Outdoor-Küche

Artikel vom **31. August 2023**
Mobile Ausschank- und Verkaufseinrichtungen



Die Outdoor-Küche bietet Kochen und Grillen auf drei Ebenen (Bild: höfats).

Mit der neuen »Fire Kitchen« hat höfats eine mobile Outdoor-Küche inklusive Feuerschalenaufnahme für die »Bowl 57« und »70« entwickelt. Die Konstruktion bietet Kochen und Grillen auf drei Ebenen mit Arbeits- und Ablageflächen sowie optionalen Edelstahlbehältern für Zutaten und Zubehör. Die Einlegeböden aus pulverbeschichtetem Stahl und gebürstetem Edelstahl bieten Platz für Grillutensilien, während die massive Arbeitsplatte aus gedämpftem Buchenholz mit Saftrille die Zubereitung von Grillgut und Beilagen in angenehmer Arbeitshöhe und in sicherem Abstand zu den Flammen ermöglicht. Arbeits- wie Ablageplatten können bei Bedarf herausgenommen werden und Platz machen für die Edelstahlbehälter, die einfach in den Rahmen eingesetzt werden und alle Zutaten für das Menü griffbereit halten. Mit den Einlegeböden auf der obersten Ebene platziert, kann die Outdoor-Küche in eine Theke umgewandelt werden. Alle Elemente lassen sich modular zusammenstellen. Dank der vier verstellbaren Füße steht die Konstruktion immer sicher. Für das zusätzliche Plus an Flexibilität ist ein Rad-Set als

Zubehör erhältlich, mit dem die Outdoor-Küche an den gewünschten Platz gebracht werden kann. Das langlebige Equipment besteht aus einem geschweißten Rahmen und ist speziell für den Einsatz im Freien konzipiert. Der Hersteller verwendet nach eigener Angabe hochwertige und witterungsbeständige Materialien für eine hohe Langlebigkeit.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag