



365 Tage | 220 Grad | 100 Prozent

BURN
OUT.

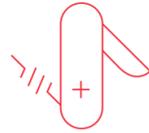
DRAUSSEN_

WELTOFFEN.

Und doch in Ostwestfalen verwurzelt. Unsere Küchen entstehen genau hier: In der Wiege der Möbelindustrie, bei der Firma Hunger GmbH. 100% made in Germany.

**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.

**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.

**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 prozessichere Verarbeitung. Der Laie: Alles gut. Bis in die letzte Ecke.

**WETTERFEST.**

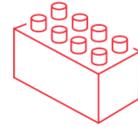
365 Tage im Jahr. Unsere Oberflächen sind witterungs- und UV-beständig dank Renolit Gorcell Plattenwerkstoff. Heißt für dich: Deine Küche sieht nach Jahren noch so aus wie heute. Am ersten Tag.

**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.

**FEDERLEICHT.**

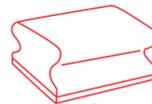
Okay, leicht. Federleicht wäre übertrieben. Aber unsere Werkstoffe bieten das Beste aus zwei Welten: Sie sind super stabil. Und, ja, federleicht. So steht deine Küche auch auf dem Balkon stabil und sicher.

**NACHHALTIG.**

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

**SCHMUTZ-ABWEISEND.**

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.

**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.

**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.

**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.

**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.



14 Argumente | 4 Jahreszeiten

EINE KÜCHE

DU WILLST DRAUSSEN SEIN. IMMER. SO WIE DEINE OUTDOOR- KÜCHE.

Unsere Küchen sind echte
Outdoorküchen. Du kannst
sie 365 Tage im Jahr draußen
stehen lassen. Einfach so.
Ohne Abdeckung. Und ohne
schlechtes Gewissen.





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

Unsere Küchen gibt es in zwei Varianten, auf Rollen oder auf Füßen. So oder so stehen sie perfekt genau da, wo du sie haben willst.

Es braucht nicht viel zum Grillvergnügen. Feuer, kühle Getränke, Arbeitsfläche – fertig.

**DU MACHST
URLAUB AUF
DEINEM BALKON.
DEINE KÜCHE
AUCH.**



”

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



100 % MADE IN GERMANY.

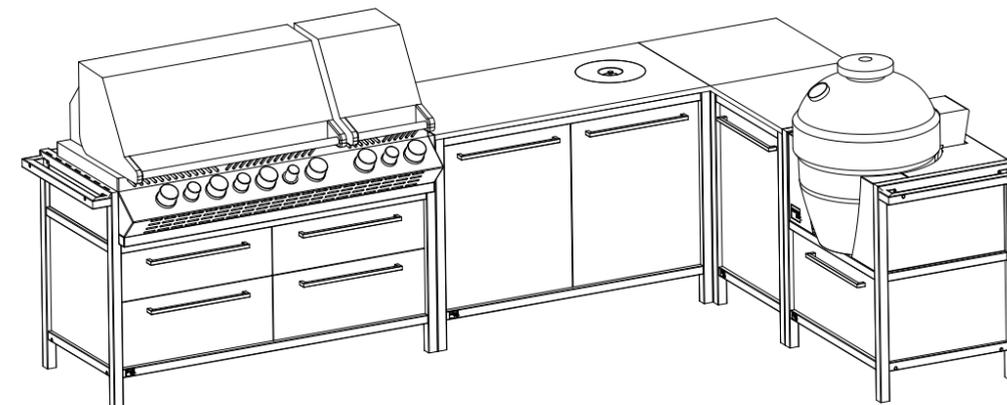
Wir produzieren in Deutschland. Weil wir hier zu Hause sind. Und weil wir genau sehen und wissen wollen, was für unsere Outdoorküchen eingesetzt wird. Edelstahl, der leicht und widerstandsfähig ist. Küchenwerkstoffe, die leicht abwaschbar sind und jedem Wetter trotzen. Auszugssysteme, die von uns mit 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.

