

BURN | OUTDOOR  
KITCHEN

**DRAUSSEN.  
IN DER WELT.  
ZUHAUSE.  
AM GRILL.**

[burn-outdoorkitchen.com](http://burn-outdoorkitchen.com)





**MEHR RAUM.  
FÜR IDEEN  
UND LEIDENSCHAFT.**

**AM GRILL.  
IN IHRER NEUEN  
OUTDOORKÜCHE.**

Der perfekte Ort zum Zusammenkommen, zum Genießen der ersten Sonnenstrahlen, zum Abschluss eines langen Sommer-tages? Ist die eigene Outdoorküche. Ganz gleich, ob Familie, Geschäftspartner oder Menschen, die eben noch Bekannte waren und jetzt schon Freunde sind: Sie alle verbindet die Freude am gemeinsamen Grillen, an Genuss und Gesprächen. All das bietet Ihnen unsere BURN Outdoorküche – konzipiert und gebaut, um 365 Tage im Jahr draußen zu stehen. Mit viel Stauraum, neuester Grilltechnik, unzähligen Detaillösungen und einem Konzept, das maximale Freiheit und Auswahl bei der Konfiguration bietet. Damit jeder Abend mit der BURN Outdoorküche unvergesslich wird. Und bleibt.

---



# GARANTIERT WETTERFEST.

Unsere Küchen stehen draußen. Bei Wind und Wetter. An der See und in den Bergen. Jede Arbeitsplatte, jedes Scharnier, selbst jede Schraube ist so konzipiert, produziert und ausgewählt, dass sie Hitze und Kälte, Salzwasser und Dauerregen über Jahre hinweg standhält. Das nennen wir Outdoor. Und sind davon, von der Widerstandskraft unserer Küchen und jedes einzelnen Details, so überzeugt, dass wir zehn Jahre Garantie gewähren. Ohne Wenn. Ohne Aber.

---







BURN | LUX





# DARF ES VON ALLEM ETWAS MEHR SEIN?

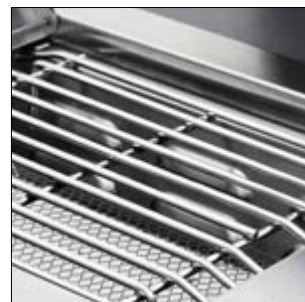
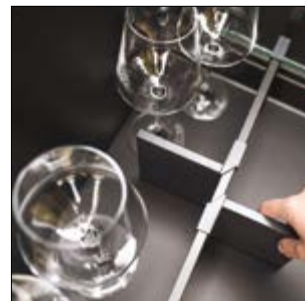
Wahrer Luxus? Findet sich meist in der Reduktion. So auch bei unserer BURN LUX. Keine Schnörkel, kein Chichi, nichts, was von der Gradlinigkeit, dem klaren Design ablenken könnte. Unsere BURN LUX ist der Inbegriff von Ästhetik. Verborgene Griffleisten, Sockelblende, perfekte Verarbeitung und elegantes Design charakterisieren diese Outdoorküche, die Grillen auf ein neues Niveau hebt.





# GROSSE LIEBE ZUM KLEINEN DETAIL.

Anforderungen an eine Outdoorküche können höchst unterschiedlich sein. Farben, Materialien, Form und Grill sind nur einige der vielen Parameter, die sie beeinflussen. Die Auswahl ist noch viel größer. Ob Kühlschrank, Champagnerkühler, Beleuchtung, Theke, integrierter Gasauszug oder Elektrifizierung – die Möglichkeiten sind schier unermesslich. Und doch gibt es nur eine Lösung, die wirklich perfekt passt: Ihre neue BURN LUX.



...







## UNSERE KÜCHE KANN MEHR.

Der Grill steht im Zentrum Ihrer BURN Outdoorküche. Daneben gibt es viele kleine Helfer, die beim Grillerlebnis unterstützen – und sich einfach in eine BURN LUX integrieren lassen. Kaum sichtbar – und doch immer sofort griffbereit, wenn sie gebraucht werden. So konstruiert, produziert und platziert, dass auch sie jeden Tag bei Wind, Regen, Schnee, Hitze und Sonne einsetzbar sind. Und das Grillvergnügen direkt beginnen kann.





