



OUTDOOR COOKING QUEEN

outdoor kitchens & more  
the complete collection 2017/2018

we love...  
...our planet...  
...freedom...  
...passion...  
...to talk to people...  
...outdoor cooking...  
...human related design...  
...respectfully manufactured...  
...beauty in every detail.





## Die Königin der Genüsse

Ein einziger Grund reichte mir, 2011 das Label Outdoor Cooking Queen zu gründen: Das Leben mehr zu genießen. Genuss ist für mich einfach nur ein anderes Wort für gutes Essen in schöner Umgebung mit Menschen, die ich mag.

Die Idee, erstklassige Außenküchen für Genießer, die selbst gerne und köstlich kochen herzustellen, reifte und ließ mich nicht mehr los. Ich suchte den Kontakt zu Produktdesignern, Innenarchitekten und Profiköchen. Seither stelle ich mit einem handverlesenen Netzwerk edle und funktionale Küchen und Tische für Gärten und Terrassen her.

Ihre Nadine Pollex

*The Queen of Culinary Delights. A single reason – to savour life more – motivated me to establish the company Outdoor Cooking Queen in 2011. One of my greatest pleasures is to enjoy and share great food with friends in beautiful surroundings.*

*My idea matured and I turned it into a business to produce first-class outdoor kitchens for connoisseurs, who love to cook delicious dishes as much as I do. I made contact with product designers, interior designers and professional cooks. Since then I produce premium functional outdoor kitchens and tables for gardens and terraces in collaboration with a hand-picked network.*

*Sincerely, Nadine Pollex*



“Nach unzähligen Barbecues und Festessen, kann ich eins bestätigen: Die besten Partys finden immer noch in der Küche statt.”

*„After countless barbecues and banquets, I can confirm one thing: The best parties still take place in the kitchen.“*

Inhaltsverzeichnis  
*Index*



10 bbqube classic



20 bbqube professional



34 bbqube table and bench



44 OCQ modular

64 Material + Equipment





# Wir lieben das Leben – Indoor wie Outdoor

Aus diesem Grund haben wir eine Gartenküche entwickelt und gestaltet, die den extremen Anforderungen eines Outdoormöbels und einer Küche gerecht wird: Höchste Qualität in allen Materialien sowie ressourcenschonende und nachhaltige Herstellung – made in Germany. So ist ein Klassiker für die Zukunft entstanden, designed by Michael Schmidt.

*We love life – indoors and outdoors. That's why we developed a garden kitchen designed to meet the demanding requirements of outdoor furniture and kitchens, requirements concerning the use of superior quality materials throughout with resource-saving ecological production. That's why we chose made in Germany. This created an iconic piece for future generations, designed by Michael Schmidt*

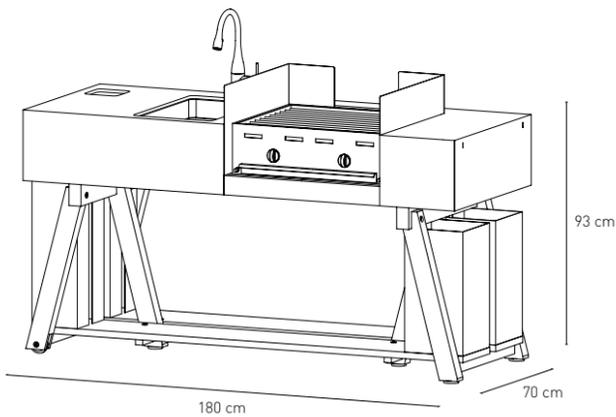


interior  
innovation  
award  
2014  
Winner

# bbqube classic – die Outdoorküche

**Die bbqube bringt das Kochen nach draußen!** Die Outdoor-küche bringt nicht nur die Faszination des Grillens und Bratens, sondern den ganzen Prozess des Kochens - vom Vorbereiten über das Zubereiten bis zum Verzehren - nach draußen und zelebriert so auf einzigartige Weise das Kochen im Garten, auf der Terrasse oder dem Dachgarten. Das archaisch anmutende Design der bbqube lässt an die ursprüngliche Form einer Küche denken: Ein Block aus Naturstein oder Edelstahl ruht auf zwei dreibeinigen Massivholzböcken und bietet den perfekten Rahmen für eine Inszenierung – auf einer erweiterbaren Grundfläche von nur 1,8 x 0,7 Metern und einem Gesamtgewicht von unter 97 kg.

*bbqube classic | The Outdoor Kitchen. The bbqube brings cooking outside! As an outdoor kitchen it brings not only the fascination of grilling and frying but also the entire cooking process from food preparation to cooking and eating outside. This is a unique celebration of garden, patio or roof terrace cooking, with the design of the bbqube garden kitchen playing a pivotal and fundamental role. The classic feel of bbqube's design remind us of the great kitchens of the past: a single unit in natural stone or stainless steel, resting on two three-legged trestles made of solid wood. The bbqube sets the perfect scene for a performance – all in an expandable floor space measuring only 1.8 x 0.7 meters and a total weight of less than 97 kg.*



# Das Kochen wird mit bbqube zum Event

Durch ihr integriertes Design wird mit bbqube das Outdoor-Kochen zur Inszenierung, an der alle teilhaben können. Das Gemeinschaftserlebnis „Kochen“ mit all seinen funktionalen Abläufen kann so komplett im Freien stattfinden, ohne ständig ins Haus laufen zu müssen, um etwas zu waschen oder abzuspülen. Egal ob beim Grillen mit Holzkohle, beim Garen im Wok oder unter der Garhaube, die bbqube vereint alles in einem Modul.

**Vorbereiten, Zubereiten und Verzehren. Einfach und unkompliziert. Von der Vorspeise, über das Hauptgericht bis zum Dessert. Alles an einem Ort - bequem und gesellig.**

*Make cooking an event with bbqube. The integrated design of bbqube turns outdoor cooking into a performance in which everyone can play a part. The entire cooking experience with all its functional processes can be shared outdoors without having to keep going inside to rinse anything or to wash up. Whether grilling with charcoal, frying in a wok or cooking using the lid, the bbqube provides everything in one modular unit.*

*Preparation, cooking and eating. Simple and easy. From starters to main courses and desserts. Everything together in one place - convenient and sociable.*



**Konzept und das Design der bbqube stammen vom Designer Michael Schmidt, code2design:** „Ich wollte den Spaß am Kochen und Grillen deutlich verlängern. Das ist einer der Gründe dafür, dass unsere Küche einen Gasgrill, einen Holzkohlegrill und ein Waschbecken bekommen hat. Außerdem finde ich es äußerst nervig, nur den Grill auf der Terrasse stehen zu haben und für alle anderen Dinge und Abläufe rund ums Kochen ständig nach drinnen laufen zu müssen.“

*Designer Michael Schmidt, code2design is the creator of the bbqube concept and design. "I wanted to really stretch out the enjoyment of cooking and grilling. This is one of the reasons why our kitchen was given a gas grill, a charcoal grill and a sink. Also I hate only having a BBQ on the patio and to keep having to go inside for everything else related to cooking."*



# Features

Die Kochstelle ist eine Kombination aus einem Holzkohlegrill und einem einflammigen Gasgrill oder wahlweise einem zweiflammigen Gasgrill. Der Gasgrill ist zudem optional mit einem Wokeinsatz bestückbar.

