



BARBECUE CULTURE

GRILLPARADE UNSERE NEUHEITEN AB S.12 · REISE DER VIELFALT MAGAZIN AB S.35 · CLEVERE HELFER GRILLZUBEHÖR AB S.70





BARBECUE CULTURE – OUTDOORCHEF.COM



«IM ZEICHEN DER VIELFALT»

Liebe Barbecue-Enthusiasten,

2016 steht für **OUTDOORCHEF** ganz im Zeichen der Vielfalt. Darum haben wir uns auf eine Reise durch die kulturelle und kulinarische Vielfalt begeben. Entstanden ist dabei ein spannender Magazinteil, den wir sechs Bloggerinnen und Bloggern zu verdanken haben. Sie waren für **OUTDOORCHEF** in Europa unterwegs und haben uns interessante Storys und leckere Rezepte mitgebracht. Die Gerichte haben wir natürlich auch gleich auf unseren **OUTDOORCHEF** Grills ausprobiert – lecker! Lassen Sie sich überraschen und lesen Sie mehr darüber ab Seite 33.

Besonders freuen wir uns, Ihnen unsere zahlreichen Produkthighlights 2016 zu präsentieren. Angefangen bei unserem **MINICHEF**, der kleinsten Outdoorküche der Welt. Getreu dem Motto «klein, aber oho» vereint der platzsparende Alleskönner hohe Funktionalität mit Grillspass ab der ersten Minute. Genauso grossartig sind unsere neuen Holzkohlegrills **KENSINGTON** und **CHELSEA** mit dem einzigartigen **OUTDOORCHEF** Kohlesystem sowie die gleichnamigen Gaskugelgrills mit neu entwickeltem Edelstahl-Gasbrenner. Doch nicht nur unsere neuen Grills heizen mächtig ein, sondern auch unser vielseitiges Zubehör. Die cleveren Tools machen das Grillen noch einfacher und wecken den Spass am kreativen Grillen, Kochen und Backen.

Wir laden Sie ein, mit uns gemeinsam die Barbecue Culture von **OUTDOORCHEF** zu feiern und das Jahr 2016 ganz im Zeichen der Vielfalt zu zelebrieren.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viele genussvolle Grillmomente.

André Franz
Head of **OUTDOORCHEF**

IMPRESSUM

DKB Household Switzerland AG

Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich
marcom@dkbrands.com

Herausgegeben von OUTDOORCHEF

An dieser Ausgabe haben mitgewirkt

Sandra Lehmann, Dominique Müller – Redaktion & Konzeption
Nadja Hofer – Gestaltungskonzept & Layout

Blogger

Maximilian Buddenbohm & Isabel Bogdan, Hamburg
Blog: wasmachendieda.de

Janine Grafe, Amsterdam
Blog: blog.travelbird.de

Christine Neder, Berlin
Blog: lilies-diary.com

Heike Kaufhold, Köln
Blog: koeln-format.de

Tanja Klindworth, Tiste
Blog: wellness-bummler.de

Fotografie & Illustration

Andreas Thumm, Nina Struve, Janos Escher

Übersetzung

Teelingua Deutschland GmbH, München

Druck

Druckerei Uhl GmbH & Co. KG, Deutschland

Facebook

www.facebook.com/outdoorchefofficial

Website

OUTDOORCHEF.COM

© Copyright

by OUTDOORCHEF





INHALT

- 3 Editorial
6 **Unser Geheimnis**
Das perfekte Barbecue-Erlebnis

8 EINFACH

- 15 **Grillneuheit – der MINICHEF**
Die kleinste Outdoorküche der Welt
18 **Elektrogrills**
21 **Holzkohlegrills**
Die neue Holzkohlegrill-Generation
24 **Gasgrills**
Der neue Gas-Ringbrenner aus Edelstahl

34 VIELSEITIG

- 35 **Magazin**
Reise der Vielfalt
70 **Zubehör**
81 **Der Garpunktprofi**
Der neue Gourmet Check
84 **Zubehöreinheiten**
Die Tools rund ums Holzkohlegrillen

91 GESUND

- 95 **Übersicht Grills und Zubehör**

DAS GEHEIMNIS DES PERFEKTEN 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 unserer Grillsysteme, hochwertig beschichtete Roste und integrierter Fettauffangschale ist der Grill schnell wieder sauber und einsatzbereit.

MEHR DAZU
↳ S. 8

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 Zubehör garantieren Ihnen einen variantenreichen Grillgenuss und eine entspannte Zeit unter freiem Himmel.

MEHR DAZU
↳ S. 34

GESUND



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

MEHR DAZU
↳ S. 91





EINFACH

Grillen muss einfach sein und Spass machen!
Dafür steht **OUTDOORCHEF** mit innovativen
Grillsystemen. Sie ermöglichen es, mit einem
Dreh zwischen direktem und indirektem Grillen
zu wechseln.

DIE GELINGGARANTIE

MIT IHREM OUTDOOR**CHEF** GRILL GELINGT IHNEN EINFACH ALLES,
UND ALLES GANZ EINFACH

1. EINFACHE MONTAGE

Die einfache Montage und Bedienung der Grillgeräte garantieren ein erfolgreiches Grill-erlebnis ab der ersten Minute.

2. GESUNDES GRILLEN

Unsere innovativen Grillsysteme mit integriertem Schutzschild gegen Fettflammenbrand und optimaler Hitzekontrolle sorgen für schonendes Garen ohne Austrocknen und Anbrennen des Grillgutes.

3. PERFEKT AUSGERÜSTET

Für die perfekte Grillausrüstung sorgt unser cleveres Zubehörsortiment. Einfach und vielseitig in der Anwendung, sorgt es dafür, dass beim Grillen, Kochen und Backen auf dem OUTDOOR**CHEF** alles spielerisch gelingt.

4. INSPIRIERENDE REZEPTIDEEN

Für inspirierende Grillideen, Tipps und Tricks empfehlen wir unsere Kochbücher. Diese machen Lust auf Neues und bescheren dank einfacher Rezepte, jedem einen gelungenen Grillgenuss.

5. BESTES GRILLERGEBNIS

Dank des Trichtersystems der Kugelgrills wird das Grillgut in der zirkulierenden Umluft von allen Seiten gegart, dies ersetzt sogar ein herkömmliches Rotisserie-Set.

6. SCHNELLE REINIGUNG

Nach dem Grillen ist vor dem Grillen, sogar das Reinigen des OUTDOOR**CHEF** macht Spass, denn die porzellanemaillierten Teile lassen sich einfach und schnell reinigen. Einige Teile sind auch spülmaschinenfest.

EINFACH



EINFACHE GRILLSYSTEME

DAS **EASY FLIP** TRICHTERSYSTEM DES GAS-KUGELGRILLS

Der **EASY FLIP** Trichter ermöglicht es Ihnen, mit einem Handgriff die Hitzeverteilung von direktem auf indirektes Grillen, Kochen und Backen zu wechseln: einfach den **EASY FLIP** Trichter umdrehen. Gleichzeitig verhindert er als intelligenter Schutzschild den schädlichen Fettflammenbrand und unerwünschte Rauchentwicklung.

HABEN SIE DEN DREH RAUS? DIREKTE GRILLMETHODE

Wie der Name schon verrät, liegt bei der direkten Grillmethode das Grillgut direkt über der Hitzequelle. Diese Methode eignet sich für Kurzgebratenes. Dank der hohen Temperatur bildet sich eine schöne Kruste oder das perfekte Grillmuster auf dem Steak.

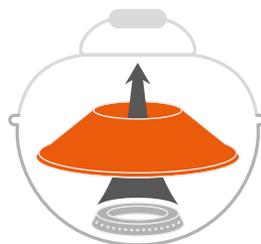
INDIREKTE GRILLMETHODE

Beim indirekten Grillen zirkuliert die Hitze um das Grillgut. Durch den geschlossenen Deckel wird der Grill zum Umluftbackofen. Diese Grillmethode ist ideal für grosse Fleischstücke, die bei niedrigen Temperaturen gegart werden, schonend zubereiteten Fisch oder knusprig gebackene Pizza.

MEHR DAZU
↳ S. 30

EASY FLIP

DIREKTE HITZE



INDIREKTE HITZE





DAS EASY SLIDE TRICHTERSYSTEM DES HOLZKOHLE-KUGELGRILLS

Der Trick mit der Kohle: Sie wird nur auf einer Seite eingefüllt und ermöglicht dank des **EASY SLIDE** Trichtersystems das Arbeiten mit direkter und indirekter Hitze. Wird die Öffnung des Trichters von der Kohle weggedreht und der Deckel geschlossen, kann die gesamte Grillfläche für indirektes Grillen genutzt werden.

MEHR DAZU
 ↪ S. 23

EASY SLIDE

DIREKTE HITZE



INDIREKTE HITZE



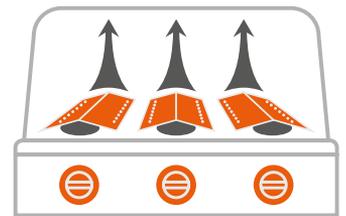
AUSTRALISCHES GRILLSYSTEM

Beim **AUSTRALISCHEN GRILLSYSTEM** kann im Handumdrehen von direkter zu indirekter Hitze gewechselt werden. Für indirektes Grillen, Kochen und Backen das Grillgut in der Mitte des Rostes platzieren und nur die beiden äusseren Brenner zünden.

INDIREKTE HITZE



DIREKTE HITZE



P - LINE



P - 420 G MINICHEF



P - 420 G VANILLA



P - 420 G



P - 420 E MINICHEF



P - 420 E

U - LINE



CHELSEA 480 C



CHELSEA 570 C



KENSINGTON 570 C

U - LINE



CHELSEA 480 G



CHELSEA 480 G LH



KENSINGTON 480 G



LEON 570 G VANILLA



LEON 570 G



GENEVA 570 G

X - LINE



AMBRI 480 G RUBY



AMBRI 480 G



ASCONA 570 G DARK GREY



ASCONA 570 G



MONTREUX 570 G

CUBIC - LINE



PARIS DELUXE 570 G ONYX



VENEZIA 570 G ONYX

AUSTRALIAN - LINE



CAIRNS 3 G



HAMILTON 3+ G



CANBERRA 4 G



PERTH 4+ G



AUCKLAND 4+ G

P - LINE

Die OUTDOORCHEF P-Line – die kleinsten
Outdoorküchen der Welt. Die platzsparenden
Alleskönner garantieren dank schneller
und einfacher Montage Grillspass ab der
ersten Minute.



P - LINE

P - 420 G MINICHEF



PRODUKTINFORMATIONEN

- Porzellanemailliertes 1-Ring-Brennersystem mit Piezo-Zündung
- Drehbarer porzellanemaillierter EASY FLIP Trichter für direktes und indirektes Grillen
- Integriertes Deckelscharnier und Thermometer
- Zwei abnehmbare Seitenablagen
- Kugel und Grillrost porzellanemailliert
- Nylonverstärkter Kunststoff-Unterbau



GRILLFLÄCHE
Ø 39,5 cm

BRENNER
4,3 kW

ARBEITSHÖHE
30 cm

MASSE [B-T-H]
78 · 53 · 43 cm

FARBE
Schwarz

P - 420 G



PRODUKTINFORMATIONEN

- Porzellanemailliertes 1-Ring-Brennersystem mit Piezo-Zündung
- Drehbarer porzellanemaillierter EASY FLIP Trichter für direktes und indirektes Grillen
- Deckelhalterung im Deckel integriert
- Integriertes Thermometer
- Kugel und Grillrost porzellanemailliert
- Pulverbeschichtetes Untergestell



GRILLFLÄCHE
Ø 39,5 cm

BRENNER
4,3 kW

ARBEITSHÖHE
75 cm

MASSE [B-T-H]
67 · 60 · 95 cm

FARBEN
Vanilla
Schwarz

DER NEUE MINICHEF

DIE KLEINSTE OUTDOORKÜCHE DER WELT

NEW



Alles unter Kontrolle dank integrierten **Thermometers**

Einfache Reinigung des Grills dank porzellanemaillierter Kugel, Grillrost und EASY FLIP Trichter

Grillen, Kochen, Backen – alles kein Problem für die kleinste und vielseitigste Outdoorküche der Welt

Klein, aber oho – auch der kleinste CHEF unter den Grills kommt mit **Deckelscharnier** und garantiert so ein komfortables Öffnen und Schliessen des Grilldeckels

Das für die P-Line entwickelte **Zubehör** bietet Grillvergnügen ohne Grenzen

MEHR DAZU
↪ S. 70

Platzsparend dank seiner kompakten Grösse und der seitlich verstaubaren Ablageflächen

Fettauffangschale einfach herausziehen und Grillreste im Abfall entsorgen

Steht auf sicheren Beinen dank des langlebigen, **nylonverstärkten Kunststoffunterbaus**





P - LINE

P - 420 E MINICHEF



PRODUKTINFORMATIONEN

- 7-Wärmestufen-Heizsystem mit Hitzereflektor EASY REFLECT
- Integriertes Deckelscharnier
- Integrierte Auffangschale
- Einfach entnehmbare Heizspirale
- Zwei abnehmbare Seitenablagen
- Kugel und Grillrost porzellanemailliert
- Nylonverstärkter Kunststoff-Unterbau



GRILLFLÄCHE
Ø 39,5 cm

BRENNER
2,0 kW

ARBEITSHÖHE
30 cm

MASSE [B-T-H]
78 · 53 · 43 cm

FARBE
Schwarz

P - 420 E



PRODUKTINFORMATIONEN

- 7-Wärmestufen-Heizsystem mit Hitzereflektor EASY REFLECT
- Deckelhalterung im Deckel integriert
- Integrierte Auffangschale
- Einfach entnehmbare Heizspirale
- Kugel und Grillrost porzellanemailliert
- Pulverbeschichtetes Untergestell



GRILLFLÄCHE
Ø 39,5 cm

BRENNER
2,0 kW

ARBEITSHÖHE
73 cm

MASSE [B-T-H]
67 · 60 · 93 cm

FARBE
Schwarz

GRILLEN UNTER STROM

ELEKTRISCH DAS 1 X 1 DES ELEKTRO- GRILLENS

VOR DEM GRILLEN

Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement richtig eingesetzt ist. Führen Sie vor dem Betrieb eine Sichtprüfung von Kabel, Stecker und Heizelementregler auf Beschädigungen und Abnutzung durch.

INBETRIEBNAHME



Den Netzstecker in eine geerdete Steckdose stecken. Den Hauptschalter auf «I» und den Temperaturregler auf «ON» stellen. Das grüne Kontrollämpchen auf Stufe 1 beginnt zu blinken und zeigt damit an, dass das Heizelement aufgeheizt wird.

HITZE EINSTELLEN



Die gewünschten Temperaturen am Temperaturregler mittels Pfeil-Tasten \ominus oder \oplus von Stufe 1–7 wählen und mit geschlossenem Deckel aufheizen lassen, bis das grüne Kontrollämpchen konstant leuchtet und damit anzeigt, dass die gewünschte Temperatur erreicht ist. Das Aufheizen dauert ca. 10–15 Minuten; je nach Stufe, Wind und Wetter.

GLEICHMÄSSIGE ...

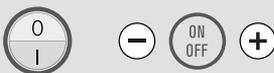


Die **EASY REFLECT** Folie sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und ermöglicht bei Bedarf ein Grillen auf hohen Temperaturen bis zu 300° C. Auf Stufe 7 heizt der Grill kontinuierlich. Auf dieser Position nur mit geöffnetem Deckel grillen.

... HITZEVERTEILUNG

Herabtropfendes Fett und Marinaden verdunsten auf der Alu-Schutzfolie und verleihen dem Grillgut den typischen Grillgeschmack. Eine austauschbare Alu-Schutzfolie schützt den **EASY REFLECT** vor herabtropfender Grillflüssigkeit.

NACH DEM GRILLEN



Schalten Sie den Temperaturregler auf «OFF» und den Hauptschalter auf «O». Bei Nichtgebrauch immer den Netzstecker herausziehen. Das Gerät ist nur durch Ziehen des Netzstecker vom Netz getrennt. Beim Ausstecken immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen.

TIPP

GRILLEN & KOCHEN

Mit dem Elektro-Kugelgrill können Sie Grillen (mit und ohne Deckel) und Kochen (mit Deckel). Verwenden Sie beim Kochen den im Lieferumfang enthaltenen Stützring. Entfernen Sie den Grillrost, legen Sie den Stützring ein und platzieren Sie direkt darauf z. B. das Gourmet Set oder die Grillplatte und der Grillspass kann beginnen.

U - LINE

Die U-Line von OUTDOORCHEF steht für pures Grillvergnügen. Die kompakten Grills mit moderner Optik und hoher Leistungsfähigkeit werden dem urbanen Lebensstil von heute gerecht.



U - LINE

CHELSEA 480 C



NEW

PRODUKTINFORMATIONEN

- Neues Holzkohlesystem mit Edelstahl-Kohlebehälter
- Porzellanemaillierter EASY SLIDE Trichter für direktes und indirektes Grillen
- Ventilationssystem für optimale Hitze- und Luftregulierung
- Grosser porzellanemaillierter Aschebehälter und Saftschale (dient als Auffang- und Aromaschale)
- Integriertes Thermometer und Deckelhalterung
- Porzellanemaillierte Kugel, inkl. Besteckhalter
- Verchromter, aufklappbarer Grillrost
- Stahl-Anzündrost
- Pulverbeschichtetes Fahrgestell
- 2 Räder aus Kunststoff



GRILLFLÄCHE
Ø 45 cm

ARBEITSHÖHE
77 cm

MASSE [B-T-H]
65 · 69 · 98 cm

FARBE
Schwarz

CHELSEA 570 C



NEW

PRODUKTINFORMATIONEN

Der CHELSEA 570 C hat die gleichen Produktmerkmale wie der CHELSEA 480 C.

Verfügt über:

- Eine Kugelgrösse von 57 cm



GRILLFLÄCHE
Ø 54 cm

ARBEITSHÖHE
83 cm

MASSE [B-T-H]
69 · 75 · 110 cm

FARBE
Schwarz

KENSINGTON 570 C



NEW

PRODUKTINFORMATIONEN

- Neues Holzkohlesystem mit Edelstahl-Kohlebehälter
- Porzellanemaillierter EASY SLIDE Trichter für direktes und indirektes Grillen
- Ventilationssystem für optimale Hitze- und Luftregulierung
- Grosser porzellanemaillierter Aschebehälter und Saftschale (dient als Auffang- und Aromaschale)
- Integriertes Deckelscharnier und Thermometer
- Bügelgriff für einfaches Verschieben des Grills
- Porzellanemaillierte Kugel, inkl. Besteckhalter
- Verchromter, aufklappbarer Grillrost
- Stahl-Anzündrost
- Pulverbeschichtetes Fahrgestell
- 2 Räder aus Kunststoff



GRILLFLÄCHE
Ø 54 cm

ARBEITSHÖHE
83 cm

MASSE [B-T-H]
69 · 75 · 101 cm

FARBE
Schwarz

THE NEXT GENERATION

DAS NEUE KOHLESYSTEM HEIZT MÄCHTIG EIN



Die **Ventilationsschieber** dienen zur präzisen sowie einfachen Luftzufuhr- respektive Temperaturregulierung.

Kohle/Briketts **nachfüllen leicht gemacht**. Der verchromte Grillrost ist aufklappbar – so ist das Nachfüllen während des Grillens ein Kinderspiel. Der um 3 cm nach unten versenkte Grillrost minimiert Temperaturverluste bei windigen Verhältnissen.

Perfekter Grillgenuss und zartes Fleisch – die integrierte **Saftschale** mit Wasser füllen und je nach Belieben mit Kräutern oder anderen Flüssigkeiten zum Aromatisieren nutzen.

