

outdoorchef



GRILLS UND ZUBEHÖR 2024

FOLGE UNS AUF
SOCIAL MEDIA!



Generation Taste

by Outdoorchef

Generation Taste steht für eine neue Generation mit Liebe zum Genuss. Sie vereint Menschen, wie Dich und mich, die gemeinsam aussergewöhnliche Erlebnisse und erinnerungswürdige Momente schaffen. Dafür entwickeln wir unsere Produkte und sind stolz, dies mit Schweizer Qualitätsanspruch und Hingabe zu tun.



WIR LIEBEN DAS **GRILLIEREN** - DIE **SPONTANITÄT**,
DIE **FREIHEIT** UND DIE **GEMEINSCHAFT**.

WIR LIEBEN DIE **EHRlichkeit**, DAS **FAMILIÄRE**
UND DEN **ECHTEN GENUSS**.

WIR FEIERN DIE **VIelfalt** DER MENSCHEN, DER
GESCHMÄCKER UND DES GESCHMACKS. ”

Ratatouille im Gusseisentopf

Eine leichte Grill-Beilage passend zu allen Fleischsorten

- Je eine Zucchini, Aubergine und Tomate in Scheiben schneiden und eine Paprika würfeln.
- Einen gusseisernen Topf auf dem Grill erhitzen und 2 EL Olivenöl hinzufügen.
- Zucchini, Paprika und Aubergine hineingeben und anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Die Tomaten in Scheiben etwas später hinzufügen.
- 2 Zweige frische Kräuter (z.B. Thymian, Rosmari) hacken und das Gemüse damit sowie mit Salz und Pfeffer würzen
- Den Topf mit einem Deckel abdecken und das Ratatouille bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist

Generation
Taste

TOM



Hochgenuss durch regionale Partner

„Obwohl ich als Grill-Profi täglich damit hantiere, ist Fleisch für mich schon lange nicht mehr Hauptbestandteil des Essens. Mindestens so wichtig sind tolle Beilagen, die daraus ein grosses Ganzes machen. Wenn ich trotzdem mal Fleisch esse, kommt es immer von Partnern aus meiner Nähe, wo sicher für das Tierwohl gesorgt ist. Dann liebe ich ein hochwertiges Wagyu-Roastbeef vom Grill mit einer feinen Beilage, das ist absoluter Hochgenuss.“

RONNY



Grillieren ist Lebensfreude

„Bei uns ist Grillieren Familiensache und immer ein echtes Event. Jeder hilft mit und wir grillieren die vielfältigsten Gerichte. Dass unser Grill zwei Temperaturzonen hat ist besonders toll, weil es bei uns nicht nur Fleisch, sondern immer auch Vegetarisches, Beilagen, oder auch Nachtisch vom Grill gibt. Für uns ist Grillieren deshalb unkomplizierte Lebensfreude, und das erst noch mit einzigartigem Geschmack.“



MARY

Uganda vom Grill

„Ich grilliere unheimlich gerne Gerichte aus meiner Heimat Uganda, weil dort auch oft draussen gekocht wird. Da dort viel Fisch und Fleisch gebraten, geschmort und gekocht wird, muss ich verschiedene Möglichkeiten zur Zubereitung haben. Auf meinem Grill klappt das super und auch meiner kleinen Tochter schmeckt es gut, weshalb es bei uns regelmässig Abendessen vom Grill gibt.“

EIN OUTDOORCHEF-GRILL, ALLE MÖGLICHKEITEN

SMOKEN

Grill als Räucherherkammer nutzen und mit Hilfe des SMOKE nach Belieben Kalt-, Warm oder Heissräuchern



KOCHEN

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



BACKEN

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



GRILLIEREN & BBQ

Mit 80 °C zart Niedergaren, bei 100-120 °C saftiges amerikanisches BBQ und mit höheren Temperaturen die klassische Grillade mit grossen Fleischstücken, Gemüse oder Fisch perfektionieren