*The hob is available as combination charcoal grill/single gas burner or as a dual-burner grill. The gas grill can also be fitted with an optional wok support ring.*



Der Windschutz für die Grill- und Kochinsel hat eine weitere Funktion: Nach Gebrauch kann er zum Abdecken der Grills benutzt werden, schafft so ein aufgeräumtes Gesamtbild und schützt vor Wettereinflüssen.

*The windbreak for the grill and cooking island is dual function: after use it can be placed over the utility units as a cover, making the kitchen look tidy and protecting it from the elements.*



So individuell wie ihr Besitzer sind auch die bbqube Outdoorküchen – ob Grillen mit Holzkohle oder Gas, Kochen mit Gas, Infrarot oder Induktion sowie Spülen und Kühlen. Unsere Auswahl an professionellen Geräten ausgewählter Hersteller ist outdoor-erprobt.

*The bbqube is as individual as its owner. Select the appropriate appliance for grilling and cooking with gas, charcoal, infrared or induction or washing up and cooling - Of course, our range of professional devices from selected manufacturers is outdoor-tested.*



Das hochwertige, abgestufte Spülbecken aus Edelstahl kommt aus der Profiküche und bietet durch diverse Einsätze (z.B. einem Sieb) eine hohe Funktionalität. Eine Edelstahlarmatur vom Premiumhersteller KWC rundet die Spülbeckeneinheit ab.

*The high quality multi-level stainless steel sink comes from the world of professional kitchens and provides superior functionality with various accessories [e.g. a colander]. KWC premium mixer taps in stainless steel complete the sink unit.*



# Wir haben für Sie an alles gedacht!

## **We've thought of everything for you!**

- + Easy to assemble and dismantle (weight: stone kitchen unit = 73 kg, stainless steel unit = 35 kg, solid support trestle = 12 kg)
- + No electrical connection is required to use the kitchen
- + Can be connected to the domestic water supply via a garden hose or water pipe
- + The gas grills are run on a standard propane gas canister, concealed inside a container
- + The worktop can be extended using side extension elements
- + An integrated waste chute complete with bin makes waste disposal easy
- + A water-repellant, breathable fabric cover provides protection against dirt and the elements

- + Einfach auf-und abbaubar (Gewicht: Steinküchenblock: 73 kg, Edelstahlküchenblock: 35 kg, Holzgestell: 12 kg)
- + Kein Stromanschluss für den Betrieb der Küche notwendig
- + Kann über einen Gartenschlauch oder eine Wasserleitung an die hauseigene Wasserversorgung angeschlossen werden
- + Die Gasgrills werden mit einer handelsüblichen Propangasflasche betrieben, die in einem Behälter verborgen wird
- + Die Arbeitsfläche ist durch seitliche Anbauelemente erweiterbar
- + Ein integrierter Müllschacht mit Abfallbehälter sorgt für die einfache Entsorgung des anfallenden Mülls
- + Eine wasserabweisende, atmungsaktive, textile Haube bietet Schutz gegen Schmutz und Wettereinflüsse





# Die große Freiheit: die maßgeschneiderte Premium-Outdoorküche

Die **bbqube professional**: Ein Paradies für Profis und ambitionierte Hobbyköche. Speziell nach Ihren Wünschen angefertigt, bietet sie größtmögliche Flexibilität. Sowohl die Ausstattung als auch Größe, Form, Farbe und Material sind individuell zusammenstellbar. Grillen mit Holzkohle, Gas oder Strom, Kochen mit Gas oder Induktion sowie professionelles Kühlen sind nur einige Beispiele für die technischen Komponenten.

Hochwertige, ausdrucksstarke und erlesene Materialien verarbeitet von ausgewählten Spezialisten machen jede bbqube professional zu einem einzigartigen, professionell ausgestatteten Unikat.

*Boundless freedom: the custom-made premium outdoor kitchen - The bbqube professional: A paradise for both professionals and ambitious amateur chefs. Custom-made according to your wishes, it offers the greatest flexibility. You decide which size, shape, colour, material and features suit you best. Charcoal, electric and gas grills, gas or induction cooktops, and professional coolers are just some examples of the available appliances.*

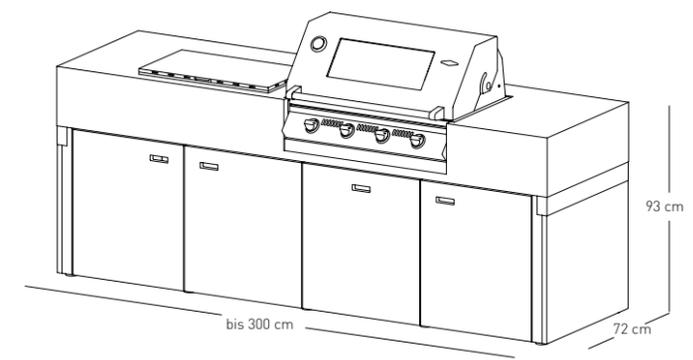
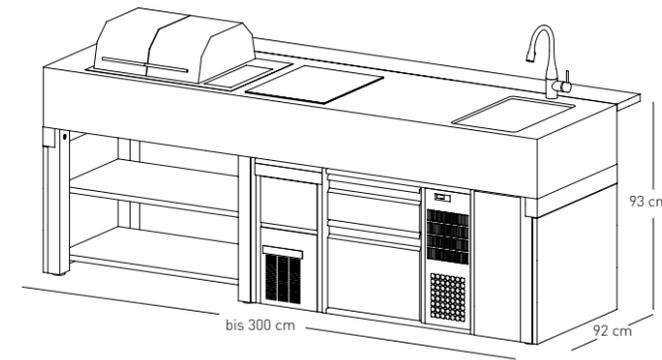
*High-quality, expressive and exquisite materials processed by selected specialists turn each bbqube professional into a unique and professionally equipped designer piece.*



# Individuelle Planung – Hand in Hand

So individuell wie Ihre Terrasse, Ihr Garten oder Dachgarten ist auch Ihre bbqube professional. Unsere Fachberater unterstützen Sie bei der Konzeption einer individuellen Outdoorküche, die all Ihren Ansprüchen gerecht wird. Dabei profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung ebenso wie von unserer professionellen Zusammenarbeit mit Gartenplanern und Architekten.

*Individual planning - hand in hand. Every bbqube professional is highly individual - just like your garden, terrace or roof garden. Our expert advisers support you to design an individual outdoor kitchen that meets all your requirements. You benefit from our long experience and cooperation with professional garden designers and architects.*



# Profiqualität der Extraklasse

Bei der Auswahl unserer Lieferanten und Partner legen wir höchsten Wert auf Qualität, Professionalität und Nachhaltigkeit.

