



OUTDOORCHEF

SWISS GRILL INNOVATION



BÄSTA GRILLEN TILL INDIREKT GRILLNING

och all annan grillning

Ingen fettbrand

Perfekt värmefördelning

Enkel rengöring

VARJE SÄSONG ÄR GRILLSÄSONG

Grill från OUTDOORCHEF inspirerar svenskarna som grillar, stekar och bakar ute i det fria som aldrig förr.

Utrymme, luft och tid för gemenskap

Vi flyttar ut ur köket och in i trädgården, uteplatsen eller balkongen. I sommarstugan, husvagnen eller vid väggkanten där vi utforskar vårt vackra land.

Matlagning har plötsligt ändrats från att vara irriterande slöseri med tid till en trevlig samvaro, härlig stund, god mat, avkoppling och umgänge med familj och vänner.

Allt kan grillas och alla kan grilla

Med OUTDOORCHEF som är populär i hela världen, kan du grilla året runt. Med vårt patenterade **EASY FLIP** trattsystem för direkt och indirekt grillning kan du laga mat, woka, baka och steka i en och samma grill. Allt som du gör på spisen eller i ugnen kan du göra på grillen utomhus och hela familjen kan delta. Grädda bullarna till frukost, stek bacon och ägg, laga pannkakor till efterätt eller fyll dem med sallad, ost och kyckling. Tillaga en god stek, en potatisgratäng och grilla vitkål, rödlök och paprika till salladsskålen! Läckra tilltugg till rödvinet med vänner, revbensspjällen eller steken till jul. Låt fantasin flöda, det är bara du själv som sätter gränserna.

Känner du dig inspirerad?

På följande sidor kan du bli ännu mer inspirerad av den mångsidiga grill från OUTDOORCHEF och få en större förståelse för varför i synnerhet vår gaskolgrill och trattsystem är så unik och populär

OUTDOORCHEF gaskolgrill:

- Ingen fettbrand
- Enkel att rengöra
- Hög temperatur (380 °)
- Snabb uppvärmning och nedkylning
- Lång hållbarhetstid
- Låg gasförbrukning
- Stor grillplats (Ø 57 cm ger utrymme för grillning av 6 hela kycklingar på en gång)
- Direkt och indirekt grillning med **EASY FLIP**



OUTDOORCHEF
SWISS GRILL INNOVATION

KONSYSTEM.. unik.

Det unika konsystemet sørjer for en **jæmn varmefordelning** inuti klotet...



...och förhindrar skadlig fettbrand eftersom **brännarna är komplett skyddade.**



Nedroppande fett antänds inte, utan leds genom konen ner i uppsamlingskålen under klotet – **grillmaten blir inte bränd och grillens inre förblir rent.**

En del av fett og kjøttsoften som hamnar på konen fördunstar og ger den grillade maten den **typiska intensiva grillsmaken.**

EFTERSOM VI HELLRE ÄR TILLSAMMANS MED GÄSTERNA

ÄN ATT BARA STÅ VID GRILLEN

Jämn varmefordelning

- Grillmaten är jämnlagad runtom, saftigheten bibehålls
- Det är inte nödvändigt att vända på grillmaten
- Mer tid för gästerna

EFTERSOM VI HELLRE GRILLAR

ÄN ATT RENGÖR

Uppsamlingsystem

- Fett rinner ner längs konen i en uppsamlingskål
- Grillens inre förblir rent under grillningen
- Värma upp, borsta av galler och kon, spola ur uppsamlingskålen - färdig

EFTERSOM VI HELLRE VILL HA SMAK ÄN NÅGOT SOM ÄR FÖRBRÄNT

Skydd för brännarna

- Ingen skadlig fettbrand, ingen bränd mat
- Förminskad rökutveckling och besvärande lukt
- Fyllig grillsmak

- ✓ Från 0 till 360 grader på 10 minuter
- ✓ Fra 0 til 360 grader på 3 1/2 minut
- ✓ Jæmn varmefordelning
- ✓ Ingen skadlig fettbrand
- ✓ Enkel rengøring



GRILLA

Kött, fisk og andre lækkerheter blir jæmnt grillade runtom utan att man måste vända på grillmaten og utan att något bränner vid – og med fyllig grillsmak. Kött, fisk med mera förblir underbart saftigt.



