



outdoorchef

KATALOG 2026

The world of EASY BBQ.

WELCOME TO

**EASY
BBQ**



SWISS DESIGN
ENGINEERING



Alles auf einen Blick



HEAT Outdoorküche



QUBE & Universalmodul



HEAT Grillstationen



Kugelgrills



EGG Kamadogrills



PRISMO Pizzaofen



EASY CHECK



EASY BBQ VAC



SMOKE & Zubehör



BLAZINGLAS®



Zubehör



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



MODULARE 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

**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



reddot winner 2025



**SWISS DESIGN
ENGINEERING**

HEAT KÜCHE

Schönheit mit
inneren Werten



Blazing /Cooking Zone

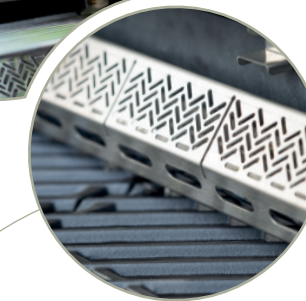
XL Infrarot-Keramikkbrenner
mit bis zu 900 °C und
3-fach höhenverstell-
barer Gaskochstelle.



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

HEAT X Grillmodul

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



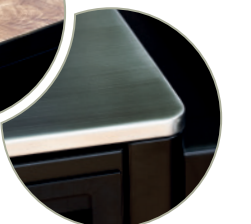
Oberflächen



Granit



HPL Eiche



Edelstahl



reddot winner 2025

UVP 7.099,- €/CHF

Ambientebeleuchtung

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



Soft Close

Sanftes, geräuscharmes
Schliessen der Türen
und Schubladen.



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

HEAT Module auf einen Blick

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



HEAT OUTDOOR KÜCHE

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

UNDER
CONSTRUCTION



HEAT Spülbeckenmodul
18.410.43 | UVP 1.799,- €/CHF



HEAT Kühlschrankmodul
18.410.42 | UVP 1.899,- €/CHF



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 Eckmodul
18.410.35 | UVP 1.299,- €/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 Schrank für Gasflaschen
18.410.53 | UVP 899,- €/CHF



UNDER
CONSTRUCTION

HEAT schmaler Baraufsatz



UNDER
CONSTRUCTION

HEAT Baraufsatz



UNDER
CONSTRUCTION

HEAT Baraufsatz für Eckmodul



HEAT Universalmodul
18.410.54 | UVP 1.599,- €/CHF

BALD IN
SOON
BEI DEM SHOP

LUST AUF MEHR?

Konfigurieren,
kombinieren,
geniessen.



Erfahre alles zu unserer modularen HEAT Outdoorküche!

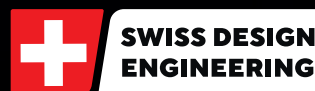
QUBE

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-Keramikkbrenner 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.



HEAT
X-345 RB



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



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



HEAT
X-445 RB



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



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



HEAT Regulator

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



S. 17



Backburner

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

HEAT
X-545 RB



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



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

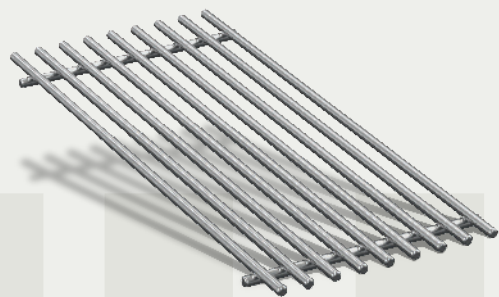


Unsere HEAT X-Serie gibt es auch als Einbaugrills.
S. 17

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

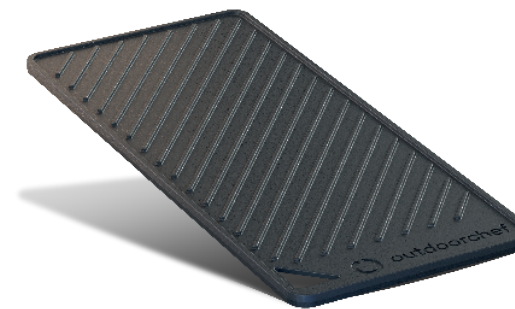


ZONE DIVIDER

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



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 Organisationtalente sind auch einzeln erhältlich.

18.213.14

UVP Set 249,- €/CHF



HEAT X-415 RB K

Auch als Einbaugrill erhältlich.



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

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.



