OUTR

ENTER THE OUTSIDE

06-2024 | FR

LIFE IS BETTER OUT THERE

*[auw•tər]

Pas oeter ou oetre, mais plutôt auwter,
abréviation de OUT THERE.
Ou : Wouter sans W,
et avec un « er » prononcé à l'anglaise,
comme dans computer ou doctor.

WE ARE OUTR.

OUTR (abréviation de OUT THERE*) vous propose une gamme de produits OUTDOOR qui s'associent à l'extérieur et rendent la cuisson encore plus fine. OUTR apprécie le feu, le plein air et la bonne cuisine. Une expérience à partager en famille et entre amis. A tout moment de la journée, toute l'année.

Un barbecue traditionnel au charbon de bois pour les amateurs de simplicité, un Kamado pour les maîtres du grill passionnés, une Plancha pour ceux qui aiment la cuisine spectacle ou un four à bois pour les amateurs de pizza. En bref, des produits amusants qui permettent aux amateurs de cuisine en plein air de profiter de la dolce vita.

KAM GRILL 400

Nous aimons les nombreuses possibilités du Kamado. L'idée derrière le Kamado est vieille de plusieurs milliers d'années. Grâce à la structure spéciale du Kamado, à la circulation d'air élaboré et l'habillage en céramique, il peut maintenir une température constante pendant une longue période dans une tranche de 70 et 400 degrés Celsius. Dans la catégorie de cuisson à basse température de 80 à 110 degrés Celsius, il peut même cuire pendant plus de 18 heures.

Il existe donc de nombreuses possibilités pour préparer chaque plat à la perfection. Vous pouvez faire un barbecue, griller, fumer, rôtir, cuire et cuisiner avec le Kamado. Laissez libre cours à votre créativité. Les nombreux accessoires et le set de grilles étendent encore les possibilités. Le ciel est la limite !

MEDIUM 40

H x L x P	54 x 49 x 48 cm
GRILLE	32,5 cm
POIDS	30 kg
CONVIENT POUR	4 personnes

NOIR

GRIS

MENTHE

VERT

PIED OPTIONNEL

HAUTEUR	66 CM
POIDS	5 kg

€ 144

€ 425

MEDIUM 50

H x L x P	108 x 121 x 65 cm
GRILLE	38,5 cm
POIDS	64 kg
CONVIENT POUR	6 personnes

NOIR

BLANC

VERT

€ 845

Prix TVA 21% incl.

LARGE 55

H x L x P	117 x 130 x 73 cm
GRILLE	46,8 cm
POIDS	70 kg
CONVIENT POUR	8 personnes

VIN ROUGE

VERT OLIVE

ROUGE

NOIR

VERT

€ 955

BLACK ROCK LARGE 55

H x L x P	119 x 136 x 73 cm
GRILLE	46,8 cm
POIDS	100 kg
CONVIENT POUR	8 personnes

Le Black Rock Large Kamado se distingue par sa finition entièrement noire et son design exclusif. Ce Kamado est doté d'une base extrêmement robuste avec des roues plus grandes. Les étagères latérales noires et la poignée sont en HDPE, un plastique résistant à l'humidité et aux UV.

€ 1.395

LARGE DIAMOND 56

H x L x P	114 x 130 x 73 cm
GRILLE	47,8 cm
POIDS	70 kg
CONVIENT POUR	8 personnes

NOIR

BLEU OCÉAN

€ 995

XL 60

H x L x P	122 x 134 x 81 cm
GRILLE	52,6 cm
POIDS	80 kg
CONVIENT POUR	12 personnes

VERT

NOIR

GRIS

€ 1.055

XXL 70

H x L x P	131 x 139 x 92 cm
GRILLE	57,5 cm
POIDS	114 kg
CONVIENT POUR	+12 personnes

VERT

NOIR

€ 1.345

Prix TVA 21% incl.

PIERRE À PIZZA DELUXE

SET GRILLES

TISSONIER

PINCE À BBQ SILICONE

BROSSE BBQ DELUXE

KAMADO PRO

Le Kamado Pro est un Kamado OUTR avec un ensemble d'accessoires indispensables : une pierre à pizza, un ensemble de grilles, un tisonnier à cendres, une brosse à barbecue et des pinces à barbecue. Et tout cela à un prix très avantageux.

KAMADO M50 PRO

Kamado M50 noir, vert ou blanc
+ set accessoires

€ 995

KAMADO L55 PRO

Kamado L55 noir, vert, rouge, vert olive ou vin rouge
+ set accessoires

€ 1.125

KAMADO L56 PRO

Kamado L56 noir ou bleu océan
+ set accessoires

€ 1.165

KAMADO XL60 PRO

Kamado XL60 noir, vert ou gris
+ set accessoires

€ 1.245

KAMADO WORK STATION

H x L x P	90 x 130 x 70 cm
POIDS	47 kg (excl. Kamado)

La station de travail Kamado convient à un OUTR Kamado Large 55 ou Large Diamond 56. La large poignée et les roulettes facilitent le déplacement de la station de travail.