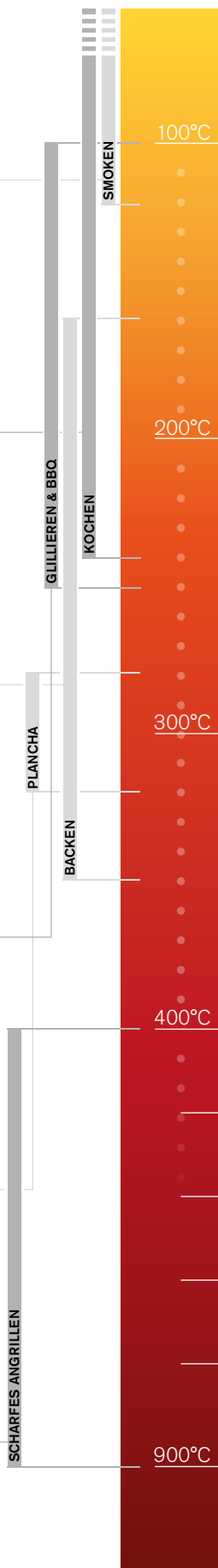
PLANCHA GRILLIEREN

Mediterranes Feeling mit Meeresfrüchten und Gemüse oder Burger, Eierspeisen und mehr von der heissen Plancha geniessen



SCHARFES ANGRILLEN

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





Die wohl kompakteste und vielfältigste Aussenküche der Welt

Dieser Grill sieht nicht nur richtig gut aus, er bringt auch alles mit, was man von einer vollwertigen Aussenküche erwartet. Lass dich verführen von saftig gegrilltem Fisch, blubbernden Saucen, knuspriger Pizza, zartem Fleisch oder aromatisch geröstetem Gemüse, und das alles von nur einem Gerät.

GROSSE SEITENABLAGE

Grosszügiger, abklappbarer Seitentisch mit Besteckhalterungen zum besseren Arbeiten am Grill

HOCHWERTIGE EDELSTAHL- UND GLASOBERFLÄCHEN

Langlebige und unempfindliche Oberflächen

UPGRADE

KUGLEINHEIT MIT EDELSTAHL-TRICHTERSYSTEM

Einfache Reinigung, edle Optik, Scharnier aus Alu-Druckguss

UPGRADE

BELEUCHTETER INNENRAUM

Automatisches Einschalten beim Öffnen der Tür mit aufladbarer Powerbank

UPGRADE

ZWEI SCHWERLASTSCHUBLADEN

passend für Plancha XL und vieles mehr, Tragkraft bis 15 kg

VERTIKALES SEITENFACH

Sauber verstaut: Halterungen für einen zusätzlichen Rost, Pizzastein und die zwei Abdeckungen

LED-BELEUCHTUNG

Alles im Blick für mehr Sicherheit. Bedienkonsole, Logo und Innenraum beleuchtet, aufladbare Powerbank



GASFLASCHE

Platz für eine 11 kg Gasflasche, max. 600 x 310 x 310 mm



Geniesse Geschmäcker aller Art dank diverser Zubereitungsmöglichkeiten:



GRILLIEREN



KOCHEN



SCHARF ANGRILLEN

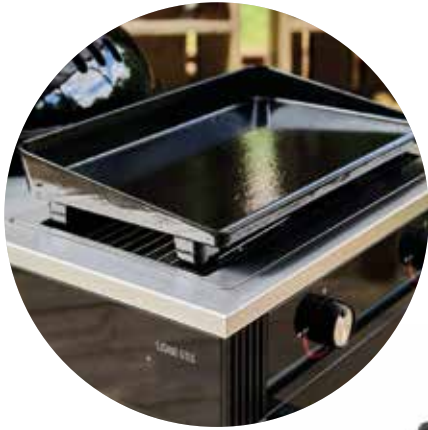


BACKEN



PLANCHA (optional)

SCHAU DIR HIER DAS
VIDEO ZUM NEUEN
LUGANO EVO II AN!



◀ **PLANCHA XL**
Mediterranes Grillieren mit
der extragrossen, optionalen
Plancha über der BLAZING-
und COOKING ZONE

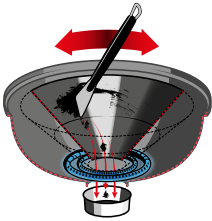
UPGRADE

LANGLEBIG

Outdoorchef-Trichtersystem
und Grillrost aus hochwertigem
Edelstahl gefertigt

EINFACHE REINIGUNG

Das Trichtersystem ermöglicht
eine unvergleichlich einfache
sowie schnelle Reinigung ▼



**INKL. MAGNETISCHER
HAKENLEISTE**

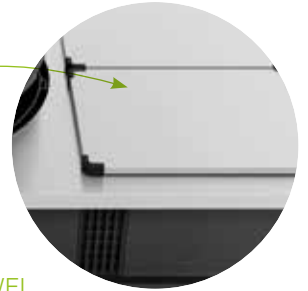
So ist das Zubehör
immer griffbereit



UPGRADE

**INKL. ZWEI
ABDECKUNGEN**

Erweiterung der Arbeitsfläche
durch Abdeckungen aus hoch-
wertigem Edelstahl, die auch als
Servierblech genutzt werden
können.



