

BURNOUT LUX

BURNOUT **LUX**



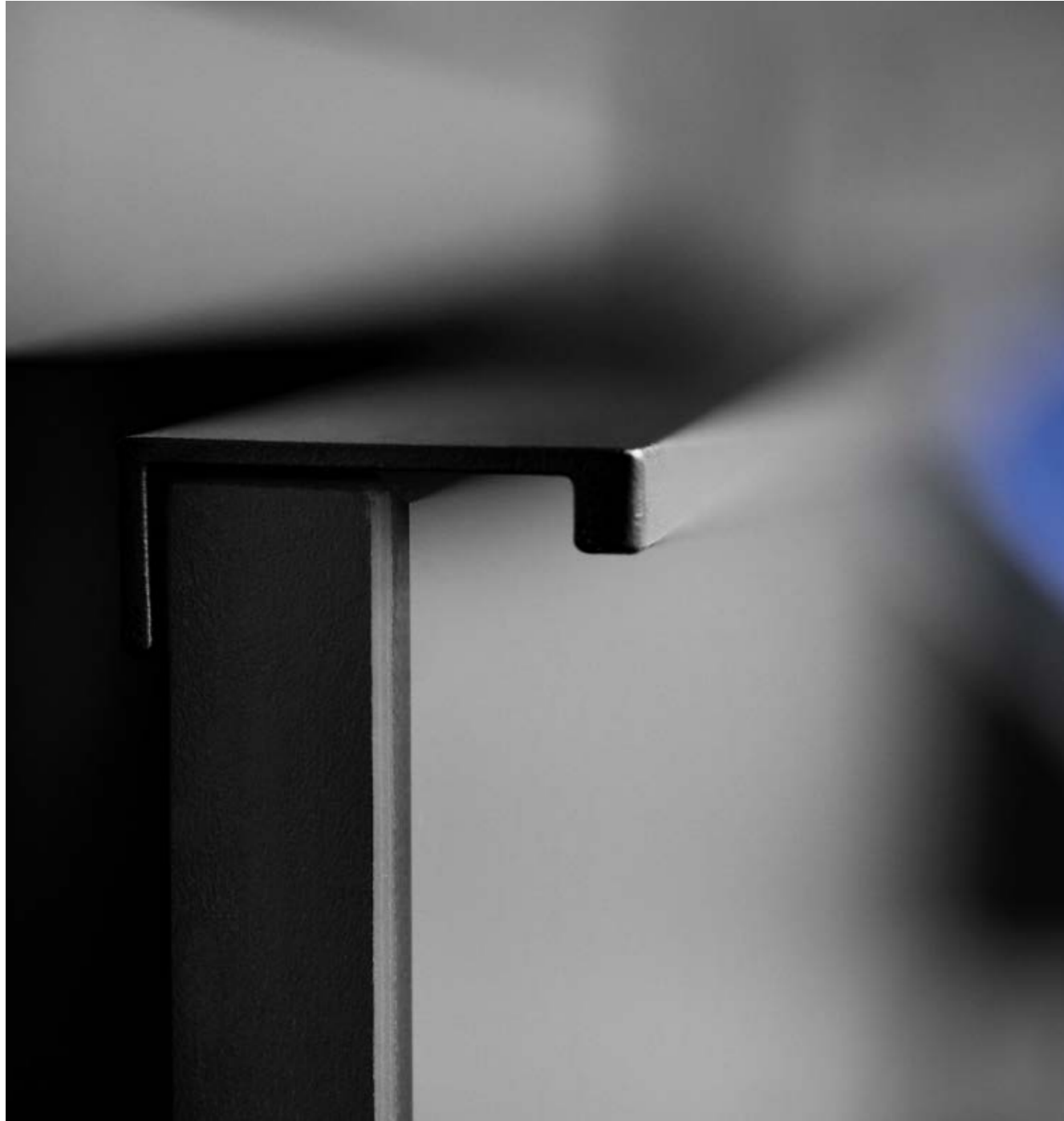
SILENCE

Manchmal ist es nur das Knistern der Kohle, das zu hören, fast schon zu spüren ist. Aber allein das reicht. Um die Nackenhaare aufzustellen. Um zu genießen. Den Moment. Deinen Moment.

Sometimes all you hear, almost feel, is the crackling of the coal. But that's all you need. To make the hairs on the back of your neck stand up. To enjoy. The moment. Your moment.

SILENCE





BREEZE

Ein kleiner Windstoß, und der Funke entfacht. Wächst, schlägt über, wird zum Feuerwerk in deinem Grill. Mehr? Braucht es nicht. Für dich. Und deine Leidenschaft. Das Grillen.

A small gust of wind, and the spark ignites. Grows, spreads, becomes a firework in your grill. More? Not necessary. For you. And your passion. Barbecuing.

BREEZE



WIND

WIND

Wenn es draußen windet, regnet, ungemütlich ist, steht deine neue Outdootküche stoisch da. Wetter? Kann ihr nichts anhaben. Feuchtigkeit? Kein Grund, sich Sorgen zu machen. Deine neue BURNOUT.LUX ist genau für diese Momente gemacht. Damit du grillen kannst. Immer. Und über Wind milde lächelst. So wie sie.

When it's windy, rainy and miserable outside, your new outdoor kitchen stoically keeps watch. Weather? Can't touch it. Humidity? No need to worry. Your new BURNOUT.LUX is made exactly for these moments. So that you can barbecue. Always. And smile at the wind. Just like your kitchen.





STURM

Manchmal wird es so richtig ungemütlich. Aber gibt es Schöneres, als die Naturgewalt zu spüren? Sich ihr entgegen zu stellen? Sturm, peitschenden Regen, Kälte auf der Haut zu spüren? So wie deine BURNOUT.LUX. Bei Sonnenschein? Kann jeder grillen.

