



KITCHENS
FOR OUTDOOR LIVING

BURNOUT **BBQ**

Altermann

PLEASURE AND EXCELLENT TASTE

Bei BURNOUTBBQ gibt es guten Geschmack gleich doppelt, in Design und Kulinarik.

Unsere Outdoor-Küchen liefern dafür den perfekten Raum. Wir verbinden das ultimative Kocherlebnis im Freien mit elegantem Luxus, herausragendem Design und perfekter Verarbeitung. So schaffen wir einen Ort, an dem nicht nur Speisen zubereitet werden, sondern auch Erinnerungen entstehen. Verbringe die kostbarsten Augenblicke mit deinen Liebsten und erschaffe unvergessliche Momente.



Worum geht es im Leben?

→ Eine gute Zeit mit der Familie und Freunden zu haben.

**EXCELLENT
CRAFT & DESIGN**
– MADE IN GERMANY



Perfect match

Unsere Küchen sind mit einer Vielzahl ausgewählter Grill- und Kochplatten-Hersteller kompatibel. Doch für uns ist weniger mehr, deshalb haben wir uns auf wenige exklusive Hersteller wie Flammkraft konzentriert. Unser Anspruch an uns selbst ist hoch. Und genauso werden auch unsere Partner höchsten Ansprüchen in Design, Funktionalität und Verarbeitung gerecht.

Wetterfest & robust

Wir verwenden hochwertigen rostfreien Stahl, witterungs- und UV-beständige Materialien und Beschläge, die für den Außeneinsatz zertifiziert sind. Unsere Küchen sind überall zu Hause, ob in der Arktis, am Meer oder in der Wüste. 365 Tage im Jahr. Mindestens 10 Jahre. Garantiert.

Made in Germany

Alle unsere Küchen kommen vormontiert aus unserer eigenen Produktion in Deutschland. Jeder Zuschnitt, jede Schweißnaht, jede angezogene Schraube wurde von uns selbst gemacht.

Modular

Einfach zu konfigurieren und bereit zur Erweiterung, wann immer es dir passt. Ob Küchenzeile oder Eck-Lösung – unsere Outdoor-Küchen können noch Jahre später ergänzt werden. Ohne Unterschiede in der Farbgebung.

Nachhaltig

Wir nutzen nur PVC-freie Materialien. Und wir bauen Küchen, die über Jahrzehnte halten. Natürlich sind unsere Outdoor-Küchen vollständig recycelbar.



COOKING OUTDOORS UNLIMITED

Wir brennen für gutes Essen. Und wir wollen alles zubereiten können, was die Welt an Genüssen bietet. Sowohl die unverzichtbaren Basics wie Steak und Rippchen als auch Geräuchertes oder Braten vom Drehspieß, Smoked Meat genauso wie Seafood, Vegetarisches oder Exotisches. Es geht uns um mehr als reines Grillen: In unseren Outdoor-Küchen kann ein guter Gumbo gekocht werden, frisches Beef Tatar gehackt, Paella gegart und Nachtisch zubereitet werden.

Unser Ansatz: Unsere Outdoor-Küchen sind so konzipiert, dass jeder Grill eingebaut werden kann, ob klassischer Holzkohlegrill, praktischer Gasgrill oder Kamado-Grill aus Keramik. Oder Multitalente mit integriertem Kochfeld, Wok-Brenner, 800°-Zone und mehr.



MODULAR & FLEXIBLE – AS LIFE SHOULD BE

Dank unseres modularen Designs können wir alle deine Wünsche erfüllen:
ein einfacher Mittelblock, eine L-Form oder auch um die Ecke gebaut.
Du kannst deine Küche um eine Theke oder einen Tisch ergänzen.
So sind deinen Wünschen keine Grenzen gesetzt.

Das gilt auch für alle Geräte-Komponenten: Ob mit Kühlschrank oder ohne,
Grill oder Teppanyaki, Eisfach oder Spüle. Du hast die freie Wahl.

Und du kannst ganz einfach online ausprobieren, wie deine individuelle
Outdoor-Küche aussehen könnte: Stell dir mit unserem **Konfigurator** die
passenden Module optimal zusammen – ganz bequem von zu Hause aus.

Natürlich stehen wir dir auch mit unseren Experten und Partnern gerne bei
der Planung deiner Traum-Outdoor-Küche zur Seite.





BLACKLINE • DARK OAK • FÜSSE



STAINLESS STEEL • OAK • ROLLE



SILVERLINE • SMOKE • ROLLE

OUR SELECTION AS UNIQUE AS YOU ARE

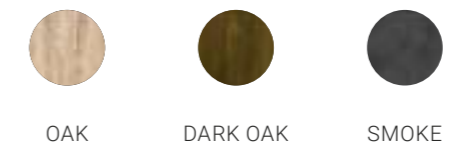
Unsere BURNOUT-Küchen werden aus hochwertigem Edelstahl und einem Verbundstoff gefertigt, der sie widerstandsfähig gegen Witterungseinflüsse macht. Da mögen wir keine Kompromisse. Bei der Farbgestaltung ist es anders: Hier überlassen wir dir gerne die Wahl.