C-Serie: 3 GRÖSSEN

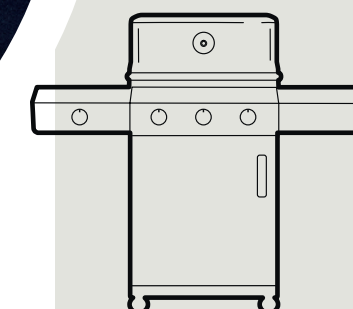
HEAT
C-335



Breite 133 cm
Höhe 119 cm
Tiefe 63 cm

= 13 x

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



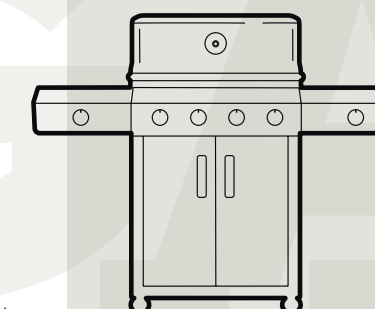
HEAT
C-435 RB



Breite 145 cm
Höhe 119 cm
Tiefe 63 cm

= 16 x

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



HEAT
C-265

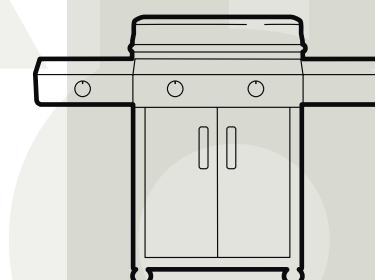


Abb. HEAT C-435 RB



Blazing Zone®

XL Infrarot-Keramikbrenner 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-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.

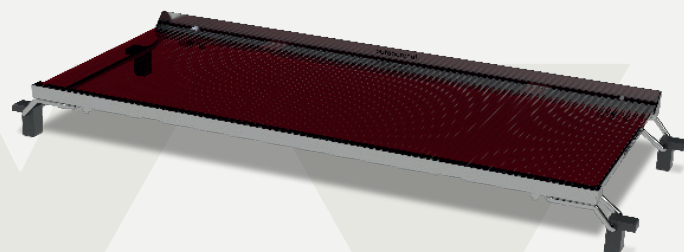
+ Inklusive magnetisches Zubehör

Universalhalter & Hakenleiste

S. 53



Enthält Fettablauföffnung und Fettauffangschale aus Edelstahl.



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 Topfständer ausgestattet und bietet ein Temperaturspektrum von 60 - 300 °C.

