2020 / 2021

www.burnout.kitchen

hoch5.com

365 Tage | 220 Grad | 100 Prozent

BURN OUT.

DRAUSSEN_

www.burnout.kitchen

WELTOFFEN.

Und doch in Niedersachsen verwurzelt. Unsere Küchen entstehen genau hier: In der Wiege der Möbelindustrie. 100 % made in Germany.

GELASERT.

Wasserdicht bis in Ecke und Kante. Die Kanten unserer Möbel sind etwas ganz Besonderes: REHAU Laserkanten. Heißt für den Nutzer: In ihnen findet sich kein Klebstoff, Platte und Kante sind fest, wasserdicht und UV-stabil miteinander verschweißt. Der Fachmann nennt das eine prozesssichere Verarbeitung. Der Laie: Alles gut. Bis in die letzte Ecke.

PRAKTISCH.

Englisch oder doch well done? Konzentrier dich auf die wichtigen Dinge. Und freu dich über praktische Details wie den flächenbündigen Mülleimer in der Arbeitsplatte, die Spüle, den Auszug für die Gasflasche. Kompromisse im Detail? Finden wir so medium.

WETTERFEST.

365 Tage im Jahr. Unsere Oberflächen sind witterungs- und UV-beständig dank Renolit Gorcell Plattenwerkstoff. Heißt für dich: Deine Küche sieht nach Jahren noch so aus wie heute. Am ersten Tag.

KOMPATIBEL.

Du schwörst nur auf den einen Grillfabrikanten? Legst deine Wurst nur auf den Rost eines anderen Produzenten? Grill, mit wem du willst. Unsere Küchen sind mit sämtlichen Grillherstellern kompatibel. Und so konstruiert, dass Grill und Möbel nicht fest miteinander verbunden sind. Falls du deine Herstellerliebe noch mal überdenkst.

SCHNELL VERFÜGBAR.

Wir produzieren erst, wenn du bestellst. Dann aber schnell. Mit industriellen Standards. Damit du deine Küche vormontiert und schnell bekommst. Und nie mehr hergeben willst.

MODULAR.

Du denkst gerne um die Ecke? Oder bist der gradlinige Typ? Konfigurier dir deine Küche so, wie du sie brauchst, wie du sie stellen kannst und willst. Du willst anbauen? Dann los. Alles lässt sich erweitern und verändern.

BELASTBAR.

Dem Fachmann sagen wir: Wir nutzen nur stückveredelte Beschläge, die für den Außenbereich zugelassen sind. Jedem sagen wir: Schlagregen und Schneegestöber lassen auch das Innenleben deiner Küche kalt.

FEDERLEICHT.

Okay, leicht. Federleicht wäre übertrieben. Aber unsere Werkstoffe bieten das Beste aus zwei Welten: Sie sind super stabil. Und, ja, federleicht. So steht deine Küche auch auf dem Balkon stabil und sicher.

ERWEITERBAR.

Du hast schon einen tollen Grill? Glückwunsch. Aber hast du auch genug Ablage- und Arbeitsfläche? Unsere Küche stellt sich gerne neben deinen Grill und erweitert so deinen Aktionsradius. Sieht man. Schmeckt man.

NACHHALTIG.

Will ja heute jeder sein. Wir nutzen nur PVC-freie Materialien. Und bauen Küchen, die Jahrzehnte halten. Mindestens. Das nennen wir nachhaltig.

PREISWERT.

Glaubst du nicht? Glauben wir. Unsere Küchen sind ihren Preis wert. Sie begleiten dich ein halbes Grillerleben lang. Mindestens. Und kosten weniger, als du glaubst. Glaub uns.

SCHMUTZABWEISEND.

Grillen ohne Fett? Gibt's nicht. Sauber machen ohne Ärger? Gibt's. Unsere Oberflächen sind lebensmittelecht und leicht zu reinigen – sogar per Hochdruckreiniger. Und das mit hoher chemischer Beständigkeit. Damit das Fett ruhig nur so spritzen kann. Und gleich schon wieder Geschichte ist.

DURCHGÄNGIG.

