



Wichtig ist eine genaue Planung und vollwertige Ausstattung. Von Stone4you, stone4you.at

Wie nutze ich die Outdoorküche?

Am Anfang steht die Frage: gelegentliches Grillen oder regelmäßiges Kochen? Reicht eine kompakte Grillstation oder braucht es eine voll ausgestattete Küche mit Spüle, Kühlschrank und Stauraum. Das bestimmt Größe, Budget und Technik.

Platzfrage

Der Platz ist essenziell. Ideal ist die Nähe zum Haus – für kurze Wege und einfache Anschlüsse. Gleichzeitig braucht es gute Belüftung und ausreichend Abstand zu Sitzplätzen. Windgeschützte Lagen oder eine Überdachung erhöhen den Komfort.

Anordnung und Ausstattung planen

Damit Abläufe funktionieren, sollten Grill, Arbeitsfläche und Spüle logisch aufeinanderfolgen. Zudem braucht es passende Geräte: Grill, Stauraum und bei Bedarf Kühlung.

Materialien wählen, Anschlüsse prüfen

Im Außenbereich haben sich Edelstahl, Naturstein oder Keramik bewährt. Zudem sollte geprüft werden, ob passende Anschlüsse für Strom und Wasser vorhanden sind oder verlegt werden müssen.

Budget definieren

Von modular bis maßgefertigt ist vieles möglich, jedoch muss gut geplant werden, um teure Überraschungen zu vermeiden.

Experten einbeziehen

Wer unsicher ist, sollte Fachleute hinzuziehen. Gute Beratung verhindert Fehler und sorgt dafür, dass die Outdoorküche langfristig funktioniert. «

FOTOS: DEUTSCHMANN/WALTER LUTTENBERGER; STONE4YOU/RAPHAEL FASCHING

DEUTSCHMANN

MASSGEFERTIGTE AUSSENKÜCHEN
FÜR GANZJÄHRIGEN GENUSS.

BESUCHEN SIE UNS VON
8.-10. MAI BEI DEN DESIGN DAYS
IM SCHLOSSPARK GRAFENEGL



PLUG & PLAY
SYSTEM



KOMPATIBEL MIT
VIELEN GERÄTEN



MATERIALIEN NACH
IHREN WÜNSCHEN



INDIVIDUELLE
FUNKTIONEN

Ihre Vision.
Unsere Perfektion.
deutschmann.cc