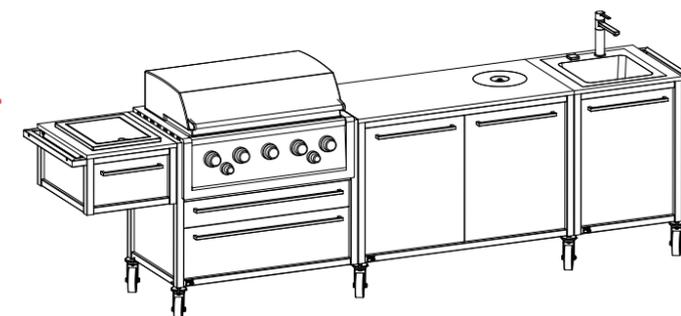
Du weißt es einfach noch nicht so genau? Ob du erst einmal klein anfangen willst? Um dann so richtig groß immer noch nicht aufhören zu wollen. Macht nichts. Unsere Küchenmöbel lassen sich problemlos erweitern.

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.



UM DIE ECKE GEDACHT.

Höher, schneller, weiter, größer? Bitteschön. Hier grillst du mit Gas. Und mit Holzkohle. Dazu gibt's jede Menge Stauraum und Platz zum Arbeiten.

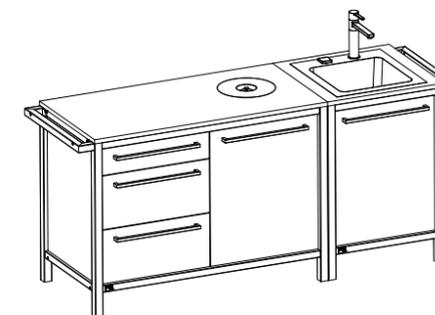


AUF GANZER LINIE.

Das Kompletprogramm: Grill samt Seitenbrenner, Stauraum, Mülleimer und Spüle. Perfekter? Geht's nicht.

AUF HEISSEN KOHLEN.

Lass die anderen doch mit Gas grillen. Alles, was du brauchst, ist diese Küche. Mit Stauraum und Mülleimer. Und ohne Schnickschnack.



Es fehlt nicht am Grill, sondern an Arbeitsfläche? Damit ist jetzt Schluss. Stauraum, Mülleimer, Spüle - und ab sofort grillt sich's schöner denn je.

MINIMALISTISCH.

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.



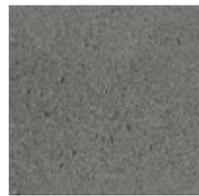
OAK

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.



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 doch elegant in der Anmutung. Beim Zuschnitt hast du die Wahl:

Entweder du entscheidest dich für je eine Platte pro Küchenmodul, oder deine Natursteinplatte erstreckt sich fugenlos über die gesamte Arbeitsfläche – wenn gewünscht sogar über Eck.

EINE FÜR ALLES.





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.



Meist sind es doch die kleinen Dinge, die den großen Erfolg ausmachen. So auch bei uns. Entscheide dich für den in die Arbeitsfläche integrierten Abfalleimer, bestell die massiven Haken oder Leisten und erfreue dich an einem Schubladensystem, das dem Wetter trotzt – und dabei perfekt aussieht.

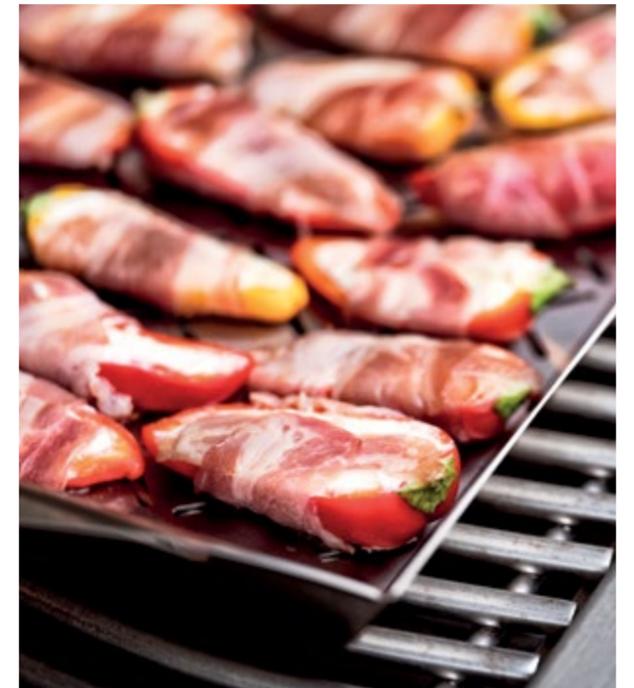


**DAS GROSSE
GANZE IM
WINZIG
KLEINEN.**





KLAPPE AUF, FLASCHE DRAUF, FLASCHE REIN, KLAPPE ZU.