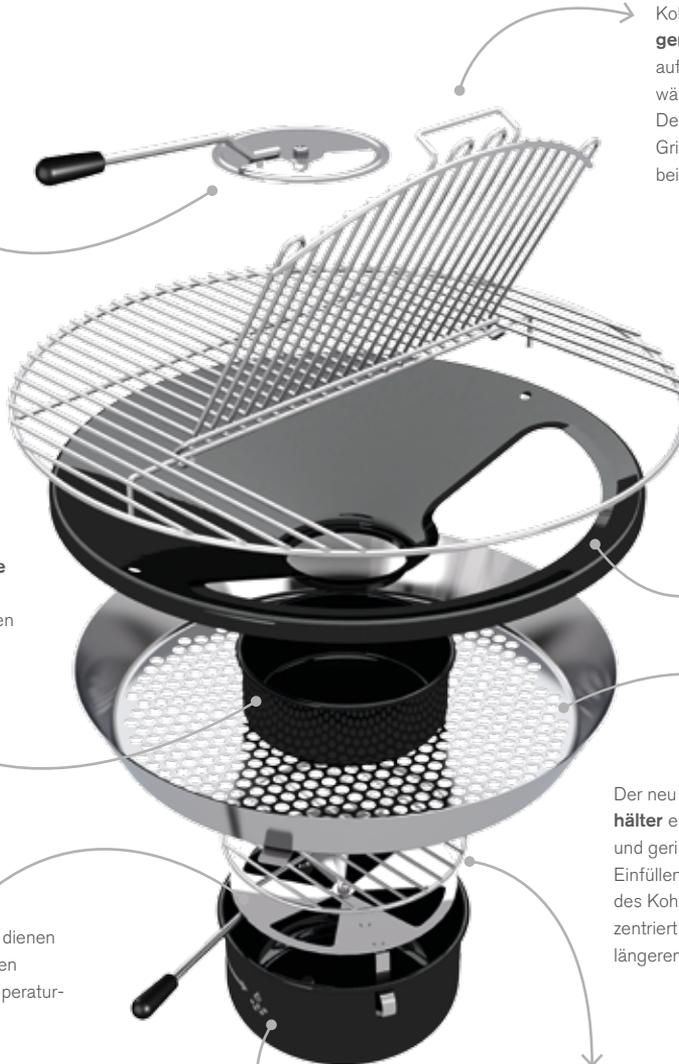
Die **EASY SLIDE Trichter-technologie** ermöglicht den Wechsel von direkter zu indirekter Hitze mit einer einzigen Handbewegung. Der porzellan-emaillierte Trichter garantiert eine einfache Reinigung.

Der neu konzipierte **Edelstahl-Kohlebehälter** ermöglicht schnelles Anfeuern und geringen Kohle-/Brikettverlust beim Einfüllen. Dank der einzigartigen Lochung des Kohlebehälters wird die Hitze konzentriert nach oben gelenkt und sorgt für längeren Grillspass.

Die **Ventilationsschieber** dienen zur präzisen sowie einfachen Luftzufuhr- respektive Temperaturregulierung.

Der **Anzündrost** erleichtert das Anzünden und es wird kein Anzündkamin benötigt.

Einfach zu leerender, grosser porzellanemaillierter **Aschebehälter**.



GRILLEN MIT HOLZKOHLE & BRIKETTS

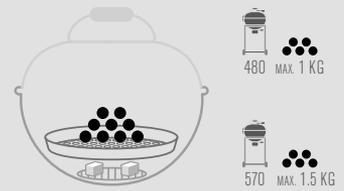
ENTFLAMMT DAS 1 x 1 DES KOHLE- GRILLENS

ANFEUERN



Den unteren Ventilationsschieber öffnen. 2–3 Anzündhilfen auf den Anzündrost legen und entfachen.

BRENNSTOFF



Den Edelstahl-Kohlebehälter einsetzen und Kohle/Briketts zentriert aufhäufen. Die Füllmenge richtet sich nach der Kugelgrösse. Nach nur 20 Minuten kann der Grillspass – mit direktem oder indirektem Grillen – beginnen.

INDIREKTE GRILLMETHODE

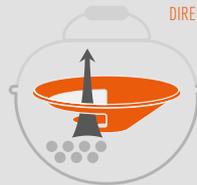
INDIREKTE HITZE



Dank der **EASY SLIDE** Technologie kann zwischen direktem und indirektem Grillen gewählt werden. Beim indirekten Grillen steht einem die gesamte Grillfläche zur Verfügung. Dies ist ideal für grosse Fleischstücke wie Hähnchen, Lammkeulen oder Spareribs.

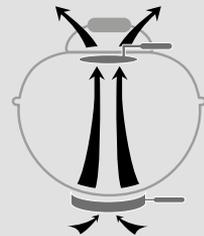
DIREKTE GRILLMETHODE

DIREKTE HITZE



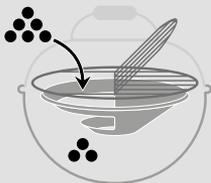
Beim direkten Grillen liegt das Grillgut direkt über der Hitzequelle und wird mit hohen Temperaturen gegart (siehe S. 11). So entstehen eine schöne Kruste und das typische Grillmuster.

TEMPERATURKONTROLLE



Die beiden Ventilationsschieber dienen zur Regulierung der Temperatur. Sind die Schieber voll geöffnet, entsteht ein starker Luftzug und die Temperatur steigt. Je mehr die Ventilationsschieber geschlossen werden, umso geringer der Luftzug – die Temperatur sinkt.

KOHLE NACHFÜLLEN



Damit es beim Nachfüllen zu keinem Temperaturabfall kommt, glühende Kohle bereitstellen. Dies geht schnell und unkompliziert mit unserem neuen Anzündkamin (siehe S. 84). Die glühende Kohle dank des aufklappbaren Grillrosts einfach und sicher nachfüllen.

AROMATISIEREN & RÄUCHERN



Aromatisieren und Räuchern leicht gemacht. Einfach die Saftschale mit aromatisierter Flüssigkeit, Kräutern oder Räucherchips füllen und dem Grillgut das gewünschte Finish geben.

TIPP

RING OF FIRE

Für Temperaturen bis 140 °C etwa 25 Briketts mit dem Anzündkamin grillbereit erhitzen. Nun auf dem Edelstahl-Kohlebehälter abwechselnd 2–3 glühende und 2–3 kalte Briketts ringförmig platzieren und 10 bis 15 Minuten glühen lassen. Dann die Saftschale, den EASY SLIDE Trichter und den Grillrost einsetzen. Während der ganzen Grillzeit mit dem geschlossenen Deckel arbeiten, um einen Hitzeverlust zu vermeiden und eine möglichst konstante Temperatur zu haben.

U - LINE

CHELSEA 480 G



NEW

PRODUKTINFORMATIONEN

- 1-Ring-Brennersystem aus Edelstahl mit elektrischer Mehrfachzündung
- Drehbarer porzellanemaillierter EASY FLIP Trichter für direktes und indirektes Grillen
- Deckelhalterung im Deckel integriert
- Integriertes Thermometer
- Kugel und Grillrost porzellanemailliert
- Inklusive Besteckhalter
- Pulverbeschichtetes Fahrgestell
- 2 Räder aus Kunststoff



GRILLFLÄCHE
Ø 45 cm

BRENNER
5,6 kW

ARBEITSHÖHE
77 cm

MASSE [B-T-H]
65 · 75 · 98 cm

FARBE
Schwarz

CHELSEA 480 G LH



NEW

PRODUKTINFORMATIONEN

Der CHELSEA 480 G LH hat die gleichen Produktmerkmale wie der CHELSEA 480 G.

Verfügt über:

- Ein integriertes Deckelscharnier



GRILLFLÄCHE
Ø 45 cm

BRENNER
5,6 kW

ARBEITSHÖHE
77 cm

MASSE [B-T-H]
65 · 75 · 90 cm

FARBE
Schwarz

KENSINGTON 480 G



NEW

PRODUKTINFORMATIONEN

- 1-Ring-Brennersystem aus Edelstahl mit elektrischer Mehrfachzündung
- Drehbarer porzellanemaillierter EASY FLIP Trichter für direktes und indirektes Grillen
- Integriertes Deckelscharnier und Thermometer
- Bügelgriff für einfaches Verschieben des Grills
- Kugel und Grillrost porzellanemailliert
- Inklusive Besteckhalter
- Pulverbeschichtetes Fahrgestell
- 2 Räder aus Kunststoff



GRILLFLÄCHE
Ø 45 cm

BRENNER
5,6 kW

ARBEITSHÖHE
77 cm

MASSE [B-T-H]
65 · 72 · 90 cm

FARBE
Schwarz

U - LINE

LEON 570 G



PRODUKTINFORMATIONEN

- Porzellanemailliertes 1-Ring-Brennersystem mit elektrischer Mehrfachzündung
- Drehbarer porzellanemaillierter EASY FLIP Trichter für direktes und indirektes Grillen
- Integriertes Deckelscharnier und Thermometer
- Gasflasche (< 7.5 kg) auf Bodenablage platzierbar
- Nivellierbare Kugel
- Kugel und Grillrost porzellanemailliert
- Inklusive Besteckhalter
- Pulverbeschichtetes Fahrgestell
- 2 Räder aus Kunststoff mit gummierter Lauffläche



GRILLFLÄCHE
Ø 54 cm

BRENNER
8,5 kW

ARBEITSHÖHE
88 cm

MASSE [B-T-H]
65 · 80 · 115 cm

FARBEN
Vanilla
Schwarz

GENEVA 570 G



PRODUKTINFORMATIONEN

- 2-Ring-Brennersystem porzellanemailliert und aus Edelstahl mit direkter elektrischer Mehrfachzündung in beiden Hitzeregeln
- Drehbarer porzellanemaillierter EASY FLIP Trichter für direktes und indirektes Grillen
- Gasflasche (< 7.5 kg) im Unterbau verstaubar
- Grill optimal verstaubar dank abklappbarer Arbeitsflächen
- 5 Lenkrollen, 2 davon arretierbar
- Integriertes Deckelscharnier und Thermometer
- Nivellierbare Kugel
- Kugel und Grillrost porzellanemailliert
- Inklusive Besteckhalter
- Fahrgestell aus Edelstahl



GRILLFLÄCHE
Ø 54 cm

BRENNER
9,7 kW

ARBEITSHÖHE
88 cm

MASSE [B-T-H]
136 | 60 · 75 · 108 cm

FARBE
Schwarz

DER NEUE GAS-RINGBRENNER AUS EDELSTAHL



PRODUKTINFORMATIONEN

Grillvergnügen und lange Lebensdauer garantiert der neue **Gas-Ringbrenner** aus Edelstahl für alle 480er Modelle der U-Line.

Die bewährte Ringform bietet eine optimale Hitzeverteilung und stufenlos regulierbare Temperaturen zwischen 180 und 330 °C.



X - LINE

Die X-Line von OUTDOORCHEF ist Sinnbild für den Ursprung unserer Marke. Die Klassiker mit dem unverkennbaren X-Fahrgestell bieten ein hohes Mass an Funktionalität und bringen auf Knopfdruck Grillgenuss.



X - LINE

AMBRI 480 G



PRODUKTINFORMATIONEN

- Porzellanemailliertes 1-Ring-Brennersystem mit elektrischer Mehrfachzündung
- Drehbarer porzellanemaillierter EASY FLIP Trichter für direktes und indirektes Grillen
- Gasflasche (< 7.5 kg) auf Bodenablage platzierbar
- Integriertes Deckelscharnier und Thermometer
- Front- und Bodenablage aus Holz (FSC® 100%)
- Nivellierbare Kugel
- Kugel und Grillrost porzellanemailliert
- Inklusive Besteckhalter
- Pulverbeschichtetes Fahrgestell
- 2 Räder mit gummierter Lauffläche



GRILLFLÄCHE
Ø 45 cm

BRENNER
5.4 kW

ARBEITSHÖHE
82 cm

MASSE [B-T-H]
60 · 75 · 105 cm

FARBEN
Ruby
Schwarz

ASCONA 570 G



PRODUKTINFORMATIONEN

- 2-Ring-Brennersystem porzellanemailliert und aus Edelstahl mit direkter elektrischer Mehrfachzündung in beiden Hitzeregulern
- Drehbarer porzellanemaillierter EASY FLIP Trichter für direktes und indirektes Grillen
- Gasflasche (< 7.5 kg) auf Bodenablage platzierbar
- Integriertes Deckelscharnier und Thermometer
- Arbeitsfläche aus massivem Holz (FSC® 100%)
- Bodenablage aus Holz (FSC® 100%)
- Nivellierbare Kugel und höhenverstellbare Füße
- Kugel und Grillrost porzellanemailliert, inkl. Besteckhalter
- Pulverbeschichtetes Fahrgestell
- 2 Räder mit gummierter Lauffläche



GRILLFLÄCHE
Ø 54 cm

BRENNER
9.7 kW

ARBEITSHÖHE
86 cm

MASSE [B-T-H]
67 · 97 · 106 cm

FARBEN
Dark Grey
Schwarz

MONTREUX 570 G



PRODUKTINFORMATIONEN

- 2-Ring-Brennersystem porzellanemailliert und aus Edelstahl mit elektrischer Mehrfachzündung
- Drehbarer porzellanemaillierter EASY FLIP Trichter für direktes und indirektes Grillen
- Gasflasche (< 7.5 kg) auf Bodenablage platzierbar
- Integriertes Deckelscharnier und Thermometer
- Arbeitsflächen aus massivem Holz (FSC® 100%)
- Bodenablage aus Holz (FSC® 100%)
- Nivellierbare Kugel und höhenverstellbare Füße
- Kugel und Grillrost porzellanemailliert, inkl. Besteckhalter
- Pulverbeschichtetes Fahrgestell
- 2 Räder mit gummierter Lauffläche



GRILLFLÄCHE
Ø 54 cm

BRENNER
9.7 kW

ARBEITSHÖHE
86 cm

MASSE [B-T-H]
128 · 67 · 106 cm

FARBE
Schwarz

DREI EXTRAS FÜR KOMFORTABLES GRILLEN

Deckel komfortabel und sicher öffnen dank **integrierten Deckelscharnieren**. Fast alle Grills von OUTDOORCHEF bieten dieses Extra.



Dank **justierbarer Kugel** herrscht keine Schräglage auf der Grillfläche. So ist alles im Lot – Würste bleiben, wo sie hingehören und Flüssigkeiten tropfen weder aus Pfannen noch von Grillplatten herunter.

Die X-Line passt sich mit **höhenverstellbaren Füßen** jedem Gelände an.

CUBIC - LINE

Die **OUTDOORCHEF** Cubic-Line ist für alle, die ein bisschen mehr wollen. Die multifunktionalen Grills sind unsere grössten Outdoorküchen. Grosszügige Ablageflächen sowie viele Extras begeistern Barbecue-Fans.

PARIS DELUXE 570 G



PRODUKTINFORMATIONEN

- 2-Ring-Brennersystem porzellanemailliert und aus Edelstahl mit elektrischer Mehrfachzündung
- Drehbarer porzellanemaillierter EASY FLIP Trichter für direktes und indirektes Grillen
- Gasflasche (< 7.5 kg) auf Bodenablage platzierbar
- Integriertes Deckelscharnier und Thermometer
- Mit Seitenkochstelle; Abdeckung aus Granit mit Handtuchhalter
- Deckelgriff aus Holz (FSC® 100%)
- Kugel und Grillrost porzellanemailliert
- Pulverbeschichtetes Fahrgestell
- 4 arretierbare Lenkrollen



GRILLFLÄCHE
Ø 54 cm

BRENNER
13.5 kW

ARBEITSHÖHE
88 cm

MASSE [B-T-H]
104 · 73 · 114 cm

FARBE
Onyx

VENEZIA 570 G



PRODUKTINFORMATIONEN

- 2-Ring-Brennersystem porzellanemailliert und aus Edelstahl mit elektrischer Mehrfachzündung
- Drehbarer porzellanemaillierter EASY FLIP Trichter für direktes und indirektes Grillen
- Gasflasche (< 7.5 kg) auf Bodenablage platzierbar
- Integriertes Deckelscharnier und Thermometer
- Zusätzlich: 2 Steakhouse-Brenner aus Gusseisen für hohe Temperaturen bis ca. 500 °C; Abdeckung aus Granit
- Ablageflächen aus Granit mit selbstschliessender Schublade und Handtuchhalter
- Deckelgriff aus Holz (FSC® 100%)
- Kugel und Grillrost porzellanemailliert
- Pulverbeschichtetes Fahrgestell
- 4 arretierbare Lenkrollen



GRILLFLÄCHE
Ø 54 cm

BRENNER
18.3 kW

ARBEITSHÖHE
88 cm

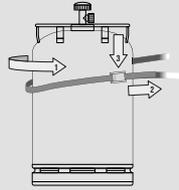
MASSE [B-T-H]
144 · 73 · 114 cm

FARBE
Onyx

GRILLEN MIT GAS

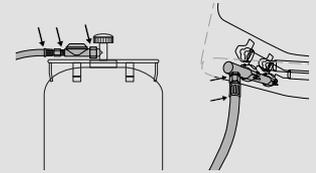
VON 0 AUF 300 GRAD DAS 1 x 1 DES GAS- GRILLENS

VOR DEM ERSTGEBRAUCH



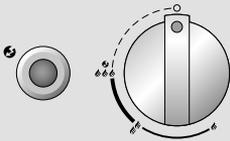
Achten Sie darauf, dass Gasflasche, Schlauch und Regler für Ihr Land geeignet sind. Gasflaschen ab 7.5 kg neben den Grill stellen, ansonsten mit entsprechender Vorrichtung auf der Bodenablage befestigen. Schliessen Sie die Gasflasche mit dem Regler an und achten Sie darauf, dass das Gewinde gut verschraubt ist.

PRÜFUNG AUF DICHTHEIT



Führen Sie die Prüfung auf Dichtheit vor dem Erstgebrauch sowie beim Gasflaschenwechsel und bei längerem Nichtgebrauch aus. Bepinseln Sie alle gasführenden Teile mit einer Seifenlösung und öffnen Sie den Gashahn an der Flasche, ohne den Regler am Grill zu öffnen. Bilden sich keine Blasen, ist Ihr Gassystem dicht.

ANZÜNDEN



Öffnen Sie vor dem Zünden den Deckel. Drehen Sie den Gashahn der Flasche auf. Bringen Sie den Regler in Position 2. Nun drücken Sie die Zündung. Schliessen Sie den Deckel und heizen Sie den Grill ca. 10 Minuten auf. Jeder weitere Brenner kann mit dem Öffnen weiterer Regler und dem erneuten Drücken der Zündung dazugeschaltet werden.

INDIREKTE GRILLMETHODE

INDIREKTE HITZE



Gas-Kugelgrill: der **EASY FLIP** Trichter liegt mit der grossen Öffnung nach oben im Grill.
Australian-Line: nur die beiden äussersten Brenner sind in Betrieb.
So können Sie mit indirekter Hitze grosse Fleischstücke, Pizza und Kuchen perfekt zubereiten.

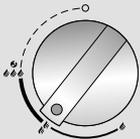
DIREKTE GRILLMETHODE

DIREKTE HITZE



Gas-Kugelgrill: den **EASY FLIP** Trichter mit der kleinen Öffnung nach oben positionieren. Zubehör wie die Plancha Grillplatte oder den Wok direkt auf dem Trichter platzieren.
Australian-Line: gewünschte Anzahl Brenner in Betrieb nehmen und die direkte Hitze für Kurzgebratenes oder zum Kochen nutzen.

TEMPERATURKONTROLLE



Dank des stufenlosen Reglers kann jegliche gewünschte Temperatur eingestellt werden. Die Gasgrills von **OUTDOORCHEF** haben je nach Modell 2–3 Einraststufen, um die Regulierung zu vereinfachen (1 tief/2 mittel /3 hoch).

TIPP

GAS-CHECKLISTE

- ✓ Ich habe die Bedienungsanleitung gelesen
- ✓ Gasflasche, Schlauch und Grill sind für mein Land geeignet
- ✓ Meine Gasflasche steht nie in geschlossenen Räumen
- ✓ Ich lagere und transportiere die Gasflasche immer stehend
- ✓ Ich habe die Prüfung auf Dichtheit durchgeführt

MEHR DAZU AUF UNSEREM VIDEO-CHANNEL
OUTDOORCHEF.COM



AUSTRALIAN - LINE

Die **OUTDOORCHEF** Australian-Line steht für das perfekte Barbecue-Erlebnis unter freiem Himmel. Für alle, die ursprüngliches Grillen, Robustheit und Funktionalität schätzen.

