



ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ

**ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΛΑΥΣΗ
ΜΕ ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΑ**

www.outdoorchef.gr



ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΛΑΥΣΗ ΜΕ ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΑ

Ως διάσημος κατασκευαστής σφαιρικών ψησταριών η OUTDOORCHEF είναι η πρώτη επιλογή στην Ευρώπη για εκείνους που αγαπούν το καλό φαγητό και εκτιμούν την αυθεντικότητα και την ποιότητα. Για περισσότερα από 30 χρόνια, η OUTDOORCHEF θέτει νέα πρότυπα στην κοινότητα του μπάρμπεκιου. Το πάθος μας είναι η Ελβετία, η καινοτόμος τεχνολογία και ο απαιτητικός σχεδιασμός.

Η OUTDOORCHEF χρησιμοποιεί υλικά υψηλής ποιότητας για να αναπτύξει καινοτόμες ιδέες στο μπάρμπεκιου με άριστη ποιότητα κατασκευής και προσεκτικό σχεδιασμό, μέχρι την παραμικρή λεπτομέρεια από ανοξείδωτο χάλυβα. Το μοναδικό σύστημα χοάνης στο μπάρμπεκιου των σφαιρικών ψησταριών αερίου εγγυάται τη βέλτιστη κατανομή θερμότητας, αποτρέπει τις ανεπιθύμητες αναφλέξεις και εξασφαλίζει εύκολο καθάρισμα. Η τεχνολογία OUTDOORCHEF Gourmet Burner επιτρέπει συνεχή ρύθμιση θερμοκρασίας: αργό ψήσιμο στους 80°C για τέλειο φιλέτο, χαμηλό και αργό σε θερμοκρασίες μεταξύ 100 και 130°C για ζουμερό χοιρινό κρέας, 360°C για τραγανή πίτσα και έως 500°C για το Wok. Το Σύστημα Ασφάλειας Αερίου προσφέρει απόλυτη ασφάλεια, ακόμα και σε ακραίες καιρικές συνθήκες – η φλόγα συνεχίζει να καίει!

Η OUTDOORCHEF είναι συνώνυμο του διαχρονικού, καθαρού και μινιμαλιστικού σχεδιασμού. Διακρίσεις όπως το iFDesign Award 2020 και το German Design Award 2021 υπογραμμίζουν αυτή την απαιτητική προσέγγιση. Για την τελευταία γενιά μπάρμπεκιου, η OUTDOORCHEF έχει επιλέξει αειφόρα και φιλικά προς το περιβάλλον υλικά.

ΑΥΤΟ ΕΙΝΑΙ ΠΟΥ ΠΡΕΣΒΕΥΕΙ ΤΟ ΟΝΟΜΑ OUTDOORCHEF

TABLE OF CONTENTS

- 03 ΕΙΣΑΓΩΓΗ
- 04 ΣΥΣΤΗΜΑ ΧΟΑΝΗΣ
- 05 ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ GBT & GSS
- 06 ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
- 13 SIGNATURE BARBECUES
- 18 URBAN BARBECUES

- 21 CLASSIC BARBECUES
- 24 SQUARE BARBECUES
- 28 ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ
- 35 ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΛΑΥΣΗ
- 34 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ



ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΛΑΥΣΗ ΜΕ ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΑ

ΣΥΣΤΗΜΑ ΧΟΑΝΗΣ ΣΦΑΙΡΙΚΩΝ ΨΗΣΤΑΡΙΩΝ OUTDOORCHEF



STANDARD ΘΕΣΗ

- Από 0° στους 360° σε 10 λεπτά
- Ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας
- Αποτροπή ανεπιθύμητων αναφλέξεων
- Εύκολος καθαρισμός
- Ζουμερό κρέας χωρίς γύρισμα
- Περισσότερος χρόνος για τους επισκέπτες



ΘΕΣΗ ΗΦΑΙΣΤΕΙΟ

- Άμεση θερμότητα πάνω από 500°C
- Ιδανική για OUTDOORCHEF αξεσουάρ όπως barbecue wok, μαντεμένα πλάκα και τηγάνι καθώς και plancha

ΟΜΟΙΟΜΟΡΦΗ ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

Προτιμάμε να περνάμε χρόνο με τους καλεσμένους μας από το να στεκόμαστε πάνω από το Barbecue

- Τα φαγητά μαγειρεύονται ομοιόμορφα
- Ζουμερό κρέας
- Δεν χρειάζονται γύρισμα
- Περισσότερος χρόνος για τους επισκέπτες

ΑΣΠΙΔΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

Προτιμάμε την γεύση από την καμένη γεύση

- Δεν υπάρχουν ανεπιθύμητες αναφλέξεις
- Πλήρης γεύση μπάρμπεκιου
- Μειωμένες οσμές και εκπομπές καπνού

ΣΥΣΤΗΜΑ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΤΟΥ ΛΙΠΟΥΣ

Προτιμάμε το Barbecuing από τον καθαρισμό

- Το λίπος τρέχει μέσω της χοάνης απευθείας στο δίσκο συλλογής
- Το εσωτερικό της ψησταριάς παραμένει καθαρό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος
- Προθερμάνετε το barbecue στους 360° C, βουρτίστε τη σχάρα & τη χοάνη - τελειώσατε!



BARBECUING

Κρέας, ψάρια & άλλα παραμένουν υπέροχα ζουμερά. Η σταθερή κυκλοφορία του αέρα εξασφαλίζει ότι τα φαγητά θα μαγειρευτούν ομοιόμορφα χωρίς να χρειαστεί να τα γυρίσετε από την άλλη πλευρά - γεμάτη γεύση μπάρμπεκιου χωρίς να καίγεται τίποτα.



ΦΟΥΡΝΙΣΜΑ

Είτε θέλετε τραγανή πίτσα, υπέροχα αρωματικά ψωμάκια ή νόστιμες δημιουργίες κέικ - δεν υπάρχουν όρια στη δημιουργικότητά σας.



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Νόστιμα ογκρατέν ή μαγειρευτά. Η ψησταριά αερίου kettle αντικαθιστά μία πλήρη κουζίνα.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)*

*ΔΙΠΛΩΜΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ

- Συνεχείς, αδιάλειπτες θερμοκρασίες που κυμαίνονται από 80° έως 360° C
- Θα είστε σε θέση να σιγομαγειρέψετε το ψητό σε χαμηλή θερμοκρασία ή να διατηρείτε το φαγητό ζεστό στους 80° C
- Ιδανικό για χαμηλά & αργά BBQ'S σε θερμοκρασίες που κυμαίνονται από 110 έως 130° C
- Ψήσιμο, μαγείρεμα, φούρνισμα, μέγ. θερμοκρασία 360° C



GAS SAFETY SYSTEM (GSS)*

*ΔΙΠΛΩΜΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ

ΦΛΟΥΡΟΣ ΦΛΟΓΑΣ

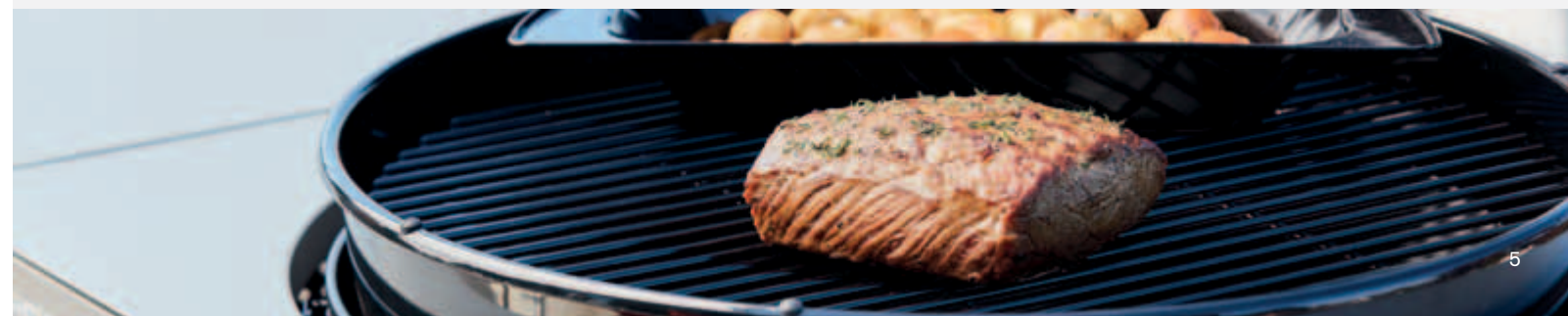
- Μόλις αναφλεγούν, οι καυστήρες προστατεύονται κατά βέλτιστο τρόπο από τις καιρικές συνθήκες ενώ αναφλέγονται εκ νέου αυτόματα αν σβήσουν από ισχυρό αέρα
- Επιτρέπει το barbecuing σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες, ακόμη και σε καιρό με αέρα
- Πρόληψη της διαφυγής, μη αναφλεγόμενου αερίου

FLAME CHECK

- Επιπρόσθετη, οπτική επιβεβαίωση ότι οι καυστήρες ανάβουν

ΦΩΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Αποδεδειγμένη ασφάλεια που φωτίζει το δρόμο
- Το φως ασφάλειας υποδεικνύει ότι η βαλβίδα είναι ανοικτή και το αέριο διαφεύγει





AROSA 570 G EVO GREY STEEL

- 80°–360 °C
- Gourmet Burner Technology
- Gas Safety System
- Μεταλλικό πλαίσιο βάσης και οπίσθιο κλείσιμο



AROSA 570 G GREY STEEL

- 80°–360 °C
- Gourmet Burner Technology
- Gas Safety System



ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΠΕΚΤΑΣΗΣ PLANCHA AROSA EVO

Υλικό: Χυτοσίδηρος με σμάλτο πορσελάνης

- Τέλεια εφαρμογή στο BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS
- Δύο ζώνες θερμοκρασίας με δύο ανεξάρτητα ελεγχόμενους επιλογείς για το BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS



PLANCHA UNIVERSAL

- Τέλεια εφαρμογή στο BLAZING ZONE® KIT PLUS και στο COOKING ZONE KIT PLUS για την σειρά Davos και Arosa
- Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί σε σφαιρικές ψησταριές 570 και 480

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΑΕΡΑ BLAZING ZONE KIT PLUS® DAVOS/AROSA

Υλικό : Ανοξείδωτο Ατσάλι

- Προστασία από δυνατό αέρα και πιτσιλιές λίπους

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΠΕΚΤΑΣΗΣ



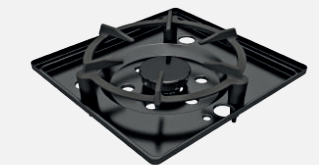
BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS AROSA EVO

- COOKING ZONE PLUS, μαντεμένιο στήριγμα, ρυθμιζόμενο ύψος (3 επίπεδα)
- BLAZING ZONE® PLUS, κεραμικός καυστήρας υψηλής απόδοσης 200-900°C
- Σχάρα ρυθμιζόμενου ύψους, 2 επιπέδων



BLAZING ZONE® PLUS

- Κεραμικός καυστήρας υψηλής απόδοσης
- Ρυθμιζόμενο ύψος 2 επιπέδων
- Υψηλές θερμοκρασίες 600-900°C
- Μεσαίες θερμοκρασίες 200-350°C



COOKING ZONE PLUS

- Πλαϊνή εστία υψηλής απόδοσης
- Ρυθμιζόμενο ύψος, 3 επιπέδων
- Ψήσιμο/μαγείρεμα/διατήρηση θερμότητας
- Συμβατό με το Barbecue wok OUTDOORCHEF



COOKING ZONE PLUS

1 ΠΛΑΪΝΗ ΕΣΤΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ – 3 ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

Το COOKING ZONE PLUS μπορεί να σας προσφέρει πολλά περισσότερα απο μια συμβατική εστία μαγειρέματος

Το COOKING ZONE PLUS μπορεί να κάνει πολύ περισσότερα από μια κανονική πλαϊνή εστία μαγειρέματος. Ενώ οι τυπικές πλευρικές εστίες είναι συνήθως σχεδιασμένες για μεσαίες και υψηλές θερμοκρασίες, το COOKING ZONE PLUS μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να μαγειρέψει πιάτα που απαιτείται το αργό μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά (σάλτσες ζυμαρικών, σούπες, βραστά κ.λπ.).

Αυτό καθίσταται εφικτό με έναν εντελώς νέο σχεδιασμό καυστήρα και την επιλογή χρήσης της πλευρικής εστίας σε 3 διαφορετικά ύψη.

Το κοίλο σχήμα της στερεάς επιφάνειας από χυτοσίδηρο επιτρέπει επίσης στο COOKING ZONE PLUS να συνδυαστεί ιδανικά με το OUTDOORCHEF Barbecue Wok, το οποίο μπορεί να χρησιμοποιηθεί απευθείας στην επιφάνεια της.



ΕΦΑΡΜΟΓΗ 1

ΥΨΗΛΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Σε συνδυασμό με τον επιλογέα ελέγχου, είναι δυνατές διάφορες εφαρμογές σε εύρος υψηλής θερμοκρασίας

- Searing κρεάτων ψαριών & λαχανικών



ΕΦΑΡΜΟΓΗ 2

ΜΕΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Σε συνδυασμό με τον επιλογέα ελέγχου, διάφορες εφαρμογές μπορούν να καλυφθούν στο εύρος μέσης θερμοκρασία

- Μαγειρεύοντας & αχνίζοντας κρέας, ψάρια και λαχανικά
- Μαγειρεύοντας αμυλούχα λαχανικά, όπως τηγανητές πατάτες κ.α



ΕΦΑΡΜΟΓΗ 3

ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Σε συνδυασμό με τον επιλογέα ελέγχου, διάφορες επιλογές μπορούν να καλυφθούν στο εύρος μέσης θερμοκρασίας

- Άψογο μαγείρεμα σε σάλτσες, σούπες και στιφάδο και πιάτα με βάση το ρύζι

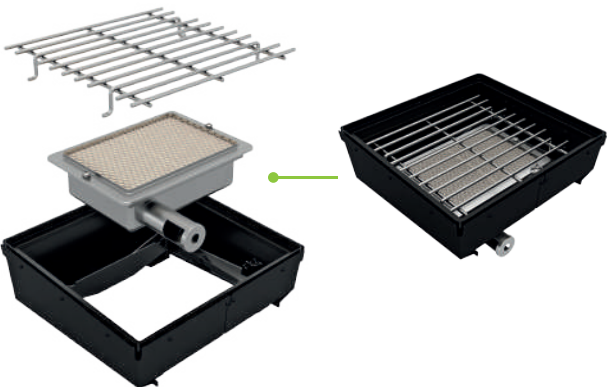
BLAZING ZONE® PLUS

1 ΚΕΡΑΜΙΚΟΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ – 2 ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

Το BLAZING ZONE® PLUS δεν είναι ένας συμβατικός κεραμικός καυστήρας

Ενώ οι περισσότεροι κεραμικοί καυστήρες έχουν σχεδιαστεί μόνο για το εύρος υψηλής θερμοκρασίας (600-900 ° C), το εύρος των εφαρμογών τους είναι πολύ περιορισμένο

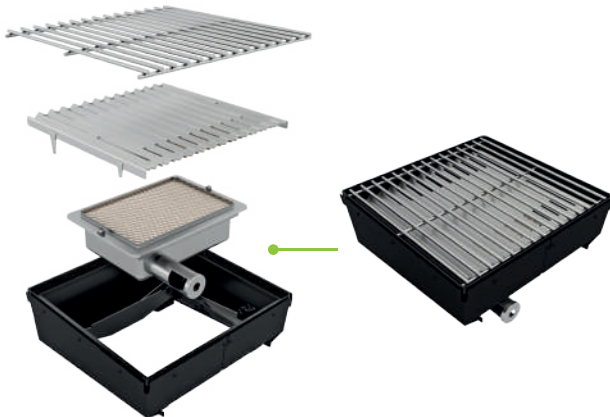
Το BLAZING ZONE® PLUS, από την άλλη πλευρά, προσφέρει δύο εφαρμογές για πρώτη φορά χάρη στο πρωτοποριακό ένθετο HEAT DIFFUSER. Το HEAT DIFFUSER διατηρεί τη θερμότητα και τη διανέμει ομοιόμορφα στο πλέγμα μπάρμπεκιου - αυτό σημαίνει ότι το BLAZING ZONE® PLUS μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως κανονική επιφάνεια σχάρας. Έτσι σας επιτρέπει να μαγειρεύετε όχι μόνο σε εύρος υψηλής θερμοκρασίας 600-900 ° C, αλλά και σε μεσαίες θερμοκρασίες στους 200 - 350 ° C, διασφαλίζοντας ότι ακόμη και τα «ευαίσθητα» τρόφιμα, θα ψηθούν τέλεια όπως ψάρι, πουλερικά ή λουκάνικα