Kunden wie **Küchenchef Björn Waßmuth** schätzen diesen Premiumanspruch: „Moderne Gastronomen begeistern ihre Gäste. Nicht nur durch die Produktauswahl und die Qualität der Speisen, auch die Location selbst und die Präsentation prägen das Erlebnis. Unter freiem Himmel zu kochen ist ein Fest für die Sinne.“

Die bbqube überzeugt mit durchdachtem Design, anpassbaren Funktionen und hoher Verarbeitungsqualität auch anspruchsvolle Gastronomen und macht mir als leidenschaftlichem Grillfan einfach nur Spaß.“

***Professional quality extraordinaire.** In selecting our suppliers and partners, we emphasise quality, professionalism and sustainability.*

*Our customers, such as **kitchen director Björn Waßmuth**, appreciate this demand of high standards: „Modern restaurateurs inspire their guests. Not only the product choice and the quality of the food, but also the location itself and the presentation influence the experience. Open-air cooking is a feast for the senses.“*

*The bbqube convinces even the most discerning restaurateurs with its sophisticated design, adaptable functions and high build quality, and it simply is great fun for me as a passionate pitmaster.“*



Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten, Hamburg

# The art of cooling

Einfach und effektiv: Das Spülbecken gefüllt mit Eiswürfeln wird zum Getränkekühlschrank.

*Simple and effective: the sink filled with ice cubes turns into the refrigerator.*



Die Eis-Schublade kühlt Zutaten und Getränke mit innovativem Dämmsystem - ganz ohne Stromanschluss.

*The ice-drawer keeps the food and drinks cold without the need of electricity - thanks to the insulating system.*



Die Absorber-Kühlbox kann mit Strom oder Gas betrieben werden. Eingestellt in ein Schubfach ist sie attraktiv untergebracht und einfach entnehmbar.

*The absorber cool box can be operated with electricity or gas. Set in a drawer, it is attractively concealed and easily removable.*



Professionelles Kühlen in mehreren Segmenten: Auszüge, Türen aus Glas oder Edelstahl, Eiswürfelmaschine. Wir liefern diesen Kühlschrank maßgeschneidert.

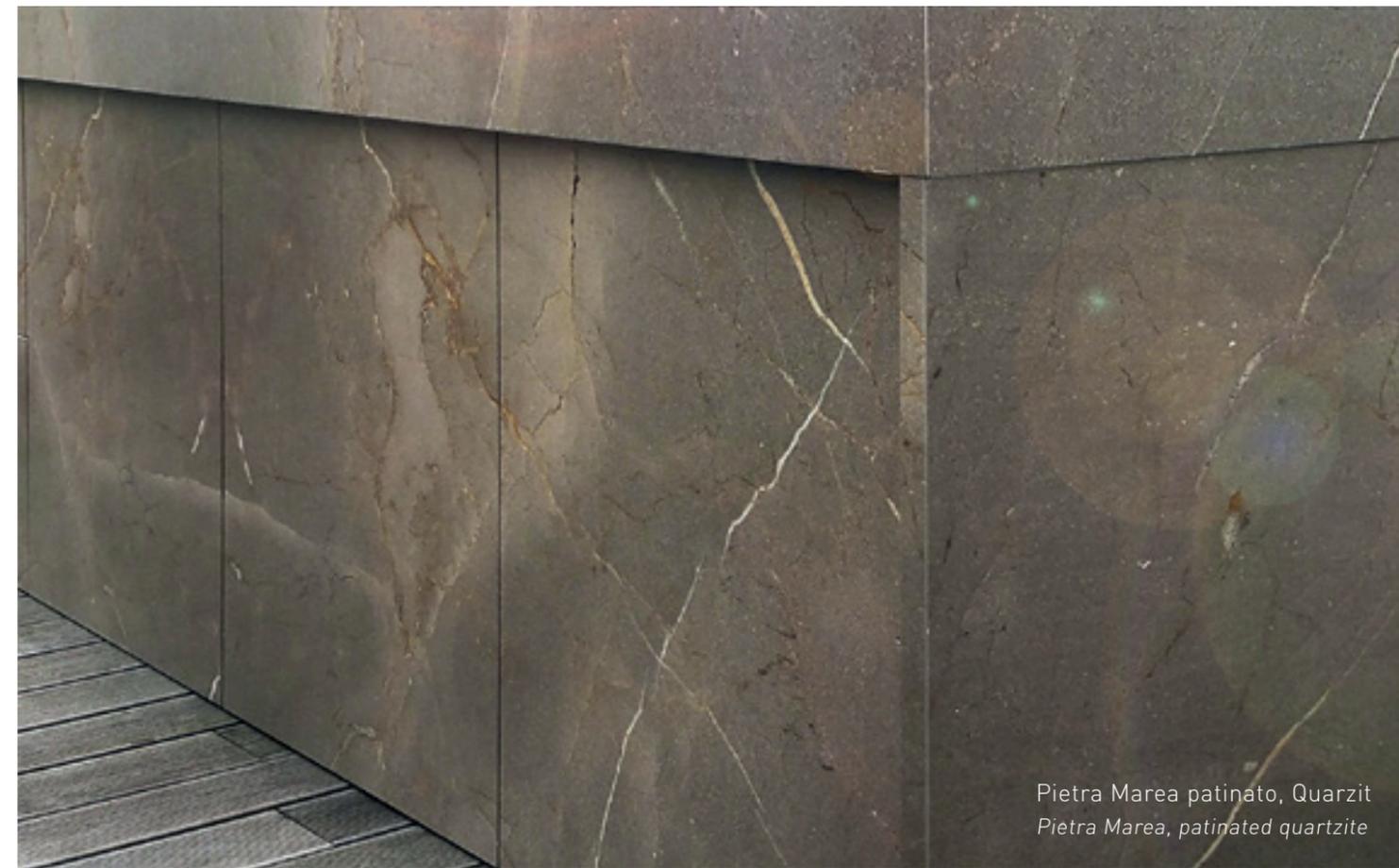
*Professional coolers according to your wishes: select from different drawers, doors made of glass or stainless steel, and ice cube makers. We deliver this refrigerator custom-made.*



# The art of diversity

*We take time for your project and develop your ideal outdoor kitchen: Thanks to our long experience in designing outdoor kitchens and the selection of features and appliances. Considering your requirements, the location as well as our quality consciousness and high aesthetic standards, we create completely novel and unique solutions.*

Wir nehmen uns Zeit für Ihr Projekt und entwickeln für Sie die ideale Outdoorküche: Auf Basis unserer Erfahrung in der Konzeption von Outdoorküchen sowie der Auswahl der technischen Ausstattung. Mit Blick auf den Standort, Ihre Anforderungen sowie unserem Anspruch an die Gestaltung realisieren wir auch ganz neuartige Lösungen.