CAIRNS 3 G



PRODUKTINFORMATIONEN

- 3-Brenner-System aus Gusseisen mit elektrischer Mehrfachzündung
- 3 porzellanemaillierte Flammendächer
- Gasflasche (< 7,5 kg) im Unterbau verstaubar
- Abklappbare Seitenablagen mit Besteckhalterung
- 2-teiliger porzellanemaillierter Rost
- Porzellanemaillierter Deckel mit integriertem Thermometer
- Pulverbeschichtetes Fahrgestell mit 1 Tür
- 2 Räder aus Kunststoff mit gummierter Lauffläche



GRILLFLÄCHE
46,5 x 44,5 cm

BRENNER
7,5 kW

ARBEITSHÖHE
85 cm

MASSE [B-T-H]
122/77,5 · 59 · 111 cm

FARBE
Schwarz

HAMILTON 3+ G



PRODUKTINFORMATIONEN

Der HAMILTON 3+ G hat die gleichen Produktmerkmale wie der CAIRNS 3 G.

Verfügt zusätzlich über:

- 1 Seitenkochstelle



GRILLFLÄCHE
46,5 x 44,5 cm

BRENNER
11,3 kW

ARBEITSHÖHE
85 cm

MASSE [B-T-H]
122/77,5 · 59 · 111 cm

FARBE
Schwarz

AUSTRALIAN - LINE

CANBERRA 4 G



PRODUKTINFORMATIONEN

- 4-Brenner-System aus Gusseisen mit elektrischer Mehrfachzündung
- 4 porzellanemaillierte Flammendächer
- Gasflasche (< 7,5 kg) im Unterbau verstaubar
- Abklappbare Seitenablagen mit Besteckhalterung
- 4-teiliger Rost aus Gusseisen (3 Roste/1 Grillplatte) und zusätzlicher Warmhalterost
- Porzellanemaillierter Deckel mit integriertem Thermometer
- Pulverbeschichtetes geschlossenes Fahrgestell mit 2 Türen
- 4 arretierbare Lenkrollen



GRILLFLÄCHE
64 x 44,5 cm

BRENNER
12,8 kW

ARBEITSHÖHE
90 cm

MASSE [B-T-H]
139/96 · 56 · 117 cm

FARBE
Schwarz

PERTH 4+ G



PRODUKTINFORMATIONEN

Der PERTH 4+ G hat die gleichen Produktmerkmale wie der CANBERRA 4 G.

Verfügt zusätzlich über:

- 1 Seitenkochstelle



GRILLFLÄCHE
64 x 44,5 cm

BRENNER
16,6 kW

ARBEITSHÖHE
90 cm

MASSE [B-T-H]
139/96 · 56 · 117 cm

FARBE
Schwarz

AUCKLAND 4+ G



PRODUKTINFORMATIONEN

- 4-Brenner-System mit elektrischer Mehrfachzündung, davon 3 aus Gusseisen und 1 Keramik-Infrarotbrenner für schnelles Anbraten
- 3 porzellanemaillierte Flammendächer
- Mit Seitenkochstelle
- 4-teiliger Rost aus Gusseisen (3 Roste/1 Grillplatte) und zusätzlicher Warmhalterost
- Gasflasche (< 7,5 kg) im Unterbau verstaubar
- Ablageflächen aus Granit inklusive Besteckhalterung und Papierrollenhalter
- Deckel aus Edelstahl mit integriertem Thermometer
- Pulverbeschichtetes geschlossenes Fahrgestell
- 4 arretierbare Lenkrollen



GRILLFLÄCHE
64 x 44,5 cm

BRENNER
19,6 kW

ARBEITSHÖHE
90 cm

MASSE [B-T-H]
139 · 56 · 119 cm

FARBE
Edelstahl | Schwarz



VIELSEITIG

Die Vielseitigkeit unserer Grillsysteme und Zubehör begeistert und bringt die Leidenschaft am Grill zum Glühen. Ob ein saftiges Steak, Fisch, Pizza, knackiges Gemüse oder Cupcakes mit **OUTDOORCHEF** ist alles möglich.



REISE DER VIELFALT

MAGAZIN · HAMBURG BRETONISCHE GRÉPERIE S.39 · AMSTERDAM DER HUTSPOT EUROPAS S.44 · ISTANBUL MAGIE EINER METROPOLE S.52



V I E L F A L T

EINE REISE DURCH DIE KUL-
NARISCHE UND KULTURELLE
VIELFALT EUROPAS.

SECHS BLOGGER WAREN FÜR
OUTDOOR**CHEF** IN EUROPA
UNTERWEGS UND HABEN UNS
SPANNENDE STORYS UND
LECKERE REZEPTE MITGE-
BRACHT. DIE GERICHTE HABEN
WIR NATÜRLICH AUCH GLEICH
AUF UNSEREN OUTDOOR**CHEF**
GRILLS AUSPROBIERT. LASSEN
SIE SICH INSPIRIEREN.

INHALTSVERZEICHNIS

AMSTERDAM



S. 44

NIEDERLANDE



Der Hutspot Europas
Janine «Juna» Grafe

www.somtagskind.co



DEUTSCHLAND



Ti Breizh – eine Crêperie in Hamburg

Maximilian Buddenbohm
und Isabel Bogdan

www.wasmachendieda.de

S. 39



HAMBURG



NEURUPPIN

DEUTSCHLAND



**Mit dem Teamchef der deutschen
Köche-Nationalmannschaft die
Grillgabel schwingen**

Tanja Klindworth

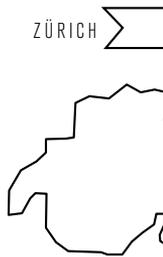
www.wellness-bummler.de

S. 60



ZÜRICH

S. 56



SCHWEIZ



**Hittl – das älteste vegetarische
Restaurant der Welt**

Rolf Hittl im Interview

www.hittl.ch



ITALIEN



**Kaiserschmarren schmeckt in
Italien viel besser!**

Christine Neder

www.lilies-diary.com

S. 48



SÜDTIROL



ISTANBUL

S. 52



TÜRKEI



**Istanbul – Magie einer
Millionenmetropole**

Heike Kaufhold

www.koeln-format.de



TI BREIZH – EINE CRÊPERIE IN HAMBURG

Für uns unterwegs:

Maximilian Buddenbohm und Isabel Bogdan

Blog: www.wasmachendieda.de

Der Bretone Hervé Kerourédan, der in Hamburg eine Crêperie führt, erzählt Maximilian und Isabel seine Geschichte.

Mein Vater kam 1963 als Professor für Philosophie von Paris nach Hamburg, wo er meine Mutter kennenlernte. Er hatte ausserdem das erste französische Restaurant hier in Hamburg, das Le Paris, dazu einen Club, die Rhumerie Martiniquaise, wo karibischer und französischer Rum angeboten wurden. Aufgewachsen und eingeschult bin ich in Schönberg in Holstein an der Ostsee. In den Siebzigerjahren ist meine Familie in die Bretagne gezogen, richtig in die Pampa zwischen Rennes, Combourg und St. Malo. Wir hatten da eine glückliche Kindheit, mein Bruder und ich, als «die Deutschen». Ich heisse Hervé Kerourédan, bretonischer geht es nicht, aber dort waren wir eben die Deutschen. Nach dem Studium bin ich nach Bali ausgewandert. Um zu entdecken, dass man dort auch nicht wesentlich besser lebt als woanders. Und dann musste ich mir überlegen, was ich mache. Ich bin Norddeutscher, und ich bin Bretoner. Die Bretagne liegt mir sehr, Norddeutschland macht mir auch Spass. Da war schnell die Idee da, die Bretagne nach Norddeutschland zu bringen. Und das Element, das alle Menschen verbindet, ist das Essen. Mit der Gastronomie hatte ich vorher gar nichts zu tun, aber ich habe immer gerne gekocht, natürlich! Mein bretonischer Grossvater hatte eine Kaffeerösterei, eine Konditorei, hat Kekse und Kuchen entwickelt, mein Vater hatte zwei Restaurants hier in Hamburg, und zu Hause waren Kochen und Essen immer ein ganz wichtiges Thema. 1998 habe ich gemeinsam mit Betty Kleemiss in der Hamburger Deichstrasse das Restaurant «Ti Breizh» aufgemacht, das heisst «Haus der Bretagne». Eine Crêperie ist etwas Urbretonisches, in der Bretagne gibt es Crêperien wie Sand am Meer. Ursprünglich ist das ganz einfache Armeleuteküche. Mit den Crêpes und Galettes war es in Hamburg aber erst mal schwierig, weil das nicht für voll genommen wurde, inzwischen läuft es sehr gut.

Galettes sind Crêpes aus Buchweizen, mit «Crêpes» meint man meist die mit Weizenmehl. Es gab zunächst etwa fünf Varianten, die «complète» mit Schinken, Käse, Ei, nur mit Schinken und Käse, mit Kuttelwurst, mit Jakobsmuscheln und mit Speck und Champignons. Das waren die Varianten, die es auch in der Bretagne gab. Das war aber für Hamburger Verhältnisse nicht das, was man sich unter «französischer Küche» vorstellte. Deswegen haben wir eine Vielfalt von Kombinationen entwickelt, mit Zwiebelkonfitüre oder lange eingekochter Tomatensosse, mit Spinat oder Roquefortsosse. Mittlerweile findet man auch in der Bretagne eine «gastronomische Crêperie», wo nicht nur eine Scheibe Schinken und geriebener Käse draufkommt.



Buchweizen ist ein Grundnahrungsmittel, das früher in ganz Europa zu finden war. Buchweizen wächst auf armen Böden, auf Heideboden. Als Kind kannte ich das noch von meiner holsteinischen Grossmutter, da gab es manchmal Buchweizengrütze mit Apfelmus. In der Heide gibt es Buchweizentorte. Und in Ostfriesland bzw. in der Gegend um Bremen wurden Buchweizenpfannkuchen gemacht. In Osteuropa wird es als Gemüse gekocht, wie Linsen. Blini in Russland, in Japan machen sie Nudeln draus. Traditionell hängte man eine gusseiserne Platte auf drei Beinen übers Feuer, darauf wurden Galettes gemacht. In der Bretagne isst man sie auch als Galette Saucisse, da wird ein gegrilltes Würstchen, eine grobe Landwurst, in die Galette eingerollt. Das ist wie die Fischbrötchen in Hamburg, es gibt kein Fussballspiel, wo nicht so was verkauft wird.

«GALETTES SIND CRÊPES
AUS BUCHWEIZEN.
BUCHWEIZEN WÄCHST
AUF ARMEN BÖDEN,
AUF HEIDEBODEN.»

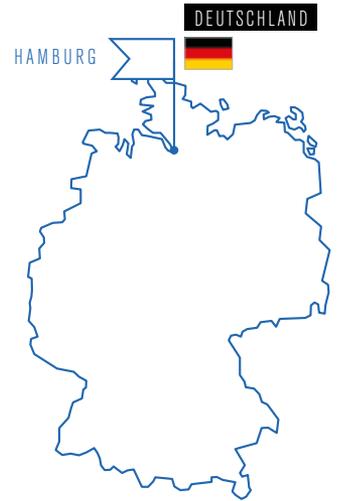
Galettes sind eigentlich leicht zuzubereiten, für die Beilage gibt es keine Vorschriften. Die Qualität der verwendeten Grundprodukte ist das Entscheidende. Man muss mit vernünftigen Produkten arbeiten, das ist die halbe Miete. Alles andere ist Industrie, das macht keinen Sinn. Mit guten Produkten ist es auch viel einfacher! Wir wählen sorgfältig aus. Manche Produkte bekommen wir in Deutschland gar nicht, die importieren wir selbst. Zum Beispiel die bretonische Kuttelwurst, die Andouille de Guémené.

↓ Hervé Kerourédan: «Ich bin Norddeutscher, und ich bin Bretone.»





↑ Ti Breizh – Haus der Bretagne in der historischen Deichstrasse
 ↓ direkt an der Wasserkante des Hamburger Hafens



«UND DAS ELEMENT,
 DAS ALLE MENSCHEN VERBINDET,
 IST DAS ESSEN.»



→ Galettes Bergère mit Ziegenkäse,
 luftgetrocknetem Schinken, Salat und Nüssen

Bretonische
Galette direkt
vom Grill



Lust auf mehr? Weitere
leckere Rezepte wie die
«Galette Bergère» unter
[OUTDOORCHEF.COM](https://www.outdoorchef.com)

GALETTE COMPLÈTE

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

ERGIBT CA. 15 GALETTES

500 G BUCHWEIZENMEHL

12 G GROBES MEERSALZ

2 KLEINE EIER

25 G MILCH (3,5%)

75 G WASSER

3 G SONNENBLUMENÖL

FÜR DIE FÜLLUNG

GESALZENE BUTTER

EIER

GERIEBENER EMMENTALER

SCHINKEN

IN SCHEIBEN GESCHNITTEN

GEGRILLT AUF DEM

MINICHEF P-420 G

TRICHTER

DIREKTE POSITION

ZUBEHÖR

GRILLPLATTE

Vorbereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde eindrücken und Eier sowie Salz dazugeben. Von Hand zunächst die Milch einarbeiten und später nach und nach Wasser untermengen. Das Ganze gut untermischen und von Hand kräftig Luft in den Teig einschlagen, bis nach etwa zwei Minuten kleine Luftbläschen aufsteigen. Ein Mixer empfiehlt sich nicht! Am Ende sollte der Galetteteig nicht zu flüssig sein und aussehen wie ein Trinkjoghurt.

Vorheizen

5 Minuten auf mittlerer Stufe bei geschlossenem Deckel.
Die Grillplatte sollte im Idealfall eine Temperatur von 220 Grad haben.

Zubereitung

Die Grillplatte mit etwas Sonnenblumenöl einfetten. Zum Zubereiten eine kleine Kelle Teig in die Mitte gießen und gleich verteilen. Bei offenem Deckel etwa eine Minute goldbraun werden lassen und dann mit einem langen Messer wenden. Nachmals 30 Sekunden auf der anderen Seite backen. Ein Stück gesalzene Butter auf dem Teig verteilen, zergehen lassen. Die Galette auf einen Teller heben, ein Ei aufschlagen und in die Mitte des Teigs geben. Um das Ei herum geriebenen Käse streuen und die Schinkenstücke verteilen. Die Seiten der Galette mit einem Holzspatel umlegen, sodass das Ei noch sichtbar bleibt. Die Ränder des Teigs noch einmal mit flüssiger Butter einpinseln.

Tipp

Um den Teig noch etwas geschmeidiger zu machen, einen Teelöffel Sonnenblumenöl zugeben!

DER HUTSPOT EUROPAS



↑ De Foodhallen, Amsterdam



◆ Hunderte junge Amsterdamer strömen am Wochenende in den angesagten Hutspot, eine Mischung aus Café und Boutique. Was «Hutspot» bedeutet? «Ich schätze, das ist ein Wortspiel aus ‘Hotspot’ und ‘Hut’. Es gibt hier gutes WLAN ...», lautet nicht selten die Antwort der Blogger und Freelancer, die den Laden ihren zweiten Arbeitsplatz nennen. Dass sich hinter dem Begriff «Hutspot» ein traditionelles niederländisches Eintopfgericht aus dem 16. Jahrhundert verbirgt, wissen die wenigsten.

Seit Ende 2014 versuchen De Foodhallen Amsterdam dieser Unkenntnis auf äusserst leckere Art und Weise entgegenzuwirken. In einem ehemaligen Strassenbahndepot ist ein Zentrum für Medien, Kultur, lokales Design und eben Essen entstanden, an dem kaum ein Einheimischer oder Tourist vorbeikommt. Zwischen Bibliothek, Friseur und Vintage-Läden begrüsst der Food-Court alle hungrigen und neugierigen Amsterdamer mit Dutzenden Ständen. Hier wird alles aufgetischt von indischem Streetfood über spanischen Jamón Ibérico und süsse Pariser Tartelettes bis hin zu einer ganz besonderen Spezialität Hollands: den Bitterballen.

«Bitterballen sind kleine frittierte und mit verschiedenen Ragoutsorten gefüllte Bällchen», erklärt mir Carla. Sie ist Inhaberin von De BallenBar, einem der beliebten Stände in den Foodhallen. Bitterballen heissen übrigens so, weil sie ursprünglich mal zum Magenbitter gereicht wurden. Zwar sind die kleinen

Amsterdam ist eine Stadt der Vielfalt. Knapp 180 Nationen tummeln sich hier auf einer Fläche, die nur halb so gross ist wie die Kölns. Ob Start-up-Unternehmer, Modebegeisterte oder Studenten: Sie alle wollen in die niederländische Hauptstadt. Mit ihnen kommen auch viele kulinarische Einflüsse. Und so hat man manchmal das Gefühl, dass es so etwas wie typisch holländische Speisen gar nicht gibt. Käse kommt wohl den meisten in den Sinn, wenn sie an die niederländische Küche denken. Frikandellen, frittierte Würste mit Frietsaus und Zwiebeln, kennen viele noch aus dem Familienurlaub an der holländischen Küste. Doch bei Bitterballen, Snert und Stampot hört die Kenntnis von der Küche unserer Nachbarn oft auf.

NIEDERLANDE



AMSTERDAM

Für uns unterwegs:
Janine «Juna» Grafe
Blog: www.sonntagskind.co

Bällchen immer noch ein beliebter Fast-Food-Snack, der zu alkoholischen Getränken verspeist wird. Doch in der BallenBar erhalten die knusprigen Kugeln eine ganz eigene Qualität. Zwischen sieben verschiedenen Ragoutfüllungen kann hier gewählt werden. Neben dem Klassiker mit Rind serviert der Stand unter anderem auch Varianten mit Kalb, Satay, Chorizo und für alle Vegetarier und Käseliebhaber, mit Ziegenkäse. Welche Sorte wohl Carlos liebste ist? «Ganz klar die mit Bouillabaisse!» Holländische Shrimps, Krabben, verschiedene Kräuter und sogar Hummer stecken in dem wohl maritimsten Bitterballen der Niederlande. Und der Geschmack kommt hier nicht von ungefähr. Die Ragouts für den leckeren Snack entstehen in der Michelinprämierten Küche vom Restaurant 't Schulten Hues in der niederländischen Stadt Zutphen.

Doch wie es sich für eine internationale Stadt wie Amsterdam gehört, machen sich hier auch viele Food-Trends breit. Die Zeit der beliebten Süßspeisen wie Cupcakes scheint vorbei zu sein. Stattdessen ist ganz Amsterdam verrückt nach Fleisch. Richtig gutem, lokal gezüchtetem Fleisch. Und so ist kein Food-Markt und kein Festival denkbar ohne zumindest einen Stand, der Pulled Pork auftischt. In den Foodhallen übernehmen das Jord Althuisen und Marcus Polman von The Rough Kitchen. Rusti-

kales Holzmobiliar, Werkzeug in bester Metzger-Manier und Nachhaltigkeit zum Essen: The Rough Kitchen kommt unglaublich authentisch daher. Keine bunte Leuchtreklame, keine sterilweisse Fassade, keine Cleaneating-Trends. Obwohl der Stand kaum fünf Meter misst, hat man hier das Gefühl, den Schlachter seines Vertrauens aufzusuchen. Kein Wunder also, dass sich The Rough Kitchen überaus grosser Beliebtheit erfreut. Krosser Grillgeruch, herzhaftes Brötchen und saftiges Fleisch locken viele Nasen vom Eingang der Foodhallen direkt hierhin. Neben den beliebten Pulled Pork und Pork Belly Sandwiches gehen hier vor allem die Probierplatten besonders oft über die Theke. Auf einem schweren Holztablett werden neben den genannten Pork-Gerichten hausgemachte Leberwurst, die Pastete Pâté de campagne, Rilletes und Speck serviert. Das ist nicht unbedingt kalorienarm, aber verdammt lecker.

Allgemein scheinen die Holländer bodenständiges Essen zu schätzen. Eine richtige Mittagspause gibt es hier kaum. Stattdessen werden hier – wenn überhaupt – kleine Salate oder Snacks gegessen. Wohl eine der grössten Umstellungen für Zugezogene! Gemütlich und kulinarisch wird dann der Feierabend. Geschäfte und Cafés schliessen selbst in der Hauptstadt Amsterdam schon früh, denn ein Grossteil der Niederländer verbringt den Abend mit



↑ Der Food-Court bietet alles vom spanischen Jamón Ibérico ...

der Familie zu Hause. Dann finden Snert, eine herzhaftes Erbsensuppe, indonesisches Nasigoreng oder eben ein Eintopf ihren Weg auf den Esstisch. Manchmal, so scheint es, ist Amsterdam mit all seinen kulinarischen Einflüssen selbst ein kleiner Hutspot. ♦

↓ ... über Pariser Tartelettes ...



