

*Collection 2011*



THE BARBECUE COMPANY



## *Willkommen bei OUTDOORCHEF*

OUTDOORCHEF steht für gesundes und genussvolles Outdoor Cooking. Unsere patentierte Trichtertechnologie macht den Grill zu einem kulinarischen Universaltalent und bietet Ihnen gleichzeitig einen wirksamen Schutz vor gesundheitsschädigendem Fettflammenbrand und lästigem Rauch.

Das Sortiment umfasst einzigartige Gas-, Holzkohle- und Elektrogrills sowie eine Vielzahl von cleverem Zubehör. Die OUTDOORCHEF Produkte werden aus hochwertigen Materialien hergestellt, bestechen durch intelligente Detaillösungen und verfügen über ein modernes Design.

Unser oberstes Ziel ist und bleibt es, Ihre Grill- und Kochaktivitäten im Freien zu einem gelungenen Event werden zu lassen. In diesem Sinn wünschen wir Ihnen ein tolles Grilljahr.

Ihr OUTDOORCHEF Team

## *OUTDOORCHEF setzt Trends*

OUTDOORCHEF bleibt Trendsetter im Bereich der Aussenküche; gesund, leicht, abwechslungsreich und einfach in der Zubereitung.

Nicht nur der Gaskugelgrill mit dem patentierten Trichtersystem ist einzigartig, sondern auch das dazu passende Zubehör hebt sich deutlich ab. Mit dem Pizza- und Brotbackstein zaubern sie eine knusprige Pizza auf dem Grill. Ein weiteres Highlight ist der Wok aus Gusseisen, welcher speziell für diesen Grill entwickelt wurde.

Ein kleines Expertenteam im schweizerischen Ebikon ist für die konstante Weiterentwicklung von Design und Technologie verantwortlich. Qualitativ hochwertige und zuverlässige Produkte stehen bei uns im Vordergrund.

  
**Technology & Design**





## *Die OUTDOORCHEF Farbenwelt ist mehr als grün!*

Für die Grillsaison 2011 wird das Angebot bunter. Neu wurde die Farbpalette von schwarz und blau unserer Klassiker «Ascona» und «Ambri» erweitert. Mit der Kugelfarbe «ruby» sowie der farblich angepassten Frontablage und dem Bodenrost heben sich diese Grills hervor.

Der neue Munich aus der Sortimentslinie «Cubic-Line» bildet nun auch für die Grilleure mit kleineren Platzverhältnissen einen eleganten Gaskugelgrill im schlichten Design ab.



## *Gas, Holzkohle oder Elektro?*

Die Entscheidung, ob Gas-, Holzkohle- oder Elektrogrill, hat mehr mit der persönlichen Vorliebe und der jeweiligen Wohnsituation als mit dem Aroma zu tun.

Anhänger von Gasgrills entscheiden sich spontan fürs Grillen. Sie möchten ohne langes Warten und zu jeder Jahreszeit etwas Leckeres auf dem Grill zubereiten. Gasgrills funktionieren auf Knopfdruck, sind innerhalb weniger Minuten einsatzbereit und die Wärme kann stufenlos reguliert werden.

Überzeugte Holzkohlegrill-Fans lieben das Spiel mit dem Feuer. Für sie gehört das Warten auf die perfekte Glut zum Grillvergnügen. Der Holzkohlegrill

vermittelt die bis anhin gewohnte und beliebte Grillatmosphäre, benötigt jedoch mehr Zuwendung und Zeit.

Wer das Grillen ohne grossen Aufwand bevorzugt, schätzt die einfache Handhabung eines Elektrogrills. Er ist ganz fix aufgeheizt und hält die Temperatur beliebig lange.

Es ist also Ihre persönliche Entscheidung, welcher Grillart Sie den Vorzug geben. Ob Gas- Holzkohle- oder Elektrogrill, OUTDOORCHEF hat das richtige Produkt für Sie.





## *Unsere Technologie – Ihre Vorteile*

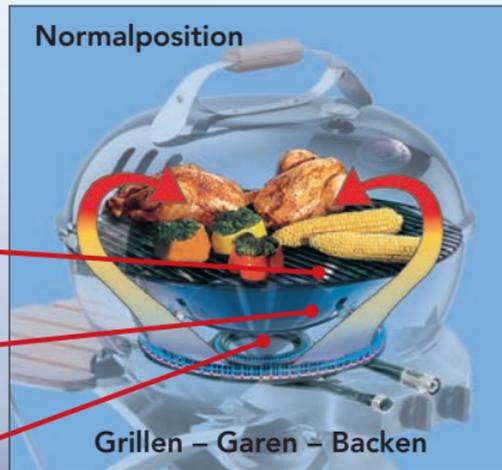
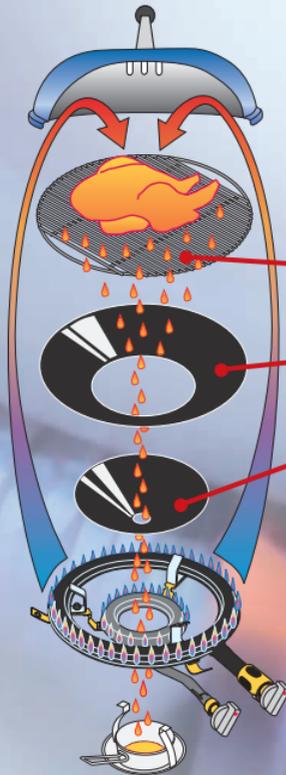
- einfache Endmontage, alle gastechnischen oder elektrischen Teile sind vormontiert
- angenehme Arbeitshöhe
- einzigartiges und praktisches Grilldesign
- sichere und einfache Bedienung
- hochwertige Materialien
- einfache Reinigung
- mobile und robuste Fahrgestelle
- optimale Kontrolle dank integriertem Thermometer

## Die OUTDOORCHEF Gas-Technologie

### Grillen – Garen – Backen (Normalposition)

Für indirektes Grillen, Garen und zum Backen wird der obere Trichter mit der grossen Öffnung nach oben in den Kugelgrill eingesetzt. Die Hitze des Gasbrenners steigt an den Innenseiten der Grillkugel empor und verteilt sich gleichmässig in der ganzen Kugel.

Der kleine Trichter unten wird immer mit der grossen Öffnung nach oben eingesetzt. Er schützt den Brenner vor herabtropfender Flüssigkeit und leitet diese in die Auffangschale unterhalb des Grills.



Der drehbare Trichter im Innern der Kugel schützt vor Fettflammenbrand und unangenehmer Rauchentwicklung. Er vereint eine unglaubliche Vielseitigkeit und Perfektion mit der Gewissheit, gesund zu grillen. Je nach Position des Trichters kann gegrillt, gegart, gebacken oder gekocht werden. Mit dem speziell entwickelten Zubehör ist der Vielfalt keine Grenze gesetzt.

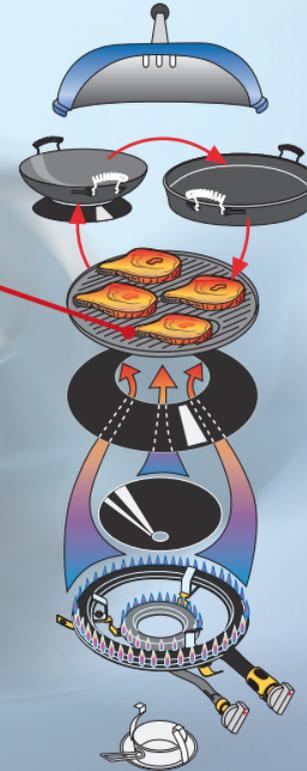


### gesund

Der einzige Gasgrill weltweit mit einem 100%-Schutz vor Fettflammenbrand.