L AGA MAT

Läckra gratänger eller gryträtter – gasklotet ersätter



BAKA

Oavsett om det är en krispig pizza, härligt doftande bröd eller läckra kakkreationer – när du bakar finns det inga gränser för din kreativitet!

GRILLMETODER

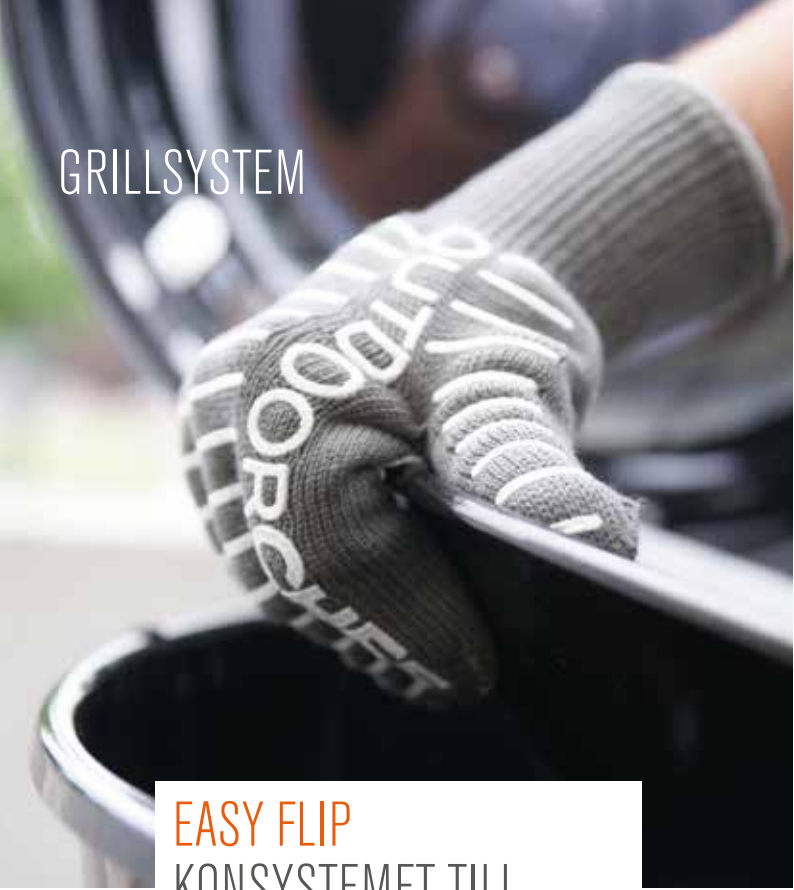
DIREKT GRILLMETOD

Som namnet redan förråder ligger grillmaten direkt över värmekällan vid den direkta grillmetoden. Denna metod är lämpad för korttidsstekt kött. Tack vare den höga temperaturen bildas det en vacker skorpa eller det perfekta grillmönstret på biffen.

INDIREKT GRILLMETOD

Vid den indirekta grillningen cirkulerar värmen kring grillmaten. Genom att locket är stängt blir grillen en varmluftsugn. Denna grillmetod är ideal för stora köttbitar som skall tillagas vid låga temperaturer, skonsamt tillagad fisk eller en knaprigt bakad pizza.

GRILLSYSTEM



EASY FLIP KONSYSTEMET TILL GASOLKLOTGRILLEN

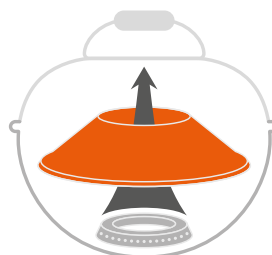
EASY FLIP konen gör det möjligt att med ett enda handgrepp växla värmefördelningen från direkt till indirekt grillning, matlagning och bakning: vid helt enkelt **EASY FLIP** konen. Som en intelligent skyddssköld förhindrar den samtidigt den ohälsosamma fettbranden och en irriterande rökutveckling.



