



OUTDOOR-KÜCHEN GUIDE

INSPIRATION FÜR DAS NEUE DRAUSSEN.

2026



DIE OUTDOOR KÜCHE: SINNBILD FÜR LEBENSQUALITÄT

Outdoor-Küchen sind längst mehr als ein Trend – sie gehören inzwischen zum festen Bestandteil moderner Gartengestaltung. Ob als modulare Lösung oder als individuell geplante und gebaute Küchenlösung: Der Fantasie sind kaum Grenzen gesetzt und die stilistische Vielfalt bietet für jeden Geschmack, Anspruch und Anwendungsfall eine hochwertige und funktionale Lösung.

Dieser Outdoorküchen-Guide bietet einen umfangreichen Überblick zu relevanten Fragestellungen, sowie zahlreichen Anbietern von qualitativ hochwertigen Lösungen – gebündelt diesem Dokument.

Der Flammkraft-Grill dient dabei als Herzstück. Es besteht die Wahl zwischen dem Block D und der 15 cm schmalere Variante Block Ds. Beide Modelle können als Einbaugrills in Outdoorküchen perfekt integriert werden. Alternativ können sie als Standgeräte, durch die Outdoor-Küchenmodule Block M (Arbeitsfläche und Stauraum), Block R (Wokbrenner), Block L (Waschbecken), Block B (Kühl- und Bar-Modul) kombiniert werden. Weitere Module sind bereits in Planung. So kann, je nach individuellem Bedarf, eine Outdoor-Küche modular zusammengestellt oder nach und nach ergänzt werden.

Sieben exklusive Farben bieten gestalterischen Spielraum und fügen sich harmonisch in alle Umgebungen ein. So entsteht eine flexible Outdoor-Küche, die langlebig, durchdacht, flexibel sowie massiv gebaut ist.





DIE WICHTIGSTEN PUNKTE BEI DER PLANUNG DER EIGENEN OUTDOORKÜCHE

Standort:

Der Standort sollte gut gewählt werden, vor allem, wenn man sich für eine fest gebaute Variante entscheidet. Kurze Wege und eine benutzerfreundliche Anordnung der Elemente ist absolut essenziell, um langfristig Freude beim Freiluftkochen zu haben. Auch die Lage in Bezug auf Sonneneinstrahlung, Wind und Einsehbarkeit ist relevant.

Bodenbeschaffenheit:

Der Untergrund spielt eine wichtige Rolle bei der Wahl des Standorts. Ein fester und stabiler Untergrund ist notwendig, um die Stabilität der Küche zu gewährleisten. Zusätzlich zu beachten ist ein mögliches Gefälle. Gesamtkonstruktionen müssen dieses über mehrere Meter ausgleichen, modulare Systeme nur für die einzelnen Elemente.

Überdachung:

Eine Überdachung schützt vor Regen und Sonne. Denn selbst witterungsresistente Elemente freuen sich, nicht dauerhaft Wind und Wetter ausgesetzt zu sein. Hierbei gilt es aber unbedingt aufsteigende Hitze beim Grillen und Kochen bei der Planung zu bedenken.

Abstand zu brennbaren und hitzeempfindlichen

Objekten:

Ebenso ist es sehr wichtig, ausreichend Abstand zu brennbaren Objekten (z.B. Holzzäune, Gartenhäuser, isolierte Hauswände) zu halten, um ein mögliches Feuerrisiko zu minimieren. Hier hilft ein Blick in die entsprechenden Angaben in der Betriebsanleitung der integrierten Geräte.

Ausstattung:

Die Ausstattung einer Outdoorküche ist ein wichtiger Faktor bei der Planung. Welche Funktionen und Elemente unbedingt sind notwendig? Ein variabler Grill hilft bereits die relevantesten Zubereitungsarten abzudecken. Dazu können weitere Elemente hinzugefügt werden: Planchas oder Wokbrenner erweitern die Zubereitungsmöglichkeiten. Waschbecken oder Kühlschrank runden das Erlebnis ab. Auch Stauraum und ausreichend Arbeitsfläche sollten nicht fehlen, um genug Platz zum Vorbereiten und Schneiden zu haben.

Qualität der Komponenten:

Wer in eine gute Outdoor-Küche investiert, sollte bei der Wahl der Einbaugeräte keine Kompromisse eingehen – denn Langlebigkeit und Korrosionsbeständigkeit sind entscheidend für langfristige Freude an der Außenküche.

Strom-, Wasser und Energieversorgung:

Die Erreichbarkeit von notwendigen Anschlüssen wie Strom und Wasser ist zu bedenken. Ob ein Grill mit Propangas betrieben oder über einem festen Erdgasanschluss versorgt werden soll, ist in der Planung zu berücksichtigen.

Materialien & Optik:

Die Wahl des Materials für die Outdoorküche ist entscheidend für deren Langlebigkeit und Wetterbeständigkeit. Die gängigsten Materialien sind:

- Edelstahl: sehr robust und langlebig, leicht zu reinigen und korrosionsbeständig
- HPL: Auch High Pressure Laminate genannt, ist ein extrem widerstandsfähiges und langlebiges Material, das in verschiedenen Farben und Oberflächen erhältlich ist
- Keramik: ebenfalls sehr widerstandsfähig, sowie kratzfest, hitzebeständig und pflegeleicht
- Versiegelter Beton: Beton ist bei richtiger Versiegelung eine robuste und langlebige Wahl für eine Outdoorküche, die sich in der Optik stark von anderen Materialien unterscheidet
- Aluminium: Je nach Legierung wird hier eine äußerst hohe Korrosionsbeständigkeit, Härte, Stabilität und Belastbarkeit bei vergleichsweise geringem Gewicht erreicht.
- Holz: Verleiht eine natürliche und warme Optik, muss aber entsprechend gepflegt werden, um Wind und Wetter langfristig zu trotzen.
- Naturstein: Natürliche Optik, extreme Haltbarkeit und Individualität.
- Dekton: Äußerst robust, optisch in vielen Varianten verfügbar, sehr widerstandsfähig und leicht zu reinigen. Gerade für Arbeitsoberflächen gut geeignet.

Repräsentativ für den eigenen Geschmack, verleiht das Material einer Outdoorküche eine individuelle Note.

DAS HERZSTÜCK JEDER OUTDOOR-KÜCHE: DER GRILL

Der Grill ist das zentrale Element jeder Outdoor-Küche. Für eine qualitativ hochwertige Außenküche führt kein Weg an einem langlebigen und variablen Grill vorbei. Flammkraft bietet mit den Modellen **Block D** und **Block Ds** Gasgrills der Spitzenklasse – als Stand- oder Einbaugerät. Die innovative und hocheffiziente Infrarot-Brennertechnik liefert zuverlässig beeindruckende Leistung bei maximaler Flexibilität:

Von sanftem Garen bei Temperaturen ab **75 °C** bis zu intensivem Anrösten bei **bis zu 900 °C** bespielen die Grills das komplette Temperaturspektrum. Direkte und indirekte Hitzezonen sowie das von Flammkraft entwickelte **OfenDock-Konzept** mit zusätzlicher Garebene eröffnen vielfältige Anwendungsmöglichkeiten. In Kombination mit Zubehör wie Pizza- und Grillstein, Rotisserie, Teppanyaki, Plancha oder Wok werden die Geräte zu vollwertigen Kochstationen, auf denen komplette Menüs entstehen können.

Auch in puncto Qualität setzen Flammkraft-Grills Maßstäbe: Massiv gebaut, vollständig aus Edelstahl in Deutschland gefertigt, sind sie für dauerhaften Einsatz geschaffen.

Zusätzlichen Komfort bietet das durchdachte Reinigungskonzept: Herausnehmbare Komponenten und ein nach vorne ausziehbares Ablaufsystem machen die Pflege besonders unkompliziert. So ist der Grill schnell wieder einsatzbereit.

Wer beim Thema Outdoorküche noch nicht die finale Entscheidung getroffen hat, profitiert vom modularen Konzept: Ein Flammkraft-Grill kann nach und nach durch entsprechende Module ergänzt werden. So kann die Outdoorküche sich Schritt für Schritt entwickeln.