L'étagère supérieure en acier inoxydable offre beaucoup d'espace et est idéale pour préparer la viande et les légumes avant de les placer sur le Kamado. En bas, les étagères en acier offrent beaucoup d'espace pour ranger les ustensiles de coupe, les épices, les assiettes, les couverts, etc. etc. Vous avez donc toujours tout à portée de main.

Même si le Kamado est encore chaud après une séance de cuisson, il peut facilement être déplacé.

WORK STATION + KAMADO LARGE 55	**€ 3.395**
WORK STATION + KAMADO LARGE DIAMOND 56	**€ 3.435**
WORK STATION EXCL. KAMADO	**€ 2.650**

Prix TVA 21% incl.

BRAZA

TABLE GRILL

L'OUTR Braza, un gril de table en céramique, est parfait pour profiter d'un barbecue à l'extérieur, à table, en famille ou entre amis. Placez le gril de table au centre de la table et tout le monde pourra l'utiliser.

Ce gril de table moderne allie le confort d'une fondue ou d'un gourmet à la délicieuse saveur fumée d'un barbecue. Tout le monde peut rester confortablement assis à table et participer un peu.

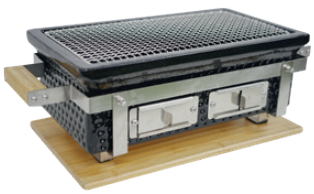
Le Braza est doté de deux poignées élégantes pour plus de commodité. Il est ainsi facile d'emporter le gril partout.

BRAZA ROUND
BLACK / WINE RED

H x Ø	17 x 35 cm
GRILLE	Ø 30 cm
POIDS	11,5 kg

€ 195

BRAZA SQUARE
BLACK / WINE RED



H x L x P	16,5 x 50 x 22,5 cm
GRILLE (L x P)	35 x 17,5 cm
POIDS	11 kg

€ 195

PLANCH

HA WOOD

Certaines formes sont tout simplement parfaites. Ceci s'applique certainement à ces coupes de feu légèrement courbées et larges sur des socles en bel acier Corten ou avec un revêtement noir. Rassemblez-vous autour du feu de cuisson pour profiter de l'extérieur pendant 4 saisons. La plaque de cuisson a une épaisseur de 10mm et se prête parfaitement à de nombreuses techniques de cuisson.

Le bol à feu offre suffisamment d'espace pour cuire de la viande, du poisson et des légumes en même temps. Et lorsque le soir tombe, la Plancha Wood enchante chaque jardin ou terrasse d'une lumière romantique. Après le barbecue, vous pouvez ajouter du bois pour une chaleur agréable et une vue impressionnante.

La OUTR Plancha Wood doit être placée de préférence sur une surface plane. Comme cela n'est pas toujours possible, vous pouvez utiliser un jeu de pieds réglables fourni avec toutes les Planchas.

PLANCHA C 80

H x P	102 x Ø 80 cm
SOCLE	80 x 40 x 40 cm
POIDS	73 kg

SOCLE FERMÉ
€ 1.345

SOCLE OUVERT
€ 1.445

PLANCHA C 80 LOW

H x P	62 x Ø 80 cm
SOCLE	40 x 40 x 40 cm
POIDS	64 kg

€ 1.150

PLANCHA C 100

H x P	102 x Ø 100 cm
SOCLE	80 x 40 x 40 cm
POIDS	96 kg

SOCLE FERMÉ
€ 1.645

SOCLE OUVERT
€ 1.745

PLANCHA C 100 LOW

H x P	62 x Ø 100 cm
SOCLE	40 x 40 x 40 cm
POIDS	87 kg

€ 1.345

PLANCHA B 80

H x P	102 x Ø 80 cm
SOCLE	80 x 40 x 40 cm
POIDS	73 kg

SOCLE FERMÉ **€ 1.645**

SOCLE OUVERT **€ 1.745**

PLANCHA B 100

H x P	102 x Ø 100 cm
SOCLE	80 x 40 x 40 cm
POIDS	96 kg

SOCLE FERMÉ **€ 1.945**

SOCLE OUVERT **€ 1.995**

PLANCHA BOWL € 1.775

H x P	88 x Ø 74 cm
SOCLE	57 x Ø 50 cm
POIDS	100 kg

ACCESSOIRES

SOCLE **€ 255**

TOPGRILLE **€ 155**

Le Plancha Bowl est une plancha avec un bol de feu profond et arrondi dans lequel la plaque de cuisson est suspendue dans le bol en fonte.

Un design unique, très facile à utiliser et une surface très spacieuse. En option, le bol de feu peut également être placé debout dans un socle spécial.

BUTCHER'S BLOCK

Le Butcher's block est un accessoire pour les Plancha 80 et 100. Cet accessoire est composé d'une base ouverte, de 2 niches ouvertes et d'un plan de travail avec plateau en bois. Il rend la cuisson sur votre Plancha beaucoup plus agréable et efficace !

La photo montre le Butcher's Block avec une Plancha 80 et avec un socle.

PLANCHA C 80 + SOCLE + BUTCHER'S BLOCK	**€ 2.370**
PLANCHA C 100 + SOCLE + BUTCHER'S BLOCK	**€ 2.670**
EXCL. PLANCHA & SOCLE	**€ 1.025**

Prix TVA 21% incl.

