



BARBECUE CULTURE – OUTDOORCHEF.COM

OUTDOORCHEF

BARBECUE CULTURE



99.132.78 (SUI_DE) / 01.2015

SAISON 2015



JEDE SAISON IST GRILLSAISON

Was ist das Geheimnis eines rundum erfolgreichen Grillerlebnisses? Erfahren Sie alles über die Barbecue Culture von **OUTDOORCHEF** und genießen Sie das beste Grillen, Kochen und Backen unter freiem Himmel. Mit dem weltweit gefeierten **OUTDOORCHEF** können Sie Ihre Leidenschaft fürs Grillen das ganze Jahr auskosten.

Appetit bekommen? Einfach umblättern und sich von der vielseitigen Barbecue Culture von **OUTDOORCHEF** inspirieren lassen.





INHALT

| | |
|------------------------------|-----------|
| DAS GEHEIMNIS | 6 |
| FRÜHLINGSKRIBBELN | 8 |
| GASGRILLS | 14 |
| HOLZKOHLEGRILLS | 38 |
| ELEKTROGRILL | 46 |
| | |
| SOMMERNACHTSTRÄUME | 50 |
| ZUBEHÖR | 56 |
| | |
| HERBSTFRISCHE | 72 |
| KOCHKURSE | 76 |
| KOCHBÜCHER | 78 |
| HEISSER WINTER | 80 |
| ÜBERSICHT GRILLS UND ZUBEHÖR | 84 |

DAS GEHEIMNIS DES PERFECTEN BARBECUE-ERLEBNISSES



EINFACH

Mit **OUTDOORCHEF** gelingt Ihnen einfach alles – und alles ganz einfach. Der Grill ist mit wenigen Handgriffen montiert. Anschliessend können Sie durch die einfache Bedienung des Geräts ein perfektes Grillresultat erzielen. Dank unseren Grillsystemen, hochwertig beschichteten Rosten und integrierter Fettauffangschale ist der Grill schnell wieder sauber und einsatzbereit.



VIELSEITIG

Mit **OUTDOORCHEF** meistern Sie jede kulinarische Herausforderung. Ob Gas, Holzkohle oder Elektro, ob Grillen, Kochen oder Backen: Unsere intelligenten Grillsysteme und das vielseitige Sortiment an **OUTDOORCHEF** Zubehör garantieren Ihnen einen variantenreichen Grillgenuss und eine entspannte Zeit unter freiem Himmel.

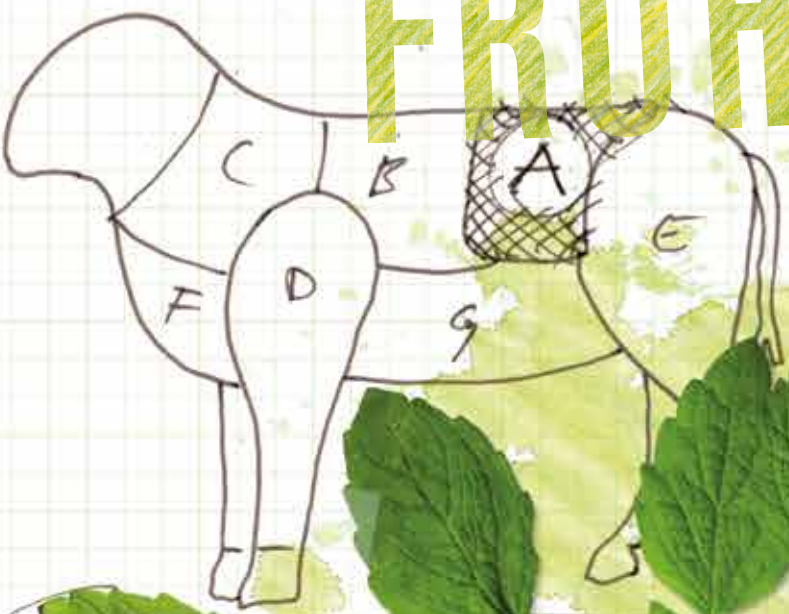


GESUND

Für **OUTDOORCHEF** die Voraussetzung für ein rundum gelungenes und schmackhaftes Barbecue-Erlebnis. Auch hier tragen die innovativen Grillsysteme von **OUTDOORCHEF** durch Vermeidung von Fettflammenbrand und die Möglichkeit des Schongarens zum leichten und gesunden Lifestyle bei. Auch Ihre Nachbarn werden sich daran erfreuen.



FRÜHLINGSKRIBBELN



Pfefferminze
kann viel mehr als nur Tee.
Zusammen mit kräftigen Begleitern wie Thymian, Chili oder Knoblauch sorgt die reichhaltige Gewürzpflanze für raffinierte Höhepunkte. Frommes Lamm wird durch sie zu einer Sünde. Beim Dessert ist Pfefferminze der beste Freund von Schokolade.



BEREIT
FÜR DIE GROSSE
GRILL-PARADE?

KNUSPRIG FEINES LAMMRACK

Für eine einzigartige Kruste: Pistazien, Dörraprikosen, Chili, Petersilie, Pfefferminze, Limette, Olivenöl und Paniermehl vermischen und Lammracks damit bestreichen. Bei 180° C 30 Minuten grillen.
(Vollständiges Rezept jetzt im neuen **OUTDOORCHEF** Kochbuch „**GRILLCHEF 4 SEASONS**“.)





CITY 420 G VANILLA



CITY 420 G



PORTO 480 G



DELTA 480 G ONYX



LEON 570 G VANILLA



LEON 570 G



GENEVA 570 G



AMBRI 480 G RUBY



AMBRI 480 G



ASCONA 570 G DARK GREY



ASCONA 570 G



MONTREUX 570 G



MONTREUX 570 G CHEFEDITION



PARIS DELUXE 570 G ONYX



VENEZIA 570 G ONYX



CAIRNS 3 G



HAMILTON 3+ G



CANBERRA 4 G



PERTH 4+ G



AUCKLAND 4+ G



EASY 480 C



EASY 570 C



ROVER 480 C



ROVER 570 C



CLASSIC 570 C



CITY 420 E

BARBECUE CULTURE - OUTDOORCHEF.COM

PER KNOPFDRUCK VON
0 AUF 300° C



DAS **EASY FLIP** TRICHTER- SYSTEM MACHT AUS EINEM GRILL ZWEI



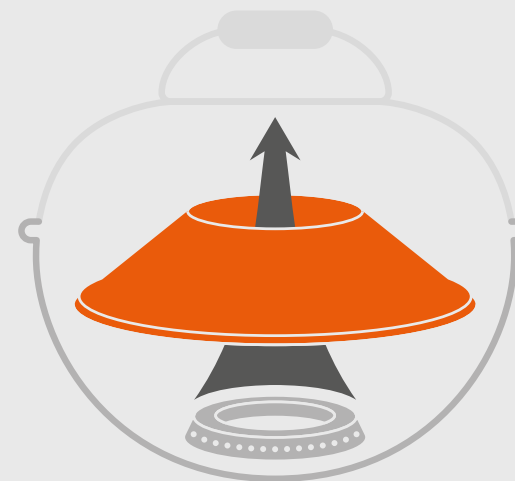
Das Herzstück des **OUTDOORCHEF** Gas-Kugelgrills heisst **EASY FLIP** Trichter* und spiegelt die Innovationskunst der **OUTDOORCHEF** Ingenieure wieder.

Der **EASY FLIP** Trichter ermöglicht es Ihnen, innerhalb von Sekunden die Hitzeverteilung von direkt auf indirekt zu ändern. Gleichzeitig verhindert er als intelligenter Schutzschild den schädlichen Fettflammenbrand und unerwünschte Rauchentwicklung.

Ein einziger Handgriff genügt, um vom direkten auf indirektes Grillen, Kochen und Backen zu wechseln: einfach den **EASY FLIP** Trichter umdrehen.

* auch Funnel genannt

DIREKTE HITZE



Beim direkten Grillen und Kochen



arbeiten Sie mit hoher Temperatur, die sich auf den Rost konzentriert – z. B. für ein schönes Grillmuster auf dem Steak.

INDIREKTE HITZE



Beim indirekten Grillen, Kochen und Backen



verteilt sich die Hitze gleichmässig in der geschlossenen Grillkugel. Ideal z. B. zum Dünsten von Gemüse oder Niedergaren eines Bratens.



CITY 420 G

CITY LINE



- 1-Brennersystem mit Piezo-Zündung und integriertem drehbarem EASY FLIP Trichter für direktes und indirektes Grillen
- Kompaktes, reduziertes Design, optimal für geringe Platzverhältnisse
- Schnelle und sehr einfache Montage für sofortigen Grillspass
- Deckelhalterung im Deckel integriert
- Deckel mit integriertem Thermometer
- Kugelfarben: Schwarz oder Vanilla
- Arbeitshöhe: 75 cm, Grillfläche Ø 39.5 cm, Masse: B 67 × T 60 × H 95 cm



PORTO 480 G

URBAN LINE



- 1-Brennersystem mit elektrischer Mehrfachzündung und integriertem drehbarem EASY FLIP Trichter für direktes und indirektes Grillen
- Höhenverstellbar je nach Einsatzort
- Schlichtes 3-Bein-Design mit verschiebbarem Besteckhalter
- 2 wetterbeständige Räder
- Deckelhalterung im Deckel integriert
- Deckel mit integriertem Thermometer
- Kugelfarbe: Schwarz
- 2 Arbeitshöhen: 82 / 43 cm, Grillfläche Ø 45 cm, Masse: B 65 × T 70 × H 106 cm



DELTA 480 G

URBAN LINE



- 1-Brennersystem mit elektrischer Mehrfachzündung und integriertem drehbarem EASY FLIP Trichter für direktes und indirektes Grillen
- Veredeltes 3-Bein-Design mit Gasflaschenhalterung und verschiebbarem Besteckhalter
- 2 wetterbeständige Räder; 1 arretierbare Lenkrolle
- Deckelhalterung im Deckel integriert
- Deckel mit integriertem Thermometer
- Kugelfarbe: Onyx
- Arbeitshöhe: 83 cm, Grillfläche Ø 45 cm, Masse: B 70 × T 60 × H 110 cm



LEON 570 G

URBAN LINE



- 1-Brennersystem mit elektrischer Mehrfachzündung und integriertem drehbarem EASY FLIP Trichter für direktes und indirektes Grillen
- Schlichtes 4-Bein-Design mit Bodenrost
- 2 wetterbeständige Räder
- Deckelscharnier für einfaches Öffnen und Schliessen des Deckels
- Nivellierbare Kugel
- Deckel mit integriertem Thermometer
- Kugelfarben: Schwarz oder Vanilla
- Arbeitshöhe: 88 cm, Grillfläche Ø 54 cm, Masse: B 65 × T 80 × H 115 cm