UPGRADE

COOKING ZONE

Mit höhenverstellbarem
Gusseisen-Aufsatz zum
Saucen einkochen, Warmhalten,
Schmoren oder Kochen im Wok.



UPGRADE

BLAZING ZONE®

Scharf angrillen und
Branden mit bis zu 900 °C
oder normal Grillieren mit
200-350° dank dem einzigartigen
Heat Diffuser. Erweiterbar mit dem
optionalen **Blazinglas®** siehe S. 11.



ENGINEERED & DESIGNED IN SWITZERLAND

AROSA 570 G EVO PLUS BLACK

12 x



Sieht nicht nur gut aus, sondern ist auch noch Testsieger:

Der elegante Arosa 570 G Evo Plus Black ermöglicht ein abwechslungsreiches Grill-Erlebnis wie mit einer Outdoorküche. Zarte Fleischstücke, saftige Meeresfrüchte, knusprig leichtes Brot oder köstliches Grillgemüse sind nur der Anfang aller Möglichkeiten mit diesem Grill.

FINDE HERAUS, WAS DU MIT DEM **AROSA EVO PLUS** ZUBEREITEN KANNST



GROSSE SEITENABLAGE

Grosszügiger, abklappbarer Seitentisch mit Besteckhalterungen zum komfortablen Arbeiten am Grill

KUGELEINHEIT MIT TRICHTERSYSTEM

80-360 °C | gleichmässige Hitzeverteilung | einfache Reinigung | kein Fettbrand



Auch erhältlich als ausbaufähige **Basisversion** ohne Blazing-/ Cooking Zone Kit Plus.

BLAZING-/COOKING ZONE

Infrarot-Keramikbrenner mit bis zu 900 °C und High-Performance-Seitenkocher. Details auf S. 8

PLANCHA XL

Erweitere deine Blazing-/Cooking Zone optional mit einer der grössten auf dem Markt erhältlichen Planchas. Burger, mediterrane Speisen, zarte Meeresfrüchte, Gemüse, Eierspeisen und viele weitere Köstlichkeiten lassen sich darauf zubereiten. Auch als kleinere Version „Plancha L“ erhältlich.



MONIQUE

Mehr Gemüse auf den Grill

„Eine gesunde Ernährung ist für mich absolut essenziell. Das heisst viel saisonales und regionales Gemüse und Obst, 2-3 Mal pro Woche Fisch, eher wenig Fleisch. Beim Grillen vertrete ich daher die Meinung: Mehr Gemüse auf den Rost! Denn vom Grill ist wirklich fast jedes Gemüse superlecker. Wenn der Grill auch noch niedrige Temperaturen beherrscht, so dass das Gemüse seine Nährstoffe behält und ich gleichzeitig ein saftiges Stück Fisch zubereiten kann, ist das Grill-Erlebnis für mich perfekt.“

Generation Taste

12 x



DAVOS 570 G PRO BZ

Kompakt und trotzdem mit allen Möglichkeiten versehen.

Der neue Davos 570 G Pro BZ ist fix mit verschiedenen Ausbauelementen versehen und eignet sich perfekt für lange und genussvolle Grillabende, bei dem alle auf ihre Kosten kommen.

KUGLEINHEIT MIT TRICHTERSYSTEM

80-360 °C |
gleichmässige Hitzeverteilung |
einfache Reinigung | kein Fettbrand

BLAZING ZONE® PLUS

200-900 °C |
High-Performance Keramikbrenner |
inkl. Heat Diffuser für mehr Anwendungsmöglichkeiten

11 KG GASFLASCHEN KIT

Abdeckung für 11 kg
Gasflasche | längeres
Grillvergnügen

ZUBEHÖRHALTER

Edelstahl-Halterung für Guss-
eisenrost und Pizzastein

UNTERBAU

Magnetisches Front-Türsystem |
Platz für 8 kg Gasflasche



DEIN DAVOS-WUNSCHMODELL

STELL DIR DEINEN INDIVIDUELLEN DAVOS-GRILL ZUSAMMEN.



DAVOS 570 G PRO

Das Davos-Basismodell Davos 570 G Pro lässt sich nach Belieben mit verschiedenen Ausbaumodulen ausstatten. So baust du dir selbst genau den Grill, den du brauchst.