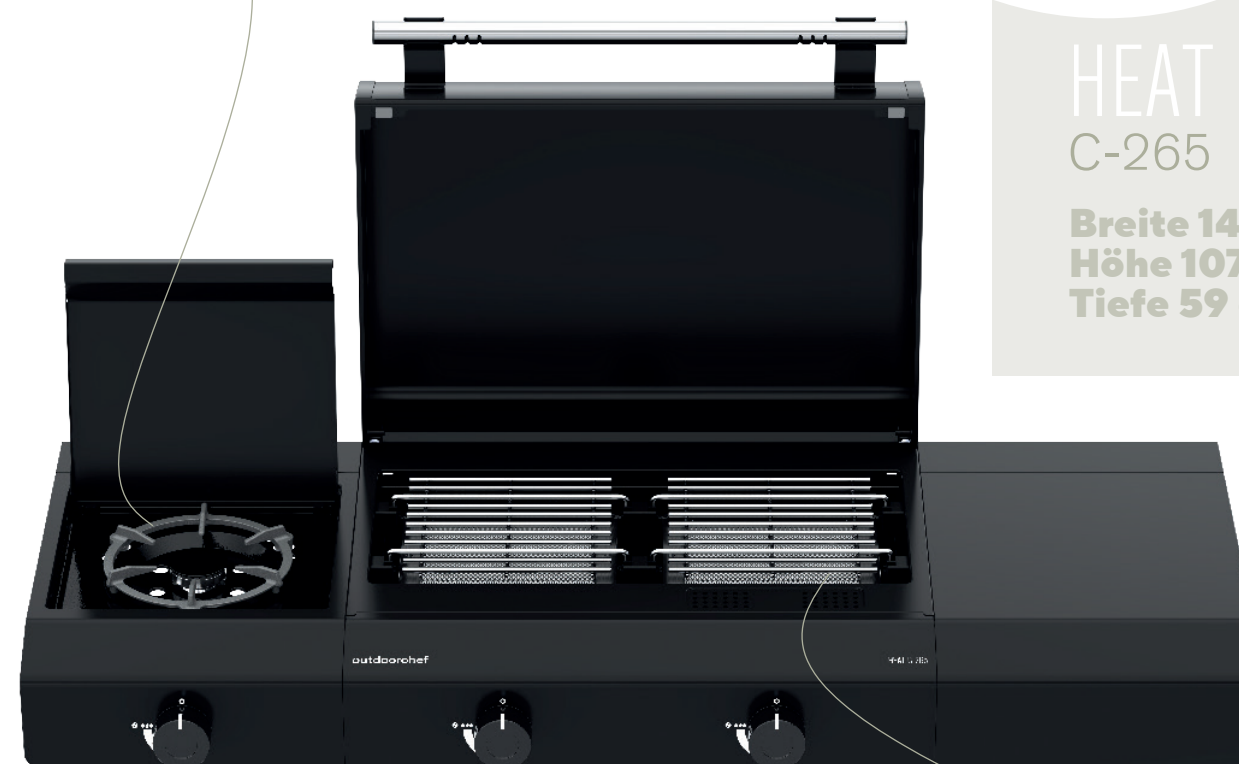


Abb. HEAT C-265

HEAT
C-265

Breite 145 cm
Höhe 107 cm
Tiefe 59 cm

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.

ABDECKHAUBEN

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

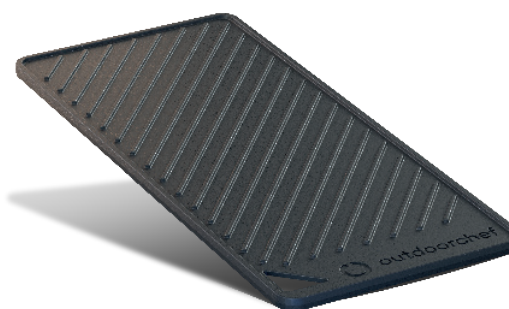
HEAT C-335	HEAT C-435 RB	HEAT C-265
18.221.91	18.221.92	18.221.93
UVP 89,95 €/CHF	UVP 99,95 €/CHF	UVP 99,95 €/CHF



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!

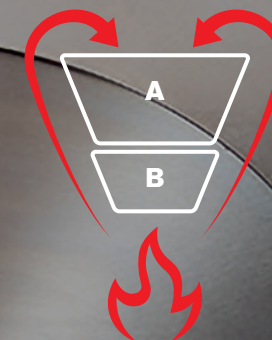
Indirektes Grillen auf der gesamten Rostfläche
verschafft dir mehr Zeit mit deinen Gästen.
Grillgut auflegen, Deckel zu und
die Kugel macht ihre Arbeit.

Unsere Grills mit
Trichtersystem

LUGANO
AROSA
DAVOS
AMBRI
CHELSEA

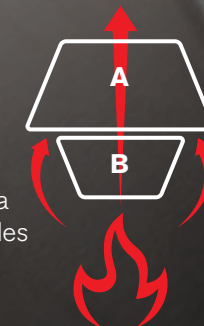


Easy direktes oder indirektes Grillen ohne Fettbrand.



**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 Outdoorküche der Welt

Kaum zu glauben, aber was unser LUGANO so draufhat, lässt ausgewachsene Outdoorküchen 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



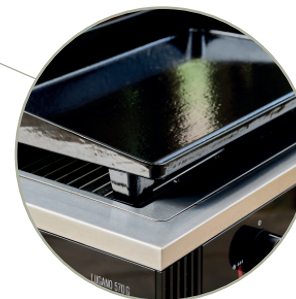
Blazing Zone®
Infrarot-Keramikkbrenner
mit bis zu 900 °C.



Cooking Zone
3-fach höhenverstellbare
Gaskochstelle.