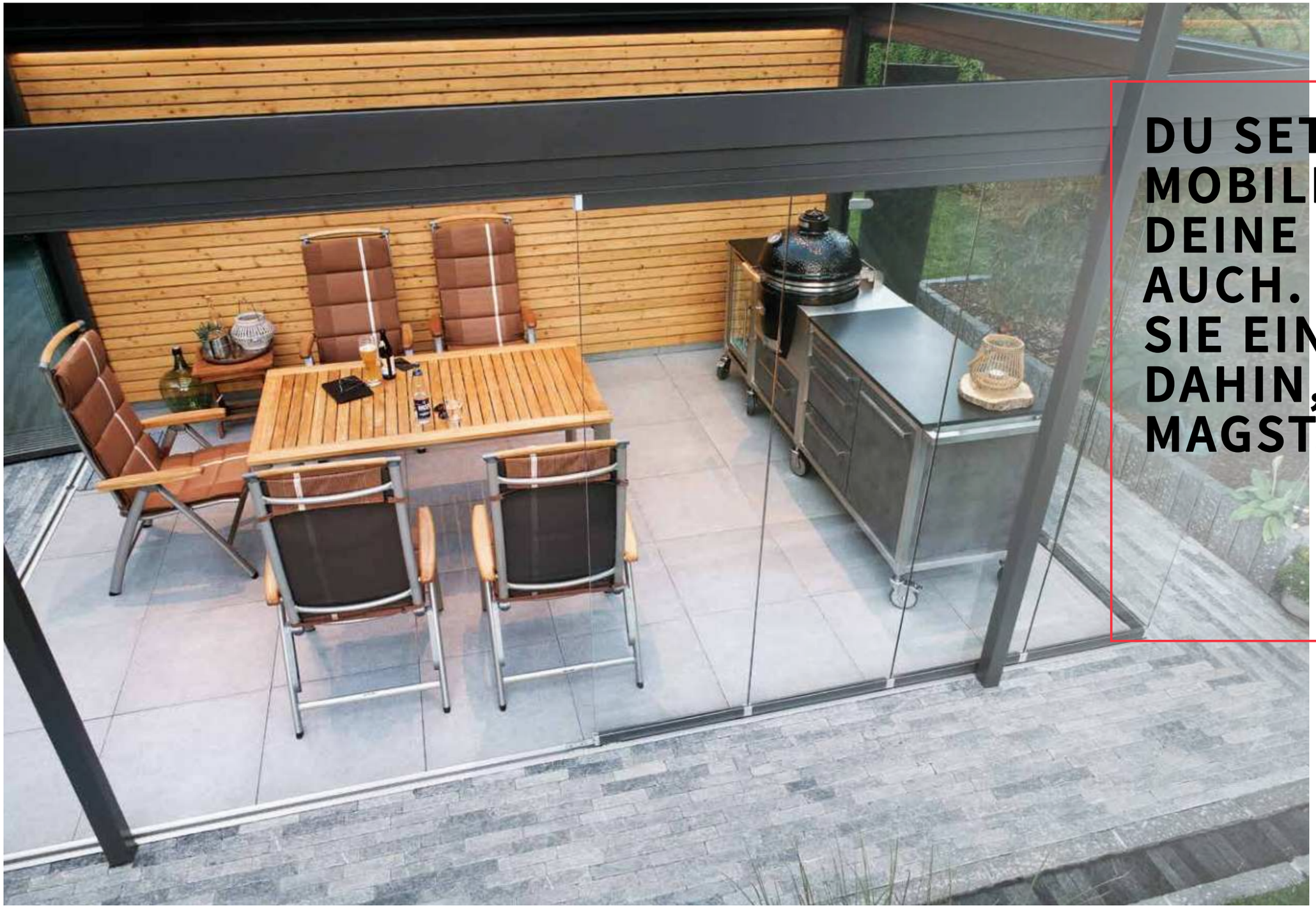
Du willst beim Essen nicht stehen? Dann setz dich auf unsere Bänke, stell dein Spanferkel auf unsere Tische und sei dir sicher: Es passt alles perfekt zusammen. Bank, Tisch, Küche, Design, Funktionalität.

14 Argumente | 4 Jahreszeiten

EINE KÜCHE_

DRINNEN? ODER DRAUSSEN? WARUM EIGENTLICH ODER?

Unsere Küchen sind echte Outdoorküchen. Du kannst sie 365 Tage im Jahr draußen stehen lassen. Einfach so. Ohne Abdeckung. Und ohne schlechtes Gewissen. Und wenn du die Sonne lieber überdacht genießen willst? Dann stell dir deine neue Outdoorküche einfach auf die Terrasse – und hab kein schlechtes Gewissen.



DU SETZT AUF MOBILITÄT? DEINE KÜCHE AUCH. SCHIEB SIE EINFACH DAHIN, WO DU MAGST.

Rein oder raus? Die Frage musst du gar nicht beantworten. Unsere Küche wird, wenn du magst, auf Rollen geliefert. Damit du entscheidest, ob sie nun drinnen, draußen oder mal drinnen, mal draußen stehen soll. Das nennen wir den perfekten Mix aus Mobilität, Flexibilität und Standfestigkeit.

DU WILLST ERST MAL IM KLEINEN MIT WAS GROSSEM STARTEN?

Kein Problem. Unsere Küchen sind problemlos erweiterbar. Vielleicht schwörst du jetzt auf das Grillen mit Gas, bald aber auf das Nutzen eines Keramikgrills? Entscheide dich einfach um, bau an, erweitere Horizont, Vorliebe und Küche.

DARF ES ETWAS GANZ BESONDERES SEIN? NA BITTE.

Bei uns gibt es nicht nur Grills. Sondern auch BURNOUT.kitchen Grills. Von uns. Und Napoleon. Ganz exklusiv. Fast nur für dich.

Du willst deinem Steak mal so richtig Feuer unterm Hintern machen? 980 Grad dürften dafür reichen. Die erreicht die Sizzle Zone deines neuen BURNOUT-Napoleon-Gasgrills. Also dreh ihn auf, lass den Keramik-Infrarotbrenner knall-orange werden und zaubere auf dein Fleisch eine Kruste, die dir das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt.

Modulbreite:
- 871 mm

Highlights:
- 3 Edelstahlbrenner
- 1 integrierte Infrarot Sizzle Zone
- Premium Edelstahl-Konstruktion
- Edelstahl-Grillrost
- SafetyGlow-Drehregler rot / blau
- 16 kW Leistung

Grillfläche:
- 710 × 450 mm

Benötigtes Zubehör:
- Gasanschluss-Set Napoleon 29000003

Stromversorgung:
- Batterie

”

Irgendwann kommt der Punkt, an dem du lange genug gesucht hast. Und nicht fündig wurdest. Also machen wir es selbst. Weil wir über Jahrzehnte Erfahrungen in der Möbelbranche gesammelt haben, wissen, wie Fronten, Korpus und Auszug produziert werden müssen, damit sie wirklich Sonne und Regen, Schnee und Wind ausgesetzt werden können. Und weil wir so richtig Appetit drauf haben.

“

Daniel Joachimmeyer und Thomas Pabst, Griller aus Leidenschaft, Geschäftsführer

BURNOUT.

Was hat die Fachwelt anfangs gelacht. Über uns. Wie die Physiker über die Hummel. Beide hielten ihr Gegenüber nicht für flugfähig. Wir sind längst aufgestiegen. Ohne abgehoben zu sein. Und sind heute die, die lachen.

100 % MADE IN GERMANY.

Wir produzieren in Deutschland. Weil wir hier zu Hause sind. Und weil wir genau sehen und wissen wollen, was für unsere Outdoorküchen eingesetzt wird. Edelstahl, der leicht und widerstandsfähig ist. Küchenwerkstoffe, die leicht abwaschbar sind und jedem Wetter trotzen. Auszugssysteme, die von uns mit einem der führenden Hersteller speziell für die Anwendung im Outdoorbereich entwickelt wurden. Unsere BURNOUT-Küchen sind teilweise maschinell, teilweise von Hand gearbeitet. Da, wo höchste industrielle Präzision gefragt ist, setzen wir modernste Maschinen aus dem Möbelbau ein. Dort, wo es um ein gefühlvolles Arbeiten mit dem Schweißgerät geht, legen Spezialisten selber Hand an. Am Ende macht es der Mix aus Industrie und Manufaktur. Lässt eine Küche entstehen, der man die Leidenschaft ansieht, mit der wir sie entwickelt haben. Bei der man spürt, dass sie die Summe vieler Jahre Erfahrung ist.