↓ ... bis Pulled Pork Sandwiches





FRITTIERTES VOM GRILL

BITTERBALLEN

MIT RINDFLEISCHFÜLLUNG

ZUTATEN

500 G RINDFLEISCH
IN KLEINE WÜRFEL GESCHNITTEN
200 G BUTTER
50 G MEHL
20 G RINDERBRÜHE
3 ZWEIGE FRISCHER THYMIAN
FEIN GESCHNITTEN
SALZ & PFEFFER
2 G MAJORAN
FEIN GESCHNITTEN
PANIERMEHL
3 EIER
PFLANZENÖL

GEGRILLT AUF DEM
MONTREUX 570 G

TRICHTER
INDIREKTE UND
DIREKTE POSITION

ZUBEHÖR
GOURMETPFANNE
ODER HALBMOND
GESCHLOSSENE SEITE
BARBECUE WOK

Vorheizen

5 Minuten auf mittlerer Stufe bei geschlossenem Deckel.

Zubereitung

Butter in der vorgeheizten Gourmetpfanne (oder Halbmond, geschlossene Seite) auf den Grillrost stellen und auf mittlerer Stufe bei indirekter Hitze schmelzen. Mehl langsam einrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Nach und nach die Rinderbrühe hinzufügen, zum Kochen bringen. Etwa 1 Minute lang rühren, bis die Masse dicker wird. Nun das Fleisch und den Thymian dazugeben. Fleisch so lange köcheln lassen, bis es nicht mehr rosa ist und zerfällt. Mit Salz, Pfeffer und Majoran bestreuen. Das Ragout in eine Schüssel umfüllen und 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Das Paniermehl auf einen Teller geben. In einer kleinen Schüssel Eier verquirlen. Das gekühlte Fleisch nun mit dem Teelöffel zu kleinen Bällchen formen, mit Ei benetzen und durch das Paniermehl rollen.

Grillrost vom Grill nehmen und den Trichter auf direkte Hitze drehen. Wok mit Wokaufsatz auf den Trichter stellen, Öl einfüllen und auf höchster Stufe erhitzen. Dann die Bitterballen ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel frittieren, bis sie goldbraun sind. Mit einer Schaumkelle die Bitterballen rausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Senf, Pommesfrites oder ganz klassisch als «Bittergarnitur» mit einem kühlen Pils servieren.

Tipp

Wer Lust auf eine kalorienärmere Variante hat, kann die geformten Bitterballen, statt sie zu frittieren, auf einem mit Backpapier belegten Lochblech ca. 12–15 Minuten ausbacken.



Zu den Bitterballen
wurde ursprünglich
Magenbitter gereicht

KAISERSCHMARREN SCHMECKT IN ITALIEN VIEL BESSER!

DIE GOMPM ALM IN SÜDTIROL

ITALIEN



SÜDTIROL



Für uns unterwegs:

Christine Neder

Blog: www.lilies-diary.com



«Ich möchte, dass Sie sich einfach wohlfühlen.» Helli Haar ist nach hinten gegelt, die Seiten sind ab-rasiert und zu seinem tätowierten Arm trägt er ein hellgrün kariertes Hemd und eine Lederhose. Er sieht mal so gar nicht aus, wie man sich einen Almwirt vorstellt, aber er macht alles richtig.



↑ Die Gomp Alm in Südtirol

Das Erfolgsrezept der Gomp Alm: die Liebe zum Detail

Jedes Jahr im Mai öffnet die Hütte für Mountainbiker, Wanderer und Einheimische und jeden Tag empfängt Helli seine Gäste persönlich. Seit 24 Jahren betreibt er die Alm, die einst seinem Grossvater gehört hat. Mit 21 Jahren kam Helli nach seiner Lehre als Steinbildhauer auf die Alm. Erst arbeitete er ein Jahr als Abspüler, doch schon im darauffolgenden Jahr übernahm er den Betrieb. Er holte das ganze Wissen nach, das er brauchte, um die Alm zu führen, und besucht die Hotelfachschule. Doch eine Eigenschaft, die man nicht erlernen kann, brachte er mit – die Leidenschaft für seine Alm und seine Produkte.

«Ich möchte Qualität auf dem Tisch»

In der ganzen Hütte steckt so viel Liebe und an jeder Ecke lauert eine Geschichte. Das Brot wird jeden Sonntag im Holzofen gebacken, die Kresse auf dem Salat kommt aus dem hauseigenen Kräutergarten, die Sonnenstühle hat er selbst geschnitzt. Und in ein paar Wochen kommen die Brillenschafe, die

älteste Schafrasse Südtirols, wieder hoch auf die Weide. Sie sind inzwischen ein Markenzeichen für die Alm geworden, genauso wie Helli's Hund Crash, ein tapsiger Berner Sennenhund. Auf der Sonnenterrasse vor der Alm stehen grosse, lange Bänke. Besucher setzen sich zusammen an einen Tisch und lernen sich kennen.

Ich sass keine zehn Minuten allein, schon kam ich mit Klaus ins Gespräch, der eine Weinerei in Schenna besitzt und Helli gerade neue Weine gebracht hat. Danach kam Sabine dazu, die Bilder für die Stube gemalt hat. Kühe auf Holzfensterläden und Brillenschafe. Später dann gesellte sich noch eine Gruppe Schweizer mit an den Tisch.

Ja, Gemütlichkeit nennt man das und die Liebe zur Alm sieht man nicht nur, sondern man schmeckt sie auch. «Ich möchte Qualität auf dem Tisch», sagt Helli. Alle drei Wochen kreiert er eine neue Speisekarte. Kulinarische Vielfalt bedeutet für ihn, alte Rezepte neu auf den Teller zu bringen, und das Spiel zwischen der traditionellen und mediterranen Küche. So kann es schon mal vorkommen, dass man auf seinen Schlutzern eine Garnele findet. Oder ein Risotto aus Gerste. Hauptsächlich verwendet Helli jedoch saisonale Produkte, die natürlich aus der Region

kommen. «Wenn ich einen Stier kaufe, dann verwende ich ihn ganz, von Kopf bis Fuss». Was jedoch auf der Speisekarte immer gleich bleiben wird, sind die Klassiker, zu denen auch der Kaiserschmarren zählt, der hier in Südtirol anders schmeckt und zubereitet wird als in Österreich. Ich durfte ihn kosten, aber nicht nur das, sondern auch einen Cappuccino von der Hirzer Bachkresse, den Gomp Alm Salat mit Bergkräutern und Topfenknödel.

«Wenn ich einen Stier kaufe, dann verwende ich ihn ganz, von Kopf bis Fuss»

Für den Kaiserschmarren hat mir Helli das Rezept verraten. Die einen mögen den Kaiserschmarren nur mit Puderzucker, die anderen mit Apfelmus. Auf der Gomp Alm wird er mit selbst gemachter Preiselbeermarmelade serviert.

Ein Gedicht, ich sage es euch!

Helli möchte, dass man sich auf seiner Alm entspannt, sich wohlfühlt, aber auch ein Erlebnis hat, das man nicht so schnell vergisst. Das kann auch ein Gaumenschmaus sein.



↑ GOMPM ALM the unplugged taste. Einmal kochen ohne Strom

GOMPM ALM the unplugged taste Einmal kochen ohne Strom

Einmal im Jahr veranstaltet Helli das Event GOMPM ALM the unplugged taste. Unplugged, den Begriff kennen die meisten nur aus dem Musikbusiness. Helli hat ihn in die Kochwelt adaptiert. Am 21. August kochen sechs Spitzenköche auf der Alm traditionelle Gerichte unplugged – ohne Strom, auf Holzöfen. An verschiedenen Kochstationen in Wald und Wiese kann man bei der Zubereitung verschiedener Gerichte zusehen und dazu passende Getränke, wie verschiedene Weine, Biere oder hausgemachte Säfte der GompM Alm genießen.

Auch musikalisch wird einiges geboten: Es wird gejodelt, gezupft, gestrichen, kaschiert, verfärbt, improvisiert und alles zusammen ergibt ein unvergessliches Erlebnis. Das ist die GompM Alm eh!

Es ist 16 Uhr, die meisten Besucher sind schon wieder auf dem Weg ins Tal und Helli hat Zeit, mir ein paar Fragen zu beantworten und ein Schnitzel zu essen. Sein Hund Crash sitzt daneben und schaut mit neidischem Blick auf den Schnitzelteller. «Was ist denn dein Lieblingsort auf der Alm?», will ich wissen. Helli überlegt nicht lange. Wie aus der Pistole geschossen antwortet er:

«Da, wo wir gerade sitzen.» Wir haben es uns in seiner Loungeecke am Hang der Alm bequem gemacht. Ich sitze auf einem Sofa, Helli auf einem Sessel und der Holztisch vor uns spielt Jazzmusik. Helli hat nämlich Boxen in die Tische gebaut und lässt über Bluetooth Musik laufen. Dazu ein unvergessliches Bergpanorama.

Ja, er schafft es, dass man sich hier einfach rundum wohlfühlt.

↓ Helli auf seinem Lieblingsplatz



↑ Topfenknödel

Lust auf mehr tolle Hütten und regionale Schmankerl in der Region?

Nicht nur die GompM Alm trägt die Plakette «Echte Qualität am Berg», die jene Hüttenwirte im Meraner Land ausgezeichnet, die ihre Betriebe mit viel Liebe und Hingabe führen.

Mehr tolle Rezepte, alle teilnehmenden Hütten plus Wegbeschreibungen gibt es in der kostenlosen App: BergGenuss – echte Qualität am Berg.

KAISERSCHMARREN

... von der Alm auf den Grill



ISTANBUL

MAGIE EINER MILLIONENMETROPOLE



↑ Reges Treiben am Bosphorus

TÜRKEI



Istanbul ist eine magische Stadt – eine Sehnsuchtsstadt –, die mich in ihren Bann zog, als ich meinen ersten Sonnenuntergang am Bosphorus erlebte und die Muezzinrufe vernahm, die auf Arabisch kurz vor dem Morgengrauen zum Gebet aufforderten und durch das langsam erwachende Istanbul hallten.

Eine Faszination, wie ich sie in kaum einer anderen Grossstadt spüre. Dabei ist Istanbul, nüchtern betrachtet, eher das Gegenteil von idyllisch, romantisch oder im klassischen Sinne «schön». Istanbul ist laut, dreckig, vollgestopft mit Menschen und vor sich hin zerfallenden, einst prächtigen Häusern. Aber all das macht den Reiz dieser Metropole aus.

Wie viele Menschen in Istanbul leben, das kann mir niemand genau sagen. Eines aber ist sicher: Istanbul ist durch seine geschätzt 18 Millionen Einwohner eine der grössten Städte der Welt! Und auch ich komme sehr gerne für eine Auszeit hierher, tauche ein in diese «Stadt der Vielfalt», eine Stadt, die Treffpunkt ist für Menschen aus den unterschiedlichsten Kulturen. Neben den Türken leben hier viele Armenier, Franzosen und Griechen. Es heisst, über 90 Prozent der Menschen, die hier leben, wurden nicht hier geboren. Wieso ich gerade in einer wilden Millionenmetropole, in der kaum jemand die Chance hat, allein zu sein, nach Abgeschiedenheit und Zeit für mich suche? Weil man in Istanbul herrlich in der Menge abtauchen kann.

Für meinen fünftägigen Aufenthalt habe ich ein kleines Apartment im Szeneviertel Galata gemietet, kernsaniert, irre stylish, supergemütlich und nur einen Steinwurf vom jahrhundertealten Galataturm entfernt, eine der Sehenswürdigkeiten Istanbul, die majestätisch über der Stadt thront. Zur Sonnenuntergangszeit treten sich die Touristen auf dem Turm die Füsse platt.

Für uns unterwegs:

Heike Kaufhold

Blog: www.koeln-format.de

Von meinem Apartment aus hoch oben in Galata ist es nur ein Katzensprung bis zu den coolsten Designerläden in Beyoglu, in hübsche Cafés, von denen ich hervorragend die Menschen beobachten kann, und auch das Wasser, das Goldene Horn in Karakoy, ist nicht weit. Es dauert etwas, bis ich mich in den engen Strassen zurechtfinde, dann fühle ich mich wie zu Hause. Gleich beim ersten Verkäufer, der seinen alten Holzkarren durch die holprigen Strassen Galatas schiebt, schlage ich zu. Seine Ware wirkt unwiderstehlich auf mich: eine einfache, leicht gekühlte und vor meinen Augen geschälte Gurke. In der Mitte aufgeschnitten und mit ein wenig Salz bestreut. Für gerade einmal umgerechnet 0,50 €. Ich liebe Istanbul! In Deutschland kaufen wir Kindern Schokolade oder klebrige Bonbons am Strassenrand, hier holen die Mütter eine Gurke als Snack. Wir sollten umdenken.

Die Gurke macht erst mal satt, glücklich und kühlt, denn die Temperaturen liegen kurz vor Mittag bei 30 Grad. Ich steige eine steile Treppe hinunter nach Karakoy, das alte Stadtviertel am Goldenen Horn. Immer wieder schweift mein Blick nach oben, auf die kaputten Fenster der vielen leer stehenden Häuser und auf die sich selbst zerstörenden Dächer. Was für Prachtbauten das einmal waren! Ich erfahre, dass in vielen dieser teils einsturzgefährdeten Häuser jetzt Flüchtlinge leben, die aus dem benachbarten Syrien herkamen. Etwa 1 Million Flüchtlinge, so heisst es, versuchen, sich in Istanbul durchzuschlagen. Viele werden zu Bettlern, Familien mit kleinen Kindern leben auf der Strasse. Ich sehe, wie zwei offensichtlich obdachlose Geschwisterkinder sich um einen angebrochenen Joghurt streiten.

Ich will ans Wasser, den Kopf freikriegen. Mein Weg führt mich vorbei durch eine alte Gasse voller Handwerksläden. Ich bin so gut wie die einzige Frau, die es hierher verschlägt. Tausende Schrauben, Ketten und Motoren gibt es hier zu kaufen, Kleinsteile, von denen ich nicht wüsste, wo oder ob ich sie in Deutschland bekommen könnte, aber auch eine riesige Auswahl an Angelzubehör, denn die angrenzende Galatabrücke ist für Einheimische einer der Angelspots der Stadt. Meist sind es Männer, die hier oben stundenlang stehen, um Fische aus dem Bosphorus zu angeln. Die magere Ausbeute erfordert sehr viel Geduld. Könnte ich türkisch sprechen, ich würde stundenlang hier oben stehen, mich mit den Menschen unterhalten und ihre kleinen und grossen Geschichten aufschreiben. So kommunizieren wir nur über ein Lächeln, das so viel heisst wie

«DARF ICH EIN FOTO MACHEN?»

«JA.»

Fisch steht in Istanbul weit oben auf der Speisekarte. Und auch ich ziehe ihn den sonst eher deftigen türkischen Gerichten vor und setze mich in ein kleines Lokal direkt am Wasser in Karakoy, das die aus meiner Sicht augenscheinlich leckersten Fischbrötchen zubereitet. Ich bestelle ein «Balik Ekmek», eine frisch gegrillte Makrele in einem leicht gegrillten Wrap. Als kleine Vorspeise bestelle ich Haydari, dicken Joghurt mit ein wenig Minze, Olivenöl, Knoblauch und Salz, und ein grosses, eiskaltes Efes-Bier. Dass es hier aus der Dose kommt, stört mich nicht. Der Moment zählt, und der ist einzigartig: Ich sehe zu, wie die Fähren hin und her schippern – viele befinden sich auf dem Weg nach Asien, schliesslich liegt Istanbul auf zwei Kontinenten. Direkt vor mir legen kleine Fischerboote an, um frische Waren zu liefern. Nicht unbemerkt von den vielen Möwen, die energisch versuchen, einen Teil der Beute abzubekommen.

«ES HEISST, ÜBER 90 PROZENT DER MENSCHEN, DIE HIER LEBEN, WURDEN NICHT HIER GEBOREN.»

↓ Der Angelspot der Stadt – die Galatabrücke





BALIK EKMEK

FISCHBRÖTCHEN

ZUTATEN

FISCHBRÖTCHEN

600 G FILET VON THUNFISCH
MAKRELE ODER WOLFSBARSCH

SALZ

SCHWARZER PFEFFER
AUS DER MÜHLE

8 EINGELEGTE GURKEN

1 ROTE ZWIEBEL
IN RINGE GESCHNITTEN

SALATBLÄTTER

5 G PETERSILIE
BLÄTTER GEZUPFT

VOLLKORNBRÖTCHEN

OLIVENÖL

HAYDARI (DIP)

180 G NATURJOGHURT
DICKFLÜSSIG

5 G FRISCHE MINZEBLÄTTER
IN FEINE STREIFEN GESCHNITTEN

1-2 KNOBLAUCHZEHEN
GEPRESST

SALZ

PFEFFER
AUS DER MÜHLE

OLIVENÖL

CHILIFLOCKEN

GEGRILLT AUF DEM

CHELSEA 480 G

TRICHTER

DIREKTE POSITION

ZUBEHÖR

PLANCHA GRILLPLATTE

Vorbereitung

Fischfilet in etwa 8 mm dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Eingelegte Gurken, Zwiebelringe, Salatblätter und Petersilie in kleinen Schälchen anrichten. Brötchen halbieren.

Alle Zutaten für Haydari bis zu den Gewürzen in eine Schüssel geben und gut umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, nochmals gut vermengen und für mindestens eine Stunde kühl stellen. Vor dem Servieren mit etwas Olivenöl und Chiliflocken garnieren.

Vorheizen

5 Minuten auf höchster Stufe bei geschlossenem Deckel.

Zubereitung

Die vorgeheizte Plancha Grillplatte mit wenig Öl bestreichen, dann die Fischscheiben bei offenem Deckel pro Seite ca. 3 bis 5 Minuten grillen. Brötchen mit Salat, Gurken, Zwiebeln und Fisch belegen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Haydari-Sosse ausgarnieren.



OUTDOORCHEF IM INTERVIEW MIT ROLF HILTl

SCHWEIZ



HILTl – DAS ÄLTESTE VEGETARISCHE RESTAURANT DER WELT

Das Hiltl ist das älteste vegetarische Restaurant der Welt. In den über 117 Jahren wurde das Familienunternehmen zum modernen ganzheitlich-nachhaltigen Erlebnis, wobei es seinen Wurzeln stets treu blieb. Das Unternehmen wird heute von Rolf Hiltl in vierter Generation geführt. **OUTDOORCHEF** freut sich, mit dem erfolgreichen und innovativen Gastronomen über kulinarische und kulturelle Vielfalt zu sprechen, und findet heraus, wieso Grillgenuss auch vegetarisch geht.

Hiltl ist das älteste vegetarische Restaurant der Welt. Wie kam es dazu und was ist Ihre Vision für das Unternehmen?

1898 wurde in Zürich das «Vegetarierheim und Abstinenz-Café» eröffnet. Man kam aber auf keinen grünen Zweig – wegen Misswirtschaft einerseits, aber auch, weil die Vegetarier verschrien waren. Damals erkrankte mein Urgrossvater Ambrosius Hiltl an Gelenkrheuma. Sein Arzt fackelte nicht lange und prophezeite ihm den frühen Tod, falls er nicht unverzüglich seine Ernährung umstellen und ganz auf Fleisch verzichten würde. Schmackhafte und abwechslungsreiche fleischlose Mahlzeiten waren damals für einen alleinstehenden Schneidergesellen nicht einfach zu organisieren und so kam er ins «Vegetarierheim». Dem verpasste der Volksmund gar den Spitznamen «Wurzelbunker». Die fleischlose Kost führte bei ihm zu einer verblüffend raschen Heilung. Deshalb liess er sich nicht lange bitten, als 1903 ein Geschäftsführer für den kränkelnden Betrieb gesucht wurde.