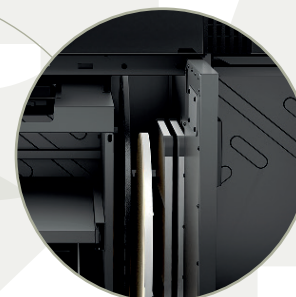
S. 28-29



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

⊗ = 12 x

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

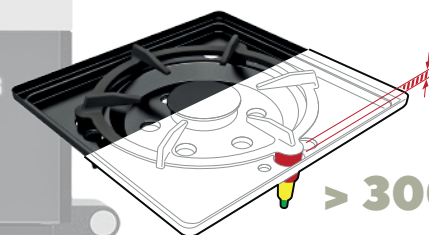
**LUGANO
AROSA
DAVOS
HEAT**

Kochen mit High Performance



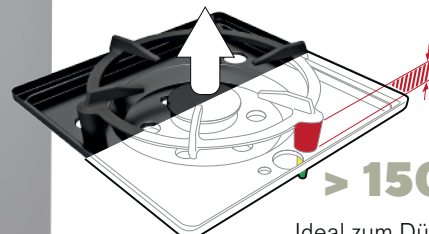
Die Cooking Zone ist mit einem 3-fach höhenverstellbaren Topfständer ausgestattet. Diese variable Einstellmöglichkeit sorgt je nach Bedarf für sehr hohe oder sehr niedrige Temperaturen am Topf oder an der Pfanne. Die höchste Einstellung eignet sich z. B. zum Warmhalten bei ca. 60 °C.

LUGANO 570 G



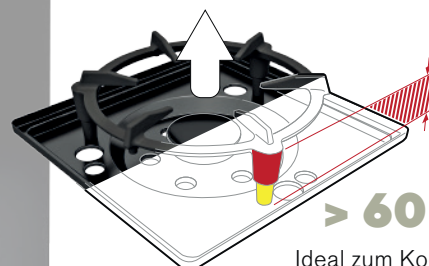
> 300 °C

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



> 150 °C

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



> 60 °C

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

Unsere Cooking Zone ist ganz easy einstellbar

High Performance für tiefe, mittlere und hohe Temperaturen.

3x

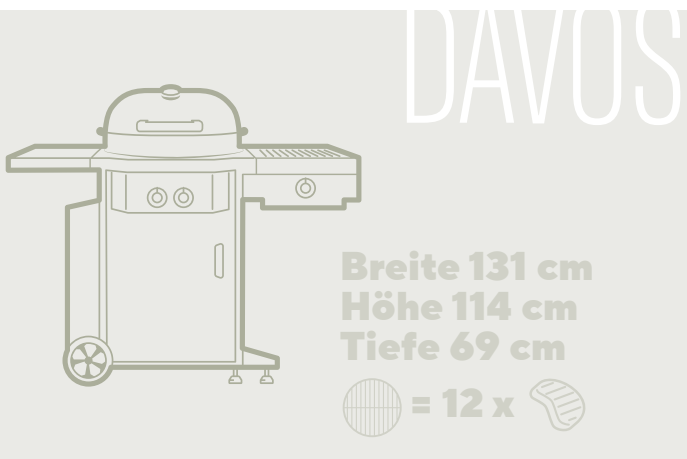


AROSA 570 G H

Auch als Einbaugrill erhältlich.

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





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.



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.

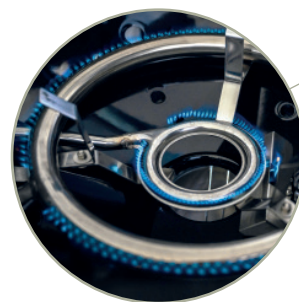
Blazing Zone®

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



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.



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 Angeln
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 Unterstell. 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



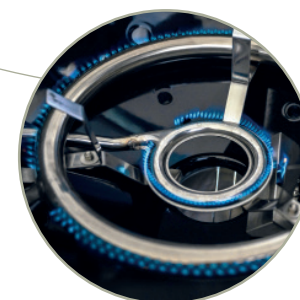
Edelstahlrost

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.



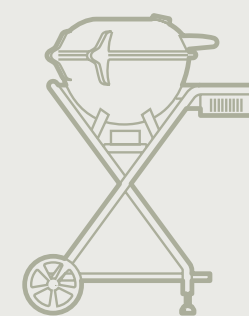
2 Ringbrenner

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



Mobil und komfortabel

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



ASCONA

Breite 148 cm
Höhe 113 cm
Tiefe 81 cm

⊘ = 12 x

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.



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

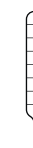
UVP 299,- €/CHF

HITZE FREIHEIT

EASY BBQ

by outdoorchef

Mit dem grössten Temperaturspektrum am Markt geniesst du grenzenlose Zubereitungsmöglichkeiten.



15 °C

100 °C

200 °C

300 °C

400 °C

500 °C

600 °C

700 °C

800 °C

900 °C

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.