### vielseitig

Grillen, kochen, backen – von der Bratwurst bis zum Gourmet-Menü.



### Kochen – Braten (Vulkanposition)

Für das Grillen und Kochen bei sehr hohen Temperaturen oder mit einer Gusseisenplatte wird der obere Trichter umgekehrt in die Grillkugel eingesetzt. Dadurch entsteht eine sehr grosse Hitze gezielt auf der Mitte des Grillrostes oder auf das Systemzubehör wie Gusseisenplatte, Wok, Universalpfanne etc.

# *Cubic-Line*





### Venezia

Modernes, schlichtes Design ☞ Kombination von Gaskugel- und «Steakhouse»-Grill ☞ Kugel mit zwei voneinander unabhängigen Ringbrennern ☞ angepasste Bedienungskonsole ☞ «Steakhouse»-Grill mit zwei leistungsstarken Gusseisenbrenner neu 7.6 kW ☞ Seitenablage aus Granit ☞ vier arretierbare

Lenkrollen für ein problemloses Verschieben ☞ Bodenrost mit spezieller Gasflaschenvertiefung ☞ Schublade mit Stauraum ☞ Deckelscharnier ☞ elektrische Mehrfachzündung ☞ 4 Besteckhalter und 1 Thermometer ☞ Grillfläche Ø 54 cm ☞ Kugelfarbe onyx



## Paris Deluxe

Fahrgestell aus pulverbeschichtetem Stahl ☞ Seitenkochstelle aus Gusseisen und Abdeckung aus Granit ☞ Kugel mit zwei voneinander unabhängigen Ringbrennern ☞ angepasste Bedienungskonsole ☞ vier arretierbare Lenkrollen für ein pro-

blemloses Verschieben ☞ Bodenrost mit spezieller Gasflaschenvertiefung ☞ Deckelscharnier ☞ elektrische Mehrfachzündung ☞ 4 Besteckhalter und 1 Thermometer ☞ Grillfläche Ø 54 cm ☞ Kugelfarbe onyx





### Munich

Modernes, schlichtes Design ☞ Fahrgestell aus pulverbeschichtetem Stahl ☞ vier arretierbare Lenkrollen für ein problemloses Verschieben ☞ Bodenrost mit spezieller Gasflaschenvertiefung ☞ Seitenablage aus Granit ☞ Deckelscharnier ☞ elektrische Mehrfachzündung ☞ Grillfläche Ø 45 cm ☞ Kugelfarbe onyx



### Abdeckkorb für Gasflasche aus Poly-Rattan

zur dekorativen Abdeckung der Gasflaschen für die Grillmodelle, Venezia, Paris Deluxe und Munich

# *Classic-Line*

---





### Montreux

Patentiertes Fahrgestell ☞ gut manövrierbar auf allen Oberflächen ☞ zwei voneinander unabhängige Ringbrenner ☞ Deckelscharnier ☞ zwei Seitenablagen aus Granit ☞ Bodenrost aus wetterfestem

ATC-Verbundstoff ☞ elektrische Mehrfachzündung ☞ 4 Besteckhalter und 1 Thermometer ☞ Grillfläche Ø 54 cm ☞ Kugelfarbe schwarz



## Ascona

Patentiertes Fahrgestell ☞ zwei voneinander unabhängige Ringbrenner ☞ Deckelscharnier ☞ Frontablage und Bodenrost aus Eukalyptusholz (FSC) ☞

elektrische Mehrfachzündung ☞ 4 Besteckhalter und 1 Thermometer ☞ Grillfläche Ø 54 cm ☞ Kugelfarben ruby, blau und schwarz





### Ambri

Klassisches, pulverbeschichtetes Stahlfahrzeug  
 ☞ Frontablage und Bodenrost aus Eukalyptusholz (FSC) ☞ Deckelscharnier ☞ elektrische



Mehrfachzündung ☞ 4 Besteckhalter und 1 Thermometer ☞ Grillfläche Ø 45 cm ☞ Kugelfarben ruby und schwarz



## Leon

Pulverbeschichtetes Fahrgestell ☞ Bodenrost aus Metall ☞ zwei robuste Räder ☞ platzsparend ☞ gut manövrierbar ☞ Deckelscharnier ☞ elektrische

Mehrfachzündung ☞ 4 Besteckhalter und 1 Thermometer ☞ Grillfläche Ø 54 cm ☞ Kugelfarben schwarz und vanilla



### Delta

Futuristisches Fahrgestell ☞ Bodenrost mit spezieller Gasflaschenvertiefung ☞ zwei robuste Räder ☞ arretierbare Lenkrolle ☞ elektrische Mehrfachzündung ☞ 4 Besteckhalter und 1 Thermometer ☞ Grillfläche Ø 45 cm ☞ Kugelfarbe onyx



### Porto

Leicht und kompakt ☞ einfache Verlängerung der Beine ☞ angepasste Farbe des Fahrgestells ☞ zwei Arbeitshöhen: 43/82 cm ☞ zwei robuste Räder ☞ elektrische Mehrfachzündung ☞ 4 Besteckhalter und 1 Thermometer ☞ Grillfläche Ø 45 cm ☞ Kugelfarbe schwarz

## City Grill



Der kompakteste Gaskugelgrill der Welt ist ideal für enge Platzverhältnisse sowie für den mobilen Einsatz.

Der kugelige Alleskönner ist mit der einzigartigen Trichtertechnologie von OUTDOORCHEF ausgestattet. Mit wenigen Handgriffen wird er zur Kochstelle im Freien, egal ob auf dem Balkon, am Seeufer, im Park oder auf dem Campingplatz.

Mit dem trendigen City Grill ist gesundes Grillen überall möglich.

### City Gas

Der kompakteste Gaskugelgrill der Welt ☑ ideal für enge Platzverhältnisse ☑ ausgestattet mit allen Vorzügen der OUTDOORCHEF Trichtertechnologie ☑ überall einsetzbar ☑ fertig montiert ☑ Piezo-Zündung ☑ Deckelhaken ☑ 1 Thermometer ☑ Grillfläche Ø 39.5 cm ☑ Kugelfarbe schwarz





## Gourmet-Set

2-teiliges Set

Universalpfanne, Ø 34 cm

Kochen: Paella, Risotto und Wiener Schnitzel

Sautieren/pochieren: Fisch und Muscheln

Pizza- und Backblech, Ø 35 cm

Backen: Pizza, Quiche, Apérogebäck etc.

Dünsten: Fisch und Gemüse

Braten: Kartoffeln und Esskastanien



18.211.32



18.211.25

## Gusseisenplatte «Plancha»

Grösse: Ø 33 cm

schnelles Anbraten auf grosser Hitze  
(Kurzgebratenes, Fisch, Gemüse etc.)

Rückseite kann für Crêpes, Spiegeleier  
und vieles mehr genutzt werden



18.221.30

## Tragtasche

Erleichtert Transport und kann als  
Schutzhülle genutzt werden



18.291.15

## Tripod

Das zusätzliche Untergestell für den City  
Gas ermöglicht ein bequemes Grillen  
(Arbeitshöhe 70 cm).