EASY FLIP



DIREKT VÄRME



INDIREKT VÄRME



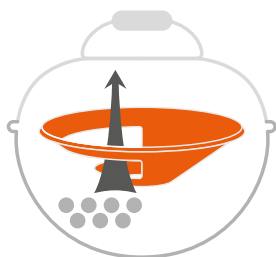


EASY SLIDE



DIREKT VÄRME

INDIREKT VÄRME



EASY SLIDE KONSYSTEMET TILL KOLKLOTGRILLEN

Tricket med kolet: Det fylls bara på från en sida och gör det möjligt att tack vare **EASY SLIDE** konsystemet arbeta med direkt och indirekt värme. Om konens öppning vrids bort från kolen och locket stängs, kan hela grillytan användas för indirekt grillning.



GASOLGRILL GRILLSYSTEMET

Med gasolgrill GRILLSYSTEMET kan man med ett handgrepp växla från direkt till indirekt värme. Om du ska grilla, laga mat eller baka indirekt ska grillmaten placeras i mitten av grillen och bara de två yttre brännarna tändas.

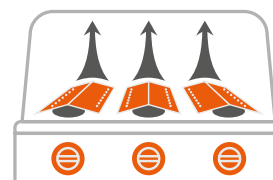


GRILLSYSTEMET GASOLGRILL



INDIREKT VÄRME

DIREKT VÄRME



DOMINIQUE, VARFÖR ÄR GASOLKLOTGRILLEN SÅ GENIAL?



Dominique Müller
Branding och produktmanager



DÄRFÖR ATT GRILLNING MED GASOLKLOTET ÄR SÅ ENKEL!



Från 0 til 300° C på
3 1/2 minuter genom ett
knaptryck

Enkel hantering

SOM DIN UGN

Vänd den stora tratten till indirekt grillning, sätt på locket och grillen fungerar som din ugn där värmen fördelas jämnt i hela klotet

SOM DIN KOKPLATTA

Om du vänder den stora tratten till direkt grill och eventuellt använder våra tillbehör, är det som att förbereda maten på din spis

PYROLYTISK RENGÖRING

Rengörs som en pyrolysuugn vid hög temperatur och allt fett och smuts borstas enkelt bort med en konborste



ENKEL ATT RENGÖRA

EFTERSOM GRILLNING MED GASKLOTGRILL OCH TRATTSYSTEMET ÄR SÅ ENKELT.....



Den lilla tratten skyddar brännaren mot fettbrand, medan den stora tratten vänds till direkt- eller indirekt grillning

I fettkoppen samlas allt fett och denna är det enda som behöver rengöras



2 GRILLER-I-1



EASY FLIP konen skyddar brännaren och förhindrar därigenom fettbrand



KULGRILL



ELGRILL



GASGRILL

URBAN GRILLS



KENSINGTON 570 C



MINICHEF 420 E



LEON 570 G



CHELSEA 480 C



CHELSEA 420 E



COMPACTCHEF 480 G

GARDEN GRILLS



ASCONA 570 G Black



ASCONA 570 G Grey

DELUXE GRILLS



LUGANO 570 G



KENSINGTON 480 G



MINICHEF 420 G



CHELSEA 480 G LH



CHELSEA 420 G



MONTREUX 570 G Granite



GENEVA 570 G



AUSTRALIA 425 G



AUSTRALIA 325 G



MONTREUX 570 G Wood



AUSTRALIA 455 G



AUSTRALIA 415 G



AUSTRALIA 315 G



DUALCHEF S 425 G



DUALCHEF 415 G



DUALCHEF 325 G



DUALCHEF 425 G



DUALCHEF S 325 G



DUALCHEF 315 G

DELUXE GRILLS



Ett blickfång på varje terrass. Våra Deluxe grillar förvandlar ditt utomhusområde till ett perfekt utrustat Outdoor-kök som inte lämnar något övrigt att önska.