Such dir aus, was zu dir und zu deiner Umgebung passt. Und kombiniere nach Lust und Laune die Farben des Rahmengerüsts mit den Designs deiner BURNOUT-Küche – puristischer Edelstahl zur natürlichen Eichenholz-Maserung, sattes Schwarz zu sanftem Grau, ganz wie du es willst.

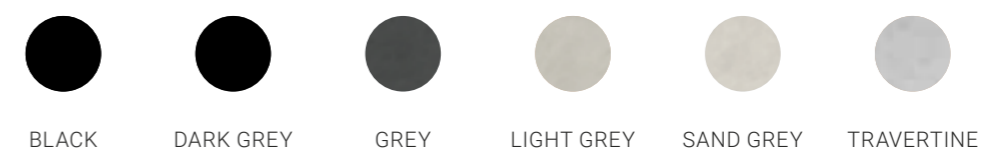
Rahmen-Farben



Korpus-Farben



Steinplatten-Farben Dekton®





Freude ist am schönsten, wenn man sie teilt.

ALL YOU NEED & MORE – FOR OUTDOOR COOKING WITH STYLE

Du willst dich noch nicht genau festlegen? Vielleicht erst mal einen Anfang machen, eine Keimzelle legen, einen ersten Schritt tun – und nach ein paar einzigartigen Erfahrungen mit der neuen BURNOUTBBQ einfach anbauen.

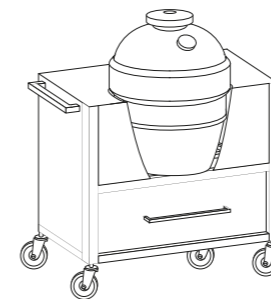
Nach Lust und Laune, nach Party-Anlass, Größe der Gästeliste oder der Familie: Unsere Küchenmöbel lassen sich problemlos erweitern.

Und wenn du es willst, holst du dir eine komplette Küche nach draußen. Nicht nur Grill oder Herd, sondern auch Kühlschrank, Spüle, Stauraum ganz praktisch in der Nähe und unter freiem Himmel. Stell dir deine BURNOUTBBQ so zusammen, wie sie zu dir und deinem Leben passt. Und bleib flexibel: Deine Küche jedenfalls ist offen für Änderungen.



GAS-GRILL

- Verschiedene hoch qualifizierte und namhafte Hersteller
- Gaszufuhr oder optional mit Erdgas
- Grill aus rostfreiem Stahl
- Der richtige Grill für jede Zubereitungsart
- Verschiedene Grilloberflächen erhältlich, abhängig vom Kundenwunsch

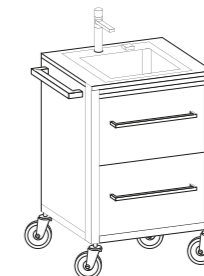


KERAMIKGRILL

- Verschiedene Hersteller wie Big Green Egg, Monolith
- Verschiedene Größen abhängig von deinen Wünschen und Vorstellungen
- Betrieben mit Holzkohle
- Passend für klassisches Grillen und BBQ (Rippchen, Pulled Pork und mehr)
- Optisches Highlight

SPÜLE

- Verschiedene Spülen je nach Farbe der Arbeitsplatte (rostfreier Stahl, Steingut)
- Spülen und Wasserhähne werden von namhaften Herstellern produziert
- Verbindung über die normale Wasserleitung oder über einen Trinkwasserschlauch möglich



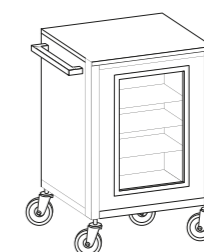
KOCHFELD

- Mit Gas oder elektrisch betrieben
- Je nach Kundenwunsch als Teppanyaki, Wok, Kochplatte mit Gas oder als Induktionskochfeld
- Perfekte Ergänzung zum Grill



KÜHLSCHRANK

- Verschiedene Größen erhältlich
- 230 Volt Stromanschluss
- Kühlschränke mit Glastüren

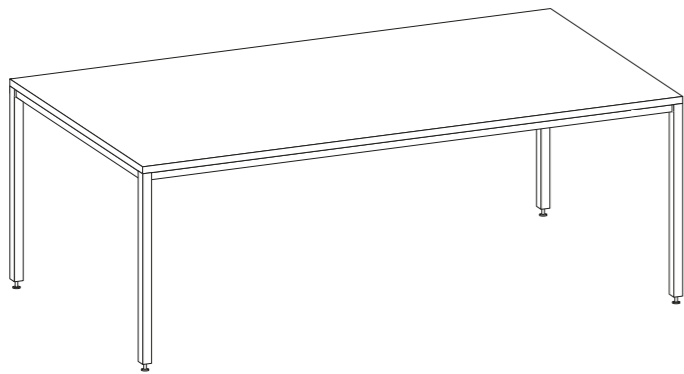




MATCHING TABLES THAT'S A PERFECT MATCH

Nach dem Zubereiten, Grillen, Schmoren kommt das Beste:
Das Genießen in netter Runde. Und auch hierzu haben wir uns Gedanken
gemacht: Wir bieten Tische und Stühle passend zu den Farben unserer
Outdoor-Küchen an. Genau wie diese robust, wetterfest, gut aussehend.