GENEVA 570 G

URBAN LINE



- 2-Brennersystem mit integrierter Zündung in beiden Hitzereglern und drehbarem EASY FLIP Trichter für direktes und indirektes Grillen
- Geschlossenes Edelstahl-Design für optimales Verstauen der Gasflasche
- Grosszügige, abklappbare Arbeitsflächen bei geringen Platzverhältnissen
- 5 Lenkrollen, 2 davon arretierbar
- Deckelscharnier für einfaches Öffnen und Schliessen des Deckels im 135°-Winkel
- Nivellierbare Kugel
- Deckel mit integriertem Thermometer
- Kugelfarbe: Schwarz
- Arbeitshöhe: 88 cm, Grillfläche Ø 54 cm, Masse: B 136 / 60 × T 75 × H 108 cm



AMBRI 480 G

CLASSIC LINE



- 1-Brennersystem mit elektrischer Mehrfachzündung und integriertem drehbarem EASY FLIP Trichter für direktes und indirektes Grillen
- Das Original: klassisches, robustes X-Gestell-Design
- Frontablage aus Holz (FSC) mit Besteckhalterung
- 2 wetterbeständige Räder
- Deckelscharnier für einfaches Öffnen und Schliessen des Deckels
- Nivellierbare Kugel
- Deckel mit integriertem Thermometer
- Kugelfarben: Schwarz oder Ruby
- Arbeitshöhe: 82 cm, Grillfläche Ø 45 cm, Masse: B 60 × T 75 × H 105 cm





MONTREUX 570 G

CLASSIC LINE



- 2-Brennersystem mit integrierter Zündung in beiden Hitzereglern
- Integrierter drehbarer EASY FLIP Trichter für direktes und indirektes Grillen
- 2 grosse, herausnehmbare Arbeitsflächen aus massivem Holz (FSC)
- 2 wetterbeständige Räder
- Deckelscharnier öffnet und schliesst den Deckel im 135°-Winkel
- Nivellierbare Kugel und höhenverstellbare Füsse
- Deckel mit integriertem Thermometer
- Kugelfarbe: Schwarz
- Arbeitshöhe: 86 cm, Grillfläche Ø 54 cm, Masse: B 128 × T 67 × H 106 cm



MONTREUX 570 G CHEFEDITION

CLASSIC LINE



- 2-Brennersystem mit integrierter Zündung in beiden Hitzereglern
- Integrierter drehbarer EASY FLIP Trichter für direktes und indirektes Grillen
- 2 grosse, herausnehmbare Arbeitsflächen aus Granit
- 2 wetterbeständige Räder
- Deckelscharnier öffnet und schliesst den Deckel im 135°-Winkel
- Nivellierbare Kugel und höhenverstellbare Füsse
- Deckel mit integriertem Thermometer
- Kugelfarbe: Schwarz
- Arbeitshöhe: 86 cm, Grillfläche Ø 54 cm, Masse: B 128 × T 67 × H 106 cm





ASCONA 570 G
CLASSIC LINE

NEW



- 2-Brennersystem mit integrierter Zündung in beiden Hitzereglern
- Integrierter drehbarer EASY FLIP Trichter für direktes und indirektes Grillen
- Arbeitsfläche aus massivem Holz (FSC)
- 2 wetterbeständige Räder
- Deckelscharnier öffnet und schliesst den Deckel im 135°-Winkel
- Nivellierbare Kugel und höhenverstellbare Füße
- Deckel mit integriertem Thermometer
- Kugelfarbe: Schwarz oder Dark Grey
- Arbeitshöhe: 86 cm, Grillfläche Ø 54 cm, Masse: B 67 × T 97 × H 106 cm

X-ZELLENT! DER NEUE ASCONA 570 G



- ① NEU: Deckel bequem öffnen im 135°-Winkel, dank neuem Deckelscharnier
- ② NEU: Arbeitsfläche aus massivem Holz mit praktischer Griffklücke zum mühelosen Verschieben des Grills
- ③ NEU: Gut lesbares integriertes Thermometer mit optimierter Grafik
- ④ NEU: Brenner-Regler mit integrierter Mehrfachzündung; unterschiedliche Grössen zur besseren Unterscheidung der Brennerleistung
- ⑤ NEU: Modernes Design mit überarbeitetem X-Gestell; optimierte Laufräder bewähren sich auf jedem Untergrund
- ⑥ PERFEKT: Kugel ist nivellierbar und Füße sind höhenverstellbar, damit Arbeits- und Grillflächen dem Untergrund angepasst werden können. Fördert die Stabilität und optimiert den Einsatz des Zubehörs



PARIS DELUXE 570 G

CUBIC LINE



- 2-Brennersystem mit elektrischer Mehrfachzündung und integriertem drehbaren EASY FLIP Trichter für direktes und indirektes Grillen
- Schlichtes, offenes Design mit Ablage für die Gasflasche; Besteckhalterung
- Seitenkochstelle mit Gusseisenbrenner; Abdeckung aus Granit mit Handtuchhalter

- Deckelgriff aus Holz (FSC)
- 4 arretierbare Lenkrollen
- Abnehmbares Deckelscharnier aus Edelstahl für offenes Grillen und leichtes Öffnen und Schliessen des Deckels
- Deckel mit integriertem Thermometer
- Kugelfarbe: Onyx

- Arbeitshöhe: 88 cm, Grillfläche Ø 54 cm, Masse: B 104 × T 73 × H 114 cm



VENEZIA 570 G

CUBIC LINE



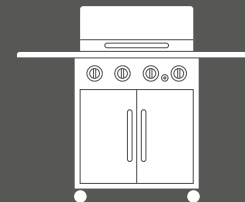
- 2-Brennersystem mit elektrischer Mehrfachzündung und integriertem drehbaren EASY FLIP Trichter für direktes und indirektes Grillen
- Zusätzlich: 2 Steakhouse-Brenner aus Gusseisen für hohe Temperaturen bis ca. 500° C; Abdeckung aus Granit

- Schlichtes, offenes Design mit Ablage für die Gasflasche; Besteckhalterung
- Grosszügige Ablageflächen aus Granit mit selbstschliessender Schublade und Handtuchhalter
- Deckelgriff aus Holz (FSC)
- 4 arretierbare Lenkrollen

- Abnehmbares Deckelscharnier aus Edelstahl für offenes Grillen und leichtes Öffnen und Schliessen des Deckels
- Deckel mit integriertem Thermometer
- Kugelfarbe: Onyx
- Arbeitshöhe: 88 cm, Grillfläche Ø 54 cm, Masse: B 144 × T 73 × H 114 cm



JETZT KOMMEN
EIN PAAR KERLE MIT
ECKEN UND KANTEN

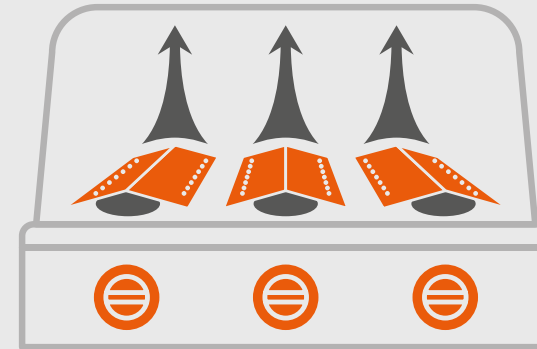


DAS AUSTRALISCHE GRILLSYSTEM VON OUTDOORCHEF

Australien ist bekannt für sein grossartiges Barbecue. Die AUSTRALIAN LINE von OUTDOOR**CHEF** ist genauso grossartig. Sie bietet qualitativ hochwertige und zuverlässige Produkte.

Auf einem robusten, gut manövrierbaren Fahrgestell steht viel Arbeitsfläche zur Verfügung. Die unverwüstlichen Gusseisenbrenner speichern die Hitze und verteilen sie gleichmässig in der Grillkammer. Dank integriertem Thermometer lässt sich die Temperatur jederzeit überprüfen, und speziell für dieses Grillsystem entwickelte Flammendächer reduzieren den Fettflammenbrand.

DIREKTE HITZE



Für direktes Grillen und Kochen: Grillgut über den eingeschalteten Brennern platzieren.

INDIREKTE HITZE



Für indirektes Grillen, Kochen und Backen: Grillgut in die Mitte legen, Deckel schliessen und nur die beiden äusseren Brenner zünden.



CAIRNS 3 G

AUSTRALIAN LINE



HAMILTON 3+ G

- Mit Seitenkochstelle

- 3-Brennersystem aus langlebigem Gusseisen für perfekte Wärmeverteilung mit elektrischer Mehrfachzündung
- Edelschwarzes, robustes Design mit Staufläche im Unterschrank

- Abklappbare Seitenablagen mit Besteckhalterung
- 2-teiliger porzellanemallierter Rost

- 2 wetterbeständige Räder
- Backhaube mit integriertem Thermometer
- Arbeitshöhe: 85 cm, Grillfläche 46,5 × 44,5 cm, Masse: B 122 × T 59 × H 111 cm



CANBERRA 4 G

AUSTRALIAN LINE



- 4-Brennersystem aus langlebigem Gusseisen für perfekte Wärmeverteilung mit elektrischer Mehrfachzündung
- Edelschwarzes, geschlossenes und robustes Design mit Staufläche im Unterschrank

- Abklappbare Seitenablagen mit Besteckhalterung
- 4-teiliger Rost aus Gusseisen inkl. Warmhalterost
- 4 arretierbare Lenkrollen

- Backhaube mit integriertem Thermometer
- Arbeitshöhe: 90 cm, Grillfläche 64 × 44,5 cm, Masse: B 139 × T 56 × H 117 cm



PERTH 4+ G

AUSTRALIAN LINE



- 4-Brennersystem aus langlebigem Gusseisen für perfekte Wärmeverteilung mit elektrischer Mehrfachzündung; inklusive Seitenkochstelle
- 4-teiliger Rost aus Gusseisen inkl. Warmhalterost
- Edelschwarzes, geschlossenes und robustes Design mit Staufläche im Unterschrank
- Abklappbare Seitenablagen mit Besteckhalterung
- 4 arretierbare Lenkrollen
- Backhaube mit integriertem Thermometer
- Arbeitshöhe: 90 cm, Grillfläche 64 × 44,5 cm, Masse: B 139 × T 56 × H 117 cm



AUCKLAND 4+ G

AUSTRALIAN LINE



- 4-Brennersystem mit elektrischer Mehrfachzündung, davon 3 aus langlebigen Gusseisen für perfekte Wärmeverteilung und 1 Infrarotbrenner für schnelles Anbraten; inklusive Seitenkochstelle
- 4-teiliger Rost aus Gusseisen inkl. Warmhalterost
- Edelschwarzes, geschlossenes und robustes Design mit zusätzlichen Edelstahlelementen
- Grosszügiger Stauraum im Unterschrank
- Ablageflächen aus Granit inklusive Besteckhalterung und Papierrollenhalter
- 4 arretierbare Lenkrollen
- Backhaube mit integriertem Thermometer
- Arbeitshöhe: 90 cm, Grillfläche 64 × 44,5 cm, Masse: B 139 × T 56 × H 119 cm



FEUER UND FLAMME FÜR KOHLEGRILLS?