ΕΦΑΡΜΟΓΗ 1

ΥΨΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
600-900 °C

- Κεραμικός καυστήρας υψηλής απόδοσης
- Ψήσιμο στη σχάρα σε υψηλές θερμοκρασίες
- Τέλεια κρούστα στο κρέας
- Ρυθμιζόμενο ύψος πλέγμα, 2 επίπεδα
- Ιδανικό για άπαχες περικοπές



ΕΦΑΡΜΟΓΗ 2

ΜΕΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
200-350 °C

- Κεραμικός καυστήρας υψηλής απόδοσης
- Συμβατική ψησταριά

ΑΝΑΚΛΑΣΤΗΡΑΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ
(για συσκευές 50mbar)

- Αποτροπή αναφλέξεων
- Ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας
- Ιδανικό για λιπαρές κοπές
- Τέλειο για το ψήσιμο σε ευαίσθητα τρόφιμα όπως : λουκάνικα, κοτόπουλο, λαχανικά και ψάρια

DAVOS SERIES

OUTDOORCHEF
BARBECUES
ACCESSORIES
SPECIFICATIONS



DAVOS 570 G

- 180–340 °C
- Υφασμάτινη επένδυση υψηλής ποιότητας

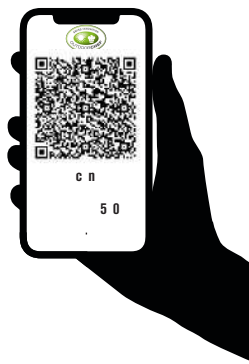
NEW



DAVOS 570 G PRO

- 80–360 °C
- Gourmet Burner Technology
- Gas Safety System
- Μεταλλικό πλαίσιο βάσης

NEW



ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΠΕΚΤΑΣΗΣ

ΑΝΑΔΙΠΛΟΥΜΕΝΟ ΠΛΑΪΝΟ ΡΑΦΙ

- Τηλεσκοπικό σύστημα
- Δεύτερος πάγκος εργασίας

ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ ΠΛΑΚΑ UNIVERSAL

- Για το BLAZING ZONE® PLUS ή το COOKING ZONE PLUS

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΑΕΡΑ

- Για το BLAZING ZONE® PLUS
- Προστασία από δυνατό αέρα και πιτσιλιές λίπους



ΚΙΤ ΜΠΟΥΚΑΛΑΣ ΑΕΡΙΟΥ 11KG

- Κάλυμμα από ανοξείδωτο ατσάλι
- Μεγαλύτερη απόλαυση στο ψήσιμο

Για τις
DAVOS 570 G
και
DAVOS 570 G PRO

ΚΙΤ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

- Στήριγμα από ανοξείδωτο ατσάλι για πέτρα πίτσας & σχάρα μπάρμπεκιου

NEW

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΠΕΚΤΑΣΗΣ



BLAZING ZONE® KIT PLUS

- Κεραμικός καυστήρας υψηλής απόδοσης
- Πλέγμα ρυθμιζόμενου ύψους, 2 επιπέδων
- Υψηλές θερμοκρασίες 600–900 °C
- Μέση θερμοκρασία 200–350 °C

ή



COOKING ZONE KIT PLUS

- Υψηλής απόδοσης παλινής εστίας μαγειρέματος
- Ρυθμιζόμενο ύψος 2 επιπέδων
- Ψήσιμο/μαγείρεμα/διατήρηση θερμότητας
- Συνδυάζεται με το BBQ Wok της OUTDOORCHEF



LUGANO 570 G EVO



- 1 | **ΑΡΘΡΩΣΗ ΣΤΟ ΚΑΠΑΚΙ**
 - Κατασκευασμένο από συμπαγές χυτό αλουμίνιο για επιπλέον σταθερότητα
- 2 | **ΒΕΛΤΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ**
 - Gourmet Burner Technology (GBT)
- 3 | **GAS SAFETY SYSTEM (GSS)**
 - Φρουρός φλόγας
 - Φως ασφαλείας
- 4 | **ΜΠΑΡΑ ΩΘΗΣΗΣ**
 - Σταθερή μπάρα από ανοξείδωτο που εξασφαλίζει την εύκολη μετακίνηση
 - Με στηρίγματα για εργαλεία
- 5 | **ΣΤΗΡΙΓΜΑ ΓΙΑ ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ GOURMET CHECK**
 - Ένα στήριγμα για το Gourmet Check, τον πρακτικό μετρητή θερμοκρασίας
- 6 | **ΕΞΥΠΝΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΒΑΣΗΣ**
 - Θέση αποθήκευσης για την σχάρα και για την πέτρα πίτσας
 - Άφθονος αποθηκευτικός χώρος και σταθερό ράφι
 - Μαλακό κλείσιμο πόρτας & εσωτερικά στηρίγματα για τα εργαλεία
 - Χώρος για τοποθέτηση φιάλης - 11kg
- 7 | **ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΜΟΝΑΔΑ ΕΛΕΓΧΟΥ**
 - Εργονομικοί επιλογείς ελέγχου, πλαισιωμένοι σε κομψή γυάλινη κονσόλα
- 8 | **ΒΑΣΗ ΓΙΑ WOK ΚΑΙ ΣΤΗΡΙΓΜΑ ΓΙΑ ΤΗΓΑΝΙ**
 - Ιδανικό για το barbecue wok
 - Κατάλληλο για όλα τα τηγάνια
- 9 | **XXL ΣΑΝΙΔΑ ΚΟΠΗΣ**
 - Κάλυμμα για τον καυστήρα μπριζόλας
 - Αντιβακτηριδιακή επιφάνεια κοπής με εξαιρετικά μεγάλο κανάλι για τους χυμούς
- 10 | **ΜΕΓΑΛΟ ΠΛΑΪΝΟ ΡΑΦΙ**
 - Αναδιπλούμενο μεγάλο ράφι από ανοξείδωτο χάλυβα (για βαρύ φορτίο)
 - Θέσεις για εργαλεία
- 11 | **ΦΩΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**
 - Ασφάλεια που φωτίζει το δρόμο
 - Ο αισθητήρας φωτός ρυθμίζει αυτόματα την ένταση LED ανάλογα με την φωτεινότητα του περιβάλλοντος

SIGNATURE BARBECUES



- LUGANO 570 G EVO**
Black
- Διάμετρος Σχάρας $\varnothing$ 54 cm | Καυστήρας kettle: 9.5 kW Καυστήρας μπριζόλας: 5.6 kW Πλαϊνή εστία: 3.2 kW | Διαστάσεις [Π x Β x Υ] 162 / 121 x 71 x 112 cm | Ύψος ψησίματος: 82 cm
- Καυστήρας νέας γενιάς GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) 80 – 360 ° C (συνεχώς ρυθμιζόμενο), 4 χειριστήρια, σχεδίαση εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα
 - GAS SAFETY SYSTEM (GSS), Φρουρός Φλόγας, Flame Check, Φως Ασφαλείας σε όλα τα χειριστήρια
 - Steakhouse Burner για ψητές μπριζόλες, λουκάνικα και πολλά άλλα
 - Πλαϊνή πλάκα μαγειρέματος
 - Σανίδα κοπής XXL Lugano με μεγάλο κανάλι χυμού, Ελβετικής κατασκευής
 - Έξυπνο πλαίσιο βάσης με γενναιόδωρο αποθηκευτικό χώρο
 - Μεγάλο πλαϊνό ράφι



- AROSA 570 G EVO GREY STEEL**
Grey
- Διάμετρος Σχάρας $\varnothing$ 57 cm | Καυστήρας 9,5 kW | Ύψος ψησίματος 94 cm | Διαστάσεις [Π x Β x Υ] 144/88 x 82 x 111 cm
- Καυστήρας νέας γενιάς GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) 80 – 360 ° C (συνεχώς ρυθμιζόμενο), 2 χειριστήρια, σχεδίαση εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο ατσάλι
 - GAS SAFETY SYSTEM (GSS), Φρουρός Φλόγας, Flame Check, Φως Ασφαλείας ενσωματωμένο στον επιλογέα ελέγχου
 - Kettle με επισμάλτωση πορσελάνης, εύκολος καθαρισμός, κομψός σχεδιασμός
 - Άρθρωση στο καπάκι από χυτό αλουμίνιο
 - Επιπλέον βοηθητικό τραπέζι στα αριστερά, πτυσσόμενα βοηθητικά τραπέζια. Περισσότερος χώρος στο ράφι για την προετοιμασία και το μαγείρεμα φαγητού
 - Θέσεις για εργαλεία & αξεσουάρ όπως η βούρτσα για μπάρμπεκιου, λαβίδες, κ.α
 - Μεταλλικό πλαίσιο βάσης με επιστροφή πούδρας, βαθύ μαύρο, κλειστό στις 4 πλευρές και σύστημα μπροστινής πόρτας με μαγνητικό μηχανισμό κλειδώματος
 - Μεγάλες ρόδες μετακίνησης
 - Πόδια στήριξης με ρυθμιζόμενο ύψος για προσαρμογή σε οποιαδήποτε επιφάνεια



- AROSA 570 G GREY STEEL**
Grey
- Διάμετρος Σχάρας $\varnothing$ 57 cm | Καυστήρας 9,5 kW | Ύψος ψησίματος 94 cm | Διαστάσεις [Π x Β x Υ] 144/86 x 82 x 111 cm
- Καυστήρας νέας γενιάς GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) 80 – 360 ° C (συνεχώς ρυθμιζόμενο), 2 χειριστήρια, σχεδίαση εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο ατσάλι
 - GAS SAFETY SYSTEM (GSS), Φρουρός Φλόγας, Flame Check, Φως Ασφαλείας ενσωματωμένο στον επιλογέα ελέγχου
 - Kettle με επισμάλτωση πορσελάνης, εύκολος καθαρισμός, κομψός σχεδιασμός
 - Άρθρωση στο καπάκι από χυτό αλουμίνιο
 - Βοηθητικό τραπέζι στα δεξιά, πτυσσόμενο βοηθητικό τραπέζι. Περισσότερος χώρος στο ράφι για την προετοιμασία και το μαγείρεμα φαγητού
 - Θέσεις για εργαλεία & αξεσουάρ όπως η βούρτσα για μπάρμπεκιου, λαβίδες, κ.α
 - Μεταλλικό πλαίσιο βάσης με επιστροφή πούδρας, βαθύ μαύρο και σύστημα μπροστινής πόρτας με μαγνητικό μηχανισμό κλειδώματος
 - Μεγάλες ρόδες μετακίνησης
 - Πόδια στήριξης με ρυθμιζόμενο ύψος για προσαρμογή σε οποιαδήποτε επιφάνεια





SIGNATURE BARBECUES



DAVOS 570 G PRO Black

Διάμετρος Σχάρας ø 54 cm | Καυστήρας 9,5 kW | Ύψος ψησίματος 94 cm | Διαστάσεις [Π × Β × Υ] 1105 × 69,5 × 114 cm

- Καυστήρας νέας γενιάς GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) 80 – 360 °C (συνεχώς ρυθμιζόμενο),
- 2 χειριστήρια, σχεδίαση εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο ατσάλι
- GAS SAFETY SYSTEM (GSS), Φρουρός Φλόγας, Flame Check, Φως Ασφαλείας ενσωματωμένο στον επιλογέα ελέγχου
- Kettle με επισφάλτωση πορσελάνης, εύκολος καθαρισμός, κομψός σχεδιασμός
- Άρθρωση στο καπάκι από χυτό αλουμίνιο
- Επεκτάσιμο τραπέζι, τηλεσκοπικό σύστημα οδηγό και κεντρικό τμήμα που μπορεί να αφαιρεθεί και να στερεωθεί με μαγνήτες
- Μεταλλικό πλαίσιο βάσης με επίστρωση πούδρας, βαθύ μαύρο κλειστό στις 4 πλευρές και σύστημα πορτας με μαγνήτες
- Μεγάλοι τροχοί από καουτσούκ
- Πόδια στήριξης με ρυθμιζόμενο ύψος για προσαρμογή σε οποιαδήποτε επιφάνεια



DAVOS 570 G Black

Διάμετρος Σχάρας ø 54 cm | Καυστήρας 9,5 kW | Ύψος ψησίματος 94 cm | Διαστάσεις [Π × Β × Υ] 1105 × 69,5 × 114 cm

- Σύστημα καυστήρα μονού δακτυλίου από ανοξείδωτο χάλυβα, ευρύ φάσμα θερμοκρασιών από 180 – 340 °C
- Kettle με επισφάλτωση πορσελάνης, εύκολος καθαρισμός, κομψός σχεδιασμός
- Άρθρωση στο καπάκι από χυτό αλουμίνιο
- Επεκτάσιμο τραπέζι, τηλεσκοπικό σύστημα οδηγό και κεντρικό τμήμα που μπορεί να αφαιρεθεί και να στερεωθεί με μαγνήτες
- Υφασμάτινο κάλυμμα κορυφαίας ποιότητας
- Μεγάλοι τροχοί με καουτσούκ
- Πόδια στήριξης με ρυθμιζόμενο ύψος για προσαρμογή σε οποιαδήποτε επιφάνεια



DAVOS 570 G - ΕΠΕΚΤΑΣΕΙΣ & ΑΞΕΣΟΥΑΡ



NEW

BLAZING ZONE® KIT PLUS ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΕΙΡΑ DAVOS

- Κεραμικός καυστήρας υψηλής απόδοσης
- Ρυθμιζόμενο ύψος 2 επιπέδων
- Υψηλή θερμοκρασία 600-900°C
- Μέση θερμοκρασία 200-350°C



NEW

ΑΝΑΔΙΠΛΟΥΜΕΝΟ ΠΛΑΪΝΟ ΡΑΦΙ

Υλικό: Χυτοσίδηρος με επίστρωση πούδρας

- Τηλεσκοπικό σύστημα με οδηγό σωλήνων
- Το κεντρικό τμήμα αφαιρείται και σταθεροποιείται από κάτω με μαγνήτες
- 2ος πάγκος εργασίας



NEW

COOKING ZONE KIT PLUS ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΕΙΡΑ DAVOS

- Εστία αερίου υψηλής απόδοσης
- Ρυθμιζόμενο ύψος, 3 επιπέδων
- Ψήσιμο/μαγείρεμα /διατήρηση θερμότητας
- Το κοίλο σχήμα είναι ιδανικό για OUTDOORCHEF barbecue wok



NEW

PLANCHΑ UNIVERSAL

Υλικό : Μαντέμι με ελαφριά επισμάλτωση

- Ταιριάζει τέλεια με το COOKING ZONE και το BLAZING ZONE ® KIT PLUS για τις σειρές AROSA & DAVOS
- Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί σε όλα τα Kettle 570 και 480



NEW

KIT ΦΙΑΛΗΣ ΕΩΣ 11 KG ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΕΙΡΑ DAVOS

Υλικό: Χυτοσίδηρος με επίστρωση πούδρας

- Εύκολη συναρμολόγηση
- Μεγαλύτερη απόλαυση στο ψήσιμο



NEW

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΓΙΑ BLAZING ZONE ® KIT PLUS ΓΙΑ ΤΙΣ ΣΕΙΡΕΣ DAVOS/ AROSA

Υλικό: Χυτοσίδηρος

- Προστατεύει από τον αέρα και από το πιτσίσμα λίπους

AROSA 570 G EVO - ΕΠΕΚΤΑΣΕΙΣ & ΑΞΕΣΟΥΑΡ



NEW

BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS AROSA EVO

- COOKING ZONE PLUS, με μαντεμένο στήριγμα & 3 θέσεις ρύθμισης
- BLAZING ZONE® PLUS με υπέρθερο κεραμικό καυστήρα 200-900°C
- Ρυθμιζόμενο ύψος πλέγματος 2 επιπέδων