BLAZING ZONE® KIT PLUS

AUSZIEHTISCH KIT

COOKING ZONE KIT PLUS

wahlweise

oder



11 KG-GASFLASCHEN KIT

ZUBEHÖRHALTER

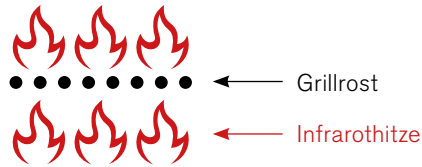
PLANCHA L

ENTDECKE ALLE
AUSBAU-OPTIONEN IM
GRILL-KONFIGURATOR!



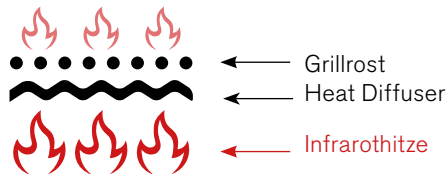
BLAZING ZONE® PLUS

Infrarot-Keramikkbrenner mit erweitertem Anwendungsbereich. Im Gegensatz zu herkömmlichen Keramikbrennern kannst du auf der BLAZING ZONE® PLUS auch mit moderaten Temperaturen grillieren.



OHNE HEAT DIFFUSER 600-900 °C

Hochtemperaturgrillen mit höhenverstellbarem Rost (2 Stufen). Sorgt für die perfekte Kruste am Fleisch, ideal für magere Fleischstücke.

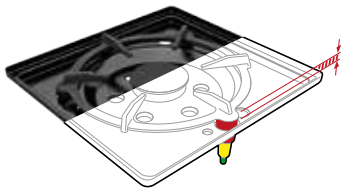


MIT HEAT DIFFUSER 200-350 °C

Reguläres Grillieren bei moderaten Temperaturen. Der Heat Diffuser verteilt die Hitze am Rost und verhindert Fettbrand. Ideal für fetthaltigere Stücke und sensibles Grillgut wie Würste, Geflügel, Gemüse oder Fisch.

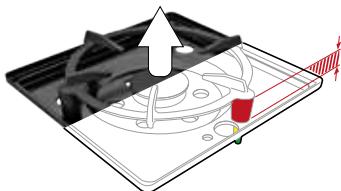
COOKING ZONE PLUS

High-Performance-Seitenkochstelle für tiefe, mittlere und hohe Temperaturen. Diese Seitenkochstelle beherrscht als eine der wenigen auch die tiefen Temperaturen perfekt.



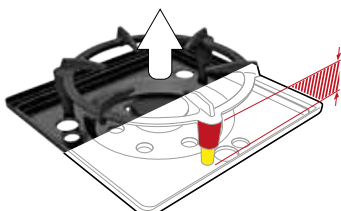
> 300 °C

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 oder z.B. Bratkartoffeln, Rösti etc.

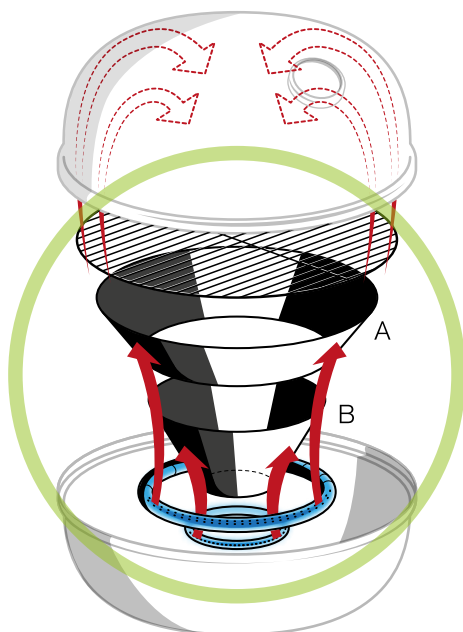


> 60 °C

Ideal zum Kochen von Saucen, Suppen, Schmor- und Reisgerichten oder z.B. auch Glühwein in der kalten Jahreszeit



DESHALB SIND UNSERE GAS-KUGELGRILLS BESONDERS



ENGINEERED
& DESIGNED
IN SWITZERLAND

FLEXIBILITÄT DAS EINZIGARTIGE OUTDOORCHEF TRICHTERSYSTEM

Direktes oder indirektes Grillieren bei optimaler Hitzeverteilung im Garraum und auf den Punkt genau.

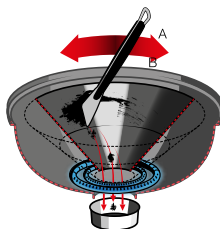
- **Standardposition für indirektes Grillieren:** Das Grillgut ist vor Flammen geschützt und kann dadurch sein unverfälschtes Eigenaroma entwickeln - geschmackvolles und gesundes Grillieren.



