

KITCHENS
FOR OUTDOOR LIVING

DETAILS



BURNOUT **LUX**

LUXUS VEREINT MIT LANGLEBIGKEIT

Eine BURNOUT**LUX** Outdoor-Küche hat eine große Aufgabe: Höchsten Ansprüchen gerecht zu werden. Deshalb verbindet sie prämiertes Design mit perfekter Verarbeitung. Sie ist durchdacht bis ins kleinste Detail. Design, Produktion, Qualität und Zuverlässigkeit – alles made in Germany und ausgezeichnet mit dem Red Dot Award 2022.

Passgenauigkeit, technische Brillanz und Langlebigkeit gehören bei einer BURNOUT**LUX** Outdoor-Küche zum guten Ton. Und in jeder individuellen Lösung zeigt sich einmal mehr das Maß der Perfektion.

Nutzen Sie die QR-Codes und konfigurieren Sie sich Ihre Idee von einer BURNOUT**LUX** Outdoor-Küche.

Gerne beantworten wir Ihre Fragen:
E-Mail: **contact@burnout.kitchen**
Telefon: **+49 5402 402 491-0**



QR-Code zu unserem Konfigurator

INHALT

01

- Beispielküchen**
 - Alles auf einen Blick
 - Klein
 - Mittelgroß
 - Groß

02

- Grundgerüst**
 - Korpus
 - Schränke & Eckschränke
 - Arbeitsplatte

03

- Grills & Kochfelder**
 - Gasgrills
 - Keramik- / Holzkohlegrills
 - Kochfelder Gas
 - Kochfelder Elektrisch

04

- Kühlung**
 - Kühlschränke
 - Kühlschubladen
 - Eiskühler

05

- Versorgung**
 - Beleuchtung
 - Elektrifizierung
 - Wasseranschlüsse

06

- Alles für Ihren Essplatz**
 - Theken & Anbautische
 - Tische & Stühle

07

- Gut zu wissen**
 - Qualität und Design
 - Zertifikate
 - Herstellung

01 | BEISPIELKÜCHEN

Alles auf einen Blick

Klein

Mittelgroß

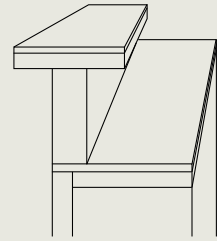
Groß



ALLES AUF EINEN BLICK

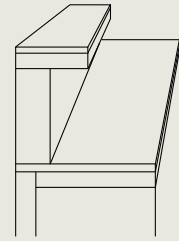
T-FORM

für freistehende Küchen



L-FORM

für an der Wand stehende Küchen



Thekenerweiterung

in zwei Formen möglich

Kühlschublade

mit verschiedenen Temperaturzonen

Grillplatz

verschiedene Grills möglich

BURNOUT Flame

mit Halterung für Gasflasche

Spüle von Franke

mit Schubkasten

Schränke mit Schubkästen

in drei verschiedenen Breiten möglich:
300 mm, 600 mm, 1200 mm

Kochfeld

Induktion oder Gas

Steckdosen

beliebig an Theke platzierbar

Anbauthekentisch

auf Thekenhöhe

Schubkasten

mit Halterung für Gasflasche

Caso BBQ Cooler Lux

auf Theken- oder
Arbeitsplattenhöhe

Verblendung

der höhenverstellbaren Füße

Eckschrank

mit Schubkasten

Anbauküchentisch

auf Arbeitsflächenhöhe

Verblendung

auch bei Rückwänden



Modular



Wetterfest



Limited Lifetime Warranty



Made in Germany



Höhenverstellbare Füße



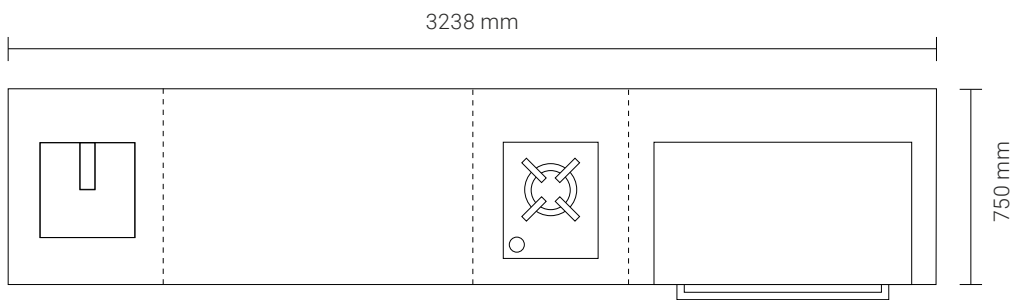
Beleuchtung

KLEIN.
ABER GROSSE KLASSE.

Wenig Platz? Kein Problem! Mit BURNOUT**LUX** ist auch auf wenigen Quadratmetern höchster Grillgenuss möglich. Dank modularer Bauweise, durchdachtem Stauraum, dem Fokus auf dem Wesentlichen.

- Versorgung mit Propan oder Erdgas möglich
- 230-V-Anschluss

Draufsicht



- 1 Schrank mit Spüle & Schubkasten**
B 600 mm x H 920 – 990 mm* x T 750 mm

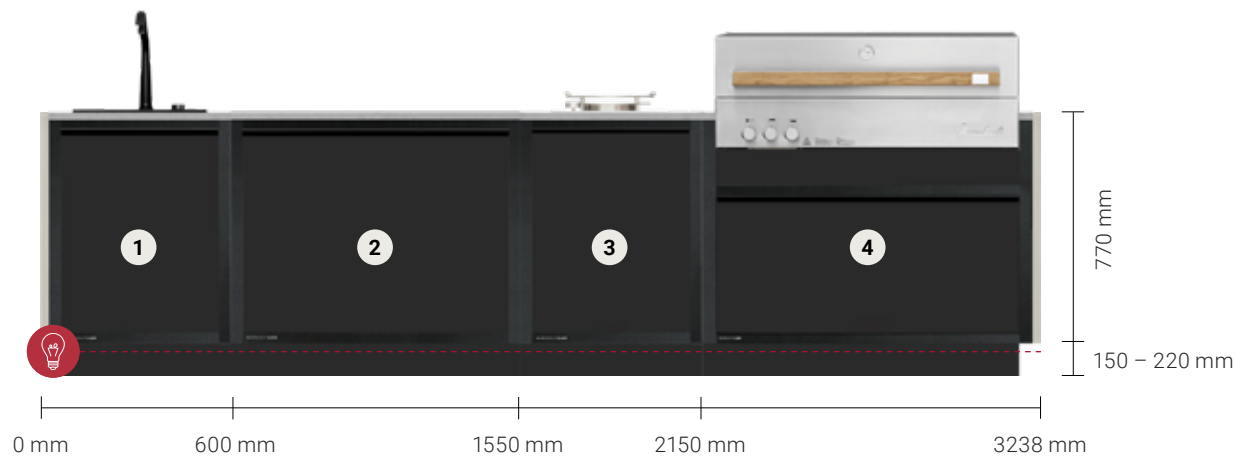
- 2 Schrank mit Kühlschublade**
B 950 mm x H 920 – 990 mm* x T 750 mm

- 3 Schrank mit Gasauszug & Bofun Modul 400**
B 600 mm x H 920 – 990 mm* x T 750 mm

- 4 Flammkraft-D mit Schubkasten**
B 1088 mm x H 920 – 990 mm* x T 750 mm

* Inkl. Sockelmaße (150 – 220 mm)