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 Kamado Grill 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 460 *
18.125.45
UVP 1.999,- €/CHF

EGG 550 *
18.125.46
UVP 2.499,- €/CHF

Unsere EGGs gibt es auch als Einbau-
variante 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.

MASIV

80 – 400 °C



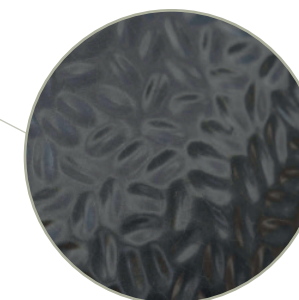
Seitentische

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.

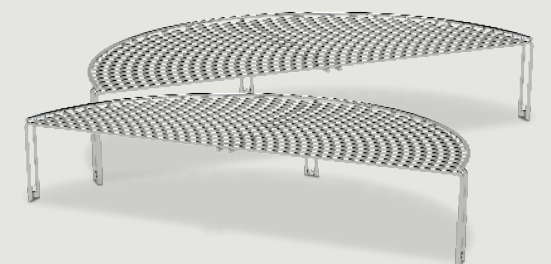
Art.-Nr. 14.491.20
UVP 49,95 €/CHF



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

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 Pizen.

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**

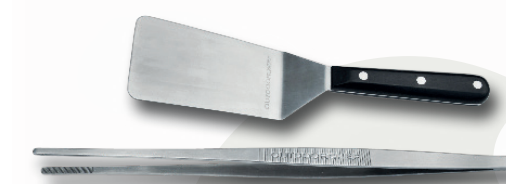
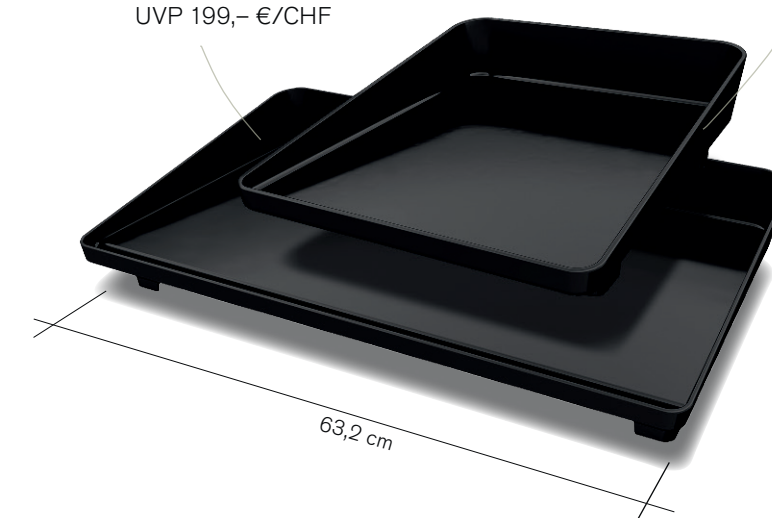
* mit Blazing / Cooking Zone Ausstattung

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 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 Räucherkammer 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.



18.491.52
UVP 199,- €/CHF



Verbindung zum
Garraum deines
Grills



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.

ERWEITERUNG UND EINFÜLLHILFE

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

14.491.57
UVP 24,95 €/CHF



Bis zu
5 Std
Smoken ohne nachfüllen



AUFBEWAHRUNGSTASCHE

Geruchshemmende Aufbewahrungstasche für den Smoke & Zubehör.

14.112.66
UVP 49,95 €/CHF



Unser Grillmeister Volker Elm erklärt dir den Smoke.



RÄUCHERCHIPS

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

UVP 9,95 €/CHF

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?