BURN | **BBQ**



**GROSS DIMENSIONIERT  
ODER KLEIN UND  
KOMPAKT?**

**FÜR DIE FINCA ODER  
DEN BALKON?**

**FEST AUF FÜSSEN  
ODER FLEXIBEL AUF  
ROLLEN STEHEND?**

Die Auswahl zwischen unterschiedlichen Farben, Dekoren und Arbeitsplatten ist bei unseren Outdoorküchen nahezu unendlich groß. Auch beim Thema Grill setzt sich diese Vielfalt fort. Ob Gas, Kohle oder Elektro: Alles ist möglich. Und das Beste dran: Nichts ist in Stein gemeißelt. Der Start soll eher überschaubar ausfallen? Kein Problem. Jede BURN BBQ lässt sich auch nach Jahren noch erweitern, umbauen, neu konzipieren und zusammenstellen. Sogar der Einbaugrill kann nachträglich ausgetauscht werden. Damit alles beim Alten bleibt. Und doch ganz neu ist.

---







# DER GRILL? STEHT IN DER OUTDOORKÜCHE IMMER IM MITTELPUNKT.

Welches Grillmodell darf es sein? Wir bieten die volle Auswahl. Ganz gleich, ob Gas oder Kohle, kompakt oder großflächig, mit oder ohne Seitenkocher: Alles lässt sich problemlos in der BURN BBQ realisieren. Ob Induktionsfeld zum Kochen neben Ihrem Grill oder eine Teppanyaki-Platte zum scharfen Anbraten: Die passende Lösung steht schon parat. Markenübergreifend bieten wir eine maximale Auswahl – damit die BURN BBQ exakt Ihren individuellen Vorstellungen entspricht.





# KLEINE DINGE RIESIG GROSS.

Häufig sind es die kleinen Dinge, die große Wirkung zeigen. Bei unserer BURN BBQ ist das vor allem das Zubehör. Eine Steckdose ist gewünscht? Die Elektrifizierung der BURN Outdoorküche hilft hier weiter. Ihr Herz schlägt fürs Pizzabacken? Dann einen von uns gelieferten Pizzaofen auf die Arbeitsfläche stellen und direkt mithilfe der integrierten Gas-Steckdose anschließen. Jetzt ein frisch gezapftes Bier an der Theke genießen? Auch das ist als Zubehör für eine BURN BBQ kein Problem – und übrigens noch viel, viel mehr.



Ob Stauraum für die Gasflasche, Innenorganisation der Schubfächer oder sogar eine eingebaute Spülmaschine – den Wünschen sind kaum Grenzen gesetzt, wenn es darum geht, die neue BURN BBQ bis ins letzte Detail auf Ihre ganz individuellen Bedürfnisse abzustimmen.



...





**GRÖßER**  
ALS JEDER GRILL.

**KOMPAKTER**  
ALS JEDE OUTDOORKÜCHE.

**PREISWERTER**  
ALS SIE DENKEN.

Aller Anfang ist einfach – vor allem mit unserem BURN BBQ BLOCK. Drei Module sind hier frei wähl- und konfigurierbar und vereinen sich dann in einem Grillblock. Es sind mehr Stauraum, ein zweiter Grill, eine Plancha oder mehr Arbeitsfläche gewünscht? Dann gibt es zwei Möglichkeiten: Entweder einen zweiten BURN BBQ BLOCK dazu bestellen – oder das bestehende BLOCK-Modul erweitern und in unser großes BURN BBQ-Portfolio integrieren. Denn ein BURN BBQ BLOCK ist nur der Anfang für etwas richtig Großes, an dem Sie jahrelang Ihre Freude haben werden.