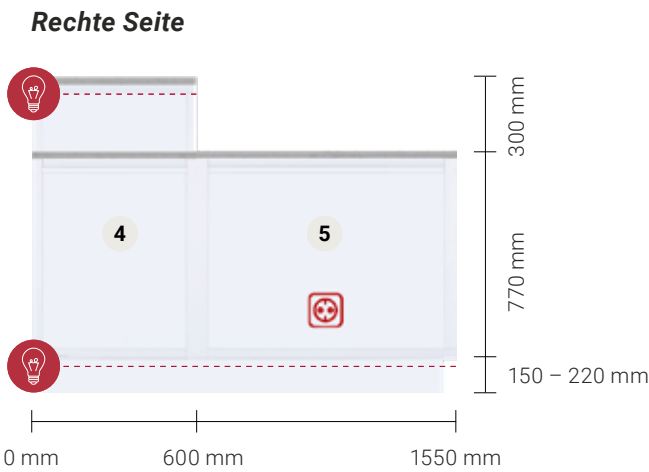
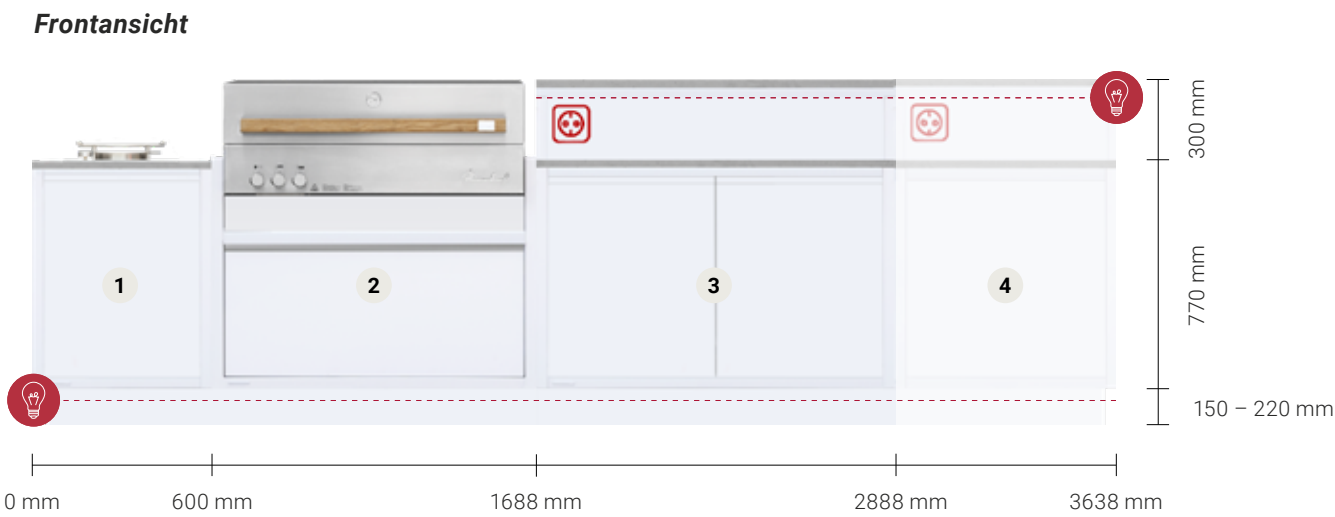
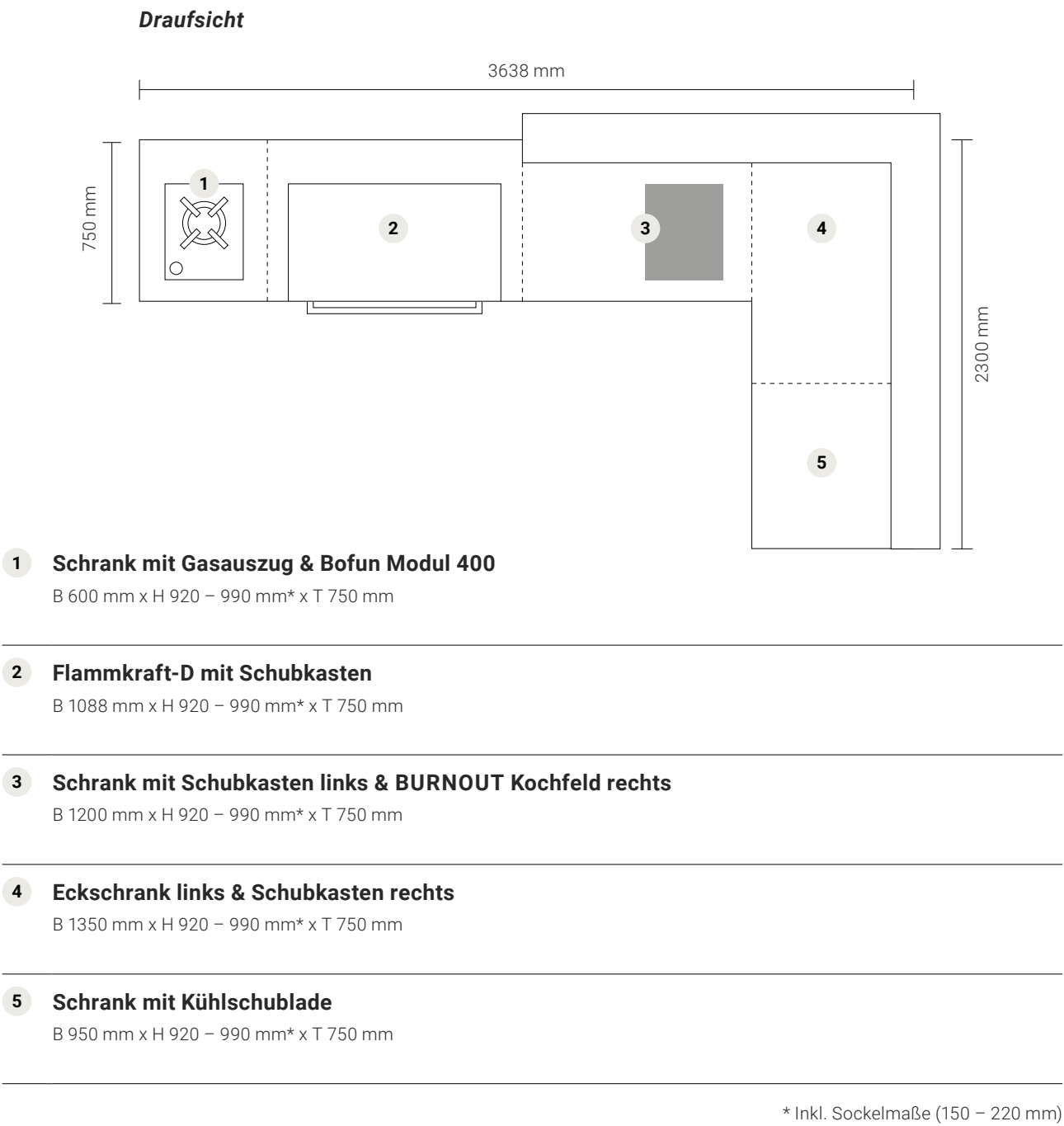
Frontansicht



MITTELGROSS.
UND GENAU RICHTIG.

Der goldrichtige Mittelweg für eine Vielfalt von Möglichkeiten und jede Menge Stauraum. Gerade Linie oder um die Ecke bauen? Mit Kühlschrank und Spüle erweitern? Noch einen Eckschrank ergänzen? Alles machbar.

- Versorgung mit Propan oder Erdgas möglich
- 230-V-Anschluss



GROSS.
MIT FREIRAUM FÜR GENUSS.

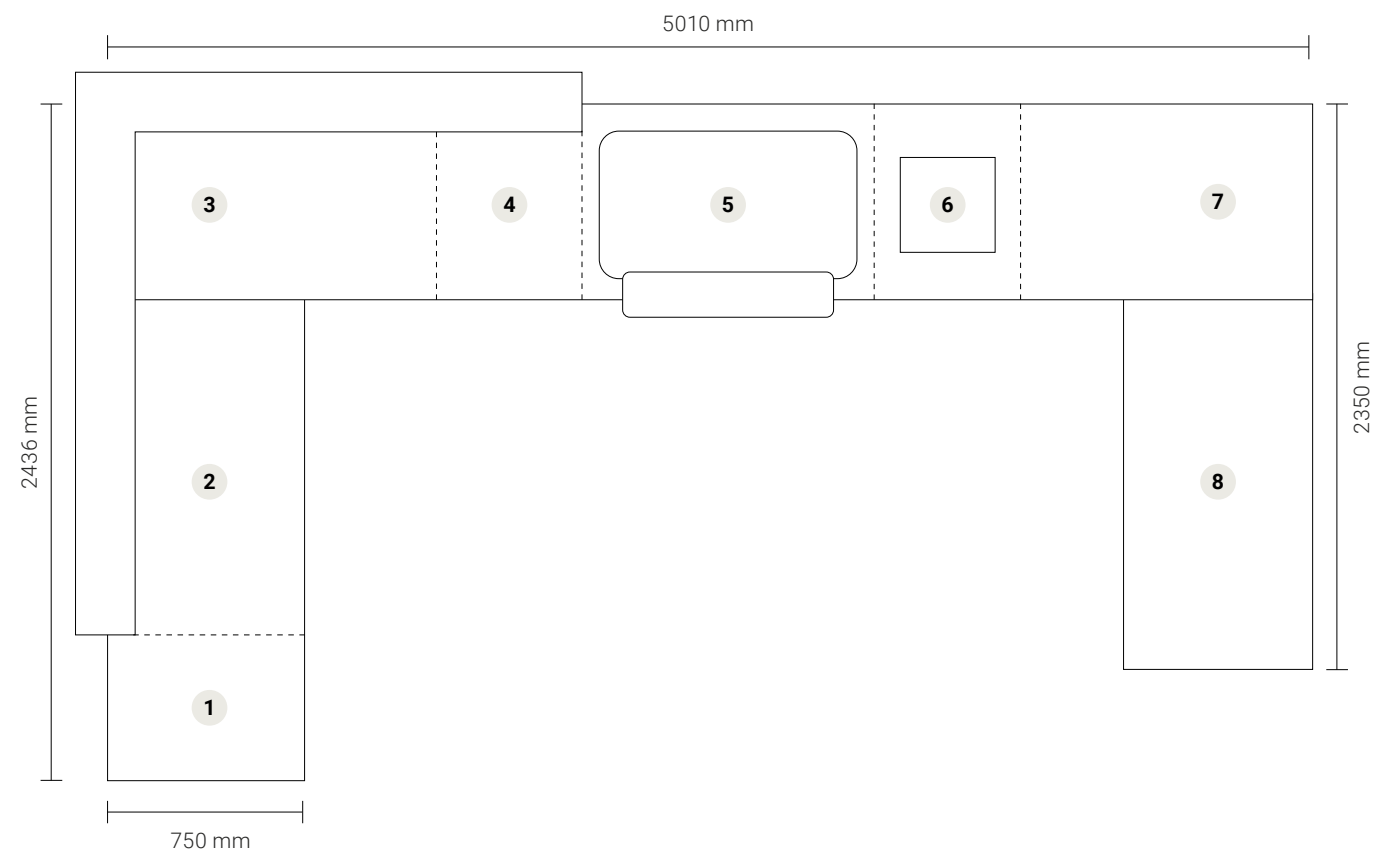
Komfortabel genießen. Hier bleiben keine Wünsche offen – BURNOUT**LUX** bietet alles für eine voll ausgestattete Küche unter freiem Himmel, unter den Sternen.

So wird das Kochen zum echten Genusserlebnis – ob für Familie, Freunde oder Feier.

- Versorgung mit Propan oder Erdgas möglich
- 230-V-Anschluss



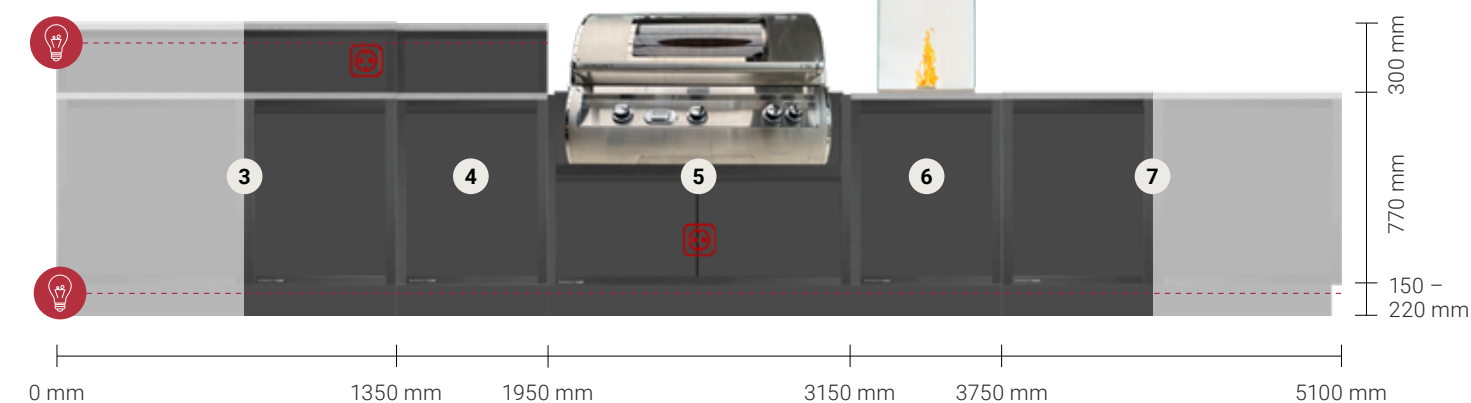
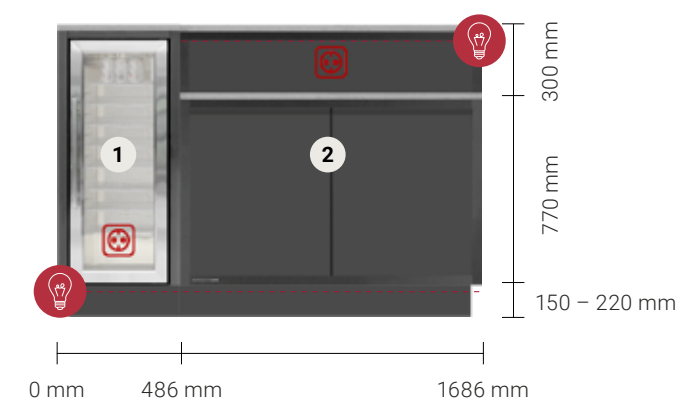
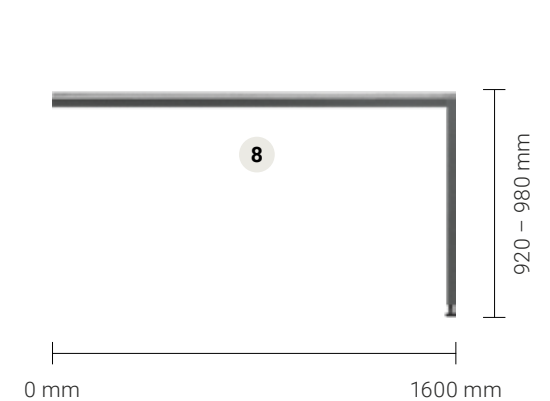
Draufsicht