- **Vulkanposition für direktes Grillieren:** Der Trichter kann für direkte Hitze auch in die Vulkanposition umgedreht werden. Dies ermöglicht eine noch vielfältigere Anwendung mit Einsatz unseres Zubehörs wie z. B. dem Barbecue Wok auf 500° C.



REINIGUNG EINFACHE REINIGUNG DANK TRICHTERSYSTEM



- schnelles Grobreinigen mit Schaber
- einfaches Feinreinigen mit dem Schwamm



TEMPERATUR GOURMET BURNER TECHNOLOGIE (GBT)

ermöglicht das breiteste Temperaturspektrum im Markt bei einer stufenlosen Hitzeregulierung von 80 – 360° C.

- 80° C **Niedergaren, Warmhalten und Räuchern** von Speisen
- 100 – 120° C **Low & Slow** Temperaturen, inkl. Heissräuchern. Ideal für Pulled Pork, Spare Ribs, Beef Brisket, Lachs uvm.
- 180-250° C Ideal für grosse Fleischstücke wie Braten, Keulen, Kotelett-Kämme, Geflügel, Gemüse uvm.
- 360° C **hohe Hitze** ideal für Pizza, Flammkuchen und Backen etc.



SICHERHEIT GAS SAFETY SYSTEM (GSS)

Schützt vor gefährlichen Gasverpuffungen und bietet überdurchschnittliche Sicherheit.

- **Safety Light:** Diese Leuchte zeigt an, dass das Gasventil offen ist und Gas fließt
- **Flame Check:** Kontrollspiegel für zusätzliche visuelle Sicherheit, dass die Brenner gezündet sind
- **Flame Guard:** Gezündete Brenner sind vor Witterungseinflüssen optimal geschützt und entzünden sich bei Wind immer wieder von selbst





Ausgezeichnet und einzigartig: Der Dualchef

Auf der Seite das Steak scharf angrillen, links das Gemüse langsam fertig garen und rechts den süßen Nachtisch heiss backen - das geht auf diesem Grill alles zur selben Zeit. Der Dualchef 425 G BZ bringt massig Power an den Rost und überzeugt gleichzeitig mit seinem einzigartigen Dual Gourmet System®.

BLAZING ZONE

- Temperaturen bis 900 °C
- höhenverstellbarer Edelstahlrost



SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

- Sicherheitslicht, das bei offenem Gasventil leuchtet
- Lichtintensität passt sich automatisch der Umgebungs-Helligkeit an



POWER!

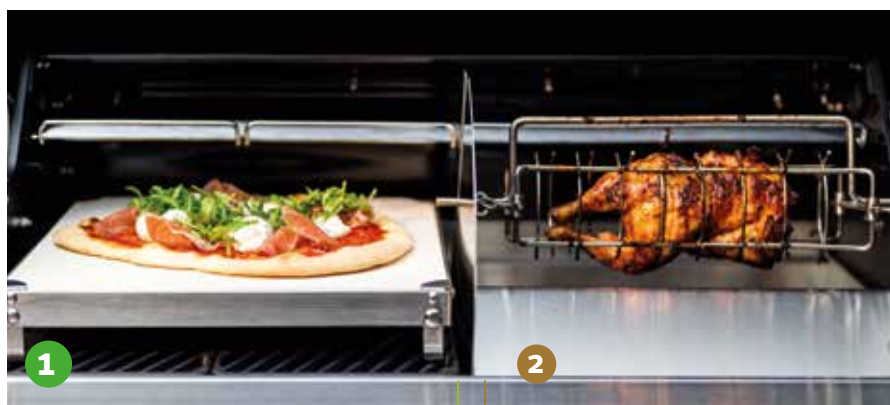
Die DGS TWIN BURNER heizen den Grill in wenigen Minuten auf über 400 °C.

INTELLIGENTER UNTERBAU

- Soft-Closing Türsystem mit integriertem Besteckhalter
- Stauraum für Gasflasche (bis 11 kg)
- Integriertes Stauraumkonzept um Zubehör griffbereit zu verstauen



ENGINEERED & DESIGNED IN SWITZERLAND



1

Temperaturzone 1

2

Temperaturzone 2

DGS – DUAL GOURMET SYSTEM

Das Dual Gourmet System® im Dualchef trennt den Grillbereich in zwei unabhängige Grillzonen. So kannst du zeitgleich unterschiedliche Gerichte bei unterschiedlichen Temperaturen zubereiten. Auch perfekte Braten sind möglich: Der DGS Heat Diffuser® bündelt die Hitze perfekt aufs Grillgut und wirkt so identisch wie ein Heckbrenner. Der DGS® Zone Divider ermöglicht dir ausserdem, nur Teile des Grills zu heizen, womit dein Gasverbrauch massiv verringert werden kann.

