou à chaud. À partir de 15 °C.

CUISINE AU GRIL

Cuisiner des sauces à basse, moyenne ou haute température, préparer de la viande, des pommes de terre ou de délicieux plats au wok.

CUISSON AU GRIL

Cuire du pain, des gâteaux, des hors-d'œuvre ou des pizzas à la perfection grâce à la chaleur tournante à des températures moyennes à élevées.

GRILLADES ET BARBECUES CLASSIQUES

Faire cuire à basse température à 80 °C, préparer un succulent barbecue américain à 100-120 °C ou faire cuire de belles pièces de viande, des légumes ou du poisson à des températures plus élevées.

PLANCHASUR LE GRIL

Cuisiner des délices méditerranéens avec des fruits de mer et des légumes ou des burgers sur la plancha.

ZONE À HAUTE TEMPÉRATURE

Obtenir une croûte parfaite et une saveur digne d'un steakhouse grâce à un brûleur céramique infrarouge atteignant 900 °C.

15 °C

100 °C

200 °C

300 °C

400 °C

500 °C

600 °C

700 °C

800 °C

900 °C



HEAT CUISINE

EASY 80-900 °C

La nouvelle gamme HEAT comprend des cuisines d'extérieur et des barbecues dotés d'une plage de températures incroyable de 80 à 900 °C: les possibilités de grillades deviennent illimitées. De l'intelligent fumage à froid à la croûte parfaite sur le brûleur céramique infrarouge, profitez d'une diversité de saveurs sans limite.

Disponible en tant que cuisine extérieure avec module grill à 4 ou 5 brûleurs. De l'intelligent fumage à froid à la croûte parfaite sur le brûle

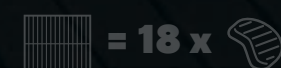


**3 surfaces
Acier
inoxydable
Portes à
fermeture
amortie
Brûleur arrière
XXL Steak Zone
Déjà monté
Garantie
de 12 ans
80 à 900 °C**



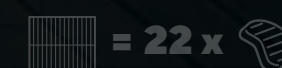
HEAT
KITCHEN
4 brûleurs

**Largeur 346,3 cm
Hauteur 121,1 cm
Profondeur 66 cm**



HEAT
KITCHEN
5 brûleurs

**Largeur 365,8 cm
Hauteur 121,1 cm
Profondeur 66 cm**



HEAT

CUISINE

Une beauté qui recèle en elle des trésors



Zone de flambage et de cuisson

Brûleur céramique infrarouge XL jusqu'à 900 °C et réchaud à gaz réglable en hauteur sur 3 positions.

Informations à la page 22



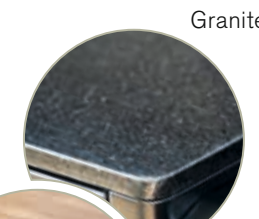
- **Température de 80 à 900 °C**
- **Module meuble en acier inoxydable**
- **acier inoxydable thermolaqué**
- **Régulateur de chaleur HEAT pour les températures les plus basses**
- **Brûleur arrière pour rôtissoire, etc.**
- **Brûleur céramique infrarouge XL**

Module grill HEAT

Jusqu'à 5 brûleurs en acier inoxydable, grilles en fonte, brûleur arrière et régulateur HEAT pour les basses températures de **80 °C**, compatible avec le compatible avec le diviseur HEAT*.



Surfaces



Granite



Chêne HPL

Acier inoxydable



Fig. Module grill avec grill à gaz 4 brûleurs et brûleur arrière.

Éclairage ambiant

Illuminez votre HEAT avec une lumière rouge, bleue, blanche ou verte. Une batterie amovible assure une énergie durable.

Soft Close

Fermeture amortie et silencieuse des portes et des tiroirs.



Placard sous le grill

Espace suffisant pour une bouteille de gaz de 11 kg et l'innovant organisateur HEAT*.



Tiroir robuste

Rangement facile des accessoires lourds tels que la plancha XL.



Découvrez la cuisine HEAT

HEAT

ACCESSORIES

Mise à niveau de votre HEAT

Nous vous présentons ici des accessoires utiles pour améliorer les performances de votre cuisine extérieure HEAT.



ORGANISATEUR HEAT

Ce **séparateur coulissant** peut être personnalisé à l'aide d'accessoires magnétiques. Composé d'un **support universel**, d'un **support pour rouleau de cuisine** et d'un support pratique pour sacs poubelles. Les accessoires magnétiques **sont également disponibles individuellement**.



PORTE-ACCESSOIRES

En plus d'une bouteille de gaz de 11 kg, il y a de la place pour le **porte-accessoires HEAT**, idéal pour ranger vos indispensables tels que des assiettes ou une pierre à pizza dans **placard sous le grill afin de gagner de la place**.



HOUSSE DE PROTECTION

Par tous les temps, votre HEAT est protégé par la **housses de protection sur mesure**.

SÉPARATEUR DE ZONES

Cela vous permet **de diviser votre espace de cuisson en deux zones de température indépendantes** avec jusqu'à 100 °C de différence.

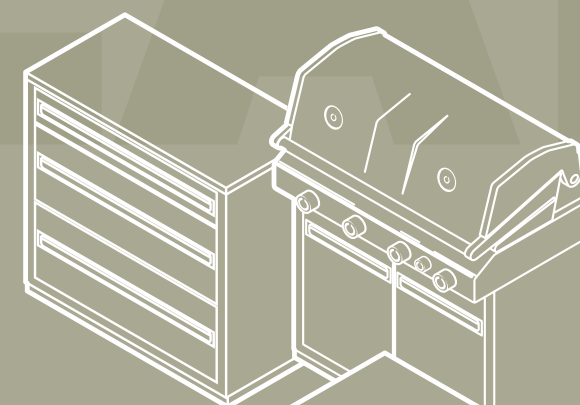


La modularité et la simplicité d'EASY

La cuisine extérieure HEAT peut être configurée de manière flexible pour répondre à vos besoins ou à vos envies ou simplement en fonction de votre espace.

MODULE TIROIRS

- 2 tiroirs robustes
- 3 tiroirs coulissants à fermeture amortie

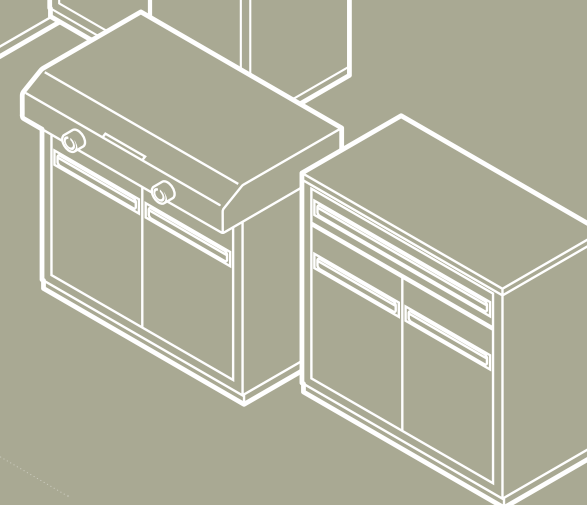


MODULE GRIL

- Espace pour une bouteille de gaz de 11 kg
- 4 ou 5 brûleurs principaux
- Brûleur arrière
- Couvercle roulant

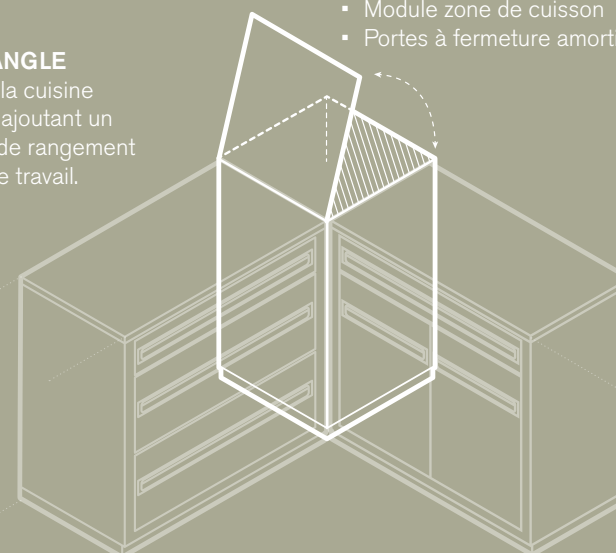
MODULE FLAMBAGE ET DE CUISSON

- Brûleur infrarouge XXL
- Module zone de cuisson
- Portes à fermeture amortie



MODULE D'ANGLE

Pour agrandir la cuisine d'extérieur en ajoutant un vaste espace de rangement sous le plan de travail.



MODULE ARMOIRE DEUX PORTES

- Étagères réglables en hauteur
- Tiroirs coulissants et portes à fermeture amortie

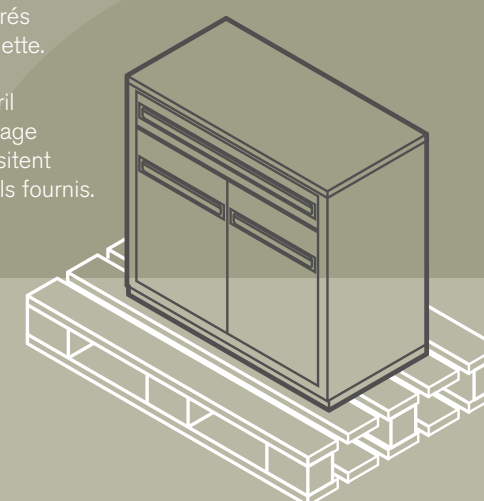
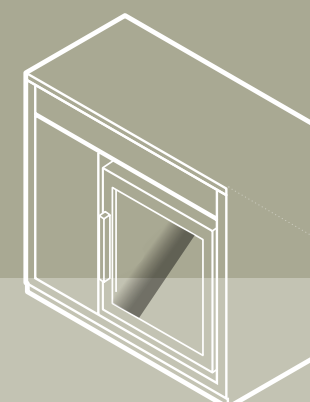
LIVRAISON

Vos modules sont livrés assemblés et sur palette.