Sollte zu einem späteren Zeitpunkt der Wunsch nach einer komplett angefertigten Küchenlösung entstehen, kann der obere Teil des Grills vom Unterbau problemlos getrennt werden und in der neuen Außenküche perfekt integriert werden.

Betrieben werden die Grills mit Propan-Flüssiggas. Alternativ ist der Block D auch als Erdgasvariante verfügbar.

[ZUM BLOCK D](#)[ZUM BLOCK Ds](#)[EINBAUGRILLS](#)



DIE BLOCK-SERIE VON FLAMMKRAFT: MASSIV. MODULAR. MADE IN GERMANY

Ergänzend zu den Grills **Block D** und **Block Ds** bietet das modulare Konzept von Flammkraft die Möglichkeit zur flexiblen Erweiterung ganz nach den persönlichen Wünschen.

Alle Module sind in sieben exklusiven Farben erhältlich und komplett massiv aus Edelstahl gefertigt.

Block R:

Kraftvoller Wok mit bis zu 17 kW Leistung, für eine authentische Wok-Performance. Dank raffinierter Hubmechanik kann der tiefliegende Brenner auch bei Wind problemlos genutzt werden und ist dank Edelstahl-Abdeckung bei Regen geschützt. Die zusätzliche Simmer-Funktion erlaubt darüber hinaus sanftes Köcheln und Warmhalten.

Block B:

Das Bar- und Kühlmodul stellt die Erfrischungen beim Genießen unter freiem Himmel bereit. Der verbaute Outdoor-Kühlschrank bietet 63 l Volumen. Der mitgelieferte vakuumisolierte Eis-Eimer kann in die Arbeitsplatte integriert werden und hält Eis über Stunden kalt. Isolierte Edelstahlbehälter in der oberen Schublade bieten schnellen Zugriff auf Zutaten und zusätzliches Eis. Im Unterbau befinden sich ein Flaschenlager und weiterer Stauraum.

Block L:

Mit voll isoliertem Doppelwaschbecken nahezu unverzichtbar als Wasserstelle und zum schnellen Abwaschen von Zutaten. Dank der Isolierung der Becken auch hervorragend als Freiluft-Sous Vide-Station nutzbar. Die Becken können mit Edelstahl-Einlegern abgedeckt werden und als zusätzliche Arbeitsfläche genutzt werden.

Block M:

Zum Vorbereiten ideale Lösung: 100 x 53 cm Arbeitsfläche auf einer 4 mm-Edelstahlplatte plus geräumige Schubladen im Unterbau zum Verstauen von Zubehör und Co. Ein wahres Raumwunder. Die obere Schublade bietet mit Edelstahlbehältern, Küchenrollenhalter und Platz für das verschiebbare Scheidebrett alles, was man für Mise en place am Grill benötigt.



[ZU DEN BLOCK-MODULEN](#)



MASSGESCHNEIDERT UND HOCHWERTIG – OUTDOORKÜCHEN AUS MEISTERHAND

Es lebe die Vielfalt: Die Möglichkeiten, Stile, Materialien und Ausführungen, die sich bei der Planung bieten sind riesig. Die folgenden Seiten geben einen umfangreichen Überblick zu erstklassigen und erfahrenen Outdoorküchen-Anbieter. Von der fertigen Lösung bis zum Unikat: Für jeden Geschmack und Anspruch findet sich der perfekte Ansprechpartner.

Der große Vorteil an der Zusammenarbeit mit Experten ist deren Erfahrung. Die Profis haben viele Jahre aus erster Hand Expertise gesammelt und entwickeln einzigartige Konzepte – zugeschnitten auf individuelle Kundenwünsche.

Viel Freude beim Inspirieren lassen und beim Träumen von Deiner neuen Outdoor-Küche.





**KOMPROMISSLOSE QUALITÄT. ZEITLOSES DESIGN.
DRAUSSEN ZUHAUSE.**

Für ein perfektes Kocherlebnis unter freiem Himmel ist die Wahl der richtigen Komponenten entscheidend – doch erst ihr Zusammenspiel macht aus einer Outdoor Küche einen echten Lieblingsplatz. Bei BBQtion entstehen Outdoor Küchen, die Qualität, Ästhetik, Funktionalität und Langlebigkeit auf höchstem Niveau vereinen.

Die exklusiven Keramikoberflächen überzeugen durch ihre edle Optik in unterschiedlichen Farben und Strukturen. Ein auf Wunsch durchgängiger, exklusiver Maserungsverlauf macht deine Küche zum Unikat.

Im Zentrum jeder Planung steht das Herzstück der Küche: der passende High-End Gasgrill von Flammkraft. Ergänzend sorgen durchdachte Lösungen für maximalen Komfort – vom Outdoorkühlschrank für kühle Getränke über Auszugstische für gesellige Runden bis hin zu praktischen Ablagen für Grillzubehör.

Ein unsichtbar in die Arbeitsplatte integriertes Induktionskochfeld unterstreicht den puristischen Designanspruch und sorgt gleichzeitig für einen beeindruckenden Effekt.

Auf Wunsch entstehen bei BBQtion auch passende Pergolen, Überdachungen, Gartenmöbel und Stauraumlösungen – perfekt aufeinander abgestimmt und aus einer Hand geplant.

Im Mittelpunkt steht dabei stets die persönliche Beratung: Das Team von BBQtion nimmt sich Zeit, deine Wünsche, Kochgewohnheiten und räumlichen Gegebenheiten kennenzulernen und entwickelt daraus ein individuelles Konzept.

Ein starkes Netzwerk regionaler Fachzulieferer ermöglicht es, deine Ideen schnell, flexibel und auf höchstem Qualitätsniveau umzusetzen.



MEHR VON BBQTION



BURN OUTDOOR KÜCHEN – CRAFTSMANSHIP AT ITS FINEST

Gefertigt in Bissendorf, Deutschland, ist jede BURN-Outdoorküche der perfekte Mix aus Handarbeit und industrieller Präzisionsfertigung. Bevor ein Produkt die „Industrie-Manufaktur“ verlässt, testet ein Team aus leidenschaftlichen Grill-Enthusiasten es ausgiebig, um sicherzustellen, dass es den höchsten Ansprüchen an Langlebigkeit und Leistung gerecht wird.

Gegründet wurden das Unternehmen BURN Outdoor Kitchen 2017 von Daniel Joachimmeyer und Thomas Pabst – zwei Experten mit jahrzehntelanger Erfahrung im exklusiven Küchenbau. Heute umfasst das Portfolio drei verschiedene Linien: BURN SOL, BURN LUX und BURN BBQ. Jede der Linien zeichnet sich durch ihr einzigartiges Design und ihre qualitativ hochwertigen Materialien aus. Alle BURN-Outdoorküchen sind 100 % UV- und witterungsbeständig, individuell plan- und erweiterbar und mit namhaften Grill- und Geräteherstellern kompatibel. Ein Netzwerk aus geschulten Küchen- und Grillfachhändlern in Deutschland, auf Mallorca und in den USA sorgt für den Vertrieb der Outdoorküchen, von denen jede ein auf die individuellen Bedürfnisse der Kunden zugeschnittenes Unikat darstellt.

BURN Outdoor Kitchen steht heute für hochwertige Produkte im Premium- und Luxusbereich. Durch das einzigartige Modulsystem lassen sich selbst bestehende Küchen erweitern sowie in Planung und Umsetzung verändern. Integrierte Kühlschränke und Geschirrspüler, Kochstellen und ein breites Grillsystem-Angebot komplettieren das Portfolio, in dem natürlich auch die beiden FLAMMKRAFT-Grills Block D und Block Ds verbaut werden können. In der Kombination entsteht ein puristischer und moderner Look, der Grillbegeisterung mit höchsten Designansprüchen, extremer Langlebigkeit und Funktionalität verbindet.