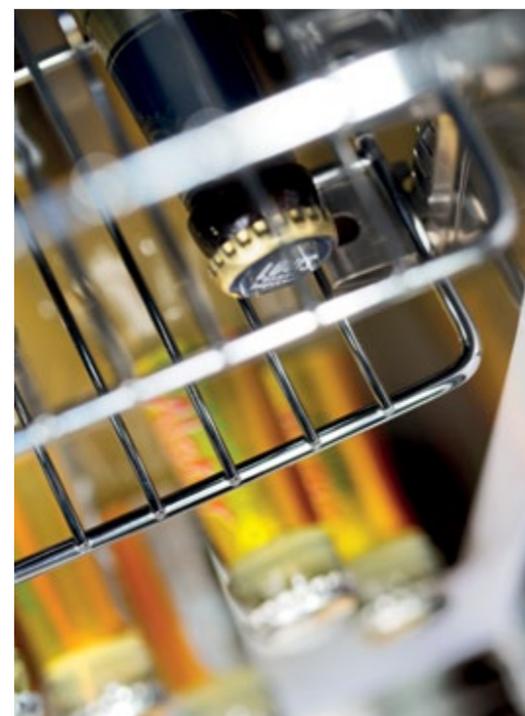
Die Lösung, um auf eine Grillflasche beim Gasgrillen ganz zu verzichten, haben auch wir noch nicht gefunden. Aber wir können sie perfekt verstecken. Und das so einfach. Einfach den dafür vorgesehenen Einzug rausziehen, Flasche draufstellen, mit dem Fuß in den Schrank schieben – und fertig. Clever gelöst, sagst du. Danke. Sagen wir.

FLÜSSIGKEIT. FÜR GESCHIRR UND KEHLE.

Ein richtiges Bier? Gehört auf eine echte Theke. Und eigentlich auch noch viel mehr. Dafür gibt es unser Thekenmodul. In jeder Länge, sogar nachträglich montierbar. Und so stark, dass es auch die Biergläser einer ganzen Fußballmannschaft stemmt – ganz locker.



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. Hier kannst du deinen Gartenschlauch oder eine feste Wasserleitung anschließen. Dann heißt es: Wasser marsch! Und das Brauchwasser landet in einem Kanister und lässt sich kinderleicht entsorgen.



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. Noch andere Wünsche?





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.**



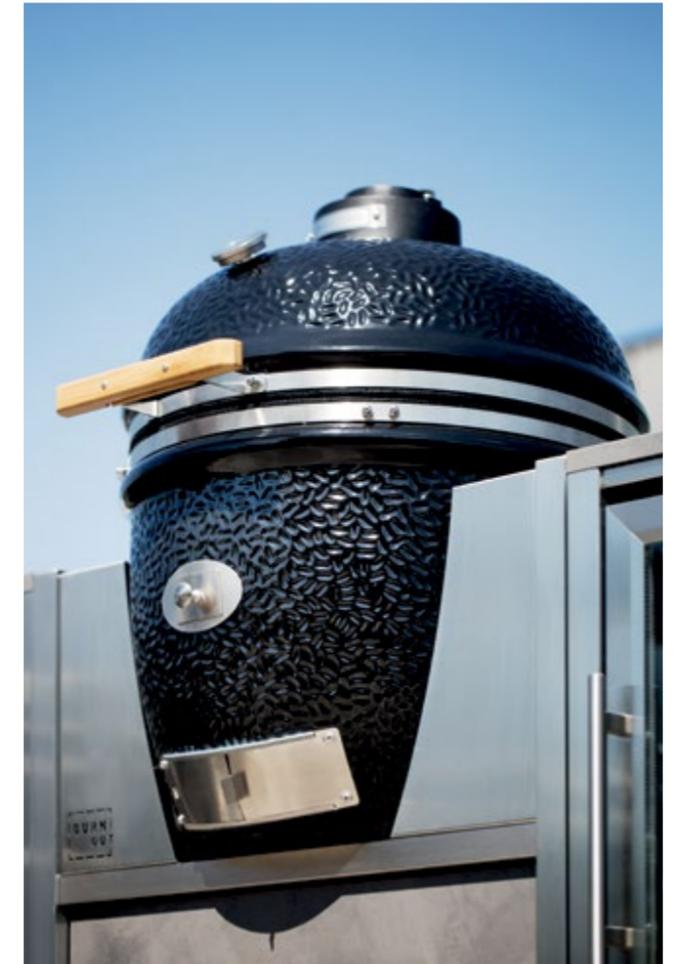
Du weißt, welcher der für dich perfekte Grill ist. Wir wissen, dass beide, Broil King und Napoleon, ganz wunderbare Grills herstellen. Also hast du die Wahl. Und wir bauen die Möbel um den von dir ausgewählten Grill herum, die perfekt passen.