Seuls les modules grill avec zones de flambage et de cuisson nécessitent un assemblage. Outils fournis.

MODULE RÉFRIGÉRATEUR

- Espace de rangement avec porte à fermeture amortie
- Réfrigérateur extérieur Caso



En savoir plus sur
www.outdoorchef.com

HEAT

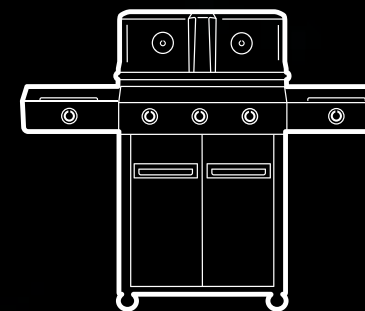
Le barbecue tout compris

Les barbecues à gaz HEAT portent bien leur nom : notre promesse de chaleur est tenue. Laissez-vous séduire par la plage de températures incroyable de 80 à 900 °C pour un plaisir de grillade ultime. Pour notre dernière génération de barbecues à gaz, nous attachons une grande importance à la qualité et à la durabilité. C'est pourquoi, sous la surface thermolaquée, se cache de l'acier inoxydable de haute qualité et durable.



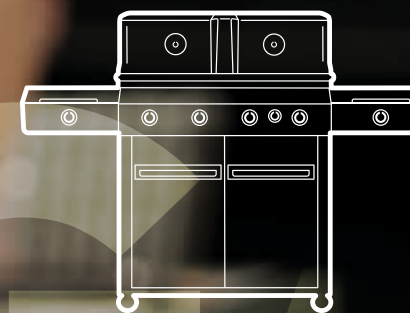
TROIS TAILLES

HEAT	HEAT	HEAT
X-345	X-445	X-545
3 brûleurs	4 brûleurs	5 brûleurs



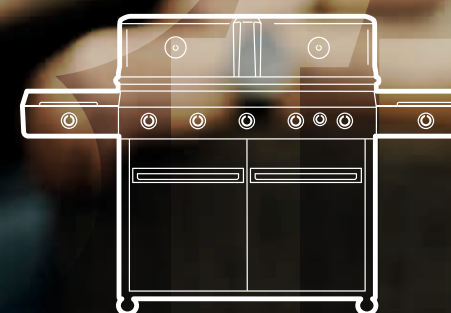
Largeur 138,3 cm
Hauteur 121,6 cm
Profondeur 59,2 cm

= 13 x



Largeur 157,5 cm
Hauteur 122 cm
Profondeur 59,2 cm

= 18 x



Largeur 176,7 cm
Hauteur 122 cm
Profondeur 59,2 cm

= 22 x

HEAT

Le nouveau barbecue à gaz HEAT

La nouvelle station de gril à gaz HEAT impressionne sur toute la ligne. En acier inoxydable, il est la star de chaque fête de jardin.



HEAT
X-445
4 brûleurs

Corps
en acier inoxydable
thermolaqué



Découvrez la famille HEAT



Zone de flambage

Brûleur céramique infrarouge XL allant jusqu'à 900 °C.



Régulateur HEAT

Avec le régulateur HEAT, vous pouvez régler votre température à un incroyable 80 °C. Le régulateur HEAT est compatible avec le séparateur de délicats.



Brûleur arrière

L'augmentation de la température est essentielle pour l'utilisation d'une rôtissoire.



Zone de cuisson

Réchaud à gaz réglable en hauteur sur 3 positions. Parfait pour les sauces et les bouillons les plus fins.

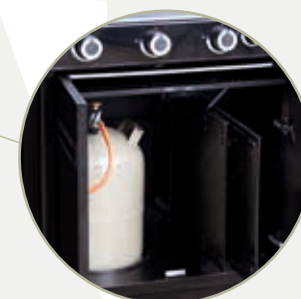


Page 22



Éclairage ambiant

Illuminez votre HEAT avec une lumière verte, rouge, bleue ou blanche. La batterie amovible garantit une alimentation longue durée.



Placard sous le gril

Espace suffisant pour une bouteille de gaz de 11 kg et l'innovant organisateur HEAT*.

Acier inoxydable
Soft-Close,
brûleur arrière
zone de cuisson
XL, garantie
ans, éclairage
ambiant, 80
900 °C

HEAT
X-345
3 brûleurs

HEAT
X-445
4 brûleurs

HEAT
X-545
5 brûleurs

HEAT

ACCESSORIES

Il y a plus à découvrir

Le nouveau barbecue à gaz HEAT vous rendra fier. Non seulement grâce à son design novateur, mais aussi grâce à ses performances. Il vous transformera sans mal en véritable expert des grillades. Avec les bons accessoires, vous vous amuserez encore plus avec votre nouveau HEAT.

SÉPARATEUR DE ZONES

C'est vraiment unique! Avec le **SÉPARATEUR DE ZONES**, vous pouvez diviser votre espace de cuisson en deux zones distinctes et obtenir **deux zones de température indépendantes**. Votre HEAT peut ainsi fonctionner simultanément avec deux températures ayant jusqu'à **100 °C de différence**.



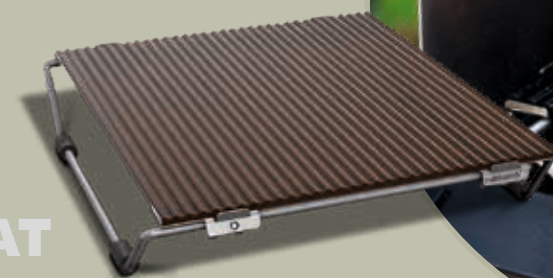
ORGANISATEUR HEAT

Développé spécialement pour la gamme HEAT, ce séparateur coulissant peut être personnalisé à l'aide d'accessoires magnétiques, dont un support universel, un support pour rouleau de cuisine et un support pratique pour sac poubelle. Les accessoires magnétiques sont également disponibles individuellement.



BLAZINGLAS®

La vitrocéramique innovante laisse **passer 100 % du rayonnement infrarouge efficace**, offrant ainsi une **croûte parfaite** de qualité steakhouse. **Les graisses brûlées appartiennent au passé.** Convient à votre HEAT et à de nombreux autres brûleurs en céramique, y compris d'autres marques.



PROTECTION CONTRE LES ECLABOUSSURES

Sur la Zone de flambage, les mets peuvent devenir très chauds. Le pare-éclaboussures protège votre barbecue et vos vêtements des taches indésirables.

HOUSSE DE PROTECTION

Par tous les temps, votre HEAT est protégé par la **housse de protection sur mesure**. C'est idéal avec un cordon de serrage sur tout le pourtour pour une fermeture sûre.



D'AUTRES NOUVEAUTÉS ARRIVENT

Ce n'est que le début. Attendez-vous à d'autres produits de la série HEAT, utiles et bien conçus. Vous pouvez déjà trouver une première sélection ici:

- Un tournebroche adaptable en longueur
- Une corbeille pour le tournebroche
- Des plaques en fonte
- Des grilles en acier inox

En savoir plus sur



www.outdoorchef.com

CHARIOT POUR BARBECUE

Enfin, tous les petits accessoires — de la brosse à la plancha — sont à portée de main. Le socle roulant s'adapte parfaitement à votre HEAT, avec un tiroir et un compartiment de rangement avec porte. Il complète également à merveille tout autre gril.



« Le meilleur qu'une côtelette puisse devenir — et cela définitivement sans panure. »

**TASTE
& TEAM**

recette de Jessica Maggetti

Vos ingrédients

4 côtelettes de porc avec couenne	1 000 g
Vos épices préférées	8 cuillères à soupe
Huile de colza	4 cuillères à soupe
Beurre	80 g
Thym frais	Une pincée
Romarin frais	Une pincée
Chocolat noir	120 g



4x

... or as desired

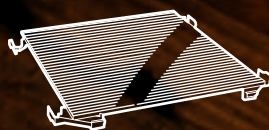
Préparation

- Mélangez **2 cuillères à soupe de vos épices préférées avec 1 cuillère à soupe d'huile de colza**. Enduisez délicatement vos côtelettes de ce mélange. Une fois qu'elles sont entièrement enrobées de votre délicieuse marinade, mettez-les sous vide. Alternativement, vous pouvez également les envelopper complètement de film plastique. Laissez ensuite les côtelettes emballées reposer **environ une heure à température ambiante**.
- Lorsque la viande est bien marinée, **vous pouvez préchauffer le grill à 80 °C**. Pendant ce temps, laissez **chauffer le Blazinglas® sur votre zone infrarouge** pendant environ 10 minutes.
- Après avoir retiré le sac sous vide ou le film plastique, incisez la couenne des côtelettes. Idéalement avec un écart de 1 cm et une profondeur de 0,5 cm.
- Placez les côtelettes **sur le Blazinglas® pendant environ 5 minutes** de chaque côté, y compris la couenne. Placez ensuite les côtelettes dans votre grill préchauffé à 80 °C pendant 10 minutes. Pendant ce temps, faites fondre le beurre.
- Une fois les côtelettes bien cuites, sortez-les du grill, badigeonnez-les de beurre fondu et saupoudrez **de thym et de romarin**.
- Pour que votre croûte soit parfaite, faites-la griller **à nouveau** brièvement sur le Blazinglas®, puis emballez-la dans du papier d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes.
- Pour servir, râpez du **chocolat** sur la viande avec une Microplane.