- | | |
|---|--|
| <p>1 Caso BBQ Cooler Medium Lux
B 486 mm x H 920 – 990 mm* x T 750 mm</p> <hr/> <p>2 Schrank mit zwei Schubkästen
B 1200 mm x H 920 – 990 mm* x T 750 mm</p> <hr/> <p>3 Eckschrank links & Schubkasten rechts
B 1350 mm x H 920 – 990 mm* x T 750 mm</p> <hr/> <p>4 Schrank mit Gasauszug
B 600 mm x H 920 – 990 mm* x T 750 mm</p> | <p>5 Fire Magic Echelon E790 mit Schubkasten
B 1200 mm x H 920 – 990 mm* x T 750 mm</p> <hr/> <p>6 Schrank mit Schubkasten, Gasflaschen-Halterung und BURNOUT Flame
B 600 mm x H 920 – 990 mm* x T 750 mm</p> <hr/> <p>7 Eckschrank rechts & Schubkasten links
B 1350 mm x H 920 – 990 mm* x T 750 mm</p> <hr/> <p>8 Anbauküchentisch
B 1600 mm x H 920 – 990 mm* x T 750 mm</p> |
|---|--|

* Inkl. Sockelmaße (150 – 220 mm)

Frontansicht

**Linke Seite****Rechte Seite**

02 | GRUNDGERÜST

KORPUS

SCHRÄNKE & ECKSCHRÄNKE

ARBEITSPLATTE

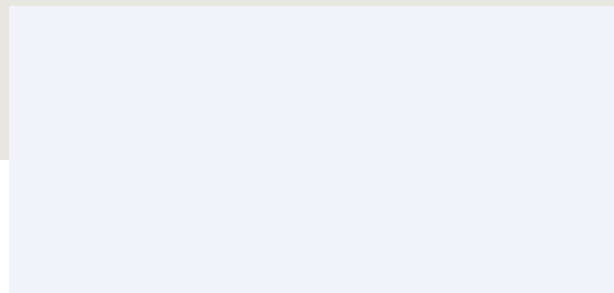


KORPUS

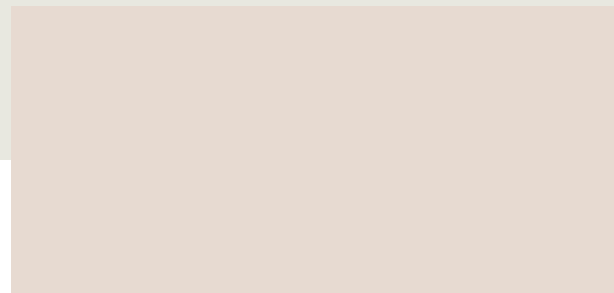
Elegant. Edel. Exklusiv. Dank der richtigen Farbgebung passen BURNOUT**LUX** Outdoor-Küche perfekt zu einem Leben voller Genuss. Von der Natur inspirierte Farbnuancen setzen Akzente, heben hervor und sorgen für die optimale Passung zum vorgegebenen Umfeld: Kreidefels oder Sommerwolke – ein Korpus in Pure bringt dieentsprechende Leichtigkeit. Dust erinnert an die Unberührtheit entlegener Südseestrände. Und Dawn oder Shadow signalisieren noble Zurückhaltung.



Hinweis: Die Outdoor-Küchen von BURNOUT**LUX** gibt es in vier verschiedenen Farben. Für südliche Länder empfehlen wir die Varianten Dawn und Shadow eher in schattigen Bereichen zu nutzen, da sich ihre Oberflächen bei starker Sonneneinstrahlung erhitzen.



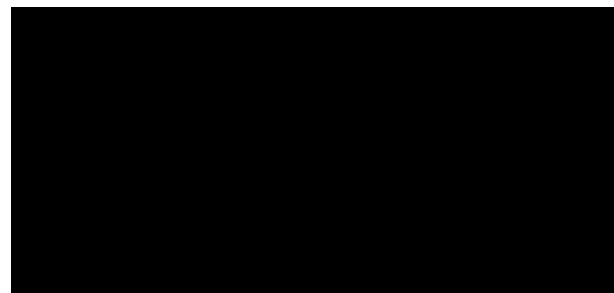
Pure



Dust



Dawn



Shadow



Platten & Sockel
polymere Korpusteile

Gestell
aus gepulvertem Edelstahl

Beschläge
outdoorzertifiziert



Limited Lifetime Warranty

Materialien

BURNOUT Outdoor-Küchen sind für draußen gemacht. Aus hochwertigem rostfreiem Edelstahl sowie witterungs- und UV-beständigen Materialien und Beschlägen, die für den Außeneinsatz zertifiziert sind. Das hält: mindestens 10 Jahre (Limited Lifetime Warranty).

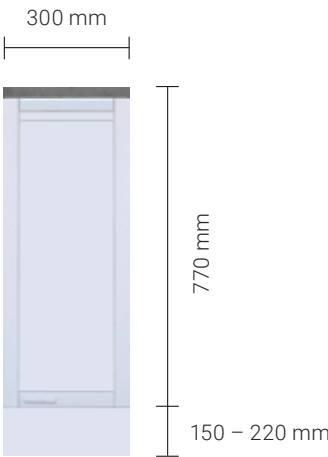
Sockel

- Als Sockelmaterial wird ebenfalls das polymere Plattenmaterial eingesetzt.
- Der Sockel kann am Aufstellort der Küche mit herkömmlichen Holzbearbeitungswerkzeugen (Stichsäge, Handkreissäge, Holzbohrer etc.) bearbeitet und auf die jeweilige Höhe angepasst und zugeschnitten werden
- Der Sockel kann auch jederzeit geöffnet werden, um z. B. unter den Schränken zu reinigen

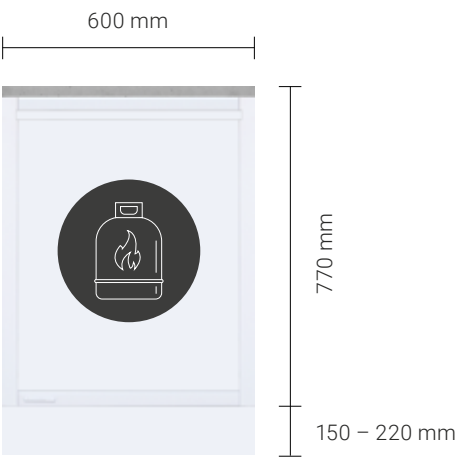
SCHRÄNKE

Unsere Schrankmodule fügen sich mit ihren Designer-Griffen und ihrer edlen Front optimal in das Design unserer Outdoor-Küchen. Dank ihrer Tiefe gibt es viel, viel Stauraum, und durch den komfortablen Innenauszug für Besteck & Co. hat man alles Nötige schnell zur Hand. So wird das Kocherlebnis noch schöner.

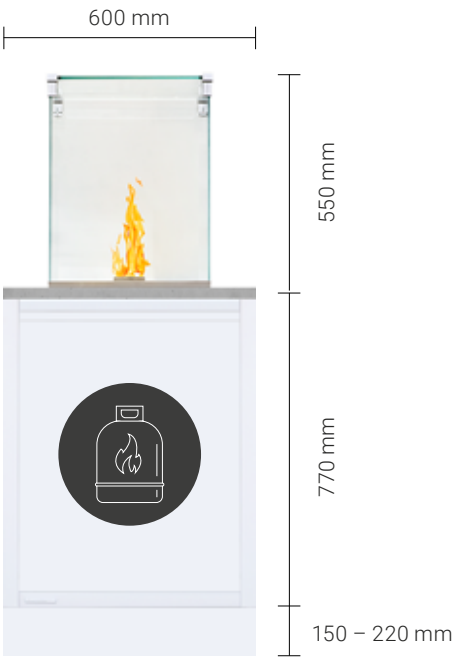
- Großer Auszug als Stauraum
- Oberer Auszug für Besteck und weitere Kleinteile
- Tiefe 750 mm



Mit Schubkasten

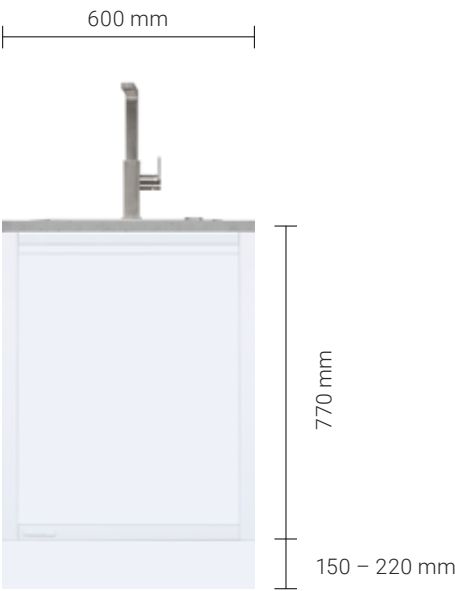


Mit Schubkasten oder Gasauszug

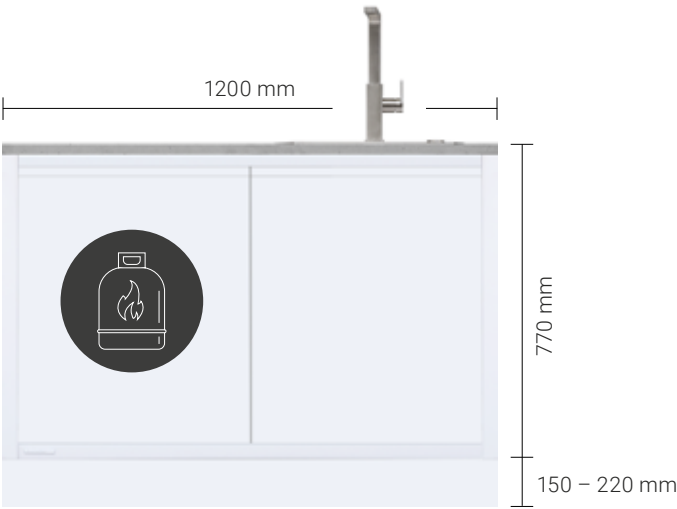


Mit Gasauszug und Flamme

Wärmeleistung von 6,5 – 9 kW und betrieben mit Flüssig- oder Erdgas.

