



outdoorchef

**KATALOG 2026**

The world of EASY BBQ.

**WELCOME TO**

**EASY  
BBQ**



HEAT C-265

SWISS DESIGN  
ENGINEERING



# Alles auf einen Blick

04



HEAT Outdoorküche

10



QUBE & Universalmodul

12



HEAT Grillstationen

24



Kugelgrills

36



EGG Kamadogrills

40



PRISMO Pizzaofen

44



EASY CHECK

46



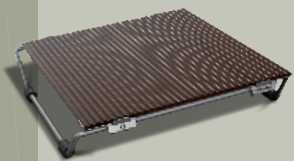
EASY BBQ VAC

48



SMOKE & Zubehör

50



BLAZINGLAS®

52



Zubehör

56



Ambiente

**B oder ss?** Da dieser Katalog in der Schweiz, in Deutschland und in Österreich gelesen wird, mussten wir uns für eine einheitliche Schreibweise entscheiden. Daher ist die Wahl auf das Doppel-S gefallen.

# WEIL EINFACH EINFACH GENIAL IST

## Einfach? Einfach genial – EASY BBQ seit 1996. Happy Birthday OUTDOORCHEF!

Seit drei Jahrzehnten sind wundervolle, unkomplizierte Grillerlebnisse Teil unserer DNA. EASY BBQ heisst: anmachen, drauflegen, geniessen. Unsere Systeme machen's dir leicht – mit schnellem Aufbau, cleverer Temperaturkontrolle, Grillen ohne Fettbrand und sensationellen Röstaromen. Dabei sehen sie auch noch unverschämt gut aus. Dieser Jubiläumskatalog zeigt unsere Vielfalt: durchdachte Lösungen für Einsteiger und Profis plus smartes Zubehör. Feiere mit uns 30 Jahre unkomplizierten Genuss.

### OUTDOORCHEF – EASY BBQ



### Geschenktipp



Ein ideales Geschenk  
für alle Grillfreunde.

## EASY BBQ BOX

Alles, was du für einen entspannten Start ins EASY BBQ brauchst: sorgfältig ausgewähltes Premium-Zubehör, verpackt in einer exklusiven Jubiläumsbox – gemacht für Geniesser und perfekte Grillmomente.

14.492.05

UVP 179,- €/CHF



# MODULAR WIE FALT

**Ganz einfach so  
individuell wie du selbst:**

- Grosser Schrank mit Türen
- Halbhoher Schrank
- Grillmodul 5-Brenner Grill
- Halber Schrank mit Tür
- Grosser Schrank mit Schublade
- Kleiner Keramikgrill
- Schrank mit Kühlschrank
- Halber Schrank mit Schubladen
- Schrankmodul Kochstelle
- Grosser Schrank mit Spülbecken
- Grillmodul 4-Brenner Grill
- Schrankmodul Stauraum
- Schrankmodul kompatibel

## Die maximale Gestaltungsfreiheit für deine individuelle Outdoorküche.

Wieder mal typisch OUTDOORCHEF – ganz easy individuell!  
Mit dem praktischen modularen Küchensystem lässt sich bauen, bauen und bauen... so weit das Auge reicht oder der Garten gross ist.  
Schon mit einer kleinen Zusammenstellung entstehen leistungsstarke Outdoorküchen. Dank ihres modularen Konzepts finden sie wirklich überall Platz – genau so, wie es für dich am besten passt.



HEAT OUTDOOR  
KÜCHE

RE



red dot winner 2025



outdoorchef  
2026

# HEAT KÜCHE

Schönheit mit  
inneren Werten



## Blazing / Cooking Zone

XL Infrarot-Keramikkbrenner  
mit bis zu 900 °C und  
3-fach höhenverstell-  
barer Gaskochstelle.



- 80 - 900 °C Temperaturspektrum
- Pulverbeschichtete Schrankmodule  
aus Edelstahl
- HEAT Regulator für tiefste  
Temperaturen
- Backburner für Drehspieß & Co.
- XL Infrarot-Keramikkbrenner +  
Gaskochstelle



## Soft Close

Sanftes, geräuscharmes  
Schliessen der Türen  
und Schubladen.

## Ambientebeleuchtung

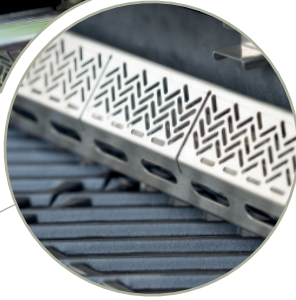
Inszeniere die Outdoorküche  
mit rotem, blauem, weissem  
oder grünem Licht – ein  
wiederaufladbarer Akku  
sorgt für dauerhafte Energie.



# HEAT

## HEAT X Grillmodul

Bis zu 5 Edelstahlbrenner, Gussroste, Backburner und HEAT Regulator für tiefe 80 °C, kompatibel für den HEAT Zone Divider\*.



## Oberflächen

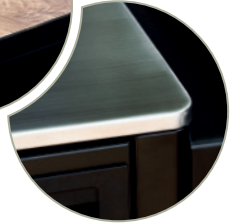
Granit



HPL Eiche



Edelstahl



reddot winner 2025

UVP 7.099,- €/CHF

## Grillschrank

Ausreichend Platz für eine 11 kg Gasflasche und dem innovativen HEAT Organizer Set\*.



## Schwerlastschublade

Problemloses Verstauen von schwerem Zubehör wie z. B. der XL Plancha. Infos auf Seite 43



Entdecke die HEAT Küche

\* optionales Zubehör

# HEAT Module auf einen Blick

Von klein bis gross. Welche HEAT Module passen zu deiner Traumküche?



## HEAT MODULE



**HEAT Grillmodul X-515 RB K**  
18.410.26 = 50 mbar | 18.410.27 = 30 mbar  
UVP 1.899,- €/CHF



**HEAT Kamadomodul**  
18.410.50 | UVP 1.299,- €/CHF



**HEAT Gerätemodul**



**HEAT Grillmodul X-415 RB K**  
18.410.24 = 50 mbar | 18.410.25 = 30 mbar  
UVP 1.699,- €/CHF



**HEAT Schrankmodul mit zwei Türen und einer Schublade**  
18.410.30 | UVP 1.299,- €/CHF



**HEAT Schrankmodul mit drei Schubladen**  
18.410.31 | UVP 1.499,- €/CHF



**HEAT Grillmodul Blazing- und Cookingzone X-245 K**  
18.410.28 = 50 mbar | 18.410.29 = 30 mbar  
UVP 1.399,- €/CHF



**HEAT schmaler Schrank mit Auszügen**  
18.410.51 | UVP 1.199,- €/CHF



**HEAT schmaler Schrank mit Schubladen**  
18.410.52 | UVP 1.199,- €/CHF



**HEAT schmaler Baraufsatz**



**HEAT Baraufsatz**



**HEAT Baraufsatz für Eckmodul**

# HEAT OUTDOOR KÜCHE



**HEAT Spülbeckenmodul**  
18.410.43 | UVP 1.799,- €/CHF



**HEAT Kühlschrankmodul**  
18.410.42 | UVP 1.899,- €/CHF



**HEAT Eckmodul**  
18.410.35 | UVP 1.299,- €/CHF



**HEAT schmaler Schrank für Gasflaschen**  
18.410.53 | UVP 899,- €/CHF



**HEAT Universalmodul**  
18.410.54 | UVP 1.599,- €/CHF

BALD IN  
**SOON**  
DEINEM SHOP

## LUST AUF MEHR?

**Konfigurieren,  
kombinieren,  
geniessen.**



Erfahre alles zu unserer modularen HEAT Outdoorküche!

# QUBE

by OUTDOORCHEF

Ab Juni 2026 verfügbar

**Kein Grill.**

**Ein Statement.**



# Das HEAT Universalmodul passend für QUBE & Co.



Ihr habt gefragt, wir liefern: Das Universalmodul ermöglicht die einzigartige Modularität der HEAT-Küche nahtlos mit diversen Einbaugrills zu kombinieren. Am besten natürlich mit einem AROSA oder unserem brandneuen QUBE!

## Universalmodul

mit Schubladenblock (3 Schubladen)  
und einem Einlegeboden

BALD IN  
**SOON**  
DEINEM SHOP



Ganz einfach passendes Einbauset wählen und einen der folgenden Grills einbauen:

OUTDOORCHEF AROSA 570 G H	14.492.17
OUTDOORCHEF QUBE	14.492.12
NAPOLEON PRESTIGE 500 SERIES	14.492.13
NAPOLEON PRESTIGE PRO 665 SERIES	14.492.14
NAPOLEON 700 SERIES	14.492.15
BROIL KING REGAL 470	14.492.16

## HEAT UNIVERSALMODUL

Kompatibles System zur Integration von Einbaugrills  
OUTDOORCHEF AROSA, QUBE und anderer Marken.

Breite	112 cm
Tiefe	66 cm
Höhe o. Platte	94 cm

18.410.54  
UVP 1.599,- €/CHF

# HEAT

## GRILLSTATION

### Ready, Set, Grill

Willkommen in der Welt von HEAT. Unsere Grillstationen gibt's jetzt in zwei Serien: C-Serie und X-Serie.

Die C-Serie ist dein Einstieg ins EASY BBQ: cleanes Design, zuverlässige Performance, alles für entspannte Grillsessions.

Die X-Serie legt noch eine Schippe drauf: mehr Features, mehr Komfort, mehr Kontrolle. Cooking oder Blazing Zone? Bei uns gibt's gleich beides.

Welche Station passt zu dir?





# HEAT

## X-SERIE

### Heiss, heisser – HEAT

Die neue HEAT X Gasgrillstation überzeugt auf ganzer Linie. Ausgestattet mit bis zu 5 Edelstahlbrennern ist sie der Star auf jeder Gartenparty.



#### Blazing Zone®

XL Infrarot-Keramikbrenner mit bis zu 900 °C.



#### Cooking Zone

3-fach höhenverstellbare Gaskochstelle – für feinste Saucen und Brühen von 60 - 360 °C.



S. 28-29



Abb. HEAT X-445 RB

#### Ambientebeleuchtung

Inszeniere deinen HEAT in grünem, rotem, blauem oder weissem Licht – mit herausnehmbarem Akku oder Netzbetrieb.