ZWEI GRILLS IN EINEM: DANK DEM EINZIGARTIGEN EASY SLIDE TRICHTER-SYSTEM

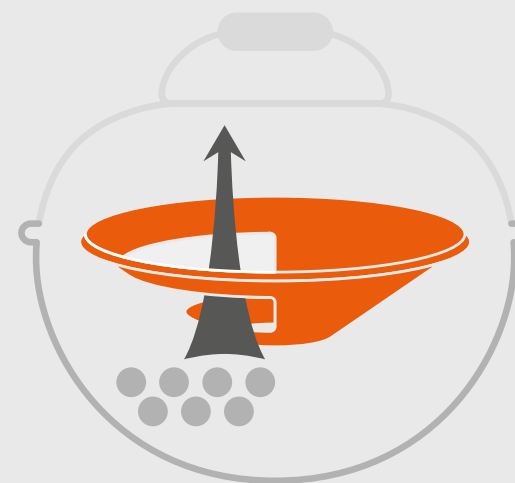


Der Trick mit der Kohle: Sie wird nur auf einer Seite eingefüllt. So kann man im selben Grill mit verschiedenen Temperaturzonen arbeiten.

Dank dem **EASY SLIDE** Trichter-System verschiebt man das Grillgut mit einer einzigen Handbewegung von der direkten zur indirekten Hitze. Über eine Ventilöffnung im Deckel und an der Unterseite der Kugel kann die Hitze optimal reguliert werden.

Der aufklappbare Grillrost ermöglicht auch während des Grillens ein bequemes Nachfüllen der Kohle.

DIREKTE HITZE



Direktes Grillen und Kochen:



EASY SLIDE Trichter so in Position bringen, dass die Öffnung über der Kohle liegt. Grillgut direkt über der Öffnung verteilen.

INDIREKTE HITZE



Indirektes Grillen, Kochen und Backen:



Öffnung des **EASY SLIDE** Trichters von der Kohle wegdrehen und Deckel schliessen. Die gesamte Grillfläche kann nun für indirektes Grillen genutzt werden.

7 VORTEILE AUF EINEN BLICK



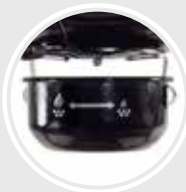
Anzünden leicht gemacht dank dem Anzündrost. Spart den Anzündkamin. Der aufklappbare Grillrost erleichtert das Nachfüllen der Kohle während des Grillens



Alles immer schön griffbereit: Halterung für Zange und Grillbesteck



Temperatur jederzeit unter Kontrolle: Hitze lässt sich mit zwei Ventilationschiebern einfach regulieren und am integrierten Thermometer ablesen



Aschebehälter fängt Kohlereste und Asche auf. Lässt sich gut leeren



Nie mehr Brandblasen an den Händen: Deckelgriff mit Hitzeschutzschild



Einfach zu reinigen dank Porzellan-emaillierung der Kugel, Fettauffangschale, des Aschebehälters und EASY SLIDE



Das Herzstück der **OUTDOORCHEF** Holzkohlegrills: der **EASY SLIDE**. Für das perfekte Grillen mit direkter und indirekter Hitze



EASY 480 C

URBAN LINE



EASY 570 C

▪ Arbeitshöhe: 84 cm, Grillfläche Ø 54 cm,
Masse: B 80 × T 60 × H 111 cm

- Holzkohlesystem mit integriertem rotierbarem EASY SLIDE Trichter für direktes und indirektes Grillen
- Schlichtes 3-Bein-Design mit verschiebbarem Besteckhalter
- Ventilationssystem für optimale Hitze- und Luftregulierung; grosser Aschebehälter
- 2 wetterbeständige Räder
- Deckelhalterung im Deckel integriert
- Deckel mit integriertem Thermometer
- Aufklappbarer Grillrost
- Kugelfarbe: Schwarz
- Arbeitshöhe: 80 cm, Grillfläche Ø 45 cm,
Masse: B 60 × T 55 × H 101 cm





ROVER 480 C

URBAN LINE



ROVER 570 C

▪ Arbeitshöhe: 84 cm, Grillfläche Ø 54 cm,
Masse: B 72 × T 60 × H 108 cm

- Holzkohlesystem mit integriertem rotierbarem EASY SLIDE Trichter für direktes und indirektes Grillen
- Veredeltes 3-Bein-Design mit verschiebbarem Besteckhalter
- Ventilationssystem für optimale Hitze- und Luftregulierung; grosser Aschebehälter
- 2 wetterbeständige Räder
- Deckelscharnier für einfaches Öffnen und Schliessen des Deckels
- Deckel mit integriertem Thermometer
- Aufklappbarer Grillrost
- Kugelfarbe: Schwarz
- Arbeitshöhe: 80 cm, Grillfläche Ø 45 cm,
Masse: B 62 × T 55 × H 103 cm



CLASSIC 570 C

CLASSIC LINE



- Holzkohlesystem mit integriertem rotierbarem EASY SLIDE Trichter für direktes und indirektes Grillen
- Das Original: klassisches, robustes X-Gestell-Design
- Ventilationssystem für optimale Hitze- und Luftregulierung; grosser Aschebehälter
- Grosse Frontablage aus Holz (FSC) mit Besteckhalterung
- 2 wetterbeständige Räder
- Deckelscharnier für einfaches Öffnen und Schliessen des Deckels
- Deckel mit integriertem Thermometer
- Aufklappbarer Grillrost
- Kugelfarbe: Schwarz
- Arbeitshöhe: 86 cm, Grillfläche Ø 54 cm,
Masse: B 62 × T 100 × H 111 cm



WIR KÖNNEN
AUCH ELEKTRISCH.
UND WIE



DER **EASY REFLECT** SORGT FÜR EFFIZIENTE LEISTUNG



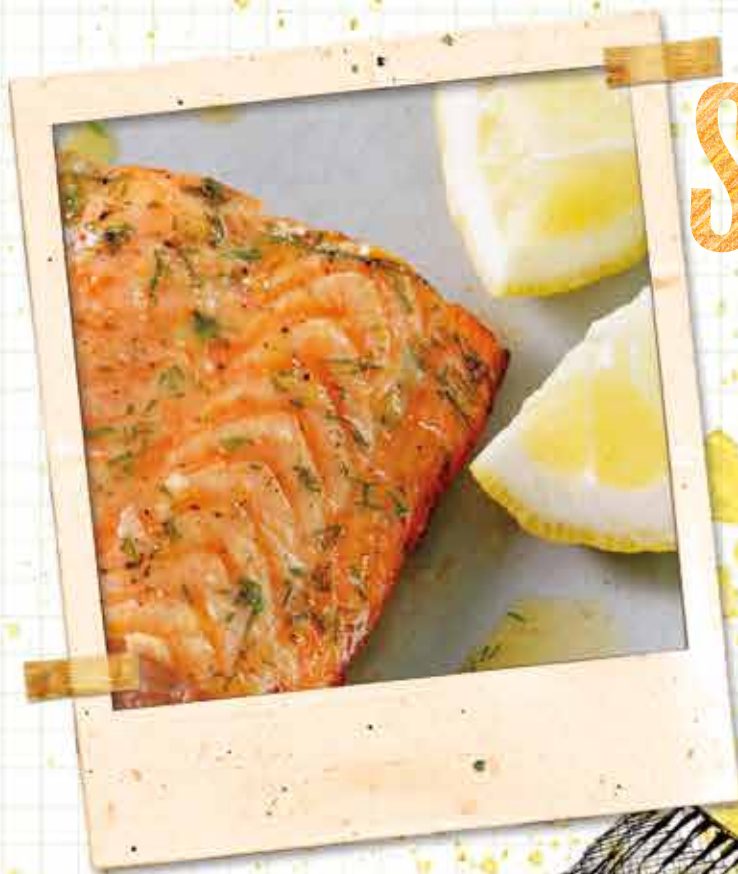
In Tests immer wieder mit „sehr gut“ ausgezeichnet, zählt der **OUTDOORCHEF** Elektrogrill zu den beliebtesten Grills seiner Art. Nicht zuletzt dank des **EASY REFLECT**, der die Hitze gleichmässig verteilt und den Elektrogrill so leistungsfähig wie einen Gasgrill macht.

Ein weiterer Vorteil ist die austauschbare Aluschutzfolie. Sie leitet die tropfende Flüssigkeit in die Auffangschale und erleichtert die Reinigung.

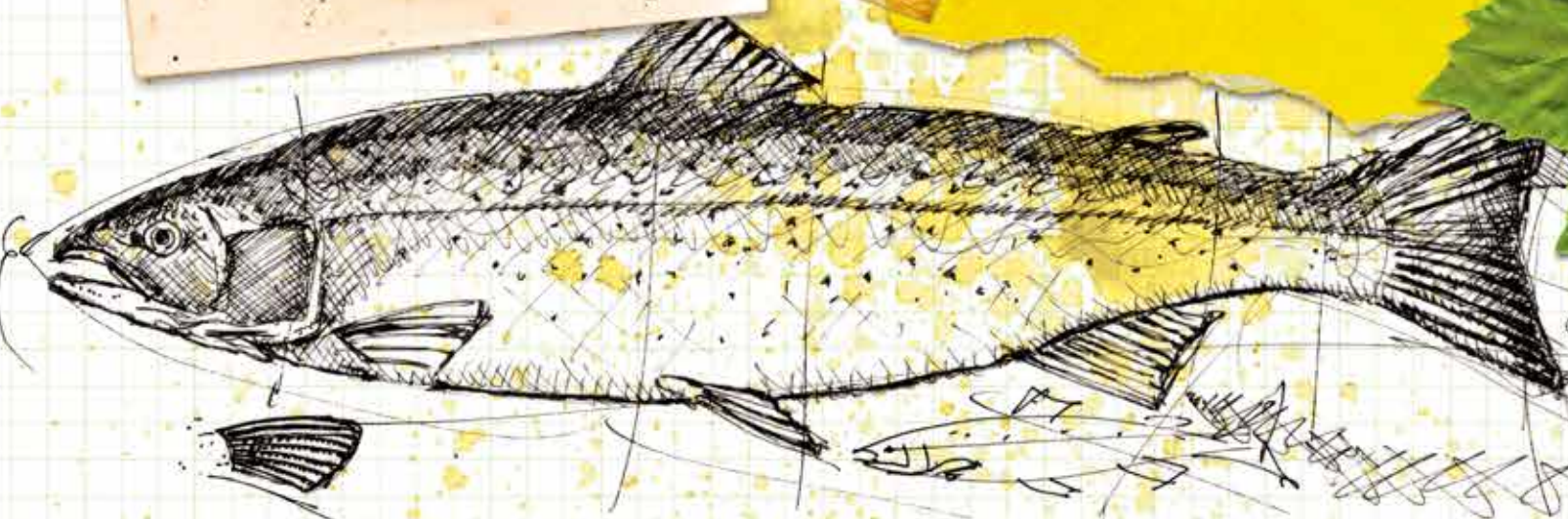


- 7 Wärmestufen; Heizsystem **EASY REFLECT** mit Hitzereflektor
- Kompaktes, reduziertes Design; optimal für geringe Platzverhältnisse
- Schnelle und sehr einfache Montage für sofortigen Grillspass
- Deckelhalterung im Deckel integriert
- Kugelfarbe: Schwarz
- Arbeitshöhe: 73 cm, Grillfläche Ø 39,5 cm, Masse: B 67 × T 60 × H 93 cm

SOMMERNACHTSTRÄUME



Ahornsirup
ist eines der ältesten Naturprodukte.
Er wird im Frühling von kanadischen
Ahornbäumen gezapft und in die ganze Welt
exportiert. Er versüsst nicht nur
Pancakes und Desserts, sondern verfeinert
auch Fleisch- und Fisch marinaden
mit seine unverwechselbaren Geschmack.