18.221.08

## Abdeckhaube

Schützt Ihren Grill und verlängert  
somit die Lebensdauer

# Accessories

## OUTDOORCHEF – The culinary entertainer

Genussvoll essen gehört zu den schönsten Dingen des Lebens und ist wichtig für unsere Lebensqualität. Unter gesundem Essen verstehen wir ausgewogene und frische Lebensmittel, die phantasievoll und abwechslungsreich zubereitet sind.

Ein OUTDOORCHEF Gerät ist viel mehr als nur ein Grill – mit unseren Produkten können Sie neben grillen auch problemlos kochen, backen, braten und garen. OUTDOORCHEF ist somit die Freiluftalternative zu Ihrer Innenküche. Mit OUTDOORCHEF wird Grillen und Kochen im Freien zu einem einzigartigen Freizeiterlebnis.

Mit dem Gaskugelgrill von OUTDOORCHEF und dem richtigen Zubehör können Sie sich und Ihre Gäste während des ganzen Jahres mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen.

Alle, mit einem  gekennzeichneten Zubehöre enthalten eine Broschüre mit Rezepten sowie Wissenswertes zur Anwendung.



18.211.51

### Gourmet-Halbmond

#### 2-teiliges Set

Durch die Halbmond-Form können beide Teile gleichzeitig benutzt werden. Für ein Gratin und gleichzeitig ein herrliches Bratenstück, Garen von Gemüse und kleinen Bratkartoffeln, Dünsten von Fisch, Backen kleiner Aperitif-Häppchen oder Erwärmen von Speiseresten und vieles mehr.



18.211.24

### Gusseisenplatte «Plancha»

Ø 39 cm

Benutzung auf zwei Seiten  
gerippte Seite: für schnelles Anbraten auf grosser Hitze, für Kurzgebratenes, Fisch oder Gemüse etc.  
glatte Seite: für Spiegeleier, Crêpes etc.





18.211.30

## Pizza- und Brotbackstein

Grösse: Ø 41 cm

Zum Backen von Pizza, Quiche, Gebäck, Brot, Buscetta etc. (nicht geeignet für Tiefkühlprodukte).

Metallschaufel ist beim Pizzastein inbegriffen



18.211.39

## Wok aus Gusseisen

Grösse: Ø 35 cm

zur Zubereitung von asiatischen Gerichten, Gemüse, Saucen, etc.



18.211.50

## Aromapfanne aus Gusseisen

Grösse: Ø 23 cm

zur Aromatisierung verschiedener Speisen wie Poulet/Hähnchen, Fisch, Fleisch, etc.

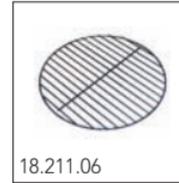


18.211.40

## Pfanne aus Gusseisen

Grösse: Ø 38 cm

für Bratkartoffeln, Omeletten, Tortillas, zum Schmoren, überbacken mit Käse oder Kräuterbutter, Zubereitung von Fleisch mit feiner Sauce



18.211.06

## Grillrost klein

Grösse: Ø 34 cm

zur Zubereitung von grossen Hähnchen, Gans etc. aus emailliertem Stahl



18.211.41

## Back- und Kuchenblech

Grösse: Ø 30 cm

optimale Wärmeverteilung dank kleinen Öffnungen im Boden

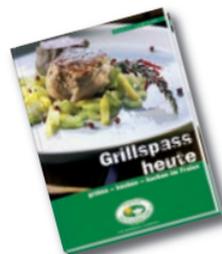
- aus antihaf-beschichtetem Stahl
- ausgerichtet auf rund ausgewallte Teige



## Kochbücher

Genuss und gesundes Grillen passen ganz hervorragend zusammen. Das beweisen die Kochbücher von OUTDOORCHEF.

Sie spannen einen kulinarischen Bogen von der herkömmlichen Art zu grillen bis hin zu erlesenen Gaumenfreuden vom Grill. Jedes Rezept enthält genaue Anweisungen für den Grillmeister. Schiefgehen kann bei diesen Rezepten nichts mehr.



## Grillspass heute

Grillen, kochen und backen in der Freiluftküche ... und alles gewürzt mit einer Prise frischer Luft – einfach köstlich.



## Culinary Entertainer

Kleine Häppchen oder Tapas, wie der Spanier sie nennt, werden variantenreich und einfach auf dem Gaskugelgrill zubereitet. Die einzelnen Kreationen lassen sich individuell kombinieren, wobei die Vielfalt keine Grenzen kennt: Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Käse und sogar Süßes.





## Pizza- und Backblech

Grösse: Ø 40 cm

für Backwaren (Pizza, Quiche, Apérogebäck usw.), Fisch und Gemüse (dünsten) etc.

eignet sich auch perfekt für tiefgekühlte Backwaren wie Pizza, Aufbackbrötchen etc.

aus emailliertem Stahl



18.211.27

## Universalpfanne

Grösse: Ø 46 cm

in Vulkanposition: Paella, Risotto, Gemüsepfanne, Fisch (pochieren und sautieren) etc.

in Normalposition: Kuchen etc.

aus emailliertem Stahl



18.211.22

## Gourmet-Set

Universalpfanne, Ø 39 cm

Pizzablech, Ø 40 cm

aus emailliertem Stahl



18.211.29



## Grillen und Kochen im Freien zu jeder Jahreszeit

Immer mehr Menschen entdecken, dass Grillen und Kochen im Freien ausserhalb der Sommermonate unglaublich viel Spass macht. Richtige Grillfans lassen sich von ein paar kühlen Herbst- oder Wintertagen nicht abschrecken. Ist es nicht ein reizvoller Gedanke, zwischen raschelndem Laub Esskastanien vom Grill zu geniessen? Oder stellen Sie sich vor, Sie stehen an einem sonnigen Tag mitten im Schnee und verwöhnen Ihre Freunde mit Köstlichkeiten vom Grill.

Ganzjahresgrillen begeistert immer mehr Menschen. Haben Sie es schon probiert?

## Die OUTDOORCHEF Grill-Kochkurse

### Grillen, kochen, backen und geniessen

Der Gaskugelgrill von OUTDOORCHEF ist ein wahres Multitalent. Er eignet sich als Grill, Kochherd und mit geschlossenem Deckel sogar als Backofen mit Umluft. Das öffnet neue Wege für Ihre «Kochstelle» im Freien. Neben Bratwürsten, Steak, Fisch und Geflügel haben Sie auch unzählige Möglichkeiten fleischlose Gerichte zu kreieren oder ein verführerisches Dessert «aus Ihrem Gaskugelgrill» zu zaubern.

Sie sind ein Genussmensch. Für Sie ist Essen ein Erlebnis und sie legen Wert auf eine ausgewogene, abwechslungsreiche und gesunde Ernährung, auch beim Grillen. Die Zubereitung muss einfach sein. Trotzdem dürfen Kreativität und Experimentierfreudigkeit nicht zu kurz kommen.

### Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Die OUTDOORCHEF Grill-Kochkurse sind eine würzige Mischung aus Theorie und praktischem Arbeiten am Grill. In entspannter Atmosphäre zeigen wir Ihnen wie Sie ein komplettes Mehrgänge-Menü am Grill zubereiten können. Vom Schnellgebratenen bis hin zum Dessert. Sie lernen den richtigen Umgang und die Handhabung Ihres OUTDOORCHEF Gaskugelgrills.

