



outdoorchef

CATALOGUE 2026

The world of EASY BBQ.

BIENVENUE A

**EASY
BBQ**

HEAT C-265

SWISS DESIGN
ENGINEERING



Tout simplement adapté à chacune de vos envies



04

Cuisine d'extérieur HEAT



10

QUBE & module universel



12

Stations de barbecue HEAT



24

Barbecues sphériques



36

Barbecues kamado EGG



40

Four à pizza PRISMO



44

EASY CHECK



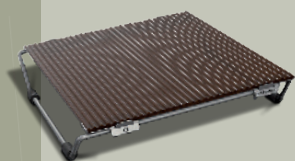
46

EASY BBQ VAC



48

SMOKE & accessoires



50

BLAZINGLAS®



52

Accessoires



56

Ambiance

Parce que la simplicité est tout simplement géniale

Simple ? Tout simplement génial - EASY BBQ depuis 1996. Joyeux anniversaire OUTDOORCHEF !

Depuis trois décennies, les expériences de barbecue merveilleuses et sans complication font partie de notre ADN. EASY BBQ signifie : allumer, poser, déguster. Nos systèmes vous facilitent la tâche grâce à un montage rapide, un contrôle intelligent de la température, une cuisson sans brûlage de graisse et des arômes de grillade sensationnels. En plus, ils sont incroyablement esthétiques. Ce catalogue anniversaire présente toute notre diversité : des solutions bien pensées pour les débutants et les professionnels, ainsi que des accessoires intelligents. Célébrez avec nous 30 ans de plaisir culinaire sans complication.

OUTDOORCHEF – EASY BBQ



Idée cadeau

Un cadeau idéal pour tous les amateurs de barbecue.



EASY BBQ BOX

Tout ce dont vous avez besoin pour vous lancer en toute simplicité dans l'univers EASY BBQ : des accessoires haut de gamme soigneusement sélectionnés, emballés dans un coffret anniversaire exclusif, conçu pour les gourmets et les moments barbecue parfaits.

14.492.05

PPI 179,- €/CHF



DIVERSITÉ

**Tout simplement aussi
individuel que vous :**

Grande armoire avec portes

Armoire mi-haute

Module barbecue Barbecue 5 brûleurs

Demi-armoire avec porte

Grande armoire avec tiroir

Petit barbecue en céramique

Armoire avec réfrigérateur

Demi-armoire avec tiroirs

Module d'armoire avec plaque de
cuisson

Grande armoire avec évier

Module barbecue Barbecue 4 brûleurs

Module barbecue avec espace de

**Une liberté de conception maximale pour
votre cuisine d'extérieur personnalisée.**

Encore une fois, c'est typique d'OUTDOORCHEF : très facile à personnaliser ! Grâce au système de cuisine modulaire pratique, vous pouvez construire, construire et construire... aussi loin que porte votre regard ou que votre jardin est grand.

Même avec une petite combinaison, vous pouvez créer des cuisines d'extérieur performantes. Grâce à leur concept modulaire, elles trouvent vraiment leur place partout, exactement là où cela vous convient le mieux.

 **outdoorchef**

**CUISINE
D'EXTÉRIEUR** HEAT



red dot winner 2025



**SWISS DESIGN
ENGINEERING**

outdoorchef
2026

CUISINE HEAT

**La beauté qui vient
de l'intérieur**



**SWISS DESIGN
ENGINEERING**

Blazing / Cooking Zone

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



- Plage de température de 80 à 900 °C
- Modules d'armoires en acier inoxydable avec revêtement par poudre
- Régulateur HEAT pour les températures les plus basses
- Brûleur arrière pour broche rotative, etc.
- Brûleur céramique infrarouge XL + zone de cuisson à gaz

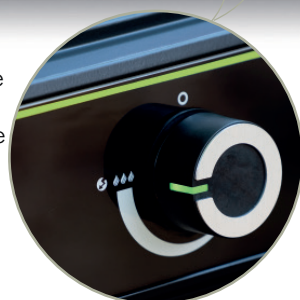


Soft Close

Fermeture douce et silencieuse des portes et des tiroirs.

Éclairage d'ambiance

Mettez en scène votre cuisine extérieure avec une lumière rouge, bleue, blanche ou verte – une batterie rechargeable assure une alimentation électrique durable.



VEAU

Module barbecue HEAT

Jusqu'à 5 brûleurs en acier inoxydable, grilles en fonte, brûleur arrière et régulateur HEAT pour une température minimale de 80 °C, compatible avec le HEAT Zone Divider*.



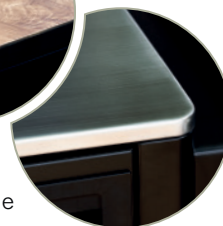
Surfaces



Granit



HPL chêne



Acier inoxydable



PPI 7 099,- €/CHF

Armoire de barbecue

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



Tiroir pour charges lourdes

Rangement facile des accessoires lourds tels que la plancha XL. Informations à la page 43



reddot winner 2025



Découvrez la cuisine HEAT

* accessoire en option

Les modules HEAT en un coup d'œil

Des plus petits aux plus grands. Quels modules HEAT conviennent à la cuisine de vos rêves ?



MODULES HEAT



Module barbecue HEAT X-515 RB K
18.410.26 = 50 mbar | 18.410.27 = 30 mbar
PPI 1 899,- €/CHF



Module Kamado HEAT
18.410.50 | UVP 1.299,- €/CHF



Module appareil HEAT

UNDER
CONSTRUCTION



Module barbecue HEAT X-415 RB K
18.410.24 = 50 mbar | 18.410.25 = 30 mbar
PPI 1 699,- €/CHF



**Module armoire HEAT
avec deux portes et un tiroir**
18.410.30 | PPI 1 299,- €/CHF



**Module armoire HEAT
avec trois tiroirs**
18.410.31 | PPI 1 499,- €/CHF



**Module barbecue HEAT Blazing
et Cooking Zone X-245 K**
18.410.28 = 50 mbar | 18.410.29 = 30 mbar
PPI 1 399,- €/CHF



**Armoire étroite HEAT
avec coulissants**
18.410.51 | PPI 1 199,- €/CHF



**Armoire étroite HEAT
avec tiroirs**
18.410.52 | PPI 1 199,- €/CHF



HEAT Élément de bar étroit

UNDER
CONSTRUCTION



HEAT Élément de bar

UNDER
CONSTRUCTION



**HEAT Élément de bar étroit
pour module d'angle**

UNDER
CONSTRUCTION

CUISINE D'EXTÉRIEUR HEAT



Module évier HEAT
18.410.43 | PPI 1 799,- €/CHF



Module réfrigérateur HEAT
18.410.42 | PPI 1 899,- €/CHF



Module d'angle HEAT
18.410.35 | PPI 1 299,- €/CHF



Armoire étroite HEAT pour bouteilles de gaz
18.410.53 | PPI 899,- €/CHF



Module universel HEAT
18.410.54 | PPI 1 599,- €/CHF



ENVIE DE PLUS ?

**Configurez,
combinez,
savouriez.**



Découvrez tout ce qu'il faut savoir sur
notre cuisine d'extérieur modulaire HEAT !

QUBE

by OUTDOORCHEF

Pas un simple barbecue.
Une véritable icône

Disponible à partir de juin 2026



Le module universel HEAT, compatible avec QUBE & Co.



Vous l'avez demandé, nous l'avons fait : le module universel permet de combiner sans difficulté la modularité unique de la cuisine HEAT avec différents barbecues encastrables. Le mieux, bien sûr, c'est avec un AROSA ou notre tout nouveau QUBE !

Module universel I
avec bloc-tiroirs (3 tiroirs)
et une tablette



Il suffit de choisir le kit d'encastrement adapté et d'installer l'un des barbecues suivants :

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

MODULE UNIVERSEL HEAT

Système compatible pour l'intégration des barbecues encastrables OUTDOORCHEF AROSA, QUBE et d'autres marques.

Largeur	112 cm
Profondeur	66 cm
Hauteur sans plaque	94 cm

18.410.54
PPI 1 599,- €/CHF

STATION DE BARBECUE

HEAT

À vos marques, prêts, grillez !

Bienvenue dans l'univers HEAT. Nos stations de barbecue sont désormais disponibles en deux séries : la série C et la série X.

La série C est votre porte d'entrée vers le EASY BBQ : un design épuré, des performances fiables, tout pour des sessions de barbecue détendues.

La série X va encore plus loin : plus de fonctionnalités, plus de confort, plus de contrôle. Cooking ou Blazing Zone ? Chez nous, vous avez les deux.

Quelle station vous convient le mieux ?



**SWISS DESIGN
ENGINEERING**





VIEWAU

DE

HEAT

SÉRIE HEAT X

Chaud, très chaud – HEAT

La nouvelle station de barbecue à gaz HEAT X convainc sur toute la ligne. Équipée de jusqu'à 5 brûleurs en acier inoxydable, elle est la star de toutes les garden-parties.



SWISS DESIGN
ENGINEERING

Blazing Zone®

Brûleur infrarouge XL en céramique pouvant atteindre 900 °C.



Cooking Zone

Plaque de cuisson à gaz réglable en hauteur sur 3 niveaux – pour les sauces et bouillons les plus raffinés, de 60 à 360 °C.



P. 28-29



Fig. HEAT X-445 RB

Éclairage d'ambiance

Mettez votre HEAT en valeur avec une lumière verte, rouge, bleue ou blanche, alimentée par une batterie amovible ou sur secteur.



Notre série HEAT X est également
disponible en version encastrable.

P. 17



Régulateur HEAT

Le régulateur HEAT vous permet de varier la température jusqu'à 80 °C. Le régulateur est compatible avec le Zone Divider.