VERWÖHNEN SIE IHREN OUTDOORCHEF

LACHS ZUM ANBEISSEN

Marinade aus Fischgewürz, Sesamöl, Pfeffer, Senf und Ahornsirup anrühren.

Lachs bepinseln und 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. 6–9 Minuten in Rostmitte bei 160° C indirekt grillen.

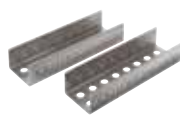
(Vollständiges Rezept jetzt im neuen OUTDOOR**CHEF** Kochbuch „GRILL**CHEF** 4 SEASONS“.)



SYSTEM LINE



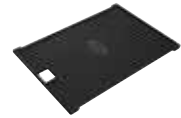
RIB RACK



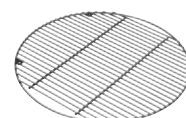
FISCH RACK SET



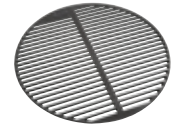
GRILLPLATTE S / M



GRILLPLATTE RECHTECKIG



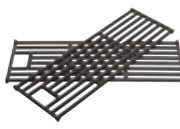
GRILLROST M / L



GUSSEISENROST M / L



GUSSEISENROST
ZWEIFTEILIG M / L



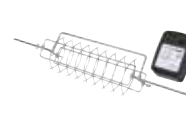
GUSSEISENROST SET



PLANCHA GRILLPLATTE



PLANCHA KOCHSET



DREHKORB-SET



BARBECUE-PFANNE



BARBECUE-WOK



GOURMET-SET S / M



GOURMET-PFANNE



AROMAPFANNE



HALBMOND



PIZZASTEIN S / M



LOCHBLECH



BACKBLECH GELOCHT



SILIKON-HALBMOND
ROSE



SILIKON-HALBMOND
ZYLINDER



4ER SILIKON-BACKFORM



DECKELHALTER



SEITENTISCH M / L



REFLEKTORFOLIE



THERMOMETER

UNIVERSAL LINE



BESTECK-SET ROYAL



PINZETTE



ZANGE



WENDER



PIZZASCHAUFEL



PIZZARAD



BAMBUS-SCHNEIDEBRETT



SCHÜRZE



SILIKON-PINSEL



MAISKOLBENHALTER



GOURMET-CHECK



LEDERHANDSCHUHE M



LEDERHANDSCHUHE L



3-FINGER-SILIKON-
HANDSCHUH PROFI ZEUS



SILIKON-TOPFLAPPEN
PRESI



BÜRSTE FREDY



BÜRSTE LUCY



BÜRSTE SILVY
BÜRSTENKOPF SILVY



TRIANGEL-BÜRSTE



PLANCHA REINIGUNGSSET



BARBECUE-CLEANER



GASFLASCHENHÜLLE



GASFLASCHENKORB



ABDECKHAUBEN



KOCHBUCH
OUTDOORCHEF



KOCHBUCH
GRILLCHEF 4 SEASONS

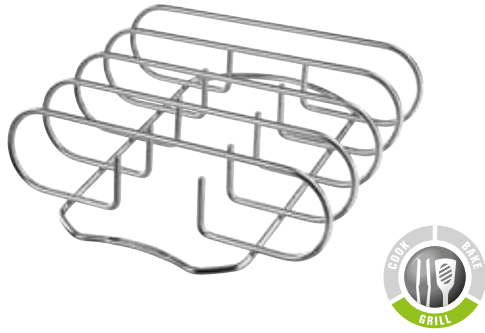
BARBECUE CULTURE – OUTDOORCHEF.COM

ZUBEHÖR FÜR 365 ABWECHSLUNGSREICHE TAGE



Mit dem richtigen Zubehör macht Ihr **OUTDOORCHEF** noch mehr Spass. Wir haben unser ganzes Know-how und unsere ganze Leidenschaft in die Entwicklung perfekter Produkte gesteckt. Damit Sie Ihre Begeisterung fürs Grillen, Kochen und Backen das ganze Jahr ausleben können.

GRILLEN, KOCHEN, BACKEN



RIB RACK

Das Organisationstalent für Spareribs in allen Variationen. Spareribsgestell auf den Rost stellen und platzsparend grillen.

SYSTEM LINE
für 420, 480, 570 Grill / AUSTRALIAN LINE



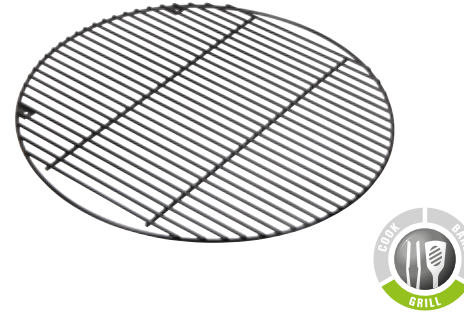
FISCH RACK SET

Gutes im Doppelpack: 2 hochwertige Fisch Racks aus Edelstahl, mit Bodenlochung für gleichmässiges Garen. Lässt dem anderen Grillgut viel Platz auf dem Rost.

SYSTEM LINE
für 420, 480, 570 Grill / AUSTRALIAN LINE



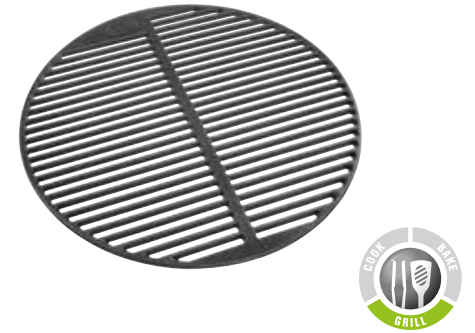
GRILLEN, KOCHEN, BACKEN



GRILLROST M / L

Hochwertiger Grillrost für Gas- und Holzkohlegrills. Die Porzellan-emaillierung hindert das Grillgut am Festkleben und ermöglicht eine einfache Reinigung.

SYSTEM LINE
M für 480 Grill / L für 570 Grill



GUSSEISENROST M / L

Lässt die Herzen der Barbecue-Fans höher schlagen: Der klassische Gusseisenrost für ein zischend scharfes Branding auf Wurst und Fleisch.

SYSTEM LINE
M für 480 Grill / L für 570 Grill



GRILLPLATTE S / M

2-seitige Grillplatte aus Gusseisen mit optimaler Hitzespeicherung und -verteilung: gerippte Seite für Kurzgebratenes, flache Seite u. a. für Eierspeisen und köstliche Crêpes.

SYSTEM LINE
S für 420 Grill / M für 480, 570 Grill



GRILLPLATTE RECHTECKIG

Für den Grillprofi: grossflächige Gusseisen Grillplatte mit glatter und gerippter Seite. Speichert die Hitze und verteilt sie gleichmässig über die ganze Platte.

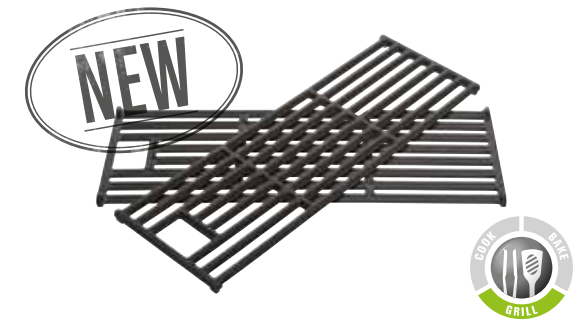
SYSTEM LINE
für VENEZIA 570 G / AUSTRALIAN LINE 4 G



GUSSEISENROST ZWEITEILIG M / L

Gusseisenrost mit herausnehmbarer Platte, die beidseitig benutzt werden kann. Sie eignet sich für kleingeschnittenes Saisongemüse, Omeletts, Speck, Spiegelei und vieles mehr.

SYSTEM LINE
M für 480 Grill / L für 570 Grill



GUSSEISENROST SET

Das Set enthält 2 emaillierte Gusseisenroste. Ihr Material speichert die Hitze optimal und verteilt sie gleichmässig. Die wendbare V-Form leitet Fett ab und sorgt für schöne Muster.

SYSTEM LINE
für VENEZIA 570 G / AUSTRALIAN LINE



GRILLEN, KOCHEN, BACKEN



PLANCHA GRILLPLATTE

Robuste Plancha aus Edelstahl mit grosszügiger Fettwanne und integriertem Lüftungssystem. Die X-Verstrebung garantiert ein langes Leben. Mit dabei: formschöner Edelstahlwender.

SYSTEM LINE
für 480, 570 Grill



PLANCHA KOCHSET

Das griffige Kochset besteht aus 4 Edelstahl-Kochringen mit 2 verschiedenen Durchmessern. Ideal für die Zubereitung von Spiegeleiern und leckeren Pfannkuchen.

SYSTEM LINE
für Edelstahl Plancha oder Gusseisen Grillplatten (rund u. rechteckig)



DREHKORB-SET

Das Grillgut wird nicht aufgespiesst, sondern im Drehkorb eingepackt. So geht kein Tropfen Saft verloren. Ideal für Sonntagsbraten oder andere grosse Fleischstücke. Geeignet für AUCKLAND, PERTH und CANBERRA.

SYSTEM LINE
für AUSTRALIAN LINE 4 G



BARBECUE-PFANNE

Unverwüsthliche Gusseisenpfanne für köstliches Braten und Kochen ohne Ende: Crêpes, Bratkartoffeln, Schmorbraten, Überbackenes, Spiegeleier und vieles mehr.

SYSTEM LINE
für 480, 570 Grill



GRILLEN, KOCHEN, BACKEN



BARBECUE-WOK

Emaillierter Gusseisen-Wok mit hohem Rand. Unverzichtbar für Freunde asiatischer Küche, aber auch ideal für Risotto, knackiges Gemüse und raffinierte Desserts.

SYSTEM LINE
für 480, 570 Grill



GOURMET-SET S / M

Damit sind Ihren Kochkünsten keine Grenzen gesetzt. Das Lochblech und die Gourmet-Pfanne mit porzellanemallierter Oberfläche sind einzeln oder zusammen einsetzbar, z. B. für Fisch und Gemüse.

SYSTEM LINE
S für 420 Grill / M für 480, 570 Grill



GOURMET-PFANNE

Die Gourmet-Pfanne mit porzellanemallierter Oberfläche hat die ideale Grösse auch für viele Gäste. Ob Sie darin Risotto, Paella oder Wiener Schnitzel zubereiten, Ihre Leute werden begeistert sein.