Und nebenbei nehmen Sie noch eine Portion neuer Ideen und eine Prise «Gewusst wie» mit nach Hause! Lernen Sie in geselliger Runde, wie Sie Ihren Grillabend optimal vorbereiten und gestalten können.

Die aktuellen Kursdaten mit den entsprechenden Informationen zu den einzelnen Kursen finden Sie auf unserer Homepage [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com)





## Rezept von Kurt Imfeld

### Wiener Schnitzel

#### Zutaten für 4 Personen

8	dünne Kalbsschnitzel à ca. 70 g
2	Eier
100 g	Paniermehl
wenig	Mehl
1 Knolle	Knoblauch
5	Chilischoten
4 Zweige	Rosmarin
2 EL	Olivensöl
70 g	Butter
1	Zitrone

Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel mehlen, anschliessend durch das verquirlte Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Das Paniermehl gut andrücken.

Die Knoblauchzehen aus der Knolle lösen und halbieren (nicht schälen).

Olivensöl erhitzen, Chilis, Knoblauch und Rosmarin zweige begeben und 3–4 Minuten anbraten. Nun Hitze etwas reduzieren, Gewürze beiseite schieben und frische Butter begeben.



**Kurt Imfeld, Schweiz**  
Fotograf und Koch

Die panierten Schnitzel auf beiden Seiten langsam knusprig braten. Achten Sie darauf, dass die frische Butter nicht zu hoch erhitzt wird, da sie schnell verbrennt und schwarz wird. Es ist auch möglich Öl anstelle frischer Butter zu verwenden.

**Tipp:** Anstelle von Kalbfleisch kann auch Schweinefleisch oder Geflügel verwendet werden.

#### Für den Gaskugelgrill

Trichter:	Vulkanposition 
Deckel:	offen
Benötigtes Grillzubehör:	Universalpfanne
Vorheizen:	5 Minuten auf der Stufe  bei geschlossenem Deckel

## Zwetschgenwähe

- 1 Kuchenteig, rund ausgewallt  
Mehl
- 1 kg Zwetschgen
- 3 EL Haselnüsse, gerieben

### Guss

- 2 1/2 dl/250 ml Rahm/süsse Sahne
- 3 Eier
- 3-4 EL Zucker

Zwetschgen, waschen, entsteinen und vier teilen. Untere Seite des Teigbodens leicht bemehlen und ins Kuchenblech legen. Die geriebenen Nüsse auf dem Teig verteilen. Zwetschgen kranzartig dicht nebeneinanderreihen.

Alle Guss Zutaten gut mit einem Schwingbesen verrühren und darübergiessen.

Back- und Kuchenblech in der Mitte des Grillrostes platzieren, Deckel schliessen und bei 220° C ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, aus der Form nehmen und servieren.



**Tipp:** Anstelle von Zwetschen können auch Aprikosen oder Äpfel verwendet werden.

### Für den Gaskugelgrill

- Trichter: Normalposition 
- Deckel: geschlossen
- Benötigtes Grillzubehör: Back- und Kuchenblech / Grillrost
- Vorheizen: 5 Minuten auf der Stufe  bei geschlossenem Deckel





## Wonton Körbli

### Zutaten für 4 Personen

8	Wonton Blätter
etwas	Butter
10 g	Mu-Err Pilze, getrocknet
1/2	Zwiebel
1	Knoblauch
2	Peperoni, rot und gelb
	Sesamöl
8	Krevetten
150 g	Karotten
150 g	Kefen
2	Peperonchini
100 g	Bambussprossen
1 TL	Thai-Curry-Paste, rot
2 TL	Sojasauce, hell
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung auf dem Grill

1. Wonton Blätter einseitig mit flüssiger Butter bestreichen, in die Vertiefung einer kleinen Muffin-Backform legen und mit einem kleinen Glas beschweren. 10 Minuten bei 200 C° auf dem Rost knusprig backen. Vorsichtig herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Die Mu-Err Pilze in lauwarmem Wasser 20 Minuten einweichen lassen. Inzwischen die Zwiebel und den

Knoblauch in feine Würfel schneiden, die Peperoni entkernen und in Streifen schneiden. Die Kefen rüsten und halbieren, die Karotten schälen und in Stifte schneiden. Die eingeweichten Mu-Err Pilze in kleine Stücke schneiden und die Peperonchini halbieren.

3. Die Zwiebel und den Knoblauch mit etwas Sesamöl im Wok anschwitzen. Die gepunzten Krevetten dazugeben und anbraten. Das Gemüse mit der Thai-Curry-Paste hinzugeben und gut mischen. Ab und zu umrühren und ca. 6 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken.
4. Das Gemüse mit den Krevetten in die Körbli geben und servieren.

### Für den Gaskugelgrill (Wonton Körbli)

Trichter:	Normalposition 
Deckel:	geschlossen
Benötigtes Grillzubehör:	-
Vorheizen:	5 Minuten auf der Stufe  bei geschlossenem Deckel

### Für den Gaskugelgrill (Wokgemüse)

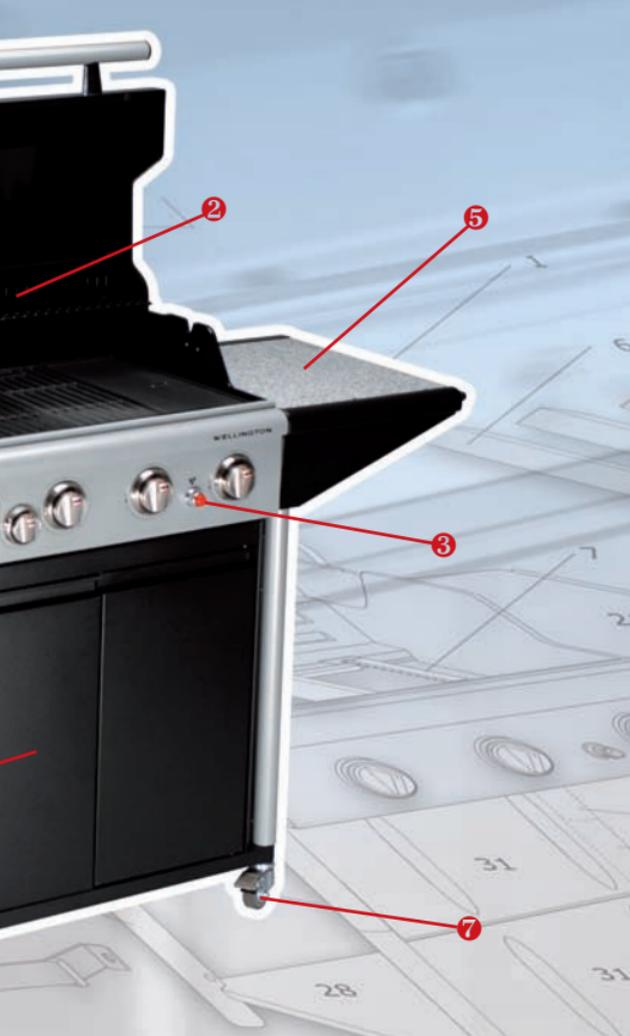
Trichter	Vulkanposition 
Deckel	geschlossen
Benötigtes Grillzubehör	Gusseisenwok mit Aufsatz
Vorheizen:	10 Minuten auf der Stufe  bei geschlossenem Deckel

## Das Australische System von OUTDOORCHEF

Für Kunden, die einen «rechteckigen» Gasgrill bevorzugen, hat OUTDOORCHEF diese attraktive Produktlinie entwickelt. Auch hier gilt unser Leitsatz: hochwertige, zuverlässige Produkte zu vernünftigen Preisen.