WORK STATIONS

Les postes de travail Plancha peuvent facilement être déplacés de l'intérieur vers l'extérieur grâce à leurs roues robustes et encastrées. Ces tables de travail sont entièrement fabriquées en acier Corten, un acier durable qui devient plus beau lorsqu'il est exposé aux intempéries.

La lueur brun-orange caractéristique est obtenue lorsque la couche extérieure entre en contact avec l'eau. Le processus de rouille, également appelé processus d'oxydation, peut prendre jusqu'à un an et demi, selon les conditions météorologiques. Pendant cette période, il est important de stocker le produit alternativement humide et sec. Si l'acier ne sèche pas, aucune couche protectrice ne peut se former.

WORK STATION 150 CM

EXCL. SCALE ET PLAQUE DE CUISSON **€ 2.095**

STATION + SCALE + PLAQUE 80 **€ 2.765**

STATION + SCALE + PLAQUE 100 **€ 3.095**

WORK STATION 80

Le poste de travail OUTR Plancha 80 se distingue par une poignée sur le côté qui permet de déplacer très facilement cette table de travail. Ainsi, même si la Plancha est encore chaude après une session de cuisson, elle peut être déplacée.

H x L	100 x Ø 80 cm
SOCLE	80 x 55 x 55 cm
SPECIFICATIONS	4 roues cachées, niche à bois
MATÉRIEL	Acier corten
POIDS	44 kg

EXCL. SCALE & PLAQUE DE CUISSON **€ 1.985**

PLANCHA C 80 + WORK STATION 80 **€ 2.555**

PLANCHA C 100 + WORK STATION 80 **€ 2.855**

PLANCHA URBAN

PLANCHA URBAN 110

Comme la Plancha Wood, la Plancha Urban se compose d'un large bol de feu légèrement incurvé, placé sur un socle.

Le bol de feu offre suffisamment d'espace pour cuire de la viande, du poisson et des légumes en même temps. Après le barbecue, ajoutez à nouveau du bois pour obtenir une chaleur agréable et un spectacle impressionnant.

La Plancha Urban est fabriquée en acier à parois épaisses.

PLANCHA URBAN

URBAN 70

H x L	92 x Ø 74 cm	
SOCLE	73,5 x 38,5 x 39 cm	
POIDS	65 kg	€ 895

URBAN 90

H x L	99 x Ø 94 cm	
SOCLE	73,5 x 38,5 x 39 cm	
POIDS	87,5 kg	€ 995

URBAN 110

H x L	100,5 x Ø 110 cm	
SOCLE	73,5 x 38,5 x 39 cm	
POIDS	111,5 kg	€ 1.295

PLANCHA URBAN LOW

URBAN LOW 70

H x L	58,5 x Ø 74 cm	
SOCLE	40 x 38,5 x 39 cm	
POIDS	56 kg	€ 795

URBAN LOW 90

H x L	65,5 x Ø 94 cm	
SOCLE	40 x 38,5 x 39 cm	
POIDS	78,5 kg	€ 895

URBAN LOW 110

H x L	67 x Ø 110 cm	
SOCLE	40 x 38,5 x 39 cm	
POIDS	102,5 kg	€ 1.195

Prix TVA 21% incl.

FIRE SCALE

Avec un bol de feu OUTR, vous donnez une dimension supplémentaire à toutes vos garden parties. La gamme Scale est disponible avec ou sans socle en acier corten.

SCALE C 80

H x L 22 x Ø 80 cm
ÉPAISSEUR 3 mm

€ 255

SCALE C 100

H x L 22 x Ø 100 cm
ÉPAISSEUR 3 mm

€ 355

SCALE AVEC SOCLE 40

H x L 62 x Ø 80/100 cm
ÉPAISSEUR 3 mm

C 80: **€ 695**
C 100: **€ 795**

BOWL FIRE SCALE AVEC SOCLE

H x L x P 84 x 74 x 55 cm
ÉPAISSEUR 3 mm

€ 795

Les bols de feu Jesco sont disponibles en 4 tailles différentes pour s'adapter à n'importe quelle terrasse ou jardin. Ces accroche-regard ronds sont fabriqués en acier de qualité supérieure qui acquiert une belle patine rouillée avec le temps. Sous le bol, il y a un subtil anneau de soutien qui donne l'impression que le bol flotte légèrement et crée une belle ombre.

JESCO 55

H x L 17 x Ø 55 cm
ÉPAISSEUR 2 mm

€ 135

JESCO 80

H x L 24 x Ø 80 cm
ÉPAISSEUR 2,5 mm

€ 165

JESCO 100

H x L 25,5 x Ø 100 cm
ÉPAISSEUR 2,5 mm

€ 229

JESCO 120

H x L 27,5 x Ø 120 cm
ÉPAISSEUR 2,5 mm

€ 315

ACCESSOIRES

SOCLE OUVERT 40 x 40 x 40

€ 185

GRILLE BBQ POUR JESCO Ø 60 CM

€ 75

PLAQUE DE CUISSON POUR JESCO 55

€ 195

DONN FIREPLACE

Un foyer sur la terrasse ou sous un auvent transforme votre terrasse en un merveilleux espace de vie supplémentaire. Atmosphère et style. Avec le Donn, vous pouvez également utiliser ce même foyer comme barbecue. Dans les modèles OUTR Donn 70 ou 80, vous pouvez placer une grille en acier inoxydable, qui transformera en un rien de temps votre foyer d'extérieur en un agréable barbecue. La grille est réglable en hauteur à différents niveaux.