Pietra Marea patinato, Quarzit  
Pietra Marea, patinated quartzite



## Jede bbqube ist ein Unikat – individuell und einzigartig!

Durch die Verwendung von Naturmaterialien wie Stein und Massivholz und weil kein Stein und kein Holz in Farbe und Maserung dem anderen gleicht, wird jede **bbqube Outdoorküche** zum Unikat.

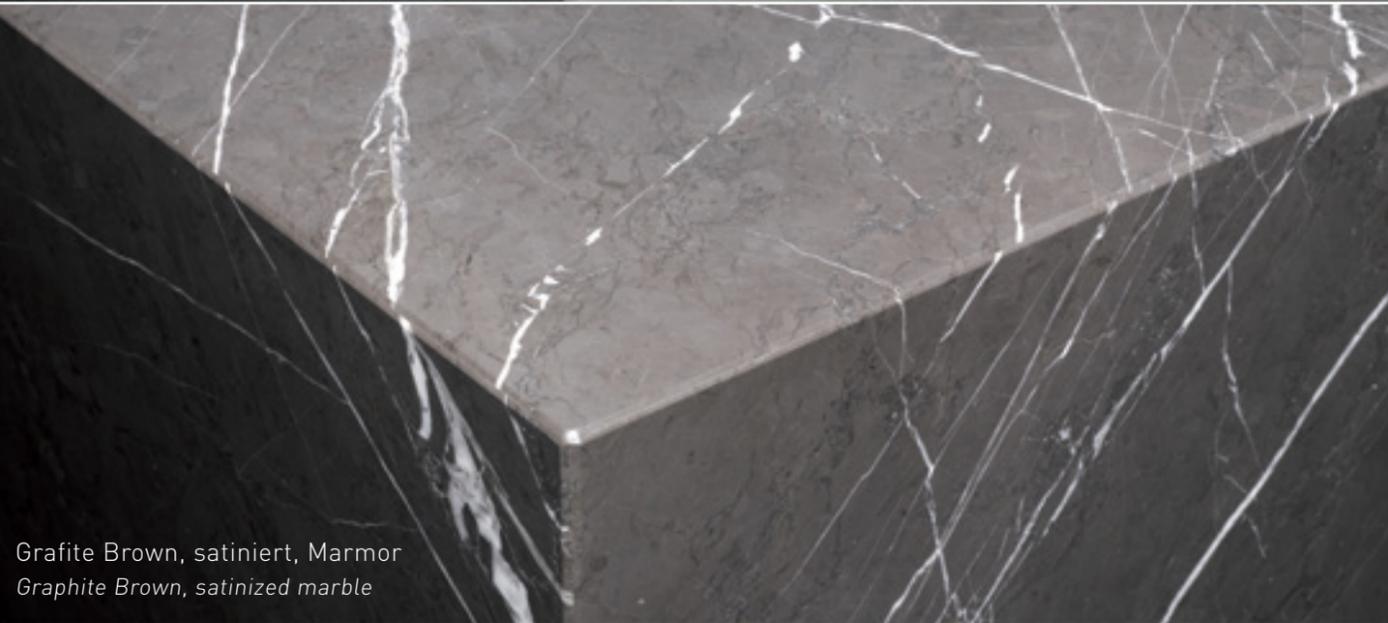
Um Ihnen noch mehr Individualität zu bieten, haben Sie die Möglichkeit zwischen unterschiedlichen Stein und Keramikoberflächen zu wählen. Gemeinsam mit unserem Steinlieferanten haben wir eine Auswahl aus Natursteinen und Großkeramik zusammengestellt, die eine Bandbreite für jeden Geschmack bietet und sich harmonisch in die Gestaltung Ihres Outdoorbereichs integriert (siehe folgende Seiten).

*Every bbqube is unique and individual – simply one of a kind! The use of natural materials such as stone and solid wood means that every **bbqube outdoor kitchen** is unique - no two stone slabs or pieces of timber are alike in marbling or colour.*

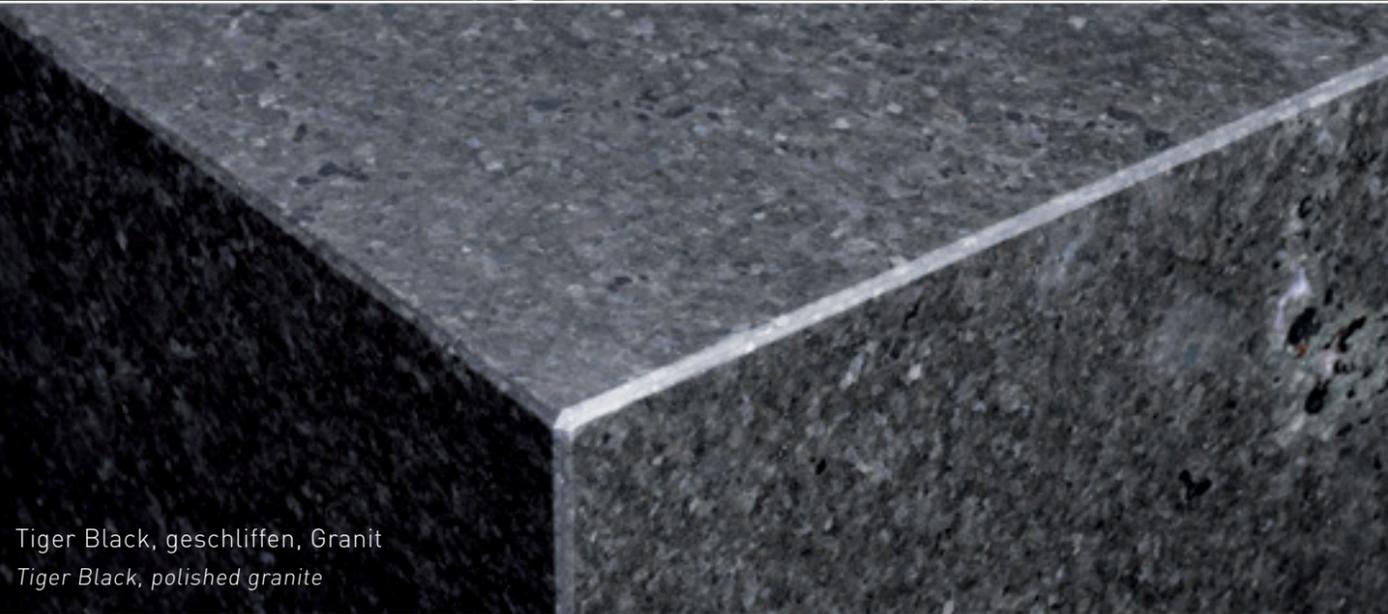
*A choice of different types of stone and ceramic surfaces allows you to make your kitchen even more individual. Together with our stone supplier we have selected a range of natural stones and large-sized, ceramic slabs to suit every taste and to blend harmoniously into the design of your outdoor area (see following pages).*

# Natursteine und Keramik

Silver Moon, patiniert, Quarzit  
*Silver Moon, patinated quartzite*



Grafite Brown, satiniert, Marmor  
*Graphite Brown, satinized marble*



Tiger Black, geschliffen, Granit  
*Tiger Black, polished granite*



Die abgebildeten Muster geben das allgemeine Aussehen der Natursteine wieder. Abweichungen in Farbe und Struktur sind möglich.