- ❶ Gussrost und Gussplatte porzellanemailliert
- ❷ Warmhalterost porzellanemailliert
- ❸ elektrische Mehrfachzündung, inklusive Batterie
- ❹ alle gastechnischen Teile sind vormontiert
- ❺ grosszügige Arbeitsflächen
- ❻ Unterschrank mit grosszügigem Stauraum aus pulverbeschichtetem Stahl
- ❼ robuste und gut manövrierbare Fahrgestelle





### *Auckland*

Backhaube und Konsole aus Chromnickelstahl ☞ modernes, schlichtes Design ☞ pulverbeschichtetes Fahrgestell mit vier arretierbaren Lenkrollen ☞ seitliche Arbeitsflächen aus Granit ☞ 3 Guss-eisenbrenner ☞ Infrarotbrenner für schnelles Anbraten ☞ Seitenkochstelle mit Abdeckung aus Granit ☞ Papierrollenhalter ☞ Thermometer

### Infrarotbrenner

Das Modell Auckland verfügt über einen leistungsstarken Keramikbrenner mit gleichmässig verteilten Flammenöffnungen. Es können Temperaturen von über 600° C erreicht werden. Dadurch wird ein schnelles Anbraten ermöglicht, welches den Bratensaft und das Aroma im Grillgut einschliesst.





## Wellington

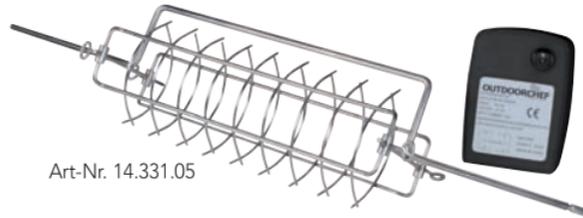
Backhaube porzellanemailliert ☞ modernes, schlichtes Design ☞ pulverbeschichtetes Fahrgestell mit vier arretierbaren Lenkrollen ☞ seitliche Arbeitsflächen aus Granit ☞ 4 Gusseisenbrenner ☞ Seitenkochstelle mit Abdeckung aus Granit ☞ Thermometer



## Brisbane

Backhaube porzellanemailliert ☞ modernes, schlichtes Design ☞ pulverbeschichtetes Fahrgestell mit vier arretierbaren Lenkrollen ☞ 4 Gusseisenbrenner ☞ klappbare Seitenablagen aus Metall ☞ Thermometer





Art-Nr. 14.331.05

#### Bratenkorb-Set mit Motor

Drehkorb aus Edelstahl

Motor (batteriebetrieben)

Ideal für den Sonntagsbraten und grosses Grillgut



#### Marinieren

Eine gute Marinade sorgt für den gewünschten Geschmack. Unter Marinaden verstehen wir mehr oder weniger flüssige Würzmischungen. Das mit Kräutern, Gewürzen und evtl. Senf verfeinerte Olivenöl wird einige Stunden vor dem Grillen oder über Nacht aufgetragen.

Das marinierte Fleisch kühl aufbewahren und bei Zimmertemperatur auf den Grill legen. Das verkürzt den Grillvorgang und hebt die Qualität.

**Achtung:** Schneiden Sie Schnitzel, Filets etc. nie zu dünn. Fleisch auf dem Grill sollte 2 bis 3 cm dick sein. Es wird besser, saftiger und es ist leichter, den richtigen Garpunkt zu treffen.

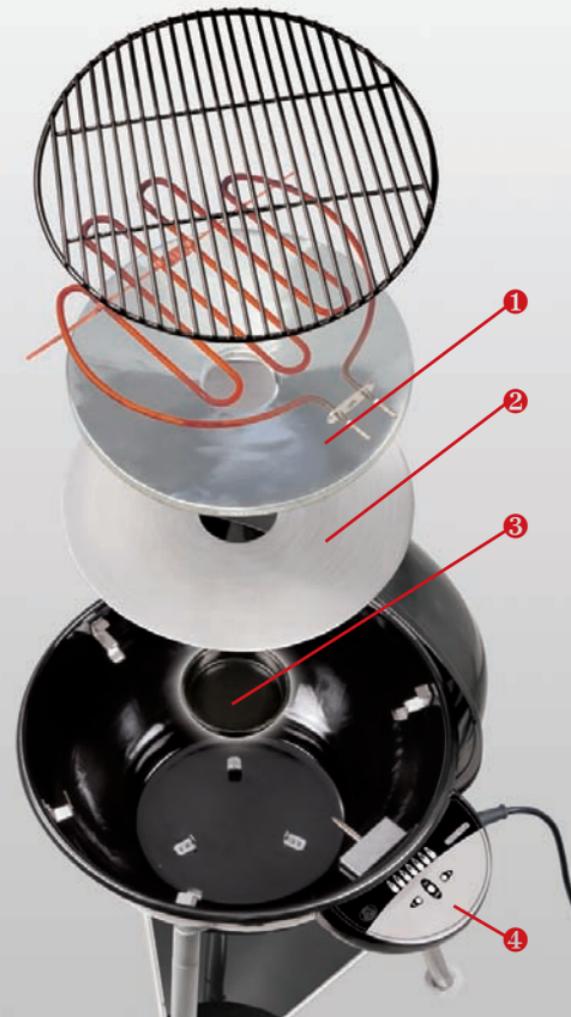
## Die OUTDOORCHEF Technologie beim Elektro-Kugelgrill

### Grillen und Kochen

Mit dem Elektro-Kugelgrill von OUTDOORCHEF können Sie dank dem geschlossenen Grillsystem auch Kochen und Dünsten. In der bewährten Kugelform werden Hitze- und Luftströme optimal genutzt.

Dank der einfachen Hitzeregulierung kann auch ein grösseres Fleischstück auf niedrigen Temperaturen gegart werden.

In der Universalpfanne gelingt Ihnen problemlos auch ein Risotto und auf dem Pizzablech können Sie Gemüse oder einen Fisch dünsten.





- Ein Hitzereflektor ② mit austauschbarer Alu-Schutzfolie ① sorgt für eine gleichmässige Hitzeverteilung
- Grillen auch auf hohen Temperaturen (bis 300° C)



- Kontrollpanel ④ mit sieben freiwählbaren Wärme-stufen für eine optimale Hitzeregulierung



- Die herabtropfende Flüssigkeit des Grillguts wird in der Fettauffangschale ③ gesammelt

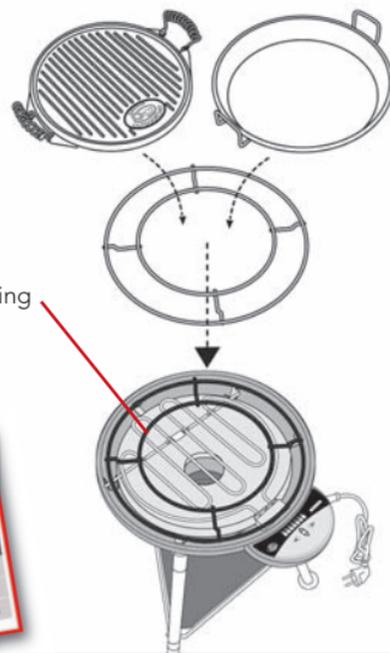


Auf den Stütz-Ring kann die Universalpfanne und die Gusseisenplatte optimal platziert werden.