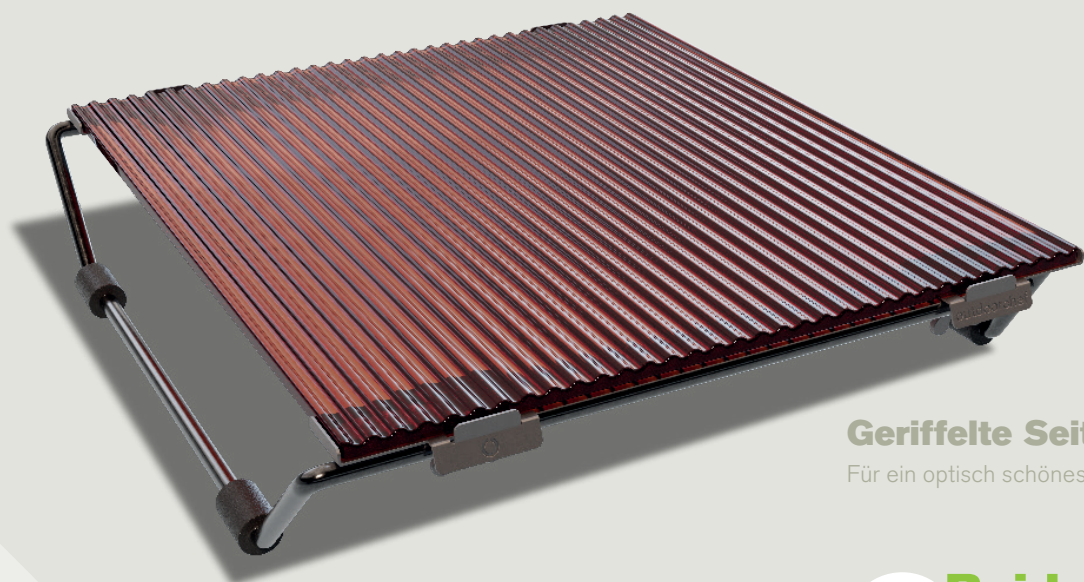
Carbonstahl ist eine Legierung aus Eisen und Kohlenstoff, die aufgrund ihrer hervorragenden mechanischen Eigenschaften und Härte ideal für die Anwendung auf dem Grill ist. Je höher der Kohlenstoffgehalt im Stahl ist, um so härter und fester wird er. Carbonstahl ist jedoch anfällig für Korrosion! Daher 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

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.

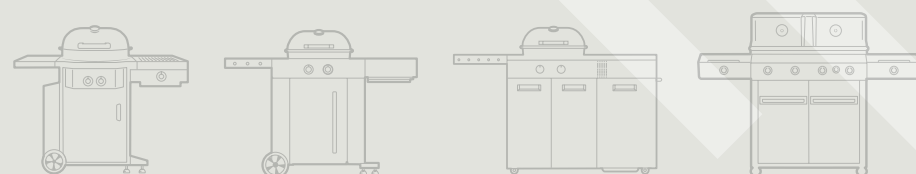
- Kein Fettbrand, wenig Bitterstoffe
- In weniger als 2 Minuten aufgeheizt
- Kontakthitze für Branding und Kruste
- Infrarotwärme (Infrarottransmission von ca. 60 - 70 %) für perfektes Garen (kein Temperatursturz beim Wenden)
- Bessere Saftigkeit und Zartheit dank Hitzedurchlässigkeit

Die Größen L und XL sind zudem universell einsetzbar und kompatibel mit zahlreichen Keramikbrennern 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



! Beidseitig verwendbar

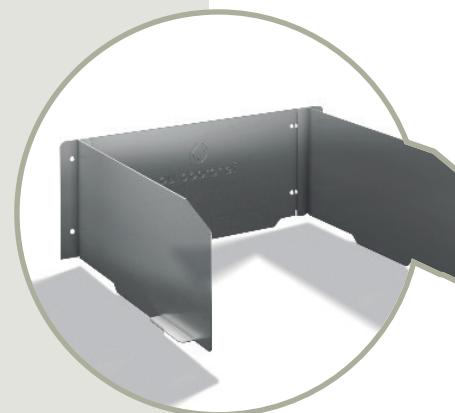
Glatte Seite

Für ein vollflächiges Branding mit maximale Röstaromen.