So hast du viel mehr Stauraum, viel mehr Fläche für alles, was du zum Grillen brauchst. All das für unterschiedliche Grilltypen und -breiten. Heißt: Du hast die Wahl. Und weißt schon jetzt: Es wird perfekt passen.



EINMAL ALLES BITTE.

Du willst mit Kohle grillen. Und irgendwie auch nicht. Weil du weißt, dass Hitze nicht alles ist. Entscheide dich für einen Keramikgrill. Ganz gleich, von welchem Hersteller. Wir haben das passende Untergestell für deinen Keramikgrill, damit er perfekt in deine BURNOUT-Küche passt.



Schon wieder hast du die Wahl. Das dicke Ding? Oder das so richtig dicke Ding? Kommt vielleicht auf die Dicke deiner Freundesliste an. Mit denen du so richtig dicke bist.



MEISTERLICH. SOGAR WELT- MEISTERLICH.

Drei Mann, ein Pokal. Klaus Breinig darf zu Recht stolz sein. Auf Pokal, Medaillen und vor allem den offiziellen Titel: Weltmeister. Die Jungs von BURNOUT natürlich auch. Auf ihre weltmeisterliche Partnerschaft.

Klaus Breinig weiß, wie man grillt. Sonst wäre er ja nicht Grillweltmeister. Und davon gibt es nicht ein ganzes Dutzend, sondern nur die fünf Mitglieder des Teams BBQ Wiesel, die diesen Titel 2017

nach Deutschland geholt haben. Weltmeisterlich ist auch die Partnerschaft zwischen dem Profigriller und BURNOUT. Er hat unsere Küchen auf Herz und Nieren getestet, er grillt auch in ihnen, wenn er beruflich unterwegs ist. Und, vielleicht am wichtigsten: Auch bei ihm zu Hause, auf der Terrasse, steht eine BURNOUT-Küche. Einfach so. Für Bratwurst und Nackensteak. Und vermutlich noch für viel, viel mehr.



HÄHNCHENBRUST MIT GREMOLATA.

Zutaten (4 Personen):

- 6 Hähnchenbrüste mit Haut
- 1 Bund glatte Blatt Petersilie
- 3 Knoblauchzehen
- 1-2 unbehandelte Zitronen (nur die Schale)
- 200 g gehobelte Mandeln
- 150 ml Olivenöl

Die Petersilienstängel unter fließendem Wasser waschen, trockenschüteln und vorsichtig zwischen zwei Lagen Küchentuch etwas trocken tupfen. Die Petersilienblättchen abzupfen und in schmale Streifen schneiden, danach noch mit einem Wiegemesser so fein wie möglich schneiden.

Petersilie mit Knoblauchzehen, Zitronenschale und gehobelten Mandeln mit etwas Olivenöl im Topf kurz erhitzen. Hähnchenbrust mit Pfeffer, Salz und Olivenöl einreiben. Kurz angrillen, dann bei indirekter Hitze garen. Zum Schluss die Gremolata über die Hähnchenbrust geben, die zuvor in kleine Stücke geschnitten wurde.



**SITZT.
UND PASST.
ALLES AUS
EINEM GUSS.**

Du magst die Oberfläche unserer BURNOUT-Küchen? Na dann wähl sie doch auch für deinen Tisch, deine Bank, deine Sitzgruppe. Damit auch sie 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.