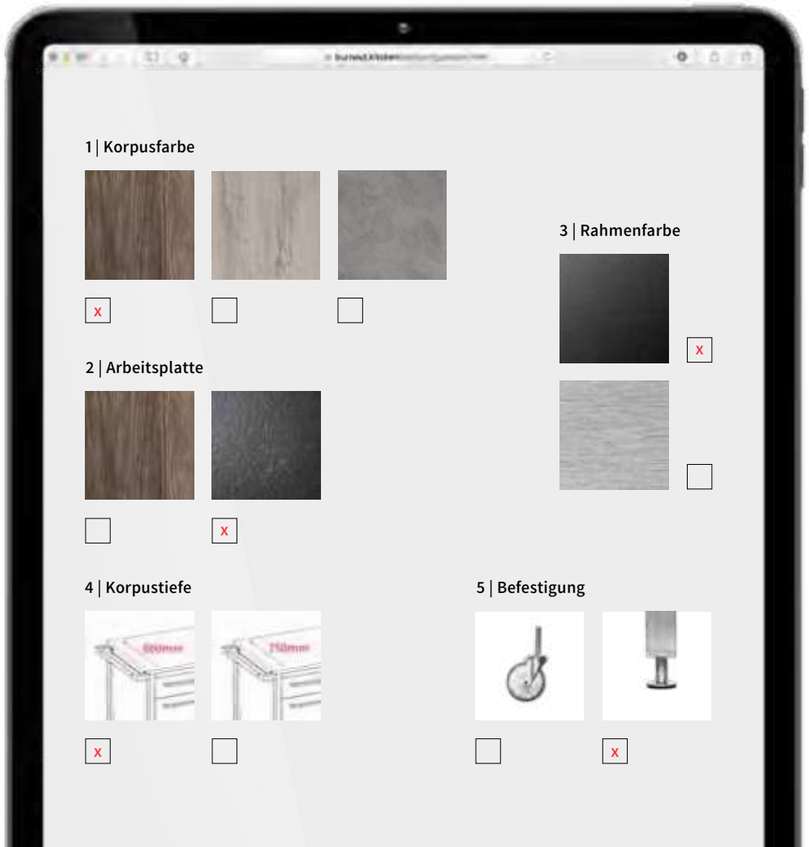
STELL DIR ZUSAMMEN, WAS DU WIRKLICH BRAUCHST.

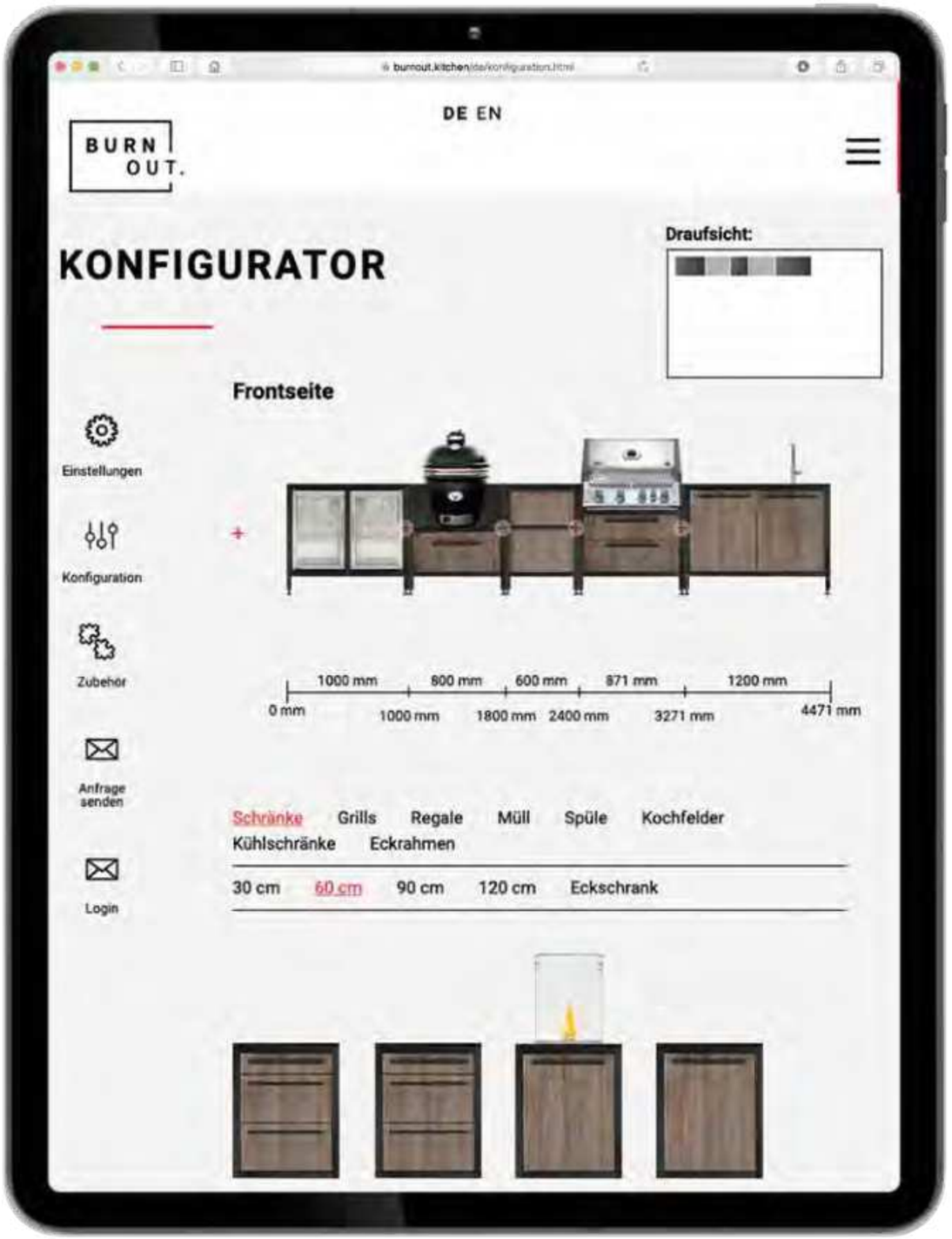
Du weißt es einfach noch nicht so genau? Ob du erst einmal klein anfangen willst? Um dann so richtig groß immer noch nicht aufhören zu wollen. Macht nichts. Unsere Küchenmöbel lassen sich problemlos erweitern. Also lass dich nicht hetzen, lass dir Zeit. Such dir das aus, was jetzt zu dir, zu deinem Leben passt. Wissend, dass sich all das schnell ändern kann. Deine BURNOUT-Küche ändert sich dann einfach mit.

Wachstum gefällig? Kein Problem. Wenn du dich beim Stauraum verschätzt hast, dann orderst du einfach ein weiteres Modul dazu. Und wenn der Durst beim Grillen dann doch zu groß wird, erweitern wir dir deine BURNOUT-Küche gerne um ein Kühlschrankmodul.

JETZT DEINE TRAUMKÜCHE ZUSAMMENSTELLEN.

Du bist eher so der ungeduldige Typ? Dann leg direkt los mit der Planung. Auf unserer Webseite www.burnout.kitchen findest du unseren Konfigurator, mit dem du sofort in deine Planung starten kannst. Ob um die Ecke gedacht, gradlinig geplant oder bunt gemischt: du bestimmst, was gefällt.





WIR MÖGEN ES EINFACH. DAMIT DU ES EINFACH HAST.

Unsere BURNOUT-Küchen werden aus hochwertigem Edelstahl und einem Verbundstoff gefertigt, der sie widerstandsfähig gegen Witterungseinflüsse macht. Da mögen wir keine Kompromisse. Bei der Farbgestaltung ist es anders. Da überlassen wir dir gerne die Wahl.