---







# ZUSAMMENSTELLEN, WAS WIRKLICH GEBRAUCHT WIRD.

Maximale Flexibilität als Ziel? Dann ist der BURN BBQ BLOCK der Einstieg in unser komplettes BURN BBQ-System. Sie können ihn links und rechts mit allen Modulen des BURN BBQ-Systems erweitern und haben so alle Möglichkeiten, um eine Outdoor-küche ganz nach Ihren Wünschen und Anforderungen zu erstellen. Mittendrin: Das BLOCK-Modul, das alleine oder mit mehreren zusammenstehen kann, oder den Start- und Mittelpunkt in etwas noch viel Größeres bietet.

---



# DIE PERFEKTE ENTSCHEIDUNG.

Unsere BURN BBQ bietet ein Maximum an Individualisierbarkeit. Nicht nur bei den Farben, bei den Materialien und den Grills, sondern auch beim Zubehör, bei Geräten, die wir in Ihre BURN BBQ einbauen.



**FUSS / ROLLE**

Die BURN BBQ bekommt einen festen Standort? Dann kann sie dort gut auf höhenverstellbaren Füßen stehen. Sie soll immer wieder die Position wechseln? Dann sind die höhenverstellbaren und langlebigen Industrierollen die beste Wahl, die das einfache Verschieben und den festen Stand dank eingebauter Bremse ermöglichen.



**HÖHENVERSTELLBARER SOCKEL**

Nicht jeder Untergrund ist eben. Mal sind es unterschiedlich große Steine, dann verschiedene Materialien, die eine Ausrichtung erschweren könnten. Durch den höhenverstellbaren Sockel der BURN LUX lassen sich auch größere Höhenunterschiede leicht ausgleichen. Für die richtige Balance am Grill – und im Leben.



**ZAPFANLAGE**

Bier sollte bestenfalls frisch gezapft sein. Mit unserer integrierten Zapfanlage wird der Griller nebenher auch zum Zapfer – und verwöhnt seine durstigen Gäste auf wunderbare Art und Weise.



**THEKE**

Maximale Grillfreude für Griller und Gäste bietet die integrierbare Theke. Sie bildet einen passenden optischen Abschluss der BURN BBQ – und auf ihr lassen sich natürlich auch wunderbar Getränke abstellen.



**ELEKTRIFIZIERUNG**

Elektrische Geräte werden häufig bei der Vorbereitung zum Grillen eingesetzt. Vielleicht soll aber auch ein Smartphone aufgeladen oder eine Musikbox angeschlossen werden? Durch eine Elektrifizierung lassen sich mehrere Steckdosen integrieren. Damit die klare Optik nicht gestört wird, verlaufen die Kabel unsichtbar in den Modulwänden.



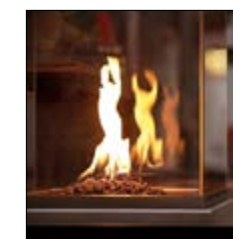
**BELEUCHTUNG**

Häufig ist es dunkel, wenn gegrillt wird. Unsere Outdoorküchen verfügen, wenn gewünscht, gleich über zwei integrierte Lichtquellen: Sowohl der Sockel als auch die optionale Theke lassen sich per Knopfdruck erleuchten. Für den Überblick beim Arbeiten – und die Emotionen beim Betrachten.



**CHAMPAGNERKÜHLER**

Es gibt diese Momente im Leben, die nach mehr verlangen: Mehr Luxus, mehr Komfort. Sie haben einen guten Grund zum Anstoßen? Die Gäste wünschen eisgekühlten Champagner? Dann ist unser Champagnerkühler genau das Richtige. Und nebenbei auch ein echter Hingucker auf einer BURN LUX.



**FLAMME**

Offenes Feuer trägt immer zu einer besonderen Stimmung, zur Behaglichkeit bei. Wobei „offen“ nicht ganz richtig ist. Denn: Unsere Flamme wird durch einen minimalistischen Glaskubus vor Wind geschützt. Und strahlt doch jede Menge Wärme ab. Optisch und thermisch.

