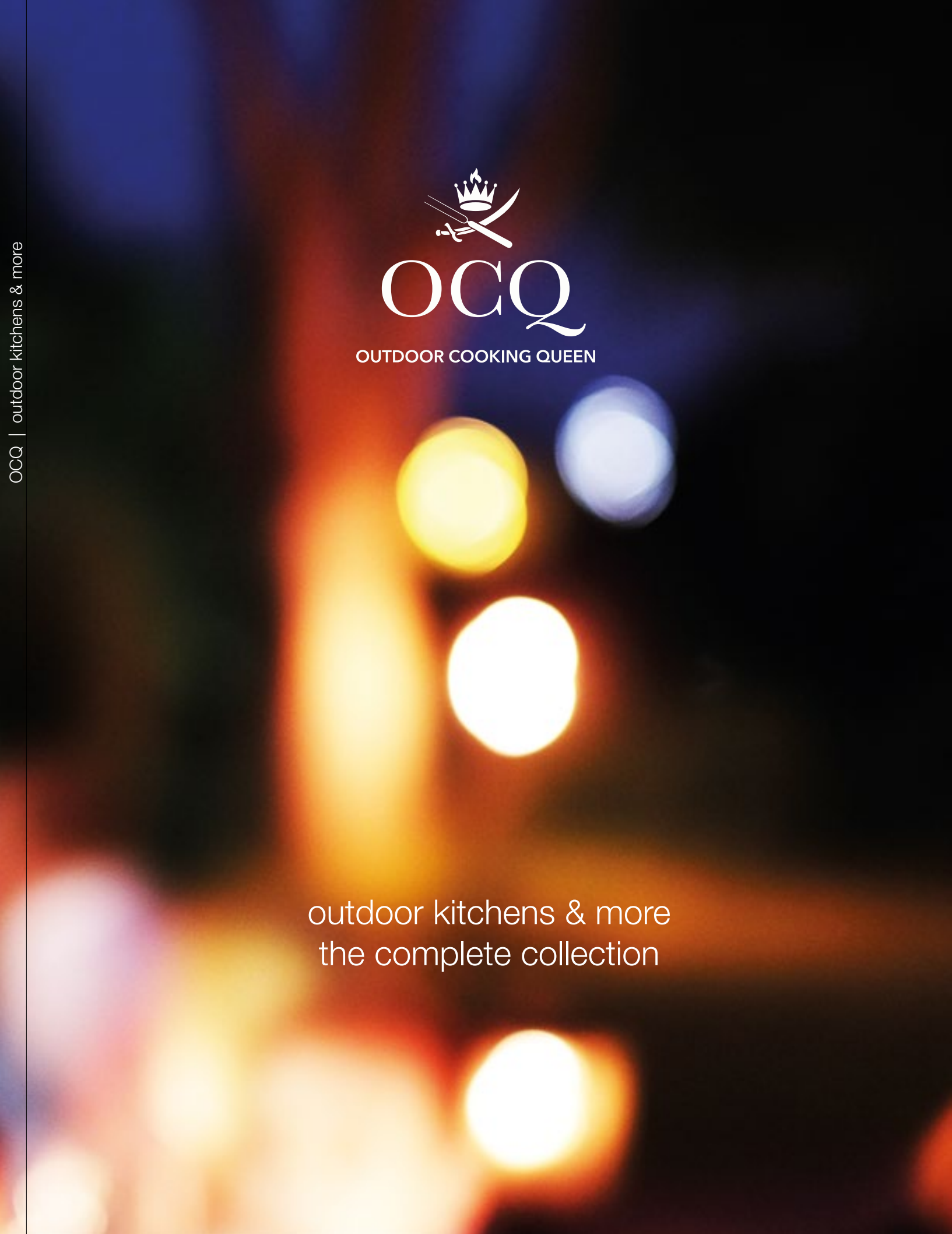

OCQ
OUTDOOR COOKING QUEEN
outdoor kitchens & more
the complete collection

we love...

...our planet...

...freedom...

...passion...

...to talk to people...

...outdoor cooking...

...human related design...

...respecfully manufactured...

...beauty in every detail.