# Stones and Ceramics

Ocean Black, gebürstet, Phyllit  
*Ocean Black, brushed phyllite*



Phedra, Keramik, satiniert  
*Phedra, ceramic, satin*



Pulpis, Keramik, seidenmatt  
*Pulpis, ceramic, silk*

The samples shown give the general appearance of the natural stones, which may vary in colour and structure.

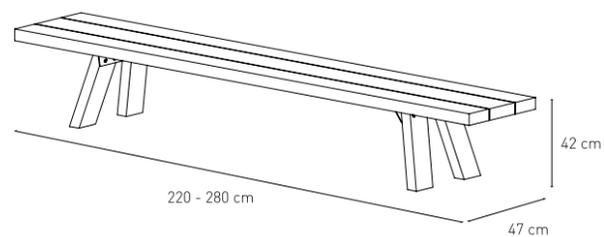
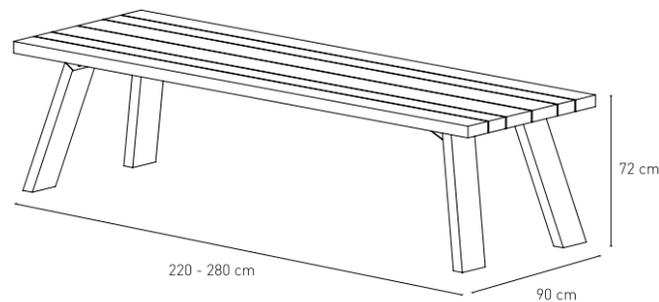


# Der bbqube Tisch: wetterfest und edel

**Das Tisch- und Bankensemble** ist aus massiver, thermobehandelter Esche mit zusätzlicher Ölimprägnierung gefertigt. Thermisch modifizierte Esche gilt unter den thermisch behandelten Hölzern als das edelste.

Tisch und Bänke haben eine edle, archaische Ausstrahlung, eine feine Oberflächenstruktur und sind in ihren Dimensionen sehr großzügig bemessen: So misst die Outdoortafel in der Länge 220 bis 280 Zentimeter, in der Breite 90 Zentimeter. An der langen Version finden lässig bis zu zwölf Personen Platz. Die Bänke sind mit 47 Zentimetern Sitztiefe besonders komfortabel.

*The bbqube – table: weatherproof and fine. The table and bench sets are crafted in thermally-treated solid ash with additional oil impregnation. Thermally modified ash is regarded as the finest among thermally treated types of wood. The table and benches have been given a handsome, classical look with elegant, smooth surfaces and generous dimensions. The 90 cm-wide table is available in both 220 cm to 280 cm lengths – the longer length comfortably accommodates up to twelve people – and the benches boast a generous seat depth of 47 cm.*



## Im Einklang mit der Natur

**Nadine Pollex und Michael Schmidt** ist es wichtig, nachhaltige Produkte zu schaffen. Auch aus diesem Grund verwenden wir 55 mm starke Thermoeseche-Massivholzbohlen, die frei von Chemikalien sind und aufgrund ihres Härtegrades sowie ihrer Wetterbeständigkeit eine umweltschonende Alternative zu Tropenholz darstellen.

*In harmony with nature.* It was also important to Nadine Pollex and Michael Schmidt to create a product that would be sustainable, which is the reason behind their choice of thermally-treated ash which is not only chemical-free but also an eco-friendly alternative to tropical wood, owing to its degree of hardness and weather-resistance.



Wir lieben das Leben,  
Indoor wie Outdoor

*We love live,  
indoors and outdoors*







# OCQ – Inszenieren und Organisieren

**OCQ modular** ist eine erweiterbare Küche, die sich mit wenigen Handgriffen an Ihre Bedürfnisse anpassen lässt. Das Basiselement einer Outdoor Cooking Queen besteht aus einem robust gefertigten Korpus, der in sechs verschiedenen Materialkombinationen erhältlich ist.

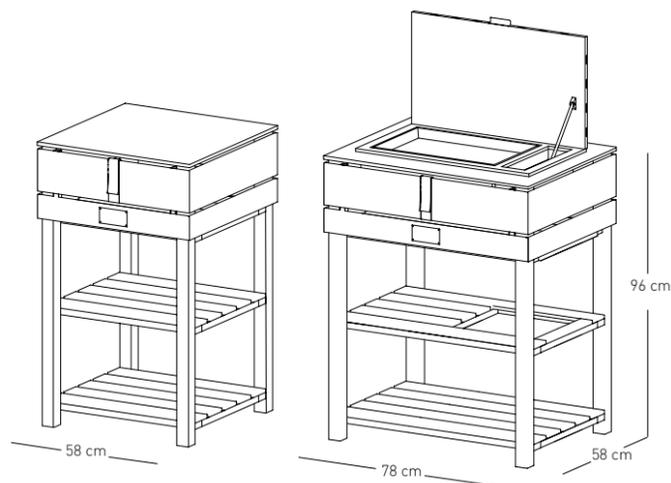
Die luftige und kompakte Bauweise ermöglicht vielfältige Kombinationen und Erweiterungen, so dass Sie Ihre Outdoorküche dem vorhandenen Platz und Ihren Anforderungen anpassen können.

Mit einer Größe ab H95 cm x B58 cm x T58 cm steht selbst einem Einsatz auf einem kleinen Balkon nichts mehr im Wege.

*OCQ – staging and organising. OCQ modular is an expandable kitchen that can be adapted to your needs with a few simple adjustments.*

*The basic element of any Outdoor Cooking Queen comprises a solidly-made body that is available in six different combinations of materials. The light but compact design facilitates diverse combinations and extensions, so you can fit your outdoor kitchen to the available room and your individual requirements.*

*With its dimensions of H95cm x W58cm x D58cm it's no problem to enjoy your Outdoor Cooking Queen even on a small balcony.*



# Klare Linien, durchdachte Lösungen

Die Elemente »Air« & »Big Air« sind die ideale Plattform zum Anrichten und Zubereiten, als Organisationshilfe beim Grillen, als Stauraum für Koch- und Grillzubehör, Getränke und Zutaten oder auch einfach als Stehtisch oder Bar modul.

Während das Element »Water« Wasser in Ihre Gartenküche bringt, machen die Elemente »Fire-Cooking«, »Fire-Plancha« sowie vielfältige optionale Koch- und Grillgeräte die OCQ zur vollwertigen Küche. Cleveres Zubehör erweitert den Funktionsumfang mit Leichtigkeit. Probieren Sie es aus - OCQ ist von leidenschaftlichen »Außenköchen« erprobt.