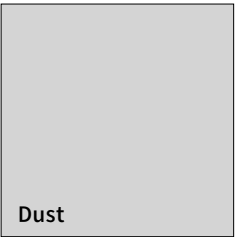
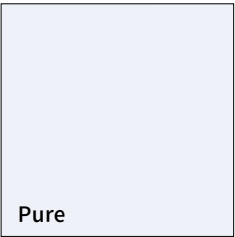


# WISSEN, WAS GEWOLLT IST.

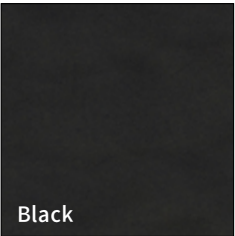
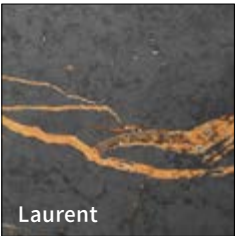
Bei der Konstruktion, bei der Auswahl der Materialien gehen wir keine Kompromisse ein. Unsere Küchen sind dafür gebaut, jeden Tag des Jahres, bei Wind, Regen, Schnee, Hitze und Sonne draußen zu stehen. Immer bereit für Ihr nächstes Grillabenteuer. Dabei bieten sie ein Maximum an Platz, Stell- und Arbeitsfläche.



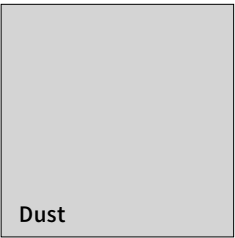
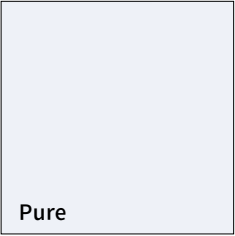
## Rahmen

|                                                                                               |                                                                                             |                                                                                                             |                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Shadow | <br>Dust | <br>Edelstahl gebürstet* | <br>Silverline* |
| <br>Dawn   | <br>Pure | <br>Blackline*           |                                                                                                    |

## Arbeitsplatten

|                                                                                                    |                                                                                                     |                                                                                                 |                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Dark Grey  | <br>Black       | <br>Laurent | <br>Travertine |
| <br>Sand Grey | <br>Light Grey |                                                                                                 |                                                                                                    |

## Korpusfarben

|                                                                                                 |                                                                                               |                                                                                                    |                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Shadow | <br>Dust | <br>Oak*      | <br>Smoke* |
| <br>Dawn   | <br>Pure | <br>Dark Oak* |                                                                                                 |

\*nur für BURN BBQ erhältlich





# MAXIMALE FLEXIBILITÄT FÜR JEDEN GESCHMACK.

Kohle oder Gas? Keramik oder Edelstahl? Schwarz, Grau oder Weiß? Wir bieten Ihnen die maximale Auswahl bei allen Komponenten, aus denen unsere Outdoorküchen bestehen. Vom kleinen Keramik- bis hin zum riesigen Gasgrill, von der tief-schwarzen Arbeitsplatte bis hin zu einem Traum in Weiß: Bei der Konfiguration einer BURN LUX ist so gut wie alles möglich.

Wir arbeiten mit nahezu allen namhaften Grill-Herstellern zusammen und können fast jeden Wunsch erfüllen. Wenn es um Grillgeräte in unseren Outdoorküchen geht, sind dies unsere Top-Partner:

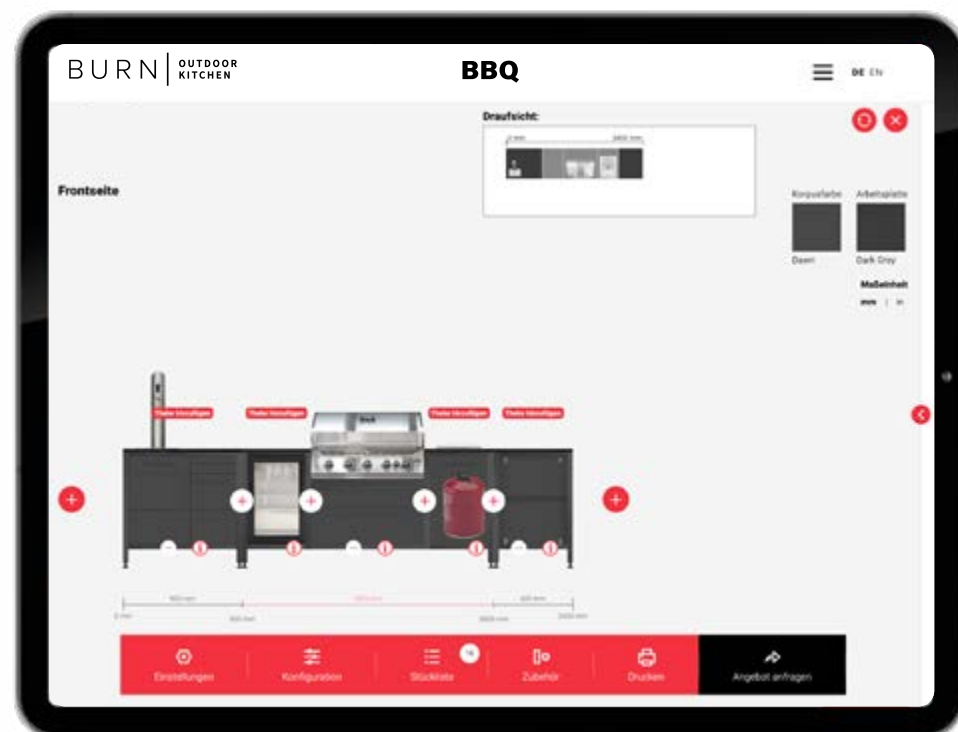




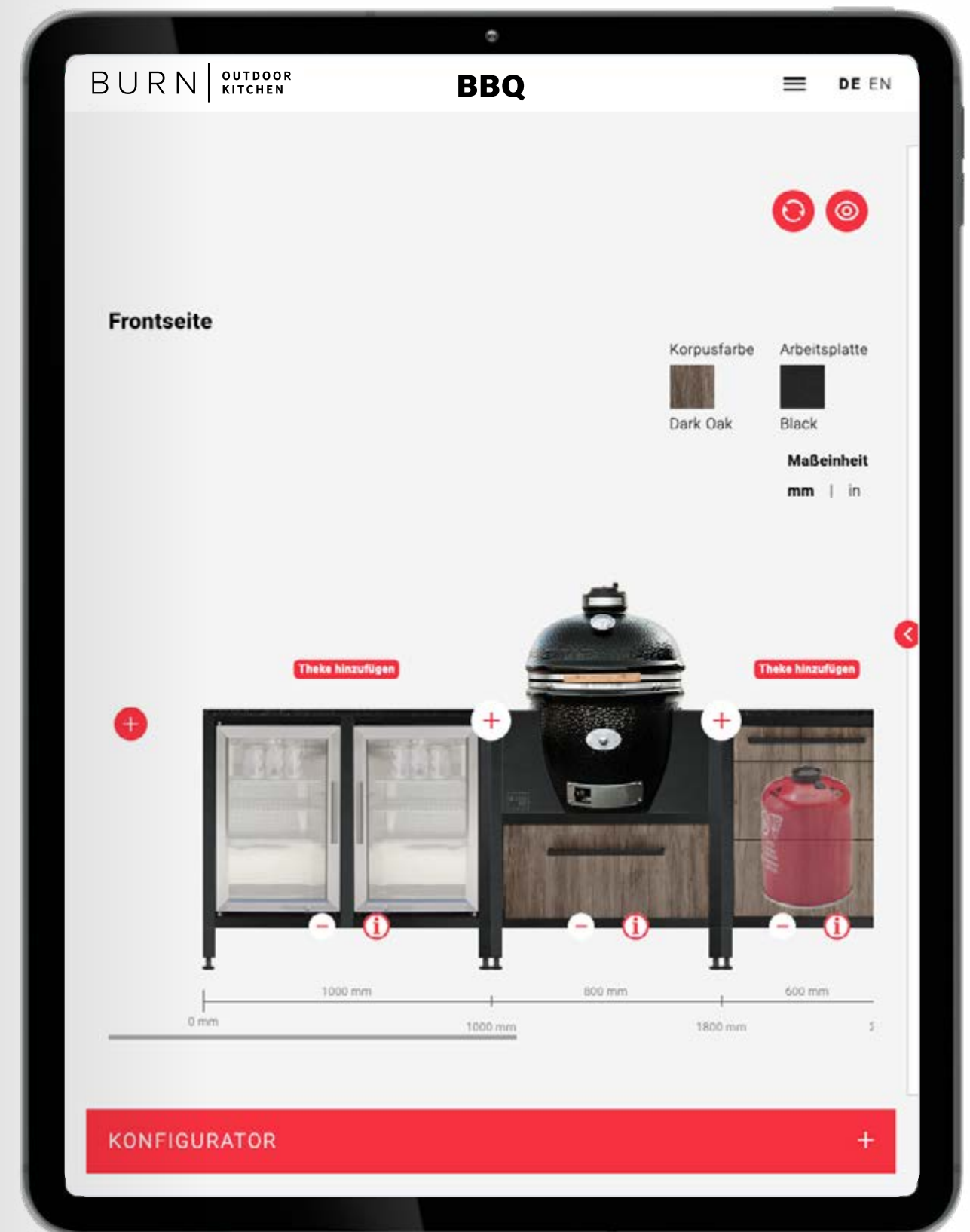
# AM ZIEL. AM GRILL. IN NUR WENIGEN SCHRITTEN.