Inhaltsverzeichnis
Index

4 bbqube X

18 bbqube classic

30 bbqube professional

bbqube table and bench 42

OCQ modular 50

OCQ modus 64

material + equipment 72

bbqube X

Design: Michael Schmidt | code2design

Die neuste Generation unserer modularen Outdoor-Küche vereint alles, was man sich von einem modernen Küchensystem wünscht. Und sie bringt diese Eigenschaften nach draußen, auf die Terrasse oder den Dachgarten. Sie verbindet Purismus mit Luxus, Komfort mit Kulinarik, Design mit außergewöhnlichen Materialien. **Architektonisch und modular – auf allerhöchstem Qualitätsniveau.**

The latest generation of our modular outdoor kitchens unites everything you would expect from a contemporary kitchen system. And it brings all these features outside, onto your patio or rooftop garden. We combine purism with luxury, convenience with culinary expertise, great design with extraordinary materials. Architectural and modular – ***with the very highest in quality standards.***

bbqube X möglichkeiten

Unsere langjährige Erfahrung hat uns gezeigt, dass auch für Küchen im Outdoor-Bereich Individualisierung mit an erster Stelle steht. Aus diesem Grund lassen die bbqubeX-Module viele verschiedene Aufbauvarianten zu, die jeder Anforderung und jedem Wunsch gerecht werden. Angefangen bei der klassischen Küchenzeile, über L- und U-förmige Aufbauvarianten, bis hin zur vollausgestatteten Kochinsel, ergänzt durch Bartresen und Sitzmöglichkeiten. Auch bei der Wahl der Grill- und Kochgeräte sowie bei der Ausgestaltung im Inneren sind Ihre Individualisierungsmöglichkeiten vielfältig: ob klassische Fachböden, innenliegende Auszüge oder integrierter Kühlschrank - bbqubeX bietet Ihnen die ideale Konstellation.

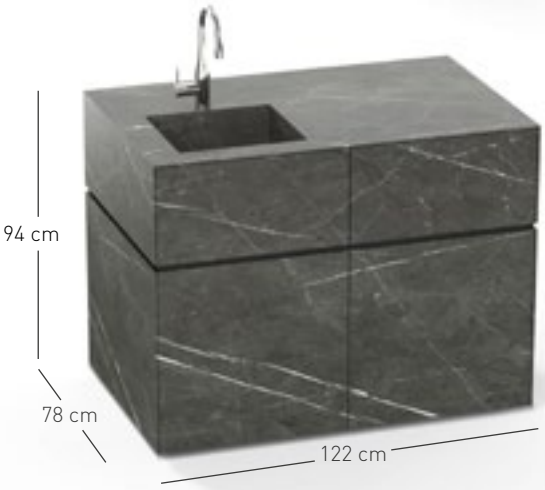
bbqube X possibilities

Our many years of experience have taught us that offering individual solutions needs to be a top priority with outdoor kitchens too. This is why we offer our bbqubeX-modules in many different versions to satisfy all possible requirements and preferences. Starting with the classic kitchen unit, through L and U arrangements, to the fully-equipped kitchen island, supplemented by a bar counter and seating facilities. Your individualisation options are also manifold when it comes to the choice of grill and cooking appliances as well as the interior design: whether classic shelves, internal drawers with an arrangement system and integrated refrigerator, bbqubeX offers you the ideal constellation.

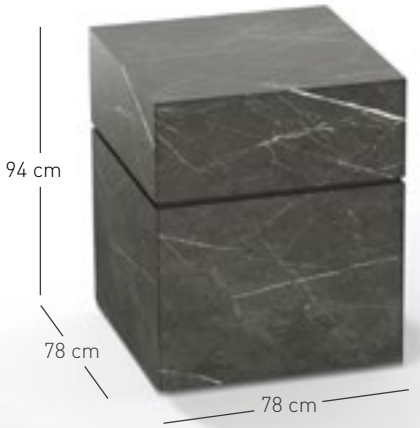
1

94 cm
55 cm
122-245 cm

2


94 cm
78 cm
122 cm

3


94 cm
78 cm
78 cm

4

94 cm
78 cm
122 cm

4 module = X möglichkeiten

Modul 1: Der Bartresen – in maßgeschneiderter Länge – bietet der Geselligkeit einen besonderen Rahmen. **Modul 2: Das Wassermodul** kann klassisch mit einem Spülbecken aus Edelstahl oder formvollendet aus Keramik im Dekor der Gartenküche ausgestattet werden. Mit Fachböden, Auszügen, Abfallsammler oder Kühlschrank wird die Funktionalität im Inneren abgerundet. **Modul 3: Das Stauraummodul**, das in 3 Größen zur Verfügung steht, bringt mit Fachböden, Auszügen, Kühlschrank oder Abfallsammler Raum für alles, was in der Gartenküche verstaut werden soll. Auf Wunsch kann ein Kochfeld integriert werden. **Modul 4: Das Grillmodul** übernimmt mit dem Wunschgrill die Hauptrolle und bietet Stauraum für Gasflasche, Fachböden, Auszüge oder Abfallsammler.