Notre équipement



HEAT X-445



Blazinglas®



Gants pour grillades



Ensemble gourmand
480/570

JESSICA MAGGETTI et la diablement délicieuse côtelette fermière du grill.

« Les diables du grill arrivent ! » Voilà le genre d'exclamation qu'on entend souvent quand Jessica fait un barbecue. En tant que membre des légendaires Swiss Fire Devils, elle a déjà remporté de nombreux prix lors de championnats de barbecue. Une fierté pour elle, et un plaisir pour nous ! Car lorsqu'elle partage une recette ici, nous pouvons être sûrs que ce sera « diablement bon ».



LUGANO

570 G EVO II

La cuisine d'extérieur la plus compacte au monde

C'est difficile à croire, mais ce que propose notre LUGANO fait pâlir d'envie les cuisines d'extérieur de taille normale. Mieux encore, sa taille compacte lui permet de s'intégrer facilement dans les espaces les plus restreints.



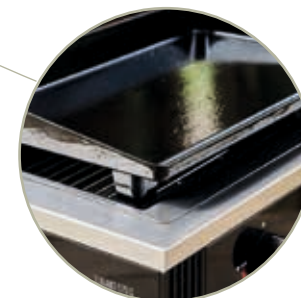
Zone de flambage
Brûleur céramique infrarouge XL avec des températures allant jusqu'à 900 °C.



Zone de cuisson
Réchaud à gaz réglable en hauteur sur 3 positions.



Page 22

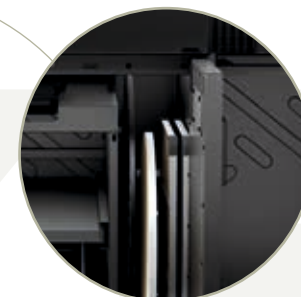


Plancha* XL
Savourez des grillades méditerranéennes avec la plancha optionnelle extra-large située au-dessus de la Zone de cuisson et de flambage®.

Page 24



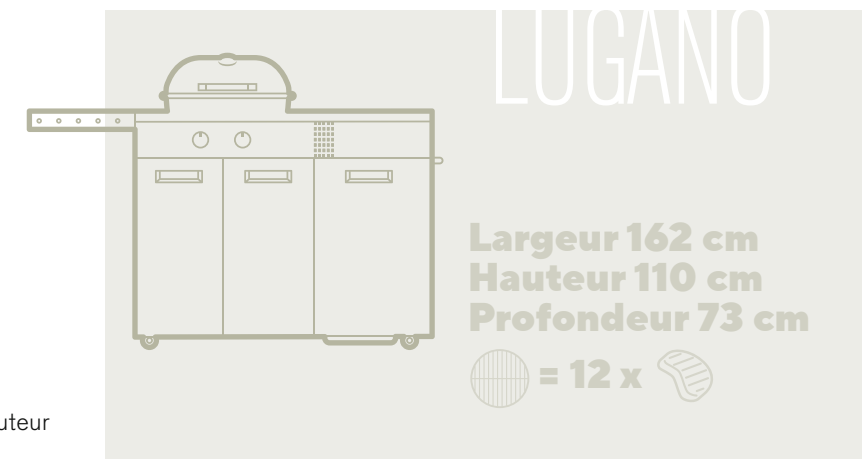
Éclairage LED
Une visibilité claire pour plus de sécurité: éclairage sur la console de commande et à l'intérieur, avec une batterie externe rechargeable.



Compartiment de rangement vertical
Rangez facilement des grilles supplémentaires, une pierre à pizza, une plaque en fonte ou les protections de la zone de cuisson.



Deux tiroirs robustes
Parfait pour ranger votre plancha XL. Tout ce que vous avez besoin de ranger. Jusqu'à 15 kg.



Largeur 162 cm
Hauteur 110 cm
Profondeur 73 cm

= 12 x

Et voici plus:

- **Comprend deux housses**
Des housses sur mesure protègent la Zone de cuisson et de flambage® et agrandissent votre surface de travail.
- **Comprend un rail magnétique à crochets**
Trois crochets permettent à vos accessoires d'être toujours à portée de main.
- **Qualité de la surface**
Un plan de travail en acier inoxydable durable et résistant avec une façade en verre.
- **Grande capacité pour la bouteille de gaz**
Rangez facilement une bouteille de gaz de 11 kg dans l'armoire basse.
- **Étagère latérale rabattable**
Rabattez le plateau latéral avec ses 5 crochets "porte-ustensils" pour rendre votre grill encore plus compact



Notre système d'entonnoir

Le LUGANO 570 G EVO II est équipé du système unique : la sphère OUTDOORCHEF. Découvrez-le à la page suivante !



Plaisir sans stress : la sphère le rend possible !

La cuisson indirecte sur toute la surface du gril vous permet de passer plus de temps avec vos invités. Placez les aliments sur le gril, fermez le couvercle et laissez la sphère faire le travail.

Boîtier de sphère inférieur

La partie inférieure de la sphère, installée de manière permanente dans le placard l'armoire basse.

Haut en forme d'entonnoir

Positionné sous la grille, il peut être tourné à 180 degrés **pour un grillage direct ou indirect.**

Base de l'entonnoir

Complète l'entonnoir supérieur et s'ouvre sur le bac de récupération des graisses amovible situé en dessous. Il protège également les deux brûleurs annulaires. Cela permet **d'éviter les feux de graisse.**

Deux brûleurs annulaires

Deux brûleurs annulaires réglables individuellement assurent une régulation continue de la chaleur de 80 à 360 °C.

Nettoyage facile

Le grattoir flexible et incliné s'adapte parfaitement à la forme conique de l'entonnoir. L'entonnoir est propre et prêt à l'emploi en un rien de temps.

NOTRE RECOMMANDATION

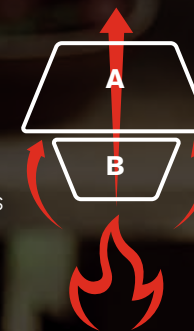
Grattoir à entonnoir avec lame flexible et remplaçable. Abordable, il permet économiser du plastique.

Grillade directe ou indirecte sans risque de feux de graisse



Position standard pour la grillade indirecte

Les aliments sont protégés des flammes, ce qui leur permet de développer leur arôme pur, sans altération, pour des grillades savoureuses et saines.



Position volcanique pour la grillade directe

L'entonnoir peut également être tourné en position volcan pour une chaleur directe. L'application parfaite, par exemple le wok du barbecue à 500 °C.

Nos grils avec le système d'entonnoir :

**LUGANO
AROSA
DAVOS
AMBRI
CHELSEA**



COOK

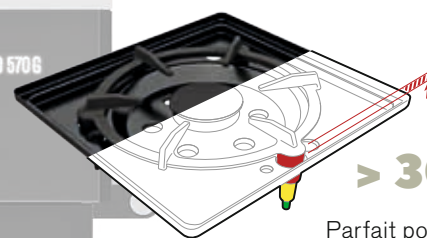


Zone de cuisson à haute performance

La **zone de cuisson** est équipée d'un **support de casserole réglable à trois hauteurs**. Ce réglage permet d'obtenir des températures extrêmement élevées ou basses, selon vos besoins. Le réglage le plus élevé est idéal pour les tâches telles que le maintien au chaud des aliments à environ 60 °C.

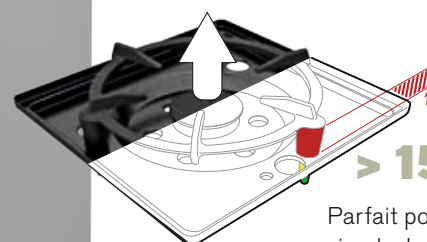


LUGANO 570 G



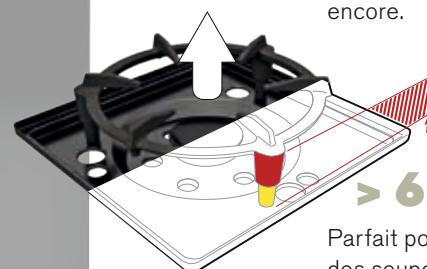
> 300 °C

Parfait pour saisir la viande, le poisson et les légumes dans une poêle ou un wok en acier au carbone.



> 150 °C

Parfait pour cuire à la vapeur la viande, le poisson et les légumes, pour faire revenir les légumes riches en amidon, les pommes de terre rôties, les galettes de pommes de terre et bien plus encore.



> 60 °C

Parfait pour la cuisson des sauces, des soupes, des ragoûts, des plats à base de riz pour garder le vin chaud au chaud.



La zone de cuisson est facile à régler.

Brûleur latéral haute performance pour les basses, moyennes et hautes températures.



Nos grils avec brûleurs latéraux haute performance :

**LUGANO
AROSA
DAVOS
HEAT**

Voyez grand! La plancha impressionnante pour un plaisir de grillade ultime.