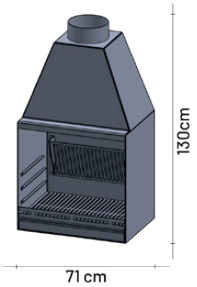
DONN 70

DONN 70 BBQ ENCASTRÉ / CHEMINÉE

Le Donn 70 est parfait pour la cuisson. La grille verticale de la paroi arrière sert de panier à bois. Les morceaux de bois brûlés peuvent être répandus sur la surface située sous la grille par la partie inférieure ouverte. Les morceaux de charbon de bois au fond et les bûches à l'arrière créent une répartition idéale de la chaleur pour une cuisson encore meilleure.

DIMENSIONS APPAREIL
130 x 71 x 50,5 cm (H x L x P)
CHAMBRE DE COMBUSTION
70 x 70 x 50 cm (H x L x P)

Acier noir 5 mm
Grille de bûches verticale
Tiroir extractible
Sortie de fumées Ø 25 cm



€ 2.250

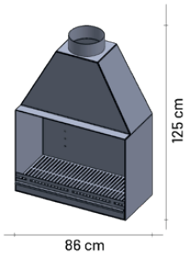
DONN 70

DONN 80 BBQ ENCASTRÉ / CHEMINÉE

Pour ceux qui aiment les foyers extérieurs élégants et encastrés, le Donn 80 est la solution idéale. Avec la grille en acier inoxydable, vous transformez le foyer ouvert en un barbecue extérieur.

DIMENSIONS APPAREIL
125 x 86 x 40,5 cm (H x L x P)
CHAMBRE DE COMBUSTION
65 x 85 x 40 cm (H x L x P)

Acier noir 5 mm
Tiroir extractible
Sortie de fumées Ø 25 cm



€ 2.050

OPTION: GRILLE INOX

DONN 70 / 80 **€ 195**

Prix TVA 21% incl.

FURNITURE

BENCH C 180

WOODSTOCK C

WOOD STORAGE

Nos systèmes de rangement pour le bois sont non seulement élégants, mais aussi extrêmement résistants aux intempéries. Meubles de jardin et rangement à bois en un.

L'aspect naturel de la rouille s'harmonise avec la nature environnante, ce qui permet d'accentuer certaines zones et de donner une structure au jardin.

BENCH C 40

HxLxP	44 x 41 x 41 cm
MATÉRIEL	Acier corten

€ 255

BENCH C 180

HxLxP	44 x 180 x 40 cm
MATÉRIEL	Acier corten

€ 875

BENCH B 100

HxLxP	44 x 100 x 40 cm
MATÉRIEL	Acier noir

€ 685

BENCH B 180

HxBxD	44 x 180 x 40 cm
MATERIAAL	Acier noir

€ 945

WOODSTOCK C

HxLxP	180 x 100 x 40 cm
MATÉRIEL	Acier corten

€ 725

Découvrez l'offre complète sur
www.outr.be

MALAGA

CORDOBA

IBIZA

GARDEN FIRE GAS

Les foyers de jardin OUTR sont là pour apporter ambiance et chaleur à votre terrasse ou à votre jardin. La gamme comprend à la fois des appareils à gaz pour ceux qui aiment la facilité d'utilisation, et des foyers à bois en acier pour ceux qui préfèrent l'authentique "sensation de feu de camp".

MALAGA GAZ

VITRE À 3 FACES

LIT BRÛLEUR	bûches d'imitation en céramique
PUISSANCE	8,5 kW
H X L X P	134,5 x 50 x 50 cm

€ 675

CORDOBA GAZ

VITRE À 4 FACES

LIT BRÛLEUR	pierres de lave
PUISSANCE	7,3 kW
H X L X P	138 x 42 x 42 cm

€ 695

IBIZA GAZ

VITRE À 4 FACES

LIT BRÛLEUR	pierres de lave
PUISSANCE	9 kW
H X L X P	134,5 x 42 x 42 cm

€ 635

HOUSSE DE PROTECTION CORDOBA / MALAGA / IBIZA

€ 35

WOOD

BLOCK C WOOD

HxLxP	80/120 x 40 x 40 cm
MATÉRIEL	Acier corten 5 mm

Le Block est disponible avec un socle de 40 ou 80 cm de hauteur.