ARBEITSPLATTE

STONE

Du bist eher so der harte Typ? Dann ist unsere Arbeitsplatte aus Naturstein genau das Richtige für dich. 20 Millimeter dick, robust, widerstandsfähig und dochelegant in der Anmutung. Das dunkle Schwarz passt dabei perfekt zu allunseren Frontenfarben.

FRONTEN-, KORPUS- UND ARBEITSPLATTEN:

OAK

Du bist eher so der Naturtyp, der sich an Bäumen anschmiegt, Cargohosen trägt und am liebsten oben ohne schläft? Also ohne Dach über dem Kopf. Oder wenn, dann aus echtem Holz. Das so schön gemasert ist wie deine neue BURNOUT-Küche.

DARK-OAK

Du magst es gerne so richtig natürlich, deine BURNOUT-Küche soll nach Wald, nach Holz, nach Natur aussehen. Dann liegst du mit dieser Farbe genau richtig. Und weißt doch: Dein Material ist viel widerstandsfähiger als echtes Holz.

SMOKE

Na, wenn das nicht passt – ein rauchiges Elefantengrau. Passt nicht nur in den Botanischen Garten, sondern auch in jeden anderen Dschungel. Und in deinen Garten, auf deinen Balkon, auf deine Terrasse.

EIN RAHMEN. ZWEI FARBEN.

EDELSTAHL GEBÜRSTET

Es darf ruhig etwas edler sein? Und deine Gäste sollen auf den ersten, den richtig neugierigen Blick erkennen, dass deine neue Outdoorküche aus widerstandsfähigem Edelstahl gefertigt ist? Dann liegst du mit diesem silbrig-glänzenden Look genau richtig.

EDELSTAHL BLACK

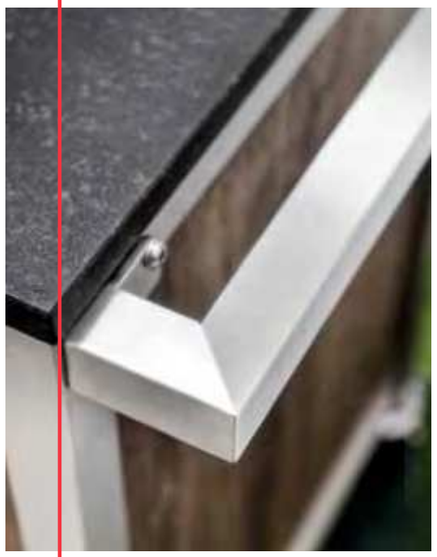
Es darf ruhig ein wenig gediegener sein? Hier glänzt und spiegelt sich nichts, hier ist das tiefe Schwarz auch nochso richtigmatt. Dassieht modernund, seienwir ehrlich, ganz schön maskulin aus. Passt gutzumThemaGrillen. Und zu deiner neuen Küche.

FLEXIBILITÄT IST DIE EINZIG STABILE KONSTANTE IN DEINEM LEBEN?

Du bist mit deinem bisherigen Grill eigentlich ganz zufrieden? Das muss dir doch nicht unangenehm sein. Stell deine neue BURNOUT-Küche einfach dazu, damit du an Platz, an Abstellfläche, an Grillfreude gewinnst.

Du fragst dich, ob das wirklich so bleibt. Ob deine BURNOUT-Küche wirklich immer dort stehen wird? Bestell sie dir auf Rollen, dann kannst du sie immer in Richtung Sonne schieben. Oder ordere sie mit festen Füßen, die die Arbeitsfläche auch bei unruhigem Untergrund perfekt ausrichten. So oder so: Deine Küche ist standfest – und doch nicht unverrückbar.

DAS GROSSE GANZE IM WINZIG KLEINEN.