MEHR VON BURN OUTDOOR KITCHEN



CUBIC
OUTDOOR
LIVING

CUBIC OUTDOOR LIVING - HANDWERKLICHER LUXUS IN JEDEM DETAIL

Die maßgefertigten Outdoor-Küchen und -Möbel von CUBIC OUTDOOR LIVING verbinden unvergleichlichen Komfort mit dauerhafter Qualität. Jedes Stück wird in sorgfältiger Handarbeit in Deutschland hergestellt und zeichnet sich durch ein unverwechselbares Design und hochwertigste Materialien aus. Die einzigartige CUBIC Bauweise garantiert Widerstandsfähigkeit gegen die verschiedensten Wetterbedingungen und bietet trockene Lagerung und zeitlosen Stil.

CUBIC verfolgt das Ziel, mit individuellen Lösungen jeden Garten in einen Ort der Entspannung und des Genusses zu verwandeln. Was vor über 70 Jahren mit klassischen Gartenmöbeln begann, entwickelte sich zu einem umfassenden Sortiment an Outdoor-Küchen, die keine Wünsche offenlassen.

Heute bringt CUBIC das Herzstück des Hauses – die Küche – nach draußen. Kochen im Freien wird so zu einem ganzjährigen Erlebnis, ohne Kompromisse in Komfort oder Funktion. Mit dem puristischen Design, geprägt von der Natur inspirierten Materialien wie Holz, Keramik und natürlichen Farbtönen, verleiht der Küchenhersteller aus der Bayerischen Rhön jeder seiner Außenküchen einen einzigartigen, zeitlosen Charakter.

Maßgeschneidert und individuell auf die Wünsche der Kunden und die Gegebenheiten vor Ort angepasst, setzen die Outdoor-Küchen von CUBIC neue Maßstäbe. Gemeinsam mit CUBIC Outdoor Living bieten wir Ihnen ein luxuriöses Outdoor-Kocherlebnis, das keine Grenzen kennt.

MEHR VON CUBIC OUTDOOR LIVING





DEUTSCHMANN: STILVOLL. WETTERFEST. GANZJÄHRIG

Absolut dicht, wetterfest & 365 Tage im Jahr einsatzbereit: Die Outdoor-Küchen von DEUTSCHMANN vereinen Präzision, individuelle Planung und langlebige Materialien – für erstklassigen Outdoor-Genuss in jeder Jahreszeit. Ihre Wünsche sind unser Maßstab: Kochinsel, Grillstation, Spüle, Kühlzellen, Weinkühler, Mülltrennung, integrierte Geräte – alles ist möglich, alles ist individuell abstimbar.

Kochen im Freien war noch nie so einfach. Die luxuriösen Outdoor-Küchen von Deutschmann sind mehr als eine Erweiterung des Wohnraums – sie definieren ihn neu. Ganzjährig nutzbar und so konzipiert, dass sie jeder Witterung trotzen – ohne zusätzliche Abdeckung.

Jeder Zentimeter zeugt von höchster Handwerksqualität, kompromissloser Funktionalität & einem ästhetischen Anspruch, der Bestand hat – auch nach Jahren im Einsatz.

Ob am Pool, auf der Dachterrasse oder als Herzstück im Garten: Deutschmann machen Outdoorküchen für Menschen, die gerne draußen leben – mit Stil und Liebe zum Detail.

Dank präziser Abdichtung im Frontbereich bleibt das Innenleben dauerhaft geschützt – auch bei Schnee, Regen oder Sommerhitze. Kein Eindringen von Feuchtigkeit. Keine Probleme mit Insekten.

Mit einer bereits über hundert Jahre alten Geschichte ist die Tischlerei Deutschmann aus der österreichischen Südsteiermark der Inbegriff eines Traditionsunternehmens, das als moderner Meister-Betrieb in vierter Generation geführt wird. Mit Leidenschaft, Engagement, Herz und großem Respekt den Naturmaterialien gegenüber. Gemeinsam mit ihrem 16-köpfigen Team verwirklichen Sepp und Klaudia Deutschmann anspruchsvolle Wünsche und (Wohn)Träume ihrer KundInnen. Jedes Möbelstück wird in höchster Tischlerqualität gefertigt – 100% Made in Austria.

MEHR VON DEUTSCHMANN





EBM
Betonmanufaktur

EBM - BETONKÜCHEN VON MEISTERHAND

Hoch im Norden der Republik fertigt die EBM Betonmanufaktur individuelle Outdoorküchen aus Beton. Im schleswig-holsteinischen Büchen trifft minimalistisches Design auf Meisterhand und lässt die Vision Deiner eigenen Outdoorküche Wirklichkeit werden.

100% Individuell. 5 cm breiter oder 10 cm länger? Für die Planer von vom EBM alles machbar. Egal wie die Vorstellung der Kunden ist, bei EBM wird es möglich gemacht.

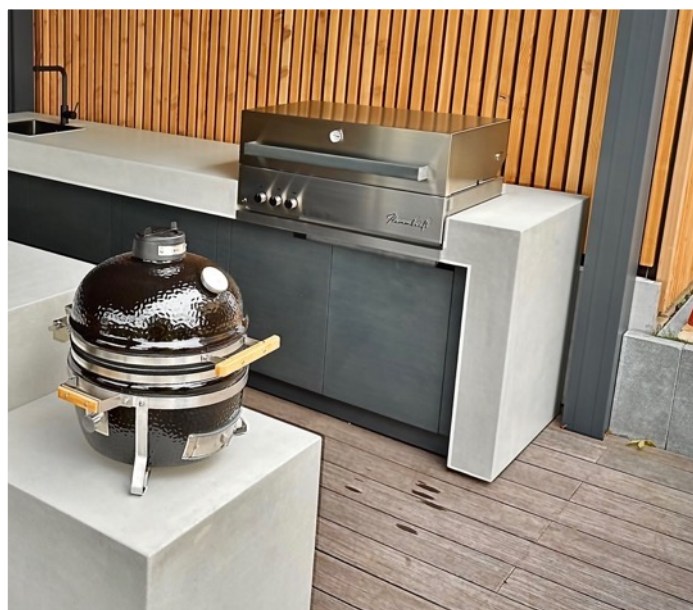
100% Lokal. Zu Hause im Norden. Die Beton-Unikate entstehen zu 100% aus Meisterhand und sind "Made in Schleswig-Holstein".