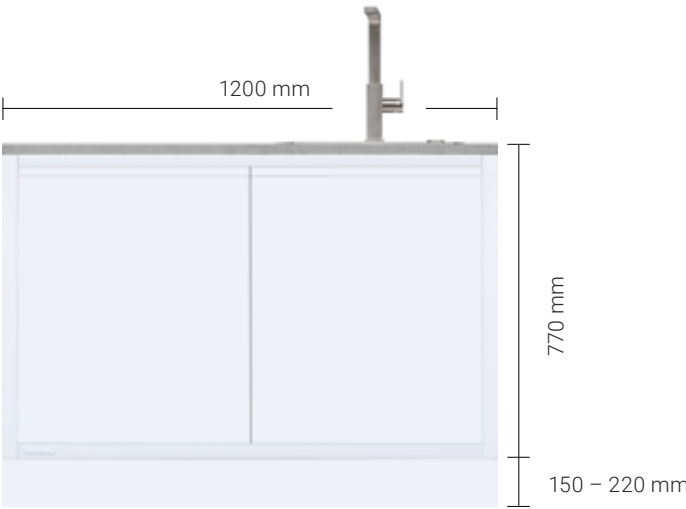


Mit Schubkasten und Spüle



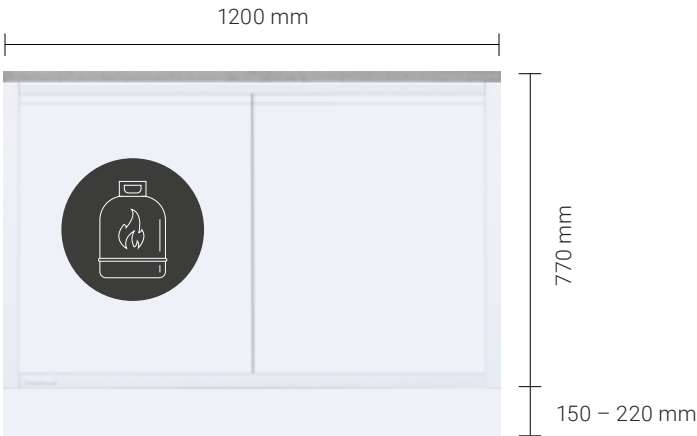
mit Spüle und Gasauszug

Seitenbelegung frei wählbar



mit Spüle und Schubkasten

Seitenbelegung frei wählbar



mit Gasauszug und Schubkasten

Seitenbelegung frei wählbar

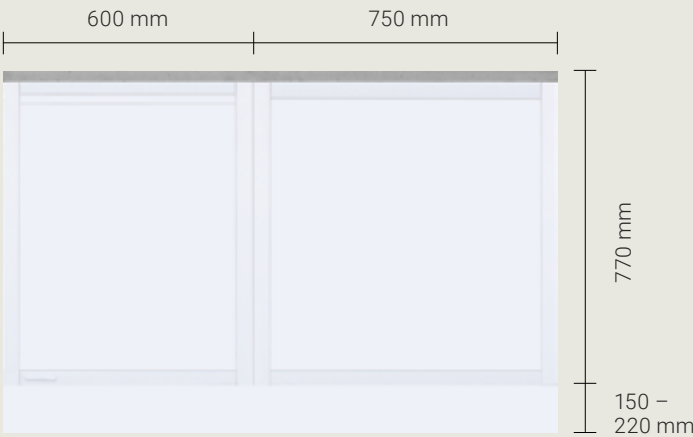
ECKSCHRÄNKE

- Ein großer Auszug, eine Besteckschublade
- Der Eckbereich (750 x 750 mm) ist nicht als Stauraum nutzbar (optional kann ein passiver Eiskühler im Eckbereich in die Arbeitsfläche eingelassen werden)



Eckschrank

Ecke links / Schub rechts



Eckschrank

Ecke rechts / Schub links

EINSÄTZE & STAURAUM

Schubladen-Trennungen / Organizer

- Sind frei positionier- und anpassbar
- Gehören zur Grundausstattung

Mülleimer-Set

- 2 Mülleimer inklusive Deckel
- Gehört zur Grundausstattung

Besteckeinsatz

- Gehört zur Grundausstattung

Auszugssystem für Gasflaschen

Die Energiezufuhr für den Gas-Brenner ist komfortabel und sicher ganz in der Nähe untergebracht. Hier ist Platz für eine Gasflasche, die dank unserer durchdachten Lösungen einfach und problemlos austauschbar ist.

- Gasauszug
- Stauraum für die Gasflasche
- Gelagert in speziellem Edelstahl-Gehäuse
- Komfortables Auszugssystem zum bequemen Wechseln der Flaschen



Schubladen-Trennungen



Besteckeinsatz



Auszugssystem für Gasflaschen



Empfehlung
8-kg Gasflasche

DEKTON® ARBEITSPLATTE

Der technisch ultrakompakte Stein. Dekton ist eine anspruchsvolle Mischung aus 20 natürlichen Mineralien. Dekton inspiriert die Zukunft von Architektur und Design, indem Räume eine Atmosphäre bekommen, in der Schönheit und Funktionalität in einer perfekten Synergie koexistieren.

Highlights:

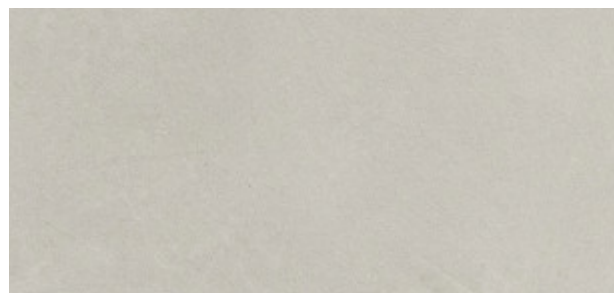
- Beständig gegen Abrieb
- Kratz- und schlagfest (7/10 Mohs-Skala)
- Wasser- und fleckenbeständig
- Mit handelsüblichen Reinigungsmitteln leicht zu säubern



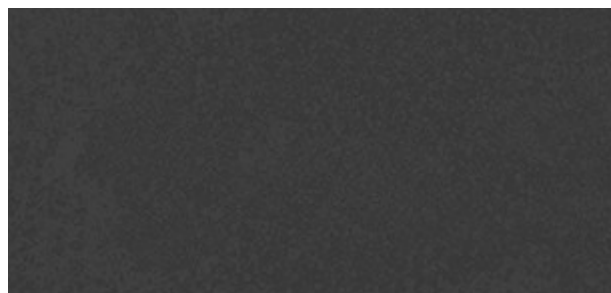
Sandgrey



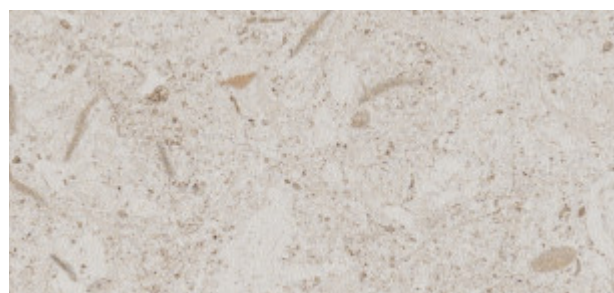
Grey



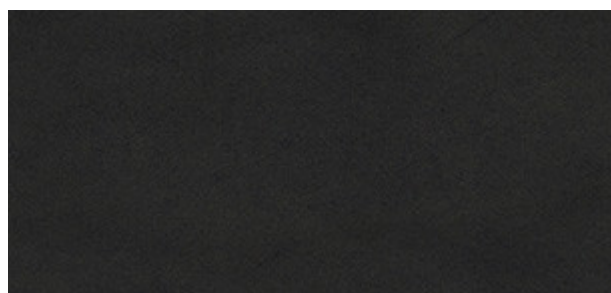
Light Grey



Dark Grev



Travertine



Black



Wangenabschluss / Seitenverkleidung & abgerundete Kanten

- Langlebigkeit durch Abrundung
- Schutz vor Absplitterungen



03 | GRILLS & KOCHFELDER

GASGRILLS

KERAMIK- / HOLZKOHLEGRILLS

KOCHFELDER GAS

KOCHFELDER ELEKTRISCH



GASGRILLS

BULL
FLAMMKRAFT
FIRE MAGIC
BEEFEATER
BROIL KING
NAPOLEON



Immer inklusive Grillzubehör:
Schlauchverlängerung, Anschlüsse für den Grill,
Gaslecksuchspray, Werkzeugtool für
Gasanschluss, Schlauchbruchsicherung,
Druckmanometer ALLES von GOK



Mit Erdgas



Mit Propan
8-kg Empfehlung

BULL

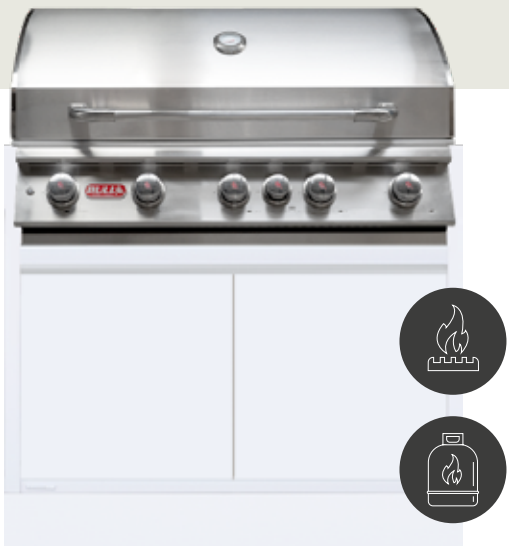
Stark, stabil und voller Power: Der kraftvolle Bull Angus Grill hält, was er verspricht. Mit vier Hochleistungsbrennern werden die Steaks genauso auf den Punkt gar wie Grillgemüse oder empfindliche Meeresfrüchte. In High-End-Qualität und extremer Langlebigkeit.