Brûleur arrière

Ce coup de pouce supplémentaire en matière de température est essentiel pour l'utilisation de la broche tournante.

Série X : 3 TAILLES

HEAT

X-345 RB



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



18.401.12 = 50 mbar

18.401.13 = 30 mbar

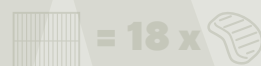
PPI 1 499,- €/CHF

HEAT

X-445 RB



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



18.401.14 = 50 mbar

18.401.15 = 30 mbar

PPI 1 799,- €/CHF

HEAT

X-545 RB



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



18.401.16 = 50 mbar

18.401.17 = 30 mbar

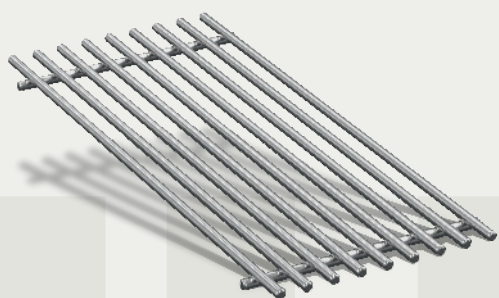
PPI 1 999,- €/CHF

ACCESSOIRES

HEAT

Il y a encore mieux

La station de barbecue à gaz HEAT vous donne vraiment bonne allure. Non seulement grâce à son design exceptionnel, mais aussi grâce à ses performances extraordinaires qui feront de vous le meilleur maître du barbecue. Avec les bons accessoires, vous prendrez encore plus de plaisir à utiliser votre station de barbecue HEAT X.



GRILLE DE CUISSON EN ACIER INOXYDABLE HEAT X

Notre grille en acier inoxydable disponible en option est particulièrement résistante à la rouille, neutre en goût et facile d'entretien. Elle est facile à nettoyer, conserve sa forme et séduit par sa surface durable et de haute qualité.

18.213.06

PPI 49,95 €/CHF



Découvrez les accessoires HEAT X

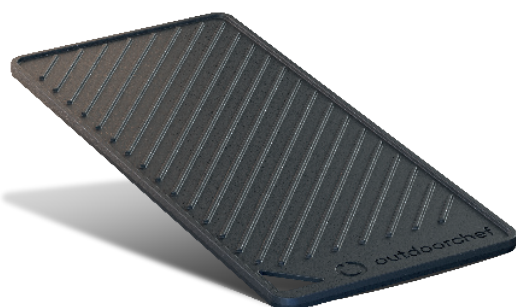


ZONE DIVIDER

C'est unique ! Le Zone Divider vous permet de diviser votre espace de cuisson en deux zones distinctes et d'obtenir deux zones de température indépendantes. Votre HEAT peut ainsi fonctionner simultanément avec deux températures pouvant différer de 100 °C.

18.213.02

PPI 49,95 €/CHF



PLAQUE EN FONTE HEAT X

Plus d'arômes grillés, plus de polyvalence : la plaque en fonte disponible en option emmagasine la chaleur particulièrement longtemps et la diffuse de manière homogène. Idéale pour les burgers, les steaks, les légumes ou le poisson, elle est, grâce à sa surface fermée, également parfaite pour les petits aliments qui risqueraient autrement de passer à travers la grille.

18.213.10

PPI 49,95 €/CHF

HEAT X-415 RB K

18.410.20 = 50 mbar

18.410.21 = 30 mbar

PPI 1 699,- €/CHF

HEAT X-515 RB K

18.410.26 = 50 mbar

18.410.27 = 30 mbar

PPI 1 899,- €/CHF



ORGANIZER HEAT

Développé en exclusivité pour la station de barbecue HEAT X : une cloison coulissante qui peut être équipée individuellement d'accessoires magnétiques. Composée d'un support universel pour petits objets, d'un support pour rouleau de papier essuie-tout et d'un support pratique pour sacs poubelles. Ces accessoires magnétiques très pratiques sont également disponibles séparément.

18.213.14

PPI du kit 249,- €/CHF



HEAT X-415 RB K

Également disponible en version encastrable.



HEAT

SÉRIE C

Un nouveau niveau de rapport qualité-prix.

Notre nouvelle série C, accessible aux débutants, offre une finition et des composants que l'on trouve habituellement dans les gammes supérieures : brûleurs en acier inoxydable, XL Blazing Zone avec brûleur infrarouge jusqu'à 900 °C, le tout dans un design compact et classique à un prix raisonnable.

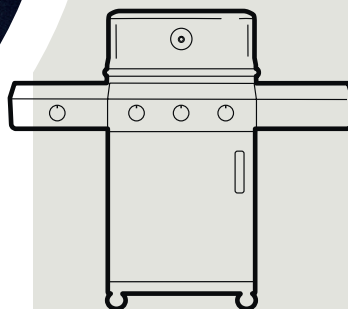


Fig. HEAT C-435 RB



Série C : 3 TAILLES

HEAT C-335



Largeur 133 cm
Hauteur 119 cm
Profondeur 63 cm

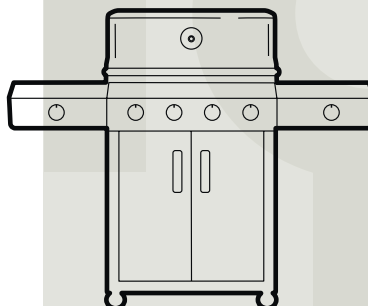


18.128.91 = 50 mbar

18.128.92 = 30 mbar

PPI 899,- €/CHF

HEAT C-435 RB



Largeur 145 cm
Hauteur 119 cm
Profondeur 63 cm

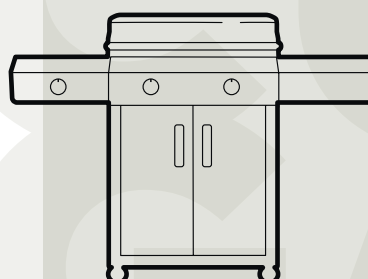


18.128.93 = 50 mbar

18.128.94 = 30 mbar

PPI 1 099,- €/CHF

HEAT C-265



Blazing Zone®

Brûleur céramique infrarouge
XL pouvant atteindre 900 °C.



Brûleur arrière

Le coup de pouce supplémentaire
en température est essentiel pour
l'utilisation de la broche rotative
(uniquement sur le modèle HEAT
C-435 RB).



Armoire de barbecue

Espace suffisant pour une
bouteille de gaz de 11 kg.

HEAT

SÉRIE C

Plancha ou machine à steak ?

Le tout nouveau HEAT C-265 réinvente la station de barbecue classique : deux Blazing Zones remplacent les brûleurs conventionnels et fournissent une chaleur pouvant atteindre 900 °C. Une véritable oasis d'arômes grillés pour tous les amateurs de marques et de croûtes. Juste à côté : la zone de cuisson, réglable en hauteur de 60 à 300 °C pour une cuisson douce et précise, des sauces, des légumes, etc. Le tout dans la qualité Outdoorchef habituelle, dans un design compact et épuré.



PROTECTION CONTRE LE VENT ET LES ÉCLABOUSSURES XXL

Quand on fait un barbecue, il y a forcément des éclaboussures de graisse. La protection anti-éclaboussures adaptée à la double Blazing Zone permet de contenir les salissures et de garder l'environnement propre.

18.213.39

PPI 69,95 €/CHF

PLANCHA XXL

La plancha fournie avec l'appareil utilise la puissance des Blazing Zones et répartit la chaleur de manière homogène. Envie de poisson et de légumes ou plutôt d'un burger pour le petit-déjeuner ? Laissez libre cours à votre imagination.

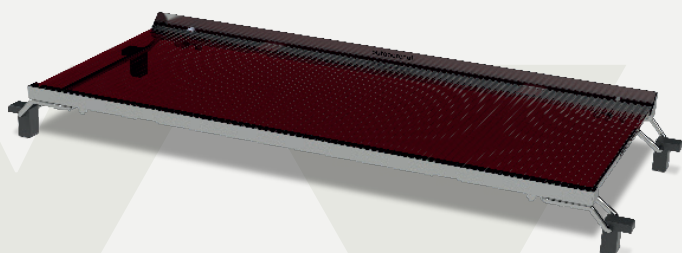
+ Accessoires magnétiques inclus

Support universel et barre à crochets

P. 53



Comprend un orifice d'évacuation des graisses et un bac collecteur en acier inoxydable.



BLAZINGLAS XXL

Le plus grand de son genre à ce jour : des arômes de grillade intenses et une croûte parfaite digne d'un steakhouse, sans graisse brûlée.

14.492.00

PPI 199,- €/CHF

Plancha
diversité



Cuisiner avec une performance élevée

La zone de cuisson est équipée d'un support de casserole réglable en hauteur sur 3 niveaux et offre une plage de température de 60 à 300 °C.



HEAT
C-265

Largeur 145 cm
Hauteur 107 cm
Profondeur 59 cm

Fig. HEAT C-265

dessus,
dessous.

Armoire de barbecue

Espace suffisant pour une bouteille de gaz de 11 kg.

Grand. Plus grand. Énorme.

Double Blazing Zone : puissance infra-rouge de 900 °C avec grilles en acier inoxydable réglables en hauteur. Pour des températures de cuisson particulièrement élevées et des marques de grillades parfaites.

18.128.95 = 50 mbar
18.128.96 = 30 mbar
PPI 1 099,- €/CHF

ACCESSOIRES HEAT

outdoorchef

Il y a encore mieux

Les nouvelles stations de la série C constituent la première étape, les accessoires adaptés la deuxième : tout ce qui rend la série C encore meilleure – des accessoires bien ajustés, protecteurs et durables. Chaque pièce est parfaitement adaptée à la série C.