Unsere HEAT X-Serie gibt es auch als Einbaugrills.  
S. 17

## X-Serie: 3 GRÖSSEN



HEAT  3x  
X-345 RB

**Breite 138,3 cm**  
**Höhe 121,6 cm**  
**Tiefe 59,2 cm**


 = 13 x 

18.401.12 = 50 mbar  
18.401.13 = 30 mbar  
UVP 1.499,- €/CHF



HEAT  4x  
X-445 RB

**Breite 157,5 cm**  
**Höhe 122 cm**  
**Tiefe 59,2 cm**

 = 18 x 

18.401.14 = 50 mbar  
18.401.15 = 30 mbar  
UVP 1.799,- €/CHF



### HEAT Regulator

Mit dem HEAT Regulator variiert du deine Temperatur bis auf unglaubliche 80 °C. Der Regulator ist kompatibel mit dem Zone Divider.

 **PATENT** S. 17



### Backburner

Der Extra-Kick an Temperatur ist essentiell wichtig zum Betrieb mit Drehspieß.

HEAT  5x  
X-545 RB

**Breite 176,7 cm**  
**Höhe 122 cm**  
**Tiefe 59,2 cm**

 = 18 x 

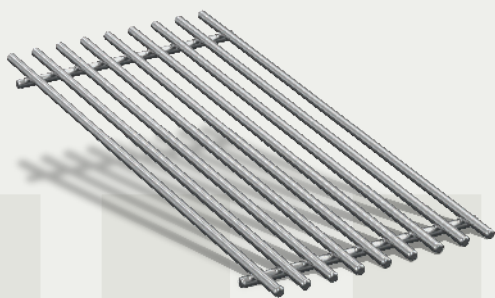
18.401.16 = 50 mbar  
18.401.17 = 30 mbar  
UVP 1.999,- €/CHF

# HEAT

## ZUBEHÖR

### Da geht noch mehr

Die HEAT X Gasgrillstation lässt dich richtig gut aussehen. Nicht nur durch das überragende Design – mit ihrer aussergewöhnlichen Performance macht sie dich easy zum besten Grillmeister. Mit dem richtigen Zubehör wirst du noch mehr Spass mit deiner HEAT X Grillstation haben.



### GRILLROST EDELSTAHL HEAT X

Unser optional erhältlicher Edelstahlrost ist besonders rostbeständig, geschmacksneutral und pflegeleicht. Er lässt sich einfach reinigen, bleibt formstabil und überzeugt durch seine langlebige, hochwertige Oberfläche.

18.213.06

UVP 49,95 €/CHF



Entdecke das HEAT X Zubehör

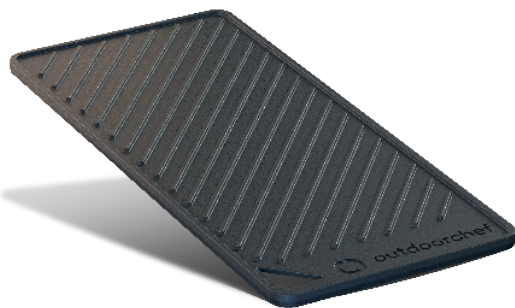


## ZONE DIVIDER

Das ist einmalig! Mit dem Zone Divider kannst du deinen Garraum in 2 getrennte Bereiche unterteilen und erhältst 2 unabhängige Temperaturzonen. Dein HEAT lässt sich somit zeitgleich mit 2 Temperaturen, die bis zu 100 °C Unterschied haben, betreiben.

18.213.02

UVP 49,95 €/CHF



## GUSSEISENPLATTE HEAT X

Mehr Röstaromen, mehr Vielseitigkeit: Die optional erhältliche Gusseisenplatte speichert Hitze besonders lange und gibt sie gleichmässig ab. Bestens geeignet für Burger, Steaks, Gemüse oder Fisch und dank der geschlossenen Fläche auch super für kleineres Grillgut, das sonst durch den Rost fallen würde.

18.213.10

UVP 49,95 €/CHF

### HEAT X-415 RB K

18.410.20 = 50 mbar

18.410.21 = 30 mbar

UVP 1.699,- €/CHF

### HEAT X-515 RB K

18.410.26 = 50 mbar

18.410.27 = 30 mbar

UVP 1.899,- €/CHF



## ORGANIZER HEAT

Exklusiv für die HEAT X Grillstation entwickelt: eine ausziehbare Trennwand, die sich individuell mit magnetischen Helfern bestücken lässt. Bestehend aus einem Universalhalter für kleine Gegenstände, einem Küchenrollenhalter und einem praktischen Halter für Abfallbeutel. Die magnetischen Organisationstaleute sind auch einzeln erhältlich.

18.213.14

UVP Set 249,- €/CHF



## HEAT X-415 RB K

Auch als Einbaugrill erhältlich.



# HEAT

## C-SERIE

### Ein neues Level für Preis-Leistung.

Unsere neue, einsteigerfreundliche C-Serie bietet Verarbeitung und Komponenten, die man sonst in höheren Klassen erwartet: Edelstahlbrenner, XL Blazing Zone mit Infrarotbrenner bis 900 °C, verbaut in einem kompakten, klassischen Design zu einem fairen Preis.

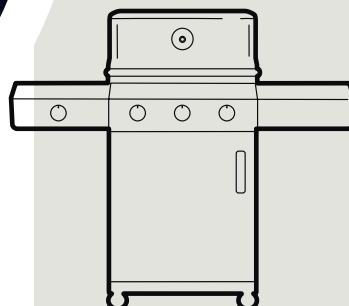


Abb. HEAT C-435 RB

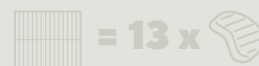


## C-Serie: 3 GRÖSSEN

HEAT  
C-335



**Breite 133 cm**  
**Höhe 119 cm**  
**Tiefe 63 cm**



18.128.91 = 50 mbar  
18.128.92 = 30 mbar  
UVP 899,- €/CHF



**Blazing Zone®**  
XL Infrarot-Keramikkbrenner  
mit bis zu 900 °C.

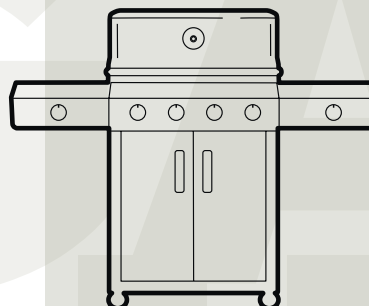


**Backburner**  
Der Extra-Kick an Temperatur ist  
essentiell wichtig zum Betrieb  
mit Drehspieß (nur beim HEAT  
C-435 RB).



**Grillschrank**  
Ausreichend Platz für eine  
11 kg Gasflasche.

HEAT  
C-435 RB

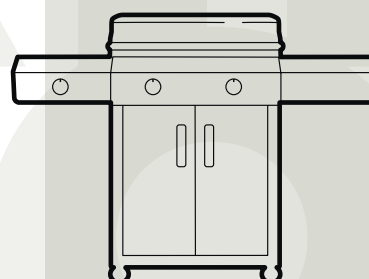


**Breite 145 cm**  
**Höhe 119 cm**  
**Tiefe 63 cm**



18.128.93 = 50 mbar  
18.128.94 = 30 mbar  
UVP 1.099,- €/CHF

HEAT  
C-265



# HEAT

## C-SERIE

### Planchagrill oder Steakmaschine?

Der brandneue HEAT C-265 denkt die klassische Grillstation neu: Zwei Blazing Zones statt konventioneller Brenner liefern Hitze bis 900 °C. Eine wahre Röstaromen-Oase für alle Branding- und Krustenliebhaber. Direkt daneben: Die Cooking Zone, höhenverstellbar mit 60 - 300 °C für präzises Schongaren, Saucen, Gemüse & Co. Alles in gewohnt hochwertiger Outdoorchef-Qualität, verpackt in ein kompaktes, schlichtes Design.



### WIND-/SPRITZSCHUTZ XXL

Wo gegrillt wird, spritzt auch mal Fett. Der passende Spritzschutz für die doppelte Blazing Zone hält den Schmutz im Zaum und die Umgebung sauber.

18.213.39

UVP 69,95 €/CHF

### XXL PLANCHA

Die im Lieferumfang enthaltene Plancha nutzt die Power der Blazing Zones und verteilt die Hitze gleichmässig. Lust auf Fisch und Gemüse oder doch lieber Frühstücksburger? Lass deiner Fantasie freien Lauf.

#### + Inklusive magnetisches Zubehör

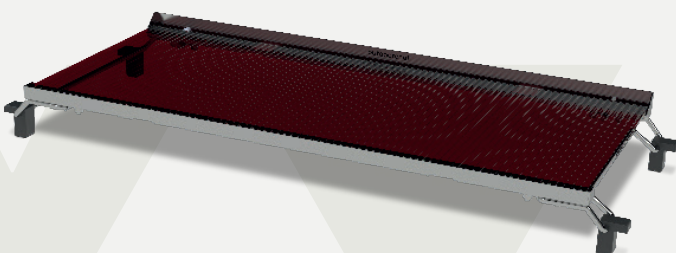
Universalhalter & Hakenleiste

S. 53



Enthält Fettablauföffnung und Fettauffangschale aus Edelstahl.

## Plancha Vielfalt



### BLAZINGLAS XXL

Das bisher grösste seiner Art: Satte Röstaromen und perfekte Krusten in Steakhouse-Qualität, ohne Fettbrand.

14.492.00

UVP 199,- €/CHF



### Kochen mit High Performance

Die Cooking Zone ist mit einem 3-fach höhenverstellbaren Topfstander ausgestattet und bietet ein Temperaturspektrum von 60 - 300 °C.

HEAT  
C-265

**Breite 145 cm**  
**Höhe 107 cm**  
**Tiefe 59 cm**



Abb. HEAT C-265

drauf,  
an.

### Grillschrank

Ausreichend Platz für eine 11 kg Gasflasche.

### Gross. Grösser. Riesig.

Doppelte Blazing Zone: 900 °C Infrarotpower mit höhenverstellbaren Edelstahlrosten. Für besonders hohe Grilltemperaturen und perfekte Brandings.

18.128.95 = 50 mbar  
18.128.96 = 30 mbar  
UVP 1.099,- €/CHF

# HEAT ZUBEHÖR

## Da geht noch mehr

Die neuen Stationen der C-Serie sind der erste Schritt, das passende Zubehör der zweite: Alles, was die C-Serie noch besser macht – Zubehör, das sitzt, schützt und langlebig ist. Jedes Teil ist passgenau auf die C-Serie abgestimmt.

outdoorchef

## ABDECKHAUBEN

Bei Wind und Wetter findet deine HEAT C Grillstation Schutz unter der massgeschneiderten Abdeckhaube – ideal mit umlaufendem Kordelzug zur sicheren Fixierung.