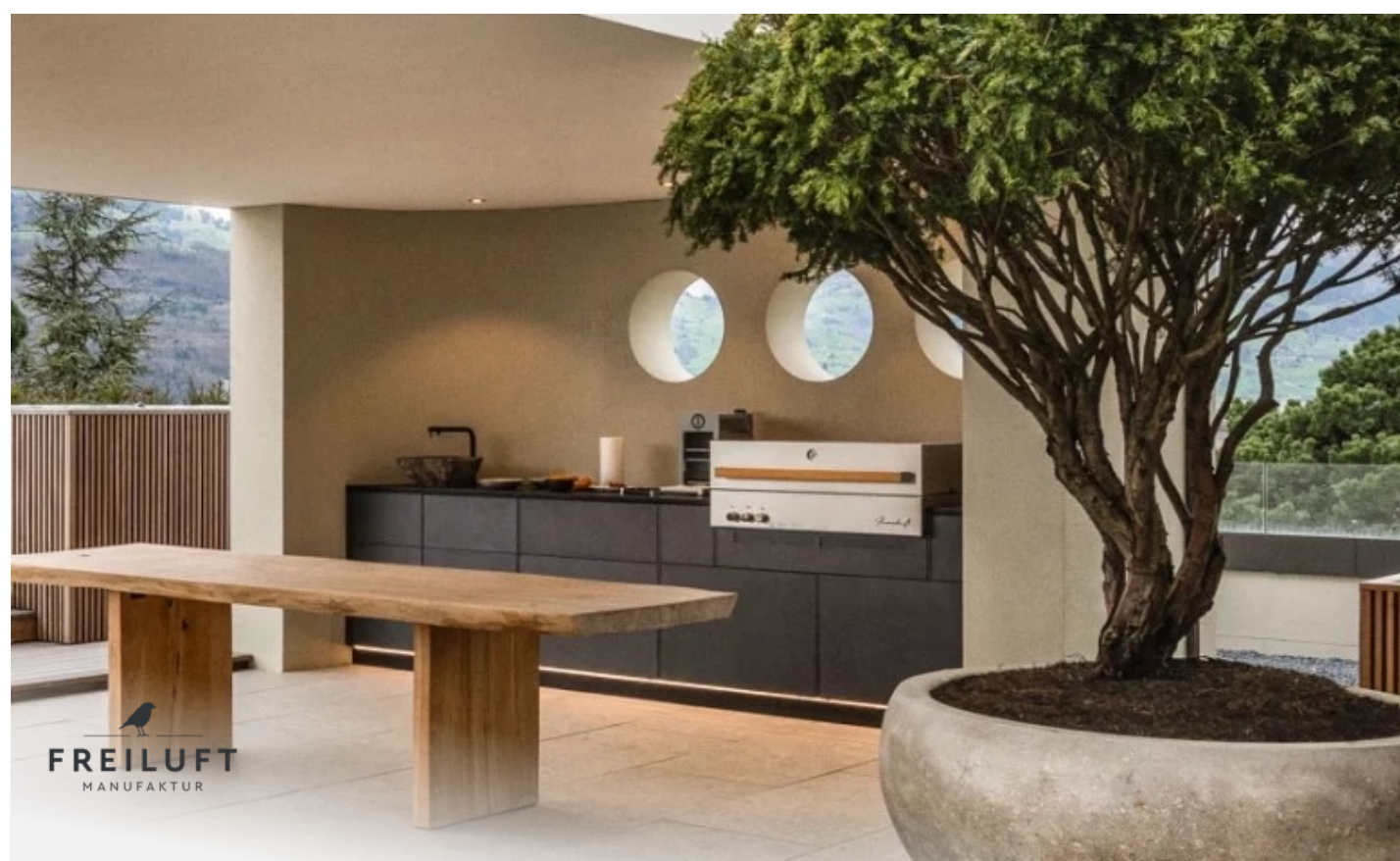
100% Wetterfest. Für jedes Wetter geeignet. Dank der 2K-Beschichtung sind die Oberflächen witterungsbeständig und pflegeleicht. Passend zu allen Outdoorküchen wird eine exakt zugeschnittene Abdeckhaube mitgeliefert.

100% Erweiterbar. Das gesamte Ambiente im Garten soll an die Outdoorküche angepasst werden? Auch das stellt kein Problem dar. EBM bietet auch passende Tische, Bänke, Stühle oder Hocker.

100% Funktional. Viele praktische Details sind bedacht. Wie wäre es mit elektrisch ausfahrbaren Messer- oder Tellerhaltern? Oder dem dazu passenden Tisch? Oder einfach nur ein wenig extra Luxus für den gesteigerten Genuß? Bei EBM ist das alles machbar.

MEHR VON EBM





FREILUFT
MANUFAKTUR



FREILUFT – DIE BÜHNE FÜR DEINEN FLAMMKRAFT

Flammkraft steht für Grillkultur, die Präzision und Leidenschaft verbindet. FREILUFT schafft die Bühne, in dem dies wirken kann.

In der FREILUFT Manufaktur entstehen seit mehr als 10 Jahren Außenküchen, die mehr sind als Möbel. Sie fühlen sich an wie der natürliche Mittelpunkt unter freiem Himmel: ruhig in der Form, kraftvoll in den Materialien, gemacht für Jahre voller gemeinsamer Momente.

Das exklusive PureAlu Korpusssystem bildet dabei das Fundament jeder FREILUFT Küche – gefertigt aus 8 mm Marine-Aluminium, pulverbeschichtet in Off-Shore Qualität und ergänzt durch Naturstein und bootslack-veredeltes Eichenholz. Jedes Stück aus der FREILUFT Manufaktur wird gefertigt für Jahrzehnte im Freien und trägt eine Korpusgarantie von bis zu 30 Jahren.

Grill und FREILUFT Küche lassen ein stimmiges Gesamtbild entstehen, das keine Aufmerksamkeit erzwingt und doch Präsenz zeigt. Gleichzeitig sorgt die Integration der FREILUFT Küche dafür, dass das der Flammkraft seine Leistung voll entfalten kann – präzise eingebettet, optimal belüftet und funktional durchdacht. Der hochwertige Edelstahl des Grills fügt sich dabei präzise in die robuste Aluminiumstruktur von FREILUFT ein.

Ob Gas, Kohle, Plancha oder Pizzaofen: Jedes Gerät fügt sich in das PureAlu System ein, sodass der Fokus auf dem Erlebnis bleibt – auf Feuer, Kulinarik und diesem besonderen Gefühl, das nur entsteht, wenn Menschen zusammenkommen.

So entsteht ein Außenraum, der nicht nur funktional ist, sondern emotional. Ein Ort, an dem Flammkraft und FREILUFT gemeinsam Momente schaffen, die sich außergewöhnlich anfühlen und zugleich vollkommen natürlich.

MEHR VON FREILUFT





OUTDOORKÜCHEN AUS HOLZ – FÜR MENSCHEN, DIE GESTALTUNG FÜHLEN

grillMODUL fertigt Outdoorküchen aus Holz als architektonische Designobjekte für Menschen mit Sinn für Design, Material und Persönlichkeit. Jede Küche entsteht in Handarbeit in einer Manufaktur in Bayern – ruhig, präzise und mit hohem Anspruch an Gestaltung und Ausführung.

Die Gestaltung folgt einer kompromisslosen Haltung: Reduktion, Klarheit und zeitlose Ästhetik statt kurzlebiger Trends oder technischer Inszenierung. Jede Küche ist ein bewusst gestaltetes Einzelstück – in sich geschlossen, dauerhaft und auf das Wesentliche konzentriert.

Holz spielt dabei eine zentrale Rolle. Nicht als Oberfläche, sondern als Material mit Charakter. Witterungsbeständige Hölzer wie Lärche, Robinie und Cumaru – wie sie auch in der Architektur für Fassaden eingesetzt werden – werden so verarbeitet, dass man sie nicht nur sieht, sondern spürt.

Als bewusster Kontrast zum lebendigen Holz kommen Arbeitsflächen aus massivem Naturstein zum Einsatz. Ihre ruhige, beständige Präsenz unterstreicht den architektonischen Anspruch der Küche.

Charakteristisch für grillMODUL ist die horizontal angeordnete Rhombusstruktur, die jeder Outdoorküche einen unverwechselbaren Wiedererkennungswert verleiht.