- Klassischer BBQ-Grill
- Volledelstahl-Gerät
- Edelstahl-Gussbrenner
- Integrierter Heckbrenner
- Mit Propan oder Erdgas
- 230-V-Anschluss



BULL Brahma mit Schubkasten

Grillfläche	970 mm x 490 mm
Warmhalterost	970 mm x 180 mm
Modulbreite	1061 mm
Leistung	26,4 kW
Brenner	5 Röhrenbrenner + 1 Infrarot-Rückbrenner
Ausstattung	Drehspieß und Beleuchtung



BULL Angus mit Schubkasten

Grillfläche	760 mm x 490 mm
Warmhalterost	760 mm x 180 mm
Modulbreite	871 mm
Leistung	22 kW
Brenner	4 Röhrenbrenner + 1 Infrarot-Rückbrenner
Ausstattung	Drehspieß und Beleuchtung



FLAMMKRAFT

Power für BBQ-Enthusiasten: Der Gasgrill von Flammkraft ist nicht nur stylisch, sondern auch qualitativ extrem hochwertig gefertigt – und sorgt für echten Grillspaß. Ob große Hitze für Steaks oder Rippchen oder eher sanftes Rösten zum Beispiel von Grillgemüse, Flammkraft bietet genau die richtige Temperaturzone und dazu jede Menge Platz.

- Made in Germany
- Zum Kochen und Grillen geeignet
- Röst-Zone und 2 spezielle Gasbrenner
- 2 indirekte und 1 direkter Infrarotbrenner
- Kein Stromanschluss notwendig
- Mit Propan oder Erdgas
- Ca. 940 mm Arbeitshöhe
- Grillrost aus Edelstahl-Guss



In Arbeitsplatte eingefasst



In Edelstahl eingefasst

Flammkraft-D mit Schubkasten

Grillfläche	900 mm x 440 mm
Modulbreite	1088 mm
Gewicht	ca. 130 kg
Leistung	16,2 kW
Temperatur	75°C bis 900°C



Flammkraft-C mit Schubkasten

Grillfläche	750 mm x 400 mm
Modulbreite	938 mm
Gewicht	ca. 80 kg
Leistung	12,5 kW
Temperatur	100°C bis 900 °C



FIRE MAGIC

Verspricht magische Grillmomente: Dieser Gasgrill der Edelklasse bezaubert durch Power, hochwertige Verarbeitung und seine immense Vielfalt. Der zusätzliche integrierte Heckbrenner bietet mit seiner Edelstahl-Spießstange alles für Rotisserie vom Feinsten. Mit dem digitalen Thermometer und der Warmhalteplatte wird das Garen auf den Punkt erleichtert – für zartesten Grillgenuss.

- Integrierter Heckbrenner
- Sehr hochwertige Verarbeitung
- Sichtfenster in der Garhaube
- Made in USA
- Mit Propan oder Erdgas
- Digitales Thermometer im Bedienfeld

Fire Magic E790 mit Schubkasten

Grillfläche	914 mm x 559 mm
Warmhalterost	914 mm x 203 mm
Modulbreite	1200 mm
Leistung	Hauptbrenner: 26,4 kW Backburner: 3,8 kW
Brenner	3 gegossene Edelstahl-Hauptbrenner + 1 Backburner
Ausstattung	Drehspieß



Fire Magic E1060 mit Schubkasten

Grillfläche	1219 mm x 559 mm
Warmhalterost	1219 mm x 203 mm
Modulbreite	1530 mm
Leistung	Hauptbrenner: 32,8 kW Backburner: 6,4 kW
Brenner	4 gegossene Edelstahl-Hauptbrenner + 1 Backburner
Ausstattung	Drehspieß



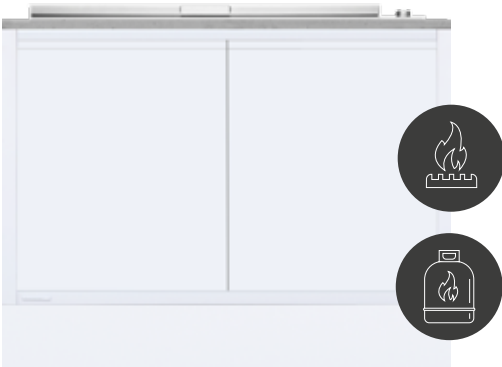
BEEFEATER

Die BeefEater Proline Serie hebt Grillen auf eine ganz neue Stufe und verspricht Luxus pur. Das elegante, schlichte Design passt perfekt in die BURNOUT Küche und erfüllt höchste Anforderungen an Langlebigkeit und Qualität. Ein ganz besonderes Highlight sind bei dieser Serie die 6 leistungsstarken Brenner. Auch der Bedienkomfort und der geringe Pflegeaufwand sind hervorragend.

- 2 Gussrosten
- 1 Guss-Plancha
- Premium Edelstahl-Konstruktion
- Einfaches Reinigen durch spezielle Auffangbehälter

Beefeater Signature Proline
mit Schubkasten

Grillfläche	ca. 920 mm x 480 mm
Modulbreite	1200 mm
Leistung	19,7 kW
Brenner	6 Edelstahl-Brenner



Beefeater Signature Proline
mit Garhaube und Schubkasten

Grillfläche	ca. 920 mm x 480 mm
Modulbreite	1200 mm
Leistung	19,7 kW
Brenner	6 Edelstahl-Brenner



BROIL KING

Jeder Broil King Gasgrill ist hergestellt, um eine unglaubliche Grillvielfalt zu bieten. Egal für welches Modell du dich entscheidest, das legendäre Broil King Grillsystem gibt dir die Möglichkeit, annähernd alles in jeglichem Stil zuzubereiten. Du kannst das perfekte Steak scharf anbraten, Geflügel oder größere Fleischstücke am Drehspieß garen oder aufwendige Desserts indirekt grillen. Jeder Teil deines Broil King Geräts ist für einen bestimmten Zweck designt und konzipiert. Wenn diese Teile kombiniert werden, erreichst du ein unglaubliches Ergebnis. Zweifellos erhältst du auf deinem Broil King ein unglaubliches BBQ-Aroma.

Broil King Regal 520 Black mit Schubkasten

Grillfläche	640 mm x 485 mm
Modulbreite	1007 mm
Leistung	16 kW
Brenner	5 Edelstahl-Brenner
Ausstattung	Griffbeleuchtung



Broil King Imperial S 570 Pro mit Schubkasten

Grillfläche	800 mm x 485 mm
Modulbreite	1007 mm
Leistung	20,4 kW
Brenner	5 Edelstahl-Brenner + 1 Heckbrenner für Drehspieße
Ausstattung	Drehspieß, Griff- & Innenbeleuchtung

Broil King Imperial S 670 Pro mit Schubkasten

2 Grillflächen	640 mm x 480 mm 300 mm x 480 mm
Modulbreite	1194 mm
Leistung	20,4 kW
Brenner	6 Edelstahl-Brenner + 1 Heckbrenner für Drehspieße
Ausstattung	Drehspieß, Griff- & Innenbeleuchtung und 2 Garkammern



N A P O L E O N

Napoleon Gasgrills stehen für höchste Qualität, modernste Technologie und elegantes Design.

- Premium Edelstahl-Konstruktion
- Edelstahl-Grillrost
- SafetyGlow-Drehregler
- Stromversorgung je nach Modell mit Batterie, Propan oder Erdgas

Napoleon Prestige Pro 500 mit Schubkasten

Grillfläche	710 mm x 450 mm
Modulbreite	871 mm
Leistung	21,7 kW
Brenner	4 Edelstahl-Brenner + 1 Heckbrenner für Drehspieße
Ausstattung	Drehspieß



Napoleon Burnout Prestige 500 Shadow mit Schubkasten

Grillfläche	710 mm x 450 mm
Modulbreite	871 mm
Leistung	16 kW
Brenner	5 Edelstahl-Brenner
Ausstattung	Integrierte Infrarot Sizzle Zone



Napoleon Prestige Pro 825 mit Schubkasten

2 Grillflächen	720 mm x 460 mm 470 mm x 460 mm
Modulbreite	1410 mm
Leistung	33,3 kW
Brenner	4 Edelstahl-Brenner + 1 Heckbrenner für Drehspieße + 1 Brenner für Räucherschiene
Ausstattung	2 x Integrierte Infrarot Sizzle Zone, Drehspieß und integrierter Räuchereinsatz

Napoleon Burnout Prestige 500 mit Schubkasten

Grillfläche	710 mm x 450 mm
Modulbreite	871 mm
Leistung	16 kW
Brenner	5 Edelstahl-Brenner
Ausstattung	Integrierte Infrarot Sizzle Zone



Napoleon Prestige Pro 665 mit Schubkasten

Grillfläche	940 mm x 460 mm
Modulbreite	1045 mm
Leistung	27 kW
Brenner	5 Edelstahl-Brenner + 1 Heckbrenner für Drehspieße + 1 Brenner für Räucherschiene
Ausstattung	Drehspieß und integrierter Räuchereinsatz



KERAMIK- / HOLZ-
KOHLEGRILLS

BIG GREEN EGG
MONOLITH



BIG GREEN EGG

Die für das Big Green Egg verwendete Keramik reflektiert die Hitze innerhalb des EGGs, sodass ein Luftstrom entsteht, der die Zutaten und Gerichte besonders zart macht. Die Keramik für das Big Green Egg wurde von der NASA mitentwickelt und die Produktion erfolgt in Nordamerika nach den strengsten Qualitätskriterien. Auch das ist ein Grund für ihre außerordentlich hohe Qualität. Die Keramik bietet eine ausgezeichnete Isolierung und trotz extremen Temperaturen und Temperaturschwankungen.

- Eingebautes Thermometer
- Arbeiten auf 2 Grillflächen möglich
- Edelstahl-Grillrost
- Lebenslange Garantie

Big Green Egg „Large“ mit Schubkasten

Grillfläche	Ø 460 mm
Modulbreite	800 mm
Optionales Startepaket	<ul style="list-style-type: none">– BGE Holzkohle 9 kg– BGE Charcoal starters– BGE Ascheschieber, L, M– BGE 5-Piece-Eggspander Kit L– BGE Half-Moon-Baking-Stone L– BGE Cast-Iron-Half-Moon-Grid L– BGE Flacher Back- und Pizzastein L– BGE ConvEggtor L



Big Green Egg „XLarge“ mit Schubkasten

Grillfläche	Ø 610 mm
Modulbreite	900 mm
Optionales Startepaket	<ul style="list-style-type: none">– BGE Holzkohle 4,5 kg– BGE Charcoal starters– BGE Ascheschieber, XL, XXL– BGE 5-Piece-Eggspander Kit XL– BGE Half-Moon-ConvEggtor XL– BGE Cast-Iron-Half-Moon-Grid XL– BGE Flacher Back- und Pizzastein L– BGE Fire Bowl XL– BGE ConvEggtor XL



MONOLITH

Der Monolith Keramikgrill vereint Tradition, Design, Innovation und die fortschrittlichste Technologie des Keramikgrillens in einem Grillgerät. Ein multifunktionaler Kamado grill, mit dem Sie Grillen, Smoken, Backen, Kochen und Garen können. Nutzen Sie Ihren Grill als Smoker, Pizzaofen, setzen Sie die Feuerplatte auf oder schwingen Sie den Wok. Die Möglichkeiten sind grenzenlos.