HEAT C-335

18.221.91

UVP 89,95 €/CHF

HEAT C-435 RB

18.221.92

UVP 99,95 €/CHF

HEAT C-265

18.221.93

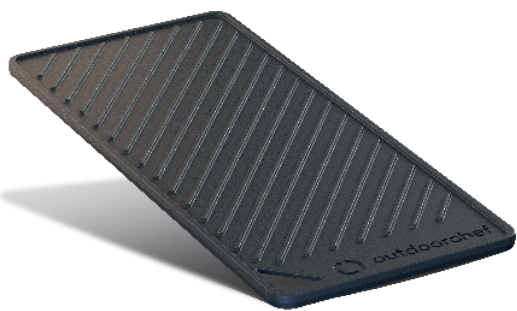
UVP 99,95 €/CHF



## GRILLROST EDELSTAHL HEAT C

Unsere optional erhältlichen Edelstahlroste sind besonders rostbeständig, geschmacksneutral und pflegeleicht. Sie lassen sich einfach reinigen, bleiben formstabil und überzeugen durch ihre langlebige, hochwertige Oberfläche.

breit	schmal
18.213.36	18.213.37
UVP 59,95 €/CHF	UVP 39,95 €/CHF



## GUSSEISENPLATTE HEAT C

Mehr Röstaromen, mehr Vielseitigkeit: Die optional erhältliche Gusseisenplatte speichert Hitze besonders lange und gibt sie gleichmässig ab. Bestens geeignet für Burger, Steaks, Gemüse oder Fisch und dank der geschlossenen Fläche auch super für kleineres Grillgut, das sonst durch den Rost fallen würde.

18.213.38  
UVP 49,95 €/CHF



Entdecke das HEAT C Zubehör



## Genuss statt Stress – die Kugel macht's möglich!

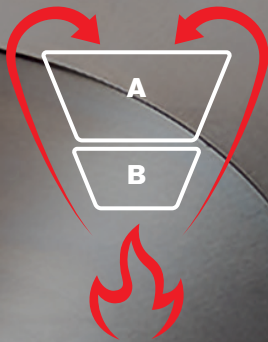
Indirektes Grillen auf der gesamten Rostfläche  
verschafft dir mehr Zeit mit deinen Gästen.  
Grillgut auflegen, Deckel zu und  
die Kugel macht ihre Arbeit.

Unsere Grills mit  
Trichtersystem

**LUGANO**  
**AROSA**  
**DAVOS**  
**AMBRI**  
**CHELSEA**



## Easy direktes oder indirektes Grillen ohne Fettbrand.



### Standardposition für indirektes Grillen

Das Grillgut ist vor Flammen geschützt und kann dadurch sein unverfälschtes Eigenaroma entwickeln – für geschmackvolles und gesundes Grillen.



### Vulkanposition für direktes Grillen

Der Trichter kann für direkte Hitze auch in die Vulkanposition umgedreht werden – die perfekte Anwendung für z. B. den Barbecue Wok bei 500 °C.

# LUGANO

## 570 G EVO II

### Die kompakteste Outdoor-Küche der Welt

Kaum zu glauben, aber was unser LUGANO so draufhat, lässt ausgewachsene Outdoor-Küchen erblassen. Und das Beste ist: Durch seine kompakte Grösse passt er easy in die kleinste Lücke.



18.128.77 = 50 mbar  
18.128.78 = 30 mbar  
UVP 2.999,- €/CHF





### Blazing Zone®

Infrarot-Keramikbrenner mit bis zu 900 °C.

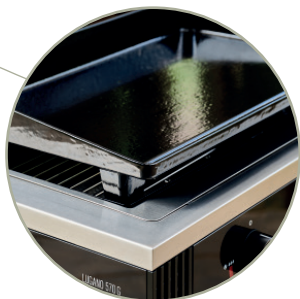


### Cooking Zone

3-fach höhenverstellbare Gaskochstelle.



S. 28-29



### XL Plancha\*

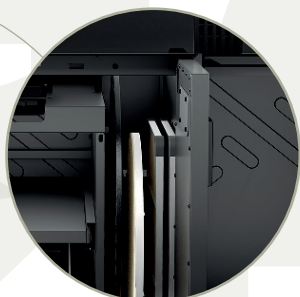
Mediterran Grillen mit der extragrossen, optionalen Plancha über der Blazing / Cooking Zone.

S. 42-43



### LED Beleuchtung

Alles im Blick für mehr Sicherheit: Beleuchtung der Bedienkonsole und im Innenraum, mit aufladbarer Powerbank.



### Vertikales Staufach

Hier lassen sich easy zusätzliche Roste, Pizzastein, Gussplatte oder die Abdeckungen für die Blazing / Cooking Zone verstauen.



### Zwei Schwerlastschubladen

Ideal, um deine XL Plancha zu verstauen – einfach alles, was weg muss – und das bis 15 kg.



**Breite 162 cm**  
**Höhe 110 cm**  
**Tiefe 73 cm**



## Und ausserdem das

- **Inkl. 2 Edelstahlabdeckungen**  
Mit den passgenauen Abdeckungen schützt du nicht nur die Blazing / Cooking Zone, sondern erweiterst deine Arbeitsfläche.
- **Inkl. magnetischer Hakenleiste**  
3 Haken halten dein Zubehör immer griffbereit.
- **Oberflächenqualität**  
Langlebige und unempfindliche Arbeitsfläche aus Edelstahl und Glasfront.
- **Grosses Volumen für die Gasflasche**  
Problemloses Verstauen einer 11 kg Gasflasche im Unterschrank.
- **Abklappbare Seitenablage**  
Wenn du die Seitenablage mit den 5 praktischen Besteckhaltern abklappst, wird kompakt zu superkompakt.



18.128.79 = 50 mbar  
18.128.80 = 30 mbar  
UVP 1.799,- €/CHF

## AROSA 570 G EVO PLUS

Der kleine Bruder des LUGANO – gleich stark, nur kompakter. Mit derselben Technik und Premiumqualität für grosse Grillmomente auf kleiner Fläche.

**Auch als Einbaugrill erhältlich.**

S. 29

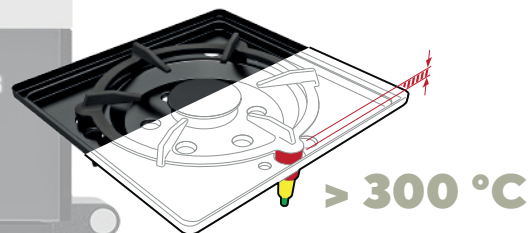
# Unsere Grills mit High Performance Seitenkocher

LUGANO  
AROSA  
DAVOS  
HEAT

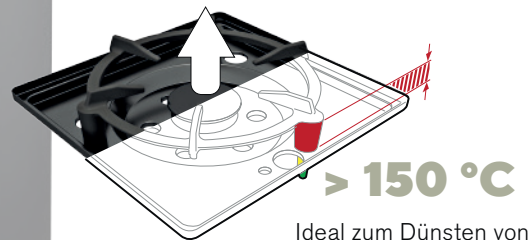
## Kochen mit High Performance



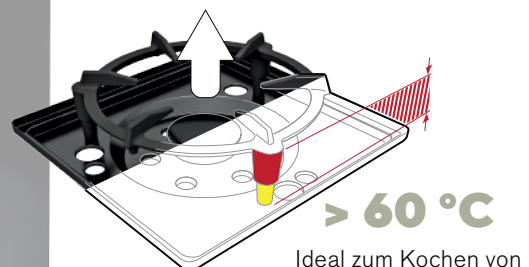
Die Cooking Zone ist mit einem 3-fach höhenverstellbaren Topfständer ausgestattet. Diese variable Einstellmöglichkeit sorgt je nach Bedarf für sehr hohe oder sehr niedrige Temperaturen am Topf oder an der Pfanne. Die höchste Einstellung eignet sich z. B. zum Warmhalten bei ca. 60 °C.



Ideal für scharfes Anbraten von Fleisch, Fisch und Gemüse in der Carbonstahlpfanne oder im Wok.



Ideal zum Dünsten von Fleisch, Fisch und Gemüse, Anbraten von stärkehaltigem Gemüse, Bratkartoffeln, Rösti etc.



Ideal zum Kochen von Saucen, Suppen, Schmor- und Reisgerichten oder z. B. das Warmhalten von Glühwein.



# CHEFEN

## Unsere Cooking Zone ist ganz easy einstellbar

High Performance für tiefe, mittlere und hohe Temperaturen.



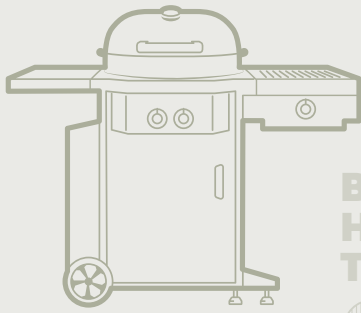
### AROSA 570 G H

Auch als Einbaugrill erhältlich.



18.128.84 = 50 mbar  
18.128.85 = 30 mbar  
UVP 999,- €/CHF

# DAVOS



**Breite 131 cm**  
**Höhe 114 cm**  
**Tiefe 69 cm**



## Blazing Zone®

Infrarot-Keramikkbrenner mit bis zu 900 °C – damit verleihst du deinem Fleisch problemlos eine tolle Kruste und köstliche Röstaromen.



## Und ausserdem das

- **Patentiertes EASY FLIP Trichtersystem**  
Wechsel zwischen direktem und indirektem Grillen – verhindert zu 100 % Fettbrand.
- **Selbstzündendes Gas-Safety-System**  
Verhindert das Ausströmen von Gas.
- **Pflegeleichte Kugel Ø 57 cm**  
Aus porzellanemailliertem Stahl mit einem stabilen 135 ° Deckelscharnier.
- **Stabiler Unterschrank**  
Aus pulverbeschichtetem Stahl, kürzbare Seitenablage, gummierte Räder, höhenverstellbare Standfüsse.

## 2 Ringbrenner

Separat regulierbare Ringbrenner sorgen für stufenlose Hitzeregulierung von 80 - 360 °C.



## LED Beleuchtung

Sicherheitslicht am Drehregler leuchtet bei geöffnetem Gasventil – das Gas-Safety-System signalisiert nichtentzündetes, ausströmendes Gas.



18.128.69 = 50 mbar  
18.128.70 = 30 mbar  
UVP 799,- €/CHF

## DAVOS 570 G PRO

Die reduzierte DAVOS-Ausführung: kompakt, aber mit allen Vorzügen der legendären Gaskugel. Wenn du mehr willst, wächst sie einfach mit. Jederzeit erweiterbar mit Blazing oder Cooking Zone und allen weiteren Ausbaumöglichkeiten der DAVOS-Familie.