Daraus wurde ein Familienunternehmen, das ich schon in vierter Generation führen darf. Heute ist vegetarische Ernährung modern und zeitgemäss und das freut uns ausserordentlich. In den Köpfen der Menschen findet ein Umdenken statt und das ist gut so. Die Leute ernähren sich bewusster, weil unsere Umwelt und das Wohl der Tiere (unsere Mitgeschöpfe) nach und nach eine grössere Rolle spielen. Die nächste Generation will aktiv Verantwortung übernehmen.

Sie reisen gerne und viel. Inspirieren Sie andere Kulturen? Und finden Sie dort auch neue Denkanstösse für Ihre Gastrokonzepte?

Natürlich! Amerika, insbesondere New York, Los Angeles oder San Francisco, wo ich nach meiner Kochlehre ein paar Monate gelebt habe, sind der Schweiz da einen beträchtlichen Schritt voraus. Auch Länder in Asien sind für uns sehr inspirierend, weil sich dort die Menschen teilweise seit Jahrhunderten vegetarisch ernähren. Dadurch ist deren Fundus an vegetarischen Kreationen sehr vielfältig.

Was bedeutet es, ein Team von 250 Leuten aus über 50 Nationen zu führen?

Unser Motto lautet: «Füreinander: fit und konzentriert mit Leidenschaft, Liebe und Vertrauen». Ein multikulturelles Team zu führen erfordert immer eine grosse Portion Toleranz und Einfühlungsvermögen von allen Seiten. Natürlich bringt es manchmal Schwierigkeiten mit sich, allermeistens ist es aber eine grosse Bereicherung für das gesamte Team und sehr fördernd für ein gutes Arbeitsklima.

Welchen Einfluss haben Ihre Mitarbeiter und deren Herkunft für Ihre Rezeptentwicklungen?

Die Schweiz und viele unserer Nachbarländer sind Fleisch-, Milch- und Käsenationen. Daher sind die vegetarische und insbesondere die vegane Inspiration aus unseren Breitengraden nicht so gross und deshalb lassen wir uns weltweit von Kulturen inspirieren, die sich historisch vegetarisch ernähren. Mit Mitarbeitern aus über 50 Nationen ist es uns sehr wichtig, dass sich jeder sowohl als Person als auch kulinarisch einbringt und so die grosse Vielfalt nach aussen trägt. Wir gehen sogar so weit, dass wir bei gleicher Qualifikation zweier Bewerber uns eher für den internationalen als den Schweizer Kandidaten entscheiden.

Wie kamen Sie auf die Idee, eine Vegi-Metzg zu eröffnen?

Das Konzept vom Hiltl Laden mit der ersten vegetarischen Metzgerei der Schweiz ist, Hiltl für die Gäste zu Hause erlebbar zu machen. Alles, was man im Restaurant essen oder trinken kann, gibt es im Hiltl Laden zum Mitnehmen und zum Zubereiten in der eigenen Küche. Daraus entstand der Feinkostladen, wobei die Metzgertheke das Zentrum bildet.

Sie essen ja ab und an auch Fleisch, was ist Ihr Vegi-Tipp für alle Fleischliebhaber?

Ich selbst bin Flexitarier und repräsentiere so auch die grosse Mehrheit unserer Gäste. Das heisst, ich esse meistens und sehr gerne vegetarisch oder vegan, aber ab und zu auch Fleisch und Fisch, wenn ich weiss, woher diese stammen.

Mein Vegi-Tipp für alle Fleischliebhaber: unser Hiltl Tatar, schmeckt mindestens so gut, wie die Fleischvariante und ist auch noch gesund.

In der vegetarischen Küche wird häufig mit Tofu gearbeitet. Was aus Ihrer Vegi-Metzg sollten wir unbedingt auf dem Grill ausprobieren?

Empfehlen kann ich unsere Grillspiesse mit mariniertem Tofu. Aber auch unsere hausgemachten Vegi-Burger-Pattys sind wunderbar würzig und ideal für den Grill. Die Ähnlichkeit zum Fleisch verwundert jeden, der sie probiert. Es gibt mittlerweile so viele tolle, kreative Fleischalternativen, die man ausprobieren kann! In unserer Vegi-Metzg zum Beispiel haben wir Tandoori-Schnitzel aus Quorn (Pilzeiweiss), sehr feine Satay-Spiesse aus Seitan (Weizeneiweiss) oder Riesengarnelen aus Maniokwurzel. Es muss also nicht immer Tofu sein.

Was ist Ihr Bezug zum Grillen und was verbinden Sie mit dem Grillerlebnis?

Wenn es in der Stadt oder am See nach Grill duftet, ist der Sommer angekommen. Gemütlich zusammensitzen, bei einem Bier den Grill anzuschmeissen und mit Familie und Freunden über alles Mögliche zu plaudern ist an lauen Abenden immer ein Highlight. Nächsten Sommer werden wir in unserer neuen Hiltl Akademie im 5. Stock vom Haus Hiltl in Zusammenarbeit mit OUTDOORCHEF vegetarische Grillkurse anbieten. Da gibt es sehr spannende Varianten.

Was bereiten Sie am liebsten auf dem Grill zu?

Eine vegetarische Bratwurst aus der Hiltl Vegi-Metzg.

Das nachfolgende Rezept ist aus dem Kochbuch «Hiltl. Vegetarisch. Nach Lust und Laune»

www.hiltl.ch



Polenta gibts auch
vom Grill



GORGONZOLA-POLENTA

ZUTATEN

1,2 L BOUILLON
2 LORBEERBLÄTTER
1 GEWÜRZNELKE
140 G MAISGRIESS
MITTELFEIN
140 G MAISGRIESS
GROB
MEERSALZ
SCHWARZER PFEFFER
AUS DER MÜHLE
25 G BUTTER
100 G GORGONZOLA

BEGRILLT AUF DEM
ASCONA 570 G

TRICHTER
DIREKTE POSITION

ZUBEHÖR
BARBECUE WOK

Vorheizen

5 Minuten bei mittlerer Stufe und geschlossenem Deckel vorheizen.

Zubereitung

Kalte Bouillon mit Lorbeer, Nelke und Maisgriess in den vorgeheizten Wok geben und kurz aufkochen. Meersalz und Pfeffer dazugeben und auf kleinster Stufe 50 bis 60 Minuten mit geschlossenem Deckel aufquellen lassen. Butterflocken und Käse darunterziehen und noch ca. 10 Minuten ziehen lassen.

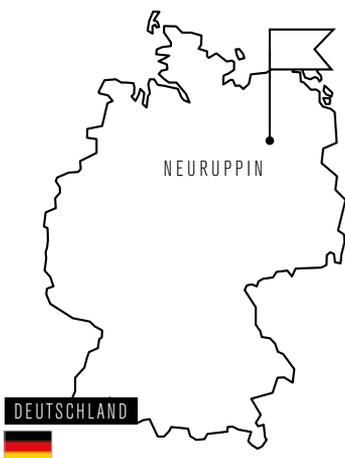
Abschmecken und servieren.

Tipp

Anstelle von Gorgonzola kann auch Feta für die Polenta verwendet werden. Mit Feta wird die Polenta etwas würziger.



MIT DEM TEAMCHEF DER DEUTSCHEN KÖCHE-NATIONAL- MANNSCHAFT DIE GRILLGABEL SCHWINGEN ...



Für uns unterwegs:

Tanja Klindworth

Blog: www.wellness-bummler.de

Schon gewusst?! Es gibt nicht nur eine Fussballnationalmannschaft oder eine sportliche Olympiade ... Nein, auch die Küchen und Köche dieser Welt liefern sich in regelmäßigen Abständen sowohl eine Koch-Olympiade als auch eine Koch-Weltmeisterschaft.

Der Teamchef der deutschen Köche-Nationalmannschaft heisst Matthias Kleber. Der 43-jährige Vollblutkoch lebt mit seiner Familie vor den Toren Berlins. Er wirkt als Küchenchef im Resort Mark Brandenburg in Neuruppin. Mit ihm durfte ich auf einen kulinarischen Streifzug durch seine Heimat – das Ruppiner Seenland im deutschen Bundesland Brandenburg – gehen und so ganz nebenbei auch noch Filetmesser und Grillbesteck schwingen.

MATTHIAS KLEBER LEGT WERT AUF LOKALITÄT UND QUALITÄT

Matthias Kleber baut für das Resort Mark Brandenburg den Kontakt und die Kooperation mit den lokalen Anbietern und Produzenten in der Region aus. Für ihn ist es sehr wichtig, dass er weiss, woher die Produkte stammen, die in seiner Hotelküche verwendet werden. «Essen ist ein Genuss und wir sollten bewusst, umsichtig und mit Bedacht mit diesem Genuss und den dafür gebotenen Lebensmitteln umgehen», so Klebers Einstellung. Matthias Kleber ist davon überzeugt, Qualität und ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln werden sich auf Dauer in ganz Deutschland durchsetzen. Für diese Küchenphilosophie wurde das Resort samt Küchenchef kürzlich mit dem zweiten Platz des brandenburgischen Tourismuspreises belohnt.

Aus diesem Grund nimmt Küchenchef Kleber die Hotelgäste des Resorts Mark Brandenburg, auch gern einfach mal mit zu den Lieferanten in der Umgebung, um zu zeigen, woher die Küchenzutaten des Hotels eigentlich stammen. Bevor Matthias Kleber mich in seine Koch- und Grillgeheimnisse einweiht, begleite auch ich ihn zu einigen der regionalen Lieferanten. Ich verschaffe mir bei der Hakenberger Fleisch GmbH mit Hofladen einen Einblick in die Schlachtung der Tiere aus der hoteleigenen Rinder-, Schweine- und Gänsezucht.

DER TREND ZU FILET UND RÜCKEN GEHT BEI FLEISCH AKTUELL ZURÜCK. AUCH HIER BESINNEN SICH DIE MENSCHEN MEHR UND MEHR AUF NACHHALTIGKEIT UND NUTZEN AUCH ANDERE FLEISCHSTÜCKE, WIE BEISPIELSWEISE DEN TAFELSPITZ.

Wo viele Seen sind, finden sich in der Regel auch viele Fische. Daher spielt Fisch im Ruppiner Seenland natürlich eine grosse Rolle. Waren es früher eher Karpfen, so lieben die Gäste in der Region heute Forelle und Zander. Bei einem Abstecher zur Fischfarm (Fischzucht) Zippelsförde werfe ich zusätzlich auch mal einen Blick auf hier heranwachsende Beluga-Störe. Bevor ich selbst, zum ersten Mal in meinem Leben, unter Anleitung von Küchenchef Matthias Kleber und Fischzuchtexperte Andreas Hoesl eine Angel auswerfe und auch tatsächlich eine Forelle fange. Besagte Forelle durfte ich am nächsten Tag, mithilfe von fachkundiger Unterstützung auch selbst entgräten und filetieren.

DAS FLEISCH DES STÖRS IST SEHR ZART UND GRÄTENFREI. DAS MACHT DEN STÖR ZUM IDEALEN FISCH FÜR DEN GRILL.

Mein letzter kulinarischer Abstecher führt in den Kräutergarten «Lavendel-

blüte». Denn neben dem bekannten Beelitzer Spargel, der in dieser Gegend wächst, ist die Region auch für die Kräutervielfalt und Kräuternutzung bekannt. Im Kräutergarten hat der grüne Daumen von Inken Rendler das Sagen. Sie kümmert sich aber nicht nur um die Kräuter in den Beeten der «Lavendelblüte», sondern auch um die Kräuter und Pflanzen auf der sonnigen Terrasse des Resorts Mark Brandenburg. Damit die Küche jederzeit Zugang zu frischen Kräutern für die Zubereitung der Speisen hat und die Gäste im Hotel jederzeit direkt an die Kräuterhochbeete treten und sich durch die zahlreichen Kräuter schnuppern und naschen können.



Küchenchef Matthias Kleber

OUTDOORCHEF FRAGT NACH

Drei Fragen an Matthias Kleber

Du bist Koch aus Leidenschaft. Wie steht es mit Grillen?

Ich grille sehr gern. Grillen ist für mich Entspannung, das geht nicht schnell, das muss zelebriert werden. Grillen hat auch etwas mit der Leidenschaft fürs Essen zu tun. Grillen ist auch sehr kommunikativ. Am Grill stehen, gute Gespräche führen, vielleicht etwas fachsimpeln, dazu ein Bier ...

Kohle- oder Gasgrill? Was nutzt du lieber?

Es gibt Menschen, die behaupten, der Geschmack – ob Kohle oder Gas – sei unterschiedlich. Ich sehe das nicht so. Mir kommt es eigentlich nur darauf an, dass es ein guter Grill ist. Ich denke, ob Kohle oder Gas, hat eher was mit dem Gefühl drumherum, der eigenen Philosophie und vor allen Dingen der Grilleidenschaft zu tun. Hier kommt wieder das Fachsimpeln ins Spiel. Ich persönlich grille übrigens am liebsten indirekt.

Was legst du am liebsten auf den Grill?

Ich lege tatsächlich nicht nur Fleisch oder Fisch auf den Grill, sondern alle möglichen frischen Produkte. Je nach Lebensmittel und Zubereitung nutze ich dabei die Technik sowohl des direkten als auch indirekten Grillens. Indirektes Grillen bietet sich beispielsweise sehr gut für Gemüse an oder sehr üppige Fleischstücke. Ich persönlich esse sehr gern Fisch. Vom Grill allerdings bevorzuge ich tatsächlich ein indirekt gegrilltes Stück Fleisch.

www.resort-mark-brandenburg.de

KLEINES LEXIKON

TAFELSPITZ

Der Tafelspitz stammt von einem Rind. Als Tafelspitz wird die vordere, dünn auslaufende Spitze des Schwanzstückes bezeichnet, die an die Hüfte grenzt.

BELUGA-STÖR

Der Beluga-Stör wird auch als Europäischer Hausen bezeichnet. Er gehört zur Gattung der Knochenfische. Hauptsächlich wird der Beluga-Stör tatsächlich zur Kaviargewinnung gefangen. Doch nicht nur der Kaviar, sondern auch das Fleisch des Störs ist sehr wohlschmeckend. Ein Beluga-Stör kann bis zu sechs Meter gross und eine Tonne schwer werden.

(IN)DIREKT GRILLEN

Beim Grillen wird zwischen direktem und indirektem Grillen unterschieden. Beim direkten Grillvorgang wird eine hohe Hitze erzeugt, die den Garvorgang sehr nah – eben direkt am Grillprodukt – erzeugt. Dadurch bleibt das Grillgut sehr saftig und der Grillvorgang geht zügig vonstatten.

Beim indirekten Grillen wiederum wird die Hitze indirekt auf das Grillgut übertragen, das Resultat ist ein viel langsamerer Grillprozess. Daher eignet sich der indirekte Grillvorgang besonders gut für grössere bzw. dickere Fleischstücke.

MEHR DAZU
S. 10 ↔



Nur Frisches findet den Weg in seine Küche



Ob Fleisch von eigenen Rindern ...



... oder regionales Gemüse



Alle Speisen werden frisch zubereitet

DEUTSCHLAND

MATTHIAS KLEBER HAT UNS SEIN LIEBLINGSMENÜ VERRATEN,
WIR HABEN ALLE DREI GÄNGE AUF UNSEREN OUTDOORCHEF GRILLS AUSPROBIERT
UND SIND BEGEISTERT. VIEL SPASS BEIM NACHGRILLEN.

LIEBLINGSMENÜ

VON MATTHIAS KLEBER

VORSPEISE

CARPACCIO VOM RIND
MIT MOZZARELLACREME UND FEIGEN-RUCOLA-SALAT

HAUPTGANG

PULLED PORK
MIT TORTILLACHIPS AUF KRAUTSALAT

DESSERT

ERDBEERTÖRTCHEN
MIT MARSHMALLOWS

ALLE REZEPTE AUSFÜHRLICH UNTER
[OUTDOORCHEF.COM/REZEPTE](https://www.outdoorchef.com/rezepte)



HAUPTGANG

PULLED PORK

MIT TORTILLACHIPS AUF KRAUTSALAT



CARPACCIO VOM RIND

MIT MOZZARELLACREME & FEIGEN-RUCOLA-SALAT

ZUTATEN

200 G MOZZARELLA
100 G RICOTTA
10-15 BASILIKUMBLÄTTER
IN FEINE STREIFEN GESCHNITTEN
SALZ & PFEFFER
400 G ROASTBEEF ODER
RINDERFILET
IN DÜNNE SCHEIBEN GESCHNITTEN
100 G RUCOLA
50 G OLIVENÖL
50 G BALSAMICOESSIG
4 FEIGEN
GEVIERTELT
100 G FRISCHER PARMESAN
50 G WALNUSKERNE
GEHACKT

GEGRILLT AUF DEM
KENSINGTON 570 C

TRICHTER
DIREKTE POSITION

ZUBEHÖR
PLANCHA GRILLPLATTE

Vorbereitung

Für die Füllung den Mozzarella klein würfeln und mit dem Ricotta und den Basilikumblättern verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch leicht plattieren. Jede Scheibe mit Mozzarellacreme füllen und mithilfe von Klarsichtfolie zu einem Ball formen. Den gefüllten Fleischball für eine Stunde kühl stellen. Den Rucola mit Olivenöl und Balsamicoessig marinieren.

Vorheizen

10 Minuten auf höchster Stufe bei geschlossenem Deckel.

Zubereitung

Die Carpacciobälle auf der vorgeheizten Plancha bei geöffnetem Deckel mit etwas Öl 3-5 Minuten scharf anbraten. Salat auf Teller verteilen. Die gebratenen Carpacciobällchen zusammen mit den geviertelten Feigen auf dem Salat anrichten. Parmesanspäne und die gehackten Walnusskerne darüberstreuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Tipp

Damit die Fleischstruktur nicht zerstört wird Rinderfilet zum Plattieren in eine Frischhaltefolie legen.





DESSERT

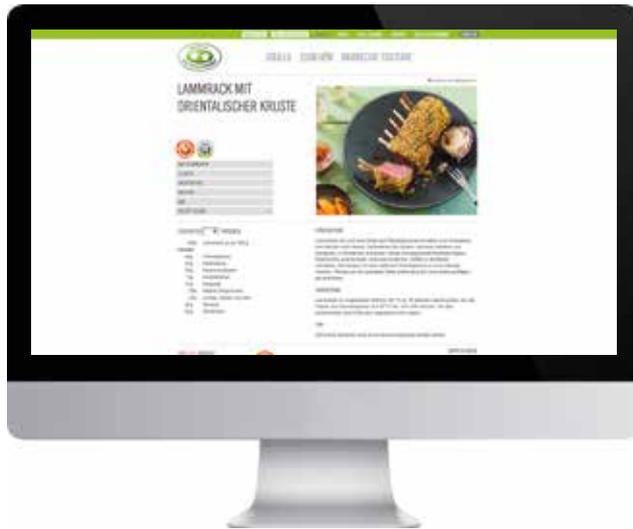
ERDBEERTÖRTCHEN

MIT MARSHMALLOWS

ALLE REZEPTE AUSFÜHRICH UNTER
[OUTDOORCHEF.COM/REZEPTE](https://www.outdoorchef.com/rezepte)

REZEPTSAMMLUNG

LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN VON ZAHLREICHEN REZEPTEN
RUND UMS GRILLEN, KOCHEN UND BACKEN!

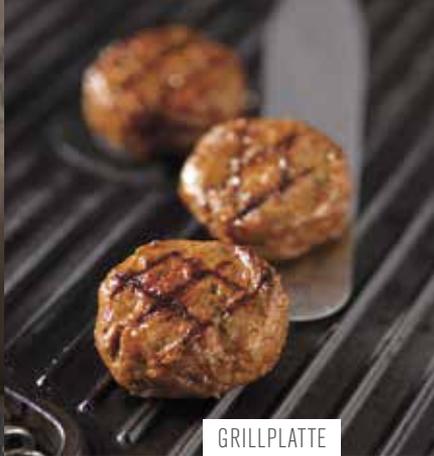


[OUTDOORCHEF.COM/REZEPTE](https://www.outdoorchef.com/rezepte)

FINDEN SIE ONLINE MIT EINEM KLICK:
DAS GESUCHTE REZEPT DANK INTELLIGENTER FILTERFUNKTION
ZUBEHÖR- UND PRODUKTEMPFEHLUNGEN
REZEPTVIDEOS



BARBECUE WOK



GRILLPLATTE



Beim direkten Grillen und Kochen den Trichter mit der kleinen Öffnung nach oben einsetzen. Die Hitze wird so gezielt in die Mitte des direkt auf den Trichter gesetzten Zubehörs geleitet. So kann mit hoher Temperatur gearbeitet werden.