- Chip-Feeder-System (für Räucherchips)
- Umfangreiches Zubehör
- Eingebautes Thermometer



**Monolith Classic Pro Serie 2.0
mit Schubkasten**

Grillfläche	Ø 460 mm
Modulbreite	800 mm
Ausstattung	2 Grill-Ebenen



**Monolith LeChef Pro Serie 2.0
mit Schubkasten**

Grillfläche	Ø 550 mm
Modulbreite	950 mm
Ausstattung	3 Grill-Ebenen



Monolith Avantgarde mit Schubkasten

Grillfläche	Ø 460 mm
Modulbreite	800 mm
Ausstattung	2 Grill-Ebenen, integrierte Beleuchtung



KOCHFELDER GAS



reddot winner 2022

BEEFEATER

BOFUN

FIRE MAGIC

BULL



Mit Erdgas



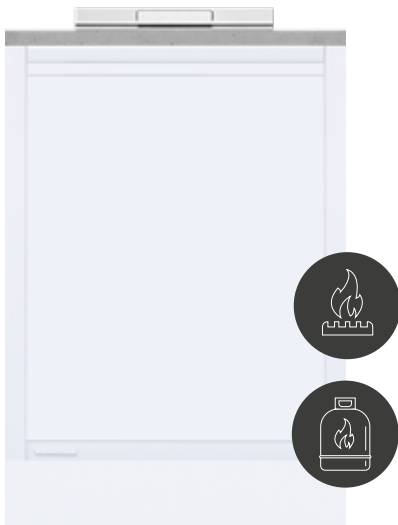
Mit Propan

BEEFEATER SIGNATURE
PROLINE SEITENBRENNER

- Passende Guss-Plancha optional erhältlich
- Premium Edelstahl-Konstruktion
- 6,4 kW Leistung
- Erhältlich mit flacher Designhaube

**BeefEater Signature Proline
Seitenbrenner mit Schubkasten**

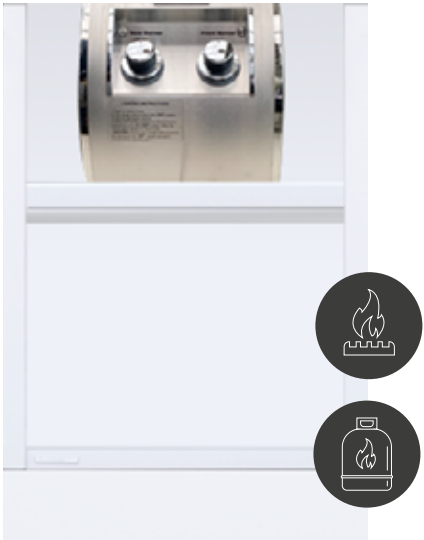
Modulbreite	600 mm
Leistung	6,4 kW
Brenner	1 Brenner



FIRE MAGIC ECHELON DOPPEL-
SEITENBRENNER

**Fire Magic Echelon Doppel-Seitenbrenner
mit Schubkasten**

Modulbreite	600 mm
Leistung	8,8 kW
Brenner	2 Brenner



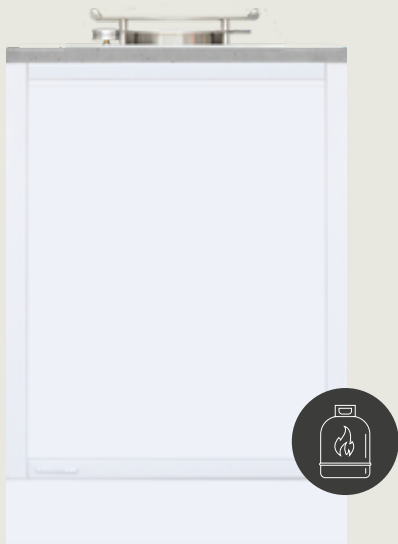
BOFUN MODUL 400

Das neue Hochleistungs-Gasbrennermodul von Bofun erlaubt einzigartige Kocherlebnisse. Zu Recht hat dieser Power-Brenner einen Red Dot Award gewonnen. Er geht weit über die reine Funktionalität hinaus und weckt bei jeder kulinarischen Reise wahre Leidenschaft.

- Power und Geschwindigkeit: In nur 30 Sekunden erreicht der Brenner eine Temperatur von 300 °C.
- Robustes Design: Das 4-mm-Edelstahlplatten-Design ist langlebig und pflegeleicht.

Bofun modul 400 mit Schubkasten

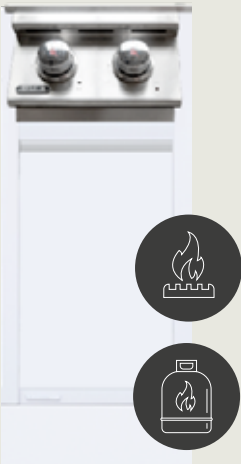
Modulbreite	600 mm
Leistung	14 kW
Brenner	1 Brenner



BULL SIDEBURNER

BULL Sideburner mit Schubkasten

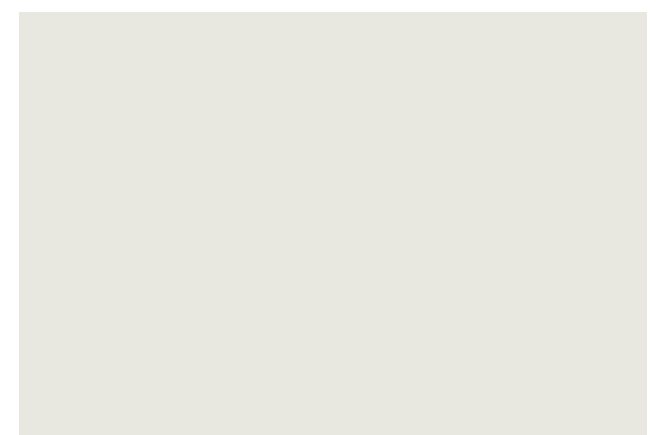
Grillfläche	337 mm x 632 mm
Modulbreite	385 mm
Leistung	7 kW
Brenner	2 Röhrenbrenner



**KOCHFELDER
ELEKTRISCH**

BURNOUT

INDU+



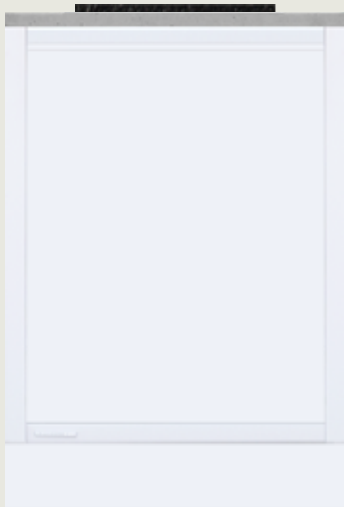
INDUKTIONSKOCHFELD BURNOUT

Profi-Köche schwören auf Induktionstechnik beim Herd: Temperaturen können rasch angepasst werden, Speisen werden sehr schnell erhitzt, und energieeffizient ist die Technik auch. Mit BURNOUT jetzt auch outdoor – die perfekte Ergänzung zum Grill.

- 2 unabhängig regelbare Induktionszonen
- Beleuchtetes Bedienfeld
- Hochwertige Glasoberfläche
- 230-V-Anschluss

Induktionskochfeld Burnout mit Schubkasten

Modulbreite	600 mm
Leistung	2,8 kW

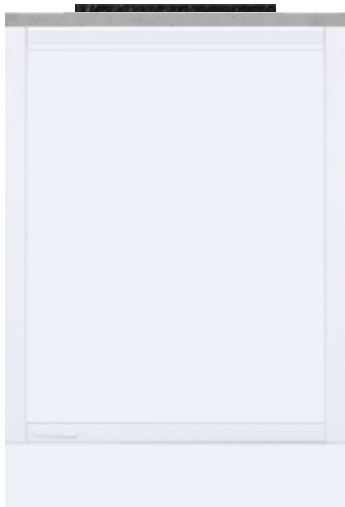


INDU+ WOK

Mit dem indu+ Wok holst du dir die asiatische Küche ins Haus. Neben Rührbraten kannst du im Wok auch sautieren, marinieren, dampfgaren und sogar frittieren! Dank der gewölbten Form und der großen Induktionsspule wärmt sich die komplette Pfannenoberfläche (Durchmesser 36 cm) gleichmäßig auf. So werden die Speisen schnell und gleichmäßig erhitzt, ohne dass viel Fett verwendet werden muss. Außerdem wird der Wok zumeist auf sehr hoher Leistung verwendet, wodurch Farbe, Geschmack und Nährstoffe der Zutaten besser erhalten bleiben. Deshalb ist das Kochen im Wok auch so gesund.

indu+ Wok mit Schubkasten

Modulbreite	600 mm
Leistung	3,2 kW

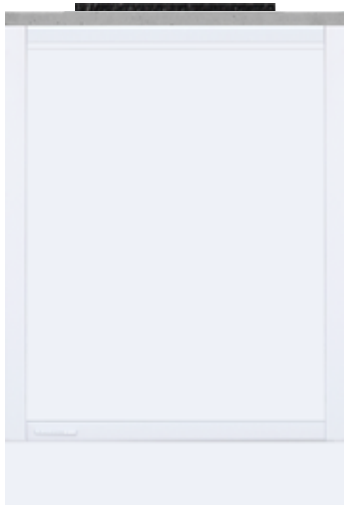
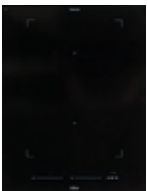


INDU+ MULTIFLEX

Mit seinen 2 rechteckigen Kochzonen bietet das indu+ Multiflex jegliche Freiheiten: Du kannst sie einzeln verwenden oder zu einer großen Kochzone zusammenschalten. Ideal, wenn du eine große Menge Eintopf zubereiten oder mehrere kleine Töpfe gleichzeitig aufwärmen möchtest. Außerdem verfügt das Multiflex über zahlreiche Funktionen, um schnell und mit totaler Kontrolle kochen zu können. Zwei Regler geben direkten Zugriff auf 15 Heizstufen, von denen 3 besonders praktisch sind: eine für ‚schwache Hitze‘, eine zum ‚Warmhalten‘ und eine zum ‚Kochen‘. Das Kochfeld bietet zudem eine Sperrtaste, 2 Timer und Kurzzeitmesser sowie diverse Sicherheitsfunktionen.

indu+ Multiflex mit Schubkasten

Modulbreite	600 mm
Leistung	3,7 kW

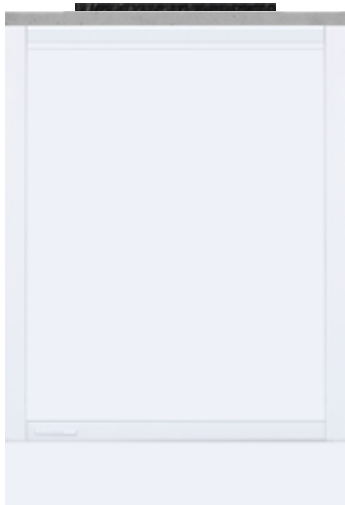


INDU+ TEPPANYAKI

Freiheit ist beim indu+ Teppanyaki Trumpf, denn du kannst nach Herzenslust ohne Größeneinschränkung für Töpfe und Pfannen kochen und braten. Für Teppanyaki-Fans ist diese Version mit Induktionstechnologie das Beste vom Besten! Er ist nicht nur ein leistungsstarkes Kochfeld, sondern du kannst die Temperatur sehr präzise einstellen. Du kannst im Handumdrehen Fleisch oder Fisch braten, Spieße zubereiten oder Gemüse garen. Außerdem ist diese Art der Speisenzubereitung sehr gesund, weil wenig Fett erforderlich ist. Das Kochfeld hat 2 Temperaturzonen, die du einzeln bedienen kannst. Der indu+ Teppanyaki 380 verfügt zudem über zahlreiche Funktionen: Regler, direkter Zugriff auf 10 Heizstufen, von denen eine speziell für die Reinigung bestimmt ist!

indu+ Teppanyaki mit Schubkasten

Modulbreite	600 mm
Leistung	2,8 kW



04 | KÜHLUNG

KÜHLSCHRÄNKE

KÜHLSCHUBLADE

EISKÜHLER





KÜHLSCHRÄNKE

Hier bleibt Bier, Weißwein, Prosecco schön kühl, selbst bei großer Sommerhitze. Und durch die transparenten Glasscheiben ist jedem Gast sofort klar, wo die kalten Getränke zu finden sind.