SYSTEM LINE
für 570 Grill



AROMAPFANNE

Diese kleine Wunderpfanne aus Gusseisen eignet sich hervorragend zum Aromatisieren von Fisch und Fleisch. Aber auch für Lasagne, Gemüsegratins und süsse Desserts.

SYSTEM LINE
für 420, 480, 570 Grill / AUSTRALIAN LINE



GRILLEN, KOCHEN, BACKEN



HALBMOND

Die zwei halbmondförmigen porzellanemaillierten Gourmet-Schalen können einzeln oder gleichzeitig eingesetzt werden. Während in der einen ein Bratenstück im eigenen Saft schmort, gart in der anderen das Gemüse.

SYSTEM LINE
für 480, 570 Grill / AUSTRALIAN LINE 4 G



PIZZASTEIN S / M

Ob für Brot, Pizza, Flammkuchen etc.: Die poröse Oberfläche nimmt die Feuchtigkeit des Teigs auf und bäckt ihn schön knusprig. Rahmen aus Edelstahl mit ergonomischen Griffen.

SYSTEM LINE
S für 420, 480 Grill / AUSTRALIAN LINE 3 G
M für 570 Grill / AUSTRALIAN LINE 4 G



GRILLEN, KOCHEN, BACKEN



SILIKON-HALBMOND ROSE

Für Apéro-Häppchen, originelle Beilagen und überraschende Desserts. Die weichen und langlebigen Formen sind aus hochwertigem Silikon, spülmaschinenfest und hitzebeständig.

SYSTEM LINE
für 480, 570 Grill



SILIKON-HALBMOND ZYLINDER

Für Apéro-Häppchen, originelle Beilagen und überraschende Desserts in eleganter Zylinderform. Die weichen und langlebigen Formen sind aus hochwertigem Silikon, spülmaschinenfest und hitzebeständig.

SYSTEM LINE
für 480, 570 Grill



LOCHBLECH

Ob Quiche, Pizza, Apéro-Snacks, Frischbackbrötchen, Gemüse oder Fisch – alles gelingt mit dem porzellanemaillierten Lochblech.

SYSTEM LINE
für 480, 570 Grill



BACKBLECH GELOCHT

Zaubern Sie herrliche Früchte-, Käse- und Gemüsekuchen. Die gelochte und antihafbeschichtete Form ist abgestimmt auf gebrauchsfertig ausgerollte Teige.

SYSTEM LINE
für 420, 480, 570 Grill



4ER SILIKON-BACKFORM

Die genialen Silikonformen gibts jetzt auch im Kleinformat. Zaubern Sie im Handumdrehen originelle Apéros, Beilagen und Desserts. Hitzebeständig bis 230° C und spülmaschinenfest.

SYSTEM LINE
für 420, 480, 570 Grill / AUSTRALIAN LINE 4 G



SYSTEM-ERGÄNZUNGEN



DECKELHALTER

Weil man beim Grillen gerne beide Hände frei hat: Deckel einfach in diesen stabilen, abnehmbaren Metallbügel stellen.

SYSTEM LINE
für 480, 570 Grill



SEITENTISCH M / L

Schafft Platz: Abnehmbarer Seitentisch aus FSC-Eukalyptusholz als Abstell- und Arbeitsfläche.

SYSTEM LINE
M für 480 Grill / L für 570 Grill



BESTECKE UND ZANGEN



BESTECK-SET ROYAL

Alles im Griff mit dem 3-teiligen Set aus Zange, Wender und Gabel. Sieht nicht nur schön aus, sondern liegt auch gut in der Hand und ist leicht zu reinigen.

UNIVERSAL LINE



PINZETTE

Greifen Sie zu, ohne das Grillgut zu verletzen. Die Pinzette aus hochwertigem Edelstahl ist ideal zum Wenden von Crevetten, Gemüse und Fleischspießchen.

UNIVERSAL LINE



REFLEKTORFOLIE

Die Reflektorfolie schützt den EASY REFLECT des City 420 E vor Verschmutzung. Sie besteht aus Aluminium und garantiert bei regelmäßiger Auswechslung die volle Grillleistung.

SYSTEM LINE
für 420 Grill



THERMOMETER

Kontrollieren Sie die Hitze im geschlossenen Grill, ohne ihn öffnen zu müssen. Muss das Thermometer beim Grill ausgewechselt werden, passt es auf fast alle Kugelgrills von OUTDOORCHEF.

SYSTEM LINE
für 420, 480, 570 Grill / AUSTRALIAN LINE



ZANGE

Endlich eine Zange mit perfekter Länge: Das Grillgut ist leicht zu fassen, und man selbst ist weit genug weg von der Hitze. Der Softgrip am Griff sorgt für guten Halt, der Schliessmechanismus lässt sich einhändig bedienen.

UNIVERSAL LINE



WENDER

Ultraflacher Wender aus Edelstahl. Zum Wenden, Schaufeln, Ritzen, Spachteln und Flaschenöffnen. Ein Werkzeug, das man nicht mehr aus der Hand legt.

UNIVERSAL LINE

DIVERSES



PIZZASCHAUFEL

Schaufeln, was das Zeug hält: die leichte Pizzaschaufel aus Aluminium mit dem Softtouch-Griff, den man nicht mehr loslassen will. Perfekt für alle OUTDOORCHEF Pizzasteine.

UNIVERSAL LINE



PIZZARAD

Wie teilt man eine Pizza fachgerecht? Mit dem professionellen Pizzaschneider. Einfaches Arbeiten dank ergonomischem Griff und einfaches Reinigen dank herausnehmbarer Klinge.

UNIVERSAL LINE

DIVERSES



SILIKON-PINSEL

Man sieht dem Silikon-Pinsel nicht an, aber seine Borsten sind abnehmbar zwecks einfacher Reinigung. Ausserdem sind die Borsten hitzebeständig bis 220° C.

UNIVERSAL LINE



MAISKOLBENHALTER

Damit wird das Maiskolbenessen eine runde Sache: 3 Halter in OUTDOORCHEF Farben mit cleverem Verriegelungsmechanismus zur sicheren Lagerung. Langlebige Edelstahlstifte.

UNIVERSAL LINE



BAMBUS-SCHNEIDEBRETT

Bambus ist ein langlebiges Naturmaterial, formstabil, antibakteriell und höchst dekorativ. Die umlaufende Saftrille und das Reservoir fangen den Saft auf. Die vier Gummifüsse geben sicheren Halt.

UNIVERSAL LINE



SCHÜRZE

Machen Sie eine gute Figur am Grill. Mit der OUTDOORCHEF Schürze aus Baumwollstoff mit Schlaufe fürs Küchentuch. Wird in Universalgrösse geliefert, die jedem sitzt.

UNIVERSAL LINE



GOURMET-CHECK

Der Gourmet-Check misst die Umluft und die Innentemperatur des Grillguts. So bleiben Steaks und Braten immer schön saftig.

UNIVERSAL LINE

DIVERSES



LEDERHANDSCHUHE L / M

Gefertigt aus hochwertigem Leder mit gut isolierender Fleece-Einlage. Bieten höchsten Tragekomfort. Durch den langen Schaft werden auch die Unterarme vor der Hitze geschützt.

UNIVERSAL LINE



3-FINGER-SILIKON-HANDSCHUH PROFI ZEUS

Wer holt die heissen Kartoffeln aus dem Feuer? Der 3-Finger-Silikon-Handschuh hält bis zu 300° C aus. Trotz seiner enormen Hitzebeständigkeit ist er angenehm zu tragen. Spülmaschinenfest.

UNIVERSAL LINE

REINIGUNG



BÜRSTE FREDY

Damit Sie nach dem Grillspass nicht scheuern müssen: Die Bürste Fredy mit Handgriff und Edelstahlwolle hat die perfekte Form, um den Trichter einfach und schonend zu reinigen.

UNIVERSAL LINE



BÜRSTE LUCY

Bürste Lucy kriegt sie alle. Vom Fetttropfen bis zur verkohlten Marinade, ihre Messingborsten putzen alle Rückstände weg. Perfekt für porzellanemaillierte Roste und Trichter.

UNIVERSAL LINE



SILIKON-TOPFLAPPEN PRESÌ

Dem Silikon-Topflappen ist nichts zu heiss und nichts zu schmutzig. Hitzebeständig bis 230° C, hygienisch und spülmaschinenfest. Hilft auch gerne als rutschfester Untersetzter aus.

UNIVERSAL LINE



BÜRSTE SILVY

Edelstahlbürste mit Messingborsten für porzellanemaillierte Grillroste. Der auswechselbare Bürstenkopf lässt sich einfach abnehmen und durch einen neuen ersetzen. Ersatzbürstenkopf ist separat erhältlich.

UNIVERSAL LINE



TRIANGEL-BÜRSTE

Die Triangel-Bürste kriegt jeden Winkel sauber. Durch den dreiseitigen Bürstenkopf mit Messingborsten können auch schwer zugängliche Stellen und die Rostzwischenräume schonend gereinigt werden.

UNIVERSAL LINE

REINIGUNG, ABDECKUNGEN



PLANCHA REINIGUNGSSET

Die einzigartige Schleifstruktur des Schwamms entfernt Fett und Kochreste der Plancha im Nu. Der Edelstahlscraper mit den abgerundeten Ecken rückt Eingebraanntem zu Leibe, ohne Kratzspuren zu hinterlassen.

UNIVERSAL LINE



BARBECUE-CLEANER

Schweizer Qualitätsprodukt. Grill und Zubehör einsprühen, kurz einwirken lassen und ohne Anstrengung reinigen.

UNIVERSAL LINE



GASFLASCHENHÜLLE

Der Profi gönnt seiner Gasflasche ein hübsches Kleid. Die OUTDOORCHEF Gasflaschenhülle besitzt einen praktischen Klettverschluss und passt zu allen Grills. Für Gasflaschen von 5 bis 11 kg.

UNIVERSAL LINE



GASFLASCHENKORB

Die Alternative zur Hülle: der Gasflaschenkorb. Lässt die Gasflasche in einem schmunken Rattan-Design verschwinden. Passend zu den Grills PARIS DELUXE 570 G und VENEZIA 570 G.

UNIVERSAL LINE



ABDECKHAUBEN

Schützen Sie Ihren Grill vor Staub, Pollen, Regen, Schnee und UV-Strahlen. Für jedes Modell gibt es die passende Haube aus widerstandsfähigem, wasserabweisendem Polyester (siehe Liste rechts).