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

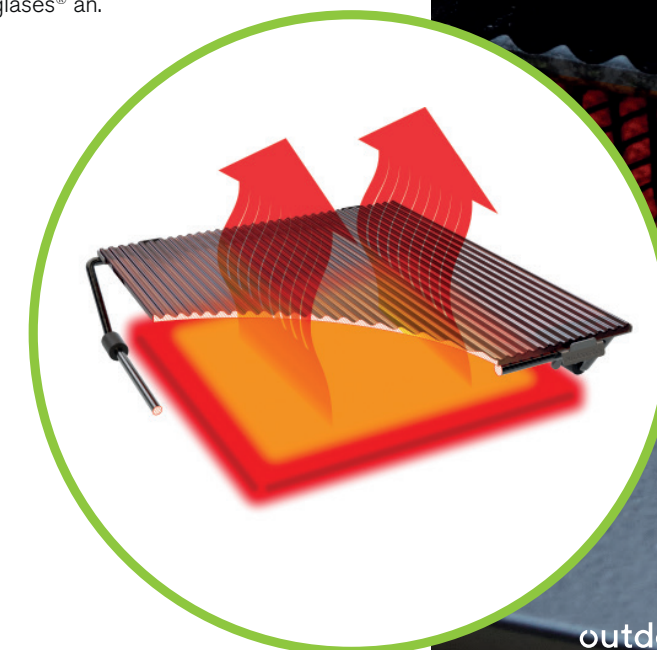


SCHABER FÜR BLAZINGLAS®

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



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



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

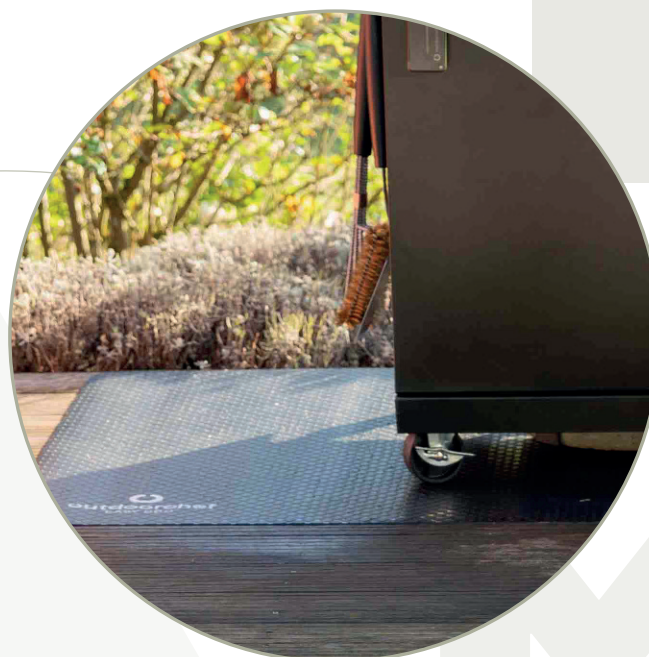
14.491.88

UVP 69,95 €/CHF

180 x 90 cm

14.491.89

UVP 79,95 €/CHF



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





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

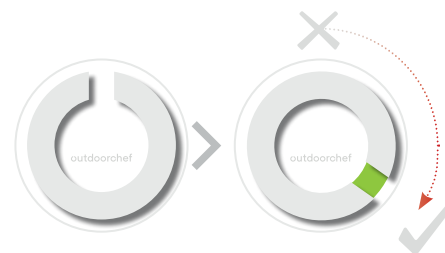
Die massiven, emaillierten OUTDOORCHEF Gusseisenpfannen liefern hervorragende Hitzeeigenschaften für tolle Ergebnisse da, wo es heiss wird: auf dem Grill, auf der Cooking Zone, über offenem Feuer, im Backofen und auf allen Herdarten.

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.



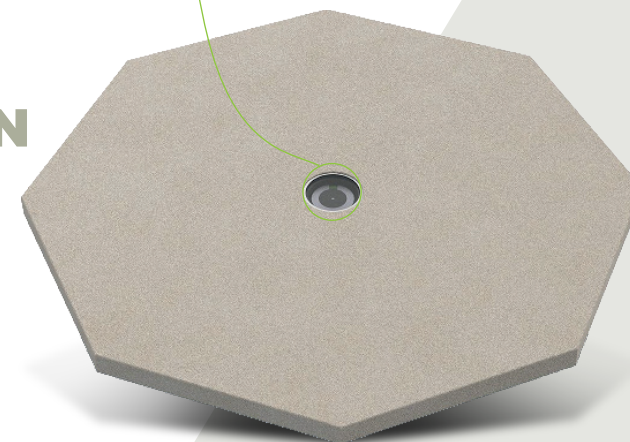
Nie war Pizza einfacher – der HEAT Indicator zeigt dir an, wann dein Pizzastein die optimale Temperatur für die perfekte Pizza erreicht hat.