C40: **€ 795**

C80: **€ 845**

SQUARE 85 WOOD

HxLxP	85 x 42,5 x 42,5 cm
MATÉRIEL	Acier 5 mm

Chambre de combustion pivotante 360°

€ 995

SQUARE 110 WOOD

HxLxP	106 x 42,5 x 42,5 cm
MATÉRIEL	Acier 5 mm

Chambre de combustion pivotante 360°

€ 1.095

SQUARE 110

TRIA WOOD

HxLxP	127 x 56 x 56 cm
MATÉRIEL	Acier corten 3 mm

Le Tria est un foyer de jardin à bois en acier Corten. Ce matériau durable est exposé aux intempéries, ce qui lui donne son style spécifique de couleur de rouille, créant ainsi une couche protectrice parfaite.

€ 355

TRIA

OPTION: GRILLE BBQ INOX

€ 95

Prix TVA 21% incl.

GARDEN FIRE PELLET

Avec les foyers de jardin à pellets OUTR, vous pouvez créer une forte dose de convivialité et de confort sur votre terrasse, afin de pouvoir profiter de la chaleur dans votre jardin, même par une journée fraîche. Les appareils fonctionnent aux pellets (avec une batterie rechargeable pour le ventilateur). Ces appareils sont uniquement destinés à être utilisés à l'extérieur.

SIGI PELLET

VITRE À 4 FACES

PUISSANCE	4 kW
H x L	145 x 30 cm
POIDS	28 kg

Avec un réservoir de pellets rempli (4 kg) le Sigi peut brûler pendant 3 heures. Les pellets peuvent être facilement rechargés par le haut.

€ 1.295

ODIN PELLET

VITRE À 4 FACES

PUISSANCE	7 kW
H x L	211 x 42 cm
POIDS	56 kg

Le Odin est disponible en deux versions : la version Plus est équipée d'un toît de pluie et d'une table d'apéritif. Avec un réservoir de pellets rempli (7,5 kg) le Odin peut brûler pendant 4 à 5 heures. Les pellets peuvent être facilement rechargés par le bas.

€ 2.195

ODIN PLUS PELLET

La version Plus est équipée d'un toît de pluie et d'une table d'apéritif.

€ 2.695

ELECTRIC

Les chauffe-terrasses électriques OUTR Garden Fire créent non seulement une atmosphère chaleureuse, mais ils sont également très faciles à utiliser. Il suffit de brancher ces appareils sur une prise de courant pour bénéficier immédiatement d'une chaleur agréable. Un autre grand avantage de ces appareils est qu'ils peuvent être utilisés non seulement à l'extérieur, mais aussi dans un espace clos.

CLAIRE ELECTRIC

PUISSANCE	800 / 1200 / 2000W
HAUTEUR	210 cm
POIDS	15,5 kg

Le Claire est un chauffage électrique de terrasse avec un couvercle qui diffuse la chaleur vers le bas. Il y a 3 réglages possibles : Low, Medium & High.

Le Claire peut être utilisé aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur.

€ 279

LUNE ELECTRIC

PUISSANCE	900 / 1200 / 2100W
HAUTEUR	210 cm
POIDS	15,6 kg

Le Lune est un chauffage électrique de terrasse doté d'une lampe inclinable. La chaleur dégagée peut ainsi être facilement orientée dans une certaine direction en inclinant manuellement la lampe frontale.

Il y a 3 réglages possibles : Low, Medium & High. Il est ainsi facile d'ajuster la quantité de chaleur diffusée.

La Lune peut être utilisée aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur.

€ 239

Prix TVA 21% incl.

PIZZA WOOD OVEN

Ce four à pizza à bois a été développé selon le modèle italien traditionnel et est donc l'outil parfait pour cuire rapidement et facilement de délicieuses pizzas et pains.

La surface du feu est en chamotte réfractaire de haute qualité, certifiée pour un usage alimentaire. La structure interne est en acier inoxydable, tandis que la structure externe est en acier galvanisé, traité avec une peinture haute température pour une résistance maximale à la chaleur, aux intempéries et à la rouille.

L'isolation du four, réalisée en laine de roche naturelle, permet un maintien plus efficace de la température.

ANTONIO S

HxLxP EXTERNE 189 x 86,5 x 83 cm FOUR 31 x 60 x 40 cm

€ 1.425

ANTONIO M

HxLxP EXTERNE 191 x 96 x 93 cm FOUR 31 x 70 x 50 cm

€ 1.815

ANTONIO L

HxLxP EXTERNE 195 x 106 x 93 cm FOUR 28 x 80 x 50 cm

€ 2.125

ACCESSOIRES

KIT SPATULES + BROSSE	€ 175
HOUSSE S	€ 86
HOUSSE M + L	€ 99

ANTONIO TOP

Le four à pizza Antonio Top est un modèle de table. Vous n'avez donc pas besoin de lui fournir un emplacement permanent dans votre jardin.

Il suffit de poser ce four à pizza sur la table et de se mettre au travail. Préparez les pizzas les plus délicieuses en un rien de temps et ne manquez pas un moment de la conversation.