UNIVERSAL LINE

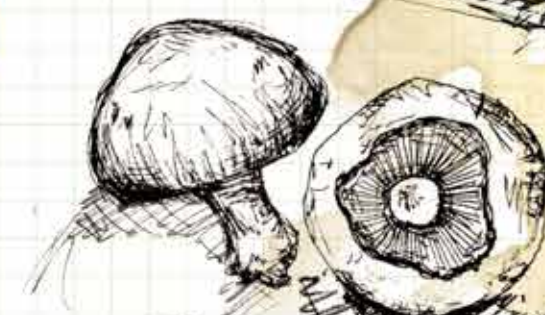
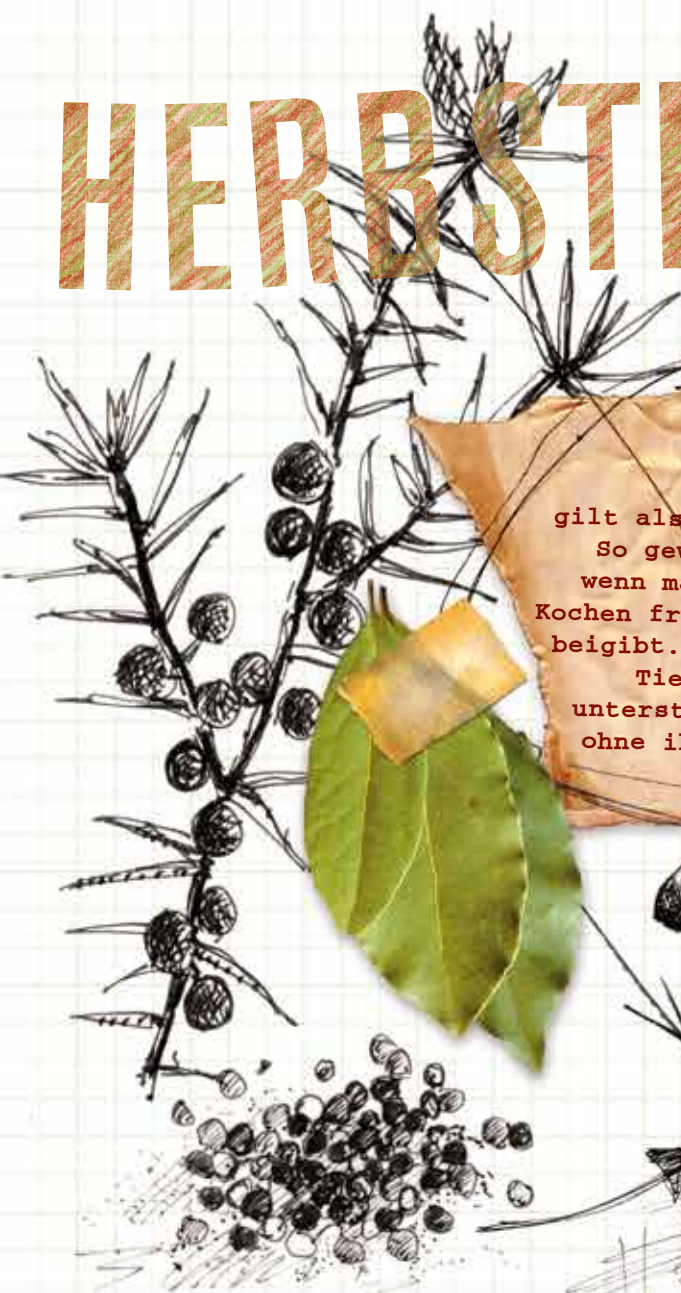
ABDECKHAUBEN

| ABDECKHAUBEN FÜR GRILL-MODELL | ART.-NR. | MASSE IN CM | CHF |
|-------------------------------|-----------|----------------------|--------|
| CITY 420 G | 18.221.38 | B 64 × T 52 × H 92 | 39.90 |
| PORTO 480 G | 18.221.38 | B 64 × T 52 × H 92 | 39.90 |
| DELTA 480 G | 18.221.38 | B 64 × T 52 × H 92 | 39.90 |
| LEON 570 G | 18.221.37 | B 57 × T 76 × H 112 | 65.00 |
| GENEVA 570 G | 18.221.37 | B 57 × T 76 × H 112 | 65.00 |
| AMBRI 480 G | 18.221.37 | B 57 × T 76 × H 112 | 65.00 |
| ASCONA 570 G | 18.221.43 | B 67 × T 98 × H 108 | 79.00 |
| MONTREUX 570 G | 18.221.39 | B 50 × T 130 × H 110 | 99.00 |
| PARIS DELUXE 570 G | 18.221.40 | B 70 × T 114 × H 115 | 99.00 |
| VENEZIA 570 G | 18.221.41 | B 75 × T 144 × H 113 | 154.00 |
| CAIRNS 3 G | 14.211.52 | B 60 × T 85 × H 99 | 45.00 |
| HAMILTON 3+ G | 14.211.52 | B 60 × T 85 × H 99 | 45.00 |
| CANBERRA 4 G | 14.211.51 | B 59 × T 98 × H 115 | 65.00 |
| PERTH 4+ G | 14.211.51 | B 59 × T 98 × H 115 | 65.00 |
| AUCKLAND 4+ G | 14.211.50 | B 60 × T 144 × H 115 | 85.00 |
| EASY 480 C | 18.221.38 | B 64 × T 52 × H 92 | 39.90 |
| EASY 570 C | 18.221.37 | B 57 × T 76 × H 112 | 65.00 |
| ROVER 480 C | 18.221.38 | B 64 × T 52 × H 92 | 39.90 |
| ROVER 570 C | 18.221.37 | B 57 × T 76 × H 112 | 65.00 |
| CLASSIC 570 C | 18.221.43 | B 67 × T 98 × H 108 | 79.00 |
| CITY 420 E | 18.221.38 | B 64 × T 52 × H 92 | 39.90 |

HERBSTFRISCHE

Lorbeer

gilt als Symbol für Sieg und Erfolg.
So gewinnt auch das Essen,
wenn man ihm beim Grillen und
Kochen frühzeitig ein Lorbeerblatt
beigibt. Es schenkt ihm eine wunderbare
Tiefe und Würze. Beim Wildburger
unterstützt Lorbeer den Wildgeschmack,
ohne ihn zu dominant werden zu lassen.





SIE WERDEN KOCHEN VOR FREUDE

WILDER BURGER

Getrocknete Steinpilze, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen.

Mit gewürfeltem Reh- oder Hirschfleisch, Knoblauch, Zwiebeln und Paniermehl vermischen und durch den Fleischwolf drehen. Wildburger auf beiden Seiten 4 Minuten grillen.

(Vollständiges Rezept jetzt im neuen **OUTDOORCHEF** Kochbuch „**GRILLCHEF 4 SEASONS**“.)



EINFACH DER CHEF AM OUTDOORCHEF WERDEN

Besuchen Sie unsere Grillkochkurse und finden Sie heraus, was in Ihnen und Ihrem Grill steckt. In unseren Kursen erwartet Sie keine trockene Theoriekost, sondern saftig-würzige Grillergebnisse. Verbringen Sie inspirierende und genussvolle Stunden rund um das Thema Grillen, Kochen, Backen mit **OUTDOORCHEF**.

Programm und Anmeldung: [OUTDOORCHEF.COM](https://www.outdoorchef.com)



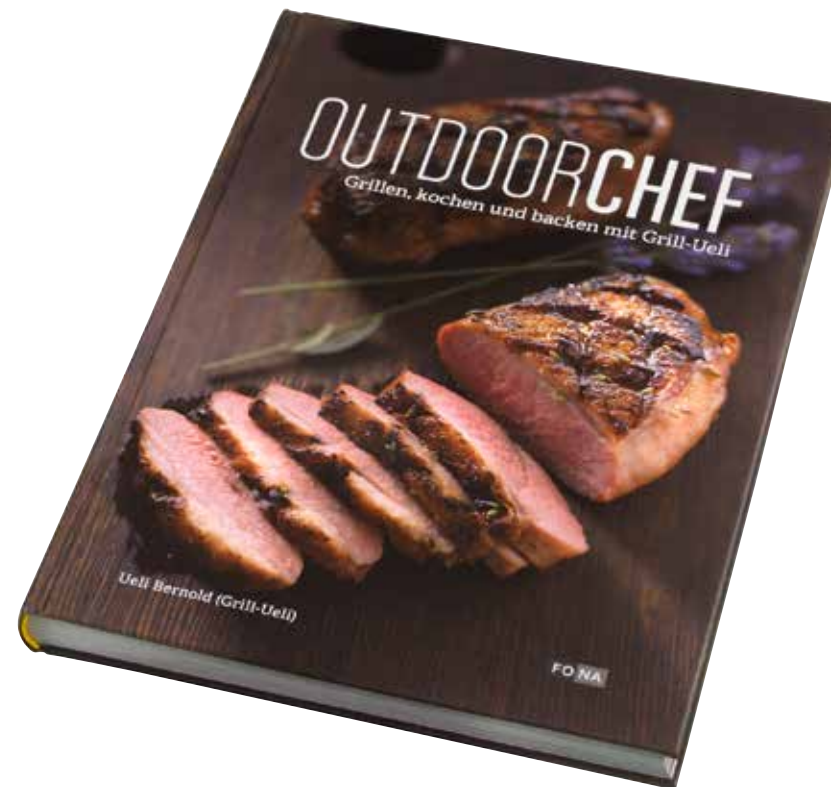
WIE WIRD MAN GRILLCHEF?



Das neue Kochbuch **GRILLCHEF** 4 Seasons macht Sie im Nu zum Chef am Gas-Kugelgrill. Neben einfachen und raffinierten Rezepten im Rhythmus der Jahreszeiten finden Sie Tipps und Tricks rund ums Grillen. Wann haben Maiskolben Saison und wie bereite ich sie zu, dass sie saftig bleiben? Warum passt Pfefferminze

zu Lamm? Welche Grilladen eignen sich für Kinder? Wie mariniere ich den perfekten Fisch? Der neue **GRILLCHEF** weiss die richtigen Antworten und verrät feine Geheimnisse. Tauchen Sie ein in ein lustvolles Abenteuer und blättern Sie durch eine appetitanregende und saisonale Küche.