LUGANO 570 G

DESIGN. GRILL. KÖK. **unikt.**

Klara linjer, en högklassig glaspanel med belysta vred och hyllor i rostfritt stål är bara några av de egenskaper som gör att grillen ser ut som ett modernt designkök.

LUGANO 570 G är resultatet av schweizisk innovationskraft och är den första av sitt slag som förenar det väl beprövade gasklotets fördelar med en kraftfull Steakhouse Burner och en extra sidobrännare.

För maximal mångsidighet vid grillen.

SIDOBÄNNAREN

- ✓ Lika kraftfull som i köket
- ✓ Universal platta för stekpannor
- ✓ Wok hållare, perfekt för Barbecue woken



GASKLOTET

- ✓ Från 0 till 360 grader på 10 minuter
- ✓ Jämn värmefördelning
- ✓ Ingen skadlig fettbrand
- ✓ Enkel rengöring



STEAKHOUSE BURNER

- ✓ Extra direkt grilllyta
- ✓ Perfekt för att ge grillmönster och jordskorpa på biffar
- ✓ Bra för korv etc.



LUGANO 570 G

DESIGN. GRILL. KÖK. **unikt.**

Grillyta

Klot Ø 57 cm **Steakhouse Burner** 31 × 27 cm

Brännare

Klot 9.7 kW **Steakhouse Burner** 5.6 kW **Sidobrännare** 3.2 kW

Arbetshöjd

Klot 92 cm **Grill & kokplatta** 88 cm

Mått [B×D×H] 162/121 × 71 × 112 cm

Färg Svart, rostfritt stål

SKJUTHANDTAG

Det massiva handtaget i rostfritt stål hjälper dig att flytta på grillen. Bestickhållaren som ingår i leveransen är därvid ett praktiskt plus.

GOURMET CHECK HÅLLARE

En hållare till Gourmet Check, den praktiska temperaturmätaren.

SMART UNDERREDE

Väl tilltagen låda med anordning för extra galler och pizzasten. Stort förvaringsutrymme inklusive fast hylla. Gasolklotets emaljerade fettuppsamlingsystem kan hanteras framifrån.

INTELLIGENT UNDERMODUL

Mjukstängande dörrsystem med integrerade verktygshållare. Förvaringsutrymme för gasolfi aska (upp till 11 kg) och tillbehör. Steakhouse Burnern har ett emaljerat fettuppsamlingsystem som kan hanteras framifrån.

WOK-HÅLLARE

Ingår i leveransen. Perfekt till OUTDOORCHEF Barbecue Wok.

UNIVERSAL PLATTA FÖR STEKPANNOR

Er omfattat af leveringen. Passar till alla stekpannor.

XXL SKÄRBRÄDA LUGANO

SWISS MADE: Den medföljande XXL skärbrädan Lugano kan förutom som skärbräde användas till att täcka över en Steakhouse Burner. På denna högkvalitativa antibakteriella skärbräda i plast får även de största köttbitarna plats. Den stora safrännan sørjer för att kötsaften samlas upp vid uppskärningen av grillmaten och att inget rinner över.

STOR SIDOBORD

Väl tilltagen ner följd bart sidobord med bestickhållare och hög belastbarhet.

KVALITETSKONTROLLER

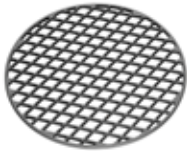
Ett ergonomiskt vred som är infattat i en glaskonsol ger LUGANO 570 G samma utseende som ett proffsigt design kök.

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

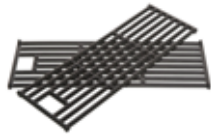
Upplysande säkerhet. SLS aktiveras så snart du öppnar ventilen. Ljussensorn anpassar automatiskt LED-belysningens ljusstyrka till omgivningsljuset.