# DAVOS

570 G Pro BZ

## Klein mit grosser Power

Der DAVOS ist dein Einstieg in die Welt der Gaskugelgrills. Er ist zwar der Junior in der Familie, muss sich aber vor seinen grossen Geschwistern nicht verstecken. Er bietet dir die volle Performance der OUTDOORCHEF Gaskugel, gepaart mit der unfassbaren Power der Blazing Zone®.



Grillen  
Kochen  
Scharf Angu  
Backen  
L Plancha



18.128.81 = 50 mbar  
UVP 1.399,- €/CHF



# ASCONA

570 G EVO EASY CHECK

## Volle Gaskugel-Power mit smartem Upgrade

Der ASCONA 570 G EVO: Unsere wohl bekannteste Gaskugel bekommt ein starkes Update. Die beiden getrennt regelbaren Brenner, nun aus Edelstahl, und das patentierte Trichtersystem sorgen für gleichmässige Hitze, direktes und indirektes Grillen ohne Fettbrand. Alles in stilvollem, kompaktem Design in Schwarz mit porzellanemaillierter Kugel und mobilem Untergestell. Neu dabei: Das EASY CHECK Single Grillthermometer, komfortabel in den Ablagetisch integrierbar garantiert volle Kontrolle über den Garvorgang.



18.120.77 = 50 mbar  
18.120.78 = 30 mbar  
UVP 699,- €/CHF



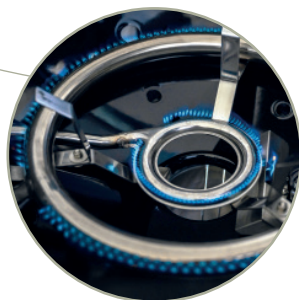
### Edelstahlrost

Unsere Edelstahlroste sind besonders rostbeständig und pflegeleicht. Sie überzeugen durch ihre langlebige und hochwertige Oberfläche.



### Clever & Smart

Integriertes Ablagefach für das im Lieferumfang enthaltene EASY CHECK Single Grillthermometer. Easy alles im Blick.



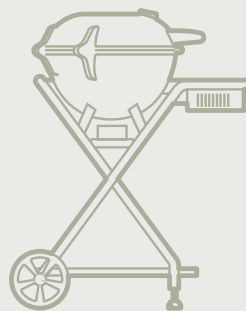
### 2 Ringbrenner

Separat regulierbare Ringbrenner sorgen für stufenlose Hitzeregulierung von 80 - 360 °C.



### Mobil und komfortabel

Fahrbares und kompaktes Untergestell mit grossen Laufrädern, Bambusablagefläche, Gasflaschenhalterung und Besteckhaken.



# ASCONA

**Breite 148 cm**  
**Höhe 113 cm**  
**Tiefe 81 cm**



## Dein Multitalent für Zuhause

- **Patentiertes EASY FLIP Trichtersystem**  
Wechsel zwischen direktem und indirektem Grillen – verhindert zu 100 % Fettbrand.
- **Selbstzündendes Gas-Safety-System**  
Sicherheit geht vor: Das Gas-Safety-System verhindert das Ausströmen von Gas.
- **Pflegeleichte Ø 57 cm Kugel**  
Aus porzellanemailliertem Stahl mit einem stabilen 135 ° Deckelscharnier.

# ASCONA

## 570 G EVO



Natürlich gibt's den ASCONA 570 G EVO auch ganz klassisch ohne EASY CHECK. Für alle, denen es nur um die Vorzüge der leistungsstarken Gaskugel geht.

18.129.09 = 50 mbar | 18.129.10 = 30 mbar  
UVP 649,- €/CHF

# CITY

## 420 G

### Jubiläumsedition in vier exklusiven Farben

Der CITY 420 G Jubiläumssgrill ist das OUTDOORCHEF-Statement für den urbanen Raum – mit der charakteristischen OUTDOORCHEF-Kugel perfekt abgestimmt auf Balkone und kleine Terrassen. Inklusive: Der praktische BBQ-Bag zum sauberen Verstauen.



Indirektes Grillen  
180 - 500 °C  
EASY BBQ



#### Vier exklusive Farben



Kirschrot  
18.128.99



Grün  
18.128.98



Vanille  
18.129.00



Schwarz  
18.128.97

#### Mobil & Praktisch

Auf Balkon und Terrasse fühlt er sich genauso zuhause wie unterwegs: Der praktische BBQ-Bag macht ihn zum idealen Begleiter für Camping, Picknick oder einen wundervollen Tag am See.



BBQ-Bag

UVP 299,- €/CHF

# WIDZE FREI HEIT

## EASY BBQ

by outdoorchef

Mit dem grössten Temperaturspektrum am Markt genießt du grenzenlose Zubereitungsmöglichkeiten.

### SMOKEN IM GRILL

Grill als Räucherammer nutzen und mit Hilfe des Smoke nach Belieben Kalt-, Warm- oder Heissräuchern – und das bereits ab 15 °C.

### KOCHEN MIT DEM GRILL

Mit niedrigen, mittleren oder hohen Temperaturen Saucen köcheln, Fleisch, Kartoffeln oder leckere Wok-Gerichte zubereiten.

### BACKEN MIT DEM GRILL

Brot, Kuchen, Apéro-Gebäck oder Pizza mit mittleren bis hohen Temperaturen und Umlufteffekt perfekt backen.

### KLASSISCHES GRILLEN & BBQ

Mit 80 °C Niedergaren, bei 100 - 120 °C saftiges amerikanisches BBQ oder mit höheren Temperaturen grosse Fleischstücke, Gemüse oder Fisch zubereiten.

### PLANCHA AUF DEM GRILL

Mediterraner Genuss – Meeresfrüchte und Gemüse oder Burgerpatties auf der heissen Plancha braten.

### SCHARFES ANGRILLEN

Dank Infrarot-Keramikkbrenner mit bis zu 900 °C die perfekte Kruste und leckeren Steakhouse-Geschmack erhalten.

15 °C

100 °C

200 °C

300 °C

400 °C

500 °C

600 °C

700 °C

800 °C

900 °C



# EGG

460 / 550

## Feuer. Genuss. Vielfalt.

Satte Raucharomen und voller Geschmack: Low & Slow, direkt gegrillt oder Pizza? Von 80 bis 400 °C ist alles möglich, denn unser EGG Kamadogrill hält die Temperatur zuverlässig stabil. Die dicke Keramik speichert die Hitze, du steuerst nur Luftzufuhr und Zeit. Und wenn du den Deckel lüftest ... diesen Moment musst du selbst erleben ...





# EGG

460

ø 46 cm



 = 12 x 



# EGG

550

ø 55 cm

 = 14 x 

# EGG

460 / 550

## Wie gross darf's denn sein?

Das OUTDOORCHEF EGG gibt es als kompakten 460er oder in grosszügiger 550er Ausführung. Beide kommen voll ausgestattet mit allen Bauteilen für die Feuerbox, ready für direktes oder indirektes Grillen. Unsere EGGs sind hochwertig und robust gebaut, trotzen jeder Witterung und bleiben dank des enthaltenen Untergestells ganz easy mobil, wenn der Einsatzort im Garten mal wechseln soll.



EGG 550 \*  
18.125.46  
UVP 2.499,- €/CHF

EGG 460 \*  
18.125.45  
UVP 1.999,- €/CHF

## Unsere EGGs gibt es auch als Einbauvariante für deine Outdoorküche:

EGG 550 H  
18.125.47  
UVP 2.199,- €/CHF

EGG 460 H  
18.125.53  
UVP 1.699,- €/CHF

\* Nicht in Deutschland erhältlich.

# MASSIV

80 - 400 °C



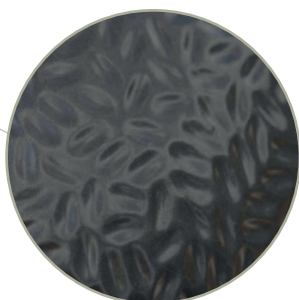
### Seitentische

Praktische, abklappbare Seitentische aus Bambus: eine komfortable Arbeitsfläche direkt am Grill für Zutaten, Tools oder das nächste Steak.



### Dichtung

Die robuste Kevlar-Dichtung schliesst den Deckel zuverlässig luftdicht ab, damit die Hitze im Grill bleibt und du die Temperatur präzise steuern kannst.



### Material

Das EGG ist rundum mit einer speziellen, mattschwarzen Beschichtung versehen. Das sieht nicht nur stark aus, sondern schützt die Keramik dauerhaft vor Witterungseinflüssen.



### Roste

Ein passender, langlebiger Edelstahlrost ist bereits im Lieferumfang enthalten – pflegeleicht, stabil und bereit für viele Grillabende.

Zusatzrost EGG 460 2-TLG

18.213.08

UVP 79,95 €/CHF

Zusatzrost EGG 550 2-TLG

18.213.09

UVP 89,95 €/CHF



## LEDERHANDSCHUHE

Hochwertige Grillhandschuhe aus robustem Leder bieten optimalen Hitzeschutz und hohen Tragekomfort. Dank langem Schaft bleiben auch die Unterarme bestens geschützt.

Art.-Nr. 14.491.20

UVP 49,95 €/CHF

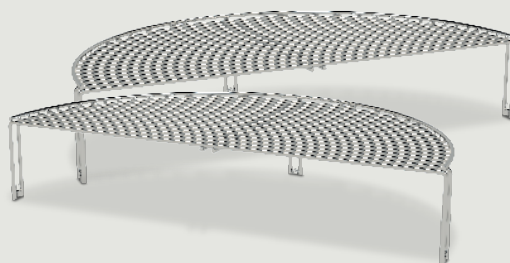


## EASY-LIGHTER

Einfaches, sauberes Anfeuern mit einem leistungsstarken, elektronischen Heissluftgebläse: 2000 Watt bringen die Kohlen mit bis zu 600 °C heisser Luft in kurzer Zeit zum Glühen. Das 3 m lange Kabel sorgt dabei für flexible Handhabung und ausreichend Bewegungsfreiheit am Grill.

Art.-Nr. 18.212.99

UVP 69,95 €/CHF



## ZUSATZROST

Der Zusatzrost aus massivem Edelstahl für das EGG 460 und 550 erweitert deine Grillfläche und schafft eine erhöhte Zone für schonendes Garen bei moderaten Temperaturen, z. B. für Low & Slow Gerichte, Gemüse und Beilagen. Zudem kannst du darauf bereits fertig gegarte Speisen warmhalten, ohne sie zu überhitzen.

# PRISMO 420 G

## Aus „Was essen wir?“ wird „Wann gibt's wieder Pizza?“

Kein Wunder: Ein grosser, rotierender Pizzastein, ein starker Brenner im Garraum und ein Booster direkt unter dem Stein bringen Pizzeria-Feeling zu dir nach Hause. Das digitale Display und die kompakte Bauweise machen daraus ein einziges, cleveres Gesamtpaket für gemütliche Pizzaabende draussen.