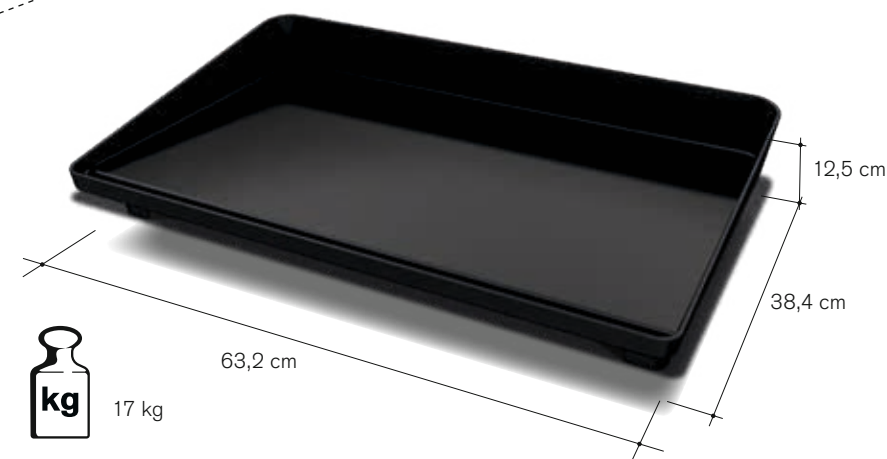
La Plancha XXL convient parfaitement :
LUGANO EVO
AROSA*
DAVOS*
HEAT Outdoor Kitchen

* Comprend les équipements de la zone de cuisson et de flambage®.



Plancha XL

Notre plancha spécialement développée pour la zone de flambage et de cuisson impressionne par son surface en fonte, sa taille et le système de récupération des graisses. Avec une surface de fonte émaillée, deux zones de cuisson individuelles et un rebord très haut, la plancha XL vous offre des possibilités infinies.



Nettoyage facile

Vos meilleurs amis.
Le grattoir flexible pour les résidus collants et l'éponge de nettoyage antidérapante pour un fini étincelant.



NOTRE RECOMMANDATION

Ensemble de nettoyage de plancha avec un grattoir et une éponge de nettoyage. Confortables à tenir et efficace : laissez votre plancha étincelante de propreté. La lame du grattoir et l'éponge sont vendues séparément. C'est bon pour l'environnement et pour votre portefeuille.



DOMINIQUE MÜLLER

et le meilleur gâteau au chocolat cuit sur barbecue.

Lorsque notre chef grillardin zurichois rêve, il s'agit toujours de grillades. Il prouve ses compétences avec es délicieux brownies grillés.

TASTE & TEAM

recette de Dominique Müller



4x

... ou 15-20 brownies
juste pour vous

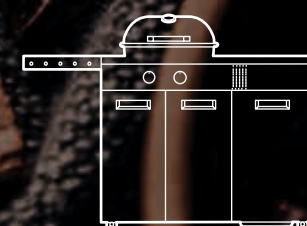
Vos ingrédients

Beurre (à température ambiante)	170 g
Chocolat noir (50 %)	120 g, grossièrement coupé
Sucre	400 g
Œufs	3 gros œufs
Extrait de vanille	2 cuillères à café
Cacao en poudre non sucré	80 g
Farine tout usage	125 g
Sel	1 cuillère à café
Chocolat noir (min. 60 %)	220 g (pépites de chocolat ou finement coupé)
Sucre en poudre	2 cuillères à soupe
Papier de boucherie ou papier sulfurisé	

Préparation

- **Préchauffez** le gril à **200 degrés** et tapissez le moule gourmet de papier sulfurisé ou de papier de boucherie.
- Placez un bol résistant à la chaleur au-dessus d'un bain d'eau chaude et faites fondre le **beurre** et la moitié du **chocolat noir (60 g)** en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Incorporez progressivement le **sucre** jusqu'à ce qu'il soit entièrement mélangé, puis ajoutez les **œufs** et l'**extrait de vanille**. Le mélange doit maintenant être brun clair et mat.
- Ajoutez **la poudre de cacao, la farine, le sel** et le reste du **chocolat noir**. Remuez à nouveau soigneusement. Enfin, retirez le bol du feu et incorporez les **pépites de chocolat noir**. Le mélange doit maintenant être très épais et collant.
- Répartissez uniformément le mélange dans le moule Gourmet à l'aide d'une spatule et faites cuire sur le **gril préchauffé à environ 200 degrés** pendant 30 à 35 minutes. Testez la consistance à l'aide d'un cure-dent. Insérez le cure-dent au centre du brownie. Si le mélange colle complètement au cure-dent, le brownie a besoin de plus de temps. Lorsque seules quelques miettes humides adhèrent au cure-dent, le brownie est prêt à être dégusté!
- Une fois cuit, Retirez délicatement le brownie du moule Gourmet et laissez-le refroidir quelques minutes. Saupoudrez ensuite d'un peu de **sucre en poudre**, coupez-le en morceaux et dégustez-le.

Notre équipement



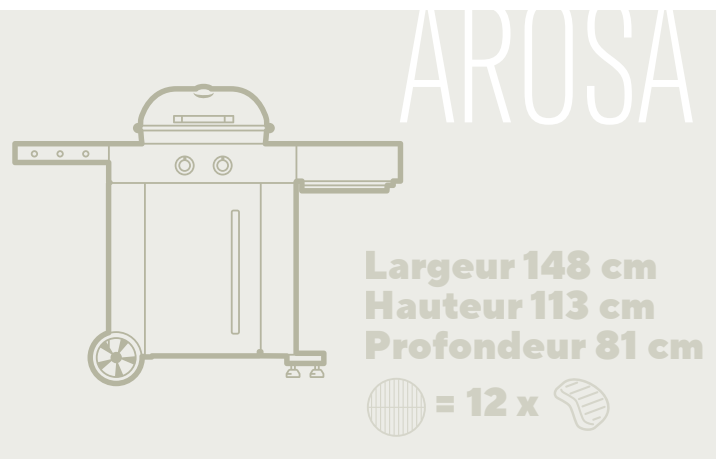
LUGANO 570 G EVO II



Ensemble Gourmet 480/570



Gants pour grillades



L'appareil polyvalent tout-en-un pour votre maison

- **Système breveté d'entonnoir à bascule facile**
Passage facile de grillade directe à indirecte
- 100 % de prévention des incendies de graisse.
- **Système de sécurité pour gaz auto-inflammables**
Empêche les fuites de gaz.
- **Sphère de Ø 57 cm nécessitant peu d'entretien**
Fabriquée en acier en porcelaine émaillée avec une charnière de couvercle durable de 135°.
- **Placard robuste sous le grill**
Fabriqué en acier revêtu de poudre, il est doté d'une étagère latérale rabattable, de roues en caoutchouc et de pieds réglables en hauteur.



Notre système d'entonnoir :

Mieux encore, votre AROSA est équipé du système exclusif d'entonnoir OUTDOORCHEF. Pour en savoir plus, voir page 20.

Page 20

Zone de flambage
Brûleur céramique infrarouge XL avec des températures allant jusqu'à 900 °C.



Zone de cuisson
Brûleur à gaz réglable en hauteur à 3 voies.



Page 22



Éclairage LED

Une visibilité claire pour plus de sécurité. Un voyant de sécurité situé sur le cadran de commande s'allume lorsque le robinet de gaz est ouvert. Le système de sécurité des gaz détecte et signale les fuites de gaz non enflammée.



Deux brûleurs annulaires
Deux brûleurs annulaires réglables individuellement assurent un contrôle continu de la chaleur de 80 à 360 °C.



Plancha* XL
Savourez des grillades méditerranéennes la plancha extra-large optionnelle située au-dessus de la zone de flambage et de cuisson.

Page 24



* Optionnel

AROSA

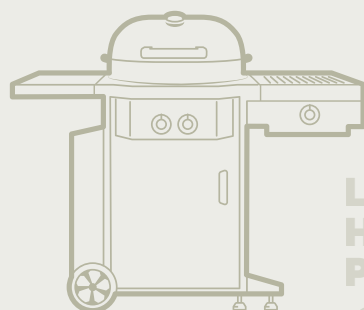
AROSA 570 G EVO PLUS BLACK

Voici à quoi ressemblent les gagnants

Le gagnant de notre test familial OUTDOORCHEF se démarque vraiment. Viandes tendres, fruits de mer juteux, pain croustillant ou délicieux légumes grillés, ce n'est que le début de ce qui est possible avec votre AROSA 570 G EVO PLUS NOIR.



DAVOS



Largeur 131 cm
Hauteur 114 cm
Profondeur 69 cm



Encore plus :

- **Système breveté d'entonnoir à bascule facile**
Passage facile de grillade directe à indirecte
- 100 % de prévention des incendies de graisse.
- **Système de sécurité pour gaz auto-inflammables**
Empêche les fuites de gaz.
- **Sphère de Ø 57 cm nécessitant peu d'entretien**
Fabriquée en acier en porcelaine émaillée avec une charnière de couvercle durable de 135°.
- **Placard robuste sous le grill**
Fabriqué en acier revêtu de poudre, il est doté d'une étagère latérale rabattable, de roues en caoutchouc et de pieds réglables en hauteur.

Zone de flambage

Brûleur céramique infrarouge XL avec des températures allant jusqu'à 900 °C. Créez sans difficulté une croûte parfaite et de riches saveurs rôties.