4 module = X possibilities. Module 1: The bar counter *in customized length offers a special setting for conviviality.* ***Module 2: The water module*** *can be equipped with a classic stainless steel sink or a perfectly shaped ceramic sink in the decor of the garden kitchen. Shelves, drawers, waste bin or refrigerator complete the functionality inside.* ***Module 3: The storage module,*** *available in 3 sizes, provides space for everything that needs to be stored in the garden kitchen with shelves, drawers, fridge or waste bin. A hob can be integrated on request.* ***Module 4: The grill module*** *takes over the leading role with the desired grill and offers storage space for gas bottle, shelves, drawers or waste bin.*

bbqube X materialien

Mit ihren klaren Linien und ihrem puristischen Design passt die **bbqubeX** hervorragend zu modern gestalteten Häusern. Durch eine Vielzahl an wählbaren Dekors wie Marmor, Beton, Corten oder auch Granit können Stilelemente der Architektur aufgegriffen oder bewusst Kontrapunkte gesetzt werden. Egal, für welchen Look man sich am Ende entscheidet: Dank ihrer innovativen 6 mm Keramik-Oberfläche ist jede **bbqubeX** gleichermaßen robust, wetterbeständig und pflegeleicht.

*With its clear lines and purist design, the **bbqubeX** fits in perfectly in any contemporary style home setting. Our wide selection of finishes, which include marble, concrete, corten steel or even granite, allows you to pick up on particular style elements in the architecture of your house, or even create a deliberate contrast. Whichever look you go for in the end: thanks to an innovative 6 mm ceramic surface, every **bbqubeX** is equally robust, weather-resistant and easy to maintain.*

Iseo Gris 6 mm Ceramic

bbqube X materials

Beton 6 mm Ceramic

outdoor X kitchen = bbqube X

bbqube classic

Design: Michael Schmidt | code2design

Jede bbqube classic ist ein Unikat – individuell und einzigartig! Durch die Verwendung von Naturmaterialien wie Stein, Keramik und Massivholz und weil kein Stein und kein Holz in Farbe und Maserung dem anderen gleicht, wird jede bbqube classic zum Unikat. Archaisch im Design, symbolisiert die bbqube eine ursprüngliche Form von Schönheit, eine Art der Raffiniertheit, die von der Urform des Küchenblocks inspiriert ist – angelehnt an die japanische Gestaltungsphilosophie „wabi-sabi".

Every bbqube classic is unique and individual – simply one of a kind! *The use of natural materials such as stone, ceramic and solid wood means that every bbqube classic kitchen is unique - no two stone slabs or pieces of timber are alike in grain or colour. Archaic in design, the bbqube symbolises an original form of beauty, a kind of sophistication inspired by the original shape of the kitchen block – based on the Japanese design philosophy "wabi-sabi".*

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.

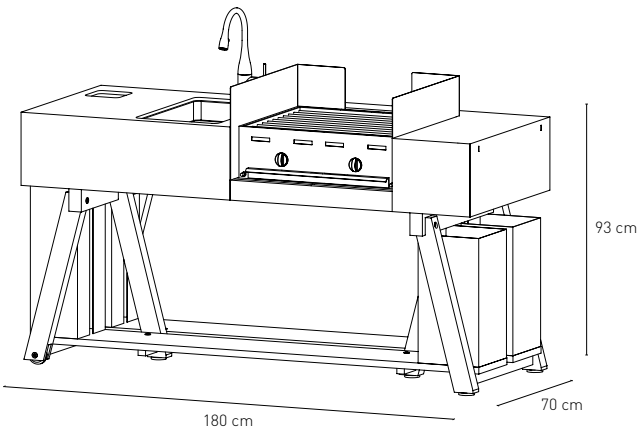
We love life – indoors and outdoors. *That's why we developed a garden kitchen designed to meet the demanding requirements of outdoor furniture and kitchens, requirements concerning the use of superior quality materials throughout with resource-saving ecological production. That's why we chose made in 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 Outdoorküche 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

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.

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.

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

bbqube professional

Design: Michael Schmidt | code2design

Die maßgeschneiderte Profi-Outdoor-Küche - professionell geplant und meisterlich verarbeitet. Sie überzeugt nicht nur durch einen hohen Grad an Individualität in ihrer Größe, Gestaltung und den professionellen Ausstattungsmöglichkeiten. Hochwertige, erlesene und ausdrucksstarke, natürliche Materialen machen jede bbqube professional zu einem einzigartigen, professionell ausgestatteten Unikat. **Unverwechselbar in einer Natürlichkeit, die ihresgleichen sucht.**

The custom-made professional outdoor kitchen - professionally planned and masterly finished**. It convinces not only through a high degree of individuality in its size, design and professional equipment options. High-quality, expressive and exquisite, natural materials turn each bbqube professional into a unique and professionally equipped designer piece. **Unmistakable in a naturalness that is second to none.