*Clear lines, well thought out solutions. The elements »Air« & »Big Air« are the ideal worktop for preparing and arranging food, for keeping order while grilling, for storing tools, accessories, drinks and ingredients, and it can even serve as a bar table.*

*While the element »Water« supplies your outdoor kitchen with water, the elements »Fire-Cooking«, »Fire-Plancha« and a variety of optional cooking and grilling appliances turn the OCQ into a complete kitchen. Clever accessories expand the range of functions. Try it out - OCQ has been tested and approved by passionate outdoor chefs.*



# Die Terrasse wird zur Küche

**Lassen Sie den Traum vom Kochen unter freiem Himmel mit unseren OCQ - Elementen wahr werden.**

In Zeiten, in denen wir hauptsächlich an Schreibtischen in geschlossenen Räumen arbeiten, verspüren wir in der Freizeit mehr denn je den Drang nach frischer Luft und Natur. Lassen Sie sich vom Konzept der OCQ überzeugen. Schon auf kleinstem Raum bietet unsere Outdoorküche ein optimales Leistungsangebot. Ob heimischer Garten oder urbaner Balkon: Sein auch Sie ein Freiluftkoch!

*Your patio turns into a kitchen. Let the dream of open-air cooking come true with our OCQ elements.*

*In times when we usually work at desks in closed rooms, we feel more than ever the need for fresh air and nature. We are sure to win you over to OCQ's concept! Even in the smallest spaces, our outdoor kitchen offers a perfect range of possibilities. Whether in your own garden or your urban balcony: You too can be an open-air cook!*



# Design mit Anspruch

**René Götzenbrugger, Designer und Inhaber von Graustich:**

„Wer gerne im Freien kocht wird dieses Produkt lieben. Wir sind angetreten, um die kleinste funktionsfähige Outdoorküche der Welt zu schaffen, die zu einer voll ausgestatteten Küche ausgebaut werden kann: veränderbar, jederzeit erweiterbar, modular.“

Einsatzbereit vom kleinen Stadtbalkon bis hin zur großzügigen Terrasse. Im Designprozess haben wir auf ein zeitloses und modulares Design geachtet. Intelligente und robuste Materialien sollen dem Benutzer langfristig Freude am Produkt ermöglichen.“

*Sophisticated design. René Götzenbrugger, Designer and Owner of Graustich: "Everyone who likes to cook outdoors will love this product. We endeavoured to create the smallest functional outdoor kitchen in the world that can be converted into a fully equipped kitchen. Adaptable. Expandable at any time. Modular. Ready for use on a small city balcony just as well as on a spacious terrace. Throughout the whole design process we were focussed on a timeless modular design. Intelligent and sturdy materials ensure long-lasting enjoyment of the product."*



# Features

**Die Elemente »Fire«:** Wir statten Ihre OCQ standardmäßig mit einem zweiflammigen Gaskochfeld oder einem Plancha-Grill, auf Wunsch aber auch mit einem Induktionskochfeld, einem Wokbrenner oder einem Teppan Yaki aus.

**The »Fire« Elements:** The standard equipment of your OCQ is a dual-burner gas hob or a Plancha-grill. Do you prefer equipping your OCQ with an induction hob, a wok-burner or Teppan Yaki – it's your choice!

**»Sailing« - der Sichtschutzmantel:** Schützt Ihre Kochutensilien vor direkter Sonne, Wind, Hundeschnauzen sowie vor neugierigen Blicken Ihrer Gäste. Er sorgt für ein aufgeräumtes Gesamtbild, da Gasflaschen, Wasserkanister & Co. verborgen bleiben.

**»Sailing« - the visual cover:** protects your cooking utensils from direct sunlight, wind, dog muzzles and your guests' prying eyes. It makes for a tidy overall impression since gas bottles, water canisters and everything else remain hidden.

**»Long Island« - Verbindung schaffen:** Mit »Long Island« können zusätzliche Arbeits- und Ablageflächen zwischen den einzelnen Elementen auf unterschiedlichen Höhen geschaffen werden. »Long Island« wird einfach zwischen zwei Elementen eingehängt.

**»Long Island« - connecting the elements:** With »Long Island« & »Big Long Island« additional work and storage space can be created between the individual elements at different heights. »Long Island« is simply mounted between two elements.

**»Sidebox« - mobiler Stauraum** - wird einfach an den Seitenflächen der Module eingehängt. Sie ermöglicht den bequemen Transport und griffbereites Verstauen z.B. von Kräutern, Ölen & Gewürzen. Ein verschiebbarer Zwischenboden optimiert die Platznutzung.

**»Sidebox« - mobile storage space** - is simply hooked in to the modules' lateral surfaces. It allows the convenient transportation and ready-to-hand stowage of herbs, oils and spices. A sliding false floor optimizes the use of space.



*Love affair with »Grill«. A tasteful Rendezvous: OCQ meets BBQ.*

*Boundless cooking pleasure outdoors: From simple grilling to baking pizza to cooking at low temperature.*

*With the new BBQ suspension, we combine the built-in grill of your choice with the elements of the OCQ - outdoor kitchen. Specially fitted profiles keep the grill floating between the modules.*

*The gas cylinder is hidden away behind the visual cover »Sailing« in the adjacent module. On request, we cover the gas hose with a visually appealing stainless steel mesh.*

# Liebschaft mit »Grill«

**Ein geschmackvolles Rendezvous: OCQ meets BBQ.**

Grenzenloses Kochvergnügen im Freien: Vom einfachen Grillen über Pizza backen bis hin zum Garen bei Niedrigtemperatur.

Mit der neuen BBQ-Aufhängung kombinieren wir den Einbaugrill Ihrer Wahl mit den Elementen der OCQ - Outdoorküche. Speziell angepasste Profile halten den Grill schwebend zwischen zwei Modulen. Die Gasflasche wird unsichtbar hinter dem Sichtschutzmantel »Sailing« im nebenstehenden Modul verstaut. Auf Wunsch ummanteln wir den Gasschlauch mit einem optisch ansprechenden Edelstahlgewebe.



# OCQ Koch-Partner Ludwig Heer:

*OCQ cooking-partner Ludwig Heer: „Since my training as a chef and the subsequent years in a variety of culinary strongholds of this world, the subjects of cooking and living have been merging more and more with each other. While people used to prepare food in traditional kitchens and serve it in the dining room, the dishes are now frequently prepared in show kitchens in front of guests. At events or on television, you can watch live as amazing dishes are prepared. This shared experience of cooking is what OCQ lives on.*

*For me, a worthwhile goal: Cooking in the open, as our ancestors used to do by the fire. As Shakespeare didn't say: »All the world's a kitchen!« Have fun cooking!*

„Seit meiner Ausbildung zum Koch und den darauf folgenden Jahren in den unterschiedlichsten kulinarischen Hochburgen dieser Welt verschmelzen die Themen Kochen und Leben für mich immer mehr miteinander.