HEAT PIZZASTEIN Ø 36 CM

Optimales Design, perfekt abgestimmt auf HEAT Gasgrills

18.213.05
UVP 79,95 €/CHF

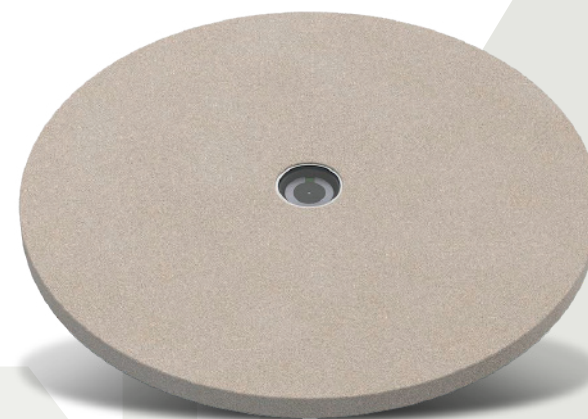


PIZZASTEIN RUND, Ø 32 CM

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.



Geschenktipp

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

vier Farben
Edelstahl
rauchfrei
Flammenspiel

FIRE POT

inkl. Abdeckhaube
UVP 59,95 €/CHF



Grün



Ocker



Edelstahl



Schwarz

Flexible Befuerung
mit Pellets oder
Brennholz

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 zubereiten, 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.

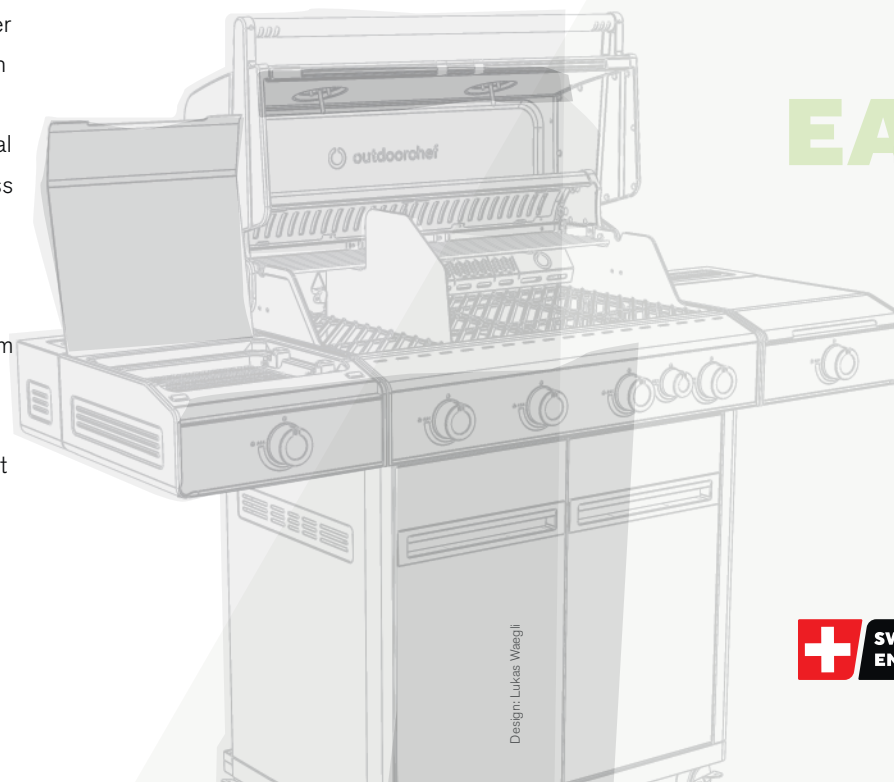
Sicherheit in der Anwendung

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

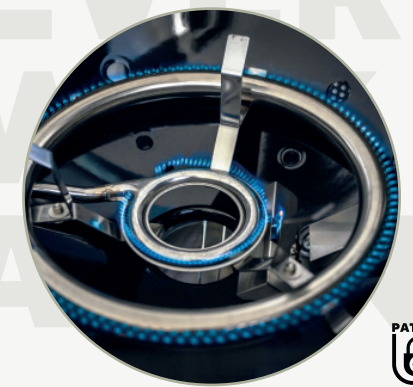
den HEAT Divider entwickelt. Mit diesem cleveren Zubehör hast du im Handumdrehen 2 Garraumtemperaturen, die übrigens auch unter Einsatz des Drehspießes sehr gut funktionieren. Für weniger Grillgut nutze einfach nur einen Teil des Garraums, das spart Gas und schont die Umwelt.



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



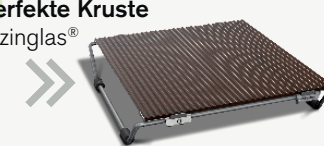
EASY
Einfach sicher
kein Fettbrand



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



EASY
Einfach gleichzeitig mit
2 Temperaturen grillen
mit dem Zone Divider





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



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.

