

OUTDOOR CULINARY

Um Zeit im Freien mit köstlichem Essen zu verbinden, hat Familie Oehler von OEHLER Outdoorküchen ein einzigartiges Konzept für nachhaltige und qualitativ hochwertige Outdoorküchen samt Zubehör entwickelt. Und das kann sich sehen lassen: Die innovativen Outdoorküchen werden nicht nur aus besten regionalen Materialien hergestellt, sondern sind nebenbei auch noch stilvolle Hingucker, die dem eigenen Garten das gewisse Etwas verleihen.







YOU CHOOSE

Durch das Zusammenspiel von Geradlinigkeit und glatter, extrem widerstandsfähiger Pulverbeschichtung in Verbindung mit robusten Eichenbohlen und einer frei ergänzbaren Granitarbeitsplatte, begeistert jede Outdoorküche mit ihrem ganz individuellen Look. Für noch mehr Einzigartigkeit kann die Farbe der Pulverbeschichtung, je nach Lieblingston, selbst ausgewählt werden. Die Serie MODERN LINE bietet zudem die Option zwischen Gasgrill, Smoker oder Plancha Grillplatte zu wählen oder diese individuell zu kombinieren.

GENUSS PUR

Die Einsatzmöglichkeiten der Outdoorküchen sind schier unbegrenzt. So können Fleischliebhaber ihre Küche mit einem Smoker ausstatten, der für herrlich saftiges Fleisch sorgt. Bei der Plancha Grillplatte sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Egal ob frisches Gemüse, Fleisch oder Fisch, alles ist leicht und lecker zuzubereiten. Oder wie wäre es beispielsweise mit einem schnell und frisch zubereiteten Spiegelei zum Sommerfrühstück? Ein weiterer Vorteil der Plancha Grillplatte ist ihre sehr einfache Reinigung. Selbst der Gasgrill ist sicher und einfach zu bedienen und in verschiedenen Größen verfügbar.

INDIVIDUELL ANGEFERTIGT

Jede Küche von Oehler Outdoorkitchen ist ein Unikat und wird auf die gewünschte Länge gefertigt. Statt sich zwischen Grill, Plancha Grillplatte oder Smoker entscheiden zu müssen, können mehrere Module zu vielfältigen Möglichkeiten zusammengesetzt werden. Ein Element mit verschiedenen kombinierbaren Arbeitsplatten sollte hier nicht fehlen, sie verleiht der Outdoorküche ihren ganz besonderen Charme. Eine integrierte Öffnung garantiert eine einfache Verlegung der Anschlüsse. Zuletzt runden massive und geölte Eicheneinlegeböden das hochwertige Erscheinungsbild ab.



» SAFTIGES FLEISCH AUS DEM SMOKER «

GARTENARBEIT LEICHT GEMACHT

Um die Gartenarbeit einfacher zu gestalten, gibt es ein Einzelmodul als Pflanzenbank, welches die Wahl zwischen grob oder feingeschliffenen Granitoberflächen bietet. Mit pulverbeschichteten Flächen oder der Auswahl des Granits können individuelle Farbakzente gesetzt werden. „NERO ABSOLUTO“ wirkt dunkel und zugleich edel, „SERIZZO“ hell und freundlich als Akzent zum Schwarzstahl und „IMPALA NERO“ ist die gedeckte Alternative.

TOTAL ROBUST

Damit die Outdoorküchen trotz verschiedenster Wetterverhältnisse, denen sie ausgesetzt sind, lange halten, bestehen die einzelnen Elemente aus regionalen, robusten Materialien, die extrem hitze- und wetterbeständig sind. Durch die Kombination aus Granit, 400 Jahre alter Eiche, Eichenbohlen und Stahl in roher oder pulverbeschichteter Verarbeitung entsteht ein zeitloses und einzigartiges Design.

COSMOPOLITAN FLAIR

Ab sofort sorgen zudem großformatige Teppiche in lauen Sommernächten für kosmopolitisches Flair auf Dachterrassen und Balkonen. Das Geheimnis dieser unverwüstlichen Matten und Teppiche? Eine Hightechfaser, die sich so weich und anschmiegsam anfühlt wie Baumwolle, dabei aber so schmutzabweisend und wetterbeständig ist wie Kunststoff.

GEMÜTLICHKEIT AUF TIBETISCH

Abgerundet wird das Angebot von OEHLER Outdoorküchen von originalen Tibetlammfellen. Diese stammen von einheimischen Farmern Tibets und sorgen in verschiedenen Größen, Farben und Formen für das Plus an Gemütlichkeit beim Tagesausklang im Freien. Wenn die Sonne den Horizont verlässt, sitzt es sich mit den Fellen besonders bequem und vor allem warm. Gefärbt in topaktuellen Pastellfarben schmücken die Felle nicht nur moderne Wohnräume, sondern eben auch die Terrasse.

WWW.OEHLER-OUTDOORKITCHEN.DE