ANTONIO TOP | S

HXLXP	122 x 83 x 71 cm
CHAMBRE DE CUISSON	60 x 40 cm
POIDS	70 kg
CONVIENT POUR 1 PIZZA	

€ 1.265

ANTONIO TOP | M

HXLXP	125 x 93 x 73 cm
CHAMBRE DE CUISSON	70 x 50 cm
POIDS	88 kg
CONVIENT POUR 2 PIZZA'S	

€ 1.585

ANTONIO TOP | L

HXLXP	129 x 103 x 81cm
CHAMBRE DE CUISSON	80 x 50 cm
POIDS	110 kg
CONVIENT POUR 3 PIZZA'S	

€ 1.865

HOUSSE DE PROTECTION S **€ 129**

HOUSSE DE PROTECTION M/L **€ 149**

PRO XL

L'Antonio Pro XL est un four moderne en acier inoxydable avec des briques réfractaires qui peuvent être portées à température en un rien de temps et mettre une délicieuse pizza croustillante dans votre assiette en seulement 2 minutes. Equipé d'un chariot pratique en acier inoxydable avec étagère et roues, il est muni d'un conduit de fumée avec vanne de sortie des fumées réglable et une porte de fermeture pour la chambre de cuisson.

DIM. APPAREIL	196 x 105,5 x 98 cm (H x B x D)
DIM. CHAMBRE DE CUISSON	34 x 80 x 80 cm (H x B x D)
CONDUIT DE CHEMINÉE	Ø 150 mm
POIDS	160 kg

FACILE À NETTOYER

CHARIOT EN INOX

CONVIENT POUR 4 À 5 PIZZAS

€ 3.355

HOUSSE DE PROTECTION PRO XL **€ 115**

Prix TVA 21% incl.

PIZZAIOLO

H X L X P 84 x 44 x 80 cm POIDS 15 kg

SPATULE À PIZZA

€ 19,95

PIZZAIOLO

Quiconque prétend qu'il faut un gros appareil professionnel et coûteux pour préparer de délicieuses pizzas se trompe. Avec ce modèle de table compact, la cuisson des pizzas devient soudainement très accessible. Grâce à sa taille, il trouve sa place partout : à table, sur un banc ou simplement par terre.

Le concept est particulièrement simple : un dôme bien isolé (remplissage de laine) qui est chauffé (500°C) en seulement 10 minutes avec le combustible de votre choix. La cuisson se fait principalement avec des pellets, mais on peut aussi utiliser d bois, du charbon de bois ou des briquettes. Vous pouvez facilement contrôler la température grâce au thermomètre intégré sur le dessus de l'appareil.

€ 299

E-PIZZAIOLO

Vous pouvez désormais préparer des pizzas à l'électricité. Avec le OUTR E-Pizzaiolo, vous pouvez facilement et rapidement cuire vos propres pizzas délicieuses.

Il suffit de tourner le bouton pour que le four à pizza atteigne la température souhaitée et que vous puissiez commencer. Une fois que le E-Pizzaiolo est à température, vous pouvez cuire les pizzas en 2 minutes.

€ 299

H X L X P 23 x 47 x 57 cm POIDS 14 kg

HOUSSE DE PROTECTION

€ 24,00

COOKING CABINETS

OSCAR

H x L x P: 83 x 112 x 42 cm
Structure acier noir ou inox
2 tablettes fixes
2 rideaux
2 roues tout terrain

INOX: **€ 385**

NOIR: **€ 250**

EMILE

H x L x P: 85 x 146/88 x 56 cm
Structure en robinier + plateau en HPL
2 tablettes coulissantes
Barre accroche / 2 rideaux
4 roues dont 2 multidirectionnelles à frein

€ 495

MOBILOT

H x L x P : 88 x 153 x 57 cm
Structure en robinier + plateau en inox
2 tablettes coulissantes / tiroir
2 étagères / 1 rideau
4 roues dont 2 multidirectionnelles à frein

€ 695

Prix TVA 21% incl.

KETTLE BBQ

Un BBQ OUTR Kettle : c'est un concept simple avec des résultats délicieux - la cuisine en plein air devient un jeu d'enfant ! Ces barbecues au charbon de bois de conception traditionnelle en acier émaillé noir avec grilles en acier chromé sont disponibles en trois tailles différentes.

Le Kettle 57 est équipé d'un thermomètre intégré dans le couvercle afin que vous puissiez démarrer au bon moment. La plaque de protection thermique sous la poignée vous permet d'ouvrir le couvercle pendant le fonctionnement (le modèle 42 possède une poignée en bakélite froide). Ces barbecues compacts sont également faciles à déplacer en raison de leur poids léger et de leurs roues résistantes aux intempéries.

Non seulement pendant et après l'utilisation, ils restent simples : le cendrier en aluminium pratique se dévisse et se vide facilement.

KETTLE 42

H x L x P	95 x 59 x 54,5 cm
GRILLE	42,5 cm
POIDS	8,5 kg

€ 95

KETTLE 57

H x L x P	103 x 65 x 72 cm
GRILLE	54 cm
POIDS	13 kg

€ 160

KETTLE ACCESSOIRES

	SET POUR FUMER	€ 9
	SET GRILLES	€ 39
	POÊLE À FRIRE EN FONTE *	€ 39
	GRILLE EN FONTE *	€ 25
	PLANCHA EN FONTE *	€ 35
	HOUSSE DE PROTECTION	€ 31

* OPTIONS POUR LE SET GRILLES

Prix TVA 21% incl.