Natürlich aussehende Materialien wie die Tischplatten-Polymere in
Stein-Optik fügen sich harmonisch in jeden Außenbereich. Das rostfreie
Edelstahlgestell des Rahmens ist perfekt verarbeitet: Eben gemacht für
die Ewigkeit. Oder zumindest für eine ganze Reihe harter Winter, heißer
Sommer, kräftiger Regengüsse.



Tisch und Stühle

- 3 Gestellfarben, 3 Designs zum Kombinieren
- Esstisch oder Stehtisch mit Platte aus Polymer
- Anbautische in 3 Varianten, auch mit Polymer-Platten
- Hocker, mit oder ohne Lehne, dazu Sitzkissen





Unsere BURNOUT**BBQ** ist durchdacht bis ins allerletzte Detail. Hier trifft herausragendes Design auf perfekte Verarbeitung. Durch jahrelange Erfahrung wissen wir, dass eine echte Outdoor-Küche ganz andere Anforderungen an Material und Verarbeitung stellt. Hier entscheidet jedes Spaltmaß, jedes eingesetzte Scharnier, jede noch so winzige Schraube. Design, Produktion, Qualität und Zuverlässigkeit – alles made in Germany.

DESIGN & DETAILS



LEUCHTEN & STECKDOSEN

Die Sonne darf ruhig untergehen. Unsere Beleuchtungen sorgen an den richtigen Stellen für optimale Sicht.



STAU RAUM

Alles griffbereit und gut geordnet: In den Schubladen bleiben deine Küchengeräte bei Wind und Wetter geschützt und sind jederzeit einsatzbereit.



KÜHLSCHRANK

Perfekte Outdoor-Kühlschränke sind selten. Denn bei jedem Wetter und hohen Temperaturen cool zu bleiben, ist technisch eine Meisterleistung.





DESIGN & DESIRE

Das Leben besteht aus vielen kleinen Augenblicken. BURNOUT**BBQ** ist dafür designt, schöne Momente zu erschaffen – damit man das Leben in seinen schönsten Facetten genießen kann. Gutes Essen, ein kühles Bier und tolle Gespräche mit guten Freunden. BURNOUT**BBQ** macht das Leben ein bisschen lebenswerter.

Gemeinsame Momente machen das Leben lebenswert.





FULL SERVICE
LIMITED LIFETIME WARRANTY

Mit BURNOUT **BBQ** entscheidest du dich nicht nur für eine perfekte Outdoor-Küche, sondern auch für einen perfekten Service. Angefangen mit einer perfekten Beratung und Planung über das richtige Maßnehmen vor Ort bis hin zur termingerechten Lieferung und Aufbau.

Wir kümmern uns um jedes Detail.

Und das Beste kommt noch: Unsere Outdoor-Küchen haben eine Limited Lifetime Warranty. 10 Jahre garantiert für die Farbestabilität der Platten und die reibungslose Funktion der Beschläge. Wir stehen hinter der Qualität unserer Produkte und möchten sicherstellen, dass du jahrelang Freude daran hast.



STRONGER TOGETHER

Wir sind gute Freunde, beide technisch begeistert, lieben schönes Design und wir essen gerne. Was uns noch verbindet, ist eine jahrzehntelange Erfahrung im Küchenbau. Wir fanden: Grund genug, etwas gemeinsam zu machen. Aber was? Okay, Küche lag nahe, aber offen gesprochen, gute Küchen gibt es wirklich genug! Das Überraschende aber war, es gab wirklich keine Küche für draußen, die jedem Wetter standhält, nicht rostet, alle Komponenten bietet, die es auch in einer Indoor-Küche gibt, auf den Millimeter passt und auch so bleibt, toll aussieht, toll funktioniert und bei minus 20 oder plus 40 Grad genauso schön bleibt wie am ersten Tag. Herausforderung angenommen! Nach 4 Jahren Suche nach den besten Materialien, 1.000 Design-Entwürfen, Tests von Hunderten verschiedener Komponenten und Geräte war es dann so weit: BURNOUT**BBQ** war geboren und entwickelt sich stetig weiter!

Wir produzieren in Deutschland. Weil wir hier zu Hause sind. Und weil wir genau sehen und wissen wollen, was für unsere Outdoor-Küchen eingesetzt wird. Edelstahl, der hochwertig 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 Outdoor-Bereich 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. Er 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.

Daniel Joachimmeyer und Thomas Pabst





BURNOUT**BBQ**

Gewerbepark 9-11
49143 Bissendorf
Germany

www.burnout.kitchen