NEW

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΓΙΑ BLAZING ZONE ® KIT PLUS ΓΙΑ ΤΙΣ ΣΕΙΡΕΣ DAVOS/ AROSA

Υλικό: Χυτοσίδηρος

- Προστατεύει από τον αέρα και από το πιτσίσμα λίπους



NEW

PLANCHΑ AROSA EVO

Υλικό : Μαντέμι με ελαφριά επισμάλτωση

- Ταιριάζει τέλεια με το COOKING ZONE και το BLAZING ZONE ® KIT PLUS
- Δύο Ζώνες θερμοκρασίας με δύο ξεχωριστούς ελεγχόμενους επιλογείς BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS



NEW

PLANCHΑ UNIVERSAL

Υλικό : Μαντέμι με ελαφριά επισμάλτωση

- Ταιριάζει τέλεια με το COOKING ZONE και το BLAZING ZONE ® KIT PLUS για τις σειρές AROSA & DAVOS
- Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί σε όλα τα Kettle 570 και 480

AMBRI 480 G EVO - ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΠΕΚΤΑΣΗΣ



NEW

KIT ΕΠΕΚΤΑΣΗΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΠΛΑΙΣΙΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΕΙΡΑ AMBRI EVO

Υλικό : Ατσάλι και πλαστικό

- Ασφαλίζει τη φιάλη αερίου στο πλαίσιο βάσης
- Κάλυμμα για μπουκάλι αερίου
- Στήριγμα για επιπλέον μαντεμένα σχάρα και στήριγμα για πέτρα πίτσας 480 με κανάλι οδηγού

URBAN BARBECUES

OUTDOORCHEF

BARBECUES

ACCESSORIES

SPECIFICATIONS



AMBRI 480G EVO Black

Διάμετρος Σχάρας $\varnothing$ 48 cm | Καυστήρας 5,8 kW | Ύψος
ψησίματος 87,5 cm Διαστάσεις [Π × Β × Υ] 57 × 83 × 100 cm



- Βελτιστοποιημένος καυστήρας από ανοξείδωτο χάλυβα που προσφέρει ευρύ φάσμα θερμοκρασιών από 180 – 340 °C
- Kettle με επισφάλτωση πορσελάνης, εύκολος καθαρισμός, κομψός σχεδιασμός
- Άρθρωση στο καπάκι από χυτό αλουμίνιο
- Μονάδα ελέγχου για έξυπνη λειτουργία και μοντέρνος σχεδιασμός
- Μεγαλύτερη επιφάνεια εργασίας
- Μαλακό άγγιγμα στο χερούλι με λαστιχένια λαβή για άνετους ελιγμούς στο μπάριμπεκιου
- Μεγάλες ρόδες με προφίλ από καουτσούκ
- Πόδια στήριξης με ρυθμιζόμενο ύψος για προσαρμογή σε οποιαδήποτε επιφάνεια



ASCONA 570 G ALL BLACK Black

Διάμετρος Σχάρας $\varnothing$ 54 cm | Καυστήρες 9.7 kW | Ύψος
ψησίματος 86 cm Μέγεθος [Π × Β × Υ] 67 × 97 × 106 cm

- Μοναδικό σύστημα χοάνης με ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας
- Σύστημα διπλού δακτυλίου-καυστήρα, με σμάλτο πορσελάνης και ανοξείδωτο ατσάλι
- Από 0° στους 360° σε 10 λεπτά
- Ρύθμιση αργού μαγειρέματος (100 βαθμούς)
- Ηλεκτρική ανάφλεξη με ένα πάτημα
- Σχάρα ανοξείδωτη με πάχος 6 mm -ποιότητα SS304
- Δοχείο kettle με σμάλτο ποσελάνης όπως η χοάνη και η σχάρα
- Εύκολος καθαρισμός
- 2 μεγάλες πλαστικές ρόδες

ASCONA 570 G + MANTEMENIA ΣΧΑΡΑ Black

Διάμετρος Σχάρας $\varnothing$ 54 cm | Καυστήρες 9.7 kW | Ύψος
ψησίματος 86 cm Μέγεθος [Π × Β × Υ] 67 × 97 × 106 cm

- Μοναδικό σύστημα χοάνης με ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας
- Σύστημα διπλού δακτυλίου-καυστήρα, με σμάλτο πορσελάνης και ανοξείδωτο ατσάλι
- Από 0° στους 360° σε 10 λεπτά
- Ρύθμιση αργού μαγειρέματος (100 βαθμούς)
- Ηλεκτρική ανάφλεξη με ένα πάτημα
- Δοχείο kettle με σμάλτο ποσελάνης όπως η χοάνη και η σχάρα
- Εύκολος καθαρισμός
- 2 μεγάλες πλαστικές ρόδες
- Σετ με Μαντεμένια Σχάρα διαμάντι



LEON 570 G + MANTEMENIA ΣΧΑΡΑ Black

Διάμετρος Σχάρας $\varnothing$ 57 cm | Καυστήρας 8.5 kW | Ύψος
ψησίματος 88 cm Μέγεθος [Π × Β × Υ] 65 × 80 × 115 cm

- Μοναδικό σύστημα χοάνης με ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας
- Σύστημα μονού δακτυλίου-καυστήρα, με σμάλτο πορσελάνης
- Από 0° στους 360° σε 10 λεπτά
- Ηλεκτρική ανάφλεξη με ένα πάτημα
- Δοχείο kettle με σμάλτο ποσελάνης όπως η χοάνη και η σχάρα
- Εύκολος καθαρισμός
- 2 μεγάλες πλαστικές ρόδες
- Σετ με Μαντεμένια Σχάρα διαμάντι



KENSINGTON 480G Black

Διάμετρος Σχάρας $\varnothing$ 48 cm | Καυστήρας 5.6 kW | Ύψος
ψησίματος 77 cm Μέγεθος [Π × Β × Υ] 65 × 72 × 90 cm

- Μοναδικό σύστημα χοάνης με ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας
- Σύστημα μονού δακτυλίου-καυστήρα, από ανοξείδωτο ατσάλι
- Από 0° στους 360° σε 10 λεπτά
- Ηλεκτρική ανάφλεξη με ένα πάτημα
- Δοχείο kettle με σμάλτο ποσελάνης όπως η χοάνη και η σχάρα
- Εύκολος καθαρισμός
- 2 μεγάλες πλαστικές ρόδες



MINICHEF 420 G Black

Διάμετρος Σχάρας $\varnothing$ 42 cm | Καυστήρας 4.3 kW | Ύψος
ψησίματος 30 cm Μέγεθος [Π × Β × Υ] 78 × 53 × 43 cm

- Μοναδικό σύστημα χοάνης με ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας
- Σύστημα μονού δακτυλίου-καυστήρα, με σμάλτο πορσελάνης
- Από 0° στους 360° σε 10 λεπτά
- Πιεζοηλεκτρική εκκίνηση
- Δοχείο kettle με σμάλτο ποσελάνης όπως η χοάνη και η σχάρα
- Εύκολος καθαρισμός
- 2 πλαϊνά ράφια, αφαιρούμενα
- Χώρος για προετοιμασία, μικρό μέγεθος

URBAN BARBECUES

OUTDOORCHEF

BARBECUES

ACCESSORIES

SPECIFICATIONS



CHELSEA 420 G Black

Διάμετρος Σχάρας $\varnothing$ 42 cm | Καυστήρας 4.3 kW | Ύψος ψησίματος 75 cm Μέγεθος [Π × Β × Υ] 67 × 60 × 95 cm

- Μοναδικό σύστημα χροάνης με ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας
- Σύστημα μονού δακτυλίου-καυστήρα, με σμάλτο πορσελάνης
- Από 0° στους 360° σε 10 λεπτά
- Ηλεκτρική ανάφλεξη με ένα πάτημα
- Δοχείο kettle με σμάλτο ποσελάνης όπως η χροάνη και η σχάρα
- Εύκολος καθαρισμός

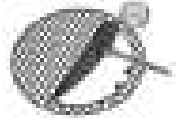


CHELSEA 420 G + MANTEMENIA ΣΧΑΡΑ Black

Διάμετρος Σχάρας $\varnothing$ 42 cm | Καυστήρας 4.3 kW | Ύψος ψησίματος 75 cm Μέγεθος [Π × Β × Υ] 67 × 60 × 95 cm

- Μοναδικό σύστημα χροάνης με ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας
- Σύστημα μονού δακτυλίου-καυστήρα, με σμάλτο πορσελάνης
- Από 0° στους 360° σε 10 λεπτά
- Ηλεκτρική ανάφλεξη με ένα πάτημα
- Δοχείο kettle με σμάλτο ποσελάνης όπως η χροάνη και η σχάρα
- Εύκολος καθαρισμός
- Σετ με Μαντεμένια Σχάρα διαμάντι

CLASSIC BARBECUES



KENSINGTON 570 C CHEF EDITION Black

Διάμετρος Σχάρας $\varnothing$ 57 cm | Ύψος ψησίματος 83 cm Μέγεθος [Π × Β × Υ] 69 × 75 × 101 cm

- Σύστημα ψησταριάς με ανοξείδωτο δοχείο για κάρβουνα και χροάνη με σμάλτο πορσελάνης
- Επιτρέπει το άμεσο και έμμεσο ψήσιμο
- Σύστημα εξαερισμού με λαβή
- Ιδανική ρύθμιση της θερμότητας και του αέρα
- Δοχείο kettle και συλλέκτης στάχτης με σμάλτο πορσελάνης, δοχείο για χυμούς, επιχρωμιωμένη σχάρα ψησίματος αναδιπλούμενη
- Σύστημα άρθρωσης στο καπάκι για εύκολο άνοιγμα και κλείσιμο
- Εύκολος καθαρισμός
- 2 μεγάλες πλαστικές ρόδες
- Εύκολη μεταφορά
- Extra Μαντεμένια Σχάρα Διαμάντι *
- Extra Θερμόμετρο CHEF EDITION *



KENSINGTON 570 C Black

Διάμετρος Σχάρας $\varnothing$ 57 cm | Ύψος ψησίματος 83 cm Μέγεθος [Π × Β × Υ] 69 × 75 × 101 cm

- Σύστημα ψησταριάς με ανοξείδωτο δοχείο για κάρβουνα και χροάνη με σμάλτο πορσελάνης
- Επιτρέπει το άμεσο και έμμεσο ψήσιμο
- Σύστημα εξαερισμού με λαβή
- Ιδανική ρύθμιση της θερμότητας και του αέρα
- Δοχείο kettle και συλλέκτης στάχτης με σμάλτο πορσελάνης, δοχείο για χυμούς, επιχρωμιωμένη σχάρα ψησίματος αναδιπλούμενη
- Σύστημα άρθρωσης στο καπάκι για εύκολο άνοιγμα και κλείσιμο
- Εύκολος καθαρισμός
- 2 μεγάλες πλαστικές ρόδες
- Εύκολη μεταφορά



KENSINGTON 570 C Black

Διάμετρος Σχάρας $\varnothing$ 57 cm | Ύψος ψησίματος 83 cm Μέγεθος [Π × Β × Υ] 69 × 75 × 1 01 cm

- Σύστημα ψησταριάς με ανοξείδωτο δοχείο για κάρβουνα και χροάνη με σμάλτο πορσελάνης
- Επιτρέπει το άμεσο και έμμεσο ψήσιμο
- Σύστημα εξαερισμού με λαβή
- Ιδανική ρύθμιση της θερμότητας και του αέρα
- Δοχείο kettle και συλλέκτης στάχτης με σμάλτο πορσελάνης, δοχείο για χυμούς, επιχρωμιωμένη σχάρα ψησίματος αναδιπλούμενη
- Σύστημα άρθρωσης στο καπάκι για εύκολο άνοιγμα και κλείσιμο
- Εύκολος καθαρισμός
- 2 μεγάλες πλαστικές ρόδες
- Εύκολη μεταφορά

ELECTRIC BARBECUES

OUTDOORCHEF

BARBECUES

ACCESSORIES

SPECIFICATIONS



MINICHEF 420 E + ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ ΣΧΑΡΑ Black

Διάμετρος Σχάρας $\varnothing$ 42 cm | Ισχύς 2.0 kW | Ύψος ψησίματος 30 cm
Μέγεθος [Π × Β × Υ] 78 × 53 × 43 cm

- Σύστημα θέρμανσης με ηλεκτρική αντίσταση και ανακλαστήρα θερμότητας, 7 επίπεδα θερμότητας, υψηλές θερμοκρασίες
- Γρήγορη θέρμανση του barbecue
- Δοχείο kettle με σμάλτο πορσελάνης και πλέγμα ψησταριάς, αφαιρούμενη ηλεκτρική αντίσταση
- Εύκολος καθαρισμός
- 2 πλαϊνά ράφια, αφαιρούμενα
- Χώρος για προετοιμασία, μικρό μέγεθος
- Σετ με Μαντεμένια Σχάρα διαμάντι



CHELSEA 420 E + ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ ΣΧΑΡΑ Black

Διάμετρος Σχάρας $\varnothing$ 42 cm | Ισχύς 2.0 kW | Ύψος ψησίματος 73 cm Μέγεθος [Π × Β × Υ] 67 × 60 × 93 cm

- Σύστημα θέρμανσης με ηλεκτρική αντίσταση και ανακλαστήρα θερμότητας, 7 επίπεδα θερμότητας, υψηλές θερμοκρασίες
- Γρήγορη θέρμανση του barbecue
- Δοχείο kettle με σμάλτο πορσελάνης και πλέγμα ψησταριάς, αφαιρούμενη ηλεκτρική αντίσταση
- Εύκολος καθαρισμός
- Σετ με Μαντεμένια Σχάρα διαμάντι



SQUARE BARBECUES

OUTDOORCHEF
BARBECUES
ACCESSORIES
SPECIFICATIONS



DUALCHEF 425 G BZ Black, stainless steel

Σχάρα Ψησίματος 81 x 44 cm | Καυστήρες 19.4 kW | Ύψος ψησίματος 95 cm
Μέγεθος [Π x Β x Υ] 159 / 105 x 63 x 123 cm

- DGS® Ζώνη Διαχωρισμού*, DGS® Ράβδοι Προστασίας,
- DGS® Διαχύτης θερμότητας* (DGS® εξαρτήματα από ανοξείδωτο ατσάλι)
- 4 ανοξείδωτοι DGS® Διπλοί καυστήρες με ηλεκτρική ανάφλεξη
- Με ενσωματωμένο BLAZING ZONE και το πλαίσιο τοποθέτησης
- SLS (Safety Light System) σε όλους τους επιλογείς ελέγχου
- Η μεταλλική φιάλη αερίου (max. 11 kg) μπορεί να αποθηκευτεί στη βάση
- Μαντεμένιες σχαρες ψησίματος και επιχρωμιωμένη σχάρα προθέρμανσης
- 4 ενισχυμένες ρόδες, οι 2 με σύστημα κλειδώματος
- 1 πλαϊνή εστία μαγειρέματος



DUALCHEF 425 G Black, stainless steel

Σχάρα Ψησίματος 81 x 44 cm | Καυστήρες 19.4 kW | Ύψος ψησίματος 95 cm
Μέγεθος [Π x Β x Υ] 159 / 105 x 63 x 123 cm

- DGS® Ζώνη Διαχωρισμού*, DGS® Ράβδοι Προστασίας,
- DGS® Διαχύτης θερμότητας* (DGS® εξαρτήματα από ανοξείδωτο ατσάλι)
- 4 ανοξείδωτοι DGS® Διπλοί καυστήρες με ηλεκτρική ανάφλεξη
- Με ενσωματωμένο BLAZING ZONE και το πλαίσιο τοποθέτησης
- SLS (Safety Light System) σε όλους τους επιλογείς ελέγχου
- Η μεταλλική φιάλη αερίου (max. 11 kg) μπορεί να αποθηκευτεί στη βάση
- Μαντεμένιες σχαρες ψησίματος και επιχρωμιωμένη σχάρα προθέρμανσης
- 4 ενισχυμένες ρόδες, οι 2 με σύστημα κλειδώματος
- 1 πλαϊνή εστία μαγειρέματος

BLAZING ZONE (Διατίθεται ως ξεχωριστό αξεσουάρ) για ψήσιμο τροφίμων στους 900°C

NEW

DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®)

Η καινοτόμος τεχνολογία DGS® αναπτύχθηκε στην Ελβετία και συνδυάζει δύο ζώνες θερμοκρασίας κάτω από το ίδιο καπάκι του barbecue. Το Dual Gourmet System εγγυάται τέλεια κατανομή της θερμότητας σε όλο το θάλαμο της ψησταριάς. Όλα αυτά καθιστούν το DUALCHEF μοναδικό στην κατηγορία των σταθερών ψησταριών υγραερίου.

