

# outdoorcooking



## Unter freiem Himmel kochen

Am Pool, unter der Pergola, auf der Terrasse: Mit unserem neuen «outdoorcooking» wird Kochen zum Erlebnis und einem speziellen Event.



# outdoorcooking

## **Kochen für Gäste**

Das mobile «outdoorcooking» eröffnet Ihnen neue kulinarische Möglichkeiten. Sie sind mittendrin bei Ihren Gästen und Freunden, vom ersten Gang bis zum Dessert. Sie bereiten ein paar leckere Köstlichkeiten im Wok oder auf dem Teppan Yaki zu und unterhalten dabei gleichzeitig Ihre Gesellschaft. Ihr Garten wird zum Treffpunkt für Gourmets.

## **Kochen fürs Auge**

Die schlichte Ästhetik der Geräte vermittelt optisch jene gehobene Qualitätsansprüche, welche Sie auch bei den Speisen erwarten.

## **Kochen als Ausdruck von Individualität**

«outdoorcooking» lässt Ihnen beim Zusammenstellen jenen individuellen Spielraum, welchen Sie beim Kochen schätzen. Sie wählen aus, in welcher Kombination es Ihnen am besten entspricht.

## **Für die japanische Küche**

Zaubern Sie im Stil eines japanischen Meisters leichthändig die köstlichsten Delikatessen vom Teppan-Yaki auf den Teller. Vom Bärenkrebs bis zum Beef. Mit der Bedienung des Teppan-Yakis können Sie die Gartemperatur der Kochfläche exakt einstellen und beibehalten.

## **Basisgerät CHF 3950.—**



outdoorcooking  
Hauptstrasse 52  
CH-4416 Bubendorf  
Telefon 061 935 35 35  
[www.outdoorcooking.ch](http://www.outdoorcooking.ch)