HOUSSES

Par tous les temps, votre station de barbecue HEAT C trouve refuge sous la housse sur mesure, idéale avec son cordon périphérique pour une fixation sûre.

HEAT C-335

18.221.91

PPI 89,95 €/CHF

HEAT C-435 RB

18.221.92

PPI 89,95 €/CHF

HEAT C-265

18.221.93

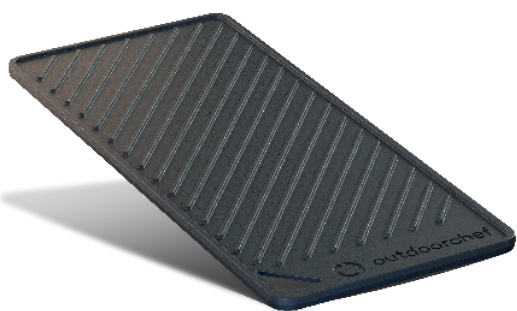
PPI 99,95 €/CHF



GRILLE DE CUISSON EN ACIER INOXYDABLE HEAT C

Nos grilles en acier inoxydable disponibles en option sont particulièrement résistantes à la rouille, neutres au goût et faciles d'entretien. Elles sont faciles à nettoyer, conservent leur forme et séduisent par leur surface durable et de haute qualité.

large	étroite
18.213.36	18.213.37
PPI 59,95 €/CHF	PPI 39,95 €/CHF



PLAQUE EN FONTE HEAT C

Plus d'arômes grillés, plus de polyvalence : la plaque en fonte disponible en option emmagasine la chaleur particulièrement longtemps et la diffuse de manière homogène. Elle est idéale pour les burgers, les steaks, les légumes ou le poisson et, grâce à sa surface fermée, elle est également parfaite pour les petits aliments qui risqueraient autrement de tomber à travers la grille.

18.213.38
PPI 49,95 €/CHF



Découvrez les accessoires HEAT C



Du plaisir sans stress – grâce à la sphère !

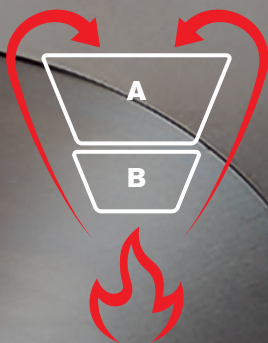
La cuisson indirecte sur toute la surface de la grille vous permet de passer plus de temps avec vos invités. Placez les aliments sur le barbecue, fermez le couvercle et la sphère fait le reste.

**Nos barbecues avec
système d'entonnoir**

**LUGANO
AROSA
DAVOS
AMBRI
CHELSEA**

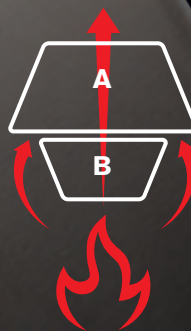


Cuisson directe ou indirecte facile sans graisse qui brûle.



**Position standard pour
une cuisson indirecte**

Les aliments sont protégés
des flammes et peuvent ainsi
développer leur arôme naturel,
pour une cuisson savoureuse
et saine.



**Position « volcan » pour
une cuisson directe**

L'entonnoir peut également être
retourné en position « volcan »
pour une cuisson à chaleur di-
recte – l'utilisation parfaite pour
le barbecue wok à 500 °C, par
exemple.

LUGANO

570 G EVO II

La cuisine d'extérieur la plus compacte au monde

Difficile à croire, mais les performances de notre LUGANO font pâlir d'envie les cuisines d'extérieur traditionnelles. Et le meilleur dans tout ça : grâce à sa taille compacte, elle se glisse facilement dans les espaces les plus réduits.



18.128.77 = 50 mbar
18.128.78 = 30 mbar
PPI 2 999,- €/CHF





Blazing Zone®

Brûleur céramique infrarouge pouvant atteindre 900 °C.



LUGANO

Largeur 162 cm
Hauteur 110 cm
Profondeur 73 cm



Cooking Zone

Plaque de cuisson à gaz réglable en hauteur sur 3 niveaux.



P. 28-29



Plancha XL*

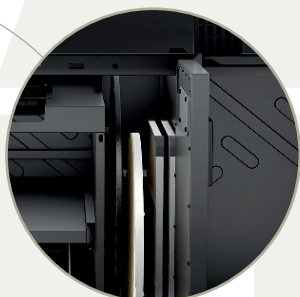
Barbecue méditerranéen avec la plancha extra-large en option au-dessus de la Blazing / Cooking Zone

P. 42-43



Éclairage LED

Tout sous les yeux pour plus de sécurité : éclairage du panneau de commande et de l'intérieur, avec batterie externe rechargeable.



Compartment de rangement vertical

Vous pouvez y ranger facilement des grilles supplémentaires, une pierre à pizza, une plaque en fonte ou les couvercles pour la Blazing / Cooking Zone.



Deux tiroirs pour charges lourdes

Idéal pour ranger votre plancha XL – tout ce qui ne doit pas rester à l'air libre – jusqu'à 15 kg.

Et en plus

- **2 couvercles en acier inoxydable inclus**
Les couvercles parfaitement adaptés protègent non seulement la Blazing / Cooking Zone, mais agrandissent également votre plan de travail.
- **Barre à crochets magnétique incluse**
3 crochets permettent de garder vos accessoires à portée de main.
- **Qualité de la surface**
Surface de travail durable et résistante en acier inoxydable et façade en verre
- **Grand volume pour la bouteille de gaz**
Rangement facile d'une bouteille de gaz de 11 kg dans le meuble bas.
- **Tablette latérale rabattable**
Lorsque vous rabattez la tablette latérale avec ses 5 porte-couvercles pratiques, le compact devient ultra-compact.



18.128.79 = 50 mbar
18.128.80 = 30 mbar
PPI 1 799,- €/CHF

AROSA 570 G EVO PLUS

Le petit frère du LUGANO – tout aussi puissant, mais plus compact. Avec la même technologie et la même qualité haut de gamme pour de grands moments de grillades sur une petite surface.

Également disponible en version encastrable.

P. 29

Nos barbecues avec réchaud latéral haute performance

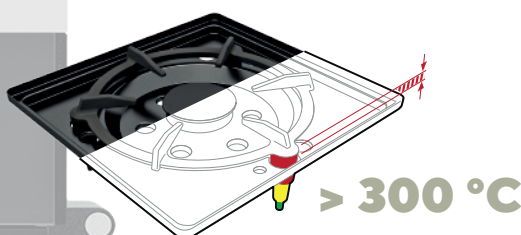
LUGANO
AROSA
DAVOS
HEAT

Cuisiner avec une haute performance

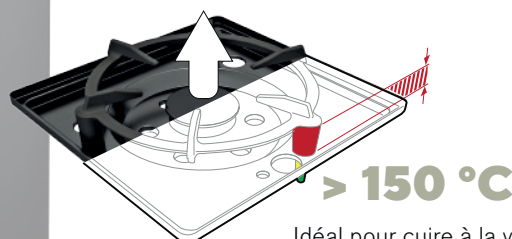


La zone de cuisson est équipée d'un support de casserole réglable en hauteur sur 3 niveaux. Ce réglage variable permet d'obtenir des températures très élevées ou très basses au sein de la casserole ou de la poêle, selon les besoins. Le réglage le plus élevé convient par exemple pour maintenir au chaud à environ 60 °C.

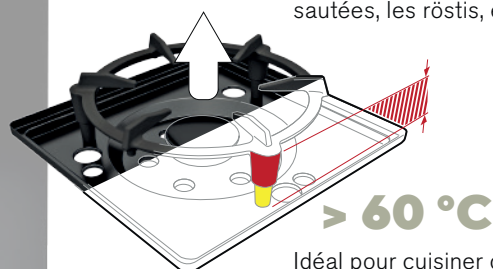
LUGANO 570 G



Idéal pour saisir à feu vif la viande, le poisson et les légumes dans une poêle en acier carboné ou dans un wok.



Idéal pour cuire à la vapeur la viande, le poisson et les légumes, faire revenir les légumes riches en amidon, les pommes de terre sautées, les röstis, etc.



Idéal pour cuisiner des sauces, des soupes, des plats mijotés et des plats à base de riz ou, par exemple, pour maintenir au chaud le vin chaud.

SSON

Notre Cooking Zone est très facile à régler

Haute performance pour les températures basses, moyennes et élevées.

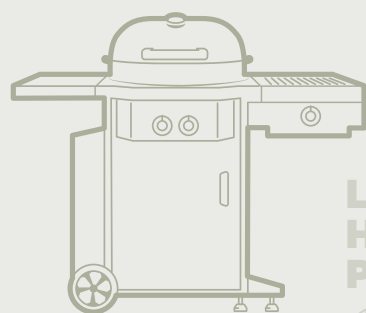


AROSA 570 G H

Également disponible en version
barbecue encastrable.

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





DAVOS

Largeur 131 cm
Hauteur 114 cm
Profondeur 69 cm



Et en plus

- **Système d'entonnoir breveté EASY FLIP**
Permet de passer du gril direct au gril indirect et empêche à 100 % les feux de graisse.
- **Système de sécurité gaz à allumage automatique**
Empêche les fuites de gaz.
- **Boule facile d'entretien Ø 57 cm**
En acier émaillé avec une charnière de couvercle stable à 135 °.
- **SMeuble bas stable**
En acier thermolaqué, tablette latérale raccourcissable, roues caoutchoutées, pieds réglables en hauteur.



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

DAVOS 570 G PRO

La version réduite DAVOS : compacte, mais avec tous les avantages de la légendaire boule à gaz. Si tu en veux plus, elle s'agrandit tout simplement. Extensible à tout moment avec Blazing ou Cooking Zone et toutes les autres possibilités d'extension de la famille DAVOS.