PRISMO 420 G 30 mbar  
18.129.12  
UVP 499,- €/CHF

PRISMO 420 G 50 mbar  
18.129.11  
UVP 499,- €/CHF

# MOTOR



## PRISMO

### Automatisch rotierender Pizzastein Ø 42 cm

Der grosse Pizzastein dreht sich auf Knopfdruck von selbst und verteilt die Hitze gleichmässig. So bekommst du rundum knusprige Böden, genau wie aus deiner Lieblingspizzeria.

### Bis zu 400 °C

Der stufenlos regulierbare Stabbrenner im Garraum liefert starke Oberhitze, der Bodenbrenner unter dem Stein sorgt für schnelles Aufheizen und kurze Pausen zwischen den Pizzen.

### Smarte Kontrolle mit Touch-Display

Über das digitale Touch-Display siehst du die Temperatur von Pizzastein und Garraum separat und bedienst den Ofen ganz intuitiv. So hast du immer alles easy im Blick.

### Kompakt, robust & überall einsatzbereit

Pulverbeschichteter Edelstahl, Edelstahlfront, komfortable Elektrozündung und Betrieb des Pizzasteines per Motor über Steckdose oder optionale Powerbank: Dein PRISMO 420 G ist schnell startklar, leicht zu reinigen und macht auf Balkon, Terrasse oder beim Camping eine ebenso gute Figur.

## ZUBEHÖR



### PIZZASCHAUFEL

Hilft dir die Pizza bequem rein- und rauszuschieben. Einfach, komfortabel und mit richtigem Pizzeria-Feeling.

18.213.48

UVP 69,95 €/CHF



### ABDECKHAUBE

Schützt deinen PRISMO 420 G vor Wind und Wetter, damit er jederzeit bereit ist für den nächsten Pizza-Abend draussen.

18.221.94

UVP 49,95 €/CHF

# Think big! Die beeindruckende Plancha für maximalen Grillgenuss

Hier passt  
die Plancha  
perfekt

**LUGANO EVO**  
**AROSA\***  
**DAVOS\***  
**HEAT Outdoorküche**

\* mit Blazing / Cooking Zone Ausstattung

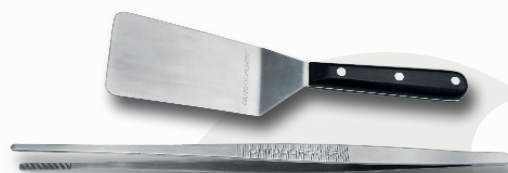
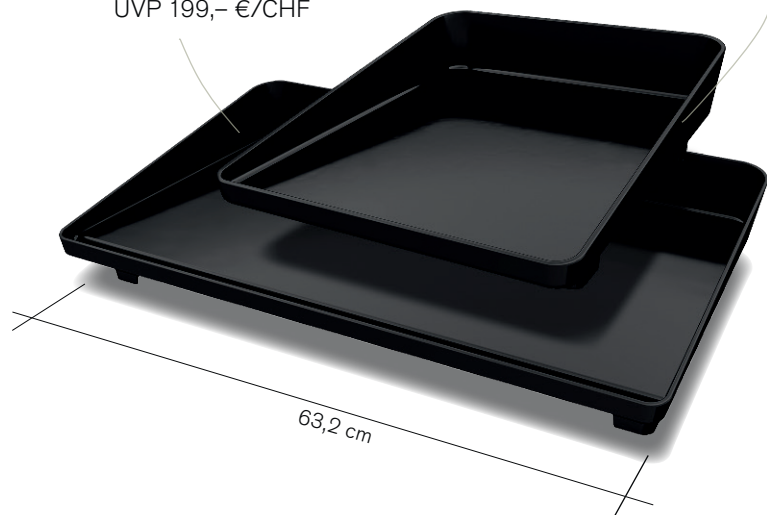
# PLANCHA

## L & XL PLANCHA

Heavy Metal für die Blazing / Cooking Zone. Nicht nur das Gewicht der porzellanemaillierten Gusseisen-Planchas ist beeindruckend, sondern auch die Grösse. Die praktische Fettauffangrinne sorgt dafür, dass Flüssigkeit nicht über den Rand laufen kann.

18.212.86  
UVP 199,- €/CHF

18.212.85  
UVP 129,- €/CHF



### UNSERE EMPFEHLUNG

Das Plancha-Besteckset liefert dir alles für sauberes Arbeiten: Rostfreie Edelstahl-Spachtel mit Pakkaholz-Griff und eine schmale Edelstahl-Pinzette mit feiner Spitze. Hochwertige und praktische Ergänzung zum Wenden, Zerteilen, Vermengen – auch von kleinem Grillgut.

14.112.65  
UVP 39,95 €/CHF

# MAL GANZ EASY DIE RICHTIGE KERNTemperatur

## EASY CHECK

Wireless Thermometer bestehend aus Einstechthermometer und Charger, der zugleich als Repeater mit 200 m Reichweite einsetzbar ist. Mit oder ohne APP einsetzbar.



### EASY CHECK DUAL

14.491,95  
UVP 119,- €/CHF

### EASY CHECK SINGLE

14.419,94  
UVP 79,95,- €/CHF

### EASY CHECK QUADRO

14.491,96  
UVP 179,- €/CHF

## EASY QUICK

Der EASY CHECK QUICK mit klappbarer Messsonde für schnelle und präzise Temperaturmessung. Die Messzeit von nur einer Sekunde, hohe Genauigkeit sowie der grosse Temperaturbereich machen es zum zuverlässigen Helfer für Grill und Küche.



### EASY CHECK QUICK

14.491,98  
UVP 29,95 € / CHF

# EINFACH AUF DEN PUNKT

Als Kerntemperatur wird die Temperatur im Inneren des jeweiligen Fleisches bezeichnet. Sie bestimmt den Garzustand, also ob dein Fleisch beispielsweise medium oder durchgegrillt ist. Die Garzeit dagegen bestimmt, wie lange ein Stück Fleisch benötigt, um den gewünschten Garzustand zu erreichen. Diese ist natürlich abhängig von der Gartemperatur und von Grösse, Gewicht und Art des Fleisches. Je dicker das Fleisch ist, desto länger benötigt es, um im Inneren die gewünschte Kerntemperatur zu erreichen.

Darüber hinaus spielt natürlich auch die Gartemperatur eine wichtige Rolle – also die Temperatur, der das Fleisch bei der Zubereitung ausgesetzt ist. Je höher diese ist, desto kürzer ist die Garzeit. Aber Vorsicht:

Diesen Effekt kannst du nicht grenzenlos ausnutzen. Für viele Fleischsorten ist es besser, diese schonend bei niedrigen Temperaturen im Gasgrill zu Garen, damit das Fleisch saftig bleibt.



Du hast Fragen zum Thema Temperatur? Dann schreib uns einfach.

EASY ON POINT

Fleischart	RARE	MEDIUM RARE	MEDIUM	DONE	Grilltemp. (°C)
RIND	44°C - 47°C	48°C - 54°C	55°C - 59°C	-	60°C
KALB	-	55°C - 57°C	-	-	60°C
SCHWEIN	-	58°C - 62°C	-	-	65°C
GEFLÜGEL	-	-	-	80°C - 85°C	-
LAMM	-	58°C - 60°C	61°C - 64°C	-	65°C
ENTE	-	-	65°C - 69°C	-	70°C
FISCH	-	54°C - 58°C	-	-	60°C

# EASY BBQ VAC



## Das handliche Vakuumiergerät mit beeindruckender Leistung

Das EASY BBQ VAC-Set bietet alles, um Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst sowie Wein und Öl länger frisch zu halten. Der leistungsstarke Profi-Vakuumierer arbeitet mit Aromaventilen an allen Glasbehältern, ZIP-Beuteln und Flaschenverschlüssen – so lässt sich im Alltag alles schnell und einfach evakuieren. Lebensmittel in einen der 4 Glasbehälter oder einen passenden ZIP-Beutel füllen, Vakuumierer auf das Ventil setzen, wenige Sekunden warten – schon sind deine Vorräte frisch, aromatisch und sicher verpackt.



## EASY BBQ VAC

- **Vollautomatisches Vakuumieren**  
Einfach. Schnell. Sauber.
- **Hält bis zu 8x länger frisch**  
Perfekt für Fleisch, Fisch, Obst & mehr
- **Ideal für Sous-Vide & Vorrat**  
Kühlschrank-, Gefrier- & Sous-Vide-ready
- **Extra starke Vakuumpumpe**  
12 Liter/Min. | 85 Min. Akkulaufzeit
- **USB-C Ladestation**  
Flexible, kabellose Nutzung

## Alles am Start

Der kabellose Profi-Handvakuumierer im Komplett-Starter-Set mit umfangreichem Zubehör: 4 Glasbehälter, 18 Beutel in verschiedenen Größen (inkl. extra grosser ZIP-Beutel) sowie 3 Weinflaschenverschlüsse.

14.491.99

UVP 199,- €/CHF



# smoke

## MACHT JEDEN GRILL ZUM SMOKER

Mit dem Kaltrauchgenerator verwandelst du fast jeden Grill in eine Räucherammer und öffnest so die Tür zur geschmackvollen Welt der Aromen. Dank der leichten Bedienung bereichert er deine Lieblingsgerichte im Handumdrehen mit einem zarten bis intensiven Raucharoma und kreiert eine Welt voller neuer, spannender Geschmacksnuancen.



Verbindung zum Garraum deines Grills

18.491.52  
UVP 199,- €/CHF



## ERWEITERUNG UND EINFÜLLHILFE

Nicht nur Einfüllhilfe, sondern auch zusätzliches Reservoir für längeres Räuchern.

14.491.57  
UVP 24,95 €/CHF



## AUFBEWAHRUNGSTASCHE

Geruchshemmende Aufbewahrungstasche für den Smoke & Zubehör.

14.112.66  
UVP 49,95 €/CHF



Unser Grillmeister Volker Elm erklärt dir den Smoke.