Während früher in klassischen Küchen gekocht und im Gastraum serviert wurde, werden die Gerichte heute häufig in Showküchen direkt vor dem Gast zubereitet. Auf Veranstaltungen oder im Fernsehen kann man live in die Töpfe schauen. Kochen zum Anfassen und Mitmachen lebt auch die OCQ.

**Für mich ein erstrebenswertes Ziel: Kochen in freier Natur, wie es schon unsere Vorfahren am Feuer betrieben haben. Frei nach Goethe »Hier bin ich Koch, hier darf ich's sein!«**



Hier vereinen sich Idee und Anwendung zu einer simplen, aber effektiven Art zu kochen.“

„Here, idea and application unite to create a simple but effective way of cooking.“



# Mit der »Fire-Plancha« wird Kochen zum Event

*With »Fire-Plancha« cooking becomes entertainment. A menu "a la plancha" will awaken sheer excitement: Great pleasure, delightful flavours and unbelievable diversity with ease!*

*The Plancha offers a wonderful method for preparing flavourful food from starter to dessert. Basting food in marinade, deglazing for instance with balsamic vinegar, rum or sherry, flambéing and caramelising are typical methods of cooking with a plancha, imparting your dishes with a special note without much effort. Between courses, you can simply clean the Plancha with the integrated drain system.*

**Ein Menü »a la plancha« weckt pure Begeisterung:** Hoher Genuss, köstliche Aromen, unglaubliche Vielfalt mit geringem Aufwand! Die Plancha bietet eine wunderbare Kochmethodik für das geschmacksintensive Zubereiten von der Vorspeise bis zum Dessert. Das Übergießen mit Marinaden, Ablöschen z.B. mit Balsamico, Rum oder Sherry, Flambieren und Karamellisieren sind typische Schritte beim Garen mit der Plancha, die Ihren Gerichten ohne viel Aufwand die besondere Note verleihen.

Zwischen den einzelnen Gängen lässt sich die Plancha durch das integrierte Ablaufsystem spielend reinigen.







## Naturstein | Natural stone

Wir arbeiten mit einem der führenden Spezialisten für Arbeitsplatten aus Naturstein zusammen. Gemeinsam treffen wir eine Auswahl aus Natursteinen, die für die bbqube geeignet sind.

Jede verarbeitete Sorte wird im eigenen Labor geprüft und hinsichtlich ihrer spezifischen Eigenschaften bewertet, um unseren strengen Qualitätsrichtlinien gerecht zu werden.

*We work with one of the leading specialists in natural stone worktops. Together we select a range of natural stones that are suitable for the bbqube.*

*Each selection is checked and graded in regard to the specific characteristics in our own laboratory in accordance with our strict quality guidelines.*

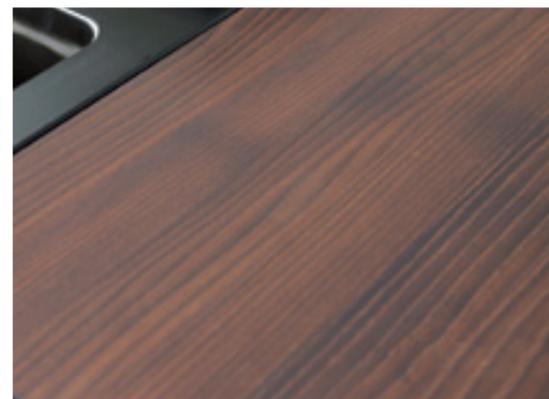


## Massivholz „Thermoesche“, geölt | Solid wood: thermo-ash, oiled

Bei der thermischen Modifizierung von Holz werden die wesentlichen Eigenschaften über den gesamten Querschnitt dauerhaft verbessert. Somit ist es die ökologische Alternative zum Tropenholz und Holz mit chemischer Modifizierung. Thermoesche ist witterungsbeständig, dimensionsstabil sowie lebensmittelecht.

*The thermally modification of wood improves its main properties permanently throughout the entire cross-section. So it is the environmentally-friendly alternative to tropical and chemically-modified wood.*

*Thermo-treated ash is weather-resistant, dimensionally-stable and food-safe.*



## Edelstahl, beschichtet | Coated stainless steel

Unser Edelstahlküchenblock ist mit einem speziellen Hochtemperatur-Lack beschichtet und eingebrannt. Der von uns eingesetzte Lack ist ein hochvernetzter Speziallack mit sehr guter Beständigkeit gegen chemische und physikalische Einflüsse und bietet dadurch eine äußerst kratzfeste Oberfläche.

*Our stainless steel kitchen island is coated and baked with a special high temperature varnish. It is a highly cross-linked lacquer with excellent resistance to chemical and physical influences. Accordingly, the surface is extremely scratch resistant.*



## Edelstahl, gebürstet oder poliert | Stainless steel, brushed or polished

Edelstahl kommt als widerstandsfähiges Outdoormaterial bei unseren Spülbecken, Armaturen, dem Windschutz und all unseren Grills zum Einsatz. Auch hier arbeiten wir mit sorgfältig ausgewählten Partnern wie beispielsweise der Profiküchenmanufaktur „Rieber“ zusammen.

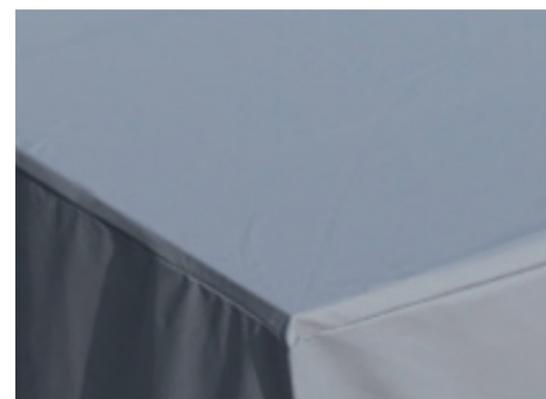
*This durable outdoor material is used for our kitchen sinks, fittings, windshields and all our grills. As always, we collaborate with carefully selected partners such as "Rieber", a renowned manufacturer of professional kitchens.*



## Keramik | Ceramic

Keramik ist eine sehr widerstandsfähige, pflegeleichte Alternative zu Naturstein. Es besteht zu 100 Prozent aus natürlichen Rohstoffen. Das Material ist ein Gemisch aus Ton, Feldspat und Quarzsand und wird bei Temperaturen von über tausend Grad gesintert. Modernste Fertigungsverfahren lassen einen sehr homogenen und harten Werkstoff entstehen. Die Oberfläche ist sehr dicht, wasserundurchlässig und absolut lebensmittelecht.

*Ceramic is a very resistant, low-maintenance alternative to natural stone. It consists of 100 per cent natural raw materials. The material is a mixture of clay, feldspar and quartz sand and is sintered at temperatures above a thousand degrees. State-of-the-art manufacturing processes create a very homogeneous and hard material. The surface is very dense, impermeable to water and absolutely food-safe.*



## Outdoor Textil | Outdoor textiles

Unsere Schutzhauben sind aus einem beschichteten, wasserabweisenden Textilgewebe gefertigt, das auftretende Feuchtigkeit durch das Gewebe hindurch wieder an die umgebene Luft abgibt. Dadurch bildet sich auf den Oberflächen der geschützten Möbel keine Feuchtigkeit. Die Haube schützt die bbqube länger vor Vergrauung, Fäulnis und natürlicher Verschmutzung.