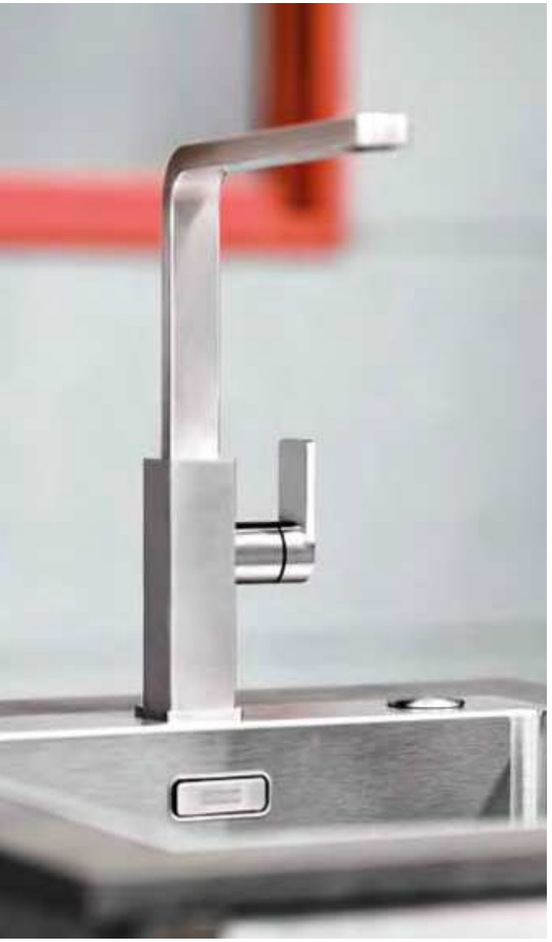
Meist sind es doch die kleinen Dinge, die den großen Erfolg ausmachen. So auch bei uns. Mit den optional erhältlichen Griffen an den Seitenteilen kannst du die Position deiner Outdoorküche einfach und ohne großen Kraftaufwand verändern. Auch der in den Auszug integrierte Abfalleimer erleichtert dir das Kochen – bei jedem Wetter.

Ein frisch gezapftes Bier gehört erst auf die Theke, dann in die Hand. Damit das auch outdoor funktioniert, kannst du unsere Theke an viele unserer Module anbauen. So hast du sie da, wo du sie brauchst. Und dein Bier auch.

WAS GANZ KLEINES IN RIESENGROSS.

Die Lösung, um auf eine Grillflasche beim Gasgrillen ganz zu verzichten, haben auch wir noch nicht gefunden. Aber wir können sie perfekt verstecken. Und das so einfach. Einfach den dafür vorgesehenen Einzug rausziehen, Flasche in die Vorrichtung stellen, mit dem Fuß in den Schrank schieben – und fertig. Du brauchst das Gas nicht nur für deinen stationären Grill, sondern auch für den Beefer, den Otto Wilde oder ein anderes Gerät, das temporär mit Gas versorgt werden will? Dann nutz unseren Gasanschluss, der gegen Wind und Wetter geschützt direkt in die Arbeitsplatte eingelassen wird. Und immer einsatzbereit ist.

FLÜSSIGKEIT. FÜR GESCHIRR UND KEHLE.



Du willst nicht all die Dinge, die schmutzig geworden sind, in die Küche zum Abwaschen tragen? Du brauchst zwischendurch mal ’nen Schuss frisches Wasser? Kein Problem mit unserem Spülenmodul. Verbinde einfach in Nullkommanichts deinen Wasseranschluss mit einem bei uns erhältlichen Trinkwasserschlauch. Dann heißt es: Wasser marsch! Und das Brauchwasser landet in einem Kanister und lässt sich kinderleicht entsorgen.

Du grillst mit meist geschlossenem Deckel? Dann machst du vieles richtig. Nur sieht man dann das schöne Feuer gar nicht. Das kannst du ändern – mit unserer BURNOUT-Flame, die windgeschützt hinter Glas in die Arbeitsplatte integriert wird. Und wärmt.

Grillen ohne Bier? Wo gibt’s das denn? Aber wo gibt’s das Bier eigentlich, wenn man grillt? Perfekt lagert es direkt in deiner BURNOUT-Küche. Ordentlich runtergekühlt, versteht sich. In einem Kühlschrank, der sich sogar per LEDs beleuchten lässt. Und wahlweise auch Grillfleisch kühlt. Oder, noch besser: Fleisch und Bier. Du brauchst noch mehr Platz? Auch das ist kein Problem. Entscheide dich einfach für unseren Doppelkühlschrank. Mit zwei Türen und doppeltem Innenraum.

DEN RICHTIGEN GRILL FÜR DICH? KENNST NUR DU. UND HABEN WIR.