TILLBEHÖR. MÅNGFOLD. KREATIVITET. **unikt.**



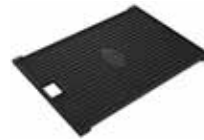
GRILLGALLER AV GUTJÄRN
DIAMOND 420, 480, 570



GRILLGALLER AV GUTJÄRN RTG



GRILLPLATA 420, 480/570



GRILLPLATA RTG



PLANCHA RENGÖRINGSSET



DUTCH OVEN



GRILL WOK



GOURMET SET
2-DELE 420, 480/570



HALV-MÅNE MATLAGINGSSET
2 DELEARS



AROMAPANNA



PERFORERAD BAGPLÅT



GRILLSPYD



ROTISSERIEKORGSAKS



TAJINE BARBECUE



XXL SKÄRBRÄDA
LUGANO



PIZZASTEN
420/480- 570



PIZZA SPADE



PIZZAHJUL



UNIVERSAL RACK



BURGARPRESS



PINCETT



TÅNG



VÄNDERE



BESTICK-SET STARTER



MAJSKOLVSHÅLLARE



SILIKONPENSEL



LÄDERHANSKAR



GRILLHANDSKAR
SILIKONBELAGD



SKORSTENSTÄNDARE



TRÄKOLSTÅNG



GOURMET CHECK
TERMOMETER



GOURMET CHECK DUAL
BLUETOOTH TERMOMETER



INSTANT RÖKLÅDOR



RÖKLÅDOR
TILL KLOTGRILL



DUBBEL RÖKLÅDOR



RÖKFLIS



TRÄPLANKOR



LLOCKHÅLLARE



SIDORHYLLA I BAMBUS
480, 570



MINICHEF STATION



BESKYTTELSSEFOLIE 420 E



TERMOMETER



KONBÖRSTE



GRILLBÖRSTE LITEN



GRILLBÖRSTE STANDARD



GRILLBÖRSTE STOR
EKSTRA BÖRSTHUVUDEN



GRILLBÖRSTE TRIANGEL



CHEF CLEANER



ÖVERDRAG

SÖK PRODUKT INFORMATION OCH RECEPTER PÅ WWW.OUTDOORCHEF.COM/SW

GRILLS

GRILL MODELL	ART.-NR.	FÄRG	GRILLGALLER	ARBEJDSJØJD	BRÄNNAREFFEKT	VIKT	MÅTT I CM.
--------------	----------	------	-------------	-------------	---------------	------	------------

URBAN GRILLS



KENSINGTON 570 C	18.400.03	●	Ø 57.0 cm	83.0 cm	-	19.0 kg	B 69.0 × D 75.0 × H 101.0 cm
CHELSEA 480 C	18.400.01	●	Ø 48.0 cm	77.0 cm	-	12.5 kg	B 65.0 × D 69.0 × H 98.0 cm
MINICHEF 420 E	18.130.14	●	Ø 42.0 cm	30.0 cm	2.0 kW	10.9 kg	B 78.0 × D 53.0 × H 43.0 cm
CHELSEA 420 E	18.130.21	●	Ø 42.0 cm	73.0 cm	2.0 kW	10.4 kg	B 67.0 × D 60.0 × H 93.0 cm
LEON 570 G	18.127.71	●	Ø 57.0 cm	88.0 cm	8.5 kW	24.3 kg	B 65.0 × D 80.0 × H 115.0 cm
COMPACTCHEF 480 G	18.128.09	●	Ø 48.0 cm	88.0 cm	5.6 kW	23.8 kg	B 95.0 / 75.0 × D 65.0 × H 103.0 cm
KENSINGTON 480 G	18.410.08	●	Ø 48.0 cm	77.0 cm	5.6 kW	16.1 kg	B 65.0 × D 72.0 × H 90.0 cm
CHELSEA 480 G LH	18.410.02	●	Ø 48.0 cm	77.0 cm	5.6 kW	13.2 kg	B 65.0 × D 75.0 × H 90.0 cm
MINICHEF 420 G	18.128.05	●	Ø 42.0 cm	30.0 cm	4.3 kW	11.4 kg	B 78.0 × D 53.0 × H 43.0 cm
CHELSEA 420 G	18.128.27	●	Ø 42.0 cm	75.0 cm	4.3 kW	9.50 kg	B 67.0 × D 60.0 × H 95.0 cm