Die große Freiheit: die maßgeschneiderte Premium-Outdoorküche

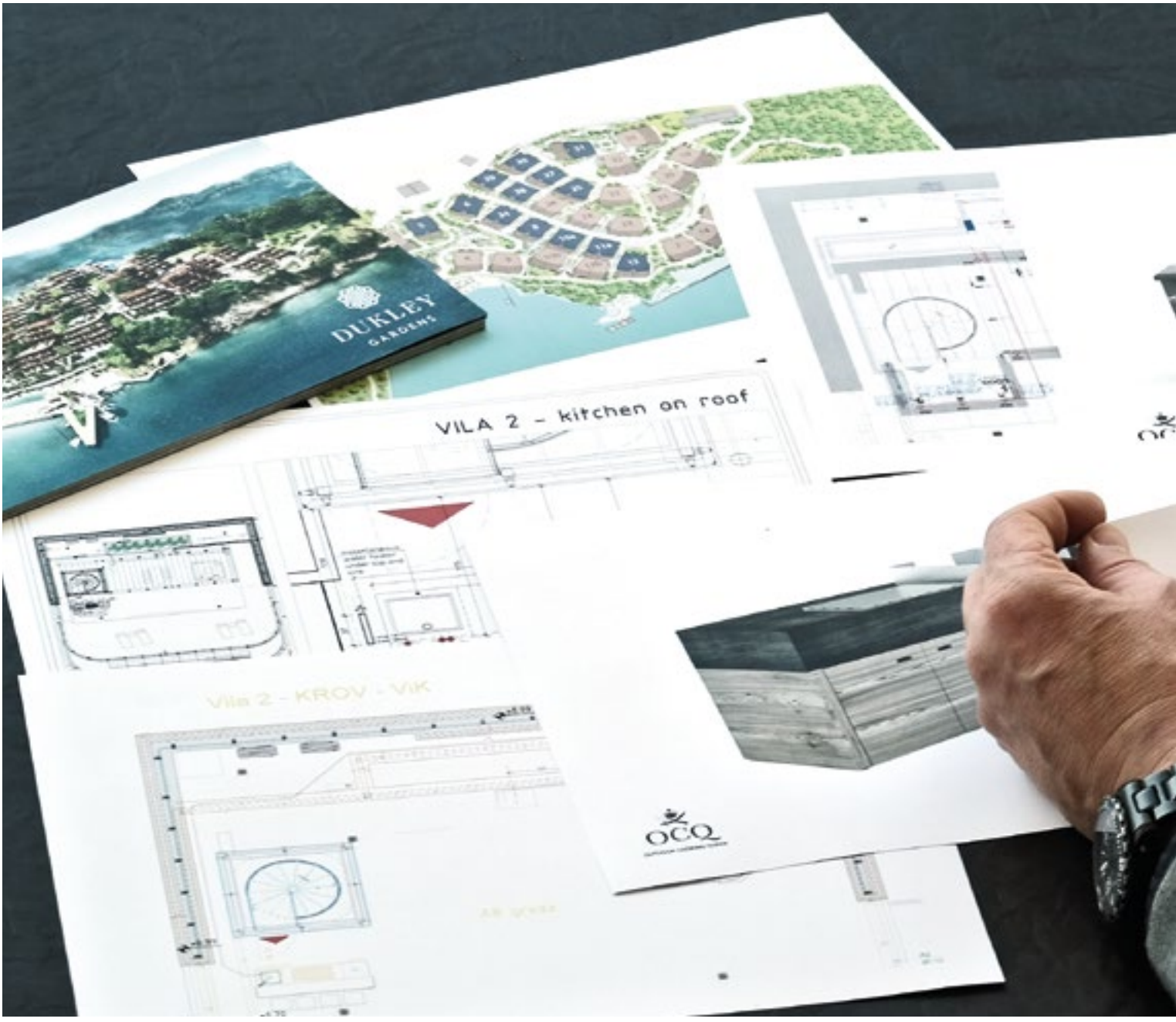
Die **bbqube professional**: Ein Paradies für Profis und ambitionierte Hobbyköche. Speziell nach Ihren Wünschen angefertigt, bietet sie größtmögliche Flexibilität. Sowohl die Ausstattung als auch Größe, Form, Farbe und Material sind individuell zusammenstellbar. Grillen mit Holzkohle, Gas oder Strom,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