Deux brûleurs annulaires

Deux brûleurs annulaires réglables individuellement assurent un contrôle continu de la chaleur de 80 à 360 °C.



Éclairage LED

Une visibilité claire pour plus de sécurité. Le cadran de contrôle s'allume lorsque le robinet de gaz est ouvert. Il est doté d'un système de sécurité qui empêche les gaz de s'enflammer et de s'échapper.



DAVOS

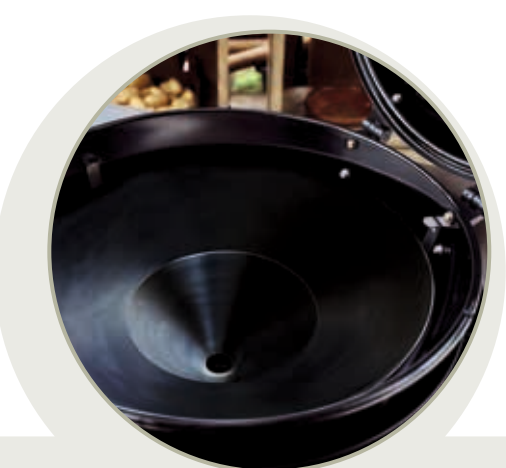
570 G Pro BZ

Petit mais puissant

Le DAVOS est votre porte d'entrée dans le monde des barbecues à gaz avec cocotte. Bien qu'il soit le cadet de la famille, il tient tête à ses frères et sœurs plus grands que lui. Il offre toutes les performances de la sphère à gaz OUTDOORCHEF, combinées à l'incroyable puissance de la Zone de flambage et de cuisson.



Barbecue, Cuisson, Sai Cuisson au f Plancha XL



Système d'entonnoir :

Le Zone de cuisson et de flambage de DAVOS 570 G Pro est également équipée du système exclusif d'entonnoir OUTDOORCHEF. Pour en savoir plus, voir page 20.

Page 20





PROTECTION CONTRE LES ÉCLABOUSSURES

Un **ajout pratique à votre Blazinglas®**, protégeant les vêtements et les zones environnantes. Compact et enfichable pour un stockage peu encombrant.



GRATTOIR EN BAMBOU POUR LE BLAZINGLAS®



40 x 60 cm

ENSEMBLE DE CROISSANTS DE CUISSON GOURMET

Un duo en acier en porcelaine émaillée conçu pour votre barbecue avec cocotte. Idéal pour préparer tout un assortiment de légumes et de plats d'accompagnement.



PLANCHE À DÉCOUPER HYGIÉNIQUE XXL

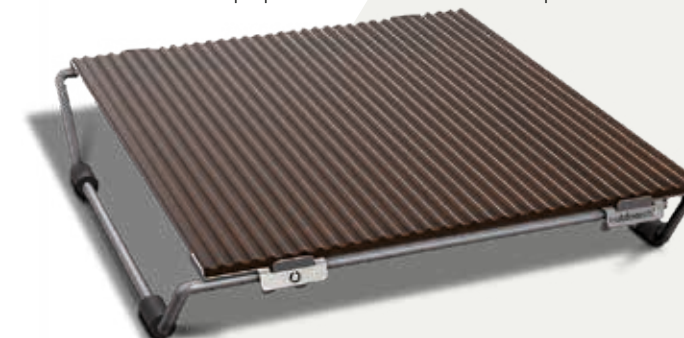
Fabriquée à partir d'un mélange de matériaux spéciaux, cette planche à découper est incroyablement hygiénique. D'une taille généreuse de 40 x 60 cm, cet outil polyvalent est idéal pour préparer de plus belles pièces de viande. La large rainure à qui court tout le long de la planche autour de la planche peut contenir jusqu'à 250 ml.

- Les additifs antibactériens réduisent les bactéries à la surface.
- Passe au lave-vaisselle et facile à nettoyer
- Résistante aux UV et durable, fabriquée en polypropylène renforcé de billes de verre
- Compatible avec le LUGANO ou utilisable de manière universelle

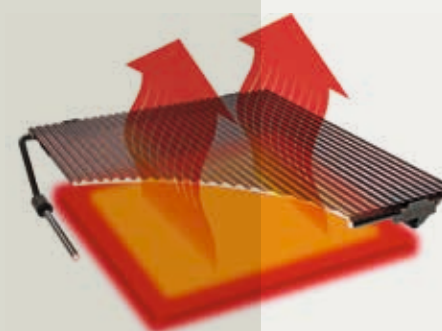
BLAZINGLAS®

La vitrocéramique innovante laisse **passer 100 % du rayonnement infrarouge**, vous permettant de créer une croûte parfaite de qualité steakhouse.

Dites adieu aux feux de graisse ! Compatible avec votre OUTDOORCHEF et la plupart des brûleurs en céramique.



- Pas de feux de graisse, peu d'amertume
- Préchauffe en moins de 2 minutes
- Chaleur de contact pour saisir et former une croûte
- La chaleur infrarouge (transmission de 60 à 70 %) garantit une cuisson parfaite sans baisse de température lors du retournement
- Des pièces plus tendres et plus juteuses grâce à une perméabilité optimale à la chaleur



Perméable aux infrarouges: l'équilibre parfait entre les **infrarouges** et la **chaleur de contact**.



TRANSFORME N'IMPORTE QUEL GRIL EN FUMOIR

Le générateur de fumée froide **transforme presque n'importe quel grill en fumoir**, offrant mille et une nouvelles possibilités gustatives. Son utilisation facile vous aide à imprégner vos plats préférés d'arômes fumés délicats ou intenses, créant tout un univers de saveurs passionnantes.

smoke



... dans la chambre de cuisson de votre grill.

Autonome et polyvalent, le Smoke fonctionne de manière totalement indépendante de votre grill. Il délivre une fumée aromatique dans la chambre de cuisson grâce à un tuyau en silicone de 1,5 m. la sciure de fumage qui convient le mieux le mieux à vos goûts personnels.



smokeaccessory



Sert à la fois **d'aide au remplissage** et de **réservoir supplémentaire** pour les sessions de fumage prolongées.



Sac de rangement résistant aux odeurs pour le Smoke et les accessoires.



Notre maître du grill, Volker Elm, vous explique comment fonctionne le Smoke.



Voici les saveurs : sciure de fumage disponible en paquets de 750 g avec des arômes tels que hêtre, whisky, cerise, vin rouge et olive.

UNE QUESTION DE MATÉRIAUX

Parfois, il est essentiel de bien s'y connaître. Est-ce que je préfère la rétention de la chaleur, le nettoyage au lave-vaisselle ou un matériau léger? Voici quelques réponses qui vous éclaireront.

FONTE

- Matériau lourd à surface poreuse
- Lent à absorber la chaleur, mais la retient exceptionnellement bien
- Pour augmenter sa longévité, il convient de la culotter et de la graisser régulièrement.
- Ne passe pas au lave-vaisselle

ACIER AU CARBONE*

- Matériau léger
- Chauffe rapidement mais conserve peu la chaleur
- Propriétés antiadhésives grâce à sa surface martelée
- Pour une durabilité accrue, il convient de le culotter et de le graisser régulièrement
- Ne passe pas au lave-vaisselle

PORCELAINE ÉMAILLÉE

- Le revêtement émaillé protège l'acier en dessous de la rouille
- Absorption rapide de la chaleur avec une rétention minimale de la chaleur
- Minimise l'adhérence des aliments
- Sujette à l'écaillage
- Passe au lave-vaisselle

ACIER INOXYDABLE

- Durable et résistant à la rouille
- Nettoyage facile
- Absorption rapide de la chaleur avec une rétention minimale de la chaleur
- Peut se décolorer après utilisation
- Passe au lave-vaisselle



Qu'est-ce que l'acier au carbone?

L'acier au carbone, un alliage de fer et de carbone, est parfait pour les grillades grâce à ses propriétés mécaniques et à sa dureté exceptionnelles.

Plus la teneur en carbone de l'acier est élevée, plus il devient dur et résistant. Cependant, l'acier au carbone est sujet à la corrosion! Un entretien et une protection appropriés sont essentiels. Après la cuisson, éliminez soigneusement tous les résidus, rincez à l'eau chaude, séchez et enduisez-le d'une petite quantité d'huile de tournesol ou de colza.



Exemple : poêle en acier au carbone



ALEXANDER DEHN

et l'irrésistible burger au porc effiloché.

« Alex », membre de notre équipe de vente, connaît nos produits sur le bout des doigts. Il sait comment rendre nos grils les plus performants possibles. Il y met en valeur son savoir-faire. Passionné de grillades, il démontre ici son expertise de haut niveau en matière de barbecue.