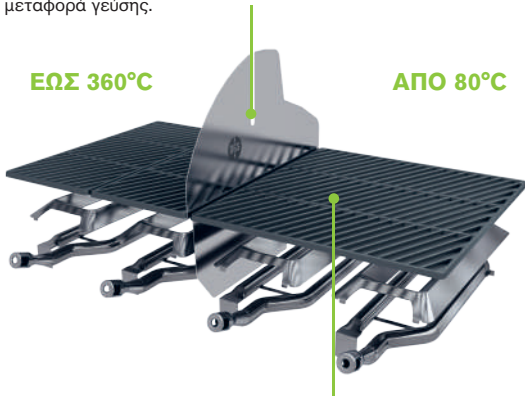


DGS® ΖΩΝΗ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΥ (ΚΑΤΟΧΥΡΩΜΕΝΗ ΠΑΤΕΝΤΑ)

Ο θάλαμος της ψησταριάς χωρίζεται σε δύο ζώνες θερμοκρασίας. Αυτό θα σας επιτρέψει να προετοιμάσετε διάφορα τρόφιμα σε διαφορετικές θερμοκρασίες και να αποτρέψετε ταυτόχρονα την μεταφορά γεύσης.

ΕΩΣ 360°C

ΑΠΟ 80°C



DGS® ΔΙΑΧΥΤΗΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ (ΚΑΤΟΧΥΡΩΜΕΝΗ ΠΑΤΕΝΤΑ)

Κατευθύνει τη θερμότητα έτσι ώστε να συγκεντρώνεται κυρίως στο μηχανισμό της σούβλας και αυτό εγγυάται μειωμένη κατανάλωση αερίου σε σύγκριση με τους συμβατικούς πλευρικούς καυστήρες.

1 | SAFETY IGH T SYSTEM (SLS)

Ασφάλεια που φωτίζει. Το SLS ενεργοποιείται μόλις ανοίξει η βαλβίδα. Ο αισθητήρας ρυθμίζει την ένταση των φώτων στα κουμπιά του barbecue ανάλογα με την φωτεινότητα του περιβάλλοντος.

2 | ΔΙΠΛΟ ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ

Για τη βέλτιστη υποστήριξη στις δύο ζώνες θερμοκρασίας

3 | ΠΛΑΪΝΑ ΡΑΦΙΑ

Πτυσσόμενα ράφια από ανοξείδωτο χάλυβα με θέση στήριξης των εργαλείων. Τα μοντέλα 325 και 425 διαθέτουν εστία μαγειρέματος.

4 | ΜΟΝΑΔΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Το γυαλί πλαίσιο από ανοξείδωτο ατσάλι και οι εργονομικοί επιλογείς ελέγχου δίνουν στο DUALCHEF την εμφάνιση μιας κουζίνας υψηλής ποιότητας.

5 | ΕΞΥΠΝΗ ΥΠΟΔΟΜΗ

Πόρτες με σύστημα soft-closing και στηρίγματα για εργαλεία. Θέση για την τοποθέτηση της φιάλης και για αποθήκευση αξεσουάρ. Ο δίσκος συλλογής του λίπους και το δοχείο αποστράγγισης είναι με σμάλτο πορσελάνης και, αφαιρούμενα από μπροστά για ευκολότερο καθαρισμό.

BLAZING ZONE KIT ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΗΣ

Το αξεσουάρ BLAZING ZONE της OUTDOORCHEF καθιστά δυνατή την μέθοδο Reverse Sear Steak και άλλων τεμαχίων κρέατος στους 900° C , για μια τέλεια κρούστα που προκαλείται από την αντίδραση Maillard.

Με αυτή την μέθοδο έχουμε τον σχηματισμό του καφέ, πολύ αρωματικού χρώματος που δίνει στο κρέας αυτή την τυπική, ξεχωριστή γεύση και άρωμα του μπάρμπεκιου. Η σχάρα είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο ατσάλι πάχους 7 mm, μπορούν να ρυθμιστούν σε 3 διαφορετικά ύψη για να εγγυηθούν τέλεια θερμότητα για το φαγητό που θα ψηθεί στη σχάρα.

1 | ΡΥΘΜΙΖΟΜΕΝΟ ΥΨΟΣ

Το ατσάλινο πλέγμα μπορεί να ρυθμιστεί σε 3 διαφορετικά επίπεδα, ώστε να σας εγγυηθεί την τέλεια θερμότητα κατά το ψήσιμο

2 | ΣΧΑΡΑ

Σχάρα κατασκευασμένη από ανοξείδωτο ατσάλι πάχους 7 mm

3 | ΣΥΜΒΑΤΟΤΗΤΑ

Εύκολη συναρμολόγηση. Κατάλληλο για τα μοντέλα: Dualchef 325G και 425G



SQUARE BARBECUES

SQUARE BARBECUES



DUALCHEF S 425 G Stainless steel

Σχάρα Ψησίματος 81 x 44 cm | Καυστήρες 19.4 kW | Ύψος ψησίματος 95 cm Μέγεθος [Π x Β x Υ] 159 / 105 x 63 x 123 cm

- DGS® Ζώνη Διαχωρισμού*, DGS® Ράβδοι Προστασίας,
- DGS® Διαχύτης θερμότητας* (DGS® εξαρτήματα από ανοξείδωτο ατσάλι)
- 4 ανοξείδωτοι DGS® Διπλοί καυστήρες με ηλεκτρική ανάφλεξη
- SLS (Safety Light System) σε όλους τους επιλογείς ελέγχου
- Η μεταλλική φιάλη αερίου (max. 11 kg) μπορεί να αποθηκευτεί στη βάση
- Μαντεμένιες σχαρες ψησίματος και επιχρωμιωμένη σχάρα προθέρμανσης
- 4 ενισχυμένες ρόδες, οι 2 με σύστημα κλειδώματος
- 1 πλαινή εστία μαγειρέματος
- Ειδική θέση για την αποθήκευση των αξεσουάρ στο πλαίσιο της βάσης

BLAZING ZONE (Διατίθεται ως ξεχωριστό αξεσουάρ) για ψήσιμο τροφίμων στους 900°C



DUALCHEF S 325 G Qr_9 | jscq qrcsj

Σχάρα Ψησίματος 4 .,7 x 44 cm | Καυστήρες /5.4 kW | Ύψος ψησίματος 95 cm Μέγεθος [Π x Β x Υ] 117 / 62 x 63 x 123 cm

- DGS® Ζώνη Διαχωρισμού*, DGS® Ράβδοι Προστασίας,
- DGS® Διαχύτης θερμότητας* (DGS® εξαρτήματα από ανοξείδωτο ατσάλι)
- 3 ανοξείδωτοι DGS® Διπλοί καυστήρες με ηλεκτρική ανάφλεξη
- SLS (Safety Light System) σε όλους τους επιλογείς ελέγχου
- Η μεταλλική φιάλη αερίου (max. 11 kg) μπορεί να αποθηκευτεί στη βάση
- Μαντεμένιες σχαρες ψησίματος και επιχρωμιωμένη σχάρα προθέρμανσης
- 4 ενισχυμένες ρόδες, οι 2 με σύστημα κλειδώματος
- 1 πλαινή εστία μαγειρέματος

BLAZING ZONE (Διατίθεται ως ξεχωριστό αξεσουάρ) για ψήσιμο τροφίμων στους 900°C



DUALCHEF 125 G Black

Σχάρα Ψησίματος 4 .,7 x 44 cm | Καυστήρες /5.4 kW | Ύψος ψησίματος 95 cm Μέγεθος [Π x Β x Υ] 117 / 62 x 63 x 123 cm

- DGS® Ζώνη Διαχωρισμού*, DGS® Ράβδοι Προστασίας,
- DGS® Διαχύτης θερμότητας* (DGS® εξαρτήματα από ανοξείδωτο ατσάλι)
- 3 ανοξείδωτοι DGS® Διπλοί καυστήρες με ηλεκτρική ανάφλεξη
- SLS (Safety Light System) σε όλους τους επιλογείς ελέγχου
- Η μεταλλική φιάλη αερίου (max. 11 kg) μπορεί να αποθηκευτεί στη βάση
- Μαντεμένιες σχαρες ψησίματος και επιχρωμιωμένη σχάρα προθέρμανσης
- 4 ενισχυμένες ρόδες, οι 2 με σύστημα κλειδώματος
- 1 πλαινή εστία μαγειρέματος

BLAZING ZONE (Διατίθεται ως ξεχωριστό αξεσουάρ) για ψήσιμο τροφίμων στους 900°C



AUSTRALIA 425 G Black

Σχάρα Ψησίματος 64 x 44.5 cm | Καυστήρες 21.0 kW | Ύψος ψησίματος 90 cm Μέγεθος [Π x Β x Υ] 139 / 96 x 56 x 117 cm

- 4-ανοξείδωτοι καυστήρες με ηλεκτρική ανάφλεξη
- 1-πλαινή εστία μαγειρέματος 4,2 kW
- 4 ασπίδες φλόγας από ανοξείδωτο ατσάλι
- Πτυσσόμενα πλαινά ράφια
- 4-μαντεμένια μέρη για ψήσιμο (3 σχάρες / 1 επίπεδη πλάκα) και επιχρωμιωμένη σχάρα προθέρμανσης
- 4 ενισχυμένες ρόδες με σύστημα κλειδώματος



AUSTRALIA 115 G * Black

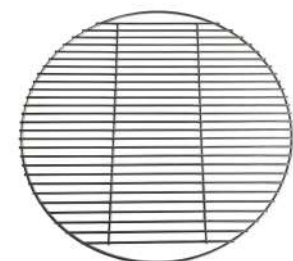
Σχάρα Ψησίματος 46.5 x 44.5 cm | Καυστήρες 7.5 kW | Ύψος ψησίματος 85 cm Μέγεθος [Π x Β x Υ] 122 / 77.5 x 56 x 111 cm

- 3-ανοξείδωτοι καυστήρες με ηλεκτρική ανάφλεξη
- 3 ασπίδες φλόγας από ανοξείδωτο ατσάλι
- Πτυσσόμενα πλαινά ράφια
- 2-μαντεμένια μέρη για ψήσιμο και επιχρωμιωμένη σχάρα προθέρμανσης
- 4 ενισχυμένες ρόδες με σύστημα κλειδώματος

*Περιορισμένος αριθμός τεμαχίων



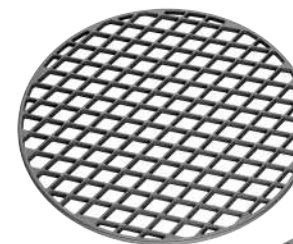
ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΕΣ ΣΧΑΡΕΣ & ΠΛΑΚΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ ΣΧΑΡΑ 570

Υλικό: Ανοξείδωτο ατσάλι SS304

- Πάχος 6 mm
- Θερμικά σταθερό
- Εύκολος καθαρισμός



ΔΙΑΜΑΝΤΙ ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ ΣΧΑΡΑ 570

Υλικό: Μαντέμι με ελαφριά επισμάλτωση

- Για τρόφιμα με τέλειο μοτίβο ψησίματος
- Βέλτιστη διατήρηση/ απελευθέρωση θερμότητας

ΑΕΡΙΟ | ΚΑΡΒΟΥΝΟ



ΔΙΑΜΑΝΤΙ ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ ΣΧΑΡΑ 480



ΔΙΑΜΑΝΤΙ ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ ΣΧΑΡΑ 420



ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ ΠΛΑΚΑ 480/570

Υλικό: Μαντέμι με ελαφριά επισμάλτωση

- Πλάκα ψησίματος 2 όψεων
- Βέλτιστη διατήρηση/απελευθέρωση θερμότητας
- Πλευρά με ραβδώσεις: λουκάνικα, παϊδάκια, ψάρι - Λεία: κρέπες, αυγά, ομελέτες.

ΑΕΡΙΟ | ΚΑΡΒΟΥΝΟ



ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ ΠΛΑΚΑ 420

NEW

PLANCHA AROSA EVO

Υλικό: Μαντέμι με ελαφριά επισμάλτωση

- Ταιριάζει τέλεια με το BLAZING COOKING ZONE KIT PLUS
- Δύο Ζώνες θερμοκρασίας με δύο ξεχωριστά ελεγχόμενους επιλογείς



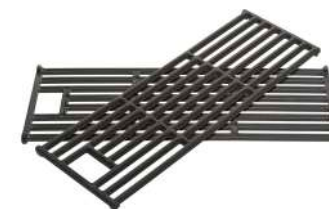
PLANCHA UNIVERSAL

Υλικό: Μαντέμι με ελαφριά επισμάλτωση

- Ταιριάζει τέλεια με το BLAZING COOKING ZONE KIT PLUS στις σειρές Arosa & Davos
- Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί σε όλα τα Kettle 570 και 480



ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΕΣ ΣΧΑΡΕΣ & ΠΛΑΚΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΕΣ ΣΧΑΡΕΣ AUSTRALIA 2TMX

Υλικό: Μαντέμι με ελαφριά επισμάλτωση

- 2 όψεων
- Για ωραίο μοτίβο στο ψητό
- Βέλτιστη συγκράτηση/ αποδέσμευση θερμότητας



ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ ΠΛΑΚΑ LUGANO

Υλικό: Μαντέμι με ελαφριά επιστρώση

- Ταιριάζει ιδανικά στον καυστήρα μπριζόλας της Lugano
- Τέλεια κατανομή θερμότητας
- Ραβδωτή και λεία επιφάνεια για πιάτα όπως μπιφτέκια, αυγά, κρέπες κ.λ.π.