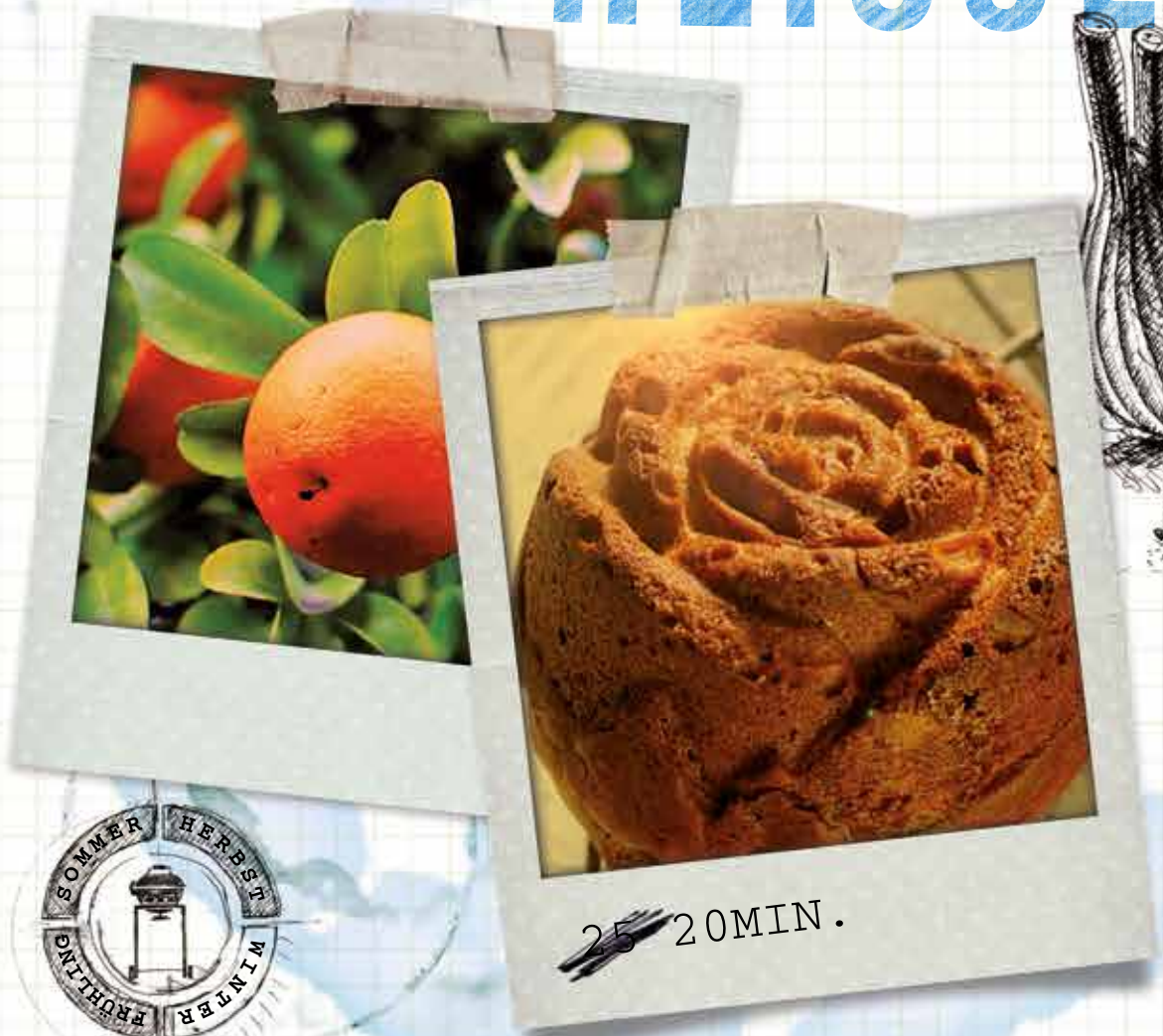
HIER GRILLT DER WELTMEISTER



Ueli Bernold ist Metzgermeister, Fleischveredler und mehrfacher Grill-Weltmeister. Als „Grill-Ueli“ gehört er zu den bekanntesten Grillkünstlern der Schweiz und hat sich weit über die Grenzen hinaus einen Namen gemacht. Mit **OUTDOORCHEF** schuf er einen inspirierenden Grillbestseller, den man aufschlägt und nicht

mehr weglegt. Entdecken Sie einfache Tipps, kreative Tricks und verführerische Grillrezepte, die Sie auf der Stelle ausprobieren möchten. **OUTDOORCHEF** ist ein neues Standardwerk, das viel Freude bereitet – ideal zum Schwelgen und seinen besten Freunden Schenken.

HEISSER WINTER



Lebkuchengewürz
besteht aus Zimt(A), Ingwer(B),
Fenchel(C), Kardamom(D), Anis(E),
Mazis(F), Koriander(G),
Muskatnuss(H), Piment(I),
Gewürznelken(K) und Sternanis(L).
Neben Lebkuchen haucht es auch Suppen,
Saucen, Desserts und Heissgetränken
winteraromatisches Leben ein.



ROSEN VOM GRILL

Joghurt, Rahm und Birnendicksaft mit Lebkuchengewürz, Zucker, Salz und Natron zu Teig verrühren. Silikonform „Rose“ abfüllen und 20 Minuten bei 200° C backen. Ausgekühlt mit Orangensauce servieren. (Vollständiges Rezept jetzt im neuen **OUTDOORCHEF** Kochbuch „**GRILLCHEF 4 SEASONS**“.)



ZUM ABSCHLUSS
EINEN LECKEREN
ZAHLENSALAT.
DAS GANZE MENÜ
GIBTS AUF
OUTDOORCHEF.COM



GAS-KUGELGRILLS

| CITY LINE | ART.-NR. | FARBE | GRILLROST | ARBEITSHÖHE | GEWICHT | MASSE IN CM | BRENNERLEISTUNG | CHF |
|------------------------------|-----------|-------|-----------|-------------|---------|---------------------------|-----------------|----------|
| CITY 420 G | 18.127.84 | ● | Ø 39.5 cm | 75 cm | 11.0 kg | B 67 × T 60 × H 95 | 4.3 kW | 249.00 |
| CITY 420 G | 18.127.86 | ○ | Ø 39.5 cm | 75 cm | 11.0 kg | B 67 × T 60 × H 95 | 4.3 kW | 249.00 |
| URBAN LINE | ART.-NR. | FARBE | GRILLROST | ARBEITSHÖHE | GEWICHT | MASSE IN CM | BRENNERLEISTUNG | CHF |
| PORTO 480 G | 18.127.56 | ● | Ø 45 cm | 82 / 43 cm | 14.5 kg | B 65 × T 70 × H 106 | 5.4 kW | 399.00 |
| DELTA 480 G | 18.127.40 | ● | Ø 45 cm | 83 cm | 16.0 kg | B 70 × T 60 × H 110 | 5.4 kW | 499.00 |
| LEON 570 G | 18.127.72 | ● | Ø 54 cm | 88 cm | 24.3 kg | B 65 × T 80 × H 115 | 8.5 kW | 629.00 |
| LEON 570 G | 18.127.70 | ○ | Ø 54 cm | 88 cm | 24.3 kg | B 65 × T 80 × H 115 | 8.5 kW | 629.00 |
| GENEVA 570 G | 18.128.03 | ● | Ø 54 cm | 88 cm | 31.0 Kg | B 136 / 60 × T 75 × H 108 | 9.7 kW | 999.00 |
| CLASSIC LINE | ART.-NR. | FARBE | GRILLROST | ARBEITSHÖHE | GEWICHT | MASSE IN CM | BRENNERLEISTUNG | CHF |
| AMBRI 480 G | 18.127.50 | ● | Ø 45 cm | 82 cm | 20.0 kg | B 60 × T 75 × H 105 | 5.4 kW | 649.00 |
| AMBRI 480 G | 18.127.52 | ● | Ø 45 cm | 82 cm | 20.0 kg | B 60 × T 75 × H 105 | 5.4 kW | 649.00 |
| ASCONA 570 G | 18.127.95 | ● | Ø 54 cm | 86 cm | 29.7 kg | B 67 × T 97 × H 106 | 9.7 kW | 829.00 |
| ASCONA 570 G | 18.127.97 | ● | Ø 54 cm | 86 cm | 29.7 kg | B 67 × T 97 × H 106 | 9.7 kW | 829.00 |
| MONTREUX 570 G | 18.127.99 | ● | Ø 54 cm | 86 cm | 32.9 kg | B 128 × T 67 × H 106 | 9.7 kW | 899.00 |
| MONTREUX 570 G CHEFEDITION * | 18.128.01 | ● | Ø 54 cm | 86 cm | 40.8 kg | B 128 × T 67 × H 106 | 9.7 kW | 999.00 |
| CUBIC LINE | ART.-NR. | FARBE | GRILLROST | ARBEITSHÖHE | GEWICHT | MASSE IN CM | BRENNERLEISTUNG | CHF |
| PARIS DELUXE 570 G | 18.127.66 | ● | Ø 54 cm | 88 cm | 42.0 kg | B 104 × T 73 × H 114 | 13.5 kW | 1'290.00 |
| VENEZIA 570 G | 18.127.68 | ● | Ø 54 cm | 88 cm | 69.0 kg | B 144 × T 73 × H 114 | 18.3 kW | 1'790.00 |



AUSTRALIAN LINE

| AUSTRALIAN LINE | ART.-NR. | FARBE | GRILLROST | ARBEITSHÖHE | GEWICHT | MASSE IN CM | BRENNERLEISTUNG | CHF |
|-----------------|-----------|-------|----------------|-------------|---------|----------------------|-----------------|----------|
| CAIRNS 3 G | 18.131.21 | ● | 46.5 × 44.5 cm | 85 cm | 34.0 kg | B 122 × T 59 × H 111 | 7.5 kW | 499.00 |
| HAMILTON 3+ G | 18.131.25 | ● | 46.5 × 44.5 cm | 85 cm | 37.0 kg | B 122 × T 59 × H 111 | 11.3 kW | 599.00 |
| CANBERRA 4 G | 18.131.27 | ● | 64 × 44.5 cm | 90 cm | 51.0 kg | B 139 × T 56 × H 117 | 12.8 kW | 699.00 |
| PERTH 4+ G | 18.131.29 | ● | 64 × 44.5 cm | 90 cm | 54.0 kg | B 139 × T 56 × H 117 | 16.6 kW | 799.00 |
| AUCKLAND 4+ G | 18.131.31 | ● | 64 × 44.5 cm | 90 cm | 62.0 kg | B 139 × T 56 × H 119 | 19.6 kW | 1'290.00 |



HOLZKOHLE-KUGELGRILLS

| URBAN LINE | ART.-NR. | FARBE | GRILLROST | ARBEITSHÖHE | GEWICHT | MASSE IN CM | BRENNERLEISTUNG | CHF |
|---------------|-----------|-------|-----------|-------------|---------|----------------------|-----------------|--------|
| EASY 480 C | 18.125.40 | ● | Ø 45 cm | 80 cm | 13.0 kg | B 60 × T 55 × H 101 | | 229.00 |
| ROVER 480 C | 18.125.42 | ● | Ø 45 cm | 80 cm | 13.0 kg | B 62 × T 55 × H 103 | | 249.00 |
| EASY 570 C | 18.125.41 | ● | Ø 54 cm | 84 cm | 17.0 kg | B 80 × T 60 × H 111 | | 299.00 |
| ROVER 570 C | 18.125.43 | ● | Ø 54 cm | 84 cm | 17.0 kg | B 72 × T 60 × H 108 | | 349.00 |
| CLASSIC LINE | ART.-NR. | FARBE | GRILLROST | ARBEITSHÖHE | GEWICHT | MASSE IN CM | BRENNERLEISTUNG | CHF |
| CLASSIC 570 C | 18.125.44 | ● | Ø 54 cm | 86 cm | 27.0 kg | B 62 × T 100 × H 111 | | 499.00 |



ELEKTRO-KUGELGRILL

| CITY LINE | ART.-NR. | FARBE | GRILLROST | ARBEITSHÖHE | GEWICHT | MASSE IN CM | BRENNERLEISTUNG | CHF |
|------------|-----------|-------|-----------|-------------|---------|--------------------|-----------------|----------|
| CITY 420 E | 18.130.11 | ● | Ø 39.5 cm | 73 cm | 10.4 kg | B 67 × T 60 × H 93 | 2.0 kW | 301.50 * |



* Die Produkte der **CHEFEDITION** erhalten Sie ausschliesslich bei ausgewählten Handelspartnern. Diese finden Sie über die Händlersuche unter OUTDOORCHEF.COM

* inkl. vorgezogene Recyclinggebühr (VRG)

Sämtliche Preise sind inkl. MwSt. und gelten als unverbindliche Richtpreise.