Blazing Zone®

Brûleur céramique infrarouge pouvant atteindre 900 °C : pour donner facilement à votre viande une belle croûte et de délicieux arômes grillés.



2 brûleurs annulaires

Les brûleurs annulaires réglables séparément permettent un réglage continu de la chaleur de 80 à 360 °C.



Éclairage LED

Le voyant de sécurité situé sur le bouton rotatif s'allume lorsque la vanne de gaz est ouverte – le système de sécurité gaz signale toute fuite de gaz non allumé.



DAVOS

570 G Pro BZ

Petit mais puissant

Le DAVOS est votre porte d'entrée dans l'univers des barbecues à gaz sphériques. Bien qu'il soit le petit dernier de la famille, il n'a rien à envier à ses grands frères. Il vous offre toutes les performances du barbecue à gaz sphérique OUTDOORCHEF, associées à la puissance incroyable de la Blazing Zone®.



Griller
Cuire
Griller à feu
Cuire au feu
Plancha L



18.128.81 = 50 mbar
PPI 1 399,- €/CHF



ASCONA

570 G EVO EASY CHECK

Toute la puissance d'un barbecue à gaz avec une mise à niveau intelligente

L'ASCONA 570 G EVO : notre barbecue à gaz le plus connu bénéficie d'une mise à niveau importante. Les deux brûleurs réglables séparément, désormais en acier inoxydable, et le système d'entonnoir breveté garantissent une chaleur uniforme, une cuisson directe et indirecte sans brûlage de graisse. Le tout dans un design élégant et compact, en noir, avec une boule émaillée en porcelaine et un support mobile. Nouveauté : le thermomètre de barbecue EASY CHECK Single, qui s'intègre facilement dans la table de rangement, garantit un contrôle total du processus de cuisson.



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



Grille en acier inoxydable

Nos grilles en acier inoxydable sont particulièrement résistantes à la rouille et faciles d'entretien. Elles séduisent par leur surface durable et de haute qualité.



Intelligent et astucieux

Compartiment de rangement intégré pour le thermomètre de barbecue EASY CHECK Single fourni. Tout est facile à surveiller.



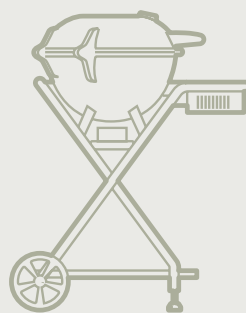
2 brûleurs annulaires

Les brûleurs annulaires réglables séparément permettent un réglage continu de la chaleur de 80 à 360 °C.



Mobile et confortable

Châssis mobile et compact avec grandes roues, tablette en bambou, support pour bouteille de gaz et crochets pour couverts.



ASCONA

Largeur 148 cm
Hauteur 113 cm
Profondeur 81 cm

 = 12 x 

Votre appareil polyvalent pour la maison

- **Système d'entonnoir breveté EASY FLIP**
Permet de passer d'une cuisson directe à une cuisson indirecte, empêchant ainsi à 100 % les graisses de s'enflammer.
- **Système de sécurité gaz à allumage automatique**
La sécurité avant tout : le système de sécurité gaz empêche les fuites de gaz.
- **Boule facile d'entretien de Ø 57 cm**
En acier émaillé porcelaine avec une charnière de couvercle stable à 135 °.

ASCONA

570 G EVO



Bien sûr, l'ASCONA 570 G EVO est également disponible dans sa version classique sans EASY CHECK. Pour tous ceux qui recherchent uniquement les avantages d'une boule à gaz puissante.

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

CITY 420 G

Édition anniversaire disponible en quatre couleurs exclusives

Le barbecue anniversaire CITY 420 G est la référence OUTDOORCHEF pour les espaces urbains. Avec sa boule OUTDOORCHEF caractéristique, il est parfaitement adapté aux balcons et petites terrasses. Inclus : le sac de rangement pratique pour le garder propre.



Cuisson
indirecte
180 - 500 °C
EASY BRO



Quatre couleurs exclusives



Rouge cerise
18.128.99



Vert
18.128.98



Vanille
18.129.00



Noir
18.128.97

Mobile et pratique

Il est aussi à l'aise sur le balcon ou la terrasse qu'en déplacement : le sac de barbecue pratique en fait le compagnon idéal pour le camping, les pique-niques ou une merveilleuse journée au bord du lac.



Sac de BBQ

PPI 299,- €/CHF

LIBERTÉ DE CHALEUR

EASY BBQ

by outdoorchef

Avec la plus grande plage de température du marché, vous bénéficiez de possibilités de préparation illimitées.

FUMER AU BARBECUE

Utilisez votre barbecue comme fumoir et, à l'aide du Smoke, fumez à froid, à chaud ou à très chaud selon vos envies, et ce dès 15 °C.

CUISINER AU BARBECUE

Faites mijoter des sauces, préparez de la viande, des pommes de terre ou de délicieux plats au wok à basse, moyenne ou haute température.

CUISSON AU BARBECUE

Cuire à la perfection du pain, des gâteaux, des biscuits apéritifs ou des pizzas à des températures moyennes à élevées et avec un effet de convection.

GRILLADES CLASSIQUES ET BBQ

Cuire à basse température à 80 °C, préparer un BBQ américain juteux à 100-120 °C ou cuire de gros morceaux de viande, des légumes ou du poisson à des températures plus élevées.

PLANCHASUR LE BARBECUE

Plaisir méditerranéen : faites cuire des fruits de mer, des légumes ou des burgers sur la plancha chaude.

CUISSON À HAUTE TEMPÉRATURE

Grâce au brûleur céramique infrarouge pouvant atteindre 900 °C, obtenez une croûte parfaite et un délicieux goût de steakhouse.

15 °C

100 °C

200 °C

300 °C

400 °C

500 °C

600 °C

700 °C

800 °C

900 °C



EGG

460 / 550

Feu. Plaisir. Diversité.

Des arômes fumés intenses et une saveur riche : cuisson lente à basse température, grillades directes ou pizzas ? De 80 à 400 °C, tout est possible, car notre barbecue EGG Kamado maintient la température à un niveau stable et fiable. La céramique épaisse emmagasine la chaleur, vous ne contrôlez que l'arrivée d'air et le temps. Et lorsque vous soulevez le couvercle... vous devez vivre ce moment par vous-même...





EGG

460

ø 46 cm

 = 12 x 



EGG

550

ø 55 cm

 = 14 x 

EGG

460 / 550

Quelle taille souhaitez-vous ?

L'OUTDOORCHEF EGG est disponible en version compacte 460 ou en version spacieuse 550. Les deux modèles sont livrés entièrement équipés avec tous les composants nécessaires pour le foyer, prêts pour une cuisson directe ou indirecte. Nos EGG sont de haute qualité et de construction robuste, ils résistent à toutes les conditions météorologiques et restent facilement mobiles grâce au support inclus, si vous souhaitez les déplacer dans votre jardin.



EGG 550 *
18.125.46
PPI 2 499,- €/CHF

EGG 460 *
18.125.45
PPI 1 999,- €/CHF

Nos EGG sont également disponibles en version encastrable pour votre cuisine d'extérieur :

EGG 550 H
18.125.47
PPI 2 199,- €/CHF

EGG 460 H
18.125.53
PPI 1 699,- €/CHF

* Non disponible en Allemagne.

MASIV

80 - 400 °C



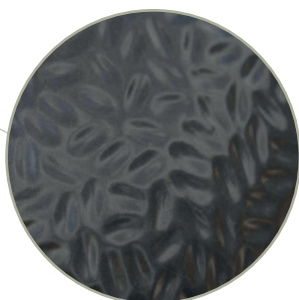
Tables d'appoint

Tables d'appoint pratiques et rabattables en bambou : une surface de travail pratique directement à côté du barbecue pour poser les ingrédients, les ustensiles ou le prochain steak.



Joint

Le joint robuste en Kevlar ferme hermétiquement le couvercle afin que la chaleur reste à l'intérieur du barbecue et que vous puissiez contrôler la température avec précision.



Matériau

L'EGG est entièrement recouvert d'un revêtement spécial noir mat. Non seulement il est esthétique, mais il protège également la céramique de manière durable contre les intempéries.



Grilles

Une grille en acier inoxydable assortie et durable est déjà incluse dans la livraison. Elle est facile d'entretien, stable et prête pour de nombreuses soirées barbecue.

Grille supplémentaire EGG 460 2 pcs

18.213.08

PPI 79,95 €/CHF

Grille supplémentaire EGG 550 2 pcs

18.213.09

PPI 89,95 €/CHF



GANTS EN CUIR

Ces gants de barbecue haut de gamme en cuir robuste offrent une protection optimale contre la chaleur et un grand confort. Grâce à leur tige longue, les avant-bras sont également bien protégés.

Réf. 14.491.20

PPI 49,95 €/CHF

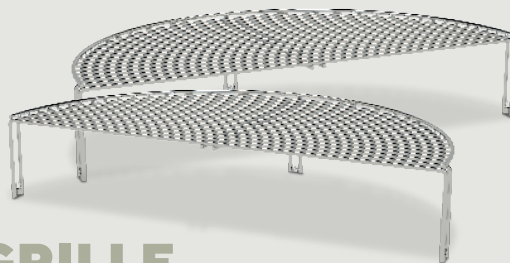


EASY-LIGHTER

Allumage simple et propre grâce à un puissant souffleur d'air chaud électronique : 2000 watts permettent d'atteindre rapidement une température de 600 °C pour faire rougeoyer les charbons. Le câble de 3 m de long garantit une utilisation flexible et une liberté de mouvement suffisante autour du barbecue.