Am Ende ist – ganz gleich wie schön unsere Küchenmöbel auch sind – der Grill das Herzstück einer jeden Outdoorküche. Wir bieten dir die Qual der Wahl. Und beraten dich gerne dabei.

DEN ODER DEN? ODER DOCH DEN? NIMM DEN, DER PERFEKT ZU DIR PASST.

Zugegeben, die Wahl des passenden Grills ist nicht einfach. Gas oder Kohle, Unter- / Ober- oder doch Flächenhitze? Und dann noch die vielen Hersteller, die sich auch noch in ihren einzelnen Grills gut unterscheiden.

Gut, dass es wenigstens eine Konstante gibt. Uns. Wir haben für sehr viele verschiedene Grillsorten und -hersteller das passende Gestell. Damit du weiterhin die Qual der Wahl hast.

NAPOLEON

Broil King
Great Barbecues Every Time

Beef Eater

KOCHEN BEIM GRILLEN.

Eine ordentliche Bratwurst gehört auf einen Holzkohlegrill – denken viele und so richtig falsch ist das ja auch nicht. Aber irgendwann hast du genug Bratwürste gegrillt und gegessen und bist dir sicher: Da geht noch mehr. Irgendwann beginnen dann die Grenzen zu fließen; was ist eigentlich Kochen und was Grillen. Deine neue BURNOUT-Küche gibt dir da schnell die passende Antwort. Muss es denn immer ein Oder, kann es nicht auch ein Und sein? Unsere Module lassen sich auch mit Induktions-Kochfeldern, Teppanyaki-Platten, Wok-Einsätzen und Beefeatern ausstatten. Damit du die Wahl hast. Zwischen Grillen und Kochen. Und allem dazwischen.

Schnell an und genauso schnell auch wieder aus. Das, was du von deinem Induktions-Kochfeld in der Küche kennst, können wir schon lange. Und mit dem Teppanyaki-Feld noch viel mehr.

Luxus pur. Für dich, deine Gäste. Und dein Fleisch. Mit dem Beefeater gelingt sehr viel sehr einfach. Einfach aufklappen, einfach anschalten, einfach losgrillen. Einfach Luxus.

EINMAL ALLES BITTE.

Die „Eier“ kommen immer mehr in Mode. Und das zu recht. Denn ein Keramikgrill hält über viele Stunden konstant die Hitze, wenn du das willst. Er kann aber auch sehr schnell sehr heiß werden – oder sehr lange nur sehr wenig Wärme auf und in dein Grillgut zaubern. Wir bieten Lösungen für verschiedene Hersteller von Keramikgrills an. Und natürlich passen all deren Produkte perfekt in unsere Gestelle. Inklusive Schublade, in der du all das Zubehör unterbringen kannst, das du zum Keramikgrillen brauchst.

MONOLITH

Du stehst mehr auf Schwarz? Können wir verstehen. Der Monolith kommt aus Osnabrück – und damit nur einen Steinwurf von unserer Firmenzentrale entfernt.

MONOLITH
KERAMISCH GRILLEN

BIG GREEN EGG

Die Amerikaner wissen schon lange, was sie an einem guten Keramikgrill haben. Big Green Egg kommt aus den USA – und hat auch bei uns viele Freunde gefunden.

Big Green Egg

SITZT. UND PASST. ALLES AUS EINEM GUSS.

Du magst die Oberfläche, das Design unserer BURNOUT-Küchen? Na dann wähl sie doch auch für deinen Tisch, deine Bank, deine Sitzgruppe, den Hocker und deinen neuen Stehtisch. Damit auch sie immer draußen stehen bleiben. Und dich daran erinnern: Es gibt auch Tage im November, die zum Grillen einladen.

ENDE GUT? GAR NICHTS GUT. NACH DEM GRILLEN? IST IMMER VOR DEM GRILLEN.

Jetzt weißt du, dass du eine BURNOUT-Küche brauchst. Du bekommst sie bei deinem netten BURNOUT-Händler um die Ecke. Der erklärt dir gerne noch mal alle Argumente. Obwohl er das gar nicht braucht. Weil du ja weißt, was du willst. Und brauchst.