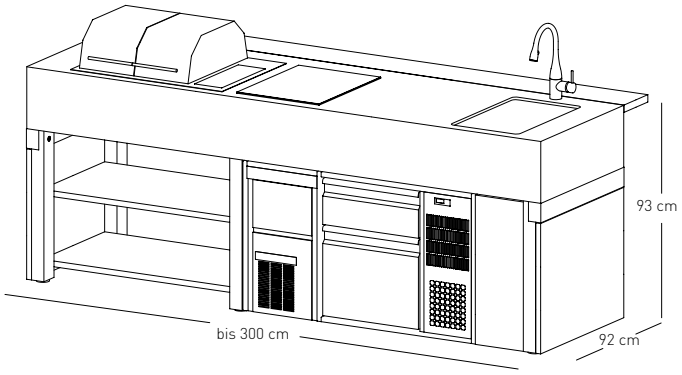
Boundless freedom: the custom-made premium outdoor kitchen - *The bbqube professional: A paradise for both professionals and ambitious amateur chefs. Custom-made according to your wishes, it offers the greatest flexibility. You decide which size, shape, colour, material and features suit you best. Charcoal, 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.

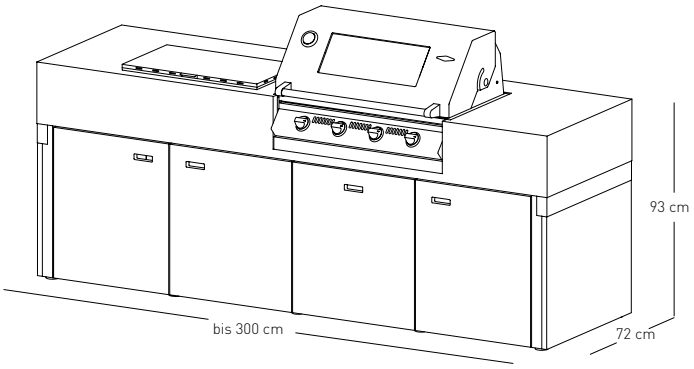
Individuelle Planung – Hand in Hand

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.

Individual planning – hand in hand. *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 the requirements, the location as well as our quality consciousness and high aesthetic standards, we create completely unique solutions.*




93 cm
bis 300 cm
92 cm


93 cm
bis 300 cm
72 cm

DUKLEY
Company

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 diversity

bbqube table & bench

Design: Michael Schmidt | code2design

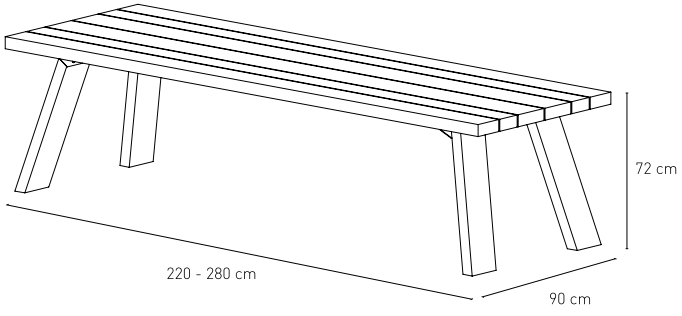
Im Einklang mit der Natur. Uns ist es wichtig, nachhaltige Produkte zu schaffen. Auch aus diesem Grund verwenden wir für das Ensemble aus Tisch und Bank 55 mm starke Thermoesche-Massivholzbohlen, die frei von Chemikalien sind. Aufgrund ihres Härtegrades sowie ihrer Wetterbeständigkeit stellt Thermoesche eine umweltschonende Alternative zu Tropenholz dar. Beeindruckende Natürlichkeit trifft auf archaische, edle Gestaltung.

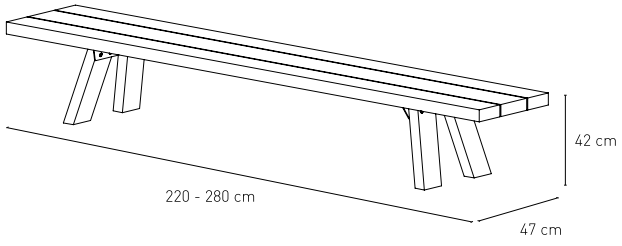
In harmony with nature. *It is important to us to create sustainable products. This is one of the reasons why we use 55 mm thick thermo-ash solid wood planks for the table and bench ensemble, which are free of chemicals. Due to its hardness and weather resistance, thermo-ash is an environmentally friendly alternative to tropical wood. Impressive naturalness meets archaic, elegant design.*