TASTE & TEAM

recette d'Alexander Dehn



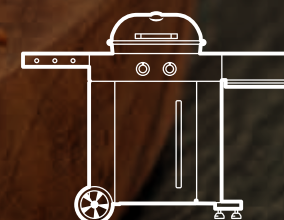
Vos ingrédients

Cou de porc désossé	1 kg
Ail haché	3 gousses
Poivre (noir)	1 cuillère à soupe
Poivre du Sichuan	1 cuillère à soupe
Flocons de piment	1 cuillère à café
Sel de mer (gros sel)	1/2 cuillère à café
Pains à burger	4
Sauce barbecue	150 ml
Salade de chou	

Préparation

- Commencez par assaisonner la viande. Pour la préparation, nous avons utilisé de l'ail haché, du poivre noir, du poivre du Sichuan, des flocons de piment et du gros sel marin. Nous les avons finement hachés puis appliqués sur la viande, que nous avons laissé **mariner pendant une nuit**.
- Vous pouvez également placer la viande assaisonnée dans un sac et la mettre sous vide. Cela permet d'intensifier l'assaisonnement.
- Ensuite, préparez le grill. Veillez à maintenir la température de la chambre de cuisson **entre 100 °C et 110 °C. Elle doit rester stable** (pour ce faire, laissez le régulateur HEAT ouvert).
- Pendant ce temps, préparez la fumée. Étant donné que le processus de fumage durera presque tout le temps, **utilisez l'entonnoir de remplissage** pour le prolonger jusqu'à environ 4-5 heures. Remplissez l'entonnoir de sciures de hêtre et introduisez le tuyau en silicone Smoke dans le grill par l'ouverture de la rôtissoire située dans le couvercle. N'envoyez la fumée qu'après avoir placé la viande sur le grill. La fumée est dense, ce qui rend la chambre de cuisson plus visible.
- À présent, placez la viande sur le grill. Laissez-la dans la fumée **pendant 12 à 20 heures**. À partir de ce moment, surveillez régulièrement la température, vérifiez la fumée, rechargez les copeaux si nécessaire... et attendez!
- Cuire la viande à env. Lorsque la viande atteint une **température interne** d'environ **90 °C**, retirez-la du grill et laissez-la reposer pendant **30 à 60 minutes**. Par exemple, utilisez un récipient thermique pour le maintenir au chaud.
- Effilochez la viande et mélangez-la avec de la sauce barbecue. Superposez le porc effiloché et la salade de chou sur la moitié inférieure du pain. Placez la moitié supérieure du pain dessus, c'est et votre burger est fin prêt !

Notre équipement



AROSA 570 G EVO PLUS Black



Smoke



Aide au remplissage



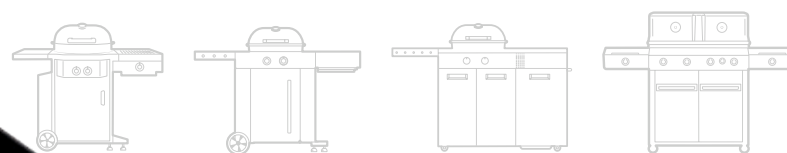
Thermomètre de contrôle Gourmet

LES ACCESSOIRES GOURMETS

Plancha L & plancha XL

Un métal durable pour la Zone de flambage et de cuisson. Les **planchas en fonte en porcelaine émaillée** impressionnent non seulement par leur poids mais aussi par leur taille. Le **bac à graisse pratique** empêche les liquides de déborder.

S'adapte parfaitement à la Zone de flambage et de cuisson de DAVOS, AROSA, LUGANO EVO et HEAT.

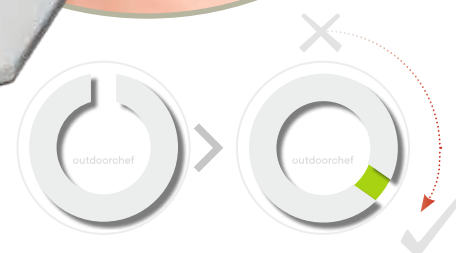


PIERRE À PIZZA HEAT

Préparer une pizza n'a jamais été aussi facile !

L'indicateur HEAT vous permet de savoir quand votre pierre à pizza a atteint la **température optimale** pour une cuisson parfaite.

Indicateur HEAT »



CONSULTEZ LE SITE
WWW.OUTDOORCHEF.COM
POUR PLUS D'ACCESSOIRES



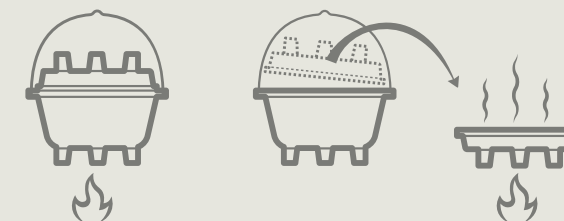
Ensemble de four hollandais

Le kit de démarrage tout compris pour explorer le monde des ustensiles de cuisine en fonte.

Notre four hollandais est une cocotte en fonte polyvalente, idéale pour rôtir, bouillir, braiser, frire et cuire au four. Compatible avec les grils à gaz, les barbecues au gaz ou au charbon de bois, les fours, les cuisinières à gaz et les cheminées.

Ce qui distingue notre four hollandais:

- Les pieds en T fournissent une base stable sur les grilles et plus encore
- Utilisable immédiatement grâce à l'émail thermolaqué à l'émail pulvérisé
- Pas de cuisson nécessaire
- Pieds extra-hauts pour une utilisation facile avec des briquettes de grill
- Passe-câble intégré pour un thermomètre de grill
- Le couvercle sert également de poêle ou de plaque de grill



DISPONIBLE EN TANT QUE :

- Ensemble de four hollandais **N° 04** : Capacité de **3,8 litres**
- Ensemble de four hollandais **N° 06** : Capacité de **5,7 litres**
- Ensemble de four hollandais **N° 09** : Capacité de **8,5 litres**

Chaque ensemble comprend **cocotte en fonte, kit d'entretien, nettoyeur d'anneaux, soulève-couvercle et cuillère de cuisine en bambou**

STEFFEN PFAAR

et la pizza la plus appétissante sur le gril.

Steffen est plus qu'un visage familier du monde de l'image OUTDOORCHEF. Membre actif d'une équipe de grillades, il participe fréquemment aux championnats du monde et autres concours de grillages. Pour lui, la pizza est une seconde nature.



En Italie, les types de farine font également l'objet de dénominations spécifiques. Les numéros s'appliquent exclusivement à la farine de blé tendre, appelée « farina » en italien. On en trouve dans les variétés 00, 0, 1 et 2. Plus le chiffre est élevé, plus la farine est foncée et plus elle contient de minéraux. **La farine à pizza est généralement de la farine 00.**

**8TASTE
&TEAM**
recette de Steffen Pfaar



6x

... ou plus selon les envies

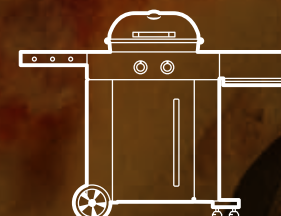
Vos ingrédients

Farine italienne	1 kg
Semoule de blé dur italien (Semola)	Environ 500 g (selon les besoins)
Eau glacée	650 g (mesuré avec précision)
Ou levure sèche	3 g
(Alternativement, levure sèche)	6 g
Sel	30 g

Préparation

- Le secret d'une pizza parfaite, outre la température, **est l'autolyse.**
- Mélangez la farine avec l'eau glacée et laissez reposer pendant 30 minutes.** La farine va commencer à absorber le liquide, et ainsi, le gluten à se former. Pas besoin de pétrir. Pas de stress. Pas de pétrissage, sans souci. La quantité minimale de levure permet à la pâte de reposer pendant une pendant longtemps. Cette fermentation prolongée renforce l'intensité de l'arôme.
- Après l'autolyse, **ajoutez le reste de l'eau avec la levure dissoute à la pâte. Ajoutez le sel**, qui rehausse la saveur et régule la croissance des levures. Cela permet à la pâte de se développer pleinement pendant plusieurs heures.
- Commencez par **pétrir dans le bol** jusqu'à l'obtention d'une surface lisse. Ensuite, continuez à pétrir la pâte sur le plan de travail en la roulant adroitement de gauche à droite jusqu'à ce qu'elle ne colle plus. Avec le test de la vitre (il suffit d'étirer la pâte entre vos doigts), vérifiez si les premières chaînes de gluten sont déjà formées.
- Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 24 heures.** Le lendemain, divisez la pâte en six pâtons égaux de 260-270 g chacun. Étirez-les et pliez-les à nouveau, puis laissez-les reposer au réfrigérateur pendant 18 heures. Sortez les pâtons du réfrigérateur six heures avant la cuisson et laissez-les reposer à température ambiante.
- Placez le pâton dans la semoule** pour lui donner une forme parfaite. Pressez doucement l'air du centre de la pâte vers le bord. Évitez d'aplatir le bord : il doit rester moelleux et aéré, comme une vraie pizza napolitaine.
- Ajoutez maintenant la garniture : simple et classique** : sauce tomate San Marzano, mozzarella et un filet d'huile d'olive de qualité. Préchauffez la pierre à pizza de votre gril à gaz Outdoorchef à la température maximale, afin que votre pizza parfaite soit prête en seulement 4 à 6 minutes.

Notre équipement



AROSA 570 G EVO PLUS Black



Pierre à pizza HEAT



Roulette à pizza



Pelle à pizza



STEPHAN PFEIFER - L'AVIS DE NOTRE DÉVELOPPEUR EN CHEF

Notre mission est de faciliter la préparation de plats délicieux sur le gril, même sans expertise particulière. Notre objectif est d'améliorer l'expérience du gril grâce à des idées et des matériaux innovants, tout en réduisant les obstacles. C'est ce que nous appelons "EASY BBQ", autrement dit, l'art du barbecue facile.

La devise « Vous ne faites jamais de grillades seul » est la pierre angulaire de l'histoire du développement de nos produits. Vous faites des grillades avec vos proches, pour les anniversaires ou tout autre occasion. Le barbecue rassemble les gens. Notre mission est de simplifier cet exercice pour que vous passiez moins de temps sur le gril et plus de temps avec vos invités.