Preis- und Modelländerungen vorbehalten. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage OUTDOORCHEF.COM

ZUBEHÖR

SYSTEM LINE



| GRILLEN / KOCHEN / BACKEN | ART.-NR. | | | FÜR GRILL | | | GRILL | COOK | BAKE | MASSE IN CM | CHF |
|-----------------------------|-----------|---|---|---|---|---|-------|------|------|--|---------|
| RIB RACK | 18.211.91 | x | x | 420 / 480 / 570 | x | x | x | | | B 27 x T 29.2 x H 7.8 | 39.90 |
| FISCH RACK SET | 18.212.04 | x | x | 420 / 480 / 570 | x | x | x | | | B 3.2 x T 15 x H 4.8 | 19.90 |
| GRILLPLATTE S | 18.211.58 | x | | 420 | x | x | x | x | | B 33 x T 45.5 x H 2 | 79.00 |
| GRILLPLATTE M | 18.211.57 | x | | 480 / 570 | x | x | x | x | | B 39.5 x T 52 x H 1.8 | 89.00 |
| GRILLPLATTE RECHTECKIG * | 18.212.02 | x | x | 4 G / Venezia | x | | x | x | | B 31.4 x T 43.8 x H 1.5 | 89.00 |
| GRILLROST M | 18.211.67 | x | | 480 | x | x | x | | | Ø 45.3 x H 1 | 49.00 |
| GRILLROST L | 18.211.68 | x | | 570 | x | x | x | | | Ø 54 x H 1 | 59.00 |
| GUSSEISENROST M | 18.211.88 | x | | 480 | x | x | x | | | Ø 45 x H 1 | 69.00 |
| GUSSEISENROST L | 18.211.89 | x | | 570 | x | x | x | | | Ø 54 x H 1 | 79.00 |
| GUSSEISENROST ZWEIFTEILIG M | 18.211.86 | x | | 480 | x | x | x | x | | Ø 45 x H 1 | 89.00 |
| GUSSEISENROST ZWEIFTEILIG L | 18.211.87 | x | | 570 | x | x | x | x | | Ø 54 x H 1 | 99.00 |
| GUSSEISENROST SET * | 18.212.01 | x | x | Venezia | x | | x | | | B 15.7 x T 43.8 x H 1.5 | 39.90 |
| PLANCHA GRILLPLATTE | 18.211.98 | x | | 480 / 570 | x | x | x | x | | B 34.8 x T 41 x H 10.0 | 149.00 |
| PLANCHA KOCHSET | 18.212.00 | x | x | Nur zu verwenden mit Grillplatten und Plancha Grillplatte | x | x | x | x | | Ø 14 / Ø 10.5 x H 6 | 24.90 |
| DREHKORB-SET | 14.331.08 | | x | 4 G | x | | x | | | B 15 x T 76 x H 15 | 129.60* |
| BARBECUE-PFANNE | 18.211.64 | x | | 480 / 570 | x | x | x | x | | B 38 x T 53.5 x H 4 | 99.00 |
| BARBECUE-WOK | 18.211.63 | x | | 480 / 570 | x | | | x | | B 35 x T 48 x H 8.5 | 69.00 |
| GOURMET-SET S | 18.211.62 | x | | 420 | x | x | x | x | | Ø 35.9 x H 7.7 Ø 35 x H 1 | 59.00 |
| GOURMET-SET M | 18.211.60 | x | | 480 / 570 | x | x | | x | | Ø 41.5 x H 8.8 Ø 40.3 x H 1 | 74.00 |
| GOURMET-PFANNE | 18.211.56 | x | | 570 | x | x | | x | x | Ø 46 x H 9.2 | 74.00 |
| AROMAPFANNE | 18.211.71 | x | x | 420 / 480 / 570 | x | x | x | x | x | B 23 x T 25 x H 4 | 39.90 |
| HALBMOND | 18.211.72 | x | x | 480 / 570 / 4 G | x | x | | x | x | B 21 x T 39.5 x H 6.4 B 21.8 x T 42.2 x H 5.3 | 59.00 |
| PIZZASTEIN S | 18.211.94 | x | x | 420 / 480 / 3 G | x | x | | | x | B 32.5 x T 37.5 x H 1.7 | 89.00 |
| PIZZASTEIN M | 18.211.95 | x | x | 570 / 4 G | x | x | | | x | B 41.5 x T 46.5 x H 1.7 | 119.00 |
| LOCHBLECH | 18.211.59 | x | | 480 / 570 | x | x | | | x | Ø 40.3 x H 1 | 29.90 |
| BACKBLECH GELOCHT | 18.211.65 | x | | 420 / 480 / 570 | x | x | | | x | Ø 34 x H 5.1 | 29.90 |
| SILIKON-HALBMOND ROSE | 18.211.92 | x | | 480 / 570 | x | | | | x | B 24 x T 44 x H 4.5 | 34.90 |
| SILIKON-HALBMOND ZYLINDER | 18.211.93 | x | | 480 / 570 | x | | | | x | B 24 x T 43.5 x H 5.5 | 32.90 |
| 4ER SILIKON-BACKFORM | 18.212.03 | x | x | 420 / 480 / 570 / 4 G | x | | | | x | B 13.3 x T 13.8 x H 4.9 | 17.90 |

ZUBEHÖR

SYSTEM LINE



| SYSTEM-ERGÄNZUNGEN | ART.-NR. | | | FÜR GRILL | | | GRILL | COOK | BAKE | MASSE IN CM | CHF |
|--------------------|-----------|---|---|-----------------|---|---|-------|------|------|--------------------------|-------|
| DECKELHALTER | 18.291.20 | x | | 480 / 570 | x | x | | | | B 12.5 x T 35.2 x H 24.5 | 29.90 |
| SEITENTISCH M | 18.291.21 | x | | 480 | x | x | | | | B 32.5 x T 44 x H 6 | 59.00 |
| SEITENTISCH L | 18.291.22 | x | | 570 | x | x | | | | B 42.5 x T 52.5 x H 6 | 69.00 |
| REFLEKTORFOLIE | 18.211.83 | x | | 420 | | | x | | | Ø 35 x H 3 | 14.90 |
| THERMOMETER | 18.211.66 | x | x | 420 / 480 / 570 | x | x | | | | B 5.3 x T 5.3 x H 7 | 19.90 |

UNIVERSAL LINE

| BESTECKE UND ZANGEN | ART.-NR. | | MASSE IN CM | CHF |
|---------------------------------------|-----------|--|---|--------|
| BESTECK-SET ROYAL | 14.112.42 | | B 3 x T 41 x H 1.5 / B 85 x T 40.5 x H 3.5 / B 1.5 x T 41 x H 3 | 49.00 |
| PINZETTE | 14.112.43 | | B 4 x T 36.1 x H 0.6 | 24.90 |
| ZANGE | 14.112.45 | | B 4 x T 43 x H 2.5 | 19.90 |
| WENDER | 14.112.46 | | B 10 x T 38.5 x H 7.5 | 29.90 |
| PIZZASCHAUFEL | 18.211.96 | | B 69.3 x T 35 x H 10.5 | 49.00 |
| DIVERSES | ART.-NR. | | MASSE IN CM | CHF |
| PIZZARAD | 14.491.29 | | B 12.6 x T 13.8 x H 3.2 | 14.90 |
| BAMBUS-SCHNEIDEBRETT | 14.112.51 | | B 50 x T 30 x H 2.5 | 59.00 |
| SCHÜRZE | 14.112.44 | | B 80 x T 75 x H 0.5 | 19.90 |
| SILIKON-PINSEL | 14.491.30 | | B 5 x T 21.6 x H 2 | 12.90 |
| MAISKOLBENHALTER | 14.491.31 | | B 2.8 x T 10.7 x H 2.8 | 7.50 |
| GOURMET-CHECK ** | 14.491.21 | | B 7 x T 8.7 x H 2 | 49.60* |
| LEDERHANDSCHUHE M | 14.491.25 | | B 17 x T 38 x H 3.5 | 29.90 |
| LEDERHANDSCHUHE L | 14.491.20 | | B 15 x T 36 x H 3.5 | 29.90 |
| 3-FINGER-SILIKON-HANDSCHUH PROFI ZEUS | 14.491.26 | | B 18 x T 38 x H 2 | 29.90 |
| SILIKON-TOPFLAPPEN PRESI | 14.491.27 | | B 17.5 x T 17.5 x H 0.5 | 14.90 |

* bei VENEZIA 570 G passend für den Steakhouse-Brenner

** geeignet für Messung von Kerntemperaturen, z. B. von Fleisch

* inkl. vorgezogene Recyclinggebühr (VRG)

Sämtliche Preise sind inkl. MwSt. und gelten als unverbindliche Richtpreise.

Preis- und Modelländerungen vorbehalten. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage OUTDOORCHEF.COM

ZUBEHÖR

UNIVERSAL LINE

| REINIGUNG | ART.-NR. | MASSE IN CM | CHF |
|------------------------------|------------|---|-------|
| BÜRSTE FREDY | 18.211.73 | B 12,3 x T 12,5 x H 6 | 14.90 |
| BÜRSTE LUCY | 14.421.17 | B 4,5 x T 24 x H 3,5 | 6.90 |
| BÜRSTE SILVY | 14.421.18 | B 7 x T 40 x H 4 | 19.90 |
| BÜRSTENKOPF SILVY | 14.421.19 | B 7 x T 8 x H 3 | 12.90 |
| TRIANGEL-BÜRSTE | 14.421.21 | B 18 x T 33 x H 3 | 14.90 |
| PLANCHA REINIGUNGSSET | 18.211.99 | B 15 x T 10 x H 5,7 / B 25,6 x T 13 x H 2 | 24.90 |
| BARBECUE-CLEANER | 14.421.20 | B 4 x T 11 x H 25 | 16.90 |
| ABDECKUNGEN | ART.-NR. | MASSE IN CM | CHF |
| GASFLASCHENHÜLLE | 14.212.08 | Ø 49 x H 51 | 24.90 |
| GASFLASCHENKORB | 18.221.34 | B 36 x T 36 x H 39 | 99.00 |
| ABDECKHAUBEN | vgl. S. 71 | vgl. S. 71 | |
| GRILLKOCHBÜCHER | ART.-NR. | MASSE IN CM | CHF |
| KOCHBUCH OUTDOORCHEF | 14.410.14 | B 2 x T 20,5 x H 28,5 | 39.90 |
| KOCHBUCH CORDON BLEU | 14.410.15 | B 1,5 x T 20,5 x H 28,5 | 39.90 |
| KOCHBUCH GRILLCHEF 4 SEASONS | 14.610.01 | B 2 x T 22,5 x H 22,5 | 24.90 |

MEINE NOTIZEN:

Sämtliche Preise sind inkl. MwSt. und gelten als unverbindliche Richtpreise.
Preis- und Modelländerungen vorbehalten. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage OUTDOORCHEF.COM