Réf. 18.212.99

PPI 69,95 €/CHF



GRILLE SUPPLÉMENTAIRE

La grille supplémentaire en acier inoxydable massif pour les modèles EGG 460 et 550 agrandit votre surface de cuisson et crée une zone surélevée pour une cuisson douce à température modérée, par exemple pour les plats Low & Slow, les légumes et les accompagnements. Elle vous permet également de maintenir au chaud les aliments déjà cuits sans les surchauffer.

PRISMO 420 G

**« Qu'est-ce qu'on mange ? »
devient « Quand est-ce qu'on
mange à nouveau de la pizza ? »**

Pas étonnant : une grande pierre à pizza rotative, un brûleur puissant dans l'espace de cuisson et un booster directement sous la pierre vous apportent l'ambiance d'une pizzeria chez vous. L'écran numérique et la conception compacte en font un ensemble unique et intelligent pour passer des soirées pizza agréables à l'extérieur.



PRISMO 420 G 30 mbar

18.129.12

PPI 499,- €/CHF

PRISMO 420 G 50 mbar

18.129.11

PPI 499,- €/CHF



PRISMO

Pierre à pizza à rotation automatique Ø 42 cm

La grande pierre à pizza tourne automatiquement sur simple pression d'un bouton et répartit la chaleur de manière homogène. Vous obtenez ainsi une pâte croustillante sur toute la surface, comme dans votre pizzeria préférée.

Jusqu'à 400 °C

Le brûleur linéaire réglable en continu dans l'espace de cuisson fournit une chaleur supérieure puissante, tandis que le brûleur inférieur sous la pierre assure un chauffage rapide et des pauses courtes entre les pizzas.

Commande intelligente avec écran tactile

L'écran tactile numérique vous permet de voir séparément la température de la pierre à pizza et de l'espace de cuisson et de commander le four de manière intuitive. Vous avez ainsi toujours tout sous les yeux.

Compact, robuste et prêt à l'emploi partout

Acier inoxydable revêtu de poudre, façade en acier inoxydable, allumage électrique pratique et fonctionnement de la pierre à pizza par moteur via une prise de courant ou une batterie externe en option : votre PRISMO 420 G est rapidement prêt à l'emploi, facile à nettoyer et fait bonne figure sur le balcon, la terrasse ou en camping.



ACCESSOIRES



PELLE À PIZZA

Vous aide à enfourner et à sortir facilement la pizza. Simple, pratique et pour une ambiance de pizzeria authentique..

18.213.48

PPI 69,95 €/CHF

HOUSSE DE PROTECTION

Protège votre PRISMO 420 G du vent et des intempéries afin qu'il soit toujours prêt pour votre prochaine soirée pizza en plein air.

18.221.94

PPI 49,95 €/CHF

**Voyez grand ! L'impressionnante plancha
pour un plaisir maximal au barbecue**

**La plancha
s'intègre
parfaitement ici**

LUGANO EVO

AROSA*

DAVOS*

Cuisine d'extérieur HEAT

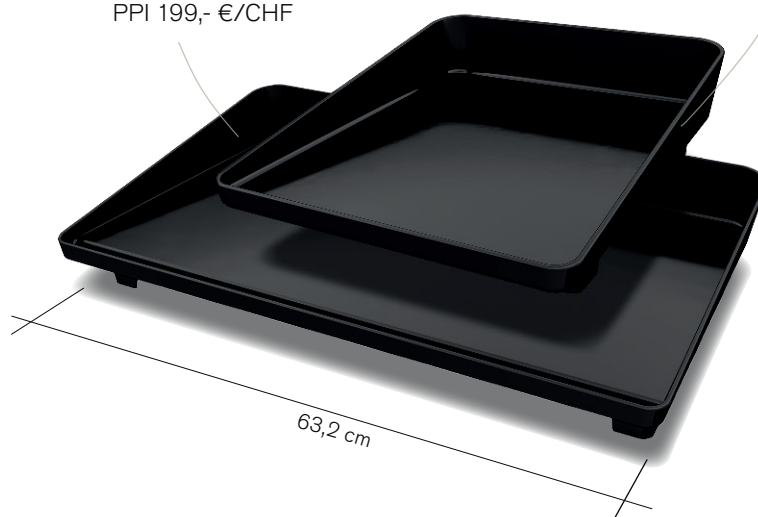
* avec équipement Blazing / Cooking Zone

PLANCHA L & XL

Du heavy metal pour la Blazing / Cooking Zone. Non seulement le poids des planchas en fonte émaillée porcelaine est impressionnant, mais leur taille l'est tout autant. La rigole pratique permet de récupérer les graisses et empêche les liquides de déborder.

18.212.86
PPI 199,- €/CHF

18.212.85
PPI 129,- €/CHF



NOTRE RECOMMANDATION

Le set de couverts pour plancha vous offre tout ce dont vous avez besoin pour travailler proprement : une spatule inoxydable en acier inoxydable avec manche en bois de pakka et une pincette étroite en acier inoxydable avec pointe fine. Un complément pratique et de grande qualité pour retourner, découper, mélanger, même les petits aliments.

14.112.65
PPI 39,95 €/CHF

DÉTERMINER FACILEMENT LA BONNE TEMPÉRATURE À CŒUR

EASY CHECK

Thermomètre sans fil composé d'un thermomètre à sonde et d'un chargeur qui peut également être utilisé comme répéteur avec une portée de 200 m. Utilisable avec ou sans application.

EASY CHECK DUAL

14.491.95
PPI 119,- €/CHF



EASY CHECK QUADRO

14.491.96
PPI 179,- €/CHF

EASY CHECK SINGLE

14.419.94
PPI 79,95 €/CHF

EASY QUICK

L'EASY CHECK QUICK avec sonde de mesure rabattable pour une mesure rapide et précise de la température. Le temps de mesure d'une seconde seulement, la grande précision et la large plage de température en font un outil fiable pour le barbecue et la cuisine.



EASY CHECK QUICK

14.491.98
PPI 29,95 €/CHF

SIMPLEMENT À POINT

La température à cœur désigne la température à l'intérieur de la viande. Elle détermine le degré de cuisson, c'est-à-dire si votre viande est cuite à point ou bien cuite, par exemple. Le temps de cuisson, quant à lui, détermine le temps nécessaire à un morceau de viande pour atteindre le degré de cuisson souhaité. Il dépend bien sûr de la température de cuisson, mais aussi de la taille, du poids et du type de viande. Plus la viande est épaisse, plus il lui faut de temps pour atteindre la température à cœur souhaitée.

De plus, la température de cuisson, c'est-à-dire la température à laquelle la viande est exposée pendant la préparation, joue également un rôle important. Plus elle est élevée, plus le temps de cuisson est court.

Mais attention : vous ne pouvez pas exploiter cet effet à l'infini. Pour de nombreux types de viande, il est préférable de les cuire doucement à basse température dans un barbecue à gaz afin que la viande reste juteuse.



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



EASY BBQ VAC

L'appareil de mise sous vide pratique et performant

Le kit EASY BBQ VAC offre tout ce qu'il faut pour conserver plus longtemps la fraîcheur des aliments tels que la viande, le poisson, les légumes, les fruits, le vin et l'huile. Cet appareil de mise sous vide professionnel et performant fonctionne avec des valves aromatiques sur tous les récipients en verre, les sachets ZIP et les bouchons de bouteilles, ce qui permet de mettre rapidement et facilement tout sous vide au quotidien. Mettez les aliments dans l'un des 4 récipients en verre ou dans un sachet ZIP adapté, placez l'appareil de mise sous vide sur la valve, attendez quelques secondes et vos provisions sont fraîches, aromatiques et emballées en toute sécurité.





EASY BBQ VAC

- Mise sous vide entièrement automatique
Simple. Rapide. Propre
- Conserve la fraîcheur jusqu'à 8 fois plus longtemps
Parfait pour la viande, le poisson, les fruits et bien plus encore
- Idéal pour la cuisson sous vide et le stockage
Compatible avec le réfrigérateur, le congélateur et la cuisson sous vide
- Pompe à vide extra puissante
12 litres/min | 85 min d'autonomie
- Station de recharge USB-C
Utilisation flexible et sans fil

Tout est prêt

La machine à vide professionnelle sans fil dans un kit de démarrage complet avec de nombreux accessoires : 4 récipients en verre, 18 sachets de différentes tailles (y compris des sachets ZIP extra larges) et 3 bouchons pour bouteilles de vin.

14.491.99

PPI 199,- €/CHF



smoke

TRANSFORMEZ N'IMPORTE QUEL BARBECUE EN FUMOIR

Grâce au générateur de fumée froide, vous pouvez transformer presque n'importe quel barbecue en fumoir et ouvrir ainsi la porte à un monde savoureux d'arômes. Facile à utiliser, il enrichit vos plats préférés en un clin d'œil d'un arôme fumé délicat à intense et crée un monde plein de nouvelles nuances gustatives passionnantes.



Connexion à
l'espace de cuisson
de votre barbecue

18.491.52
PPI 199,- €/CHF



EXTENSION ET AIDE AU REMPLISSAGE

Non seulement une aide au remplissage,
mais aussi un réservoir supplémentaire
pour un fumage plus long.

14.491.57
PPI 24,95 €/CHF



SAC DE RANGEMENT

Sac de rangement
anti-odeurs pour le Smoke
et ses accessoires.

14.112.66
PPI 49,95 €/CHF



Jusqu'à
5 heures
de fumage sans remplir



Notre maître du barbecue Volker Elm vous explique le Smoke.



Le Smoke fonctionne de manière totalement indépendante de votre barbecue. Grâce à son tuyau en silicone de 1,5 m de long, il diffuse un arôme fumé dans l'espace de cuisson. Vous pouvez choisir les copeaux de fumage qui correspondent à vos goûts personnels.