KAMADO ACCESSOIRES

SET GRILLES

M40
€123,95

XL60
€149,95

M50
€134,95

XXL70
€162,50

L55 / 56
€139,95

à partir de € 123,95

CLIP DE GRILLE

Placez ou retirez le set de grilles sans effort avec ce clip de grille.

€ 19,95

HEAT DEFLECTOR

Un outil indispensable si vous aimez la cuisson lente.

M40
€66,95

L55/56
€77,50

M50
€68,95

XL60
€79,50

à partir de € 66,95

PANIER À CHARBON

Pratique pour réutiliser les charbons restants dans votre Kamado.

M50
€65

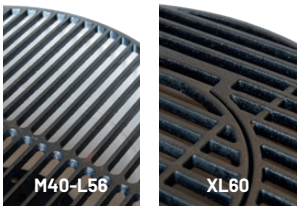
L55/56/XL60
€75

à partir de € 65

CHICKEN SITTER

Remplissez le Chicken Sitter en céramique avec les arômes de votre choix. Faites glisser le poulet sur le support et placez-le au milieu de votre Kamado.

€ 22,95



GRILLE EN FONTE

Distribue la chaleur de façon homogène et peut donner à votre viande les rayures typiques du gril.

M40 €79,50 **M50** €83,50 **L55/56** €89,95 **XL60** €102,50

à partir de € 79,50

GRILLE EN FONTE DEMI-LUNE

Idéal pour ceux qui veulent combiner grillade et rôtissage sans avoir à changer la grille. (pour Kamado L55 et L56)

€ 93,95

HOUSSE DE PROTECTION

M40
€30,95

M50
€38,50

L55/56

XXL70
€48,50

XL60
€41,50

à partir de € 30,95

PIERRE À PIZZA XL DELUXE Ø 38 CM

- Convient au Kamado L55, L56 et XL60
- Épaisseur = 2 cm
- Clip inclus

€ 51,95

PIERRE À PIZZA

- Disponible pour les modèles M40, M50, L55 ou L56.
- Épaisseur = 1 cm

M40/50
€30,95

L55/56
€49,95

à partir de € 30,95

Prix TVA 21% incl.

TISSONIER

Avec le tissonier OUTR, il est possible de retirer facilement les cendres du Kamado grâce à la grille d'aération situé en bas.

€ 19,95

RÔTISSOIRE

Poulet à la broche à la maison !

L55/56	XL60
€269,95	€286,50

à partir de € 269,95

DESSERTE HERCULES

(excl Kamado 55)

H x L x P: 90 x 120 x 60 cm

€ 3.995

WOOD CHIPS 0,5 KG

POMME / CERISE	€ 6,95
MÉLANGE DE WHISKY	€ 8,95

Saupoudrez ces copeaux de bois entre les charbons et appréciez l'arôme qui s'en dégage.

à partir de € 6,95

WOOD CHUNKS 1,5 KG

POMME

Placez ces morceaux de bois entre les charbons ardents et appréciez le merveilleux arôme qui s'en dégage.

€ 17,95

SET PLANCHES À FUMER

Set 2 pièces – Bois de cèdre
La planche à fumer va fumer, ajoutant la saveur de la fumée et du cèdre à votre plat.

€ 13,50

BOÎTE DE FUMAGE

Une boîte de fumage donne à votre plat des arômes et des saveurs supplémentaires. Mettez vos copeaux de bois préférés dans la boîte et mettez-vous au travail.

€ 9

PLANCHA WOOD

SOFT COVER PLANCHA

B80/C80	URBAN 70
€69,00	€65,00
B100/C100	URBAN 90
€79,00	€75,00
	URBAN 110
	€85,00

à partir de € 65,00

TOPGRILLE PLANCHA INCL. FOOD BUMPER

B80/C80	B100/C100
€175,00	€195,00

à partir de € 175

TOPGRILLE PLANCHA URBAN

URBAN 70	€145,00
URBAN 90	€155,00
URBAN 110	€195,00

à partir de € 145

FOOD BUMPER 80 / 100

B80/C80	B100/C100
€47,00	€49,00

à partir de € 47

COUVERCLES DE PROTECTION

	Ø 80CM	Ø 100CM
Inox	€162	€205
Inox noir	€195	€235
Acier noir + bord	€275	€295

à partir de € 162

PINCE À BBQ DELUXE

La pince à barbecue OUTR Deluxe peut résister à des températures allant jusqu'à 350°C. Les pinces ont une excellente prise en main et vont au lave-vaisselle.

€ 22,95

PINCE À BBQ SILICONE

Ces pinces à barbecue tiennent bien en main grâce à leur poignée en silicone, résistent à des températures allant jusqu'à 250°C et vont au lave-vaisselle.

€ 15,95

SPATULE

Utile pour une cuisson précise et nettoyage facile.
Inox
3,5 x 12 x 32 cm

€ 17,95

Prix TVA 21% incl.

COOKING

BURGER FLIPPER

Retournez vos hamburgers facilement avec le Burger Flipper OUTR en acier inoxydable.

€ 17,95

MEAT CLAWS

Avec les pinces à viande OUTR, vous pouvez facilement séparer votre viande. Idéal pour préparer du porc effiloché, par exemple.