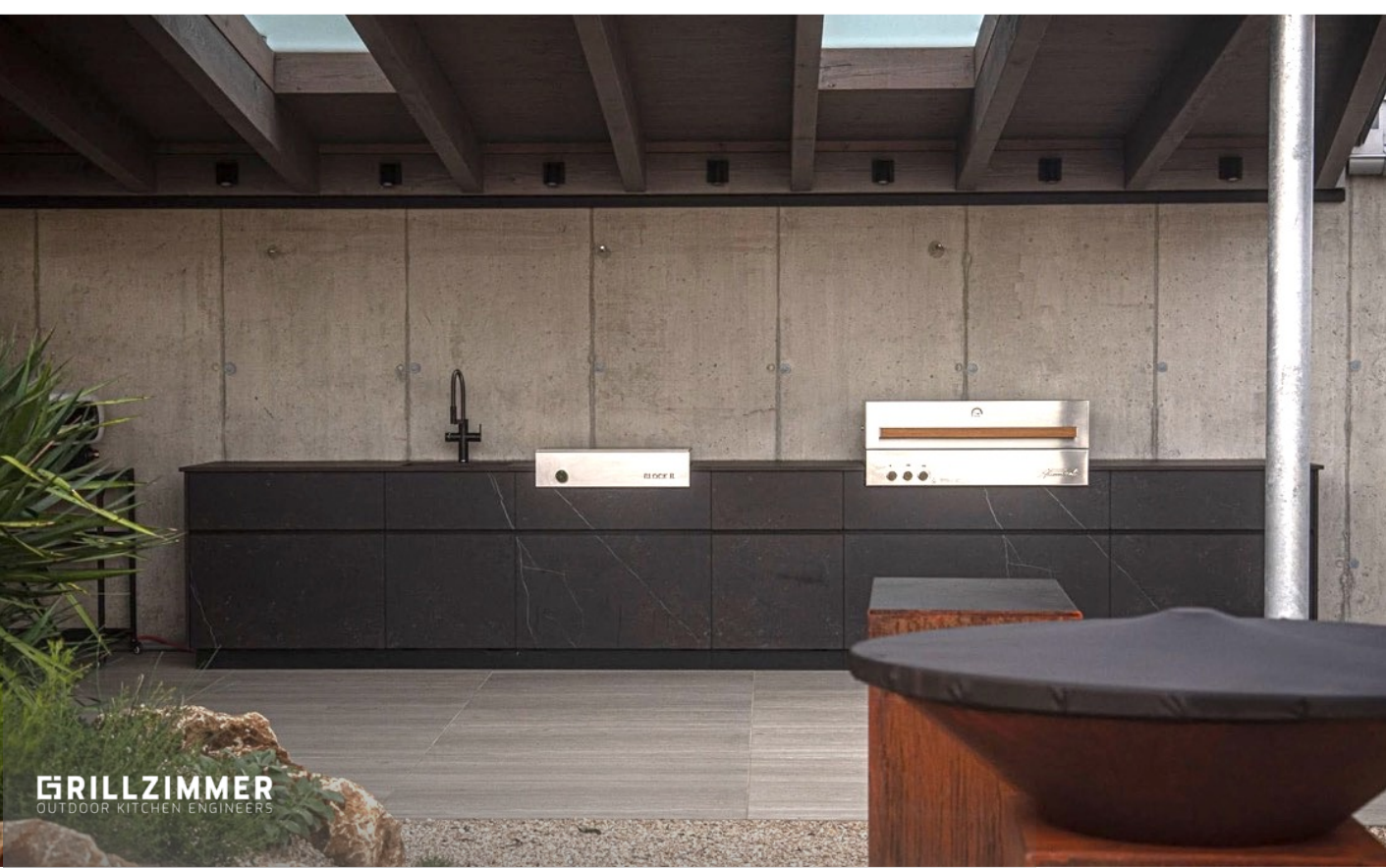
Ein wesentlicher Teil der grillMODUL Philosophie ist die persönliche Nähe zum Kunden. Dani und Leo, die beiden Gründer und Geschäftsführer, begleiten jede Küche persönlich – von der ersten Idee bis zur Fertigstellung. Auf Wunsch erleben Kunden den Entstehungsprozess live über Bilder und Videos aus der Werkstatt.

Aus Respekt vor dem Material wird für jede Küche ein Baum in Bayern gepflanzt.

grillMODUL richtet sich an Menschen, die kompromissloses Design schätzen und im Außenraum dieselbe Konsequenz erwarten wie im Interior.



MEHR VON GRILLMODUL



GRILLZIMMER
OUTDOOR KITCHEN ENGINEERS



GRILLZIMMER - DEINE EXKLUSIVE OUTDOOR KÜCHE

Wie könnte das perfekte Grillzimmer aussehen? Mit Wertarbeit aus Deutschland, dem verwendeten Material Stahl sowie dem Anspruch an höchsten Grillkomfort sind mehr als genug Parallelen für eine Kooperation vorhanden.

Ziel von Grillzimmer und Flammkraft ist lebenslange Freude in der eigenen Outdoor Kitchen, was eine kreative und funktionale Symbiose mit den Gasgrills und Modulen von Flammkraft zur fruchtbaren Verbindung macht. Mit Grillzimmer erschaffst Dir eine große Outdoor-Küche oder kleinere Gartenküche nach Deinen Vorstellungen.

Ob an einer Hauswand angelegt, freistehend, überdacht oder unter freiem Himmel ist eine Frage des Geschmacks, Deiner Vorstellung und den vorhandenen Gegebenheiten. Die Objekte sind variabel und werden als Schubladen-, Kühlschrank- und verschiedene Grillmodule angeboten. Du bestimmst die letztliche Ausführung. Hinzu kommen kleinere offene oder geschlossene sowie Eckmodule, um das komplette Ensemble auf Deine Bedarfe abzustimmen. Die speziell beschichteten Produkte sind witterungs- und korrosionsresistent und bestehen aus 5 mm starkem Stahl.

Die Beschichtung ist in drei Standardfarben erhältlich, auf Anfrage sind auch eigene Farbwünsche möglich. Bei den Arbeitsplatten Deiner neuen Outdoor-Küche wählst Du zwischen klassischem Granit oder Keramik.

MEHR VON GRILLZIMMER



HAMMERMEISTER®
OUTDOOR

HAMMERMEISTER®|RAUMOBJEKT - DER PERSÖNLICHE LOGENPLATZ AN DER SONNE

Den Traum vom heiteren Leben im Süden mit einer Outdoor-Küche wahr werden lassen. Puristisches Design, innovative Technologie und kompromisslose Qualität: Die H1 ist Hammermeisters Antwort auf modernes Outdoor-Cooking. Entwickelt und gefertigt von Hammermeister® – einem deutschen Premiumhersteller mit über 30 Jahren Erfahrung.

Gefertigt aus wetterfestem Compact-Schichtstoff und gestaltet in monolithischer Bauweise, verkörpert die H1 höchste Materialqualität und absolute Beständigkeit – selbst unter extremsten Bedingungen. Das Zentrum der H1 bildet der integrierte Flammkraft-Grill. Ein weiteres technisches Highlight ist die unsichtbare integrierte Induktionstechnologie von Invisacook – Kochen direkt auf der Arbeitsfläche ohne sichtbare Kochfelder. Ergänzt wird das Gesamtkonzept durch die motorisch höhenverstellbare, einteilige Haube mit integrierter LED-Beleuchtung.

Handwerkskunst vom Entwurf bis zur Montage

Thomas und Andreas Hammermeister teilen mit ihren Mitarbeitern das Verständnis von gutem Design und hoher Handwerksqualität. Projekte werden im Team besprochen und entwickeln sich zur raumübergreifenden Planung mit innenarchitektonischem Gespür. Gespräche mit dem Kunden werden von Hand skizziert und später millimetergenau im eigenen Maschinenpark umgesetzt.

Der umfassende Service-Katalog von Hammermeister®|RaumObjekt umfasst alle Arbeiten vom regionalen Hausbau bis zur Finca auf Mallorca. Das Team aus Architekten, Ingenieuren und Tischlern koordiniert alle Gewerke bis zur schlüsselfertigen Übergabe – von der Outdoor-Küche bis zum kompletten Wohnkonzept.

MEHR VON HAMMERMEISTER





HARTMANN 5.0 – OUTDOOR-LIVING NEU DEFINIERT

Bei Hartmann 5.0 entstehen Außenküchen, die weit mehr sind als nur Kochstationen. Sie sind Ausdruck von Lebensstil, Qualität und echter Handwerkskunst. Individuell geplant, hochwertig gefertigt und kompromisslos durchdacht.

Jedes Projekt beginnt mit einem persönlichen Gespräch und dem Anspruch, nicht einfach nur eine Küche zu bauen, sondern einen Ort zu schaffen. Für Genuss, für Begegnung, für bleibende Momente.

Ob klassische Outdoor-Küche oder der vollständig ausgestattete Cube mit Dach, Seitenwänden, Strom, Wasser, TV-Anschluss, Licht und vielem mehr. Die Außenküchen-Manufaktur aus dem Ruhrgebiet bietet Lösungen, die sich nahtlos in Architektur und Natur einfügen und Outdoor-Living auf ein neues Niveau heben.

Dein Raum, die Cube-Serie von Hartmann 5.0, ist dabei die konsequente Weiterentwicklung. Eine Outdoor- Komplettlösung, die alles mitbringt und sich dennoch ganz nach den individuellen Wünschen anpassen lässt.