## City Electro

Schlichtes Grilldesign ☞ Bedienungskonsole für einfache Hitzeregulierung ☞ Hitzereflektor mit austauschbarer Alu-Schutzfolie für optimale Hitzeverteilung ☞ kompakt ☞ einfache Reinigung ☞ praktische Fettauffangschale ☞ platzsparend ☞ angenehme Arbeitshöhe ☞ inkl. Stütz-Ring ☞ Deckelhaken ☞ Grillfläche Ø 39.5 cm ☞ Kugelfarbe schwarz



Im Vergleichstest «Elektro-Grills» des TESTMAGAZIN-Ausgabe 06/2010 Nr. 58 erhielt OUTDOORCHEF City Electro 420 die Auszeichnung «sehr gut».





## Zubehör zu Elektro-Kugelgrill



18.211.53

**Alu-Schutzfolie zu Hitzereflektor für City Electro**

Ø 35 cm  
3-er Set  
regelmässig auswechseln



18.211.25

**Gusseisenplatte «Plancha»**

Ø 33 cm  
für Kurzgebratenes



18.211.32

**Gourmet-Set**

Pizzablech: Crevetten, Fisch und Gemüse (dünsten)  
Universalpfanne: Paella, Risotto und Gemüsepfanne



18.221.08

**Abdeckhaube**

verlängert die Lebensdauer des Grills

# Charcoal

## Die OUTDOORCHEF Technologie beim Holzkohle-Kugelgrill

### Direktes Grillen

Zum Anbraten kann das Grillgut direkt über die Glut bzw. den ausgesparten Trichterteil gelegt werden. Besonders geeignet ist diese Methode auch für Kurzgebratenes.

### Indirektes Grillen

Zum Garen, Dünsten oder Backen eignet sich die indirekte Methode. Hier wird das Grillgut über dem geschlossenen Teil des Trichters ausgelegt und vor der direkten Flamme geschützt. Das Grillgut gart durch die erhitzte Luft. Diese Methode eignet sich für grosse Fleischstücke, die langsam gegart werden, oder zum Backen.



### Indirektes Grillen

### Direktes Grillen



Der OUTDOORCHEF Kugelgrill ist eine Innovation im Bereich der Holzkohlegrills und somit das fortgeschrittenste Produkt seiner Kategorie. Im Gegensatz zu herkömmlichen Kugelgrills ist er mit dem patentierten Trichtersystem® und einem integrierten Aschebehälter ausgestattet.

Dieser Durchbruch in der Grilltechnologie garantiert eine hervorragende Grillqualität ohne gesundheitsschädigende und lästige Fettbrände.

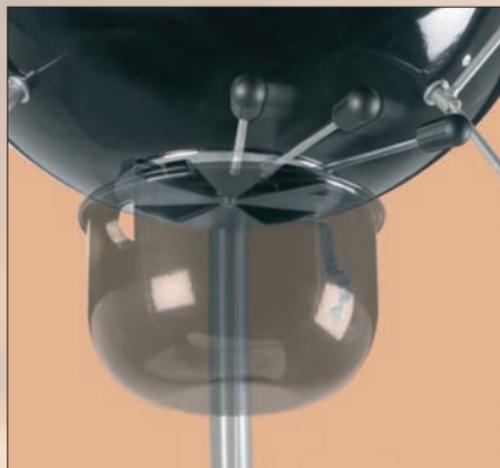


## gesund

Der Trichtereinsatz ermöglicht ein direktes oder indirektes Grillen ohne schädlichen Fettflammenbrand.

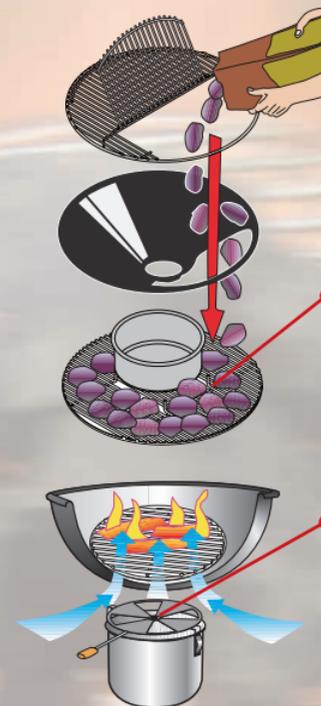
## sicher

Der aufklappbare Grillrost erleichtert das Ein- und Nachfüllen der Holzkohle-Briketts während des Grillens. Die angenehme und arbeitsgerechte Grillhöhe erleichtert das Grillen.



Die Hitze kann durch das Öffnen und Schliessen der Lüftungsöffnungen problemlos reguliert werden: Öffnen erhöht die Temperatur und Schliessen verringert sie.

Durch das Schliessen des Deckels wird Umluft erzeugt, weshalb auch gebacken werden kann.



Der aufklappbare Grillrost erleichtert das Ein- und Nachfüllen der Holzkohle-Briketts.

Der kleine Grillrost ermöglicht das Anzünden der Kohle direkt im Grill (Kaminwirkung).

Die Hitze kann durch das Öffnen und Schliessen der Lüftungsöffnungen problemlos reguliert werden.

# Charcoal

## COCOCHEF®

Der Holzkohle-Ersatz aus 100% reiner Kokosnussschale.

Im direkten Vergleich zur traditionellen Holzkohle, hat sich COCOCHEF in folgenden Punkten bewährt:

- längere Brenndauer
- konstante Hitze
- geringe Rauchbildung
- keine Flammen und Funken
- keine Flugasche
- weniger Ascherückstände
- einzigartiges, mildes Aroma



### Classic Charcoal 570

Patentiertes Fahrgestell ☑ Frontablage und Bodenrost aus Eukalyptusholz (FSC) neu schwarz eingefärbt ☑ zwei robuste Räder ☑ aufklappbarer Grillrost ☑ Saftschale verhindert das Austrocknen des Grillguts ☑ Deckelscharnier ☑ 4 Besteckhalter und 1 Thermometer ☑ Grillfläche Ø 54 cm ☑ Kugelfarbe schwarz





## *Rover 570*

Innovatives Grilldesign ☞ Fahrgestell mit kleinem Bodenrost ☞ zwei robuste Räder ☞ eine arretierbare Lenkrolle ☞ aufklappbarer Grillrost ☞ Saftschale verhindert das Austrocknen des Grillguts ☞ Deckelscharnier ☞ 4 Besteckhalter und 1 Thermometer ☞ Grillfläche Ø 54 cm ☞ Kugelfarbe schwarz



## *Rover 480*

Innovatives Grilldesign ☞ Fahrgestell mit kleinem Bodenrost ☞ zwei robuste Räder ☞ aufklappbarer Grillrost ☞ Saftschale verhindert das Austrocknen des Grillguts ☞ Deckelhaken ☞ 4 Besteckhalter und 1 Thermometer ☞ Grillfläche Ø 45 cm ☞ Kugelfarbe schwarz

