



FRISCHLUFT-GOURMETS

Supergrills und Cabrio-Küchen



Kochen an der frischen Luft: Die Outdoor-Küchen der jüngsten Generation versprechen in jeder Hinsicht geschmackvolle Erlebnisse – und sind zudem überaus praktisch.

Neun besondere Schmuckstücke für Profis und Hobbyköche. Text: Elisabeth Klokár

OFYR: Für Naturverbundene

Die Idee des Grillens auf einem OFYR ist einfach: eine runde Grillplatte, keine komplizierte Technik, Schürze umbinden – und los geht's! Der breite Rand dient als Grillfläche. Unterschiedliche Temperaturzonen (200 bis 300 Grad) entwickeln sich automatisch in Abhängigkeit vom Abstand zum offenen Holzfeuer in der Mitte. Hier wird präzises Kochen leicht gemacht. Vom Gemüse, Fleisch, Fisch bis hin zum Dessert ist alles möglich. Mit passenden Modulen erschafft man einen individuellen Outdoor-Essbereich. Gefertigt aus wetterfestem Kortenstahl kombiniert der ISLAND ein Kochgerät (85 oder 100 cm Durchmesser) mit einem Holzlager, einem soliden Holzschneidbrett sowie einem praktischen Aufbewahrungsfach für Gewürze und andere Utensilien. OFYR ist Schönheit, Wärme, Essen und Freundschaft. Classic ab 1.695 Euro, Island ab 2.295 Euro.

www.ofyr.at



Weber: Für Heißblütige

Grillhelden aufgepasst, unter die Outdoor-Küchen mischt sich dieser Klassiker: lackierte Stahltüren, porzellanemaillierter Deckel, Edelstahl-Grillroste mit Gourmet-BBQ-System, stufenlos regulierbare Brenner – der Gasgrill E-670 GBS des Premium-Grillherstellers Weber-Stephen aus der Serie Summit® ist für wahre Grillmeister gemacht. Rost, Drehspieß oder Räucherbrenner eröffnen neue Dimensionen des klassischen Grillens. Meisterhaftes Know-how für zu Hause! UVP: 3.999 Euro inkl. MwSt.

www.weber.com



OCQ: Für Sinnliche

Draußen leben, kochen, essen – nicht nur im Sommer, sondern das ganze Jahr über. Für den Outdoor-Bereich hat Michael Schmidt, code2design, ein wetterfestes Ensemble aus der bbcube-Outdoorküche mit passendem Tisch und Bänken für OCQ – Outdoor Cooking Queen gestaltet. Die Küche – mit einer erweiterbaren Grundfläche von 180 x 70 cm – besteht aus einem Block aus Naturstein oder Edelstahl und ruht auf zwei dreibeinigen Massivholzböcken. Auch hier: Die edlen und robusten Möbel aus Esche können an persönliche Vorlieben angepasst werden. Preis auf Anfrage.

www.o-c-q.com



DADE: Für Puristen

Jedes Betonstück ist ein Unikat. Die geradlinige dade-
Outdoor-Küche the_concrete ist eine vollwertige Küche
mit Wasseranschluss, Spülbecken, einem Herd/Plan-
cha sowie Kühlschrank, Abfalleimer und genügend
Stauraum für Kochutensilien in einem herauschieb-
baren Trolley aus echtem Teak. Designerin Anna von
Heyl sichert hier anspruchsvolles Kochen auf einem
Spielfeld von 95 x 200 cm (ausgezogen 300 cm) zu.
Preis auf Anfrage.

www.dade-design.com



n by Naber: Für Konzeptionisten

Mobilküchen von n by Naber wandern überallhin mit!
Die aus Stahl gefertigten Grundelemente sind zerlegbar
und verfügen über Rasterbohrungen für die flexible
Anordnung von Konstruktions- und Regalböden. Ein
einfaches Steckprinzip ermöglicht den unkomplizierten
Auf- und Abbau der Elemente ohne Werkzeugeinsatz.
Und preisverdächtig wie ihre Handhabung ist auch das
Feedback: Die vom Bureau Kilian Schindler gestaltete
Modulküche „Concept Kitchen“ erhielt bereits zahl-
reiche Awards! Info: n by Naber, die junge Marke
der Firma Naber GmbH, steht für Nachhaltigkeit,
Aufrichtigkeit, Ganzheitlichkeit. Preis auf Anfrage.

www.n-by-naber.com



Steinger: Für Visionäre

Der optische Nachfolger des Modells ROCK ist noch schlanker und ausgeklügelter: Steiningers. Designers ROCK.AIR entstand in Zusammenarbeit mit dem italienischen Stardesigner Alberto Minotti und bringt puristisches Outdoor-Küchendesign auf jede Freifläche. Man orientierte sich in der Optik an den Meistern des Minimalismus, Donald Judd und Adolf Loos. Zeitgenössisch sind Gas- oder Lavagrill, Spüle, Geschirrspüler, Kühl- und Gefrierelement mit Eiswürfelbereiter, Stauraum, Feuerstelle und ein Barbereich auf der Rückseite. Hier trifft Design auf Funktionalität: Hightech, pulverbeschichteter Stahl und maßgeschneiderte Ästhetik. Preis auf Anfrage.

www.steinger-masterpieces.com





Röshults: Für Minimalisten

Gartenkunst trifft Kochkunst. Röshults steht für ein modernes Design aus Skandinavien mit einer zeitlosen und formvollendeten Formensprache. Der cleane Rahmenbau rückt in den Hintergrund, Teak-Holz oder rostfreier Stahl harmonieren zu moderner Architektur. Aus vielen Modulen (z. B. Gasherd, Grillen, Spülbecken, Schrankeinheiten) entstehen individuelle Gartenküchen. Preis auf Anfrage.

www.roshults.se

JOKODOMUS: Für Flexible

Ein Südtiroler Familienunternehmen und zwei Brüder in dritter Generation, das ist JOKODOMUS. Ob Induktion oder Teppanyaki, Eiche, Acrylstein oder Volledelstahl, die Kombinationsmöglichkeiten sind vielseitig. Beim System CUN-Küche geht es um Kochmodule und Küchenwagen auf Rollen mit Verbindungsbrücken als Arbeitsflächen. Funktionale Eleganz für indoor und outdoor! Neu 2018: Acrylstein schwarz. Spüle: Acrylstein schwarz, 1 Schublade, 69,2 x 60,4 x 95 cm, 3.974 Euro exkl. MwSt. Teppanyaki 2 Zonen elektrisch, Acrylstein schwarz, 1 Schublade, 69,2 x 60,4 x 95 cm, 5.243 Euro exkl. MwSt.

www.jokodomus.com



gruenhoch3: Für Individualisten

Der Küchenblock für die Dachterrasse und den Garten ist elegant und funktionell. Und Designliebhaber dürfen träumen, denn Farbe und Form können dank Exterior-Platten individuell gestaltet werden. Gourmets ebenfalls: Kühlschrank, (Warmwasser-)Spüle, Teppanyaki-Platte oder Grillen haben auf Wunsch Platz – cookingOut ist noch dazu robust. Die doppelschalige Fertigung mit witterungs- und UV-beständigen Platten und atmungsaktivem Holz hält tatsächlich jedem Wetter stand. Ab 7.000 Euro inkl. MwSt.

www.gruenhoch3.at