# EINE FRAGE DES MATERIALS

Manchmal ist es einfach wichtig, dass man sich gut auskennt. Will ich Hitzespeicherung, leichte Reinigung in der Spülmaschine, ein leichtes Material? Hier finden sich nützliche Antworten darauf:

## GUSSEISEN

- Schweres Metall, poröse Oberfläche
- Langsame Hitzaufnahme, hohe Hitzespeicherung
- Für lange Haltbarkeit einbrennen und regelmässig einfetten
- Nicht spülmaschinenfest

## CARBONSTAHL\*

- Leichtes Metall
- Sehr schnelle Hitzaufnahme, geringe Hitzespeicherung
- Wenig Haftung dank Hammerschlag-Oberfläche
- Für lange Haltbarkeit einbrennen und regelmässig einfetten
- Nicht spülmaschinenfest

## PORZELLANEMAILLE

- Emaille schützt den darunterliegenden Stahl vor Rost
- Schnelle Hitzaufnahme, geringe Hitzespeicherung
- Grillgut klebt weniger an
- Kann abplatzen
- Spülmaschinenfest

## EDELSTAHL

- Langlebigkeit, rostet nicht
- Einfache Reinigung
- Schnelle Hitzaufnahme, geringe Hitzespeicherung
- Verfärbungen des Metalls nach Gebrauch möglich
- Spülmaschinenfest



### Was ist eigentlich Carbonstahl?

Carbonstahl ist eine Legierung aus Eisen und Kohlenstoff, die aufgrund ihrer hervorragenden mechanischen Eigenschaften und Härte ideal für die Anwendung auf dem Grill ist. Je höher der Kohlenstoffgehalt im Stahl ist, um so härter und fester wird er. Carbonstahl ist jedoch anfällig für Korrosion! Daher ist es wichtig, ihn richtig zu pflegen und zu schützen. Nach jedem Kochvorgang Bratrückstände gründlich entfernen, mit heissem Wasser ausspülen, abtrocknen und mit etwas Öl (Sonnenblumen- oder Rapsöl) einreiben.



Carbonstahl Pfanne  
14.491.48  
UVP 89,95 €/CHF



Der Smoke wird komplett unabhängig von deinem Grill betrieben. Über den 1,5 m langen Silikonschlauch versorgt er den Garraum mit aromatischem Raucharoma. Ganz so wie du es magst, wählst du die passenden Räucherchips für deinen individuellen Taste.



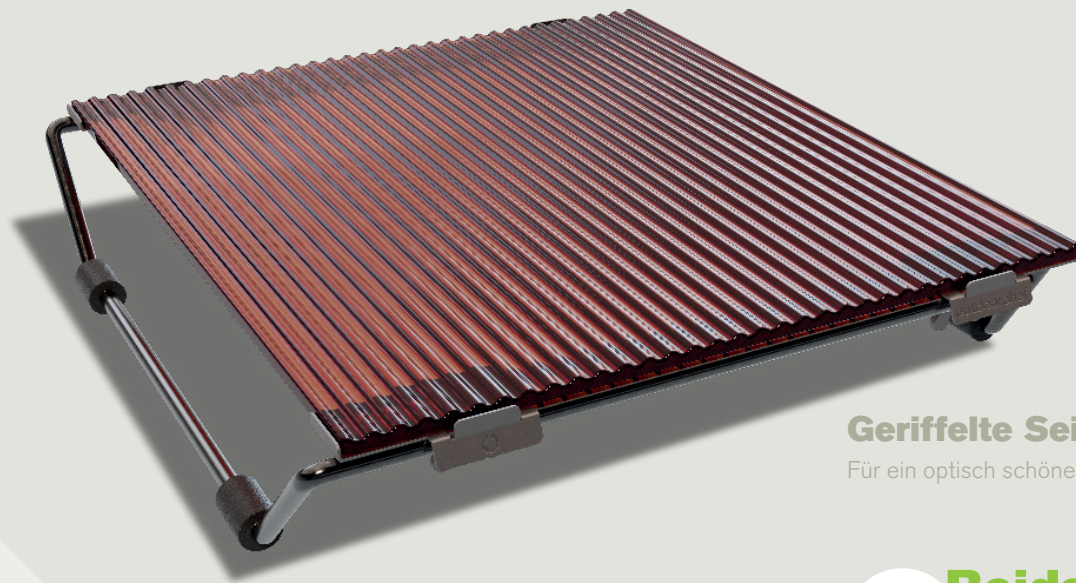
## RÄUCHERCHIPS

Hier kommt der Geschmack: Räucherchips in der 750 g Verpackung in den Sorten Buche, Whiskey, Kirsche, Rotwein und Olive.

UVP 9,95 €/CHF

# BLAZINGLAS®

Die innovative Glaskeramik ist durchlässig für 100 % der relevanten Infrarotstrahlung und verleiht deinem Fleisch eine perfekte Kruste in Steakhouse-Qualität. Fettbrand gehört der Vergangenheit an. Passend für deinen OUT-DOORCHEF Infrarot-Keramikkbrenner und viele andere.



### Geriffelte Seite

Für ein optisch schönes Branding.

- Kein Fettbrand, wenig Bitterstoffe
- In weniger als 2 Minuten aufgeheizt
- Kontakthitze für Branding und Kruste
- Infrarotwärme (Infrarottransmission von ca. 60 - 70 %) für perfektes Garen (kein Temperatursturz beim Wenden)
- Bessere Saftigkeit und Zartheit dank Hitzedurchlässigkeit

**! Beidseitig verwendbar**

### Glatte Seite

Für ein vollflächiges Branding mit maximale Röstaromen.

Die Größen L und XL sind zudem universell einsetzbar und kompatibel mit zahlreichen Keramikkbrennern von Mitbewerbern.

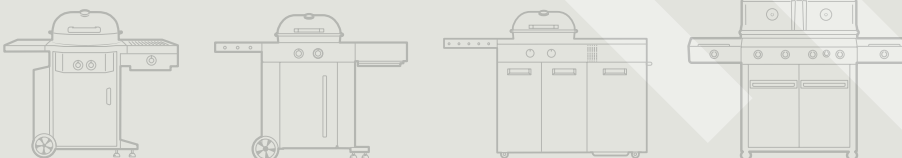
L	XL
14.491.53	14.491.60
UVP 129,- €/CHF	UVP 139,- €/CHF

Passt perfekt auf die Blazing / Cooking Zone von DAVOS, AROSA, LUGANO EVO und natürlich HEAT

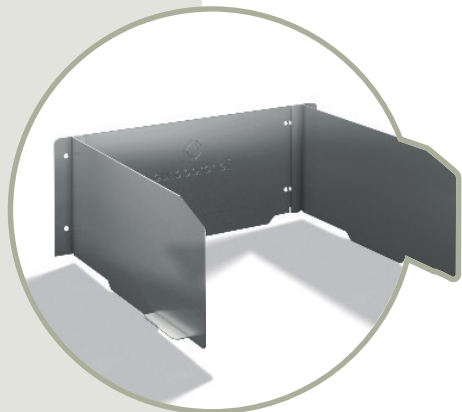
HEAT	Outdoorchef
18.212.98	18.212.90
UVP 129,- €/CHF	UVP 109,- €/CHF



Passgenaue Fixierung auf deiner Blazing Zone® dank spezieller Halterung.



# BLAZINGLAS®-ZUBEHÖR



## WIND-/ SPRITZSCHUTZ

Eine nützliche Ergänzung zu deinem Blazinglas® zum Schutz deiner Kleidung und der näheren Umgebung – steckbar und somit platzsparend verstaubar.

18.213.01

UVP 39,95 €/CHF

## GLASREINIGUNGS- SCHWAMM

Der Reinigungsschwamm für Blazinglas® entfernt auch erkaltete Verkrustungen mühelos ohne Kratzer oder chemische Reiniger. Das feine Vlies mit rostfreien Edelstahlfasern kann trocken oder nass verwendet werden und eignet sich auch für Ofenscheiben und Ceranfelder.

14.421.59

UVP 12,95 €/CHF



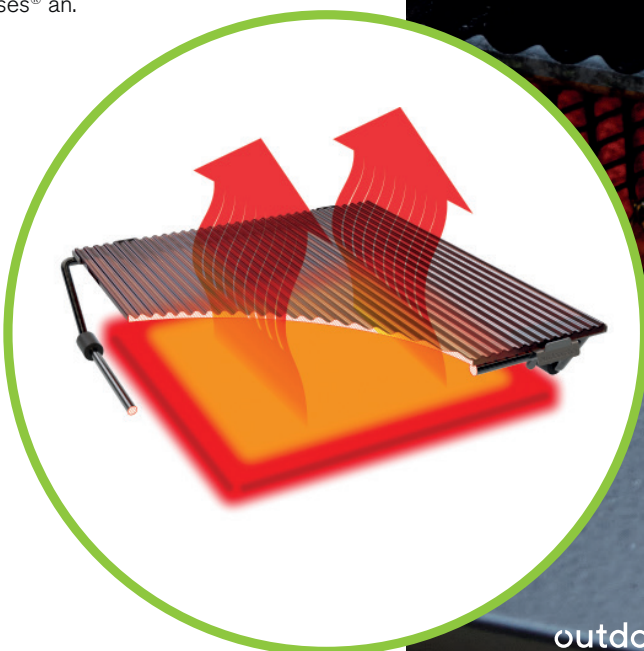
## SCHABER FÜR BLAZINGLAS®

Der Holzschaber aus hygienischem Bambusholz ermöglicht eine effektive und zugleich schonende Reinigung des Blazinglases®. Er hinterlässt keine Kratzspuren und passt sich mit der Zeit der geriffelten Struktur des Blazinglases® an.

18.212.91

UVP 9,95 €/CHF

Durchlässig für Infrarotstrahlung – perfekte Kombination von Infrarot- und Kontakthitze.



# ZUBEHÖR

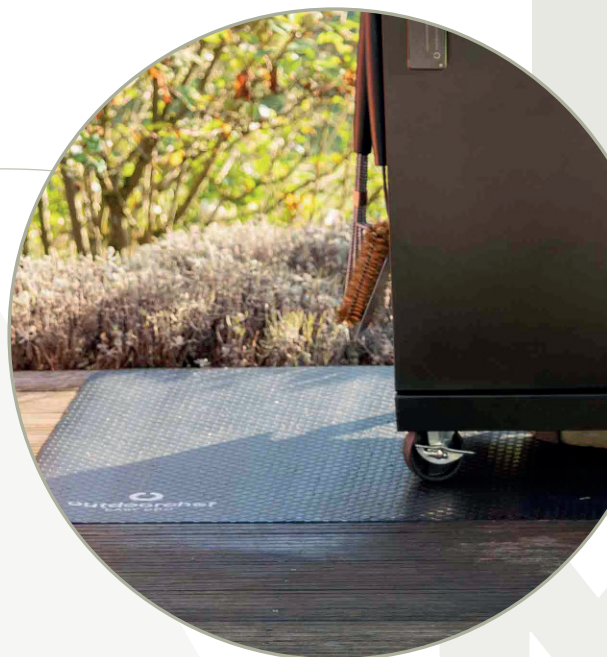
## UNIVERSAL-ZUBEHÖR

### BBQ TROLLEY

Was haben EASY CHECK, Plancha und Grillzange gemeinsam? Genau: Sie lassen sich alle griffbereit in unserem kleinen, mobilen Grillschrank verstauen. Der BBQ Trolley passt perfekt unter die Grills der HEAT Serie und nahezu unter jeden anderen Grill. Er ist massiv, witterungsbeständig und für unterschiedliche Einsatzzwecke geeignet.