Die Revolution für alle Infrarot-Keramikkbrenner!

Das neue Blazinglas® verhindert gefährliche Stichflammen und verleiht deinem Fleisch stattdessen eine köstliche Kruste in Steakhouse-Qualität. Dies wird durch die optimale Kombination aus Kontakt- und Infrarothitze erreicht, einfacher als je zuvor. Die Weltneuheit aus Hightech-Glaskeramik passt auf viele Keramikkbrenner und macht aus deiner Infrarotzone einen vielfältigen Alleskönner!



DIE BLAZINGLAS VORTEILE:

- Ideale Maillard-Reaktion für leckeren Umami-Geschmack
- Geeignet für Gemüse, Obst, Fisch und natürlich Fleisch
- Schützt vor Flammen und Fettbrand
- Hochwertige Glaskeramik – hitzebeständig bis 950 °C und kälteschockrestistent
- Einfache Reinigung
- Durchlässig für Infrarotstrahlung: perfekte Kombination von Infrarot- und Kontakthitze



BLAZINGLAS® OUTDOORCHEF

Passend für die Blazing Zone der

- Outdoorchef Kugelgrills Lugano, Arosa und Davos



BLAZINGLAS® L

Passend für folgende Grill Modelle mit Keramikkbrenner*:

- Outdoorchef Dualchef
- Broil King Imperial, Regal, Baron, Signet, Sovereign, Monarch, Royal
- Napoleon Rogue, Rogue XT & Freestyle
- Rösle Videro
- Grillfürst G-Modelle



BLAZINGLAS® XL

Passend für folgende Grill Modelle mit Keramikkbrenner*:

- Napoleon Prestige PRO, Prestige und Rogue SE



ROMAN

Zutaten aus der Natur für besten Geschmack

„Als Ausgleich zu meinem Studentendasein liebe ich es zu Grillen und zu Kochen. Am liebsten beziehe ich die Zutaten dafür direkt aus der Natur, zum Beispiel beim Angeln, Pilze sammeln oder Jagen. Ein sorgfältiger Umgang mit den Lebensmitteln ist mir deshalb sehr wichtig und für Fleisch benutze ich nur Zubehör, das wirklich den besten Geschmack zum Vorschein bringt.“

Generation
Taste

ZU SCHÖN UM WAHR ZU SEIN?

SCHAU DIR DAS VIDEO ZUM BLAZINGLAS AN UND ÜBERZEUGE DICH SELBST!



KALTRAUCHGENERATOR **smoke**

Für noch mehr Aroma und Genussmomente:

Der Kaltrauchgenerator SMOKE verwandelt fast jeden Grill in einen Smoker und öffnet so die Tür zur geschmackvollen Welt des Räucherns. Dank der leichten Bedienung belebt er deine Lieblingsgerichte im Handumdrehen mit einem zarten bis intensiven Raucharoma und kreiert eine Welt voller neuer, spannender Geschmäcker.



GRIFFSCHUTZ

Isolierter Griffbereich zum gefahrlosen Hantieren mit dem heißen Gehäuse

STABILES GEHÄUSE MIT AKKU UND PUMPE

Laufzeit bis zu 8h, keine zusätzlichen Anschlüsse nötig, keine Steckdose notwendig

PRAKTISCHER USB-C ANSCHLUSS

Für einfachen Ladevorgang



SCHLAUCH INKLUSIVE

1,5 Meter Länge aus hochwertigem, hitzebeständigem Silikon

SICHTBARER GENUSS –

LASS DICH MIT DIESEM VIDEO VOM **SMOKE** BEGEISTERN.



UNIVERSELL EINSETZBAR FÜR FAST ALLE GRILLS



ENGINEERED & DESIGNED IN SWITZERLAND

HOCHWERTIGES EDELSTAHLROHR
Fassungsvermögen für bis zu 120 g Räucherchips (bis zu 90 Min. Räuchern)

EINSTELLBARE RAUCHINTENSITÄT
Mit dem Drehregler lässt sich das Raucharoma stufenlos individuell regulieren