# Charcoal



## Easy Charcoal 570

Robustes Fahrgestell mit integriertem Schiebegriff  
☞ gut manövrierbar ☞ zwei robuste Räder ☞ aufklappbarer Grillrost ☞ Saftschale verhindert das Austrocknen des Grillguts ☞ Deckelhalter ☞ 4 Besteckhalter und 1 Thermometer ☞ Grillfläche Ø 54 cm ☞ Kugelfarbe schwarz



## Easy Charcoal 480

Handlich und kompakt ☞ robustes Fahrgestell mit integriertem Schiebegriff ☞ zwei robuste Räder ☞ aufklappbarer Grillrost ☞ Saftschale verhindert das Austrocknen des Grillguts ☞ Deckelhaken ☞ 4 Besteckhalter und 1 Thermometer ☞ Grillfläche Ø 45 cm ☞ Kugelfarbe schwarz





## City Grill



### City Charcoal 420

Kompakt und mobil ☑ ausgestattet mit allen Vorzügen der OUTDOORCHEF Holzkohle-Trichter-technologie ☑ überall einsetzbar ☑ platzsparend ☑ zwei Arbeitshöhen: 75/47 cm ☑ Deckelhaken ☑ Grillfläche Ø 39.5 cm ☑ Kugelfarbe schwarz



#### Verfeinern Sie Ihr Grillgut mit Kräutern

Verwenden Sie nach Möglichkeit frische Kräuter. Falls Sie keine frischen Kräuter zur Verfügung haben, legen Sie die getrockneten Kräuter vorher in Wasser, Wein oder Öl ein, damit sie ihr Aroma entfalten können.

Achten Sie darauf, dass die frischen Kräuter nicht verbrennen.



14.491.16

## Gourmet Check

der Kerntemperaturmesser für perfekte Resultate misst auch die Umlufttemperatur mit Dual-Sensor Thermometer mit Timer Funktion  
auch für den Backofen geeignet



18.211.34

## Geschmacksveredlungsholz

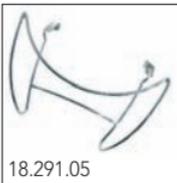
Entdecken Sie die Würze des Zedernholzes. Es enthält eine Vielzahl natürlicher Aromen, die Fisch, Fleisch, Geflügel und Gemüse einen frischen, rauchigen Geschmack verleihen.  
15 x 35 cm  
4 Stück



14.112.39

## Pizzaschaufel aus Metal

Grösse: 34 x 34 cm  
dient dazu, die Backwaren auf den heissen Pizza- und Brotbackstein zu legen bzw. sie vom heissen Stein zunehmen



18.291.05

## Deckelhalter für Kugelgrills

480er oder 570er Kugel  
stabiler Metallbügel, verchromt  
abnehmbar



18.291.07  
18.291.08

## Seitenablage für Kugelgrills

480er oder 570er Kugel  
aus Eukalyptusholz (FSC)  
abnehmbar





14.112.23

### Grillpinzette

aus Edelstahl

ideal für Meeresfrüchte, Crevetten,  
Würste und Gemüse



14.112.35

### Grillzange «Quick Lock»

aus Edelstahl mit Verschluss, Griff aus  
Softgrip

für Fleisch, Wurst und vieles mehr



14.112.36

### Gourmet Spatula

aus Edelstahl

die ideale Schaufel zum Wenden von  
Grillgut

mit integriertem Flaschenöffner



14.112.18

### Grillbesteck «Royal»

3-teiliges Set: Wendebräter, Zange  
und Gabel

im edlen Design aus Edelstahl



14.112.33

### Grillkoffer «Deluxe»

mit 3-teiligem Besteckset aus  
Edelstahl

Bratschaufel, Gabel und Zange im  
edlen Design aus Edelstahl

Koffer und Griffe in edler Holzoptik



## Easy to clean

So einfach kann Grillreinigung sein.

Kugel, Backhaube, Trichter und Rost sind porzellanemailliert und deshalb leicht zu reinigen. Verwenden Sie für die Reinigung der Trichter und des Rostes eine Grillbürste mit Messingborsten (keine Stahlborsten).

Für die restlichen Teile sowie für eine gründliche Reinigung verwenden Sie den BBQ Cleaner von OUTDOORCHEF oder einen Topfschwamm aus Nylon und Seifenwasser, um alle losen Rückstände zu entfernen.

**Wichtig:** Lassen Sie den Grill nach jeder gründlichen Reinigung richtig austrocknen (ausbrennen).



Art.-Nr. 14.421.10

## OUTDOORCHEF BBQ Cleaner

- 500 ml
- der ultimative Krustenlöser und Reiniger für Grill sowie Zubehör
- kurze Einwirkungszeit
- hohe Reinigungskraft
- Schweizer Qualitätsprodukt





18.211.52

### Reinigungsbürste «Fredy»

Bürstenkopf aus Edel-Stahlwolle  
praktischer und stabiler Handgriff  
für die perfekte Reinigung bis in die  
kleinsten Winkel



14.421.10

### Grillbürste «Lucy»

Bürstenkopf aus Messingborsten  
Bürste aus Edelstahl



14.421.12

### Grillbürste «Silvy»

Bürstenkopf aus Messingborsten und  
mit Klinge  
Bürste aus Edelstahl  
austauschbarer Kopf



14.112.24

### Grillschürze OUTDOORCHEF

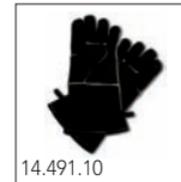
Universalgrösse, extra lang  
aus Baumwolle



14.421.13

### Ersatzkopfset zu Grillbürste «Silvy»

2 Stück  
Bürstenkopf aus Messingborsten und  
mit Klinge



14.491.10

### Grill Lederhandschuh

Universalgrösse  
1 Paar  
geschütztes Grillen mit  
«Fingerspitzengefühl»



## NEWS direkt online

Möchten Sie stets auf dem Laufende sein. Neuheiten, Trends und alle wichtige Informationen sofort erhalten. Dann abonnieren Sie noch heute den kostenlosen Newsletter von OUTDOORCHEF.

Registrieren Sie sich auf der Website [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com) und profitieren Sie jeden Monat von

- News rund ums Grillen
- Rezepten
- Informationen zu unseren Grill-Kochkursen
- regionale Vorführungen und Messen



**Abdeckhauben für alle Grill-Modelle**  
diverse Grössen  
verlängert die Lebensdauer des Grills



18.221.22

**Abdeckkorb für Gasflasche**  
aus Poly-Rattan  
Universalgrösse  
für Modelle Venezia, Paris Deluxe und Munich



14.212.06

**Abdeckhaube für Gasflasche**  
Universalgrösse mit Klettverschluss



## Zubehör

Artikel	Artikel-Nummer	Preis in €
Grillrost klein Ø 34 cm	18.211.06	16.90
Universalpfanne Ø 46 cm	18.211.22	49.90
Gusseisenplatte «Plancha» Ø 39 cm	18.211.24	59.90
Gusseisenplatte «Plancha» Ø 33 cm	18.211.25	49.90
Pizza- und Backblech Ø 40 cm	18.211.27	22.90
Gourmet-Set für 480er/570er Grills	18.211.29	49.90
Pizza- und Brotbackstein Ø 41 cm	18.211.30	79.90
Gourmet-Set City Grill	18.211.32	39.90
Wok aus Gusseisen Ø 35 cm	18.211.39	49.90
Pfanne aus Gusseisen Ø 38 cm	18.211.40	59.90
Back- und Kuchenblech Ø 30 cm	18.211.41	22.90
Aromapfanne aus Gusseisen Ø 23 cm	18.211.50	24.90
Gourmet-Halbmond, 2-teilig	18.211.51	44.90
Deckelhalter für Kugelgrills 480 und 570	18.291.05	14.90
Seitenablage für Kugelgrills 480	18.291.07	39.90
Seitenablage für Kugelgrills 570	18.291.08	49.90
Tripod zu City Gas	18.291.15	34.90
Abdeckhauben für Grills	divers	ab 19.90
Tragtasche für City Gas	18.221.29	29.90
Kochbuch «Grillspass heute»	14.410.12	11.90
Kochbuch «Culinary Entertainer»	14.410.13	19.90