BARBECUE ΣΚΕΥΗ



ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΟ ΤΗΓΑΝΑΚΙ

Υλικό: Μαντέμι με ελαφριά επισμάλτωση

- Ιδανικό για την προετοιμασία ογκρατέν και γλυκών πιάτων
- Αρωματίζει τα μεγαλύτερα κομμάτια κρέας κατά το ψήσιμο τους με την χρήση μπύρα ή κρασιού



ΜΙΣΟΦΕΓΓΑΡΑ ΤΑΨΙΑ, 2 ΜΕΡΗ

Υλικό: Μαντέμι με ελαφριά επισμάλτωση

- Μπορούν να χρησιμοποιηθούν ξεχωριστά ή μαζί
- Μαγείρεμα σε ψητά, πατάτες, λαχανικά ή σολομό στον ατμό με βάση από λαχανικά
- Εύελικο και εύκολο στο καθαρίσμα



ΤΑΨΙ ΜΕ ΣΧΑΡΑ ΔΙΑΤΡΗΤΗ 480/570 2 ΜΕΡΗ

Υλικό: Ατσάλι με επισμάλτωση πορσελάνης

- Τηγάνι για paella, ριζότο κ.α
- Διάτρητος δίσκος για γλυκά, λαχανικά, ψάρι κ.α
- Ιδανικό για μαγείρεμα στον ατμό
- Εύελικο και εύκολο στο καθαρίσμα

ΤΑΨΙ ΜΕ ΣΧΑΡΑ ΔΙΑΤΡΗΤΗ 420 2 ΜΕΡΗ



BARBECUE WOK

Υλικό: Carbon steel / Βακελίτης

- Για γρήγορο μαγείρεμα σε υψηλές θερμοκρασίες για τέλεια ασιατικά πιάτα.
- Το καπάκι και το δαχτυλίδι συμπεριλαμβάνονται

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ



ΚΟΦΤΗΣ ΠΙΤΣΑΣ

Υλικό: Πλαστικό, ανοξείδωτο ατσάλι

- Εργονομική λαβή
- Εύκολος καθαρισμός χάρη στην αφαιρούμενη λεπίδα



ΠΕΤΡΑ ΠΙΤΣΑΣ 570

Υλικό: Κεραμική πέτρα, ανοξείδωτο ατσάλι

- Η πορώδης επιφάνεια εξασφαλίζει τραγανή ζύμη
- Διατήρηση/απελευθέρωση θερμότητας
- Λαβές και στις δύο πλευρές



ΠΕΤΡΑ ΠΙΤΣΑΣ 420/480



ΦΤΥΑΡΙ ΠΙΤΣΑΣ

Υλικό: Αλουμίνιο, πλαστικό

- Ελαφρύς σχεδιασμός
- Εργονομική λαβή
- Μεγάλη επιφάνεια μεταφοράς



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



ΒΑΣΗ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ UNIVERSAI

Υλικό: Ανοξείδωτο ατσάλι, χάλυβας με επισμάλτωση πορσελάνης

- Συγκρατεί ολόκληρα κοτόπουλα έως μεγάλα κομμάτια κρέας ή παϊδάκια
- Ο δίσκος συλλέγει χυμούς κρέατος, λαχανικών κ.α



ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΑ, 4 ΤΜΧ

Υλικό: Ανοξείδωτο ατσάλι

- Το προφίλ 4 άκρων αποτρέπει την περιστροφή
- Προσαρμόζεται στο πλέγμα μπάρμπεκιου
- Εύκολος καθαρισμός



ΣΕΤ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ, 2 ΤΜΧ

Υλικό: Ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό

- Λαβίδα για μικρά ψητά, λαχανικά κλπ.
- Σπάτουλα για μεγάλα ψητά φαγητά και συνοδευτικά



ΤΣΙΜΠΙΔΑ

Υλικό: Ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό

- Έυκολη μεταφορά πολύ μικρών και ευαίσθητων τροφών κατά τη διάρκεια του ψησίματος
- Μακριά, λαστιχένια εργονομική λαβή



ΛΑΒΙΔΑ

Υλικό: Ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό

- Με μηχανισμό κλειδώματος
- Μακριά, εργονομική λαστιχένια λαβή για σταθερό κράτημα



ΣΠΑΤΟΥΛΑ

Υλικό: Ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό

- Σπάτουλα για μεγάλα κομμάτια φαγητού και συνοδευτικά
- Μακριά, εργονομική λαβή

NEW



ΣΕΤ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΓΙΑ PLANCHA

Υλικό: Ανοξείδωτο ατσάλι, Ξύλο Pakka

- Τσιμπίδα για δύσκολα ψητά & σερβίρισμα
- Σπάτουλα για μεγάλα ψητά & συνοδευτικά

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΜΑΧΑΙΡΙ PREMIUM

Υλικό: Ανοξείδωτο ατσάλι, απομίμηση ξύλου

- Μαχαίρι για λαχανικά, ψάρι, κρέας, φρούτα
- Γερμανικός ανοξείδωτος χάλυβας
- Κομψή λαβή σε ξύλινη εμφάνιση Pakka



BURGER PRESS

Υλικό: Ανθεκτικό αλουμίνιο, πλαστικό

- Για μπιφτέκια με τέλειο σχήμα
- Εργονομικό και στιβαρό
- Εύκολος καθαρισμός

ΜΑΧΑΙΡΙ & ΠΗΡΟΥΝΑ SET PREMIUM

Υλικό: Ανοξείδωτο ατσάλι, απομίμηση ξύλου

- Ιδανικό σετ για την κοπή μεγάλων ψητών
- Γερμανικός ανοξείδωτος χάλυβας
- Κομψή λαβή σε ξύλινη εμφάνιση Pakka



ΠΙΝΕΛΟ ΣΙΛΙΚΟΝΗΣ

Υλικό: Σιλίκονη, πλαστικό

- Υψηλή απορρόφηση των υγρών στο ενσωματωμένο πλέγμα
- Τρίχες σιλικόνης ανθεκτικές στη θερμότητα έως 220 ° C
- Εύκολος καθαρισμός

ΨΑΛΙΔΙ ΓΙΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ PREMIUM

Υλικό: Ανοξείδωτο ατσάλι, απομίμηση ξύλου

- Κατάλληλο για τον τεμαχισμό πουλερικών
- Με λειτουργία κλειδώματος
- Γερμανικός ανοξείδωτος χάλυβας
- Κομψή λαβή σε ξύλινη εμφάνιση Pakka



ΣΥΡΙΓΓΑ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑΤΟΣ

Υλικό: Ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό

- Για την έγχυση υγρού στο φαγητό που πρέπει να ψηθεί στη σχάρα
- Ορατή κλίμακα 30 ml
- Αποσπώμενη βελόνα



ΣΑΝΙΔΑ ΚΟΠΗΣ LUGANO XXL

Υλικό: PPH Polyfill

- Σανίδα κοπής υψηλής ποιότητας
- Μεγάλο περιμετρικό κανάλι συλλογής χυμών

ΔΟΧΕΙΟ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ ΓΙΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

Υλικό: Επικαλυμμένο ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό

- Επιτρέπει να ανάψετε εύκολα & με ασφάλεια ξυλοκάρβουνα ή μπρικέτες
- Θερμική θωράκιση στη λαβή
- Η βάση αποτρέπει σημάδια καύσης και υπολείμματα στάχτης



ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΑ

ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ GOURMET CHECK PRO

Υλικό: Ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό

- Διαθέτει 2 βελόνες με 3 αισθητήρες και 3 θερμοκρασίες στην οθόνη.
- Τεχνολογία Bluetooth και εμβέλεια 100 μέτρα
- Η βελόνα πλένεται στο πλυντήριο πιάτων



ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ GOURMET CHECK

Υλικό: Ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό

- Με διπλό αισθητήρα για να δείχνει ταυτόχρονα 2 θερμοκρασίες.
- Λειτουργία χρονοδιακόπτη & συναγερμού
- Η βελόνα πλένεται στο πλυντήριο πιάτων



ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ

Υλικό: Ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό

- Ελέγξτε τη θερμοκρασία στο κλειστό μπάρμπεκιου
- Ταιριάζει σε όλες σχεδόν τις σφαιρικές ψησταριές OUTDOORCHEF

ΓΑΝΤΙΑ ΓΙΑ BARBEQUE

ΔΕΡΜΑΤΙΝΑ ΓΑΝΤΙΑ

Υλικό: Δέρμα

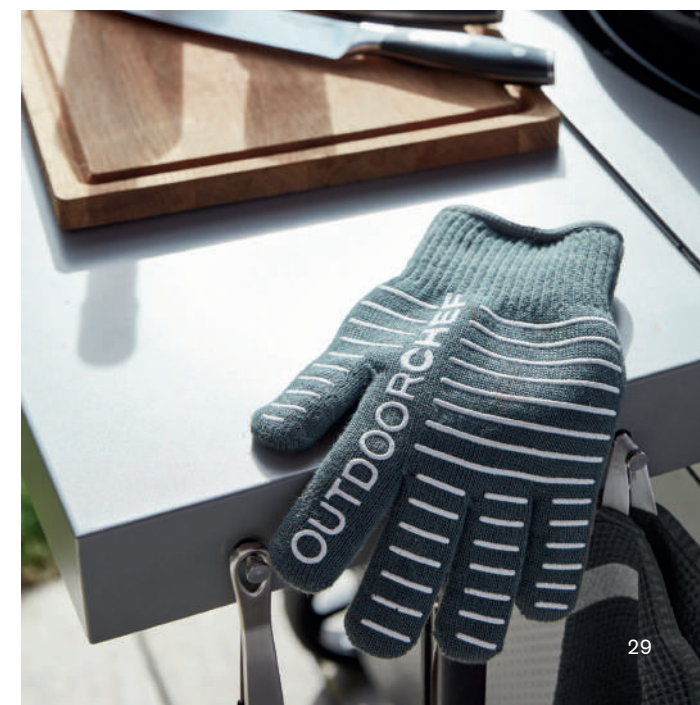
- Δέρμα υψηλής ποιότητας με προστατευτικό εσωτερικό fleece
- Με μακριά манίκια για μέγιστη προστασία



ΓΑΝΤΙ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ ΜΕ ΣΙΛΙΚΟΝΗ

Υλικό: Βαμβάκι, πολυεστέρας, σιλίκονη

- Καλό κράτημα χάρη στις λωρίδες σιλικόνης
- Μπορεί να πλυθεί στο χέρι



ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΙΑ ΚΑΠΝΙΣΜΑ



ΔΟΧΕΙΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ

Υλικό: Ανοξείδωτο ατσάλι

- Κατάλληλο για μπάρμπεκιου υγραερίου και κάρβουνου
- Κατάλληλο για χρήση με smoking wood chips
- Εύκολο στην χρήση

ΞΥΛΑ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ ALDER

Υλικό: Ξύλο σκλήθρας

- Προσφέρουν έντονη καπνιστή γεύση με λίγο γλυκό άρωμα.
- Είναι ιδανικά για ψάρι, λαχανικά και λευκό κρέας.



ΠΛΑΚΕΣ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ ALDER

Υλικό: Ξύλο Σκλήθρας

- Προσδίδουν μια λεπτή γεύση στο φαγητό σας
- Ιδανικές για ψάρια ή πιάτα λαχανικών.
- Μπορούν να χρησιμοποιηθούν πολλές φορές ανάλογα με την χρήση



ΕΠΕΚΤΑΣΕΙΣ ΨΗΣΤΑΡΙΩΝ



ΠΛΕΥΡΙΚΟ ΡΑΦΙ ΒΑΜΒΟΟ 480/570

Υλικό: Μπαμπού, ανοξείδωτο ατσάλι

- Πρόσθετη επιφάνεια εργασίας
- Αντιολισθητική άκρη σιλκόνης

ΣΤΗΡΙΓΜΑ ΓΙΑ ΚΑΠΑΚΙ

Υλικό: Ανοξείδωτο ατσάλι

- Ιδανικό για όλα τα μοντέλα Kettle 480| 570 της Outdoorchef



CAMPING



CAMPING BAG

Υλικό : Πολυεστέρας

- Πλένεται, μη συρρικνούμενο υλικό
- 3 επιλογές για την μεταφορά (ιμάντες ώμου, χερούλια 3 carrying options (ιμάντας ώμου, λαβές μεταφοράς, λαβή στο πάνω μέρος)
- Ιδανική για την Chelsea 420 G και όλα τα μοντέλ 420 E



ΒΑΣΗ ΓΙΑ MINICHEF

Διαστάσεις:

Π 68,9 × Β 55,3 × Υ 57,1 cm

Υλικό: Χάλυβας με κοκκώδης επίστρωση πλαστικό, πολυεστέρας

- Κατάλληλο για MINICHEF 420 G / 420 E
- Σταθερό πλαίσιο που παρέχει επαρκή χώρο για μια φιάλη αερίου και εξαρτήματα
- Εύκολη μετακίνηση χάρη στις εργονομικές λαβές και τους πλαστικούς τροχούς



ΦΥΛΛΟ ΑΝΑΚΛΑΣΤΗΡΑ 420, 3ΤΜΧ

Υλικό: Αλουμίνιο

- Προστατεύει τις ηλεκτρικές σχάρες από τα λίπη
- Εγγυάται πλήρη απόδοση ψησίματος (300 ° C) εάν αντικαθίσταται τακτικά



ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ BARBECUE



GRILL POWDER

Υλικό: Ξύλο ελάτης

- Για χρήση στον δίσκο συλλογής
- Απορροφά το λίπος που στάζει
- Για εύκολη απόρριψη



ΒΟΥΡΤΣΑ ΜΙΚΡΗ

Υλικό: Πλαστικό, τρίχες από ορείχαλκο

- Ιδανική για καθαρισμό μικρών περιοχών
- Διπλή ποσότητα ορειχάλκινων τριχών
- Πρόσθετη ξύστρα στην κεφαλή της βούρτσας



ΒΟΥΡΤΣΑ STANDARD

Υλικό: Πλαστικό, τρίχες από ορείχαλκο

- Μακριά, εργονομική λαβή
- Ενσωματωμένη ξύστρα από ανοξείδωτο ατσάλι



ΒΟΥΡΤΣΑ ΜΕΓΑΛΗ

Υλικό: Ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό, τρίχες από ορείχαλκο

- Λαβή από ανοξείδωτο ατσάλι με επένδυση από καουτσούκ για μεγαλύτερη σταθερότητα
- Ανθεκτικό χάρη στην αντικαταστάσιμη κεφαλή της βούρτσας



ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΟ ΓΙΑ ΒΟΥΡΤΣΑ ΜΕΓΑΛΗ

Υλικό: Πλαστικό, τρίχες από ορείχαλκο

- Εύκολη αντικατάσταση απλά με ένα κλικ



ΒΟΥΡΤΣΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΧΩΝΙΟΥ

Υλικό: Πλαστικό, τρίχες από ορείχαλκο

- Εργονομική λαβή
- Εύκολος καθαρισμός των χωνών στις ψησταριές OUTDOORCHEF

ΒΟΥΡΤΣΑ ΤΡΙΓΩΝΙΚΗ

Υλικό: Ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό, τρίχες από ορείχαλκο

- Φτάνει σε κάθε μέρος της χοάνης
- Εργονομική λαβή για ευκολότερο καθαρισμό



ΣΕΤ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΠΛΑΚΑΣ

Υλικό: Ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό

- Ξύστρα από ανοξείδωτο ατσάλι αφαιρεί τα καμένα τρόφιμα χωρίς γρατζουνιές
- Το σφουγγάρι που αφαιρεί τα λίπη και υπολείμματα που έχουν προσκολληθεί στην πλάκα



ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ CHEF - ΑΦΡΟΣ

Υλικό: Πλαστικό δοχείο

- Αφρός απόλυτης ισχύος για όλα τα εξαρτήματα του barbecue
- Ισχυρότερη φόρμουλα από τα συμβατικά καθαριστικά μπάρμπεκιου



ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΕΙΡΑ DUALCHEF



ΣΕΤ ΣΟΥΒΛΑΣ ΓΙΑ DUALCHEF

Υλικό: Ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό

- Τα τρόφιμα που τοποθετούνται στην περιστροφική βάση και διατηρούν τους χυμούς τους
- Κατάλληλο για ψητά ή μεγάλα κομμάτια κρέατος



ΣΕΤ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 2 ΜΕΡΗ ΓΙΑ DUALCHEF

Υλικό: Μαντέμι με ελαφριά επισμάλτωση

- Διαφορετικές χρήσεις
- Απευθείας τοποθέτηση στο Barbecue
- Χερούλια που διευκολύνουν την μεταφορά
- Εύκολος καθαρισμός



ΣΧΑΡΑ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙ ΓΙΑ DUALCHEF

Υλικό: Ανοξείδωτο ατσάλι

- Σχάρα από υψηλής ποιότητας ανοξείδωτο ατσάλι
- Εγγυάται τέλεια θερμότητας
- Εύκολος καθαρισμός



ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΓΙΑ DUALCHEF/ AUSTRALIA

Υλικό: Μαντέμι με ελαφριά επισμάλτωση

- Διανέμει και διατηρεί τη θερμότητα με ομοιόμορφο τρόπο.
- 2 όψεων, με ραβδώσεις & λεία που επιτρέπει μια μεγάλη ποικιλία μαγειρέματος



ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΕΣ ΣΧΑΡΕΣ 2 TMX ΓΙΑ DUALCHEF

Υλικό: Μαντέμι με επισμάλτωση πορσελάνης

- Για τρόφιμα με τέλειο μοτίβο ψησίματος
- Βέλτιστη διατήρηση/απελευθέρωση θερμότητας



ΠΕΤΡΑ ΠΙΤΣΑΣ ΓΙΑ DUALCHEF

Υλικό: Κεραμική πέτρα, ανοξείδωτο ατσάλι

- Εγγυάται τραγανή πίτσα από το μπάρμπεκιου.
- Πλαίσιο από ανοξείδωτο ατσάλι ανεβάζει τη θέση ψησίματος και εξασφαλίζει την ιδανική μεταφορά της θερμότητας

BLAZING ZONE ΓΙΑ DUALCHEF

Υλικό: Ανοξείδωτο ατσάλι, χάλυβας με επισμάλτωση πορσελάνης, κεραμικό



FOR DUALCHEF >900°C

- Ιδανικό για μια τέλεια κρούστα στην μπριζόλας που προκαλείται από την αντίδραση Maillard.
- Θερμοκρασίες έως 900 ° C
- Καθιστά δυνατή τη μέθοδο Reverse Sear

10 ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΛΑΥΣΗ



NEED
MORE
RECIPES?