GOURMET SET



PLANCHA GRILLPLATTE

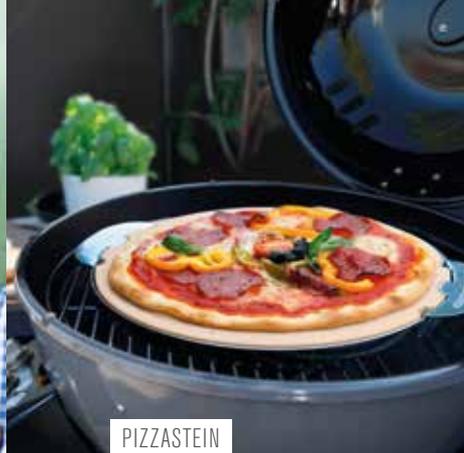
VIELSEITIG...



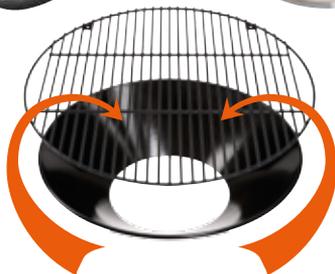
... DURCH DEN EINSATZ UNSERER
CLEVEREN ZUBEHÖRE



HALBMOND KOCHSET



PIZZASTEIN



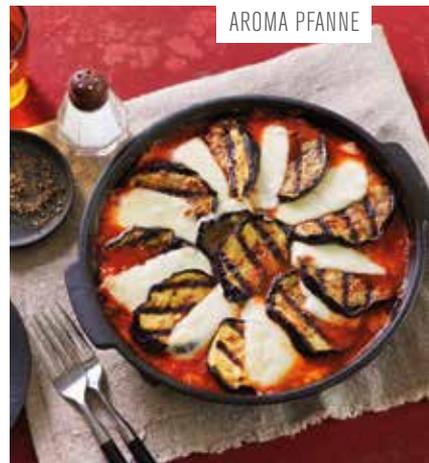
INDIREKTE GRILLMETHODE

Beim indirekten Grillen, Kochen und Backen den Trichter mit der grossen Öffnung nach oben einsetzen und die Zubehöre auf dem Grillrost platzieren. Die Hitze verteilt sich gleichmässig in der geschlossenen Grillkugel.

SILIKON-BACKFORM ZYLINDER



AROMA PFANNE



KOCHBÜCHER

RACKS & SPIESSE

GRILLRÖSTE

GRILLPLATTEN

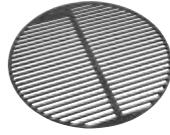
GRILLPFANNEN



DER OUTDOORCHEF



RIB RACK



GUSSEISEN-GRILLROST
480 · 570



GRILLPLATTE
420 · 480/570



BARBECUE PFANNE



GRILLCHEF 4 SEASONS



FISCH RACKS



GUSSEISEN-GRILLROST
480 · 570, 2-TEILIG



GRILLPLATTE RTG



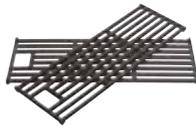
AROMA PFANNE



GRILLCHEF ON FIRE



GRILLSPIESSE



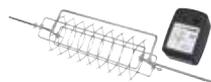
GUSSEISEN-GRILLRÖSTE RTG



PLANCHA GRILLPLATTE



BARBECUE WOK



DREHKORB SET



PFANNKUCHEN RING SET



GOURMET SET
420 · 480/570



PLANCHA REINIGUNGSSET



HALBMOND KOCHSET

PIZZA & BACKEN



PIZZASTEIN
420/480 · 570



PIZZASCHAUFEL



CALZONEPRESSE



PIZZASCHNEIDER



BACKBLECH GELOCHT



SILIKON-BACKFORM
ZYLINDER



SILIKON-BACKFORM
ZYLINDER, KLEIN

BESTECKE & GRILLHELPER



BESTECKSET STARTER



BESTECKSET ROYAL



PINZETTE



ZANGE



WENDER



GOURMET CHECK



BURGER PRESSE



MAISKOLBENHALTER



SILIKON-PINSEL



ANZÜNDKAMIN



HOLZKOHLE, 4 KG



BRIKETTS, 5 KG



ANZÜNDHILFEN



HOLZKOHLEZANGE

TEXTILIEN



SCHÜRZE



LEDERHANDSCHUHE



GRILLHANDSCHUH
SILIKONBESCHICHTET

GRILLZUBEHÖR



DECKELHALTER



BAMBUS-SEITENTISCH
480 · 570



THERMOMETER



REFLEKTORFOLIE 420



GASDRUCKREGLER

REINIGUNG



GRILLBÜRSTE FREDY



GRILLBÜRSTE LUCY



GRILLBÜRSTE SILVY



TRIANGEL-GRILLBÜRSTE



BARBECUE CLEANER

ABDECKHAUBEN



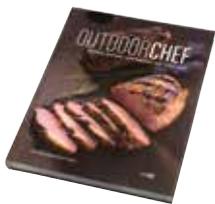
ABDECKHAUBEN



GASFLASCHENHÜLLE



KOCHBÜCHER



DER OUTDOORCHEF

Hardcover
Gesundes und vielseitiges Grillen

GAS



GRILLCHEF 4 SEASONS

Softcover
Rezepte für den Gaskugelgrill

GAS



GRILLCHEF ON FIRE

Softcover
Das Einmaleins für den Holzkohlegrill

CHARCOAL



KOCHBÜCHER

Im Nu der Chef am Grill werden. Ob Gas- oder Holzkohlegrill – in den inspirierenden **OUTDOORCHEF** Kochbüchern finden Sie passende Rezepte und viele Tipps und Tricks rund ums Grillen. So bleiben keine Fragen mehr offen – tauchen Sie ein in die vielseitige Welt unserer **BARBECUE CULTURE**.



RACKS & SPIESSE



FISCH RACKS

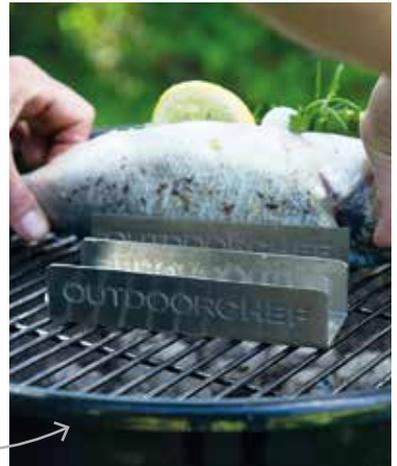
Edelstahl

Für Grill: 420 · 480 · 570 · AUSTRALIAN LINE

GAS · CHARCOAL · ELECTRO

FISCH RACKS

Mit diesem Allrounder bleibt alles dort, wo es hingehört, und man spart noch Platz auf der Grillfläche. Natürlich lässt sich mit dem Fisch Rack der perfekte Fisch garen, aber auch Hotdogs, gefülltes Gemüse oder Schokobananen gelingen perfekt.

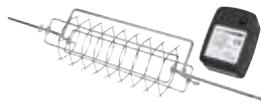


RIB RACK

Edelstahl

Für Grill: 420 · 480 · 570 · AUSTRALIAN LINE

GAS · CHARCOAL



DREHKORB SET

Edelstahlkorb und Batteriemotor

Für Grill: AUSTRALIAN LINE 4G

GAS

GRILLSPIESSE

Die neuen **OUTDOORCHEF** Grillspieße passen auf alle Grillmodelle und sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Das Vierkantprofil verhindert, dass sich das Grillgut während des Grillens dreht. Die speziell geformten Griffe ermöglichen optimalen Halt beim Abstreifen von Fleisch oder Gemüse.



GRILLSPIESSE

Edelstahl

Für Grill: 420 · 480 · 570 · AUSTRALIAN LINE

UNIVERSAL

GRILLROSTE



GUSSEISEN-GRILLROST 480 · 570

Gusseisen emailliert
In zwei Grössen erhältlich

GAS · CHARCOAL

GUSSEISENROSTE

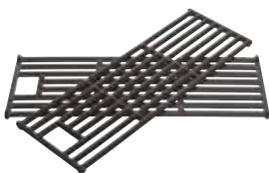
Gusseisenroste lassen die Herzen von Barbecue-Fans höherschlagen. Sie nehmen die Wärme perfekt auf und speichern sie lange. So entsteht auf dem Grillgut das scharfe Grillmuster – das sogenannte Branding.



GUSSEISEN-GRILLROST 480 · 570, 2-TEILIG

Gusseisen emailliert
In zwei Grössen erhältlich

GAS · CHARCOAL



GUSSEISEN-GRILLROSTE RTG

Gusseisen emailliert
Für Grill: Venezia 570 G · AUSTRALIAN LINE

GAS

TIPP

PFLEGETIPPS

1. Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie den Gusseisenrost vor dem ersten Gebrauch mit Wasser. Danach den Grillrost auf dem Grill ca. 10 Minuten ausbrennen lassen.

2. Reinigen nach Gebrauch

Reinigen Sie Ihren Gusseisenrost nur mit Seifenwasser (keine Chemikalien!) und einem Nylonschwamm. Bei Bedarf können Sie auch eine Messingbürste verwenden. Bitte verwenden Sie zur Reinigung keine Stahlbürsten.

3. Pflege nach der Reinigung

Zur Pflege des Gusseisens nach der Reinigung den Rost mit etwas Sonnenblumenöl einreiben.

Diese Pflegetipps garantieren eine lange Lebensdauer Ihres Gusseisenrostes. Natürlich können diese Ratschläge auch für alle anderen Gusseisenzubehöre von OUTDOORCHEF angewandt werden.

GRILLPLATTEN



GRILLPLATTE 420 · 480/570

Gusseisen emailliert
In zwei Grössen erhältlich

GAS · CHARCOAL · ELECTRO



PLANCHA GRILLPLATTE

Edelstahl, Kunststoff
Für Grill: 480 · 570 | ink. Wender

GAS · CHARCOAL

PLANCHA GRILLPLATTE

Grillen à la Plancha – so gelingen Jakobsmuscheln, Surf&Turf-Menüs, Pancakes und alles Kurzgebratene perfekt. Ob auf dem Gas- oder Holzkohlegrill, die Plancha Grillplatte macht auf beiden Grillsystemen eine gute Figur und garantiert eine gleichmässige Wärmeverteilung auf der gesamten Oberfläche. Die aus Edelstahl gefertigte Plancha Grillplatte steht für höchste Qualität, lange Lebensdauer und eine einfache Reinigung.



GRILLPLATTE RTG

Gusseisen emailliert
Für Grill: Venezia 570 G · AUSTRALIAN LINE 4G

GAS



PFANNKUCHEN RING SET

Edelstahl
Für Edelstahl Plancha oder Gusseisengrillplatten

GAS · CHARCOAL



PLANCHA REINIGUNGSSET

Edelstahl, Kunststoff, Nylon
Für Plancha Grillplatte

UNIVERSAL

CALZONEPRESSE

Calzone wie beim Italiener – mit der Calzonepresse von **OUTDOORCHEF**. Dank der cleveren Konstruktion der Calzonepresse kann der Teig ausgestochen, gefüllt und gefaltet werden. Zum Reinigen die Presse durch leichten Zug am Scharnier einfach zerlegen und ab damit in den Geschirrspüler – so einfach ging italienischer Genuss noch nie. Verwenden Sie zum Backen unseren Pizzastein – so wird die Calzone wunderbar knusprig.

CALZONE IN 5 SCHRITTEN

1. Pizzateig rund und ca. 3 mm dünn ausrollen
2. Mit der Unterseite der Calzonepresse den Teig ausstechen
3. Den Teig nochmals ausrollen, sodass er die Calzonepresse um ca. 2 cm überlappt
4. Teig auf der mit Mehl bestäubten Calzonepresse platzieren und eine Hälfte nach Belieben füllen
5. Teigrand mit Wasser bepinseln, Calzonepresse zuklappen und gut zusammenpressen

Fertig!

NEW

PIZZA & BACKEN



CALZONEPRESSE

Kunststoff
Zum Ausstechen und Formen

UNIVERSAL



PIZZASTEIN 420/480 · 570

Kunststein, Edelstahl, in zwei Größen erhältlich
Für Grill: 420 · 480 · 570 · AUSTRALIAN LINE 3G & 4G

GAS · CHARCOAL



BACKBLECH GELOCHT

Stahl porzellanemailliert
Für Grill: 480 · 570

GAS · CHARCOAL



PIZZASCHAUFEL

Aluminium, Kunststoff

UNIVERSAL

TIPP

PIZZASCHAUFEL

Für einfaches Arbeiten und formschöne Pizzas: die **OUTDOORCHEF** Pizzaschaufel mit etwas Dunstmehl oder Feingriess bestäuben. Dann den ausgerollten Teig auf der Schaufel platzieren und nach Belieben belegen. Nun den Teig problemlos auf den vorgeheizten Pizzastein rutschen lassen – finito!



PIZZASCHNEIDER

Kunststoff, Edelstahl

UNIVERSAL



SILIKON-BACKFORM ZYLINDER

Silikon
Für Grill: 480 · 570

GAS



SILIKON-BACKFORM ZYLINDER, KLEIN

Silikon
Für Grill: 420 · 480 · 570 · AUSTRALIAN LINE 4G

GAS

SILIKON-BACKFORMEN

Die Silikon-Backformen in Zylinderform eignen sich auch hervorragend für leckere Eiergerichte zum Frühstück. Einfach die Form mit wenig flüssiger Butter auspinseln, eine Tranche Bratspeck reinlegen und mit verquirltem, flüssigem Ei auffüllen. Für 10–15 min. bei indirekter Hitze bei 200 °C backen. Die Silikonformen sind bis 230 °C hitzebeständig und spülmaschinenfest.

GRILLPFANNEN



BARBECUE PFANNE

Gusseisen emailliert
Für Grill: 480 · 570

GAS · CHARCOAL



BARBECUE WOK

Gusseisen emailliert
Für Grill: 480 · 570

GAS

TIPP

AROMA PFANNE

Diese kleine Wunderpfanne aus Gusseisen eignet sich hervorragend für Gratins aller Art aber auch Süssspeisen wie eine Tarte Tatin gelingen prächtig.

Zum Aromatisieren von grösseren Fleischstücken die gewünschte Flüssigkeit (z. B. Wein oder Bier) und frische Kräuter in die Aroma Pfanne geben und diese im EASY FLIP Trichter platzieren.



AROMA PFANNE

Gusseisen emailliert
Für Grill: 420 · 480 · 570 · AUSTRALIAN LINE

GAS · CHARCOAL · ELECTRO



GOURMET SET 420 · 480/570

Stahl porzellanemailliert
In zwei Grössen erhältlich

GAS · CHARCOAL · ELECTRO

HALBMOND KOCHSET

Die zwei halbmondförmigen porzellanemaillierten Gourmet-Schalen können einzeln oder gleichzeitig eingesetzt werden. Ob geschmorter Braten, überbackene Kartoffeln oder gedämpfte Gemüse – das Halbmond Kochset ist der ideale Helfer für alle Gourmets.



HALBMOND KOCHSET

Stahl porzellanemailliert
Für Grill: 480 · 570 · AUSTRALIAN LINE 4G

GAS · CHARCOAL

DER NEUE GOURMET CHECK

DER GARPUNKTPROFI



BESTECKE & GRILLHELPER



GOURMET CHECK

Edelstahl, Kunststoff
Misst die Umluft- und Kerntemperatur

UNIVERSAL

GOURMET CHECK

Der neue Gourmet Check besticht durch sein neues Design und die übersichtliche, nutzerfreundliche Bedienoberfläche. Der Dual-Sensor-Messfühler misst gleichzeitig die Umluft- und Kerntemperatur und garantiert zusammen mit der integrierten Timer- und Alarmfunktion, dass Steaks saftig bleiben und Braten auf den Punkt gegart sind. Der Gourmet Check ist ein Allrounder und eignet sich auch für Backofengerichte.



BESTECKSET STARTER

Edelstahl, Kunststoff

UNIVERSAL



BESTECKSET ROYAL

Edelstahl

UNIVERSAL



PINZETTE

Edelstahl

UNIVERSAL



ZANGE

Edelstahl, Kunststoff

UNIVERSAL



WENDER

Edelstahl, Kunststoff
Multitalent mit Flaschenöffner

UNIVERSAL



MAISKOLBENHALTER

Edelstahl, Kunststoff

UNIVERSAL



SILIKON-PINSEL

Silikon, Kunststoff

UNIVERSAL

BESTECKE & GRILLHELPER



BURGER PRESSE

Aluminium, Kunststoff
Vollständig zerlegbar

UNIVERSAL

BURGER PRESSE

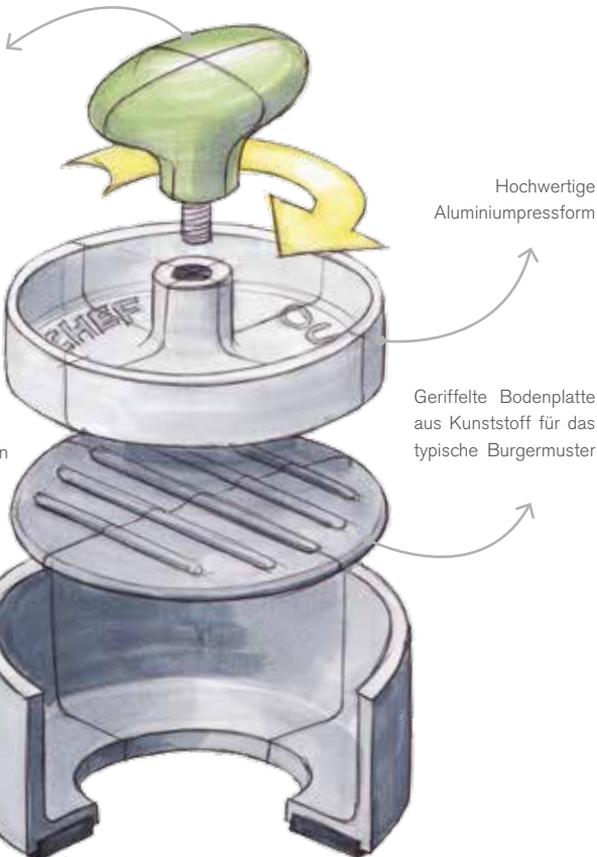
Burger nach Belieben selbst machen – mit der neuen **OUTDOORCHEF** Burger Presse gelingt das spielend und macht mächtig Spass. Die aus robustem Aluminium und Kunststoff gefertigte Burger Presse lässt sich komplett zerlegen und garantiert so eine einfache, gründliche Reinigung in der Spülmaschine.



Perfekt geformter und gummierter Griff für angenehmes Arbeiten

Pressbehälter aus Kunststoff mit Greiflücke für einfaches Herausheben der geformten Burger

Sicheres Arbeiten dank rutschfesten Gummiringen am Boden



Hochwertige Aluminiumpresform

Geriffelte Bodenplatte aus Kunststoff für das typische Burgermuster

HOW TO MAKE A BURGER

- Burgermasse mischen und ca. 2 h im Kühlschrank ruhen lassen
- 100–150 g schwere Kugeln formen und in die Burger Presse legen
- Fleisch mit vorsichtigem Druck pressen
- Die geformten Burger mittels der Bodenplatte herausheben und auf ein vorgeschchnittenes Stück Backpapier legen



TIPP

GEFÜLLTER BURGER

Probieren Sie doch mal einen gefüllten Burger. Schmeckt herrlich und geht ganz leicht. Einfach die gewünschte Füllung (bspw. ein Würfel Käse) in die Mitte der Fleischkugel geben.

EIN KAMIN FÜR ALLE FÄLLE

NEW

Die **abgeschrägte Oberkante** des Anzündkamins erleichtert das Entleeren der glühenden Kohle/Briketts.

Der **Hitzeschild** und die beiden **Griffe** garantieren ein sicheres Umschütten der glühenden Holzkohle in den Grill.

Die **Rohrform** und **Lochung** des Anzündkamins sorgen für eine kurze Glühzeit von 12–15 Minuten.