Mit Liebe zum Detail, einem starken Netzwerk aus Experten sowie echter Leidenschaft für das, was bleibt, entsteht so mehr als nur eine Küche. Es entsteht ein Raum, der verbindet.

MEHR VON HARTMANN 5.0



KITCHENCUBE
SHOP

ALLES RUND UMS OUTDOORLIVING

KITCHENCUBE.SHOP – MODULARE OUTDOOR-KÜCHEN AUS HOCHWERTIGEN ALUMINIUM

Individuell, modular und nach Wunsch: Ob Terrasse, Balkon oder Garten – die modernen Outdoorküchen von Kitchencube fügen sich in jede Umgebung optimal ein. Die Outdoorküche wird zum Mittelpunkt im Lieblingsraum unter freiem Himmel.

Ein Ort zum Genießen von gemütlichen Grillabenden mit der Familie oder Freunden. Durch das modulare System und den vorhandenen Stauraum, der durch großzügige Schubladen- oder Flügeltürelemente geschaffen wird, findet sich alles vor Ort. Dank der integrierten Push to Open Technologie, sind keine störenden Griffe oder Mulden notwendig und auch mit vollen Händen können Schubladen geöffnet werden.

Edel und hochwertig: Edler Granit oder Keramik als Arbeitsplatte. Ein hochwertiger Flammkraft-Block integriert. Mobil auf Rollen oder mit verstellbaren Füßen. Der Kunde entscheidet! Individuell angepasst auf Wünsche und Anforderungen – Den Vorstellungen sind hier keine Grenzen gesetzt.

„Anprobieren“ mit AR: Dank interaktivem Konfigurator kann ganz entspannt vorab bereits die Auswahl der gewünschten Einzelcubes vorgenommen werden. Dabei können auch die Besonderheiten der einzelnen Cubes im Detail entdeckt werden. Mit Hilfe moderner AR-Technologie kann die Traumküche als 3D-Modell direkt mit dem Smartphone auf der eigenen Terrasse „Anprobiert“ werden. Die AR-Küche am Wunschort platzieren und die Vorfreude steigern.

Die Outdoorküchen von Kitchencube sind durch das hochwertige, beschichtete Aluminium wetterfest. Wenn der Outdoorbereich mit der passenden Überdachung abgerundet werden soll, stehen die Experten von Kitchencube ebenfalls als Partner für das Gesamtkonzept rund ums Outdoorliving zu Seite. Für mehr Quality Time zuhause.

MEHR VON KITCHENCUBE





LISA – DOLCE VITA FÜR DEIN ZUHAUSE

Der Anbieter entwickelt und fertigt jede Küche individuell nach Kundenwunsch in eigener Manufaktur. Hochwertiger Edelstahl verbindet dabei Eleganz mit Langlebigkeit – geprägt von der Region, in der die Produkte entstehen: eingebettet zwischen den Abruzzen und der Adriaküste.

Über 20 Jahre Erfahrung in der Edelstahlverarbeitung fließen in jedes Projekt ein. Dieses Know-how, ursprünglich in der Zusammenarbeit mit renommierten Marken im Interior-Bereich aufgebaut, zeigt sich heute in durchdachtem Design, hoher Funktionalität und viel Liebe zum Detail.

Ein besonderes Augenmerk liegt auf Vielfalt und Individualisierung: Unterschiedliche Edelstahlausführungen, Arbeitsplatten und Oberflächen ermöglichen maßgeschneiderte Lösungen für nahezu jeden Anspruch. Seit 2020 erfolgt die Produktion zudem unter Einsatz erneuerbarer Energien.

So entstehen Außenküchen, die moderne Gestaltung mit italienischem Charakter verbinden – und eine hochwertige Bühne für die Integration von Flammkraft Einbaugrills bieten.

MEHR VON LISA OUTDOORKÜCHEN





MM OUTDOORKÜCHEN – LUXUS, DER DRAUSSEN ZU HAUSE IST

Eine MM-Outdoorküche verwandelt Terrasse und Garten in einen Ort, an dem Genuss, Design und Geselligkeit verschmelzen.

Perfekt abgestimmt auf Ihre Wünsche und die Architektur Ihres Zuhauses, planen und fertigen Ihre individuelle Outdoorküche.

Edle, wetterfeste Materialien, durchdachte Ausstattung und kompromisslose Qualität sorgen dafür, dass Kochen im Freien zum Erlebnis wird – stilvoll, komfortabel und das ganze Jahr über nutzbar.

So entsteht mehr als eine Outdoorküche: ein neuer Lieblingsplatz, der Gäste beeindruckt und jeden Moment im Freien zu etwas Besonderem macht.

MEHR VON MM OUTDOORKÜCHEN





OCQ
OUTDOORKITCHEN. DAS ORIGINAL



OCQ – OUTDOOR CRAFTSMANSHIP QUALITY

OCQ ist ein deutscher Hersteller von Premium-Outdoorküchen der seit 2011 als Pionier den deutschsprachigen Markt prägt.

OCQ versteht sich nicht als Hersteller von Standardlösungen, sondern als Partner im kreativen Prozess – die Arbeit beginnt bei der Idee, im Entwurf, in der Vision dahinter.

OCQ entwickelt außergewöhnliche Outdoorküchen mit architektonischer Haltung: präzise proportioniert, materialstark und so konzipiert, dass sie entweder harmonisch ins Gesamtkonzept integriert werden oder bewusst als gestalterischer Kontrapunkt ein Statement setzen. Entscheidend ist dabei keine kurzfristige Wirkung, sondern dauerhafte Präsenz – jede Entwicklungsentscheidung zielt auf langfristige Funktion.

Die Planung folgt drei gleichrangigen Dimensionen: Geometrie (Form, Maß, Proportion im Raum), Material & Oberfläche (u. a. Aluminium, Naturstein, Keramik, HPL, optional Holz – abgestimmt auf Architektur und Umgebung) sowie Funktion (Ausstattung, Einbaugeräte, cleverer Stauraum).

Der Konfigurator übersetzt diese Parameter in ein 1:1-Modell: Er visualisiert Entwurf und technische Ausstattung, generiert Ansichten und Angebotsgrundlagen und liefert 2D-/3D-Daten für die Zusammenarbeit mit Architektur-, Innenarchitektur- und Gartenplanung.

Konstruktive Basis bildet das All Weather Pro Konzept (AWP) – ein System mit kontrollierter Durchlüftung, das Feuchtigkeit ableitet und die Küche dauerhaft vor Hitze und starker Witterung schützt.

Mehrfache Designauszeichnungen (u.a. ICONIC Award, German Design Award) unterstreichen den gestalterischen und systematischen Anspruch.

MEHR VON OCQ



OKMA – OUTDOOR LIVING NEU GEDACHT

OKMA steht für exklusive Outdoor-Küchen, die Design, Funktionalität und Langlebigkeit in einzigartiger Weise vereinen. Das Unternehmen hat sich darauf spezialisiert, hochwertige Außenküchen zu entwickeln, die weit mehr sind als reine Grillstationen – sie sind vollwertige Lebensräume unter freiem Himmel.

Mit einem klaren Fokus auf Qualität, Individualität und modernem Design bietet OKMA Lösungen für anspruchsvolle Kunden, die ihren Garten oder ihre Terrasse in eine stilvolle Outdoor-Wohnwelt verwandeln möchten.