» Weiteres SMOKE-Zubehör unter: **OUTDOORCHEF.COM**

smokeaccessory

NEU



Räucherchips – 750 g
Whiskey, Buche, Kirsche, Olive, Rotwein

NEU



Geruchshemmende Aufbewahrungstasche für den Smoke & Zubehör

NEU



Erweiterung & Einfüllhilfe Smoke

BEISPIELE ZUBEHÖRSORTIMENT

ABDECKHAUBEN	GRILLROSTE & GRILLPLATTEN	PIZZA & BACKEN
 Abdeckhaube U-line 570/ Ambri	 Gusseisenrost Diamond 570	 Pizzastein 570
 Abdeckhaube Davos	 Grillplatte 480/570	 Pizzaschaufel
 Abdeckhaube Ascona	 Plancha L	 Gourmet Set 480/570
GRILLBESTECK & GRILLHELEFER	REINIGUNG	GRILLPFANNEN & GRILLSCHALEN
 NEU Drehspieß Set	 Trichter Reinigungsset	 Carbonstahl- Pfanne 28 cm
 Tranchierbesteck Premium	 Chef Cleaner	 Halbmond- Kochset
 Universal Rack	 Triangelbürste	 Barbecue Wok
GRILLHANDSCHUHE	DAVOS ERWEITERUNGEN	DUALCHEF ZUBEHÖR
 Lederhandschuhe	 Blazing Zone Kit Plus	 DGS Pizzastein
 Grillhandschuh silikonbeschichtet	 Cooking Zone Kit Plus	 DGS Drehkorb Set
TERMOMETER	AROSA ERWEITERUNGEN	
 Gourmet Check Pro	 Blazing-/Cooking Zone Black	

WEITERES ZUBEHÖR
FINDEST DU UNTER:

OUTDOORCHEF.COM

ÜBERSICHT GRILLSORTIMENT

GASKUGELGRILLS



LUGANO 570 G EVO II

TEMPERATUR	60-900 °C
AUSSTATTUNG	Blazing Zone Plus Cooking Zone Plus Stauraum-System Zwei Edelstahl-Abdeckungen Abklappbare Edelstahl-Seitenablage
LEISTUNG KW	Brenner Kugel: 9,5 kW BLAZING ZONE: 3,4 kW COOKING ZONE: 2,9 kW
GRILLROST MATERIAL	Edelstahl
ARTIKELNUMMER	18.128.77 / 50mbar



AROSA 570 G EVO PLUS BLACK

TEMPERATUR	60-900 °C
AUSSTATTUNG	Blazing Zone Plus Cooking Zone Plus Abklappbare Seitenablage
LEISTUNG KW	Brenner Kugel: 9,5 kW BLAZING ZONE: 3,4 kW COOKING ZONE: 2,9 kW
GRILLROST MATERIAL	Emailliert
ARTIKELNUMMER	18.128.79 / 50 mbar



AROSA 570 G EVO BLACK STYLE

TEMPERATUR	80-360 °C
AUSSTATTUNG	Zwei abklappbare Seitenablagen
LEISTUNG KW	Brenner Kugel: 9,5 kW
GRILLROST MATERIAL	Emailliert
ARTIKELNUMMER	18.128.75 / 50 mbar



DAVOS 570 G PRO BZ

TEMPERATUR	80-900 °C
AUSSTATTUNG	Blazing Zone Plus 11kg Gasflaschen Kit Zubehörhalter Kit Ausziehbare Seitenablage
LEISTUNG KW	Brenner Kugel: 9,5 kW BLAZING ZONE: 3,4 kW
GRILLROST MATERIAL	Emailliert
ARTIKELNUMMER	18.128.81 / 50 mbar



DAVOS 570 G PRO

TEMPERATUR	80-360 °C
AUSSTATTUNG	Ausziehbare Seitenablage
LEISTUNG KW	Brenner Kugel: 9,5 kW
GRILLROST MATERIAL	Emailliert
ARTIKELNUMMER	18.128.69 / 50mbar



ASCONA 570 G ALL BLACK

TEMPERATUR	80-120 und 180-360 °C
AUSSTATTUNG	Fronttabor
LEISTUNG KW	Brenner Kugel: 9,5 kW
GRILLROST MATERIAL	Emailliert
ARTIKELNUMMER	18.128.57 / 50mbar



CHELSEA 480 G LH

TEMPERATUR	180-340 °C
AUSSTATTUNG	-
LEISTUNG KW	Kugel 5,6 kW
GRILLROST MATERIAL	Emailliert
ARTIKELNUMMER	18.410.03 / 50mbar



MINICHEF 420 G

TEMPERATUR	180-340 °C
AUSSTATTUNG	Zwei abnehmbare Seitenablagen
LEISTUNG KW	Kugel 4,3 kW
GRILLROST MATERIAL	Emailliert
ARTIKELNUMMER	18.128.06 / 50mbar