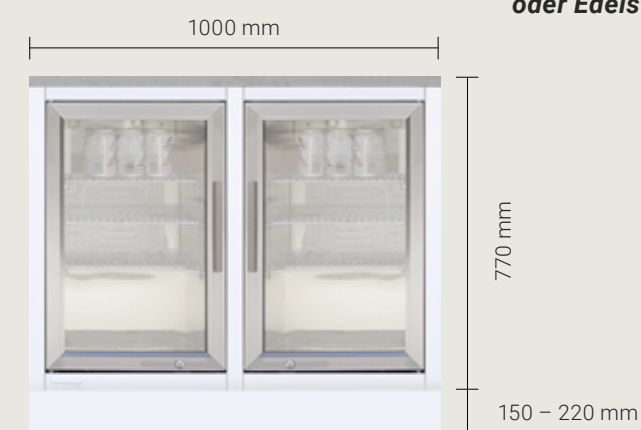
- Perfekt zur Kühlung von Getränken, Salaten, Zutaten
- 230-V-Anschluss
- Circa 63 l oder 125 l Fassungsvermögen
- Eine Temperaturzone
- Glasscheibe für klare Übersicht
- Beleuchtung



**Türen in Schwarz
oder Edelstahl**



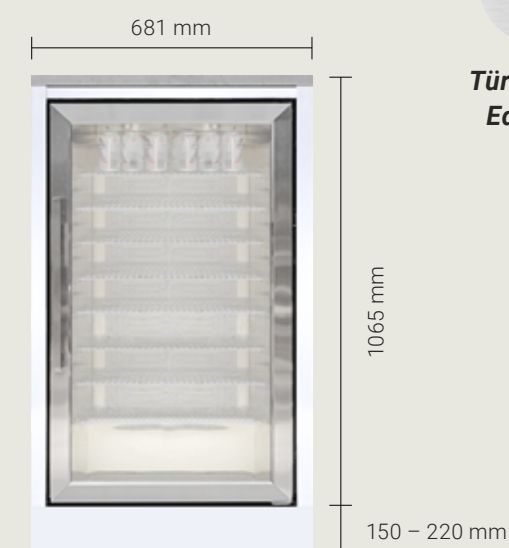
Caso BBQ Cooler Lux
auf Arbeitsplattenhöhe



Doppel-Caso BBQ Cooler Lux
auf Arbeitsplattenhöhe



Caso BBQ Cooler Medium Lux
auf Thekenhöhe



Caso BBQ Cooler Large Lux
auf Thekenhöhe



**Türen nur in
Edelstahl**



KÜHLSCHUBLADE

Integrierbare Kühlschränke von Fisher & Paykel bieten zusätzlichen Stauraum für Lebensmittel und lassen sich perfekt in unsere Outdoor-Küchen integrieren. Ein besonderes Highlight ist die variable Temperatureinstellung. So kann man die Schublade für verschiedene Lebensmittel anpassen. Zum Beispiel gibt es eine Chill-Funktion, die ideal für das Abtauen von Fleisch oder Fisch ist.

- Zusätzlicher Stauraum
- Variable Temperatureinstellung durch drei verschiedene Kühlzonen (von -18° bis 15°)
- Perfekte Kontrolle der Temperatur
- Zusätzliche Gefrieroptionen
- 104 l Gesamtvolumen / 80 l Volumen der Schublade



**Ideale Lösung für den ungenutzten Bereich
(750 x 750 mm) in Eckschränken**



EISKÜHLER

Champagner, offene Weine und Wasser brauchen eine kühle Lösung, damit sie, auch wenn es heiß hergeht, schnell griffbereit sind und für Erfrischung sorgen. Et voilà!

05 | VERSORGUNG

BELEUCHTUNG

ELEKTRIFIZIERUNG

WASSERANSCHLÜSSE





Sockelbeleuchtung

BELEUCHTUNG FÜR SOCKEL UND THEKEN

Geschickt gesetzte Leuchten am richtigen Ort sorgen für die bild- und lichtstarke Inszenierung. Schließlich isst das Auge bekanntlich mit.

- ZigBee-fähig
- Inkl. Funkfernbedienung
- Dimmbar
- Warmweiß
- Schutzklasse IP44



Thekenbeleuchtung

ELEKTRIFIZIERUNG

Mit BURNOUT**LUX** entscheiden Sie sich nicht nur für eine perfekte Outdoor-Küche, sondern auch für einen perfekten Service. Angefangen mit einer perfekten Beratung und Planung über das richtige Maßnahmen vor Ort bis hin zur termingerechten Lieferung und Aufbau.



Service: Unsere Techniker statten alle notwendigen Geräte mit einem Elektroanschluss aus. **Wichtig:** Voraussetzung dafür ist, dass im Konfigurator der Punkt „Elektrifizierung“ mit „Ja“ ausgewählt wird.



Details zur Steckdose:

- IP68 Stecksystem
- Steckdose 16 A 250 V~ mit Klappdeckel
- Bruchsicherer Thermoplastsockel
- Wassergeschützter Unterputz IP44
- Anthrazit
- Stabiler und korrosionsbeständiger Stahltragring
- Doppelsteckdosen bei elektrischen Geräten notwendig (Gerät + Beleuchtung)



Zusätzliche Öffnungen im Korpus:

Falls nachträglich in die Rückwand der Küche ein Durchlass eingebracht werden muss, zum Beispiel um ein Kabel durchzuführen, kann dies mit herkömmlichem Holzbearbeitungswerkzeug erfolgen (Kreisschneider, Holzbohrer etc.)



MADE IN
GERMANY

FRANKE

WASSERANSCHLÜSSE / SPÜLE

Die Wasserquelle direkt neben der Feuerstelle: Mit der Premium-Armatur von Franke aus Volledelstahl kann schon gleich beim Grillen alles wieder schnell sauber werden. Salat gewaschen werden. Mal eben etwas abgespült werden. Komfort wie in der Indoor-Küche – praktischer geht es nicht!

- All-in: Armatur inklusive Anschlusset
- Hochwertige Verarbeitung
- Beckengröße 500 x 410 x 200 mm
- Edelstahl-Mischbatterie über Hausanschluss oder optionalen Trinkwasserschlauch anschließbar

06 | ESSPLATZ

THEKEN & ANBAUTISCHE

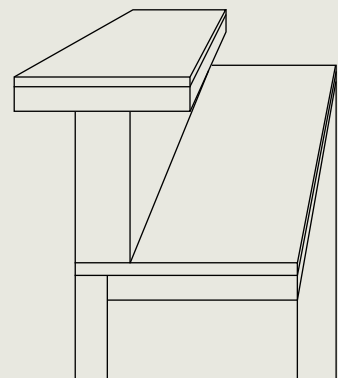
TISCHE & STÜHLE



THEKEN

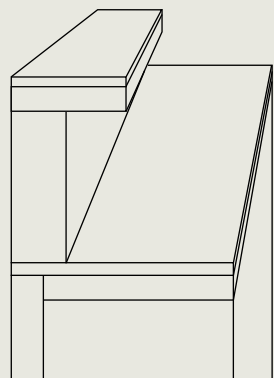
Das Besondere bei einer BURNOUT-Outdoor küche ist, dass sie jederzeit erweitert werden kann. Zum Beispiel mit optionalen Thekenelementen, um mehr praktische Abstellfläche zu haben.

- Komfortable Stellplätze für Gläser oder Küchengeräte
- Auch über Eck anbaubar
- Beleuchtung und Elektrifizierung möglich



T-FORM

für freistehende Küchen



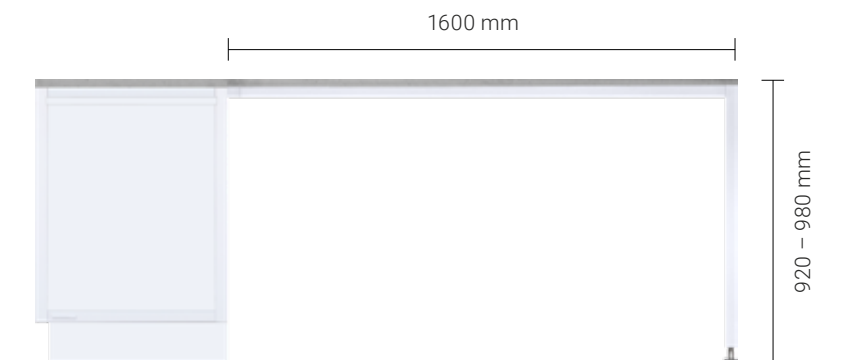
L-FORM

für an der Wand stehende Küchen



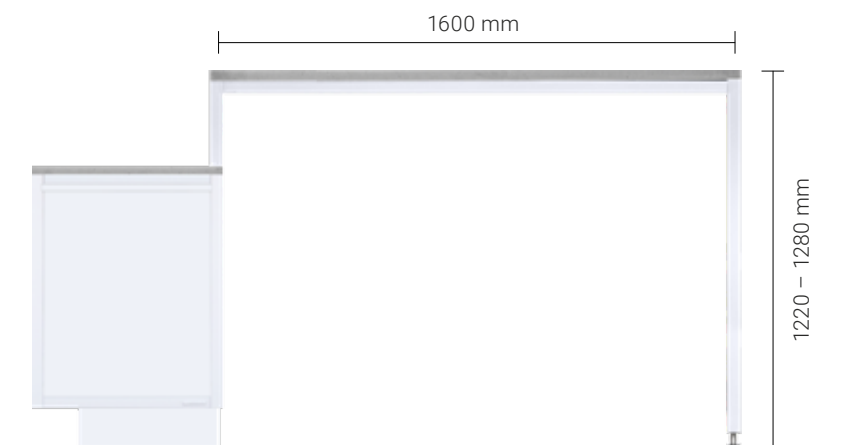
ANBAUTISCHE

Unsere BURNOUT**LUX** Anbautische bieten eine direkte Sitzmöglichkeit an der Küche. Sie sind in zwei verschiedenen Höhen erhältlich – auf Theken- oder Arbeitsplattenhöhe.