Unsere Händler beraten Sie in ihren Stores sehr gerne, zeigen Ihnen anhand von Ausstellungsküchen, was unsere BURN Outdoorküchen ausmacht, welches Zubehör sich anbietet. Sie können sich unsere Farben anschauen, mit den Fingerspitzen prüfend über die Arbeitsplatte gleiten und sich die Technik im Detail erklären lassen.

Doch auch ohne Händler gelingt der Start direkt. In unserem webbasierten Konfigurator finden sich alle Modell-Linien, alle Module, alle Grills und das gesamte Zubehör. Mit wenigen Schritten und intuitiv aufgebaut und bedienbar erstellen Sie hier eine ganz individuelle BURN Outdoorküche. Ist die Konfiguration abgeschlossen, erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot – damit Sie schon bald an Ihrer neuen Outdoorküche stehen, grillen und genießen können.



KANN LOSGEHEN?  
DANN DIREKT STARTEN,  
KONFIGURIEREN,  
BESTELLEN UND GRILLEN.







# HANDARBEIT. AUF HÖCHSTEM NIVEAU.

Wir fertigen in Deutschland. Ohne Wenn, ohne Aber. Im niedersächsischen Bissendorf findet sich nicht nur unser großzügiger Showroom, sondern auch unsere Produktionsstätte. Jede BURN Outdoorküche wird hier nicht nur produziert, sondern auch auf Herz und Nieren überprüft, ehe sie unser Werk verlässt. Trotz unserer Größe zählt bei uns noch der perfekte Mix aus Handarbeit und industrieller Präzisionsfertigung – wir nennen das eine Industrie-Manufaktur. Und das Beste daran: Hier arbeiten echte Griller. Jedes neue Grillmodell wird erst einmal ausgiebig von uns getestet, jedes Zubehör nicht nur theoretisch unter die Lupe genommen. Weil wir nicht nur am Wochenende in unseren Gärten, daheim am Grill stehen, sondern unsere Leidenschaft schon vor vielen Jahren zum Beruf gemacht haben und wissen, wovon wir sprechen: Eine Outdoorküche von Grillern für Griller – das gilt auch ein Jahrzehnt nach unserer Gründung immer noch für uns und unsere Marke.

*Daniel Joachimmeyer und Thomas Pabst,  
Griller aus Leidenschaft und Geschäftsführer.*





**GRILLEN  
STARTET  
HIER:**



Burn Outdoorkitchen GmbH & Co. KG  
Gewerbepark 9-11  
49143 Bissendorf

+49 5402 402491-0  
[contact@burn-outdoorkitchen.com](mailto:contact@burn-outdoorkitchen.com)

Konzept, Design und Inhalt:  
[hoch5.com](http://hoch5.com)