Technologie innovante pour des grillades sans effort

Le principe de développement EASY BBQ exige de notre équipe qu'elle réfléchisse non seulement à la rentabilité et à l'ergonomie, mais aussi aux besoins de chacun. Pour nous, cela signifie qu'il faut rendre le processus aussi simple que possible avec un rendu de qualité premium.

Comme nous privilégions la simplicité, nous avons créé la pierre à pizza avec un affichage de la température. Il permet non seulement de permettre de cuire la pâte à pizza, mais il indique également de manière fiable lorsque la pierre a atteint la température de cuisson idéale. Cuire une pizza devient un jeu d'enfant.

Notre Blazinglas® marque un nouveau jalon. Notre défi était d'obtenir une croûte parfaite tout en empêchant la graisse de brûler. C'est exactement ce que permet Blazinglas® : il empêche la graisse de couler

sur le brûleur, produit des marques de cuisson parfaites, maintient la stabilité de la température et est facile à nettoyer à l'eau courante, même chaud. Blazinglas® a été développé en collaboration avec SCHOTT Glas, un fabricant de verre renommé en Allemagne.

Gain de temps et commodité

Lors du développement de la nouvelle cuisine extérieure HEAT, nous avons soigneusement examiné la logistique et la facilité d'utilisation en plus de ses caractéristiques spécifiques. Par conséquent, les modules placards sont livrés pré-assemblés sur des palettes. Cela offre un avantage majeur à nos clients : installation facile, aucun assemblage supplémentaire requis.

Sécurité en opération

Le système de sécurité du gaz (SSG) a encore renforcé la sécurité de nos produits. Le pare-flammes protège le brûleur des intempéries et rallume automatiquement la flamme si elle s'éteint. Le voyant de sécurité signale que le robinet est ouvert et que le gaz circule.

Polyvalence maximale

Imaginez que vous puissiez travailler avec différentes plaques et grilles tout en maintenant simultanément deux zones de température distinctes. Avec une différence pouvant aller jusqu'à 100 °C.

C'est pourquoi nous avons développé le diviseur HEAT. Cet accessoire innovant vous permet d'obtenir rapidement deux températures de cuisson et fonctionne parfaitement avec la rôtissoire. Pour les petites portions, n'utilisez qu'une partie de l'espace de cuisson afin d'économiser le gaz et réduire l'impact sur l'environnement.

EASY
Contrôle sans effort de 80-900 °C avec zone de combustion et régulateur de chaleur



EASY
Sécurité absolue garantie pas de feux de graisse



EASY
Qualité de premier ordre facile à obtenir grâce à l'acier inoxydable thermolaqué



EASY
Création facile d'une croûte parfaite avec le Blazinglas®



EASY
Fumage sans effort avec le générateur de fumée froide Smoke



EASY
Obtention sans mal d'une pizza parfaite grâce à l'indicateur HEAT



EASY
Nettoyage sans effort grâce au système d'entonnoir



EASY
Création facile de deux zones de température grâce au séparateur de zones



UNE CONVERSATION AVEC NOTRE MAÎTRE DU GRIL, VOLKER ELM



Monsieur Volker, d'où vient votre passion pour le barbecue ?

En fait, c'est OUTDOORCHEF lui-même qui en est la cause. Il y a quelques années, un représentant commercial m'a approché et m'a fait un éloge passionné de ce système. Pour me convaincre, à me convaincre, il a déposé mon premier ASCONA sur le pas de ma porte. Dès la première utilisation, je suis devenu tout feu, tout flamme ! Bien que ni l'un ni l'autre ne soit par ailleurs visible dans la sphère.

Vous entretenez des liens étroits avec notre entreprise depuis de nombreuses années. Pourquoi avez-vous choisi OUTDOORCHEF ?

Le concept du gril à gaz doté d'une cocotte correspond parfaitement à mon approche des grillades, de la cuisine approche des grillades et de la cuisine, notamment en plein air. Je peux y préparer tout ce qui me vient à l'esprit ! Il n'y a rien que je ne puisse perfectionner sur un OUTDOORCHEF. La plage de températures très étendue m'offre toutes les options possibles et imaginables.

Quel produit a eu le plus grand impact sur vous ?

Mon préféré a toujours été et restera le système de sphère à gaz. Depuis quelques

Ancien président de l'Association allemande du barbecue, il est reconnu dans la communauté comme un expert dynamique. Son expertise en la matière de barbecue lui a même valu un article dans le journal BILD. Son accomplissement le plus mémorable est l'invention de la position volcanique pour la sphère OUTDOORCHEF, qui l'a fait entrer dans l'histoire de l'entreprise. Découvrez pourquoi il ne jure que par OUTDOORCHEF et ses autres conseils.

années, la pierre à pizza est venue s'ajouter à la liste, notamment celle d'OUTDOORCHEF. Sa température élevée et les propriétés uniques du matériau garantissent une pizza parfaite avec une croûte croustillante. Et les derniers produits d'OUTDOORCHEF sont absolument géniaux: Smoke et Blazinglas®. Comme je suis mon plus grand critique, je teste scrupuleusement chaque détail avant d'incorporer de nouveaux produits dans mes cours de grillades. Ces deux produits m'ont immédiatement séduit.

En tant que maître des grillades expérimenté, vous organisez des séminaires sur les grillades depuis des années. Qu'est-ce qui intéresse le plus les participants? Quels types de questions posent-ils ?

Étonnamment, il y a une question qui revient dans presque tous les séminaires : "Mais qu'est-ce qu'on ne peut pas griller dessus ?" Cela montre que les participants ne s'attendent pas à ce que le système offre une telle polyvalence. Je réponds toujours : « On peut griller tout et n'importe quoi, même de la glace. »

Vous encouragez vos clients à se concentrer sur leurs invités et à laisser le gril faire son travail. Qu'entendez-vous par là ?

J'avais l'habitude de passer 90 % de mon temps sur le gril ne pouvant accorder que peu d'attention à mes invités. Aujourd'hui, c'est le contraire. Je crée les mets les plus délicieux et les plus juteux sans précipitation ni stress. Je n'ai qu'à poser mes aliments sur le gril et refermer le couvercle pour les exposer à la chaleur indirecte jusqu'à ce

qu'ils soient parfaitement cuits. Plus besoin de retourner constamment les aliments. Et plus de risque qu'ils ne brûlent !

Qu'est-ce qui rend les barbecues OUTDOORS supérieurs à ceux d'autres marques ?

Ce n'est pas tant qu'ils sont supérieurs, mais ils ont cela d'unique qu'ils permettent à tout le monde de devenir sans mal un expert du gril. Le système offre une telle marge de manœuvre qu'on ose plus expérimenter au gré de ses envies. Avec d'autres grils, les utilisateurs ont tendance à toujours faire griller les mêmes aliments.

Si vous deviez choisir trois produits OUTDOORCHEF pour impressionner vos invités, lesquels choisiriez-vous ?

La grande plancha, car elle permet de varier les plats, qu'ils soient sucrés ou salés. Sa taille XL permet de préparer plusieurs ingrédients simultanément en travaillant avec deux zones de température. Elle est incroyablement facile à nettoyer. Ensuite, le Smoke, parce qu'on pourrait même l'utiliser avec une boîte à chaussures ! Je peux facilement contrôler l'intensité de la fumée, de légère à intense. J'ajoute exactement l'arôme que je souhaite. Et, bien sûr, le Blazinglas® sur la zone à haute température. Il évite les feux de graisse et le goût métallique qui pourrait affecter les aliments. De plus, il garantit une réaction de Maillard parfaitement exécutée. Tout simplement génial.



RICHESSSE DE L'INVENTION QUI EN A EU L'IDÉE ?

Se jeter des fleurs peut être mal vu. Mais franchement, on mérite bien de se féliciter quand on a eu une idée de génie ! Et encore plus si on est le premier à l'avoir eue vous avez deux fois plus de raisons de vous réjouir.

GRIL À GAZ AVEC COCOTTE

En 1992, Mike Lingwood souhaitait offrir aux invités de l'anniversaire de sa fille, jeunes et moins jeunes, de délicieux mets provenant d'une station de barbecue à gaz rapide et facile à utiliser. Résultat : des flammes vacillantes, une épaisse fumée et des aliments brûlés ! Il s'est juré que plus jamais cela ne se reproduirait.



C'est ainsi qu'est né le concept de système de prévention des feux de graisse !

PIERRE À PIZZA

C'est vrai: OUTDOORCHEF a développé et vendu la toute première pierre à pizza. Il a créé un nouveau marché pour les détaillants et une toute nouvelle expérience gustative pour les amateurs de grillades et de pizzas. C'était en 2015. Depuis nous avons encore amélioré la pierre à pizza, maintenant proposée dans une forme octogonale pour une meilleure répartition de la chaleur et avec un indicateur de température intégré.



SMOKE

Le premier fumoir externe véritablement autonome, capable de transformer n'importe quel gril - voire n'importe quel récipient - chambre de fumage.



smoke

BLAZINGLAS®

Comment éviter les feux de graisse dans le brûleur en céramique tout en obtenant une croûte parfaite ? Blazinglas® est la solution. Sa perméabilité au rayonnement infrarouge offre une combinaison unique de chaleur infrarouge et de chaleur de contact.