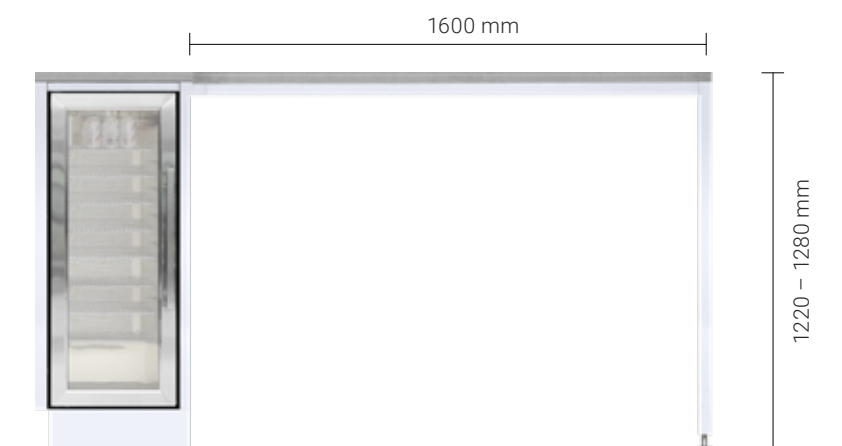
Küchentisch

auf Arbeitsplattenhöhe



Stehtisch

an der Theke

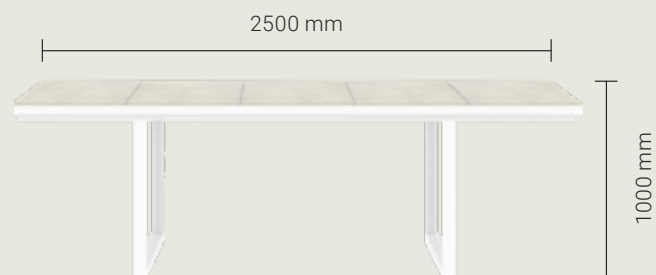


Stehtisch

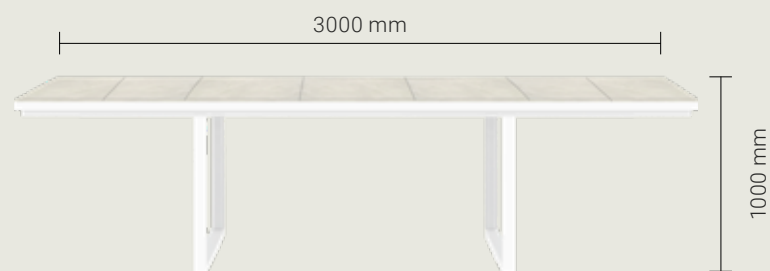
am Kühlschrank

EINZELNE TISCHE

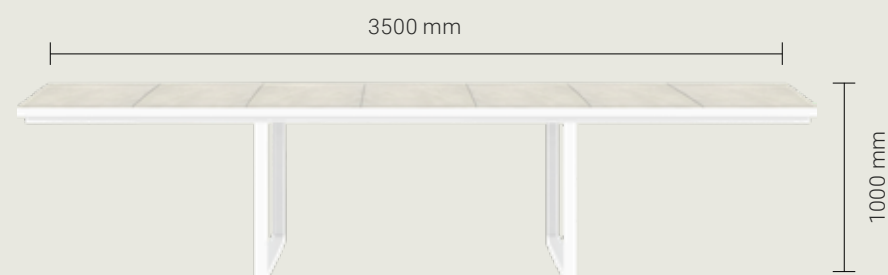
Das Gute genießen, miteinander lachen, feiern, leben. Die schönste Outdoor-Küche wird mit den richtigen Gästen doppelt schön. Und weil wir wissen, wie wichtig Perfektion auch in puncto Gastfreundschaft ist, haben wir optimal zu BURNOUT**LUX** Outdoor-Küchen passende Tische und Stühle entworfen. Genau so edel im Design, perfekt in der Verarbeitung und langlebig. Mit Steinplatte und rostfreiem Stahlrahmen für ein Leben im Freien wie gemacht.



Tisch **LUX L**



Tisch **LUX XL**



Tisch **LUX XXL**



Anpassbar in der Höhe durch verstellbare Füße

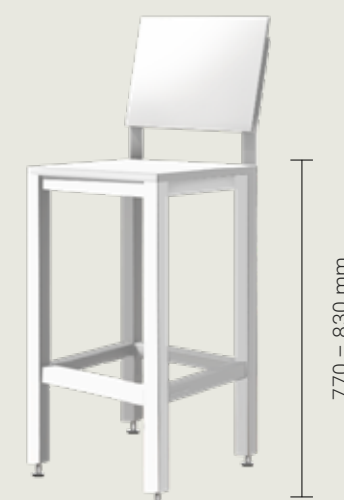


Abgerundete Ecken zum Schutz vor Absplitterungen

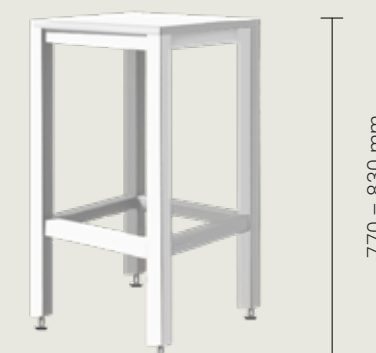


STÜHLE / SITZMÖBEL

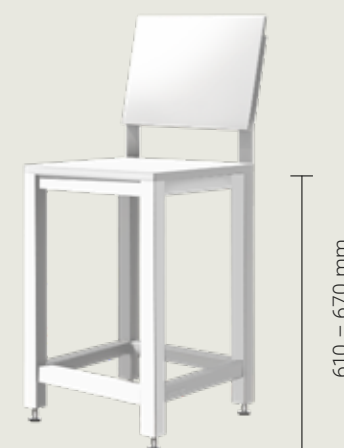
Bitte Platz nehmen! Bequem, praktisch und dabei äußerst stilvoll präsentieren sich die Sitzmöbel, die passend zum Design unserer Küchen konzipiert sind. Natürlich genauso outdoor-erprobt wie alle unsere BURNOUT**LUX** Produkte.



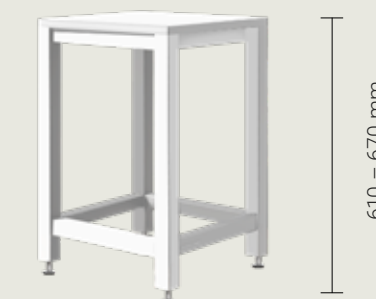
Thekenhocker
mit Lehne / groß



Thekenhocker
ohne Lehne / groß



Küchenhocker
mit Lehne / klein



Küchenhocker
ohne Lehne / klein

07 | GUT ZU WISSEN

QUALITÄT UND DESIGN

ZERTIFIKATE

HERSTELLUNG



QUALITÄT UND DESIGN
MADE IN GERMANY

Kompatibel

BURNOUT Outdoor-Küchen sind hoch kompatibel mit einer Vielzahl von Grill- und Kochplatten-Herstellern. Versteht sich. An erster Stelle stehen für uns jedoch Funktionalität, Verarbeitung und Design. Weshalb wir gerne Partner empfehlen, die unseren Ansprüchen gerecht werden. Wie zum Beispiel Flammkraft, BULL oder Fire Magic.

Wetterfest

BURNOUT Outdoor-Küchen sind für draußen gemacht. Aus hochwertigem rostfreiem Stahl sowie witterungs- und UV-beständigen Materialien und Beschlägen, die für den Außeneinsatz zertifiziert sind. Das hält: mindestens 10 Jahre (Limited Lifetime Warranty).

Made in Germany

BURNOUT Outdoor-Küchen sind Wertarbeit. Und kommen bereits vormontiert aus unserer eigenen Produktion in Deutschland. Jeder Zuschnitt Präzision. Jede Schweißnaht Perfektion. Jedes Spaltmaß Maßarbeit. Für mehr Freude und Langlebigkeit.

Modular

BURNOUT Outdoor-Küchen sind anpassungsfähig. Heute so. Morgen so. Fest steht: Unsere Outdoor-Küchen sind modular aufgebaut und somit stets offen für Veränderung. Ja, sie können sogar noch Jahre später ganz ohne Unterschiede in der Farbgebung ergänzt werden.

Nachhaltig

BURNOUT Outdoor-Küchen sind äußerst langlebig. Und zugleich sind sie am Ende ihres Lebens vollständig recycelbar. Denn Wind und Wetter standzuhalten bedeutet nicht, dass man PVC verwenden muss. Ganz im Gegenteil: Wir bauen nur auf PVC-freie Materialien.



ZERTIFIKATE



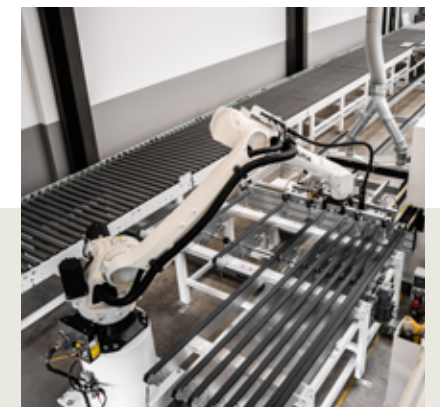


HERSTELLUNG

HANDWERK VOM FEINSTEN

Jep! Wir nehmen es gerne mal persönlich. Denn jede unserer Outdoor-Küchen ist ein ganz auf individuelle Bedürfnisse zugeschnittenes Unikat. Und damit wir für jede unserer Outdoor-Küchen stets die Hand ins Feuer legen können, fertigen wir sie mit Liebe zum Detail und aller gebotenen Qualität in Good Old Germany.

Genau genommen bei uns in Bissendorf in unserer „Manustrie“ – wie wir es gerne nennen. Also in einer effizient auf die jeweiligen Arbeitsschritte abgestimmten Mischung aus Manufaktur und robotergestützter industrieller Fertigung. Denn nur so können wir optimal kombinieren, was der Liebe zu Feuer und Flamme alle Freiheit einräumt: Höchste industrielle Präzision in Kombination mit Handwerk vom Feinsten durch unsere bestens ausgebildeten Fachkräfte.



BURNOUT**LUX**

GEWERBEPARK 9-11
49143 BISSENDORF
GERMANY

WWW.BURNOUT.KITCHEN