COPEAUX DE FUMAGE

Voici le goût : copeaux de fumage en paquet de 750 g dans les variétés hêtre, whisky, cerise, vin rouge et olive.

PPI 9,95 €/CHF

UNE QUESTION DE MATÉRIAU

Parfois, il est tout simplement important de bien s'y connaître. Est-ce que je veux un matériau qui emmagasine bien la chaleur, qui se nettoie facilement au lave-vaisselle, qui soit léger ? Vous trouverez ici des réponses utiles à ces questions :

FONTE

- Métal lourd, surface poreuse
- Absorption lente de la chaleur, stockage élevé de la chaleur
- Pour une longue durée de vie, culotter et graisser régulièrement
- Ne passe pas au lave-vaisselle

ACIER AU CARBONE*

- Métal léger
- Absorption très rapide de la chaleur, faible stockage de la chaleur
- Faible adhérence grâce à la surface martelée
- Pour une longue durée de vie, culotter et graisser régulièrement
- Ne passe pas au lave-vaisselle

ÉMAIL PORCELAINÉ

- L'émail protège l'acier sous-jacent contre la rouille
- Absorption rapide de la chaleur, faible accumulation de chaleur
- Les aliments grillés collent moins
- Peut s'écailler
- Lavable au lave-vaisselle

ACIER INOXYDABLE

- Longévité, ne rouille pas
- Nettoyage facile
- Absorption rapide de la chaleur, faible accumulation de chaleur
- Décoloration du métal possible après utilisation
- Lavable au lave-vaisselle



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

L'acier au carbone est un alliage de fer et de carbone qui, grâce à ses excellentes propriétés mécaniques et à sa dureté, est idéal pour une utilisation sur le barbecue. Plus la teneur en carbone de l'acier est élevée, plus il est dur et résistant. Cependant, l'acier au carbone est sensible à la corrosion !

Il est donc important de l'entretenir et de le protéger correctement. Après chaque utilisation, éliminez soigneusement les résidus de cuisson, rincez à l'eau chaude, séchez et frottez avec un peu d'huile (huile de tournesol ou de colza).



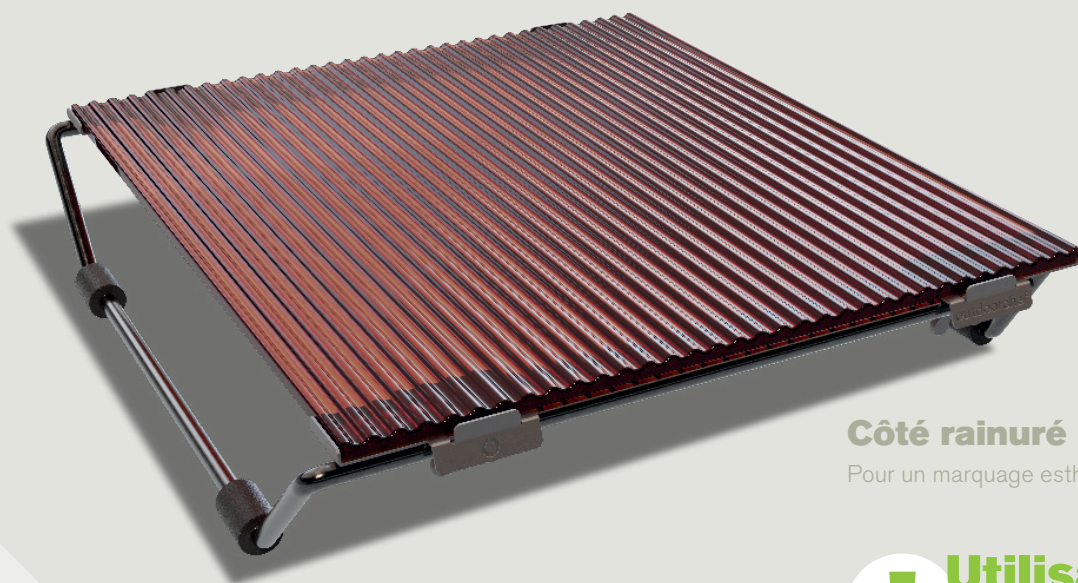
Poêle en acier au carbone

14.491.48

PPI 89,95 €/CHF

BLAZINGLAS®

La vitrocéramique innovante laisse passer 100 % du rayonnement infrarouge pertinent et confère à votre viande une croûte parfaite, digne d'un steakhhouse. Les graisses brûlées appartiennent désormais au passé. Compatible avec votre brûleur céramique infrarouge OUTDOORCHEF et bien d'autres.



Côté rainuré

Pour un marquage esthétique.

- Pas de brûlures de graisse, peu de substances amères
- Chauffage en moins de 2 minutes
- Chaleur de contact pour le marquage et la croûte
- Chaleur infrarouge (transmission infrarouge d'environ 60 à 70 %) pour une cuisson parfaite (pas de chute de température lors du retournement)
- Meilleure jutosité et tendreté grâce à la perméabilité de la chaleur

Utilisable des deux côtés !

Côté lisse

Pour un marquage sur toute la surface avec un maximum d'arômes de torréfaction.

Les tailles L et XL sont également universelles et compatibles avec de nombreux brûleurs en céramique de la concurrence.

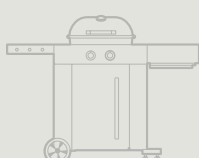
L	XL
14.491.53	14.491.60
PPI 129,- €/CHF	PPI 139,- €/CHF

S'adapte parfaitement à la Blazing / Cooking Zone de DAVOS, AROSA, LUGANO EVO et bien sûr HEAT

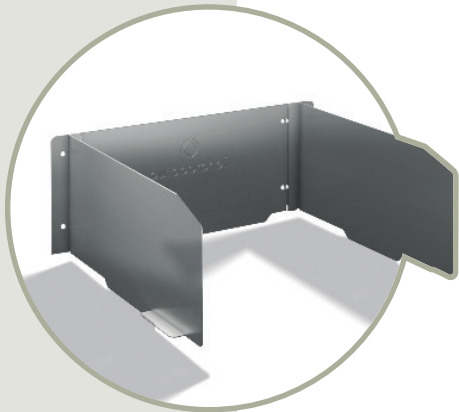
HEAT	Outdoorchef
18.212.98	18.212.90
PPI 129,- €/CHF	PPI 109,- €/CHF



Fixation parfaite sur votre Blazing Zone® grâce à un support spécial.



ACCESSOIRES BLAZINGLAS®



PROTECTION CONTRE LE VENT ET LES ÉCLABOUSSURES

Un complément utile à votre Blazinglas® pour protéger vos vêtements et votre environnement immédiat – enfichable et donc peu encombrant à ranger.

18.213.01

PPI 39,95 €/CHF

ÉPONGE DE NETTOYAGE POUR VERRE

L'éponge de nettoyage pour Blazinglas® élimine sans effort les incrustations refroidies, sans rayures ni produits chimiques. Le non-tissé fin avec des fibres en acier inoxydable peut être utilisé à sec ou humide et convient également pour les vitres de four et les plaques vitrocéramiques.



14.421.59

PPI 12,95 €/CHF



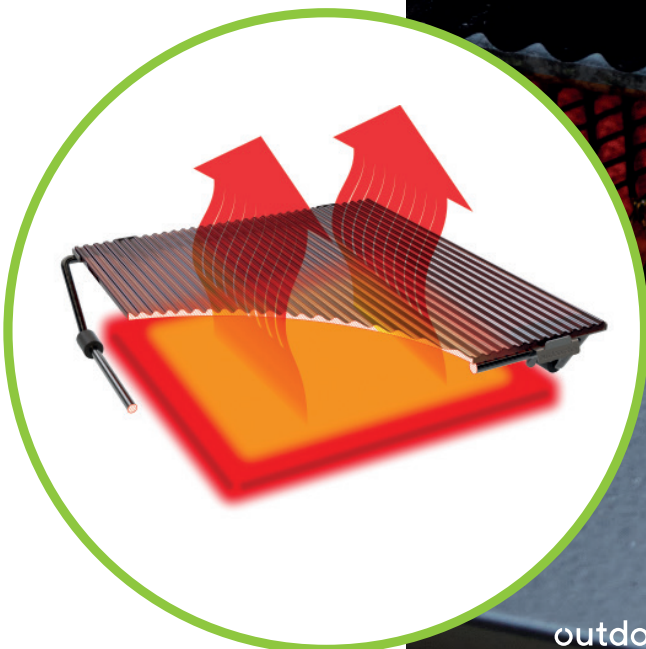
GRATTOIR POUR BLAZINGLAS®

Le grattoir en bois de bambou hygiénique permet un nettoyage efficace et en douceur du Blazinglas®. Il ne laisse aucune rayure et s'adapte au fil du temps à la structure rainurée du Blazinglas®.

18.212.91

PPI 9,95 €/CHF

Perméable au rayonnement infrarouge – combinaison parfaite entre chaleur infrarouge et chaleur de contact.



ACCESSOIRES UNIVERSELS

CHARIOT DE BBQ

Qu'ont en commun EASY CHECK, la plancha et la pince à barbecue ? Tout simplement qu'ils peuvent tous être rangés à portée de main dans notre petit meuble de barbecue mobile. Le chariot de barbecue s'adapte parfaitement sous les barbecues de la série HEAT et sous presque tous les autres barbecues. Il est solide, résistant aux intempéries et adapté à différentes utilisations.

18.410.32

PPI 199,- €/CHF



TAPIS DE PROTECTION DU SOL

Quand on fait un barbecue, il y a parfois des projections de graisse, mais cela ne doit pas forcément laisser des taches. Notre nouveau tapis de protection du sol, disponible en deux tailles, protège efficacement votre sol, est durable et facile à nettoyer. Il suffit de le placer sous le barbecue et de commencer à cuisiner sans souci.