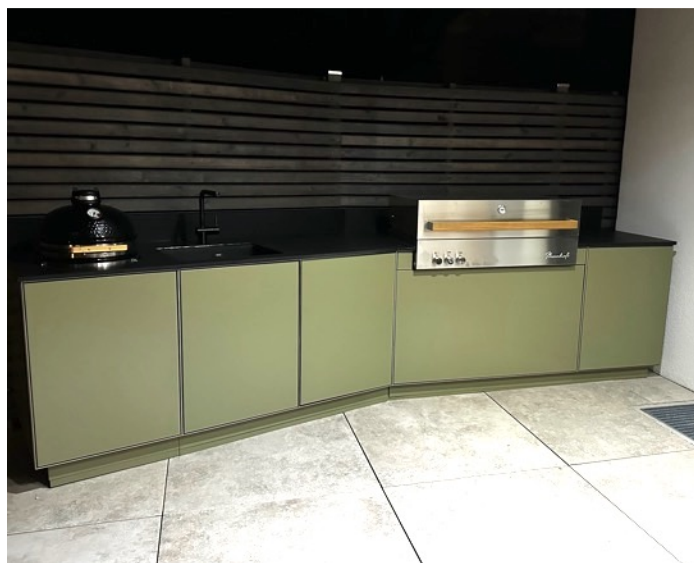
OKMA versteht Outdoor-Küchen als Erweiterung des Wohnraums. Die Küche im Freien wird zum Mittelpunkt für Familie, Freunde und besondere Genussmomente. Dabei werden architektonische Klarheit mit praktischer Alltagstauglichkeit verbunden.

Charakteristisch für OKMA-Küchen sind eine klare, moderne Linienführung, hochwertige Materialkombinationen (100% Edelstahl), durchdachte Stauraumlösungen, funktionale Arbeitsbereiche und die Integration moderner Grill- und Küchentechnik.

Jede Küche wird so geplant, dass sie sich harmonisch in die bestehende Garten- oder Terrassenlandschaft einfügt. Mit über **1.600 RAL-Farben** kann die Outdoor-Küche exakt an Architektur, Fassade oder persönliche Designvorlieben angepasst werden. Ob minimalistisches Schwarz, elegantes Anthrazit oder mutige Farbakzente – jede Küche wird individuell gefertigt. Dadurch entsteht keine Standardlösung, sondern ein echtes Unikat.

Qualität steht bei OKMA an oberster Stelle. Die verwendeten Materialien sind speziell für den Außenbereich konzipiert und zeichnen sich durch extreme Witterungsbeständigkeit aus.

Die modulare Struktur ermöglicht sowohl kompakte Lösungen für kleinere Terrassen als auch großzügige Outdoor-Kochlandschaften mit Kochinsel und Bartresen.



MEHR VON OKMA



OPENAIR KITCHEN – EIN ECHTES STATEMENT

Die Außenküchen-Profis von openair kitchen kombinieren ihr anspruchsvolles, minimalistisches Design mit intelligenter Technologie. Puristische Armaturen, minimale Spaltmaße sowie Auszüge mit One-Touch-Automatik, die ohne Griffe auskommen: Die openair kitchen erfreut das Auge durch klare Linien und Flächen.

Dieser ästhetische Anspruch hat auch die Jury des German Design Award 2022 überzeugt, die openair kitchen in der Kategorie „Special Mention“ ausgezeichnet hat.

Bei openair kitchen setzt man auf außergewöhnliche Materialien: Sämtliche Außenküchen sind mit Arbeitsplatten und Seitenverkleidungen aus Dekton in einer Stärke von 12 mm ausgestattet, präzise auf Gehrung geschnitten. Der ultrakompakte Hightech-Verbundstoff überzeugt durch seine Robustheit – und zeitgleich durch die elegante Optik. UV-beständig und kratzfest, flecken- und hitzebeständig, abriebfest und widerstandsfähig gegen thermische Schocks – die Liste der beeindruckenden Vorteile von Dekton scheint endlos. Den innovativen Werkstoff verbaut openair kitchen in einer Vielzahl von Farben und Marmorierungen.

Schubladen, Fronten und große Teile des Küchenkorpus bestehen aus 8-mm-Vollaluminium, beschichtet mit hochwetterfestem Pulverlack in allen gewünschten Tönen des RAL-Spektrums.

Die openair kitchen bietet die volle Funktionalität einer Küche – im Freien, auf höchstem Niveau. Kochen, grillen, spülen, kühlen: Alle Module lassen sich miteinander kombinieren, die perfekt eingepassten Geräte stammen von Flammkraft und weiteren Premium-Herstellern.

Ob freistehende Zeile, L-Form oder Kücheninsel, ob Gemüsedusche oder Zapfanlage: Sämtliche Varianten und Module finden Sie im komfortablen Online-Konfigurator. Tipp: Dort können Sie Ihre Traum-Außenküche auch schon einmal visuell in ein Foto Ihres Außenbereichs einsetzen lassen.

MEHR VON OPENAIR



DIE OUTDOORKÜCHE – GELEBTES TRAUM

DIE OutdoorKüche ist das Ergebnis eines solchen Traums, der gereift ist – genährt durch Lebenserfahrung. Ein Traum, der so viel Zuspruch und Anerkennung fand, dass er nun mit anderen geteilt wird. Mit Menschen, die das Besondere suchen, die ihre Außenbereiche lieben und sie aktiv nutzen möchten.

Menschen, die Qualität und Langlebigkeit schätzen.

Die Idee und Philosophie hinter den Produkten von DIE OutdoorKüche sind geprägt von hochwertigem Kunsthandwerk und individueller Planung. Jede Küche wird von Hand maßgefertigt, ohne Module oder Raster, und zeugt von jahrzehntelanger Erfahrung im Gartenbau. Heimische Materialien werden in einer bayerischen Manufaktur verarbeitet, wodurch kurze Lieferzeiten und europaweite Verfügbarkeit gewährleistet sind.

Im Design und den verwendeten Materialien spiegelt sich die Einzigartigkeit von DIE OutdoorKüche wider: Rustikaler Industriestil vereint sich mit antiker Eiche, massivem Granit und robustem Stahl zu einem außergewöhnlichen Gesamtbild. Jede Küche ist ein Unikat, gefertigt aus extrem langlebigen Materialien, die Witterungseinflüssen standhalten und leicht zu pflegen sind. Damit bieten die Küchen, die perfekte Umgebung für Flammkraft-Einbaugrills.

Von der persönlichen, exklusiven Planung und der individuellen Gestaltungsfreiheit bis zur Montage, bietet DIE OutdoorKüche ein maßgeschneidertes Sorglospaket. Dadurch wird die Außenküche nicht nur eine Investition in puncto Lebensqualität, sondern auch in den Wert der eigenen Immobilie.

MEHR VON DIE OUTDOORKÜCHE





OUT4KITCHEN - PRÄZISION IN JEDER FUGE

OUT4KITCHEN ist eine Marke der mayr + mayr GmbH mit Sitz in Wolfratshausen. Der auf eine über drei Generationen reichende Tradition blickende Betrieb verfügt über jahrzehntelange Expertise und Kompetenz aus dem Küchenbau. Diese fließen in Fertigung der hochwertigen Outdoor-Küchen ein - für höchste Ansprüche an Qualität und Design.

Die Outdoor-Küchen werden aus hochdrucklaminierten Kompaktplatten (HPL) gefertigt. Das aus dem Fassadenbau erprobte Material macht die Küchen robust, witterungsbeständig und langlebig. Durch ihre Widerstandsfähigkeit gegen Feuchtigkeit, UV-Strahlung und Temperaturschwankungen, behalten die Küchen auch nach viele Jahren noch ihre Schönheit und Funktionalität.

OUT4KITCHEN kombiniert modernes Design mit hoher Funktionalität. Ein besonders durchdachtes Fugenbild schafft eine klare, geradlinige Optik, die perfekt zu unseren Einbaugeräten passt. Die Outdoor-Küchen bieten die Ästhetik hochwertiger Einbauküchen, optimiert für den Außenbereich – von der Grillstation bis zur Inselküche perfekt eingepasst in jede Outdoor-Umgebung.

Mit dem 3D-Konfigurator lassen sich Outdoor-Küchen auf der Website flexibel planen. Grills, Schublade und Kühlmodule können individuell kombiniert werden, um den personalisierten Traum Realität werden zu lassen.

Die Fertigung erfolgt in der eigenen Manufaktur in Wolfratshausen mit handwerklicher Präzision und modernster Technik. Das Ergebnis: Qualität und Langlebigkeit Made in Germany.