HEAT

La "machine à grillades" ultime avec une plage de température de 80 à 900 °C. Parfaitement adaptée à une station ou à une cuisine extérieure.



OBTENIR LA BONNE TEMPÉRATURE À CŒUR EN TOUTE SIMPLICITÉ



La température à cœur correspond à la température interne de la viande. Elle indique le degré de cuisson de la viande, à savoir si elle est **à point ou bien cuite**. Le temps de cuisson, quant à lui, désigne la durée nécessaire pour que la viande atteigne le degré de cuisson souhaité. **Cela dépend naturellement de la température de cuisson, ainsi que de la taille, du poids et du type de viande.**

L'épaisseur de la viande influe considérablement sur le temps de cuisson. Les morceaux plus épais mettent plus de temps à atteindre la température à cœur souhaitée.

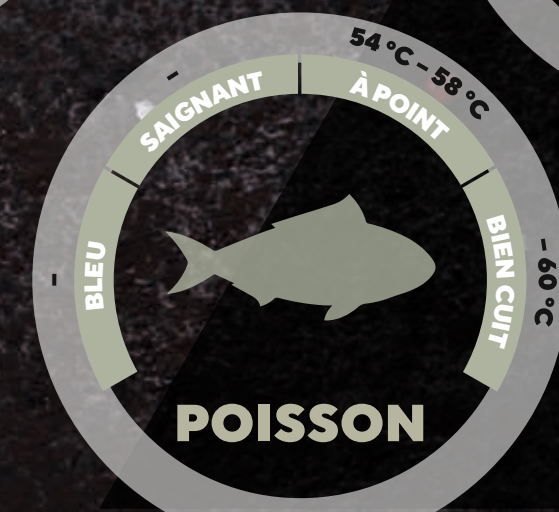
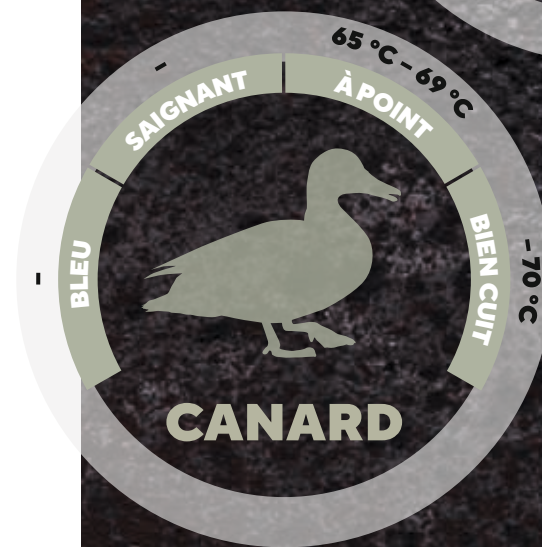
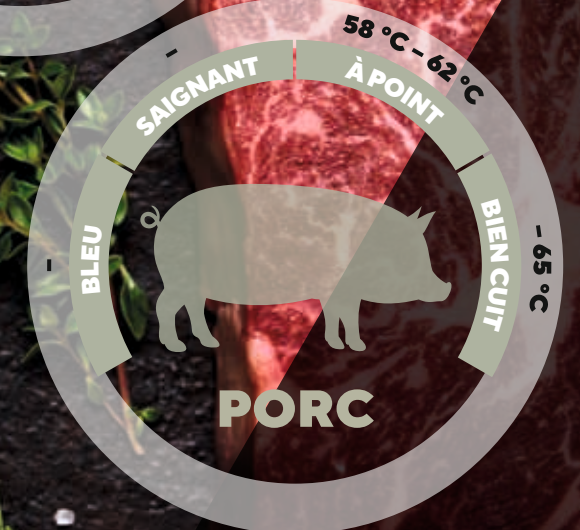
La température de cuisson est cruciale: elle détermine la chaleur à laquelle la viande est exposée pendant la préparation. Des températures plus élevées se traduisent par des temps de cuisson plus courts. Toutefois, la prudence est de mise: cet effet a ses limites. Pour de nombreux types de viande, la cuisson lente à basse température sur un gril à gaz est la meilleure solution pour qu'elle reste juteuse. Les classiques comme les travers de porc et le porc effiloché sont meilleurs lorsqu'ils sont cuits à feu doux (voir page 32).

* Une température à cœur précise : le GOURMET CHECK PRO vous indique la température à cœur exacte.

Vous avez des questions sur la température? N'hésitez pas à nous écrire:



D'UNE SIMPLICITÉ ABSOLUE



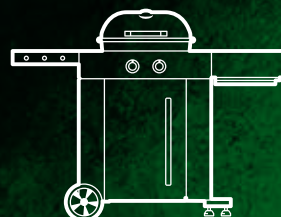
Britta Müller

et la shakshuka - le meilleur petit-déjeuner du monde.

Britta est notre experte des saveurs : ses plats sont reconnaissables à leur goût délicieux ! En tant que conceptrice professionnelle de recettes, elle est capable de faire ressortir des nuances inattendues de n'importe quel aliment.



Notre équipement



AROSA 570 G EVO PLUS Black



Poêle en acier au carbone



Couteau de cuisine de qualité



Planche à découper XXL

« Tout droit arrivé d'Afrique du Nord, il débarque sur votre grill. Les saveurs de ce plat vous transportent au cœur d'un conte des Mille et une nuits dès le petit déjeuner. »

Vos ingrédients

Cumin moulu	1/2 cuillère à café
Poudre de paprika doux	1 cuillère à café
Poivre	1/2 cuillère à café
Sel	1 cuillère à café
Huile d'olive	2 cuillères à soupe
Tomates entières en boîte	300 g
Œufs	4
Poivron rouge (ou courgettes ou feuilles d'épinards)	1
Ail en fines lamelles	2 gousses
Persil (et/ou coriandre)	selon les préférences
Oignon	1
Piment rouge	1/2 – 1
Feta émiettée	30 g
Pain (au levain, pita ou baguette)	selon les préférences

Préparation

- Épluchez l'oignon et l'ail, puis coupez-les en fines lamelles. Ensuite, épépinez les poivrons et coupez-les en fines lamelles. Coupez le piment en rondelles (retirez les graines si vous le souhaitez). Après avoir retiré les tiges, hachez finement les feuilles de persil.
- Pendant ce temps, préchauffez votre OUTDOORCHEF à **200 °C**. Faites chauffer votre poêle en acier au carbone sur la zone de cuisson à feu doux, ajoutez un peu d'huile et faites revenir les lamelles de poivron.
- Une fois que les poivrons ont ramolli, augmentez légèrement le feu et faites revenir l'ail et les rondelles de piment pendant **2 à 3 minutes**. Ajoutez le cumin et faites revenir brièvement (**environ 1 minute**). Ajoutez les tomates et écrasez-les à la fourchette. Incorporez le sel, le poivre et la poudre de paprika. Laissez mijoter à feu moyen pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
- Saupoudrez de feta émiettée. Créez quatre puits dans le mélange dans la poêle. Cassez les œufs et mettez-en un dans chaque puits. Placez la poêle au centre du grill préchauffé, retirez la poignée et faites cuire pendant environ **4 à 5 minutes** avec le couvercle fermé jusqu'à ce que l'œuf soit poché (jaune coulant et blanc pris).
- Retirez du grill, saupoudrez de persil et dégustez directement dans la poêle avec du pain ou une galette.

TASTE & TEAM

recette de Britta Müller



4x

... ou juste pour vous



Nos produits sont conçus et développés en Suisse.
Grâce à des matériaux de haute qualité, ils sont durables et robustes.
Nous offrons automatiquement des garanties pour tous les produits :

Garantie de 12 ans

- Brûleurs en acier inoxydable
- Toutes les pièces sont en acier inoxydable
- Composants en aluminium moulé sous pression
- Grilles de cuisson en acier inoxydable
- Brûleurs en céramique

Garantie de 5 ans

- Sphère émaillée (socle et couvercle)
- Grilles en fonte émaillée

Garantie de 2 ans

- Tous les autres matériaux



Pour connaître les conditions de garantie détaillées, consultez nos conditions générales de vente sur le site www.outdoorchef.com



Vous avez terminé ! C'était notre magalog 25 !

Comme le veut notre devise "Avec simplicité et facilité !", nous espérons que vous avez pris plaisir à feuilleter ces pages. Le format papier a beau être de la vieille école, il nous convient puisque nos produits prennent vie grâce au toucher et à l'expérience pratique. Vous souhaitez en savoir plus ? Notre univers numérique vous ouvre ses portes 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. Sinon, rendez-vous chez votre revendeur de confiance le plus proche pour découvrir comment s'applique le concept EASY BBQ à notre barbecue OUTDOORCHEF.

VOUS ÊTES MAINTENANT PRÊT POUR EASY BBQ

by outdoorchef



Vous avez des questions ou des suggestions concernant ce magalog ou le prochain ? Nous attendons avec impatience votre EASY MAIL.

CRÉÉ EN SUISSE,
À LA MAISON
PARTOUT
DANS LE MONDE
ENTIER.



OUTDOORCHEF AG, Eggbühlstrasse 28, Postfach, 8050 Zürich, Switzerland

OUTDOORCHEF Deutschland GmbH, Wickerer Weg 13 - 15, 65719 Hofheim am Taunus, Germany

OUTDOORCHEF Austria GmbH, Handelskai 94 - 96, 23rd & 24th floor, 1200 Wien, Austria