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.*





Wir lieben das Leben,
Indoor wie Outdoor

We love life,
indoors and outdoors

OCQ modular

Design: René Götzenbrugger

Das Schöne ist das Angemessene. OCQ modular ist eine erweiterbare Küche, die sich mit wenigen Handgriffen an Ihre Bedürfnisse anpassen lässt. Die luftige und kompakte Bauweise ermöglicht vielfältige Kombinationen und Erweiterungen, so dass Sie Ihre Outdoorküche dem vorhandenen Platz und Ihren Anforderungen anpassen können. **Essentiell, effektiv und modular.**

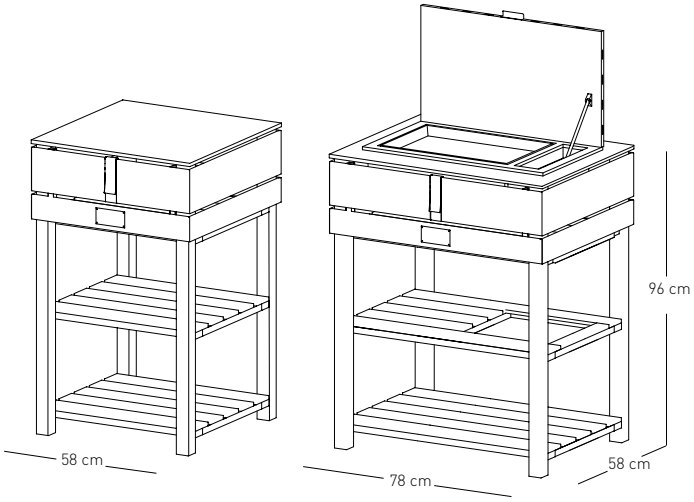
The beautiful is the appropriate. *OCQ modular is an expandable kitchen that can be adapted to your needs in a few simple steps. The light but compact design facilitates diverse combinations and extensions, so you can fit your outdoor kitchen to the available room and your individual requirements.*
Essential, effective and modular.

OCQ
OUTDOOR COOKING QUEEN

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.



OCQ

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 Barmodul.
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.*

Design mit Anspruch

Ulla Mayer und René Götzenbrugger, Designer der modularen Outdoorküche: „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. Ulla Mayer and René Götzenbrugger, designers of the modular outdoor kitchen: *"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.*

Liebschaft mit »Grill«

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.

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 modus

Design: OCQ

Freestyle – einfach alles wird möglich! Designed by you. Ausgehend vom klassischen, geschlossenen Küchenkorpus sowie einem offenen Regalsegment bestehen in der Dimension, dem Dekor, der Ausstattung und der Funktionalität zahllose Möglichkeiten diese Gartenküche zu gestalten. Wir ruhen nicht, bis die perfekte Lösung für den gewünschten Zweck umgesetzt wurde.

Freestyle - simply everything becomes possible! Designed by you. *Starting with the classic, closed kitchen body and an open shelf segment, there are countless possibilities in terms of dimensions, decor, equipment and functionality. We do not rest until the perfect solution for the desired purpose has been implemented.*

Freestyle – einfach alles wird möglich!

So unterschiedlich wie die Menschen, sind auch die Anforderungen an die Gartenküche. Mache möchten einfach nur die Prozesse des Kochens komfortabel nach draußen verlagern, andere schaffen mit ihrer Gartenküche einen geselligen Mittelpunkt im Garten. Ob für den Brunch mit Freunden, die Pizzaparty der Kids oder einen gediegenen Cocktailabend, ob unter freiem Himmel oder überdacht, an der Nordsee, in den Alpen oder am Mittelmeer – die Vorgaben für die Konzeption der Küche können zahllos sein. Unsere Lösungen sind es auch.

Freestyle - simply everything becomes possible!

The requirements for the garden kitchen are as different as the people. Some simply want to move the cooking processes comfortably outside, while others create a sociable center in the garden with their garden kitchen. Whether for brunch with friends, the kids' pizza party or a relaxed cocktail evening, whether in the open air or under a roof, on the North Sea, in the Alps or on the Mediterranean - the specifications for the kitchen design can be countless. And so are our solutions.