MEHR VON OUT4KITCHEN





PARE KITCHEN – OUTDOORKÜCHEN MIT SYSTEM

Pare-Kitchen steht für durchdachte Outdoor-Küchenlösungen, die Funktionalität, Langlebigkeit und modernes Design vereinen. Mit viel Erfahrung in Metallverarbeitung und individueller Projektumsetzung werden die Küchen geplant und gefertigt und persönlich beim Kunden vor Ort – in Luxemburg, Deutschland und Mallorca.

Gefertigt wird ausschließlich aus Aluminium, das ganz nach Kundenwunsch pulverbeschichtet wird und dadurch besonders wetterbeständig und pflegeleicht ist. Für Arbeitsflächen werden ausschließlich Dekton-Oberflächen von Cosentino verwendet, die sich durch extreme Widerstandsfähigkeit gegen Hitze, Kratzer und Witterungseinflüsse auszeichnen. Neben fest installierten Anlagen gehören auch hochwertige mobile Outdoor-Küchen zum Programm von PaRe. Flammkraft-Geräte passen dabei perfekt zur Philosophie und werden daher optimal in die Küchen integriert.

Ein besonderes Highlight ist die speziell entwickelte Ecklösung für Terrassenüberdachungen: In Kombination mit modernen Lamellendächern entsteht eine harmonisch integrierte, überdachte Outdoor-Küche, die Design und Funktion optimal verbindet. Ergänzt wird das Konzept durch die exklusive, eigens von PaRe entwickelte Spezialablage – ideal zum Kühlen von Getränken, Pflanzen von Kräutern oder zum Einsatz von GN-Behältern. Alle Elemente sind perfekt aufeinander abgestimmt und sorgen für maximalen Komfort beim Grillen und Kochen.

PaRe Küchen werden in Deutschland über ein exklusiv ausgewähltes Händlernetz vertrieben. Flagshipstores in Chemnitz (Rollo-Voigt), Luxemburg (Pare-Kitchen) und Prüm (Hall of BBQ) präsentieren die Pare-Kitchen Lösungen exklusiv und bieten umfassende Beratung vor Ort.

Planung, Fertigung und Montage erfolgen komplett aus einer Hand – für eine langlebige, maßgeschneiderte Outdoor-Küche – auf die persönlichen Vorstellungen zugeschnitten.



MEHR VON PARE



Poliform



POLIFORM – ITALIENISCHES DESIGN & FUNKTIONALITÄT AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Poliform zählt zu den prägenden Marken im internationalen Premium-Designsegment. Die italienische Manufaktur steht für zeitlose Ästhetik, höchste Materialqualität und architektonisch klare Gestaltung – und ist besonders im Bereich moderner Wohn- und Einrichtungskonzepte eine feste Größe.

Mit der **ersten Outdoor-Küche von Poliform**, entwickelt in Zusammenarbeit mit **CAP.**, überträgt die Marke diesen Anspruch konsequent in den Außenbereich: Eine modulare Küchenlösung, die an Längsträgern befestigt ist und dadurch nahezu schwebend wirkt. Die Gestaltung ist linear und reduziert, erhältlich als Wandmontage- oder freistehende Variante. Gefertigt aus **Aluminium, Inalco MDi und Stahl**, ist sie ideal für den Einsatz im Freien.

Die Küche ist explizit für die Integration eines Flammkraft Block D konzipiert und verfügt darüber hinaus über eine **Spüle und Scheidebrett**.

Ein **Stromanschluss ist nicht erforderlich**, da alle Funktionen über **Gas oder Batterie** betrieben werden.

MEHR VON POLIFORM



UNIKAAD®



UNIKAAD – INDIVIDUELLE OUTDOORKÜCHEN MADE IN GERMANY

Der Außenbereich wird zu einem Ort, an dem persönliches Design, kulinarischer Genuss und gemeinsame Zeit zusammenkommen.

UNIKAAD bietet von einzigartig gestalteten Outdoor-Küchen mit Grill, Spüle, Kühlschrank und Kamin bis hin zur passenden Kissenruhe alles aus einer Hand. Jedes Möbel wird individuell gefertigt und bietet damit maximale Gestaltungsfreiheit – abgestimmt auf Architektur, Außenraum und persönliche Kochgewohnheiten.

Neben dem Flammkraftgrill besteht die Möglichkeit, weitere wichtige Komponenten wie Spüle, Kühlschrank, Bartresen oder Kaminofen ästhetisch zu integrieren, da jede Outdoor-Küche individuell geplant und gefertigt wird. Das Hauptmaterial der Außenmöbel ist High-Pressure-Laminat (HPL), das durch weitere hochwertige Materialien wie Keramik oder Naturstein ergänzt wird. So lassen sich unterschiedliche Oberflächen, Farben und Strukturen individuell kombinieren und einzigartige Designlösungen realisieren – optimal abgestimmt auf den jeweiligen Außenbereich.

Die Serie OSKAAR bietet mehrere clever durchdachte Grillschränke für das Flammkraft-Modul, die sich perfekt ins Gesamtkonzept einfügen. Aufgrund des hohen, durchdachten Detailgrades der Schränke findet sämtliches Flammkraftzubehör seinen festen Aufbewahrungsort. Somit entsteht Ordnung und maximale Übersicht.

In der sächsischen Möbelmanufaktur werden seit über 30 Jahren hochwertige Küchen gefertigt. Der Einsatzbereich Außenküche ist ein besonders exklusives Feld, da hier viel handwerkliches Know-how und fundierte Beratung gefragt sind. Von der ersten Idee bis zur finalen Umsetzung erfolgt die Planung durch eine feste Ansprechperson, die jede Outdoorküche individuell, durchdacht und mit umfassender Expertenerfahrung begleitet.

Eine UNIKAAD Outdoorküche ist mehr als ein funktionales Möbelstück. Sie ist ein langfristig geplanter Ort für Begegnung, Genuss und gemeinsames Erleben – individuell gefertigt, persönlich begleitet und gemacht für viele Jahre im Freien.

MEHR VON UNIKAAD



volpp
küchen

VOLPP – KOCHEN ALS ERLEBNIS

Seit 2008 plant und realisiert die Firma Volpp Küchen individuelle Außenküchen mit einer Menge Leidenschaft. Die ganzjährig wetterfesten Outdoorküchen schaffen den idealen Rahmen für gesellige Koch- und Grillerlebnisse im Freien. Die Küchen sind so konzipiert, dass sie nahezu den Komfort und die Funktionalität einer Innenküche bieten.

Der seit 70 Jahren existierende Familienbetrieb, legt größten Wert auf Hochwertigkeit. Dies zeigt sich sowohl in der Flexibilität der Schrankabmessungen als auch in der Materialauswahl für die Außenküchen. Zur Auswahl stehen Keramik, Corian, Dekton, Beton, Aluminium, Edelstahl, Corten oder Naturstein als Front- oder Arbeitsplatte. Diese Flexibilität ermöglicht es, Innen- und Außenküchen optisch und kulinarisch zu verbinden.

Eine Besonderheit ist das Auszugs- und Schubladensystem, das in seiner Funktion dem einer Innenküche gleicht. Es ist absolut wetterfest und überzeugt durch ein ansprechendes Design. Utensilien können optimal gelagert und vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt werden. .

Flammkraft Einbaugrills fügen sich dabei ideal in das Küchenumfeld von Volpp Küchen ein, sowohl im Design als auch in der Funktion eine großartige Kombination. Elemente wie Kühlschrank, Spülbecken, Wok, Teppanyaki und Kochfeld bieten Flexibilität und eine Vielseitigkeit, die weit über herkömmliches Grillen hinausgeht.

Ein Ort, um kostbare Momente mit Familie und Freunden zu genießen und unvergessliche Zeiten zu erleben.

MEHR VON VOLPP





PASST IMMER.

Flammkraft GmbH
Amelsbüener Str. 201
48163 D-Münster
Geschäftsführer Manuel Lasar & Knud Augustin
Handelsregisternummer: HRB 15937
Tel.: +49 2501 5998660
E-Mail: info@flammkraft.com