Dank des passenden **Anzündkamin-Untersatzes** nie mehr Brennsuren oder Holzkohle- und Aschereste auf dem Untergrund.

BRENNSTOFFE & ZUBEHÖR



ANZÜNDKAMIN

Stahl beschichtet, Kunststoff
Anzündkamin mit Untersatz

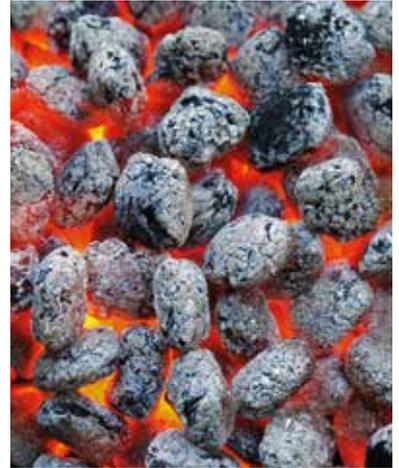
CHARCOAL



BRIKETTS, 5 KG

Eiche, Buche, Esche
Aus FSC®100%-zertifizierten Hölzern

CHARCOAL



ANZÜNDHILFEN

Fichte

CHARCOAL

WIR BRENNEN FÜR LANGE GRILLZEITEN

Die qualitativ hochwertigen Holzkohlen und Briketts von OUTDOORCHEF sind aus FSC® 100%-zertifizierten Hölzern (Eiche, Buche und Esche) hergestellt und übertreffen die strengen Anforderungen des DINplus Prüfverfahrens. Der hohe Gehalt der Kohlen/Briketts an Kohlenstoff garantiert hohe Temperaturen und eine längere Grillzeit als bei herkömmlichen Brennmaterialien.



HOLZKOHLE, 4 KG

Eiche, Buche, Esche
Aus FSC®100%-zertifizierten Hölzern

CHARCOAL

ANZÜNDHILFEN

Die OUTDOORCHEF Anzündhilfen brennen sofort, sind geruchlos und garantieren eine lange Brenndauer bei geringer Rauchentwicklung. Sie bestehen aus zertifiziertem Fichtenholz und werden nach dem Flechtprozess mit Paraffin getränkt. Dank den geflochtenen Hohlräumen nehmen die Anzündhilfen mehr Paraffin auf. Das macht die OUTDOORCHEF Anzündhilfen zu den besten auf dem Markt.



HOLZKOHLEZANGE

Stahl beschichtet

CHARCOAL

HOLZKOHLEZANGE

Alles im Griff dank der praktischen Holzkohlezange von OUTDOORCHEF. Die gewölbten, mit Zacken versehenen Greifschaufeln garantieren perfektes Einfüllen und Platzieren der einzelnen Brikett- oder Holzkohlestücke. Für einfaches und sicheres Arbeiten sorgen die Länge der Zange sowie der einhändig bedienbare Schliessmechanismus.

JETZT WIRD EINGEHEIZT



ANZÜNDKAMIN

Der neue **OUTDOORCHEF** Anzündkamin sorgt für ein sicheres und schnelles Nachfüllen glühender Kohlen/Briketts. Keine heißen Finger dank des Hitzeschildes am Griff. Der passende Untersatz des Anzündkamins verhindert Brennschäden sowie Holzkohle- und Aschereste.

UND SO FUNKTIONIERTS

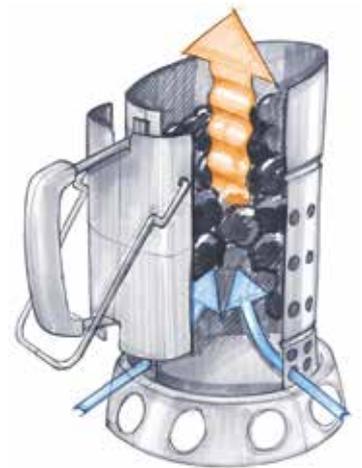
Den Untersatz des Anzündkamins auf Erd-, Sand- oder Kiesuntergrund stellen und darauf 2–3 **OUTDOORCHEF** Anzündhilfen platzieren.

Die entsprechende Menge **OUTDOORCHEF** Holzkohle oder Briketts in den Anzündkamin füllen (nicht überfüllen!).

Die Anzündhilfen entfachen und den gefüllten Anzündkamin daraufstellen.

Den **OUTDOORCHEF** Anzündkamin nach ca. 12–15 Minuten vorsichtig an beiden Griffen hochheben (Grillhandschuhe tragen!) und Holzkohle/Briketts auf den Holzkohlerost leeren.

MEHR DAZU
S. 23 ←





TEXTILIEN & GRILLZUBEHÖR



GRILLHANDSCHUH, SILIKONBESCHICHTET

Baumwolle, Polyester, Silikon
Handwäsche

UNIVERSAL

GRILLHANDSCHUH

Die Baumwoll-/Polyester-Mischung des OUTDOORCHEF Grillhandschuhs schützt optimal vor hohen Temperaturen bis zu 250 °C. Dank der Silikonbeschichtung des Fingerhandschuhs hat man jederzeit alles im Griff – auch beim Drehen des EASY FLIP oder EASY SLIDE Trichters. Handwäschetauglich.



SCHÜRZE

Baumwolle
Universalgrösse

UNIVERSAL



LEDERHANDSCHUHE

Leder

UNIVERSAL

BAMBUS-SEITENTISCH

Die neuen abnehmbaren Bambus-Seitentische von OUTDOORCHEF schaffen Platz. 3-fach kreuzverleimte Bambus-Schichten sorgen für die nötige Stabilität und eine lange Lebensdauer. Der am Tischrand eingepasste Silikonstreifen lässt nichts mehr herunterfallen.



BAMBUS-SEITENTISCH 480 · 570

Bambus, beschichteter Stahl
In zwei Grössen erhältlich

GAS · CHARCOAL



DECKELHALTER

Edelstahl
Für Grill: 480 · 570

GAS · CHARCOAL

GRILLZUBEHÖR & REINIGUNG



REFLEKTORFOLIE 420

Aluminium
Für Grill: 420

ELECTRO



THERMOMETER

Metall, Kunststoff
Für Grill: 420 · 480 · 570 · AUSTRALIAN LINE

GAS · CHARCOAL



GASDRUCKREGLER

Kunststoff, diverse Metalle
Für Grill: 420 · 480 · 570 · AUSTRALIAN LINE

GAS



GRILLBÜRSTE FREDY

Kunststoff mit Edelstahlwolle
Ideal, um den Trichter zu reinigen

UNIVERSAL



GRILLBÜRSTE LUCY

Edelstahl mit Messingborsten, Kunststoff

UNIVERSAL



GRILLBÜRSTE SILVY

Edelstahl mit Messingborsten, Kunststoff
Der Ersatzbürstenkopf ist separat erhältlich

UNIVERSAL



TRIANGEL-GRILLBÜRSTE

Edelstahl mit Messingborsten, Kunststoff

UNIVERSAL



BARBECUE CLEANER

Schweizer Qualitätsprodukt

UNIVERSAL

BARBECUE CLEANER

Für eine gründliche Reinigung den Grill und das Zubehör in noch leicht warmem Zustand gründlich einsprühen. 15–30 Minuten einwirken lassen, abspülen – fertig. Hartnäckige Verschmutzungen mit etwas Seifenwasser und einem Topfschwamm aus Nylon entfernen.

ABDECKHAUBEN



GASFLASCHENHÜLLE

Polyester

UNIVERSAL



ABDECKHAUBEN

Polyester
Für jedes Grillmodell erhältlich

UNIVERSAL

ABDECKHAUBEN

Lassen Sie Ihren Grill nicht im Regen stehen. Für jedes Modell gibt es die passende Abdeckhaube aus widerstandsfähigem, Wasser abweisendem Polyester. So können nicht nur Regen und Schnee, sondern auch Staub, Pollen und UV-Strahlen Ihrem **OUTDOORCHEF** nichts mehr anhaben.

TIPP

FEUCHTIGKEIT

Entfernen Sie nach starkem Regen die Abdeckhaube, um Staufeuchtigkeit zu vermeiden.

ABDECKHAUBEN



| LINE | ABDECKHAUBEN FÜR GRILL-MODELL | | | GAS | CHARCOAL | ELECTRO | ART.-NR. | MASSE IN CM | CHF |
|-----------------|-------------------------------|---|---|-----|----------|---------|-----------|----------------------|--------|
| P-LINE | P-420 G MINICHEF | x | | x | | | 18.221.49 | B 36 x T 36 x H 52 | 44.90 |
| | P-420 G | x | | x | | | 18.221.47 | B 64 x T 52 x H 92 | 49.00 |
| | P-420 E MINICHEF | x | | | | x | 18.221.49 | B 36 x T 36 x H 52 | 44.90 |
| | P-420 E | x | | | | x | 18.221.47 | B 64 x T 52 x H 92 | 49.00 |
| U-LINE | CHELSEA 480 G | x | | x | | | 18.221.47 | B 64 x T 52 x H 92 | 49.00 |
| | CHELSEA 480 G LH | x | | x | | | 18.221.47 | B 64 x T 52 x H 92 | 49.00 |
| | KENSINGTON 480 G | x | | x | | | 18.221.47 | B 64 x T 52 x H 92 | 49.00 |
| | LEON 570 G | x | | x | | | 18.221.48 | B 57 x T 76 x H 104 | 59.00 |
| | GENEVA 570 G | x | | x | | | 18.221.48 | B 57 x T 76 x H 104 | 59.00 |
| | CHELSEA 480 C | x | | | x | | 18.221.47 | B 64 x T 52 x H 92 | 49.00 |
| | CHELSEA 570 C | x | | | x | | 18.221.48 | B 57 x T 76 x H 104 | 59.00 |
| | KENSINGTON 570 C | x | | | x | | 18.221.48 | B 57 x T 76 x H 104 | 59.00 |
| X-LINE | AMBRI 480 G | x | | x | | | 18.221.48 | B 57 x T 76 x H 104 | 59.00 |
| | ASCONA 570 G | x | | x | | | 18.221.43 | B 67 x T 98 x H 108 | 79.00 |
| | MONTREUX 570 G | x | | x | | | 18.221.39 | B 50 x T 130 x H 110 | 89.00 |
| CUBIC-LINE | PARIS DELUXE 570 G | x | | x | | | 18.221.40 | B 70 x T 114 x H 115 | 99.00 |
| | VENEZIA 570 G | x | | x | | | 18.221.41 | B 75 x T 144 x H 113 | 139.00 |
| AUSTRALIAN-LINE | CAIRNS 3 G | | x | x | | | 14.211.52 | B 60 x T 85 x H 99 | 49.00 |
| | HAMILTON 3+ G | | x | x | | | 14.211.52 | B 60 x T 85 x H 99 | 49.00 |
| | CANBERRA 4 G | | x | x | | | 14.211.51 | B 59 x T 98 x H 115 | 59.00 |
| | PERTH 4+ G | | x | x | | | 14.211.51 | B 59 x T 98 x H 115 | 59.00 |
| | AUCKLAND 4+ G | | x | x | | | 14.211.50 | B 60 x T 144 x H 115 | 79.00 |



GESUND

Gesundes und leckeres Grillen, Kochen und Backen ist für **OUTDOORCHEF** die Voraussetzung für ein rundum gelungenes Barbecue-Erlebnis. Unsere innovativen Grillsysteme tragen durch die Vermeidung von Fettflammenbrand und der Möglichkeit des Schongarens zum leichten und gesunden Lebensstil bei. Unnötige Rauchentwicklung wird minimiert – das freut auch den Nachbarn.

GESUND



GESUND GRILLEN



REZEPTIDEEN

INSPIRIEREN LASSEN

Für alle, die mit Gesundem auch vielseitigen Genuss verbinden – einfach auf unsere Webseite klicken und sich von zahlreichen Rezeptideen oder unseren Rezeptvideos inspirieren lassen – lecker!

GRILLKURSE

DER CHEF AM GRILL WERDEN

Wer Qualität auf dem Teller liebt, sollte auf frische und saisonale Lebensmittel und die richtige Zubereitung setzen. Erfahren Sie bei einem unserer Grillkochkurse mehr zum Thema vielseitiges und gesundes Grillen und profitieren Sie von der Erfahrung unserer Grillchefs, die Ihnen gerne ihre Tipps und Tricks verraten. Jetzt den passenden Kurs finden und gleich online anmelden unter:

OUTDOORCHEF.COM



ZUBEHÖRSORTIMENT

CLEVER GRILLEN

Das Zubehör von OUTDOORCHEF setzt dem gesunden Grillgenuss die Krone auf. Hochwertige Materialien und intelligente Lösungen garantieren schonendes und langsames Garen und sorgen für eine intakte Zellstruktur des Grillgutes. Knackiges Gemüse, zartes, saftiges Fleisch und knusprige Pizza gelingen dank der cleveren Helfer kinderleicht.



HÄNDLERSUCHE EINFACH GEMACHT



[OUTDOORCHEF.COM/HAENDLER](https://outdoorchef.com/haendler)

FINDEN SIE ONLINE MIT EINEM KLICK:
ADRESSDATEN UND KONTAKTANGABEN UNSERER VERTRIEBSPARTNER
DEN OUTDOOR**CHEF** HANDELSPARTNER IN IHRER NÄHE
LISTE DER EXKLUSIV-PARTNER, DIE SONDERMODELLE UND EDITIONEN FÜHREN

GRILL

P-LINE 



| GRILL-MODELL | ART.-NR. | FARBE | GRILLROST | ARBEITSHÖHE | BRENNERLEISTUNG | GEWICHT | MASSE IN CM | CHF |
|------------------|-----------|-------|------------|-------------|-----------------|----------|-----------------------|--------|
| P-420 G MINICHEF | 18.128.06 | ● | Ø 39.50 cm | 30.00 cm | 4.3 kW | 12.00 kg | B 78 × T 53 × H 43 cm | 329.00 |
| P-420 G | 18.127.84 | ● | Ø 39.50 cm | 75.00 cm | 4.3 kW | 11.00 kg | B 67 × T 60 × H 95 cm | 249.00 |
| P-420 G | 18.127.86 | ○ | Ø 39.50 cm | 75.00 cm | 4.3 kW | 11.00 kg | B 67 × T 60 × H 95 cm | 249.00 |



| | | | | | | | | |
|------------------|-----------|---|------------|----------|--------|----------|-----------------------|----------|
| P-420 E MINICHEF | 18.130.15 | ● | Ø 39.50 cm | 30.00 cm | 2.0 kW | 12.00 kg | B 78 × T 53 × H 43 cm | 351.50** |
| P-420 E | 18.130.11 | ● | Ø 39.50 cm | 73.00 cm | 2.0 kW | 10.40 kg | B 67 × T 60 × H 93 cm | 301.50** |

U-LINE 



| GRILL-MODELL | ART.-NR. | FARBE | GRILLROST | ARBEITSHÖHE | BRENNERLEISTUNG | GEWICHT | MASSE IN CM | CHF |
|------------------|-----------|-------|------------|-------------|-----------------|----------|------------------------|--------|
| CHELSEA 480 C | 18.400.01 | ● | Ø 45.00 cm | 77.00 cm | - | 11.70 kg | B 65 × T 69 × H 98 cm | 199.00 |
| CHELSEA 570 C | 18.400.02 | ● | Ø 54.00 cm | 83.00 cm | - | 15.30 kg | B 69 × T 75 × H 110 cm | 249.00 |
| KENSINGTON 570 C | 18.400.03 | ● | Ø 54.00 cm | 83.00 cm | - | 18.90 kg | B 69 × T 75 × H 101 cm | 349.00 |



| | | | | | | | | |
|------------------|-----------|---|------------|----------|--------|----------|----------------------------|--------|
| CHELSEA 480 G | 18.410.01 | ● | Ø 45.00 cm | 77.00 cm | 5.6 kW | 13.30 kg | B 65 × T 75 × H 98 cm | 369.00 |
| CHELSEA 480 G LH | 18.410.03 | ● | Ø 45.00 cm | 77.00 cm | 5.6 kW | 13.60 kg | B 65 × T 75 × H 90 cm | 399.00 |
| KENSINGTON 480 G | 18.410.07 | ● | Ø 45.00 cm | 77.00 cm | 5.6 kW | 17.00 kg | B 65 × T 72 × H 90 cm | 449.00 |
| LEON 570 G | 18.127.72 | ● | Ø 54.00 cm | 88.00 cm | 8.5 kW | 24.30 kg | B 65 × T 80 × H 115 cm | 549.00 |
| LEON 570 G | 18.127.70 | ○ | Ø 54.00 cm | 88.00 cm | 8.5 kW | 24.30 kg | B 65 × T 80 × H 115 cm | 549.00 |
| GENEVA 570 G | 18.128.03 | ● | Ø 54.00 cm | 88.00 cm | 9.7 kW | 31.00 kg | B 136/60 × T 75 × H 108 cm | 999.00 |

X-LINE 



| GRILL-MODELL | ART.-NR. | FARBE | GRILLROST | ARBEITSHÖHE | BRENNERLEISTUNG | GEWICHT | MASSE IN CM | CHF |
|------------------|-----------|-------|------------|-------------|-----------------|----------|-------------------------|--------|
| AMBRI 480 G * | 18.127.50 | ● | Ø 45.00 cm | 82.00 cm | 5.4 kW | 20.00 kg | B 60 × T 75 × H 105 cm | 549.00 |
| AMBRI 480 G * | 18.127.52 | ● | Ø 45.00 cm | 82.00 cm | 5.4 kW | 20.00 kg | B 60 × T 75 × H 105 cm | 549.00 |
| ASCONA 570 G * | 18.127.95 | ● | Ø 54.00 cm | 86.00 cm | 9.7 kW | 29.70 kg | B 67 × T 97 × H 106 cm | 829.00 |
| ASCONA 570 G * | 18.127.97 | ● | Ø 54.00 cm | 86.00 cm | 9.7 kW | 29.70 kg | B 67 × T 97 × H 106 cm | 829.00 |
| MONTREUX 570 G * | 18.127.99 | ● | Ø 54.00 cm | 86.00 cm | 9.7 kW | 32.90 kg | B 128 × T 67 × H 106 cm | 899.00 |

CUBIC-LINE 



| GRILL-MODELL | ART.-NR. | FARBE | GRILLROST | ARBEITSHÖHE | BRENNERLEISTUNG | GEWICHT | MASSE IN CM | CHF |
|----------------------|-----------|-------|-------------------------------|-------------|-----------------|----------|-------------------------|----------|
| PARIS DELUXE 570 G * | 18.127.66 | ● | Ø 54.00 cm | 88.00 cm | 13.5 kW | 42.00 kg | B 104 × T 73 × H 114 cm | 1'190.00 |
| VENEZIA 570 G * | 18.127.68 | ● | Ø 54.00 cm + 32.00 x 44.50 cm | 88.00 cm | 18.3 kW | 69.00 kg | B 144 × T 73 × H 114 cm | 1'490.00 |

AUSTRALIAN-LINE 



| GRILL-MODELL | ART.-NR. | FARBE | GRILLROST | ARBEITSHÖHE | BRENNERLEISTUNG | GEWICHT | MASSE IN CM | CHF |
|---------------|-----------|-------|------------------|-------------|-----------------|----------|------------------------------|----------|
| CAIRNS 3 G | 18.131.21 | ● | 46.50 x 44.50 cm | 85.00 cm | 7.5 kW | 34.00 kg | B 122/77.5 × T 59 × H 111 cm | 499.00 |
| HAMILTON 3+ G | 18.131.25 | ● | 46.50 x 44.50 cm | 85.00 cm | 11.3 kW | 37.00 kg | B 122/77.5 × T 59 × H 111 cm | 599.00 |
| CANBERRA 4 G | 18.131.27 | ● | 64.00 × 44.50 cm | 90.00 cm | 12.8 kW | 51.00 kg | B 139/96 × T 56 × H 117 cm | 699.00 |
| PERTH 4+ G | 18.131.29 | ● | 64.00 × 44.50 cm | 90.00 cm | 16.6 kW | 54.00 kg | B 139/96 × T 56 × H 117 cm | 799.00 |
| AUCKLAND 4+ G | 18.131.31 | ● | 64.00 × 44.50 cm | 90.00 cm | 19.6 kW | 62.00 kg | B 139 × T 56 × H 119 cm | 1'290.00 |