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Μαντεμένια σχάρα διαμάντι

Μαχαίρι Premium

Λαβίδα Barbecue

Θερμόμετρο Gourmet
Check Pro

T-BONE STEAK ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ

ΥΛΙΚΑ

- 1 τμχ. περίπου 700-900γρ T-Bone Steak
- Αλάτι
- Πιπέρι
- 2-3 κλωνάρια φρέσκο δεντρολίβανο
- 3-4 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι
- Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο
- Σπάγκος μαγειρικής

Για το Αρωματικό βούτυρο θα χρειαστείτε :

- 500γρ. Βούτυρο
- 1/2 κ.γλυκού Σκόνη σκόρδου
- 1/2 κ.γλυκού Σκόνη κρεμμυδιού
- 15 γρ Μαϊντανός αρκετά ψιλοκομμένος
- 10 γρ Κρεμμύδι φρέσκο το πράσινο μέρος, αρκετά ψιλοκομμένο
- 1/2 κ.γλυκού μαύρο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Αλείφουμε με ελάχιστο ελαιόλαδο το T-Bone και καρυκεύουμε με αλάτι, πιπέρι.
 - Αν έχουμε χρόνο, καλό θα ήταν, να αλατίσουμε το κρέας μας 12-24 ώρες πριν. Σε αυτή την περίπτωση ρίχνουμε μόνο πιπέρι πριν το ψήσιμο.
 - Τοποθετούμε τα κλωνάρια από τα μυρωδικά στη μέση του Tbone και με τον σπάγκο το πιάνουμε σε 3 σημεία
 - Ρυθμίζουμε την ψησταριά στους 120C και τοποθετούμε το Tbone σε έμμεση φωτιά.
 - Τοποθετούμε την ακίδα του θερμομέτρου στο πιο χοντρό σημείο και στόχος μας είναι να αφαιρέσουμε τα Ribeye 5 βαθμούς πριν την θερμοκρασία που θέλουμε να επιτύχουμε. Αυτή η διαδικασία αναλόγως του πάχους και τη θερμοκρασία που θέλουμε μπορεί να πάρει από 40 έως 60 λεπτά.
 - Για το αρωματικό βούτυρο αφήνουμε το βούτυρο να μαλακώσει σε θερμοκρασία δωματίου και ανακατεύουμε με τα υπόλοιπα υλικά σε μια μπασίνα. Μπορούμε να το χρησιμοποιήσουμε απευθείας ή να του δώσουμε σχήμα και να το καταψύξουμε.
 - Από την στιγμή που θα πιάσουμε την επιθυμητή θερμοκρασία αφαιρούμε το T-bone από την σχάρα και δυναμώνουμε την φωτιά στο μέγιστο.
- Τοποθετούμε το T-Bone σε άμεση φωτιά. Θα πρέπει πριν την γυρίσουμε να έχει πάρει ένα ωραίο καφέ σκούρο χρώμα που σημαίνει ότι επιτύχαμε και τις αντιδράσεις Maillard που δίνουν όλη τη γεύση στο κρέας μας.
- Ψήνουμε και από την άλλη πλευρά και αφαιρούμε από την σχάρα. Η διαδικασία αυτή πρέπει να είναι πολύ γρήγορη για να μην χάσουμε την τελικό μας στόχο στη θερμοκρασία. Για αυτό και έχουμε βάλει την σχάρα στην μέγιστη δύναμη

ΛΕΜΟΝΑΤΑ ΜΠΟΥΤΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

ΥΛΙΚΑ

- Κοτόπουλο μπούτι ή στήθος 4-5 τμχ
- ChickenRub
- 30γρ Ελαιόλαδο ή βούτυρο
- 1-2 τμχ σκελίδες σκόρδου
- 100γρ Κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 5-6 κλωνάρια θυμάρι φρέσκο
- 100ml Κρασί λευκό ξηρό
- Ξύσμα λεμόνι από 1/2 λεμόνι
- 50 ml Χυμό λεμόνι
- 250 ml Ζωμός κότας
- 250 ml Κρέμα γάλακτος
- 1 κ.γλυκού Μπούκοβο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Βάλτε το Dutch Oven σε προθερμασμένη σχάρα στους 240-280C περίπου.
- Αφήστε να κάψει πολύ καλά και ρίξτε το ελαιόλαδο ή βούτυρο.
- Ρίχνουμε τα κοτόπουλα αφού πρώτα τα καρυκεύσουμε με το chicken rub και σοτάρουμε μέχρι να πάρει χρώμα και από τις δυο πλευρές. Αν έχουμε πέτσα θα την κρατήσουμε από επάνω κατά την διάρκεια του μαγειρέματος για να παραμείνει τραγανή.
- Αφού δώσουμε χρώμα αφαιρούμε από το Dutch oven και τοποθετούμε το κρεμμύδι, το σκόρδο, το θυμάρι, το ξύσμα λεμόνι. Σωτάρουμε για 3-5 λεπτά.
- Τοποθετούμε τα κοτόπουλα πίσω και σβήνουμε με κρασί. Αφού εξατμιστεί η μισή ποσότητα τοποθετούμε όλα τα υπόλοιπα υλικά.
- Κλείνουμε με καπάκι και στη συνέχεια κλείνουμε και την σχάρα.
- Χαμηλώνουμε σε μέτρια την ένταση της φωτιάς και ψήνουμε μέχρι το κοτόπουλο να φτάσει τους 75C (περίπου 35-45 λεπτά ανάλογα το μέγεθος)

NEED
MORE
RECIPES?



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Μαντεμένια κατσαρόλα

Λαβίδα Barbecue

Ψαλίδι για Πουλερικά
Premium

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Μαντεμένια σχάρα διαμάντι

Μαχαίρι Premium

Λαβίδα Barbecue

Θερμόμετρο Gourmet
Check Pro

RIBEYE STEAK ΚΑΙ ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΥΛΙΚΑ

- 2 τεμ Ribeye περίπου 300γρ το καθένα
- Αλάτι
- Πιπέρι
- Λαχανικά της επιλογής μας, όπως Καρότο, Παστινάκι, Σπαρράγια
- 3-4 κλωνάρια Φρέσκο θυμάρι
- Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο
- Αλάτι – Πιπέρι για τα λαχανικά
- 1 κ.γλυκού μέλι
- Μαϊντανός

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Αλείφουμε με ελάχιστο ελαιόλαδο τα ribeye και τα καρυκεύουμε με αλάτι, πιπέρι.
- Ρυθμίζουμε την ψησταριά στους 120 °C και τοποθετούμε τα ribeye σε έμμεση φωτιά.
- Τοποθετούμε την ακίδα του θερμομέτρου στο πιο χοντρό σημείο και στόχος μας είναι να αφαιρέσουμε τα Ribeye 5 βαθμούς πριν την θερμοκρασία που θέλουμε να επιτύχουμε.
- Αυτή η διαδικασία αναλόγως του πάχους και τη θερμοκρασία που θέλουμε μπορεί να πάρει από 30 έως 50 λεπτά. Όσο ψήνεται μπορούμε να ξεκινήσουμε με τα λαχανικά.
- Κόβουμε τα λαχανικά σε τεμάχια 5εκ και τα βάζουμε μέσα σε μια μπασίνα μαζί με το θυμάρι. Ρίχνουμε λίγο ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι και ανακατεύουμε και τα αφήνουμε στην άκρη.
- Μόλις πιάσουμε την επιθυμητή θερμοκρασία αφαιρούμε τα Ribeye από την σχάρα και δυναμώνουμε την φωτιά στο μέγιστο.
- Τοποθετούμε τα ribeye σε άμεση φωτιά. Θα πρέπει πριν την γυρίσουμε να έχει πάρει ένα ωραίο καφέ σκούρο χρώμα που σημαίνει ότι επιτύχαμε και τις αντιδράσεις Maillard που δίνουν όλη τη γεύση στο κρέας μας.
- Ψήνουμε και από την άλλη πλευρά και αφαιρούμε από την σχάρα. (Η διαδικασία αυτή πρέπει να είναι πολύ γρήγορη για να μην χάσουμε την τελικό μας στόχο στη θερμοκρασία. Για αυτό και έχουμε βάλει την σχάρα στην μέγιστη δύναμη)
- Αφήνουμε τα ribeye να ξεκουραστούν. Μέχρι τότε κατεβάζουμε ελαφρώς την φωτιά και βάζουμε τα λαχανικά σε άμεσο ψήσιμο μέχρι να μαλακώσουν ελαφρώς, περίπου 5-10 λεπτά ανάλογα με τα λαχανικά που επιλέξαμε. Μόλις ψηθούν τα λαχανικά τα βάζουμε πάλι σε ένα μπόλ ρίχνουμε ελάχιστο μέλι και ανακατεύουμε.
- Γαρνίρουμε με μαϊντανό.

BBQ & BACON CHEESEBURGER

ΥΛΙΚΑ

- 4 τμχ Brioche Buns
 - 8 φέτες Cheddar
 - 20-30 ml BBQ Sauce σε κάθε burger
 - 20-30γρ Iceberg Ψιλοκομμένο σε κάθε μπέργκερ
 - 4-8 φέτες Ντομάτα
 - 8 τμχ φέτες Bacon
 - 800γρ Βοδινό Κιμά από Στήθος 40%, σπάλα 40%, σιδηρόδρομο 20%
 - Αλάτι & πιπέρι
- Για την σάλτσα
- Μαγιονέζα 100 ml
 - Μουστάρδα 50 ml
 - Κέτσαπ 25 ml
 - Πίκλα αγγούρι κομμένο σε μικρά κυβάκια 1τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ζυγίστε μπάλες των 200γρ και φορμάρετε στην πρέσα για burger της outdoorchef.
- Για τη σάλτσα που θα συνοδεύσουμε τα burger μας απλά ανακατέψτε τη μαγιονέζα, την μουστάρδα, την κέτσαπ και τις πίκλες!
- Προθερμάνετε τη σχάρα σας σε υψηλή θερμοκρασία 250-280 °C και σε άμεσο ψήσιμο.
- Ακουμπήστε στο ποιο ζεστό σημείο της σχάρας τα burger αφού πρώτα τα έχετε καρυκεύσει με αλάτι, πιπέρι. Δεν θέλουν καθόλου λάδι τα burger αρκεί η σχάρα μας να είναι καλά καθαρισμένη. Αν θέλουμε μπορούμε να αλείψουμε τις σχάρες με λίγο λάδι.
- Ψήνουμε στη θερμοκρασία που επιθυμούμε με κλειστό καπάκι και περίπου στα 5 λεπτά γυρίζουμε τα burger από την άλλη σε ένα καθαρό σημείο της σχάρας και όχι εκεί που ήταν.
- Λίγο πριν φτάσουμε την επιθυμητή θερμοκρασία βάζουμε πάνω στο κάθε burger 2 φέτες Cheddar και με κλειστό το καπάκι το τυρί θα λιώσει ομοιόμορφα.
- Όσο ψήνονται τα burger βάζουμε και τα μπέικον στη σχάρα να ψηθούν.
- Αν επιθυμούμε τα ψωμάκια μας ζεστά αφού βγουν τα burger τα ρίχνουμε και αυτά πάνω στη σχάρα αν και το ιδανικότερο θα ήταν σε ένα μαντεμένιο τηγάνι ή μαντεμένια πλάκα μαζί με λίγο βούτυρο.

- Στήνουμε τα burger με την εξής σειρά. Σάλτσα, iceberg, ντομάτα, burger με λιωμένο cheddar, bbqsauce, bacon και λίγη ακόμα έξτρα σάλτσα από επάνω!!

NEED
MORE
RECIPES?



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Μαντεμένια πλάκα 2 όψεων

Πρέσα για burger

Σπάτουλα για Barbecue

Γάντι για Barbecue

PIZZA BIANCA

ΥΛΙΚΑ

Για το ζυμάρι:

- 0,25 γρ Ξηρή μαγιά
- 425 γρ Αλεύρι 00
- 15 γρ Αλάτι
- 250 ml Νερό κρύο

Για τα topping της πίτσας:

- 60 ml Κρέμα γάλακτος
- 80-100γρ Μοτσαρέλα τριμμένη
- Μπέικον φέτες κομμένες στη μέση 3 φέτες
- Μανιτάρια κομμένα σε φέτες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ανακατεύουμε το νερό με το αλάτι μέχρι να διαλυθεί και στη συνέχεια τοποθετούμε όλα τα υλικά σε ένα μίξερ και χτυπάμε για περίπου 15-20 λεπτά σε μεσαία ταχύτητα.
- Αφαιρούμε το ζυμάρι και το δουλεύουμε λίγο με το χέρι μας.
- Λαδώνουμε ένα μπολ και τοποθετούμε μέσα το ζυμάρι για 2 ώρες ενώ το έχουμε καλύψει με μια πετσέτα.
- Στη συνέχεια μεριδοποιούμε σε μπάλες 250-270γρ και δίνοντας στρόγγυλο σχήμα τις αποθηκεύουμε σε δίσκο τον οποίο έχουμε αλευρώσει ελαφρώς. Κλείνουμε με μεμβράνη και αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου για 24 ώρες.
- Τοποθετούμε την πέτρα πίτσας στην ψησταριά έχοντας ρυθμίσει σε έμμεσο ψήσιμο.
- Ανάβουμε στο μέγιστο την ψησταριά μας με στόχο να πιάσουμε μέχρι και 350C
- Ανοίγουμε το ζυμάρι μας δημιουργώντας ένα στεφάνι και στη συνέχεια σιγά σιγά το ανοίγουμε να πάρει στρόγγυλο σχήμα με τα χέρια μας.
- Μεταφέρουμε το ζυμάρι επάνω στο φτυάρι της outdoorchef και ξεκινάμε να στήνουμε.
- Βάζουμε σε όλη την επιφάνεια, εκτός από το στεφάνι, την κρέμα γάλακτος και στη συνέχεια σκεπάζουμε με μοτσαρέλα.
- Τοποθετούμε το μπέικον και τα μανιτάρια σε όλη την παρουσίαση.
- Τοποθετούμε την πίτσα με το φτυάρι για πίτσα στην κεραμική πέτρα και κλείνουμε το καπάκι.
- Ψήνουμε για 3-5 λεπτά ή μέχρι να πάρει χρώμα στο στεφάνι και από κάτω.

ΨΗΤΟ ΑΡΝΙ ΣΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

ΥΛΙΚΑ

- 10 κεφάλια σκόρδο
- 1 μεγάλο κομμάτι αρνί
- 3 κλωνάρια δενδρολίβανο
- Ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Απλώνουμε λάδι σε όλη την επιφάνεια του αρνιού και από τις δυο πλευρές
- Χαράζουμε ελαφρώς την σάρκα από το αρνί και προσθέτουμε μέσα τις κομμένες σκελίδες σκόρδου
- Τυλιγούμε το αρνί μαζί με δενδρολίβανο σε λαδόκολλα και το τοποθετούμε στο ψυγείο, ιδανικά 24 ώρες
- Προθερμάνουμε την σχάρα μας για έμμεσο ψήσιμο στους 160 βαθμούς στο σύστημα χοάνης και βάζουμε το αρνί χωρίς να αφαιρέσουμε το δενδρολίβανο
- Δημιουργούμε ένα αρωματικό πινέλο με ένα ματσάκι από μυρωδικά που κεντρικά το στηρίζει μια ξύλινη κουτάλα και το δένουμε με σπάγκο
- Τοποθετούμε σε ένα μπολ ελαιόλαδο και λίγες σκελίδες σκόρδου.
- Αλείφουμε τακτικά κατά το ψήσιμο το αρνί, με την βοήθεια του αυτοσχέδιου πινέλου αρωματικών που φτιάξαμε αφού πρώτα το βουτήξουμε στο μπολ με το ελαιόλαδο.
- Διατηρούμε την θερμοκρασία στους 160 βαθμούς έως ότου η εσωτερική θερμοκρασία στο αρνί να φτάσει στους 90 βαθμούς
- Στα τελευταία 5 λεπτά βάζουμε λίγο χυμό λεμονιού και ανεβάζουμε την θερμοκρασία της σχάρας, για να δημιουργήσουμε πιο τραγανή πέτσα όπου αυτό δεν έχει επιτευχθεί.

NEED
MORE
RECIPES?