CHELSEA 420 G

TEMPERATUR	180-340 °C
AUSSTATTUNG	-
LEISTUNG KW	Kugel 4,3 kW
GRILLROST MATERIAL	Emailliert
ARTIKELNUMMER	18.128.28 / 50mbar

ÜBERSICHT GRILLSORTIMENT

GASSTATIONEN



DUALCHEF 425 G BZ

TEMPERATUR	80-900 °C
AUSSTATTUNG	Blazing Zone Dual Gourmet System Stauraum-System Abklappbare Seitenablage
LEISTUNG KW	Hauptbrenner: 16 kW BLAZING ZONE: 3,4 kW
GRILLROST MATERIAL	Gusseisen
ARTIKELNUMMER	18.700.16 / 50mbar



DUALCHEF S425 G BZ

TEMPERATUR	80-900 °C
AUSSTATTUNG	Blazing Zone Dual Gourmet System Stauraum-System Abklappbare Seitenablage
LEISTUNG KW	Hauptbrenner: 16 kW BLAZING ZONE: 3,4 kW
GRILLROST MATERIAL	Gusseisen
ARTIKELNUMMER	18.700.18 / 50 mbar



DUALCHEF 325 G BZ

TEMPERATUR	80-900 °C
AUSSTATTUNG	Blazing Zone Dual Gourmet System Zubehör-Fach Abklappbare Seitenablage
LEISTUNG KW	Hauptbrenner: 12 kW BLAZING ZONE: 3,4 kW
GRILLROST MATERIAL	Gusseisen
ARTIKELNUMMER	18.700.12 / 50mbar



AUSTRALIA 425 G

TEMPERATUR	60-350 °C
AUSSTATTUNG	Seitenkochstelle Zwei abklappbare Seitenablagen
LEISTUNG KW	Hauptbrenner: 16,8 kW Seitenkochstelle: 4,2 kW Abklappbare Seitenablage
GRILLROST MATERIAL	Gusseisen
ARTIKELNUMMER	18.131.40 / 50mbar



AUSTRALIA 315 G

TEMPERATUR	120-350 °C
AUSSTATTUNG	Zwei abklappbare Seitenablagen
LEISTUNG KW	Hauptbrenner: 7,5 kW
GRILLROST MATERIAL	Emailliert
ARTIKELNUMMER	18.131.34 / 50mbar

ELEKTROGRILLS



CHELSEA 420 E

TEMPERATUR	120-300 °C
AUSSTATTUNG	Reflektorfolie
LEISTUNG KW	Heizspirale 2 kW
GRILLROST MATERIAL	Emailliert
ARTIKELNUMMER	18.130.21 / E+F (EU)



MINICHEF 420 E

TEMPERATUR	120-300 °C
AUSSTATTUNG	Reflektorfolie 2 abnehmbare Seitenablagen
LEISTUNG KW	Heizspirale 2 kW
GRILLROST MATERIAL	Emailliert
ARTIKELNUMMER	18.130.14 / E+F (EU)

HOLZKOHLEGRILLS



KENSINGTON 570 C

TEMPERATUR	-
AUSSTATTUNG	Slide- Trichtersystem
KOHLEBEHÄLTER MATERIAL	Edelstahl
GRILLROST MATERIAL	Emailliert
ARTIKELNUMMER	18.400.03



CHELSEA 480 C

TEMPERATUR	-
AUSSTATTUNG	Slide- Trichtersystem
KOHLEBEHÄLTER MATERIAL	Edelstahl
GRILLROST MATERIAL	Emailliert
ARTIKELNUMMER	18.400.01

GARANTIELEISTUNGEN

Wir möchten dir langfristig Freude bereiten und legen deshalb Wert auf einen hohen Qualitätsstandard.

All unsere Produkte werden in der Schweiz entwickelt und designt und sind dank hochwertigen Materialien langlebig und robust. Für alle Produkte bieten wir freiwillig folgende erhöhte Garantieleistungen an:

ENGINEERED
& DESIGNED

IN SWITZERLAND



12 Jahre Garantie* auf:

- ✓ Edelstahl-Brenner
- ✓ Alle Edelstahlteile
- ✓ Aluminiumdruckgussteile
- ✓ Edelstahl-Grillroste
- ✓ Keramik-Brenner

*detaillierte Angaben zu den Garantiebestimmungen in den AGB unter outdoorchef.com

5 Jahre Garantie* auf:

- ✓ Die emaillierte Kugel (Unterteil und Deckel)
- ✓ Emaillierte Gusseisenroste

2 Jahre Garantie* auf:

- ✓ Alle restlichen Materialien

*detaillierte Angaben zu den Garantiebestimmungen in den AGB unter outdoorchef.com