*Our protective covers are made of coated textile that is water-repellant and yet allows humidity to escape back through the fabric to the outside. This avoids a build-up of humidity on the surface of the protected furniture and protects the bbqube from greying, mould and natural dirt build-up for a longer period.*



## HPL | High Pressure Laminate

HPL ist ein ökologisch unbedenklicher und moderner Hochdruck-Schichtstoff, der überwiegend aus Naturfasern besteht. Er ist extrem langlebig, widerstandsfähig, wasserfest und unempfindlich gegen Sonne, Regen und Frost. Außerdem hygienisch und leicht zu reinigen.

*HPL is an ecologically harmless, modern and very resilient material, which consists mainly of natural fibres. It is extremely durable, resistant, waterproof and impervious to sun, rain and frost. In addition, it is hygienic and easy to clean.*

## Schichtholz, geölt oder mit Outdoorbeschichtung Plywood, oiled or with outdoor coating

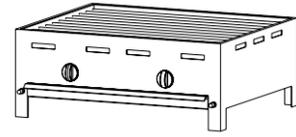
Die kreuzweise, wetterfeste Verleimung der Birken-Schichtholzplatten garantiert Formstabilität und Widerstandsfähigkeit: Geölt für natürlichen Schutz oder geschützt mit einer speziellen, dunkelbraunen, wasserabweisenden Outdoor-Beschichtung (Abb.. Seite 51).

*The crosswise, weather resistant bonding of the birch laminated wood panels guarantees dimensional stability and resilience: The surface is oiled, giving it a natural protective shield or protected with a special dark brown, weather resistant outdoor coating (see page 51).*

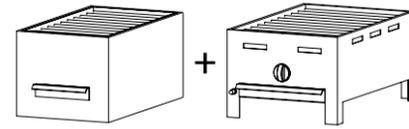


# Equipment

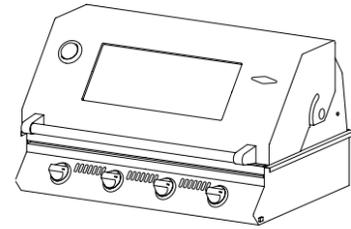
**Gasgrill (zweiflammig)**  
*Dual-burner gasgrill*



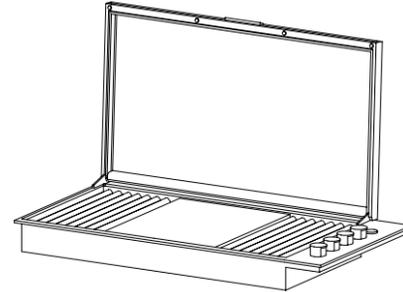
**Grillkombination Holzkohle- und Gasgrill (einflammig)**  
*Combination grill: charcoal and gas (single burner)*



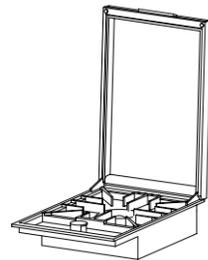
**Gasgrills mit BBQ-Haube:**  
*Gasgrills with bbq-lid:*



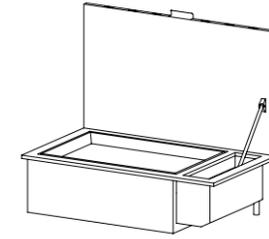
**Gasgrill mit flacher Haube**  
*Gasgrill with flat lid*



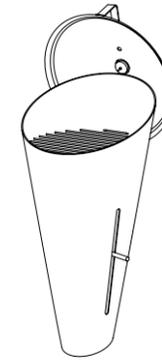
**Gaskochfelder**  
*Gas cooking hobs*



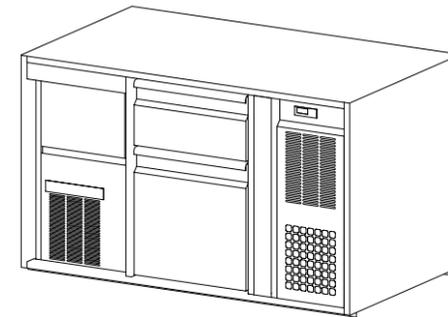
**Induktionskochfelder (strombetrieben)**  
*Induction hobs (electrically driven)*



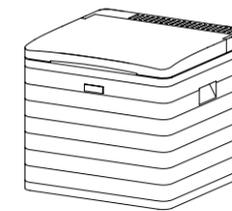
**Plancha-Grill (gasbetrieben)**  
*Plancha-Grill (gas driven)*



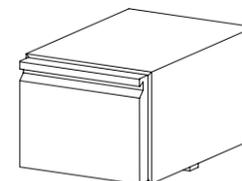
**Holzkohlegrill CONE**  
*Charcoal grill CONE*



**Maßgeschneiderter Outdoor-Kühlschrank in Gastro-Qualität**  
*Customized outdoor fridge in professional quality*



**Tragbare Absorber-Kühlbox (gas- oder strombetrieben)**  
*Portable absorption cooler (gas or electrically driven)*



**Isolierte Kühlschublade (Eiskühlung)**  
*Insulated cooling drawer (cooled with ice)*



# Credits

**Artdirection:** code2design  
**Design:** Michael Schmidt  
**Graphic:** Oliver Wenzig

**Photos:** Bernd Kammerer  
LuxHaus  
Marion Nitsch  
Bernd Reinecke

Heiko Potthoff  
Eberhard Sauer  
Michael Schmidt  
Philipp Sedlacek

Die Angaben und Details in diesem Katalog entsprechen dem Stand bei Drucklegung, sind unverbindlich und dienen ausschließlich Informationszwecken. Wir behalten uns vor, jederzeit Änderungen an unseren Produkten vorzunehmen. Aktuelle Daten und Details stellen wir auf Anfrage gerne zur Verfügung. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäfts- und Lieferbedingungen in der jeweils gültigen Fassung.

The details provided in this catalogue were correct at the time of publication. They do not constitute any kind of obligation on our part and are for information only. We shall not be held liable for any discrepancies between the illustrations or descriptions given and the actual product. We reserve the right to make alterations to our products at any time. All orders will be carried out in accordance with the relevant versions of our General Terms of Business and our Terms of Delivery.



**OCQ - Outdoor Cooking Queen**

Inhaberin: Nadine Pollex  
Webergasse 7

D-73728 Esslingen am Neckar

Fon: +49.711.958 786 50

Fax: +49.711.958 786 30

[www.o-c-q.com](http://www.o-c-q.com)

[www.bbqube.de](http://www.bbqube.de)

[office@o-c-q.com](mailto:office@o-c-q.com)

Stand: Januar 2017