Die Basisversion der Modus – Kollektion besteht aus extrem witterungsbeständigen, durchdachten Korpusmöbeln in Standardmaßen mit anthrazit-farbenem Dekor. Klassische Fachböden oder innenliegende Auszüge mit Ordnungssystem ermöglichen die ideale Konstellation des gewünschten Stauraums. Die Arbeitsplatte kann aus pflegeleichtem HPL, aus charakteristischem Naturstein oder kratzfester Keramik sein. Seitenstollen aus Naturstein oder Keramik rahmen die Küchenzeile und können den Übergang von der Arbeitsplatte zum Bartresen formen. Eine breite Auswahl möglicher Dekors passt die Gartenküche ideal an den Standort an. Vom Premium-Gasgrill zum Induktionskochfeld, vom Spülbecken bis zum Geschirrspüler, vom Pizzaofen bis zur Eiswürfelmaschine: Wir integrieren, was Sie sich für Ihre Gartenküche wünschen.

The basic version of the Modus collection *consists of extremely weather-resistant, well thought-out corpuses in standard sizes with an anthracite decor. Classic shelves or internal pull-outs with an arrangement system allow the ideal constellation of the desired storage space. The worktop can be made of easy-care HPL, characteristic natural stone or scratch-resistant ceramic. Side panels of natural stone or ceramic frame the kitchen unit and can form the transition from the worktop to the bar counter. A wide selection of possible decors adapts the garden kitchen ideally to the location. From premium gas grill to induction hob, from sink to dishwasher, from pizza oven to ice cube machine: we integrate what you want for your garden kitchen.*

material + equipment

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.

Ocean Black, gebürstet, Phyllit

Narursteine und Keramik

Wir arbeiten mit einem der führenden Spezialisten für Arbeitsplatten aus Naturstein zusammen. Gemeinsam treffen wir eine Auswahl aus Natursteinen, die für die bbqube und OCQ 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 and OCQ.
Each selection is checked and graded in regard to the specific characteristics in our own laboratory in accordance with our strict quality guidelines.

Ocean Black, gebürstet, Phyllit
Ocean Black, brushed phyllite

Grafite Brown, satiniert, Marmor
Graphite Brown, satinized marble

Silver Moon, patiniert, Quarzit
Silver Moon, patinated quartzite

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

Narural stones and Ceramics

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.

Iron Grey, Keramik
Iron Grey, ceramic

Phedra, Keramik
Phedra, ceramic

Pulpis, Keramik
Pulpis, ceramic

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

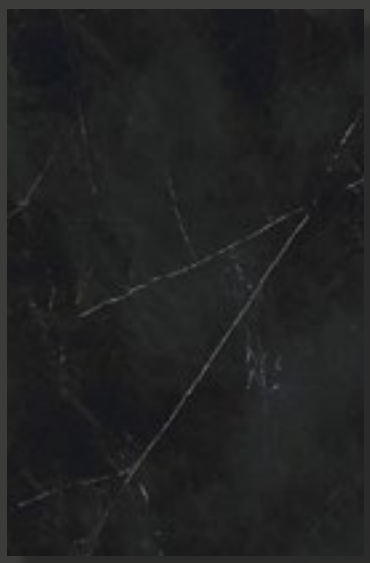
Neue Keramik Oberflächen in der Übersicht

Iron Grey
6 mm Ceramic

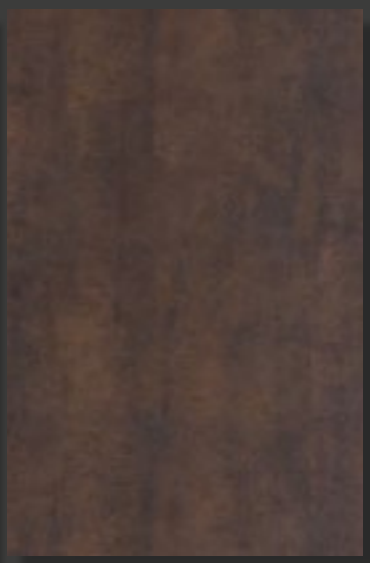
Magma Grey
6 mm Ceramic

Basalt Grey
6 mm Ceramic

Beton
6 mm Ceramic



Storm Negro
6 mm Ceramic



Iron Moss
6 mm Ceramic

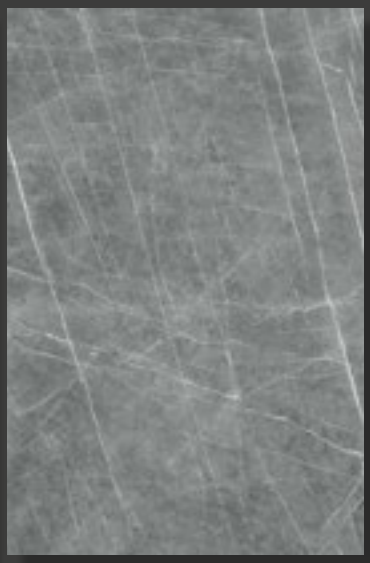
Grafite Stone
6 mm Ceramic

Charming Amber
6 mm Ceramic

Overview of new ceramic surfaces

Basalt Black
6 mm Ceramic

Pacific Gris
6 mm Ceramic



Zaha Stone
6 mm Ceramic

Carrara Velvet
6 mm Ceramic

Jasper Moka
6 mm Ceramic

Pietra di Luna
6 mm Ceramic

Pacific Blanco Plus
6 mm Ceramic

Iseo Gris
6 mm Ceramic

Materialindex

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*

Uunser Edelstahlküchenblock ist mit einem speziellen Hochtempertatur-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.