150 x 90 cm

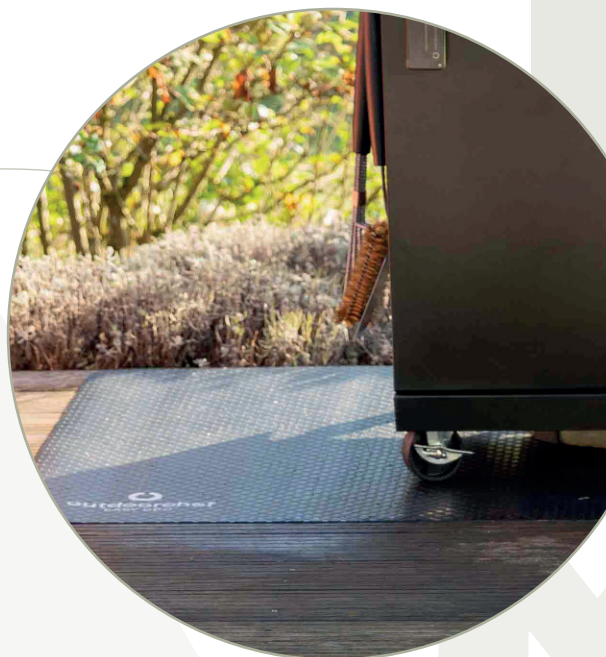
14.491.88

PPI 69,95 €/CHF

180 x 90 cm

14.491.89

PPI 79,95 €/CHF



BOIRES

ACCESSOIRES MAGNÉTIQUES



BARRE À CROCHETS

La barre à crochets supplémentaire peut être fixée sur toutes les surfaces magnétiques et offre encore plus d'espace pour les ustensiles et accessoires de barbecue avec une charge maximale de 1,5 kg.

14.112.67

PPI 12,95 €/CHF

SUPPORT UNIVERSEL

Magnétique, robuste et toujours là où vous en avez besoin : le support en acier thermolaqué vous permet d'accéder rapidement aux épices, sauces ou accessoires de barbecue. Se fixe facilement sur n'importe quelle surface magnétique.

14.491.79

PPI 39,95 €/CHF



SUPPORT POUR ROULEAU DE CUISINE

Ce support magnétique pratique peut accueillir des rouleaux de cuisine standard ainsi que du papier aluminium, du film alimentaire, du papier boucher ou d'autres rouleaux de largeur similaire. Vous avez ainsi tout à portée de main ce qu'il faut arracher pendant que vous cuisinez au barbecue.

14.491.77

PPI 36,95 €/CHF

SUPPORT POUR SACS POUBELLE

Grâce au support magnétique pour sacs poubelle, votre espace barbecue reste toujours propre et rangé. Ce support pratique permet de fixer solidement tous les sacs en plastique courants, avec ou sans poignées.

14.491.78

PPI 29,95 €/CHF



LETT'S DUTCH



ENSEMBLE DE FOURNITURES POUR DUTCH OVEN

Le pack tout compris pour découvrir l'univers des casseroles en fonte.

Le Dutch Oven est une casserole en fonte polyvalente qui permet de rôtir, cuire, mijoter, frire et cuire au four. Elle s'utilise sans problème sur un barbecue à gaz, un barbecue à charbon, un four, une cuisinière à gaz et un foyer.

Voici ce qui caractérise notre Dutch Oven :

- Pieds en T pour une bonne stabilité sur les grilles, etc.
- Utilisation immédiate grâce à l'émail pulvérisé
- Aucun culottage nécessaire
- Pieds extra hauts pour une utilisation également avec des briquettes de barbecue
- Passage de câble pour thermomètre de barbecue
- Couvercle également utilisable comme poêle ou plaque de cuisson

Kit Dutch Oven n° 04 : capacité 3,8 litres

Kit Dutch Oven n° 06 : capacité 5,7 litres

Kit Dutch Oven n° 09 : capacité 8,5 litres

Tous les kits comprennent :

une cocotte en fonte, un produit d'entretien pour fonte, un nettoyant pour anneaux, un lève-couvercle et une cuillère de cuisine en bambou

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

POÊLE EN FONTE

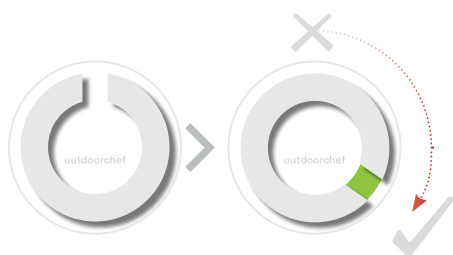
Les poêles en fonte émaillée OUTDOORCHEF offrent d'excellentes propriétés thermiques pour des résultats exceptionnels là où la chaleur est intense : sur le barbecue, sur la zone de cuisson, sur un feu ouvert, au four et sur tous les types de cuisinières.

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



PIERRE À PIZZA

La pierre à pizza pour barbecues à gaz HEAT permet d'obtenir des pizzas parfaites et croustillantes, comme sorties d'un four à pierre. Grâce à son design octogonal spécial, la pierre en cordiélite offre une utilisation maximale de la surface et suffisamment d'espace pour les pizzas extra larges. Le matériau spécial à pores ouverts absorbe l'humidité de la pâte pendant la cuisson, la rendant ainsi particulièrement croustillante.



Faire des pizzas n'a jamais été aussi simple : l'indicateur HEAT vous indique quand votre pierre à pizza a atteint la température optimale pour une pizza parfaite.

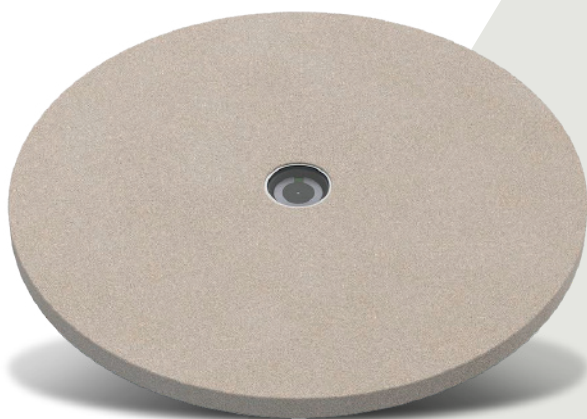
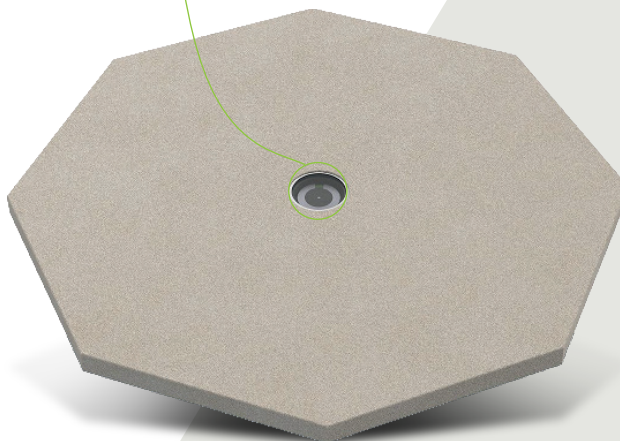


PIERRE À PIZZA HEAT Ø 36 CM

Conception optimale, parfaitement adaptée aux barbecues à gaz HEAT

18.213.05

PPI 79,95 €/CHF



PIERRE À PIZZA RONDE, Ø 32 CM

14.491.80

PPI 59,95 €/CHF

PIERRE À PIZZA RONDE, Ø 41 CM

14.491.81

PPI 69,95 €/CHF

Une lumière pour se sentir bien

Le FIRE POT plonge votre terrasse, votre jardin et votre balcon dans un jeu de flammes chaleureux et vivant. Grâce à une circulation d'air à 360°, il ne dégage pratiquement pas de fumée ni d'odeur, peut fonctionner de manière flexible avec des granulés ou du bois de chauffage et est fabriqué en acier inoxydable robuste. Rapide à installer, facile à nettoyer, avec une housse de protection en polyester pour un transport et un stockage en toute sécurité – disponible en quatre couleurs exclusives.



Idée cadeau

Un cadeau idéal pour tous ceux qui aiment les ambiances chaleureuses.

quatre couleurs
acier inoxydable
sans fumée
jeu de flammes



Noir

Chauffage flexible
avec des granulés ou
du bois de chauffage



Vert



Acier inoxydable



Ocre

FIRE POT

housse de protection incluse
PPI 59,95 €/CHF

Le charme romantique du feu de camp rencontre EASY BBQ

FIRE PIT

Un design élégant associé à une construction massive en acier inoxydable. Le FIRE PIT est résistant aux intempéries, durable et prêt pour des moments de plaisir spontanés ou une ambiance chaleureuse dans le jardin. Grâce à sa construction propre et respectueuse du sol, aucune tache de rouille n'apparaîtra sur votre terrasse. En un tour de main, le brasero se transforme en barbecue : il suffit de placer le bac à braises sous la grille. Un appareil qui crée une ambiance et offre des performances exceptionnelles, pour tous ceux qui veulent voir, sentir et goûter la qualité.

18.410.48

PPI 799,- €/CHF

HOUSSE DE PROTECTION

Protection fiable contre la pluie, la neige et les rayons UV. Le tissu en polyester résistant, hydrofuge et respirant garantit une longue durée de vie.