€ 23,95

SPARERIBS RACK

Idéal pour placer vos côtes sur le barbecue. De cette façon, les côtes sont cuites uniformément et il est plus facile de les enrober.

€ 24,95

COFFRET DU CHEF

Les indispensables pour bien cuisiner à la plancha :

- bac gastro G1/3 inox
- spatule et pince large
- planche à découper en bambou

€ 65

BILLOT GASTRO

Idéal pour couper et conserver les aliments.
Dimensions : 34 x 41 cm

€ 78

PLANCHA À DÉCOUPER

Planche à découper pouvant être utilisée des deux côtés. Avec un arrêt de plan de travail et une gouttière pour le jus.
Dimensions : 30 x 38 cm

€ 47

PLANCHA À DÉCOUPER EN HÊTRE MASSIF

35 x 35 cm	€ 110
40 x 40 cm	€ 120
45 x 45 cm	€ 135

à partir de € 110

PINCEAU SILICONE

Idéal pour arroser les aliments.
Largeur : 4 cm

€ 20

ROUND CASSEROLE BLACK - Ø 21 | 24 CM

€ 55 | € 65

ROUND CASSEROLE WHITE - Ø 28 CM

€ 90

OVAL CASSEROLE BLACK - Ø 29 CM

€ 75

ROUND PAN BLACK - Ø 31 CM

€ 49

La gamme Cast Iron est recouvert d'un émail noir satiné à l'extérieur. Idéal pour les plats qui nécessitent plus de temps, comme les ragoûts. Une poêle chaude en fonte est idéale pour saisir, pour de délicieuses croûtes croustillantes. Avec les bons soins, une casserole ou un pot en fonte durera toute une vie. Cette gamme convient à toutes les sources de chaleur possibles.

PREPARATION

DÉMARREUR CHARBON

Le démarreur de charbon de bois OUTR est l'outil pour allumer un barbecue en 1, 2, 3. Le démarreur peut être utilisé avec du charbon de bois ou des briquettes.

€ 27,95

WOODWOOL 1 KG

Vous pouvez également allumer votre feu facilement avec la laine de bois cirée de OUTR. Cette laine de bois est 100% naturelle et inodore.

€ 11,95

CHARBON DE BOIS 10 KG

Charbon de bois de qualité professionnelle fabriqué à partir de bois dur Black Wattle. Certifié FSC.

€ 24,95

ALLUME-GAZ

Cet allume-gaz OUTR est doté d'une longue tête flexible pour maintenir vos mains à une distance suffisante de la flamme.

€ 8,95

PIZZA

KIT SPATULES + BROSSE

Kit pratique pour faire entrer et sortir les pizzas du four et pour nettoyer le four.

€ 175

SPATULE À PIZZA

Faites glisser votre pizza sur votre pierre à pizza ou dans votre four en un seul geste et retirez-la sans vous brûler les mains.

€ 19,95

PIZZA CUTTER

Découper votre pizza est un jeu d'enfant avec ce coupe-pizza.

€ 20,50

HOUSSE ANTONIO

Protège contre la pluie, le vent, la neige et la poussière.

S €99 M/L €109 XL €115

à partir de € 99

HOUSSE ANTONIO TOP

Grâce à la housse de protection, vous protégez votre Antonio Top de la pluie, du vent et de la poussière.

S €129 M/L €149

à partir de € 129

HOUSSE E-PIZZAIOLO

Grâce à la housse de protection, vous protégez votre E-Pizzaiolo de la pluie, du vent et de la poussière.

€ 24

Prix TVA 21% incl.

PROTECTION

GANT ANTI-CHALEUR (DROIT)

Le gant OUTR résistant à la chaleur peut supporter les températures les plus élevées.

€ 15,95

TABLIER EN CUIR

CAMEL BRIGHT	€ 79
DARK BROWN	€ 85

à partir de € 79

SPRAY DE PROTECTION

Un spray à base d'huile naturelle spécialement conçu pour maintenir la couche naturelle sur la fonte ou l'acier et pour prévenir la rouille.

€ 13,50

CLEANING

BROSSE BBQ DELUXE

Nettoyez votre barbecue en un rien de temps avec cette brosse 3 en 1. Les brosses sont adaptées à l'acier inoxydable et à la fonte.

€ 19,95

BROSSE BBQ LONGUE

Avec cette longue brosse OUTR BBQ, vous pouvez facilement nettoyer votre barbecue. Le manche en bois assure une prise en main confortable.

€ 16,95

SPATULE

La spatule est un accessoire indispensable pour la Plancha. Avec la spatule, vous raclez la graisse et les résidus alimentaires de la plaque.

€ 17,95

OUTR

Prix TVA 21% incl.

T +32 (0)55 23 26 48
INFO@OUTR.BE
WWW.OUTR.BE

BE 0713 614 449
IBAN BE21 7360 5568 1603

LOGISTICS
BRUWAAN 17
9700 OUDENAARDE

SIÈGE SOCIAL
OUTDOOR CAMPUS BV
KORTRIJKSESTEENWEG 1266
9051 GENT