Table of materials

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 Preasure 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.

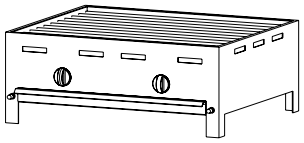
Schichtholz, geölt oder mit Outdoorbeschichtung
Plywood, oiled or with outdoor coating

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).

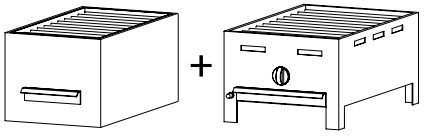
The crosswise, weather resistant bonding of the birch laminated wood panels guarantees dimensional stability and resilience: The surface is oiled, giving it a natural protective shield or protected with a special dark brown, weather resistant outdoor coating (see page 51).

Equipment

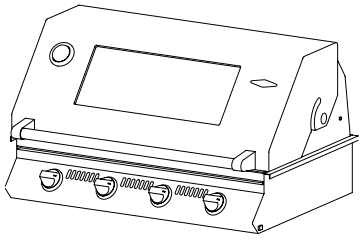
Gasgrill (zweiflammig)
Dual-burner gasgrill



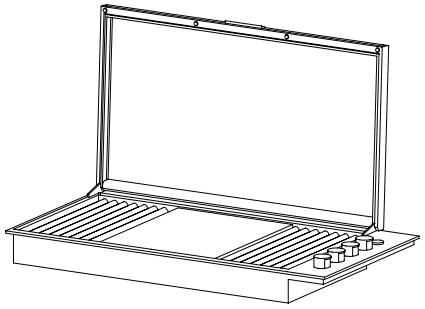
Grillkombination Holzkohle- und Gasgrill (einflammig)
Combination grill: charcoal and gas (single burner)



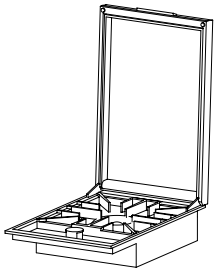
Gasgrills mit BBQ-Haube:
Gasgrills with bbq-lid:



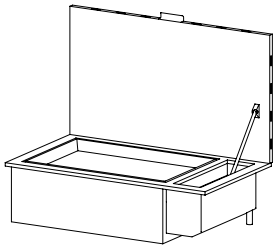
Gasgrill mit flacher Haube
Gasgrill with flat lid



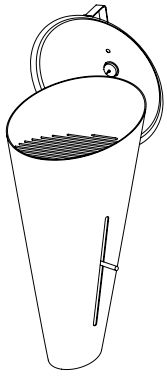
Gaskochfelder
Gas cooking hobs



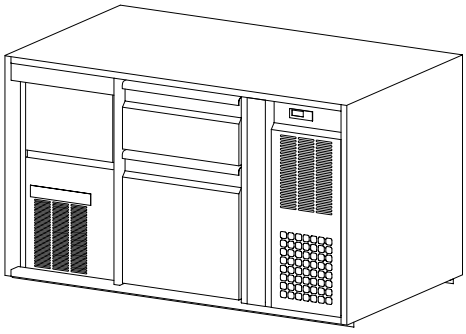
Induktionskochfelder (strombetrieben)
Induction hobs (electrically driven)



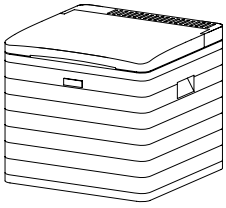
Plancha-Grill (gasbetrieben)
Plancha-Grill (gas driven)



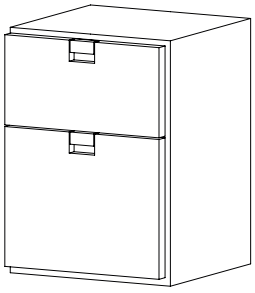
Holzkohlegrill CONE
Charcoal grill CONE



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)



Outdoor-Kühlschrank mit Schubladen
Outdoor fridge with drawers

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.

OUTDOOR COOKING QUEEN

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
office@o-c-q.com

Stand: Januar 2020