Réf. 18.221.83
PPI 89,95 €/CHF



Convient pour le bois de chauffage et le charbon de bois



Grille de barbecue amovible en acier inoxydable



2 en 1 : brasero design et barbecue au charbon de bois en un seul appareil



STEPHAN PFEIFER – LES IDÉES DE NOTRE DÉVELOPPEUR EN CHEF

Notre mission : permettre à tout un chacun, sans expérience particulière, de préparer facilement de délicieux plats au barbecue. Notre tâche : optimiser l'expérience du barbecue grâce à des idées et des matériaux innovants, tout en minimisant les obstacles. C'est ce que nous appelons « Easy BBQ ».

« Vous ne faites jamais de barbecue seul » est une phrase clé dans l'histoire du développement de nos produits. Vous faites des barbecues avec vos amis, votre famille, lors d'anniversaires et d'événements. Le barbecue rassemble les gens. Afin que vous ne soyez pas obligé de rester devant le barbecue et que vous puissiez passer du temps avec vos amis et vos invités, notre mission est de rendre le barbecue aussi facile que possible.

Une innovation technologique pour une utilisation simple

Le principe de développement Easy BBQ exige de notre équipe de développement qu'elle ne se limite pas à des aspects tels que la rentabilité et l'ergonomie, mais qu'elle tienne également compte d'une utilité spécifique. Dans notre conception, cela signifie : aussi simple et haut de gamme que possible !

Et parce que nous privilégions la simplicité, nous avons développé la pierre à pizza avec indicateur de température. Elle permet non seulement de cuire la pâte à pizza, mais indique également de manière fiable quand la température de cuisson idéale est atteinte dans la pierre. Cuire une pizza devient ainsi un jeu d'enfant.

Notre Blazinglas® constitue une autre étape importante. Notre équipe de développeurs

s'était fixé comme défi de garantir une croûte parfaite sans brûlure de graisse. Le Blazinglas® répond exactement à ces exigences : aucune graisse ne coule sur le brûleur, un marquage parfait, une température stable et un nettoyage facile, même à chaud, sous l'eau courante. Nous avons développé le Blazinglas® en collaboration avec SCHOTT Glas, un fabricant de verre renommé basé en Allemagne.

Gain de temps et commodité

Lors du développement de la nouvelle cuisine d'extérieur HEAT, nous avons réfléchi non seulement aux caractéristiques spécifiques de la cuisine, mais aussi à la logistique et à la manipulation. Le résultat de ces réflexions est que les modules d'armoires sont livrés pré-montés sur des palettes. C'est un grand avantage pour nos clients : montage facile, sans assemblage supplémentaire.

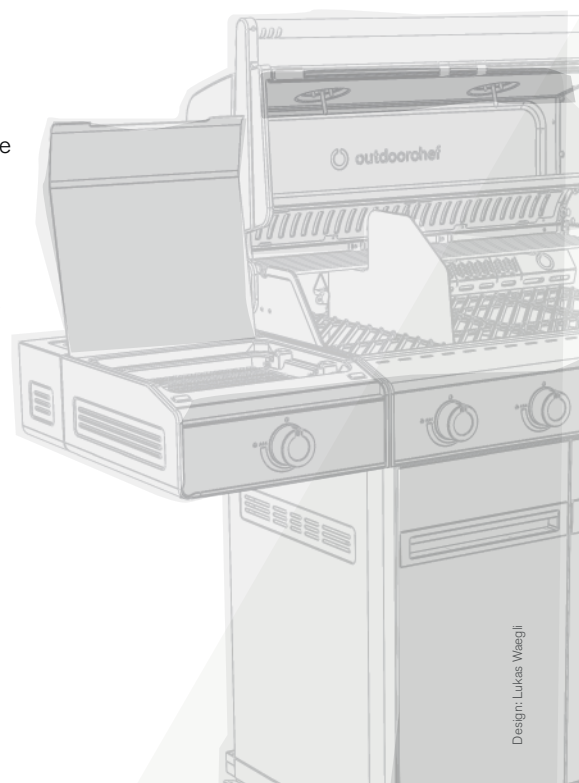
Sécurité d'utilisation

Le système Gas Safety System, ou GSS, a encore perfectionné nos produits en matière de sécurité. Le Flame Guard protège le brûleur des intempéries et rallume automatiquement la flamme si celle-ci venait à s'éteindre. Le Safety Light vous indique que la vanne est ouverte et que le gaz s'écoule.

Davantage de possibilités

Imaginez que vous puissiez non seulement utiliser différentes plaques et grilles de

barbecue dans votre espace de cuisson, mais aussi disposer simultanément de deux zones de température. Et ce, avec une différence pouvant atteindre 100 °C. C'est pour cela que nous avons développé le HEAT Divider. Grâce à cet accessoire astucieux, vous disposez en un clin d'œil de deux températures dans l'espace de cuisson, qui fonctionnent d'ailleurs très bien même lorsque vous utilisez la broche rotative. Pour cuire de petites quantités, utilisez seulement une partie de l'espace de cuisson : vous économiserez du gaz et préserverez l'environnement.



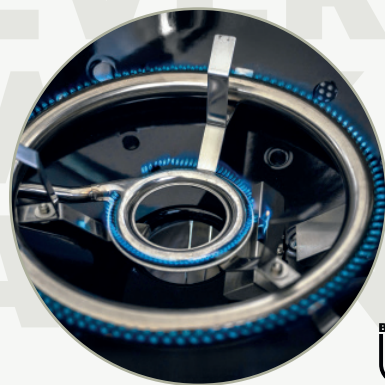
EASY

Easy 80 - 900 °C grâce à Blazing Zone® & HEAT Regulator



EASY

Easy : pas de risque d'incendie dû à la graisse



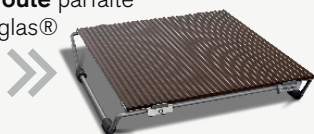
EASY

Easy : qualité haut de gamme grâce à l'acier inoxydable poudré



EASY

Easy : une croûte parfaite avec le Blazinglas®



EASY

Easy : fumage facile avec le générateur de fumée à froid Smoke



EASY

Easy : pizza facile grâce à l'indicateur HEAT



EASY

Easy : nettoyage facile grâce au système d'entonnoir



Easy : cuisson simultanée à 2 températures différentes grâce au Zone Divider

EASY



SWISS DESIGN
ENGINEERING



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

Garantie de 12 ans

- Brûleurs en acier inoxydable
- Toutes les pièces en acier inoxydable
- Pièces moulées sous pression en aluminium
- Grilles de barbecue en acier inoxydable
- Brûleurs en céramique



Garantie de 5 ans

- La boule émaillée (partie inférieure et couvercle)
- Grilles de barbecue en fonte émaillée

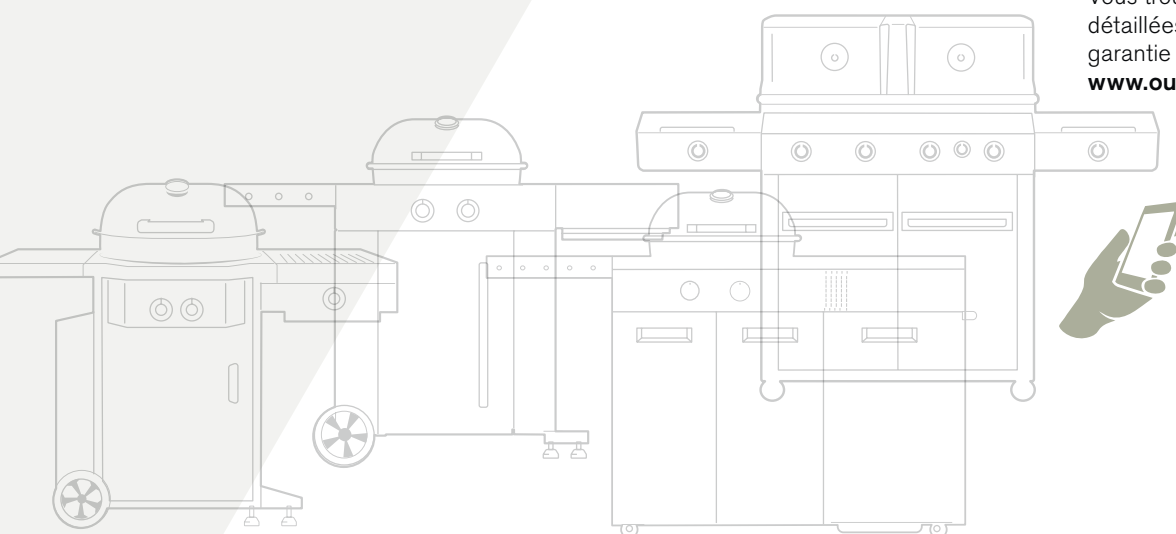


Garantie de 2 ans

- Tous les autres matériaux



Vous trouverez des informations détaillées sur les conditions de garantie dans nos CGV sur www.outdoorchef.com



C'est fait ! Voici notre catalogue 2026 !

Conformément à notre credo « Let's do it easy », nous espérons que vous avez pris plaisir à feuilleter les pages. Le papier, c'est un peu old school, mais nous avons pensé que cela nous correspondait bien, car nos produits prennent tout leur sens lorsqu'on les touche et les comprend. Rendez-vous donc chez votre revendeur de confiance, qui pourra vous expliquer comment fonctionne Easy BBQ sur le barbecue OUTDOORCHEF.

Pour plus d'informations, notre univers numérique est bien sûr à votre disposition 24h/24 et 7j/7. Laissez-vous inspirer, car

**VOUS ÊTES
MAINTENANT
PRÊT POUR**

**EASY
BBQ**
by outdoorchef



Vous avez des questions ou des suggestions concernant le présent catalogue ou le prochain ? N'hésitez pas à nous envoyer un EASY MAIL.

CREATED IN
SWITZERLAND,
AT HOME
ALL OVER
THE WORLD.