Artikel	Artikel-Nummer	Preis in €
Alu-Schutzfolie zu Hitzereflektor	18.211.53	9.90
Grillbesteck-Set «Royal», 3-teilig	14.112.18	32.90
Grillpinzette	14.112.23	19.90
Grillkoffer «Deluxe», 3-teilig	14.112.33	59.90
Grillzange «Quick lock»	14.112.35	14.90
Gourmet Spatula	14.112.36	18.90
Pizzaschaufel	14.112.39	19.90
Drehkorb-Set mit Motor	14.331.05	89.90
Grillschürze OUTDOORCHEF	14.112.24	14.90
Grill Lederhandschuhe (Paar)	14.491.10	19.90
Gourmet Check	14.491.16	34.90
Geschmacksveredlungsholz aus Zeder	18.211.34	19.90
Cocochef Brikettes 2 kg	14.520.02	3.99
Abdeckhaube für Gasflasche	14.212.06	14.90
Abdeckkorb für Gasflasche aus Poly-Ratan	18.221.22	59.90
Grillbürste «Lucy»	14.421.10	4.90
Grillbürste «Silvy»	14.421.12	9.90
Ersatzkopfset zu Grillbürste «Silvy»	14.421.13	7.90
Reinigungsbürste «Fredy»	18.211.52	8.90
BBQ Cleaner	14.421.16	9.90

# Barbecues

## Gaskugelgrills

Modell	Art.Nr.	Farbe	Grillrost	Arbeitshöhe	Gewicht	Platzbedarf	Brennerleistung	Preis in €
Venezia	18.127.31	onyx	Ø 54 cm	88 cm	68 kg	144 x 73 cm	1.2/8.5 kW/RTG 6.8 kW	1'149.00
Paris Deluxe	18.127.15	onyx	Ø 54 cm	88 cm	42 kg	104 x 73 cm	1.2/8.5 kW/SB 3.0 kW	899.00
Munich	18.127.26	onyx	Ø 45 cm	88 cm	35 kg	84 x 60 cm	5.4 kW	549.00
Montreux	18.127.09	schwarz	Ø 54 cm	86 cm	40 kg	118 x 67 cm	1.2/8.5 kW	699.00
Ascona	18.127.24	ruby	Ø 54 cm	87 cm	32 kg	65 x 100 cm	1.2/8.5 kW	579.00
Ascona	18.126.15	blau	Ø 54 cm	87 cm	32 kg	65 x 100 cm	1.2/8.5 kW	549.00
Ascona	18.127.11	schwarz	Ø 54 cm	87 cm	32 kg	65 x 100 cm	1.2/8.5 kW	549.00
Ambri	18.127.22	ruby	Ø 45 cm	82 cm	24 kg	60 x 75 cm	5.4 kW	429.00
Ambri	18.127.01	schwarz	Ø 45 cm	82 cm	24 kg	60 x 75 cm	5.4 kW	399.00
Leon	18.127.21	schwarz	Ø 54 cm	87 cm	30 kg	65 x 80 cm	8.5 kW	429.00
Leon	18.127.19	vanilla	Ø 54 cm	87 cm	30 kg	65 x 80 cm	8.5 kW	429.00
Delta	18.126.58	onyx	Ø 45 cm	83 cm	20 kg	60 x 70 cm	5.4 kW	329.00
Porto	18.127.28	schwarz	Ø 45 cm	82/43 cm	19 kg	65 x 70 cm	5.4 kW	279.00
City Gas	18.126.71	schwarz	Ø 39.5 cm	41 cm	12 kg	50 x 50 cm	4.3 kW	169.00

## Australisches Grillsystem

Modell	Art.Nr.	Farbe	Grillrost	Arbeitshöhe	Gewicht	Platzbedarf	Brennerleistung	Preis in €
Auckland	18.131.09	Chromnickelstahl	65 x 44.5 cm	90 cm	64 kg	139 x 56 cm	9.6/3.8/6.2 kW	849.00
Wellington	18.131.07	schwarz	64 x 44.5 cm	90 cm	61 kg	139 x 56 cm	12.8/3.8 kW	649.00
Brisbane	18.131.11	schwarz	64 x 44.5 cm	90 cm	48 kg	139 x 56 cm	11.7 kW	499.00

## Holzkohle-Kugelgrills

Modell	Art.Nr.	Farbe	Grillrost	Arbeitshöhe	Gewicht	Platzbedarf	Preis in €
Classic Charcoal 570	18.125.08	schwarz	Ø 54 cm	86 cm	34 kg	62 x 100 cm	369.00
Rover 570	18.125.27	schwarz	Ø 54 cm	84 cm	23 kg	72 x 60 cm	269.00
Easy Charcoal 570	18.125.05	schwarz	Ø 54 cm	84 cm	24.5 kg	80 x 60 cm	229.00
Rover 480	18.125.10	schwarz	Ø 45 cm	80 cm	18 kg	62 x 55 cm	179.00
Easy Charcoal 480	18.125.03	schwarz	Ø 45 cm	80 cm	17.5 kg	60 x 55 cm	149.00
City Charcoal 420	18.125.23	schwarz	Ø 39.5 cm	75/47 cm	8.5 kg	55 x 55 cm / 60 x 60 cm	99.00

## Elektro-Kugelgrill

Modell	Art.Nr.	Farbe	Grillrost	Arbeitshöhe	Gewicht	Platzbedarf	Brennerleistung	Preis in €
City Electro	18.130.03	schwarz	Ø 39.5 cm	73 cm	8.8 kg	67 x 60 cm	2.0 kW	199.00

Sämtliche Preise sind inkl. MWSt. und gelten als Richtpreise.

Preis- und Modelländerungen vorbehalten. Nur die hier aufgeführten Modelle sind in der Schweiz erhältlich (Stand 1.1.2011).

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com)

D

Design, Entwicklung und weltweiter Vertrieb durch  
OUTDOORCHEF International Ltd, 6030 Ebikon, Switzerland

ART.No: 99.132.23 (D) / 01.01.2011

***OUTDOORCHEF Deutschland GmbH***

Ochsenmattstrasse 10  
DE-79618 Rheinfeldern  
E-Mail: [info@outdoorchef.de](mailto:info@outdoorchef.de)  
Internet: [www.outdoorchef.de](http://www.outdoorchef.de)



*THE BARBECUE COMPANY*

***Headquarters:***

***OUTDOORCHEF International Ltd.***

Neuhaltenring 1  
CH-6030 Ebikon  
E-Mail: [info@outdoorchef.com](mailto:info@outdoorchef.com)  
Internet: [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com)