GARDEN GRILLS



ASCONA 570 G	18.127.94	●	Ø 57.0 cm	86.0 cm	9.7 kW	29.1 kg	B 67.0 × D 97.0 × H 106.0 cm
ASCONA 570 G	18.127.96	●	Ø 57.0 cm	86.0 cm	9.7 kW	29.3 kg	B 67.0 × D 97.0 × H 106.0 cm
MONTREUX 570 G Wood	18.127.98	●	Ø 57.0 cm	86.0 cm	9.7 kW	32.2 kg	B 128.0 × D 67.0 × H 106.0 cm
MONTREUX 570 G Granite	18.128.00	●	Ø 57.0 cm	86.0 cm	9.7 kW	32.2 kg	B 128.0 × D 67.0 × H 106.0 cm
GENEVA 570 G	18.128.02	●	Ø 57.0 cm	88.0 cm	9.7 kW	31.0 kg	B 136.0 / 60.0 × D 75.0 × H 108.0 cm
AUSTRALIA 455 G	18.131.41	○	64.0 × 44.5 cm	90.0 cm	22.8 kW	60.4 kg	B 139.0 × D 56.0 × H 119.0 cm
AUSTRALIA 425 G	18.131.39	●	64.0 × 44.5 cm	90.0 cm	21.0 kW	50.0 kg	B 139.0 / 96.0 × D 56.0 × H 117.0 cm
AUSTRALIA 415 G	18.131.37	●	64.0 × 44.5 cm	90.0 cm	16.8 kW	48.7 kg	B 139.0 / 96.0 × D 56.0 × H 117.0 cm
AUSTRALIA 325 G	18.131.35	●	46.5 × 44.5 cm	85.0 cm	11.7 kW	33.1 kg	B 122.0 / 78.0 × D 56.0 × H 111.0 cm
AUSTRALIA 315 G	18.131.33	●	46.5 × 44.5 cm	85.0 cm	8.0 kW	31.5 kg	B 122.0 / 78.0 × D 56.0 × H 111.0 cm

DELUXE GRILLS



LUGANO 570 G	18.128.23	●	Ø 57.0 / 31.0 × 27.0 cm	92.0 / 88.0 cm	18.5 kW	126.0 kg	B 162.0 / 121.0 × D 71.0 × H 112.0 cm
DUALCHEF S 425 G	18.700.10	○	81.2 × 44.0 cm	95.0 cm	19.4 kW	85.6 kg	B 159.0 / 105.0 × D 63.0 × H 123.0 cm
DUALCHEF 425 G	18.700.08	●	81.2 × 44.0 cm	95.0 cm	19.4 kW	85.6 kg	B 159.0 / 105.0 × D 63.0 × H 123.0 cm
DUALCHEF 415 G	18.700.06	●	81.2 × 44.0 cm	95.0 cm	16.0 kW	84.5 kg	B 159.0 / 105.0 × D 63.0 × H 123.0 cm
DUALCHEF S 325 G	18.700.04	○	60.9 × 44.0 cm	95.0 cm	15.4 kW	75.0 kg	B 139.0 / 84.0 × D 63.0 × H 123.0 cm
DUALCHEF 325 G	18.700.02	●	60.9 × 44.0 cm	95.0 cm	15.4 kW	75.0 kg	B 139.0 / 84.0 × D 63.0 × H 123.0 cm
DUALCHEF 315 G	18.700.00	●	60.9 × 44.0 cm	95.0 cm	12.0 kW	74.0 kg	B 139.0 / 84.0 × D 63.0 × H 123.0 cm

DUAL GOURMET SYSTEM OMDEFINIERAR GRILLBEGREPPET!