ZUBEHÖR



| KOCHBÜCHER | ART.-NR. | | FÜR GRILL | | FÜR GRILL | GAS | CHARCOAL | ELECTRO |
|---------------------------|-----------|---|-----------------|--|-----------|-----|----------|---------|
| DER OUTDOORCHEF (GER) | 14.410.14 | x | 420 / 480 / 570 | | | x | | |
| DER OUTDOORCHEF (FR) | 14.410.34 | x | 420 / 480 / 570 | | | x | | |
| GRILLCHEF 4 SEASONS (GER) | 14.610.01 | x | 420 / 480 / 570 | | | x | | |
| GRILLCHEF 4 SEASONS (FR) | 14.610.02 | x | 420 / 480 / 570 | | | x | | |
| GRILLCHEF ON FIRE (GER) | 14.710.01 | x | 480 / 570 | | | | x | |
| GRILLCHEF ON FIRE (FR) | 14.710.02 | x | 480 / 570 | | | | x | |

| RACKS & SPIESSE | ART.-NR. | | FÜR GRILL | | FÜR GRILL | GAS | CHARCOAL | ELECTRO |
|-----------------|-----------|---|-----------------|---|---------------|-----|----------|---------|
| RIB RACK | 18.211.91 | x | 420 / 480 / 570 | x | 3 / 4 Brenner | x | x | |
| FISCH RACKS | 18.212.04 | x | 420 / 480 / 570 | x | 3 / 4 Brenner | x | x | x |
| GRILLSPIESSE | 18.212.08 | x | 420 / 480 / 570 | x | 3 / 4 Brenner | x | x | x |
| DREHKORB SET | 14.331.08 | | | x | 4 Brenner | x | | |

| GRILLROSTE | ART.-NR. | | FÜR GRILL | | FÜR GRILL | GAS | CHARCOAL | ELECTRO |
|-----------------------------------|-----------|---|-------------------|---|---------------|-----|----------|---------|
| GUSSEISEN-GRILLROST 480 | 18.211.88 | x | 480 | | | x | x | |
| GUSSEISEN-GRILLROST 570 | 18.211.89 | x | 570 | | | x | x | |
| GUSSEISEN-GRILLROST 480, 2-TEILIG | 18.211.86 | x | 480 | | | x | x | |
| GUSSEISEN-GRILLROST 570, 2-TEILIG | 18.211.87 | x | 570 | | | x | x | |
| GUSSEISEN-GRILLROSTE RTG | 18.212.01 | | Nur VENEZIA 570 G | x | 3 / 4 Brenner | x | | |

| GRILLPLATTEN | ART.-NR. | | FÜR GRILL | | FÜR GRILL | GAS | CHARCOAL | ELECTRO |
|-----------------------|-----------|---|----------------------|---|----------------------|-----|----------|---------|
| GRILLPLATTE 420 | 18.211.58 | x | 420 | | | x | x | x |
| GRILLPLATTE 480/570 | 18.211.57 | x | 480 / 570 | | | x | x | |
| GRILLPLATTE RTG | 18.212.02 | | Nur VENEZIA 570 G | x | 4 Brenner | x | | |
| PLANCHA GRILLPLATTE | 18.211.98 | x | 480 / 570 | | | x | x | |
| PFANNKUCHEN RING SET | 18.212.00 | x | Nur für Grillplatten | x | Nur für Grillplatten | x | x | |
| PLANCHA REINIGUNGSSET | 18.211.99 | x | Nur für Grillplatten | x | Nur für Grillplatten | x | x | |

| PIZZA & BACKEN | ART.-NR. | | FÜR GRILL | | FÜR GRILL | GAS | CHARCOAL | ELECTRO |
|----------------------------------|-----------|---|-----------------|---|-----------|-----|----------|---------|
| PIZZASTEIN 420/480 | 18.211.94 | x | 420 / 480 | x | 3 Brenner | x | x | |
| PIZZASTEIN 570 | 18.211.95 | x | 570 | x | 4 Brenner | x | x | |
| PIZZASCHAUFEL | 18.211.96 | | | | | | | |
| CALZONEPRESSE | 14.491.33 | | | | | | | |
| PIZZASCHNEIDER | 14.491.29 | | | | | | | |
| BACKBLECH GELOCHT | 18.211.59 | x | 480 / 570 | | | x | x | |
| SILIKON-BACKFORM ZYLINDER | 18.211.93 | x | 480 / 570 | | | x | | |
| SILIKON-BACKFORM ZYLINDER, KLEIN | 18.212.03 | x | 420 / 480 / 570 | x | 4 Brenner | x | | |

| GRILLPFANNEN | ART.-NR. | | FÜR GRILL | | FÜR GRILL | GAS | CHARCOAL | ELECTRO |
|---------------------|-----------|---|-----------------|---|---------------|-----|----------|---------|
| BARBECUE PFANNE | 18.211.64 | x | 480 / 570 | | | x | x | |
| AROMA PFANNE | 18.211.71 | x | 420 / 480 / 570 | x | 3 / 4 Brenner | x | x | x |
| BARBECUE WOK | 18.211.63 | x | 480 / 570 | | | x | | |
| GOURMET SET 420 | 18.211.62 | x | 420 | | | x | x | x |
| GOURMET SET 480/570 | 18.211.60 | x | 480 / 570 | | | x | x | |
| HALBMOND KOCHSET | 18.211.72 | x | 480 / 570 | x | 4 Brenner | x | x | |



| GRILL | COOK | BAKE | MATERIAL | SPÜLMASCHINENFEST | GEWICHT | MASSE IN CM | CHF |
|-------|------|------|--------------------|-------------------|---------|----------------------------|-------|
| x | x | x | Hardcover / Papier | | 0.76 kg | B 20.5 x T 2.0 x H 28.5 cm | 39.90 |
| x | x | x | Hardcover / Papier | | 0.76 kg | B 20.5 x T 2.0 x H 28.5 cm | 39.90 |
| x | x | x | Softcover / Papier | | 0.84 kg | B 22.0 x T 1.9 x H 25.4 cm | 24.90 |
| x | x | x | Softcover / Papier | | 0.84 kg | B 22.0 x T 1.9 x H 25.4 cm | 24.90 |
| x | x | x | Softcover / Papier | | 0.84 kg | B 22.0 x T 1.9 x H 25.4 cm | 24.90 |
| x | x | x | Softcover / Papier | | 0.84 kg | B 22.0 x T 1.9 x H 25.4 cm | 24.90 |

| GRILL | COOK | BAKE | MATERIAL | SPÜLMASCHINENFEST | GEWICHT | MASSE IN CM | CHF |
|-------|------|------|------------------------|-------------------|---------|----------------------------|----------|
| x | | | Edelstahl | x | 0.92 kg | B 27.0 x T 29.2 x H 7.8 cm | 39.90 |
| x | | | Edelstahl | x | 0.35 kg | B 3.2 x T 15.0 x 4.8 cm | 19.90 |
| x | | | Edelstahl | x | 0.19 kg | B 0.6 x T 0.3 x 40.0 cm | 19.90 |
| x | | | Edelstahl / Kunststoff | | 2.07 kg | B 15.0 x T 76.0 x 15.0 cm | 129.60** |

| GRILL | COOK | BAKE | MATERIAL | SPÜLMASCHINENFEST | GEWICHT | MASSE IN CM | CHF |
|-------|------|------|-------------------------------|-------------------|----------|----------------------------|-------|
| x | | | Gusseisen porzellanemailliert | | 6.00 kg | Ø 45.0 x H 1.0 cm | 79.00 |
| x | | | Gusseisen porzellanemailliert | | 8.60 kg | Ø 54.0 x H 1.0 cm | 89.00 |
| x | x | | Gusseisen porzellanemailliert | | 7.00 kg | Ø 45.0 x H 1.0 cm | 89.00 |
| x | x | | Gusseisen porzellanemailliert | | 10.20 kg | Ø 54.0 x H 1.0 cm | 99.00 |
| x | | | Gusseisen porzellanemailliert | | 3.40 kg | B 15.7 x T 43.8 x H 1.5 cm | 49.00 |

| GRILL | COOK | BAKE | MATERIAL | SPÜLMASCHINENFEST | GEWICHT | MASSE IN CM | CHF |
|-------|------|------|--------------------------------|-------------------|---------|---|--------|
| x | x | | Gusseisen porzellanemailliert | | 3.40 kg | B 33.0 x T 45.5 x H 2.0 cm | 79.00 |
| x | x | | Gusseisen porzellanemailliert | | 5.20 kg | B 39.5 x T 52.0 x H 1.8 cm | 89.00 |
| x | x | | Gusseisen porzellanemailliert | | 4.90 kg | B 31.4 x T 43.8 x H 1.5 cm | 89.00 |
| x | x | | Edelstahl / Kunststoff | x | 3.68 kg | B 34.8 x T 41 x H 10 cm B 11 x T 34.8 x H 8.2 | 149.00 |
| | x | | Edelstahl | x | 0.48 kg | Ø10.5 cm x H 6.0 cm Ø 14.0 cm x H 6.0 cm | 24.90 |
| | | | Edelstahl / Kunststoff / Nylon | x | 0.25 kg | B 15 x T 10 x H 5.7 cm B 25.6 x T 13 x H 2 cm | 27.90 |

| GRILL | COOK | BAKE | MATERIAL | SPÜLMASCHINENFEST | GEWICHT | MASSE IN CM | CHF |
|-------|------|------|---------------------------|-------------------|---------|-----------------------------|--------|
| | | x | Kunststein / Edelstahl | | 2.70 kg | B 32.5 x T 37.5 x H 1.7 cm | 79.00 |
| | | x | Kunststein / Edelstahl | | 4.10 kg | B 41.5 x T 46.5 x H 1.7 cm | 109.00 |
| | | | Aluminium / Kunststoff | | 0.78 kg | B 69.3 x T 35.0 x H 10.5 cm | 49.00 |
| | | | Kunststoff | x | 0.21 kg | B 32.5 x T 16.3 x H 7.0 cm | 17.90 |
| | | | Edelstahl / Kunststoff | x | 0.14 kg | B 12.6 x T 13.8 x H 3.2 cm | 14.90 |
| | | x | Stahl porzellanemailliert | x | 0.75 kg | Ø 40.3 x H 1.0 cm | 26.90 |
| | | x | Siikon | x | 0.32 kg | B 24.0 x T 43.5 x H 5.5 cm | 32.90 |
| | | x | Siikon | x | 0.07 kg | B 13.3 x T 13.8 x H 4.9 cm | 17.90 |

| GRILL | COOK | BAKE | MATERIAL | SPÜLMASCHINENFEST | GEWICHT | MASSE IN CM | CHF |
|-------|------|------|-------------------------------|-------------------|---------|---|-------|
| x | x | | Gusseisen porzellanemailliert | | 4.90 kg | B 38.0 x T 53.5 x H 4.0 cm | 89.00 |
| x | x | x | Gusseisen porzellanemailliert | | 1.70 kg | B 23.0 x T 25.0 x H 4.0 cm | 39.90 |
| | x | | Gusseisen porzellanemailliert | | 4.00 kg | B 35.0 x T 48.0 x H 8.5 cm | 69.00 |
| | x | x | Stahl porzellanemailliert | x | 1.65 kg | Ø 35.9 x H 7.7 cm Ø 35.0 x H 1.0 cm | 59.00 |
| | x | x | Stahl porzellanemailliert | x | 2.30 kg | Ø 41.5 x H 8.8 cm Ø 40.3 x H 1.0 cm | 69.00 |
| | x | x | Stahl porzellanemailliert | x | 1.45 kg | B 21 x T 39.5 x H 6.4 cm B 21.8 x T 42.2 x H 5.3 cm | 59.00 |

ZUBEHÖR



| BESTECKE & GRILLHELFER | ART.-NR. | FÜR GRILL | | FÜR GRILL | | GAS | CHARCOAL | ELECTRO |
|------------------------|-----------|-----------|--|-----------|--|-----|----------|---------|
| BESTECKSET STARTER | 14.112.53 | | | | | | | |
| BESTECKSET ROYAL | 14.112.42 | | | | | | | |
| PINZETTE | 14.112.43 | | | | | | | |
| ZANGE | 14.112.45 | | | | | | | |
| WENDER | 14.112.46 | | | | | | | |
| GOURMET CHECK | 14.491.34 | | | | | | | |
| BURGER PRESSE | 14.491.32 | | | | | | | |
| MAISKOLBENHALTER | 14.491.31 | | | | | | | |
| SILIKON-PINSEL | 14.491.30 | | | | | | | |

| BRENNSTOFFE & ZUBEHÖR | ART.-NR. | FÜR GRILL | | FÜR GRILL | | GAS | CHARCOAL | ELECTRO |
|-----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|--|-----|----------|---------|
| ANZÜNDKAMIN | 18.212.13 | x | 480 / 570 | | | | x | |
| HOLZKOHLE, 4 KG * | 14.511.03 | x | 480 / 570 | | | | x | |
| BRIKETS, 5 KG * | 14.520.04 | x | 480 / 570 | | | | x | |
| ANZÜNDHILFEN | 14.522.02 | x | 480 / 570 | | | | x | |
| HOLZKOHLEZANGE | 18.212.09 | x | 480 / 570 | | | | x | |

| TEXTILIEN & GRILLZUBEHÖR | ART.-NR. | FÜR GRILL | | FÜR GRILL | | GAS | CHARCOAL | ELECTRO |
|------------------------------------|-----------|-----------|-----------------|-----------|---------------|-----|----------|---------|
| SCHÜRZE | 14.112.44 | | | | | | | |
| LEDERHANDSCHUHE | 14.491.20 | | | | | | | |
| GRILLHANDSCHUH, SILIKONBESCHICHTET | 14.491.35 | | | | | | | |
| DECKELHALTER | 18.291.25 | x | 480 / 570 | | | x | x | |
| BAMBUS-SEITENTISCH 480 | 18.291.26 | x | 480 | | | x | x | |
| BAMBUS-SEITENTISCH 570 | 18.291.27 | x | 570 | | | x | x | |
| REFLEKTORFOLIE 420 | 18.211.83 | x | 420 | | | | | x |
| THERMOMETER | 18.211.66 | x | 420 / 480 / 570 | x | 3 / 4 Brenner | x | x | |
| GASDRUCKREGLER SET 50 mbar | 18.211.84 | x | 420 / 480 / 570 | x | 3 / 4 Brenner | x | | |
| GASDRUCKREGLER SET 30 mbar | 18.211.90 | x | 420 / 480 / 570 | x | 3 / 4 Brenner | x | | |

| REINIGUNG | ART.-NR. | FÜR GRILL | | FÜR GRILL | | GAS | CHARCOAL | ELECTRO |
|------------------------|-----------|-----------|--|-----------|--|-----|----------|---------|
| GRILLBÜRSTE FREDY | 18.211.73 | | | | | | | |
| GRILLBÜRSTE LUCY | 14.421.17 | | | | | | | |
| GRILLBÜRSTE SILVY | 14.421.18 | | | | | | | |
| GRILLBÜRSTENKOPF SILVY | 14.421.19 | | | | | | | |
| TRIANGEL-GRILLBÜRSTE | 14.421.21 | | | | | | | |
| BARBECUE CLEANER | 14.421.20 | | | | | | | |



| GRILL | COOK | BAKE | MATERIAL | SPÜLMASCHINENFEST | GEWICHT | MASSE IN CM | EUR |
|-------|------|------|------------------------|-------------------|---------|--|-------|
| | | | Edelstahl / Kunststoff | x | 0,37 kg | B 10 x T 4,8 x H 35,3 cm B 8,8 x T 6,6 x H 37,0 cm | 29,90 |
| | | | Edelstahl | x | 0,70 kg | B x T x H: 3/41/1,5 8,5/40,5/3,5 1,5/41/3 cm | 34,90 |
| | | | Edelstahl | x | 0,25 kg | B 4,0 x T 36,1 x H 0,6 cm | 19,90 |
| | | | Edelstahl / Kunststoff | x | 0,24 kg | B 4,0 x T 43,0 x H 2,5 cm | 14,90 |
| | | | Edelstahl / Kunststoff | x | 0,29 kg | B 10,0 x T 38,5 x H 7,5 cm | 19,90 |
| | | | Edelstahl / Kunststoff | | 0,16 kg | B 8,7 x T 2,8 x H 10,7 cm | 42,90 |
| | | | Aluminium / Kunststoff | x | 0,30 kg | Ø 12,0 x H 6,5 cm | 13,90 |
| | | | Edelstahl / Kunststoff | x | 0,07 kg | B 2,8 x T 10,7 x H 2,8 cm | 6,00 |
| | | | Silikon / Kunststoff | x | 0,09 kg | B 5,0 x T 21,6 x H 2,0 cm | 9,95 |

| GRILL | COOK | BAKE | MATERIAL | SPÜLMASCHINENFEST | GEWICHT | MASSE IN CM | EUR |
|-------|------|------|----------------------------------|-------------------|---------|-----------------------------|-------|
| | | | Beschichteter Stahl / Kunststoff | | 2,42 kg | B 26,0 x T 30 x H 37,0 cm | 32,90 |
| | | | Buchen-, Eichen- und Eschenholz | | 4,00 kg | B 25,0 x T 15,0 x H 52,0 cm | 7,50 |
| | | | Buchen-, Eichen- und Eschenholz | | 5,00 kg | B 25,0 x T 15,0 x H 52,0 cm | 9,50 |
| | | | Fichtenholz | | 0,58 kg | B 8,0 x T 3,0 x H 3,0 cm | 7,90 |
| | | | Beschichteter Stahl | | 0,32 kg | B 7,0 x T 3,0 x H 50,0 cm | 29,90 |

| GRILL | COOK | BAKE | MATERIAL | SPÜLMASCHINENFEST | GEWICHT | MASSE IN CM | EUR |
|-------|------|------|--|-------------------|---------|-----------------------------|-------|
| | | | Baumwolle | | 0,19 kg | B 80,0 x T 75,0 x H 0,5 cm | 19,90 |
| | | | Leder | | 0,37 kg | B 15,0 x T 36,0 x H 3,5 cm | 22,90 |
| | | | Baumwolle / Polyester / Silikon | | 0,12 kg | B 22,0 x T 2,0 x H 29,0 cm | 15,90 |
| | | | Edelstahl | | 0,51 kg | B 12,5 x T 35,2 x H 24,5 cm | 14,90 |
| | | | Bambus/Edelstahl/Stahl beschichtet/Silikon | | 1,60 kg | B 45,0 x T 28,5 x H 11,0 cm | 49,90 |
| | | | Bambus/Edelstahl/Stahl beschichtet/Silikon | | 2,20 kg | B 53,0 x T 34,0 x H 11,0 cm | 59,90 |
| | | | Aluminium | | 0,02 kg | Ø 35 x H 3,0 cm | 12,90 |
| | | | Edelstahl / Kunststoff | | 0,05 kg | B 5,3 x T 5,3 x H 7,0 cm | 9,90 |
| | | | Verschiedene Metalle / Kunststoff | | 0,36 kg | B 7,5 x T 103,0 x H 5,0 cm | 19,90 |

| GRILL | COOK | BAKE | MATERIAL | SPÜLMASCHINENFEST | GEWICHT | MASSE IN CM | EUR |
|-------|------|------|---|-------------------|---------|----------------------------|-------|
| | | | Edelstahlwolle / Kunststoff | | 0,19 kg | B 12,3 x T 12,5 x H 6,0 cm | 9,90 |
| | | | Messingborsten / Edelstahl / Kunststoff | | 0,09 kg | B 4,5 x T 24,0 x H 3,5 cm | 5,90 |
| | | | Messingborsten / Edelstahl / Kunststoff | | 0,29 kg | B 7,0 x T 40,0 x H 4,0 cm | 9,90 |
| | | | Messingborsten / Edelstahl / Kunststoff | | 0,17 kg | B 7,0 x T 8,0 x H 3,0 cm | 7,90 |
| | | | Messingborsten / Edelstahl / Kunststoff | | 0,18 kg | B 16,0 x T 31,0 x H 3,0 cm | 9,90 |
| | | | Kunststoffflasche | | 0,57 kg | B 4,0 x T 11,0 x H 25,0 cm | 12,90 |

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

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



BARBECUE CULTURE – OUTDOORCHEF.COM



99.133.04 · DE/AT_DE · 2016