18.410.32

UVP 199,- €/CHF



### BODENSCHUTZMATTE

Wo gegrillt wird, spritzt auch mal Fett – aber Flecken müssen nicht sein. Unsere neue Bodenschutzmatte, in zwei Größen erhältlich, schützt deinen Untergrund zuverlässig, ist langlebig und easy abwaschbar. Einfach unter den Grill legen und unbeschwert losgrillen.

150 x 90 cm

14.491.88

UVP 69,95 €/CHF

180 x 90 cm

14.491.89

UVP 79,95 €/CHF

# MAGNETISCHES-ZUBEHÖR



## HAKENLEISTE

Die zusätzliche Hakenleiste lässt sich an allen magnetischen Oberflächen befestigen und bietet noch mehr Platz für Grillbesteck und Zubehör mit einer maximalen Traglast von bis zu 1,5 kg.

14.112.67

UVP 12,95 €/CHF

## UNIVERSALHALTER

Magnetisch, robust und immer da, wo du ihn brauchst: Der Halter aus pulverbeschichtetem Stahl bietet dir schnellen Zugriff auf Gewürze, Saucen oder Grillzubehör. Einfach an jeder magnetischen Oberfläche zu befestigen.

14.491.79

UVP 39,95 €/CHF



## KÜCHENROLLENHALTER

In diesen praktischen, magnetischen Halter passen handelsübliche Küchenrollen sowie Alu- und Frischhaltefolie, Butcherpaper oder andere Rollen mit ähnlicher Breite. So hast du alles zum Abreißen immer griffbereit am Grill.

14.491.77

UVP 36,95 €/CHF

## MÜLLBEUTELHALTER

Mit dem magnetischen Müllbeutelhalter bleibt dein Grillplatz stets sauber und aufgeräumt. Am praktischen Halter lassen sich alle gängigen Plastikbeutel – mit oder ohne Henkel – sicher befestigen.

14.491.78

UVP 29,95 €/CHF



# LET'S DUTCH



## DUTCH OVEN SET

Das All-Inclusive-Paket für den Einstieg in die Welt der Gusseisentöpfe.

Der Dutch Oven ist ein universell einsetzbarer Gusseisentopf zum Braten, Kochen, Schmoren, Frittieren und Backen. Problemlos für Gasgrill, Kohlegrill, Backofen, Gasherd und Feuerstelle geeignet.

Und das zeichnet unseren Dutch Oven aus:

- T-Füsse für den sicheren Stand auf Rost & Co.
- Sofort nutzbar dank Sprüh-Emaille
- Kein Einbrennen nötig
- Extra hohe Füße zur Nutzung auch mit Grillbriketts
- Kabeldurchführung für Grillthermometer
- Deckel auch als Pfanne oder Grillplatte nutzbar

Dutch Oven Nr. 04 Set: Fassungsvermögen 3,8 Liter

Dutch Oven Nr. 06 Set: Fassungsvermögen 5,7 Liter

Dutch Oven Nr. 09 Set: Fassungsvermögen 8,5 Liter

Alle Sets bestehen jeweils aus:

Gusseisentopf, Gusseisen-Pflege, Ringreiniger, Deckelheber und Bambus-Kochlöffel

Dutch NO.4	Dutch NO.6	Dutch NO.9
18.212.93	18.212.94	18.212.95
UVP 139,- €/CHF	UVP 149,- €/CHF	UVP 159,- €/CHF

## GUSSEISENPFANNE

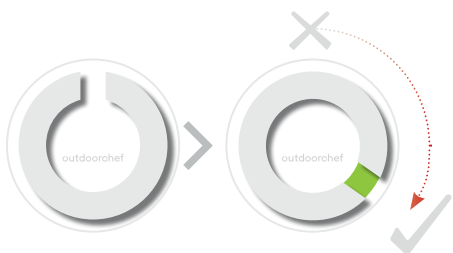
Die massiven, emaillierten OUTDOORCHEF Gusseisenpfannen liefern hervorragende Hitzeeigenschaften für tolle Ergebnisse da, wo es heiss wird: auf dem Grill, auf der Cooking Zone, über offenem Feuer, im Backofen und auf allen Herdarten.

Ø 24 cm	Ø 28 cm
14.491.49	14.491.50
UVP 49,95 €/CHF	UVP 59,95 €/CHF



# PIZZASTEIN

Der Pizzastein für HEAT Gasgrills sorgt für perfekte, knusprige Pizza wie aus dem Steinofen. Durch das besondere 8-eckige Design bietet der Cordierit-Stein eine maximale Flächenausnutzung und genügend Platz für extra grosse Pizzen. Das besondere, offenporige Material entzieht dem Teig während des Backens die Feuchtigkeit und lässt den Teig dadurch besonders knusprig werden.



Nie war Pizza einfacher – der HEAT Indicator zeigt dir an, wann dein Pizzastein die optimale Temperatur für die perfekte Pizza erreicht hat.

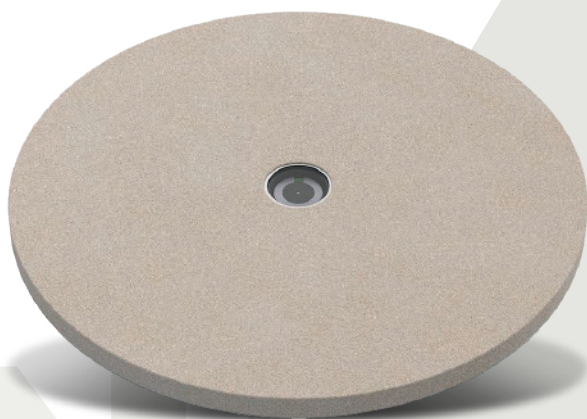
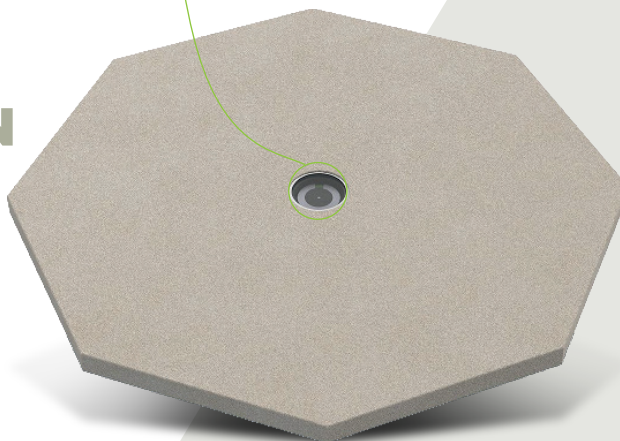


## HEAT PIZZASTEIN Ø 36 CM

Optimales Design, perfekt abgestimmt auf HEAT Gasgrills

18.213.05

UVP 79,95 €/CHF



## PIZZASTEIN RUND, Ø 32 CM

14.491.80

UVP 59,95 €/CHF

## PIZZASTEIN RUND, Ø 41 CM

14.491.81

UVP 69,95 €/CHF

# Licht zum Wohlfühlen

Der FIRE POT taucht Terrasse, Garten und Balkon in ein warmes, lebendiges Flammenspiel. Dank 360°-Luftzirkulation nahezu rauchfrei und geruchsarm, flexibel mit Pellets oder Brennholz betreibbar und aus robustem Edelstahl gefertigt. Schnell platziert, leicht zu reinigen, mit Polyester-Schutzhülle für sicheren Transport und Aufbewahrung – erhältlich in vier exklusiven Farben.



Schwarz

Flexible Befeuerung mit Pellets oder Brennholz



Grün



Edelstahl



Ocker

## Geschenktipp

Ein ideales Geschenk für alle, die eine gemütliche Atmosphäre lieben.



**vier Farben**  
**Edelstahl**  
**rauchfrei**  
**Flammenspiel**

## FIRE POT

inkl. Abdeckhaube  
UVP 59,95 €/CHF

# RYE FEEL

## Lagerfeuerromantik trifft EASY BBQ

### FIRE PIT

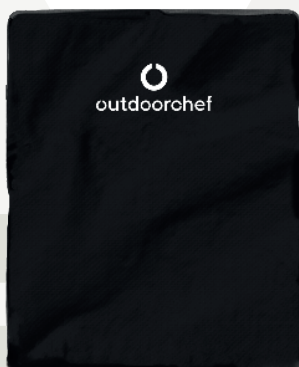
Elegantes Design trifft massive Edelstahlkonstruktion. Der FIRE PIT ist witterungsbeständig, langlebig und bereit für spontane Genussrunden oder stimmungsvolles Ambiente im Garten. Dank sauberer, bodenschonender Konstruktion entstehen keine Rostflecken auf deiner Terrasse. Mit nur einem Handgriff wird die Feuerschale zum Grill: Einfach die Glutschale unter dem Rost platzieren. Ein Gerät, das Atmosphäre schafft und Performance liefert – für alle, die Qualität sehen, spüren und schmecken wollen.

18.410.48

UVP 799,- €/CHF

### ABDECKHAUBE

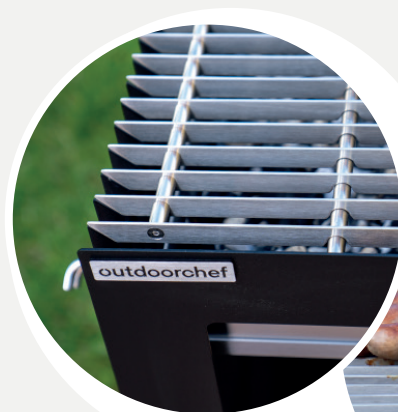
Zuverlässiger Schutz vor Regen, Schnee und UV-Strahlung. Das widerstandsfähige, wasserabweisende und atmungsaktive Polyestergerewebe sorgt für lange Haltbarkeit.