OUTDOORCHEF

- ✓ Jämn värmefördelning
- ✓ Två temperaturzoner
- ✓ Sänkt gasförbrukning

SE MER PÅ

OUTDOORCHEF.COM/DUALCHEF

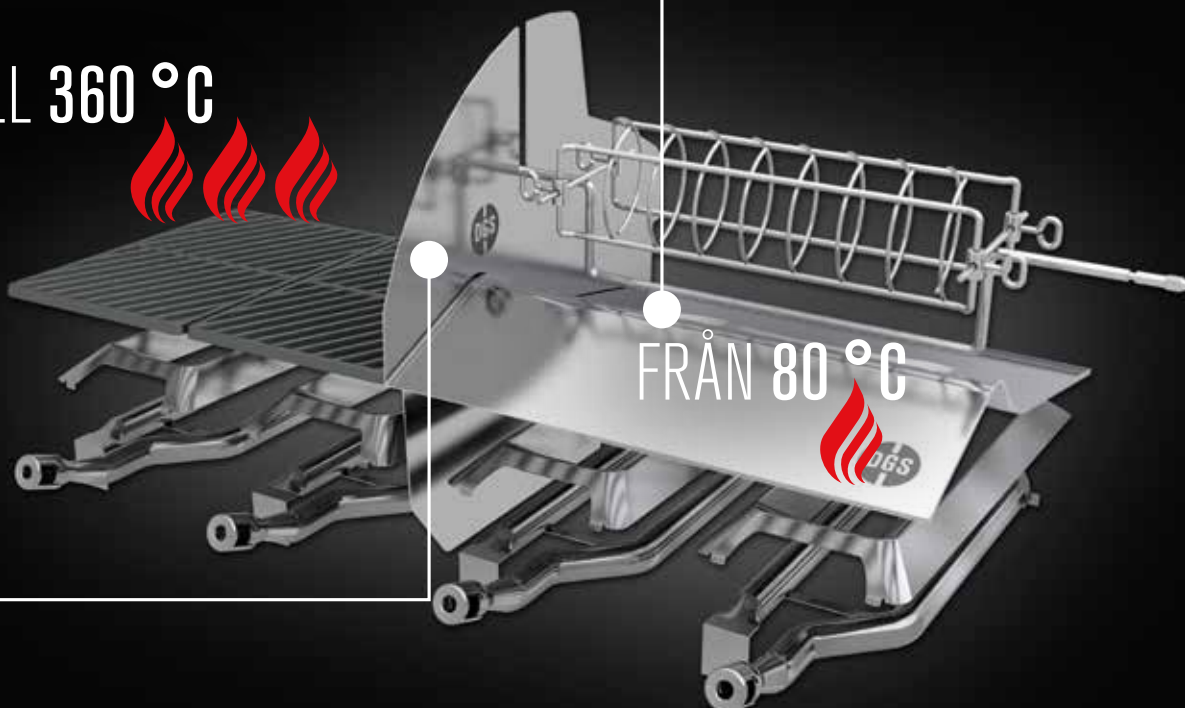
SCHWEIZISK INNOVATIONSKRAFT

DGS®-tekniken är utvecklad och patenterad i Schweiz, vilket gör DUALCHEF unik i kategorin gasolgrillstationer:

DGS® HEAT DIFFUSER (PATENT PENDING)

Koncentrerar värmen till rotisserikorgen och ger på så vis lägre gasolförbrukning jämfört med vanliga, bakre brännare och minimerer risk för fettbrand.

UPP TILL 360 °C



FRÅN 80 °C





OUTDOORCHEF

SWISS GRILL INNOVATION

OUTDOORCHEF GASOLKLOTGRILL ÄR DEN BÄSTA PÅ MARKNADEN EFTERSOM

- ✓ Den är kompakt samtidigt som den rymmer mycket på en gång
- ✓ Det er den enda grillen med största ytan för indirekt grillning, samtidigt som den är liten och smidig
- ✓ Det är en grill utan uppflamning och fettbrand. Trattsystemet skyddar brännaren och avståndet mellan brännare och galler möjliggör skonsam tillagning av maten
- ✓ Den erbjuder den perfekta värmefördelning då den är enda gasgrille som är rund och därmed ger perfekt resultat utan spett



WOKA



GRILLA
INDIREKT



GRILLA
DIREKT



BAKA



KOKA



STEKA