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Μαχαίρι Premium

Θερμόμετρο Gourmet Check

Λαβίδα Barbeque

ΤΟΜΑΗΑΥΚ RIBEYE STEAK REVERSE SEAR

ΥΛΙΚΑ

- 1 Tomahawk Ribeye Steak περίπου 1,5 κιλά
- 3 Φρέσκα κρεμμυδάκια
- 250 γρ. Βούτυρο250γρ
- 20 γρ. μαιντανός
- 1/4 κ.σ Σκόρδο σκόνη
- 1/4 κ.σ Κρεμμύδι σκόνη
- Αλάτι
- Πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Καρυκεύουμε απο όλες τις πλευρές την Tomahawk με χοντρό αλάτι και πιπέρι πριν την τοποθετήσουμε στην σχάρα, ιδανικά αυτή η διαδικασία μπορεί να γίνει 24 ώρες πριν
- Ανάβουμε την ψησταριά σε δυνατή φωτιά και ψήνουμε το λευκό μέρος απο τρία κρεμμυδάκια μέχρι να πάρουν σκούρο χρώμα
- Ψιλοκόβουμε καλά τα κρεμμύδια και τον μαϊντανό και τα βάζουμε σε ένα μπολ
- Τοποθετούμε μέσα τα μπαχαρικά και το βούτυρο και με ένα κουτάλι ή με τα χέρια ανακατεύουμε το βούτυρο να αρωματιστεί
- Τυλίγουμε ένα πάγκο κοπής με μεμβράνη και στην συνέχεια τοποθετούμε απο πάνω άλλη μια μεμβράνη
- Βάζουμε το βούτυρο στην μεμβράνη την σφραγίζουμε και πιέζοντας με τα χέρια της δίνουμε σχήμα.
- Τοποθετούμε το βούτυρο στην κατάψυξη να παγώσει ώστε να μπορεί να κοπεί σε φέτες
- Ρυθμίζουμε την ψησταριά στους 120°C σε έμμεσο ψήσιμο ,και βάζουμε την Tomahawk αφού πρώτα έχουμε τοποθετήσει την βελόνα του θερμομέτρου στο πιο χοντρό σημείο της μπριζόλας
- Ψήνουμε την μπριζόλα περίπου 1 ώρα με την ψησταριά στους 120°C και την Tomahawk στους 57°Cγια να πάρουμε το τέλειο Medium
- Απο την στιγμή που θα φτάσει την επιθυμητή θερμοκρασία αφαιρούμε τα θερμόμετρα και βγάζουμε την μπριζόλα απο την σχάρα

-Την αφήνουμε να ξεκουραστεί σε ζεστό μέρος για περίπου 10 λεπτά πριν την κόψουμε και σερβίρουμε απο πάνω το αρωματικό βούτυρο που φτιάξαμε

ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ & ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

ΥΛΙΚΑ

- 2 χοιρινές μπριζόλες
 - Pork Rub
 - BBQ sauce
- Για τον πουρέ Πατάτας
- 100γρ Κρεμμύδι
 - Αλάτι
 - Πάπρικα
 - Σκόνη σκόρδου
 - 100γρ Βούτυρο
 - 350ml Κρέμα Γάλακτος
 - 4τμχ Καλαμπόκι
 - 500γρ Πατάτες baby

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Βράζουμε για 20 λεπτά τις πατάτες σε νερό και αλάτι, μέχρι να μαλακώσουν
- Στο μεταξύ σε άμεσο ψήσιμο, ψήνουμε τα καλαμπόκια ενώ πριν τα έχουμε καρυκεύσει και όταν είναι έτοιμα κόβουμε κάθετα με μαχαίρι τα σπόρια
- Σε μια κατσαρόλα με μέτρια φωτιά λιώνουμε το βούτυρο και σοτάρουμε το κρεμμύδι για 3-4 λεπτά
- Ρίχνουμε στην κατσαρόλα τα μπαχαρικά, το ψητό καλαμπόκι, την κρέμα γαλάκτος και στο τέλος τις πατάτες, αφού πρώτα τις έχουμε λιώσει.
- Χαμηλώνουμε την φωτιά και ανακατεύουμε
- Προσθέτουμε επιπλέον 50γρ βούτυρο, αλάτι και πιπέρι
- Αλείφουμε τις μπριζόλες με λίγο μουστάρδα και απο τις 2 πλευρές και τις καρυκεύουμε καλά με καρύκευμα για χοιρινό (ιδανικά τις αφήνουμε στο ψυγείο όλο το βράδυ)
- Ανάβουμε την ψησταριά σε δυνατή φωτιά και άμεσο ψήσιμο και τοποθετούμε τις μπριζόλες
- Αφού τις γυρίσουμε στην σχάρα βάζουμε BBQ sauce
- Όταν φτάσει εσωτερική θερμοκρασία στο πιο χοντρό σημείο στις μπριζόλες στους 72 βαθμούς τις αφαιρούμε απο την σχάρα και τις αφήνουμε να ξεκουραστούν για 10 λεπτά

NEED
MORE
RECIPES?



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Θερμόμετρο Gourmet Check Pro

Λαβίδα Barbecue

Μαχαίρι Premium



JAMBALAYA RICE

ΥΛΙΚΑ

- 500gr Κοτόπουλο
- 500ml Ζωμός κότας
- 4 στικ Σέλερι
- 1τμχ. κόκκινη πιπεριά
- 1 τμχ. κίτρινη πιπεριά
- 2 σκ. σκόρδο
- 1 τμχ. κρεμμύδι
- Cayenne
- Chicken Rub
- Ρίγανη
- 350γρ Γαρίδες
- 100γρ Λουκάνικο
- 400γρ Ρύζι μακρύκοκκο
- Πανσέτα
- 2 καλαμπόκια
- 300 ml Σάλτσα ντομάτας
- Ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Τεμαχίζετε τα λαχανικά σε κυβάκια καθώς και το κοτόπουλο και το λουκάνικο
- Σε άμεσο ψήσιμο τοποθετείτε ένα μεγάλο τηγάνι wok στην ψησταριά
- Σε δυνατή φωτιά ρίχνετε το ελαιόλαδο στο wok και σοτάρετε ελαφρώς τα λαχανικά που έχετε κόψετε σε κυβάκια για 4-5 λεπτά
- Ρίχνετε μέσα και το κοτόπουλο
- Στην Νέα Ορλεάνη χρησιμοποιούν το Cajun Spice εσείς φτιάξτε το δικό σας με Chicken Rub , ρίγανη και chill cayenne προσθέστε και αλάτι.
- Ρίχνετε στο wok το λουκάνικο και την πανσέτα, σοτάρετε σε δυνατή φωτιά και κλείνετε το καπάκι
- Προσθέτετε ρίγανη και chill cayenne
- Στην συνέχεια ρίχνετε το ρύζι και το αφήνετε ανάλογα με τον χρόνο βρασμού που δίνει η εταιρεία
- Προσθέτετε τον ζωμό και την σάλτσα ντομάτας, κλείνετε το καπάκι και χαμηλώνετε την φωτιά για να βράσει το ρύζι
- Τα τελευταία 5 λεπτά προσθέτετε και τις γαρίδες

- Αφήνετε το φαγητό στην άκρη με κλειστό καπάκι να ξεκουραστεί

- Τοποθετείτε στην σχάρα σε άμεσο ψήσιμο και τα καλαμπόκια, αφού τα έχετε πασπαλίσει με Chicken Rub

- Άφου αφαιρέσετε τα καλαμπόκια από την σχάρα, τα κόβετε κάθετα με μαχαίρι κάθετα σε λωρίδες για να πάρετε το ωφέλιμο μέρος και να στολίσετε το πιάτο σας

VEGGIE BOWL & TAHINI DRESSING

ΥΛΙΚΑ

- 200γρ. Kale
- 2 Γλυκοπατάτες
- 6 μικρά καρότα
- 6-7 φούντες μπρόκολο
- 1 λεμόνι
- 2 παντζάρια
- Φρέσκο θυμάρι
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 8-10 ντοματίνια
- Ελαιόλαδο
- 200 gr βούτυρο
- Αλάτι & Πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Βράζουμε τις γλυκοπατάτες σε νερό μέχρι να μαλακώσουν και με την βοήθεια ενός αποφλοιωτή καθαρίζουμε τα καρότα και τα παντζάρια και τα τεμαχίζουμε σε μικρότερα κομμάτια, πάντα στο ίδιο μέγεθος ώστε να πετυχουμε σωστό ψήσιμο
- Τοποθετούμε τα παντζάρια τα καρότα και το μπρόκολο σε ένα ταψάκι και ρίχνουμε φρέσκο θυμάρι, αλάτι, πιπέρι, σκελίδα σκόρδου και απο πάνω ψεκάζουμε με ελαιόλαδο
- Ανάβουμε την ψησταριά και ρυθμίζουμε την θερμοκρασία στους 190-200 βαθμούς σε έμμεσο ψήσιμο
- Τοποθετούμε μέσα στην σχάρα μας το ταψάκι με τα λαχανικά και ψήνουμε με κλειστό καπάκι όπου μαλακώσουν ελαφρώς
- Στο μεταξύ ετοιμάζουμε και κόβουμε και τα ντοματίνια κατά μήκος σε 2 κομμάτια, ενώ στο τέλος κόβουμε και το Kale όπως ακριβώς θα κόβαμε και ένα μαρούλι
- Μόλις είναι έτοιμα τα λαχανικά τα αφαιρούμε απο την ψησταριά και τυλίγουμε μόνο το μπρόκολο με μεμβράνη
- Κόβουμε σε φέτες την βρασμένη γλυκοπατάτα χωρίς να αφαιρέσουμε την φλούδα
- Γυρίζουμε την χοάνη της ψησταριά μας για να συνεχίσουμε με άμεσο ψήσιμο
- Τοποθετούμε την μαντεμνία πλάκα ψησίματος στην σχάρα μας και ανεβάζουμε την θερμοκρασία στους 280-300 βαθμούς
- Ρίχνουμε στην καυτή μαντεμνία πλάκα λίγο βούτυρο και λίγα κλοναράκια θυμάρι και ξεκινάμε να τοποθετούμε τα λαχανικά μας, εκτός απο τα καρότα και τα παντζάρια, ψήνοντας τα έως όπου πάρουν χρώμα απο όλες τις πλευρές
- Μεταφέρουμε τα λαχανικά απο την μαντεμνία πλάκα σε σκεύος.
- Ξαναρίχνουμε λίγο βούτυρο στην μαντεμνία πλάκα και τοποθετούμε και τα παντζάρια με τα καρότα ρίχνοντας λίγο μέλι, τα αφαιρούμε μόλις είναι έτοιμα
- Τέλος τοποθετούμε στην μαντεμνία πλάκα ψησίματος και το kale, με αλάτι, πιπέρι και λίγο χυμό λεμόνι για να πάρει και αυτό λίγο χρώμα



BARBECUES

ΚΑΛΥΜΜΑΤΑ

BARBECUES	ITEM NO.		BARBECUE GRID	CK. HEIGHT*	POWER	WEIGHT	SIZE (W x D x H)	ITEM NO.	SIZE (W x D x H)
KETTLE BARBECUES									
LUGANO 570 G EVO	18.128.37	Black	Ατσάλι με σμάλτο πορσελάνης, χυτοσίδηρος με ελαφριά επισμάλτωση	94,0cm	9,5kW	126,0kg	162 /121x 71x112 cm	18.221.62	127 x 72 x 105cm
AROSA 570 G EVO GREY STEEL	18.128.74	Grey	Ατσάλι με ελαφριά επισμάλτωση	94,0cm	9,5kW	64,0kg	144 / 88 x 82 x 111 cm	18.221.69	95/115 x 83 x 110 cm
AROSA 570 G GREY STEEL	18.128.33	Grey	Ατσάλι με ελαφριά επισμάλτωση	94,0cm	9,5kW	63,5kg	113 / 86 x 82 x 111 cm	18.221.69	95/115 x 83 x 110 cm
DAVOS 570 G PRO	18.128.70	Black	Ατσάλι με ελαφριά επισμάλτωση	94,0cm	9,5kW	39,3kg	105 x 69,5 x 114 cm	18.221.68	92/119 x 60 x 111 cm
DAVOS 570 G	18.128.68	Black	Ατσάλι με ελαφριά επισμάλτωση	94,0cm	8,5kW	29,7kg	105 x 69,5 x 114 cm	18.221.68	92/119 x 60 x 111 cm
ASCONA 570G ALL BLACK	18.127.85	Black	Ατσάλι με επισμάλτωση πορσελάνης	86cm	9.7kW	29,1kg	67 x 97 x 106cm	18.221.53	85x 71 x 103cm
ASCONA 570G	18.128.94	Black	Ατσάλι με ελαφριά επισμάλτωση, χυτοσίδηρος με ελαφριά επισμάλτωση	86cm	9.7kW	34,6kg	67 x 97 x 106cm	18.221.53	85x 71 x 103cm
LEON 570 G	18.127.74	Black	Ατσάλι με επισμάλτωση πορσελάνης	88cm	8.5kW	29,8kg	65 x 80 x 115cm	18.221.58	76x 55 x 103cm
AMBRI 480 G EVO	18.128.66	Black	Ατσάλι με επισμάλτωση πορσελάνης	87,5cm	5,8kW	19,2kg	57 x 82,5 x 99,7cm	18.221.58	76 x 55 x 103cm
KENSINGTON 480 G	18.410.08	Black	Ατσάλι με επισμάλτωση πορσελάνης	790cm	5,6kW	13,2kg	65 x 75 x 90 cm	18.221.58	76 x 55 x 103cm
MINICHEF 420 G	18.128.05	Black	Ατσάλι με επισμάλτωση πορσελάνης	30,0cm	4,3kW	13,8kg	78 x 53 x 43 cm	18.221.55	Ø 55 x H 42cm
MINICHEF 420 E	18.130.22	Black	Ατσάλι με επισμάλτωση πορσελάνης	30,0cm	2,0kW	13,7kg	78 x 53 x 43 cm	18.221.55	Ø 55 x H 42cm
CHELSEA 420 G	18.128.27	Black	Ατσάλι με επισμάλτωση πορσελάνης	75,0cm	4,3kW	9,5kg	67 x 60 x 95 cm	18.221.57	105 x 105 x 82cm
CHELSEA 420 E	18.130.23	Black	Ατσάλι με επισμάλτωση πορσελάνης	75,0cm	2,0kW	11,7kg	67 x 60 x 95cm	18.221.57	105 x 105 x 82cm
CLASSIC BARBECUES									
KENSINGTON 570 C	18.400.03	Black	Επιχρωμιωμένο ατσάλι	83,0cm		19,0kg	69 x 75 x 101 cm	18.221.58	76 x 55 x 103cm
CHELSEA 480 C	18.400.01	Black	Επιχρωμιωμένο ατσάλι	77,0cm		14,0kg	65 x 69 x 98cm	18.221.57	105 x 105 x 82cm
SQUARE BARBECUES									
DUALCHEF 425 G BZ	18.700.17	Black	Χυτοσίδηρος με ελαφριά επισμάλτωση	95,0cm	19,4kW	114 kg	159 /105 x 63 x 123cm	18.221.67	167 x 52 x 117cm
DUALCHEF S 425 G	18.700.10	Black	Χυτοσίδηρος με ελαφριά επισμάλτωση	95,0cm	19,4kW	114 kg	159/105 x 63 x 123cm	18.221.51	167 x 52 x 117cm
DUALCHEF 425 G	18.700.08	Black	Χυτοσίδηρος με ελαφριά επισμάλτωση	95,0cm	16kW	114 kg	159/105 x 63 x 123cm	18.221.51	167 x 52 x 117cm
DUALCHEF S 325 G	18.700.04	Black	Χυτοσίδηρος με ελαφριά επισμάλτωση	95,0cm	15.4kW	112,0kg	139 /84 x 63 x 123cm	18.221.66	147 x 52 x 117cm
DUALCHEF 325 G	18.700.02	Black	Χυτοσίδηρος με ελαφριά επισμάλτωση	95,0cm	15,4kW	112,0kg	139 /84 x 63 x 123cm	18.221.66	147 x 52 x 117cm
AUSTRALIA 425 G	18.131.39	Black	Χυτοσίδηρος με ελαφριά επισμάλτωση	90,0cm	21,0kW	54,3kg	139 /96 x 56 x 119cm	18.221.45	97 x 60 x 117cm
AUSTRALIA 315 G	18.131.33	Black	Χυτοσίδηρος με ελαφριά επισμάλτωση	85,0cm	7,5kW	34,9kg	122 /775 x 56 x 111cm	18.221.44	82 x 61 x 100cm

ΕΠΕΚΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

	ITEM NO.	MATERIAL	WEIGHT	POWER	SIZE (W × D × H)
DAVOS 570 G SYSTEM COMPONENTS & EXTENSIONS					
BLAZING ZONE® KIT PLUS ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΕΙΡΑ DAVOS	18.215.02	Ανοξείδωτο ατσάλι, κεραμικό	14,0kg	3,5kW	49,4 × 51,6 × 19,1 cm
COOKING ZONE KIT PLUS ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΕΙΡΑ DAVOS	18.215.04	Ατσάλι, χυτοσίδηρος με ελαφριά επισμάλτωση	11,0kg	2,7kW	49,4 × 51,6 × 19,1 cm
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΓΙΑ BLAZING ZONE DAVOS/AROSA	18.325.24	Ανοξείδωτο ατσάλι	0,64kg		28,4 × 27,2 × 6,8cm
ΚΙΤ ΦΙΑΛΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΕΙΡΑ DAVOS	18.215.00	Ατσάλι	3,0kg		40,0 × 20,0 × 69,5cm
ΡΑΦΙ ΓΙΑ ΣΕΙΡΑ DAVOS	18.215.11	Ανοξείδωτο ατσάλι	2,3kg		38,4 × 48,4 × 5,1 cm
PLANCHA UNIVERSAL	18.212.85	Ατσάλι, χυτοσίδηρος με ελαφριά επισμάλτωση	8,6kg		32,0 × 38,4 × 11 cm
AROSA 570 G SYSTEM COMPONENTS & EXTENSIONS					
BLAZING/COOKING ZONE KIT PLUS AROSA EVO	18.215.06	Ατσάλι, ανοξείδωτο ατσάλι, χυτοσίδηρος με ελαφριά επισμάλτωση	18,0kg	3,5kW / 2,7kW	80,0 × 51,0 × 25,5cm
WIND AND SPLASH PROTECTION BLAZING ZONE PLUS DAVOS/AROSA	18.325.24	Ανοξείδωτο ατσάλι	0,64kg		28,4 × 27,2 × 6,8cm
PLANCHA AROSA EVO	18.215.86	Ατσάλι με επισμάλτωση πορσελάνης	12,6kg		62,3 × 38,4 × 12,5cm
PLANCHA UNIVERSAL	18.212.85	Ατσάλι με επισμάλτωση πορσελάνης	8,6kg		32,0 × 38,4 × 11 cm
AMBRI 480 G EVO EXTENSION					
ΚΙΤ ΕΠΕΚΤΑΣΗΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΠΛΑΙΣΙΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΕΙΡΑ AMBRI	18.215.13	Ατσάλι, ανοξείδωτο ατσάλι , πολυπροπυλένιο	3,5kg		40,2 × 30,0 × 45,2cm

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

	ITEM NO.	MATERIAL	WEIGHT	SIZE (W × D × H)
ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΕΣ ΣΧΑΡΕΣ & ΠΛΑΚΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ				
ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ ΣΧΑΡΑ 570	14.112.62	Ανοξείδωτο ατσάλι	2,29 kg	Ø 54 × H 0,9 cm
ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ ΣΧΑΡΑ ΔΙΑΜΑΝΤΙ 570	18.212.69	Μαντέμι με ελαφριά επισμάλτωση	3,92 kg	Ø 54 × H 0,9 cm
ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ ΣΧΑΡΑ ΔΙΑΜΑΝΤΙ 480	18.212.68	Μαντέμι με ελαφριά επισμάλτωση	3,92 kg	Ø 45 × H 0,9 cm
ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ ΣΧΑΡΑ ΔΙΑΜΑΝΤΙ 420	18.212.67	Μαντέμι με ελαφριά επισμάλτωση	3,17 kg	Ø 39,3 × H 0,9 cm
ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ ΠΛΑΚΑ 480/570	18.211.57	Μαντέμι με ελαφριά επισμάλτωση	5,2 kg	Ø 39,5 × H 1,8 cm
ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ ΠΛΑΚΑ 420	18.211.58	Μαντέμι με ελαφριά επισμάλτωση	3,4 kg	Ø 33 × H 1,8 cm
PLANCHA AROSA EVO	18.215.86	Μαντέμι με ελαφριά επισμάλτωση	12,6 kg	62,3 × 38,4 × 12,5 cm
PLANCHA UNIVERSAL	18.212.85	Μαντέμι με ελαφριά επισμάλτωση	8,6 kg	32 × 38,4 × 11 cm
ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΕΣ ΣΧΑΡΕΣ AUSTRALIA, 2 ΤΜΧ	18.212.01	Μαντέμι με ελαφριά επισμάλτωση	3,39 kg	15,7 × 43,8 × 1,5 cm
ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ ΠΛΑΚΑ LUGANO	18.212.63	Μαντέμι με ελαφριά επισμάλτωση	4,5 kg	30,5 × 27 × 1,5 cm
ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ				
ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΟ ΤΗΓΑΝΑΚΙ	18.211.71	Μαντέμι με ελαφριά επισμάλτωση	1,7 kg	Ø 23 × D 25 × H 4 cm
ΜΙΣΟΦΕΓΓΑΡΑ ΑΨΙΑ 2 ΜΕΡΗΤ	18.211.72	Ατσάλι με ελαφριά επισμάλτωση	1,45 kg	21 × 39,5 × 6,4 cm 21,8 × 42,2 × 5,3 cm
ΤΑΨΙ ΜΕ ΣΧΑΡΑ ΔΙΑΤΡΗΤΗ 480/570	18.211.60	Ατσάλι με ελαφριά επισμάλτωση	2,58 kg	Ø 41,5 × H 1 cm Ø 40,3 × H 8,8 cm
ΤΑΨΙ ΜΕ ΣΧΑΡΑ ΔΙΑΤΡΗΤΗ 420	18.211.62	Ατσάλι με ελαφριά επισμάλτωση	1,6 kg	Ø 35,9 × 1 cm Ø 35 × H 7,7 cm
BARBECUE WOK	18.212.57	Carbon steel, Βακελίτης	2,3 kg	57,5 × 33 × 21,5 cm
ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ				
ΠΕΤΡΑ ΠΙΤΣΑΣ 570	18.211.95	Κεραμική πέτρα, ανοξείδωτο ατσάλι	4,00 kg	Ø 41,5 × 46,5 × 1,7 cm
ΠΕΤΡΑ ΠΙΤΣΑΣ 420/480	18.211.94	Κεραμική πέτρα, ανοξείδωτο ατσάλι	3,00 kg	Ø 32 × 37,5 × 1,7 cm
ΦΤΥΑΡΙ ΠΙΤΣΑΣ	18.211.96	Αλουμίνιο, πλαστικό	0,78 kg	Ø 69,3 × 35 × 10,5
ΚΟΦΤΗΣ ΠΙΤΣΑΣ	14.491.29	Πλαστικ, ανοξείδωτο ατσάλι	0,14 kg	Ø 12,6 × 13,8 × 3,2 cm
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ				
ΒΑΣΗ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ UNIVERSAL	18.212.58	Ανοξείδωτο ατσάλι, ατσάλι με ελαφριά επισμάλτωση	1,55 kg	24 × 31,8 × 7 cm
ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΑ, 4 ΤΜΧ	18.212.08	Ανοξείδωτο ατσάλι	0,19 kg	0,6 × 0,3 × 40 cm
ΣΕΤ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ 2 ΤΜΧ	14.112.53	Ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό	0,37 kg	10 × 4,8 × 35,3 cm 8,8 × 6,6 × 37 cm
ΤΣΙΜΠΙΔΑ	14.112.54	Ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό	0,34 kg	5 × 2,1 × 45 cm
ΛΑΒΙΔΑ	14.112.55	Ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό	1,4 kg	5 × 4 × 45 cm
ΣΠΑΤΟΥΛΑ	14.112.56	Ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό	0,29 kg	8,8 × 8,6 × 43,7 cm
ΣΕΤ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΓΙΑ PLANCHA	14.112.65	Ανοξείδωτο ατσάλι, ξύλο Pakka	0,140 / 0,110 kg	1,5 × 36 × 5 cm 6,9 × 27,5 × 3,7 cm
ΜΑΧΑΙΡΙ PREMIUM	14.491.43	Ανοξείδωτο ατσάλι, ξύλο Pakka	0,205 kg	4,8 × 2,5 × 34 cm
ΜΑΧΑΙΡΙ & ΠΙΡΟΥΝΑ ΣΕΤ PREMIUM	14.491.42	Ανοξείδωτο ατσάλι, ξύλο Pakka	0,375 kg	3,3 × 2,0 × 32,8 cm 2,7 × 2,0 × 31,1 cm
ΨΑΛΙΔΙ ΓΙΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ PREMIUM	14.491.41	Ανοξείδωτο ατσάλι, ξύλο Pakka	0,255 kg	5,0 × 1,5 × 25,5 cm
ΣΥΡΙΓΓΑ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑΤΟΣ	14.491.44	Ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό	0,06 kg	7,0 × 3,6 × 22,8 cm
BURGER PRESS	14.491.32	Ανθεκτικό αλουμίνιο, πλαστικό	0,3 kg	Ø 12 × H 6,5 cm
ΠΙΝΕΛΟ ΣΙΛΙΚΟΝΗΣ	14.491.30	Σιλικόνη, πλαστικό	0,09 kg	5 × 21,6 × 2 cm
ΣΑΝΙΔΑ ΚΟΠΗΣ XXL LUGANO	14.112.60	Πλαστικό, αντιβακτηριδιακό	1,65 kg	59,6 × 38,7 × 2,4 cm
ΔΟΧΕΙΟ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ ΓΙΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ	18.212.13	Επικαλυμμένο ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό	2,42 kg	26 × 30 × 37 cm
ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΑ				
ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ GOURMET CHECK PRO	14.491.37	Ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό	0,9 kg	12,5 × 8 × 5 cm
ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ GOURMET CHECK	14.491.36	Ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό	0,16 kg	8,7 × 2,8 × 10,7 cm
ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ	18.211.66	Ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό	0,05 kg	Ø 5,3 × H 7 cm

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

	ITEM NO.	MATERIAL	WEIGHT	SIZE (W × D × H)
ΓΑΝΤΙΑ ΓΙΑ BARBEQUE				
ΔΕΡΜΑΤΙΝΑ ΓΑΝΤΙΑ	14.491.20	Δέρμα	0,37 kg	15 × 36 × 3,5 cm
ΓΑΝΤΙ BARBEQUE ΜΕ ΣΙΛΙΚΟΝΗ	14.491.35	Βαμβάκι, πολυεστέρας, σιλικόνη	0,12 kg	18 × 2 × 26 cm
ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΙΑ ΚΑΠΝΙΣΜΑ				
ΔΟΧΕΙΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ	18.212.51	Ανοξείδωτο ατσάλι	1,5 kg	9 × 32 × 4,5 cm
ΞΥΛΑ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ ALDER (ΣΚΛΗΘΡΑ)	18.523.02	Ξύλο Σκλήθρας	0,30 kg	11,5 × 8,5 × 21 cm
ΠΛΑΚΕΣ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ ALDER (ΣΚΛΗΘΡΑ)	18.212.07	Ξύλο Σκλήθρας	0,60 kg	15 × 3 × 30 cm
CAMPING				
CAMPING BAG	18.221.65	Πολυεστέρας	1,22 kg	53 × 53 × 30 cm
ΑΞΕΣΟΥΑΡ - ΕΠΕΚΤΑΣΕΙΣ ΨΗΣΤΑΡΙΩΝ				
ΠΛΕΥΡΙΚΟ ΡΑΦΙ BAMBOO 570	18.291.27	Μπαμπού, ανοξείδωτο ατσάλι	2,2 kg	53 × 34 × 11 cm
ΠΛΕΥΡΙΚΟ ΡΑΦΙ BAMBOO 480	18.291.26	Μπαμπού, ανοξείδωτο ατσάλι	1,6 kg	45 × 28,5 × 11 cm
ΒΑΣΗ ΓΙΑ MINICHEF	18.212.43	Χάλυβας με κοκκώδη επίστρωση, πλαστικό, πολυεστέρας	5,00 kg	68,9 × 55,3 × 57,1 cm
CONSUMABLES				
GAS PRESSURE REGULATOR WITH HOSE AND ADAPTER 30 mbar	18.211.85	Steel, plastic	1,00 kg	7,5 × 5 × 103 cm
REFLECTOR FOIL 420	18.211.83	Aluminium	0,02 kg	Ø 35,1 × H 3 cm
ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ BARBECUE				
GRILL POWDER	14.421.28	Ξύλο Ελάτης	1,00 kg	6,5 × 12,5 × 27 cm
ΒΟΥΡΤΣΑ ΤΡΙΓΩΝΙΚΗ	14.421.27	Ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό	0,2 kg	18 × 42 × 2 cm
ΣΕΤ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΠΛΑΚΑΣ	18.211.99	Ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό	0,25 kg	15 × 10 × 5,7 cm 25,6 × 13 × 2 cm
ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ CHEF ΑΦΡΟΣ	18.212.55	Πλαστικό δοχείο	0,5 kg	8,3 × 5,8 × 24 cm
ΒΟΥΡΤΣΑ ΜΙΚΡΗ	14.421.23	Πλαστικό, τρίχες από ορείχαλκο	0,1 kg	4,4 × 27,1 × 12,3 cm
ΒΟΥΡΤΣΑ STANDARD	14.421.26	Πλαστικό, τρίχες από ορείχαλκο	0,21 kg	6 × 34 × 14,5 cm
ΒΟΥΡΤΣΑ ΜΕΓΑΛΗ	14.421.24	Ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό, τρίχες από ορείχαλκο	0,4 kg	7,5 × 6 × 43 cm
ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΟ ΓΙΑ ΒΟΥΡΤΣΑ ΜΕΓΑΛΗ	14.421.25	Πλαστικό, τρίχες από ορείχαλκο Plastic,	0,18 kg	6 × 8,8 × 2,7 cm
ΒΟΥΡΤΣΑ ΤΡΙΓΩΝΙΚΗ	14.421.22	Ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό, τρίχες από ορείχαλκο	0,23 kg	7,5 × 15,5 × 8 cm
ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΟΥΝ ΣΤΗΝ ΣΕΙΡΑ DUALCHEF				
ΣΕΤ ΣΟΥΒΛΑΣ DUALCHEF	14.331.09	Ανοξείδωτο ατσάλι, πλαστικό,	1,77 kg	16,5 × 52 × 12,5 cm
ΣΧΑΡΑ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙ ΓΙΑ DUALCHEF	18.212.46	Ανοξείδωτο ατσάλι	2,13 kg	20,3 × 44 × 1,8 cm
ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ DUALCHEF	18.212.47	Μαντέμι με ελαφριά επίστρωση	3,4 kg	20,3 × 44 × 0,9 cm
ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΕΣ ΣΧΑΡΕΣ 2 ΤΜΧ ΓΙΑ DUALCHEF	18.212.44	Μαντέμι με ελαφριά επίστρωση	3,00 kg	20,3 × 44 × 0,9 cm
ΣΕΤ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 2 ΜΕΡΗ ΓΙΑ DUALCHEF	18.212.48	Μαντέμι με ελαφριά επίστρωση	1,98 kg	20,3 × 44 x 7,1 cm
ΠΕΤΡΑ ΠΙΤΣΑΣ ΓΙΑ DUALCHEF	18.212.49	Κεραμική πέτρα, ανοξείδωτο ατσάλι	4,57 kg	37 × 37 × 6 cm
BLAZING ZONE ΓΙΑ DUALCHEF	18.212.80	Ανοξείδωτο ατσάλι, χάλυβας με επισμάλτωση πορσελάνης, κεραμικό	3,00 kg	35,5 × 43,5 × 19,5 cm

*CK HEIGHT= Ύψος ψησίματος



Ανακαλύψτε τη συλλογή
προϊόντων
της OUTDOORCHEF!

Έκολουθήστε την
OUTDOORCHEF στα social media
και μείνετε ενημερωμένοι για όλα
τα όσα αφορούν το Barbeque

MSRBMMPAFCD ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ

ΛΕΩΦ. ΒΑΣΙΛΙΣΣΗΣ ΟΛΓΑΣ 202

T.K : 54655, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

E. info@outdoorchef.gr

outdoorchef.gr