Art.-Nr. 18.221.83  
UVP 89,95 €/CHF

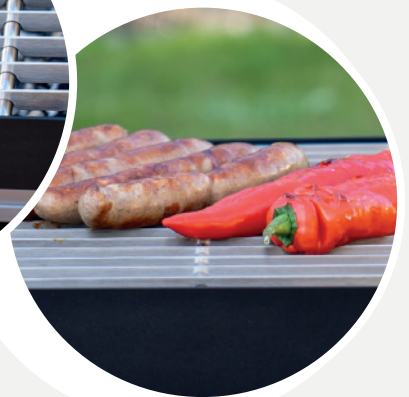


Für Feuerholz & Holzkohle geeignet



Abnehmbarer  
Edelstahl Grillrost

2-in-1: Design-Feuerstelle  
und Holzkohle-Grill in einem  
Gerät





## STEPHAN PFEIFER – INSIGHTS VON UNSEREM CHEFENTWICKLER

Ganz easy – ohne besondere Erfahrung – tolle und leckere Gerichte auf dem Grill zuzubereiten, ist unsere Mission. Das Grillerlebnis durch innovative Ideen und Materialien zu maximieren und gleichzeitig viele Hürden zu minimieren, ist unsere Aufgabe. Wir nennen das Easy BBQ.

„Du grillst nie alleine.“ ist ein Schlüsselsatz in der Historie unserer Produktentwicklung. Du grillst mit Freunden, der Familie, bei Geburtstagen und Events. Grillen verbindet Menschen. Damit du nicht nur am Grill stehen musst, sondern Zeit für deine Freunde und Gäste hast, ist es unsere Mission das Grillen so easy wie möglich zu machen.

### Technologische Innovation für einfache Handhabung

Das Entwicklungsprinzip Easy BBQ erfordert von unserem Entwicklungsteam nicht nur in Dimensionen wie z. B. Kosteneffizienz und Ergonomie zu denken, sondern einen speziellen Nutzen zu berücksichtigen. In unserem Selbstverständnis bedeutet dies: So einfach und hochwertig wie möglich!

Und weil wir die Einfachheit der Dinge bevorzugen, haben wir den Pizzastein mit Temperaturanzeige entwickelt. Der kann nicht nur den Pizzateig backen, sondern zeigt zuverlässig an, wann die perfekte Backtemperatur im Stein erreicht ist. Pizzabacken wird so zum Kinderspiel.

Ein weiterer Meilenstein ist unser Blazinglas®. Die perfekte Kruste, ohne Fettbrand zu garantieren, war unsere Herausforderung im Entwicklerteam. Das Blazinglas® macht genau das: Kein Fett, das auf den Brenner tropft, perfektes Branding, temperaturstabil

und easy, selbst in heissem Zustand unter fließendem Wasser einfach zu reinigen. Das Blazinglas® haben wir übrigens in Kooperation mit SCHOTT Glas entwickelt, einem renommierten Glashersteller aus Deutschland.

### Zeitersparnis und Bequemlichkeit

Bei der Entwicklung der neuen HEAT Outdoorküche haben wir, neben der spezifischen Eigenschaft der Küche, die Logistik und das Handling hinterfragt. Das Ergebnis dieser Überlegungen ist, dass die Schrankmodule fertig vormontiert auf Paletten angeliefert werden. Das ist für unsere Kunden ein grosser Vorteil: Einfacher Aufbau, ohne weitere Montage.

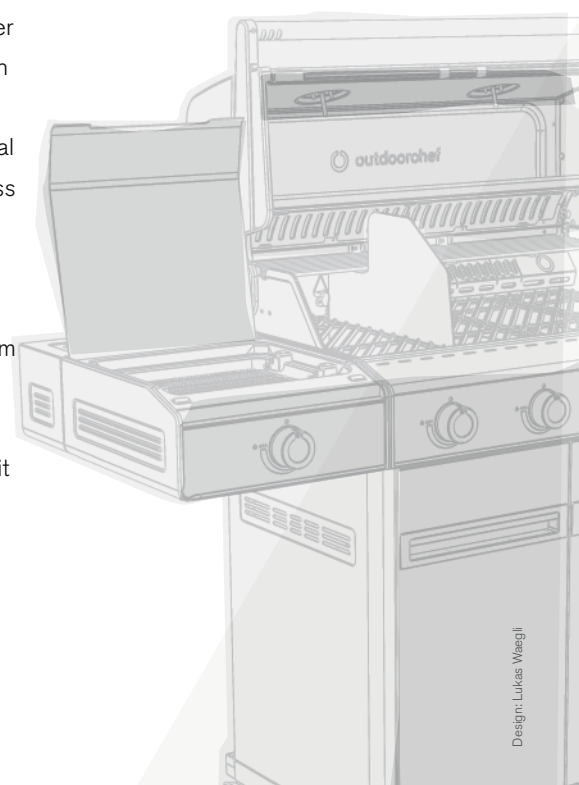
### Sicherheit in der Anwendung

Das Gas-Safety-System, kurz GSS, hat unsere Produkte in Sachen Sicherheit weiter perfektioniert. Der Flame Guard schützt den Brenner vor Witterungseinflüssen und zündet die Flamme automatisch, sollte diese mal ausgehen. Das Safety Light zeigt dir an, dass das Ventil offen ist und das Gas ausströmt.

### Effektiv mehr Möglichkeiten

Stell dir vor, du könntest auf deinem Garraum nicht nur mit unterschiedlichen Grillplatten und -rosten arbeiten, sondern hättest auch gleichzeitig 2 Temperaturzonen. Und das mit bis zu 100 °C Unterschied. Dafür haben wir

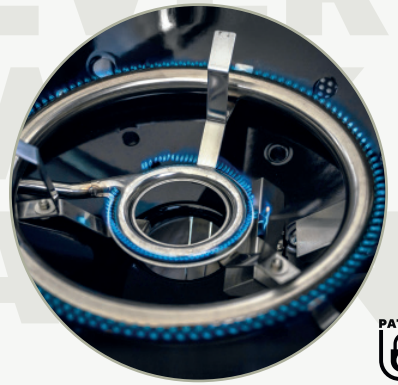
den HEAT Divider entwickelt. Mit diesem cleveren Zubehör hast du im Handumdrehen 2 Garraumtemperaturen, die übrigens auch unter Einsatz des Drehspießes sehr gut funktionieren. Für weniger Grillgut nutze einfach nur einen Teil des Garraums, das spart Gas und schont die Umwelt.



**EASY**  
 Easy 80 - 900 °C durch  
 Blazing Zone® & HEAT Regulator



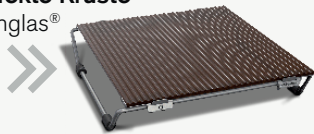
**EASY**  
 Einfach sicher  
 kein Fettbrand



**EASY**  
 Easy 1st class quality  
 durch gepulvertes Edelstahl



**EASY**  
 Easy die perfekte Kruste  
 mit dem Blazinglas®



**EASY**  
 Easy smoken  
 mit dem Smoke  
 Kaltrauchgenerator



**EASY**  
 Easy Pizza durch  
 HEAT Indicator



**EASY**  
 Easy clean mit  
 dem Trichtersystem



Einfach gleichzeitig mit  
 2 Temperaturen grillen  
 mit dem Zone Divider

**EASY**



# GARANTIE



Unsere Produkte werden in der Schweiz entwickelt und designt. Sie sind dank hochwertiger Materialien langlebig und robust. Für alle Produkte bieten wir freiwillig erhöhte Garantieleistungen an:

## 12 Jahre Garantie

- Edelstahlbrenner
- Alle Edelstahlteile
- Aluminiumdruckgussteile
- Edelstahlgrillroste
- Keramikbrenner



## 5 Jahre Garantie

- Die emaillierte Kugel (Unterteil und Deckel)
- Emaillierte Gusseisengrillroste

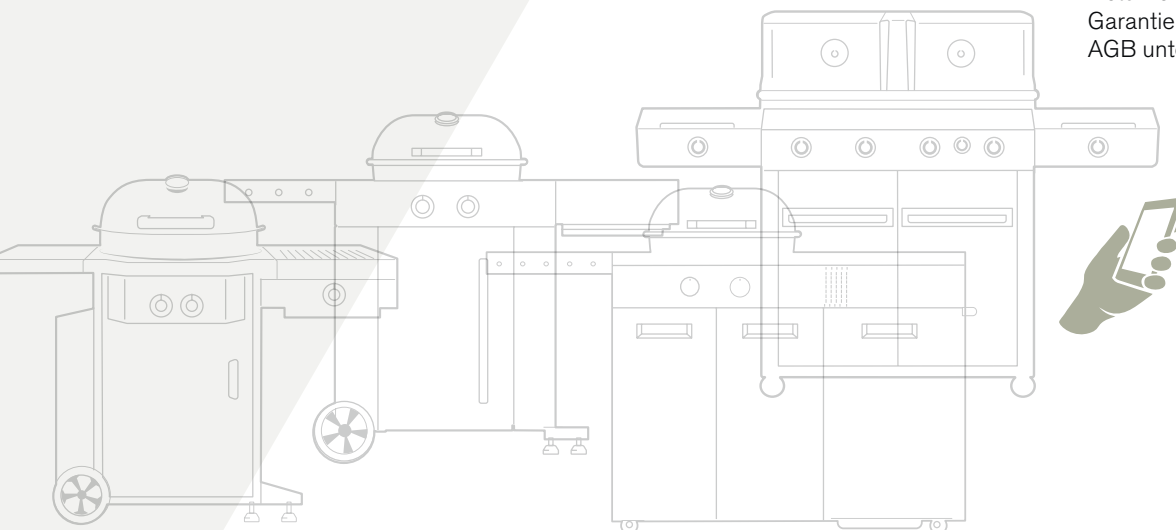


## 2 Jahre Garantie

- Alle restlichen Materialien



Detaillierte Angaben zu den Garantiebestimmungen in unseren AGB unter [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com)



## **Du hast es geschafft! Das war unser Katalog 2026!**

Gemäss unseres Credos „Let's do it easy“ hoffen wir, dass es dir einfach Spass gemacht hat durch die Seiten zu blättern. Irgendwie ist Papier ja old school, aber wir dachten, das passt gut zu uns, denn unsere Produkte leben durch Anfassen und Begreifen. Also auf zum nächsten Händler deines Vertrauens, der dir am OUTDOORCHEF Grill erklären kann, wie Easy BBQ funktioniert.

**Für weitere Offenbarungen steht dir natürlich 24/7 unsere digitale Welt offen. Lass dich inspirieren, denn**

**JETZT  
BIST DU  
BEREIT** **FÜR**

**EASY  
BBQ**  
by outdoorchef



Hast du Fragen oder Anregungen zum vorliegenden oder nächsten Katalog? Dann freuen wir uns über eine EASY MAIL von dir.

CREATED IN  
SWITZERLAND,  
AT HOME  
ALL OVER  
THE WORLD.