Sometimes it gets really nasty. But is there anything better than feeling the force of nature? To stand up to it? To feel the storm, the driving rain, the cold on your skin? Like your BURNOUT.LUX. In the sunshine? Anyone can barbecue.

STORM

ELUFI

Wasser ist der Todfeind des Feuers. Und dich nicht wegzudenken. Dann, wenn der Regen schräg von der Seite kommt. Und du weißt: Jedes noch so kleine Detail, jede Dichtung, jedes Scharnier ist so gefertigt, dass es auch unter Wasser funktionieren würde. Untergehen? Tut dabei nur das Geschirr in der stylischen Spüle.

Water is the mortal enemy of fire. And it's hard to imagine life without it. Then, when that rain is pouring down. And you know: Every little detail, every seal, every hinge is made so that it will function even under water. Sink? The only things that will sink are the dishes in your stylish sink.

HARD RAIN





ICE

EIS

Mehr Kontrast geht kaum. Hier 350 Grad knapp über dem Rost, dort ein eiskaltes kühles Blondes. Beides vereint in einer Outdoorküche, die mit den Gezeiten spielt. Und gleichzeitig für heiße und abkühlende Momente sorgt.

The contrast could hardly be greater. Here it's 350 degrees just above the grill, there a frosty, ice-cold beer. Both combined in an outdoor kitchen that is one with the changing seasons. And provides hot and cool moments all at once.



ÜBERALL ZUHAUSE

AT HOME EVERYWHERE



SCHWARZ AUF WEISS

Ein echtes Statement.
Ton in Ton. Schwarz in Schwarz.
Unsere BURNOUT LUX Shadow.

BLACK ON WHITE

A true statement.
Tone on tone. Black on black.
Our BURNOUT LUX Shadow.

WEISS AUF SCHWARZ

Ein echtes Statement.
Ton in Ton. Weiss in Weiss.
Unsere BURNOUT LUX Pure.

WHITE ON BLACK

A true statement.
Tone on tone. White on white.
Our BURNOUT LUX Pure.



UNSER HEISSESTES EISEN.

Heiß können viele. Sehr heiß auch. Aber passend heiß? Aufgeteilt in unterschiedliche Zonen, unterstützt von einem integrierten Keramikbrenner, der auch 980 Grad erreicht? Nur so wenige.

Wir wollten etwas eigenes. Nach unseren Vorstellungen. Basierend auf unserer Erfahrung. Gemeinsam mit dem renommierten Premium-Grillhersteller Napoleon haben wir den BURNOUT-Gasgrill entwickelt. Perfekt passend für und in unsere BURNOUT.LUX. Tief schwarz, perfekt ausgestattet und dafür gemacht, eins zu sein. Mit deiner Küche. Mit dir.

Modulbreite:

- 871mm

Highlights:

- 3 Edelstahlbrenner
- 1 integrierte Infrarot Sizzle Zone
- Premium Edelstahl-Konstruktion
- Edelstahl-Grillrost
- SafetyGlow-Drehregler rot/blau
- 16kW Leistung

Grillfläche:

- 710 × 450 mm

Benötigtes Zubehör:

- Gasanschluss-Set Napoleon 29000003

Stromversorgung:

- Batterie

OUR HOTTEST IRON.

A lot of grills can get hot. Even very hot. But just right level of hot? Divided into different zones, supported by an integrated ceramic burner that also reaches 980 degrees? Only very few.

We wanted to create something unique. Following our own ideas. Based on our experience. Together with the renowned premium grill manufacturer Napoleon, we developed the BURNOUT gas grill. Perfectly matching and included with our BURNOUT.LUX. Deep black, perfectly equipped and destined to be one. With your kitchen. With you.

Module width:

- 871mm

Highlights:

- 3 stainless steel burners
- 1 integrated infrared sizzle zone
- Premium stainless steel construction
- Stainless steel grill rack
- SafetyGlow rotary control red/ blue
- 16 kW power

Grilling surface:

- 710 × 450 mm

Accessories required:

- Napoleon gas connection set 29000003

Power supply:

- Batterie





UNSER HEISSESTES EI.

Du weiß, dass das Arbeiten mit einem Keramikgrill Grillen in seiner Urform ist. Beherrsche das Feuer, sonst beherrscht es dich. Mit einem eigens hergestellten BURNOUT-Keramikgrill. Hergestellt in unserer direkten Nachbarschaft, bei MONOLITH in Osnabrück. In zwei Größen, in einer Qualitätsstufe: Der höchstmöglichen. Perfekt in deine BURNOUT.LUX eingesetzt. Wird Zeit, die Kohle zu zünden, das Feuer zu entfachen.

OUR HOTTEST EGG.

You know that working with a ceramic grill is grilling in its essence. Master the fire, or it will master you. With a specially manufactured BURNOUT ceramic grill. Manufactured in our direct neighbourhood, at MONOLITH in Osnabrück. In two sizes, in one level of quality: The highest possible. Perfectly fitted into your BURNOUT.LUX. Time to light the charcoal and start the fire.



UNSER HEISSTES UNDER- STATEMENT

Wer den Griff anhebt, merkt: Das hier, das ist massiv. Das hat Gewicht. Hier wurde in deutscher Handarbeit erschaffen, was Jahrzehnte überdauert. Im Regen. In der Kälte. Angefeuert. Ein Gasgrill, der so arbeitet, als würde er mit Holzkohle befeuert. In schlichter Eleganz. Zeitlos. Eben geschaffen für die Ewigkeit. Und genau deshalb perfekt zur BURNOUT LUX passend.



OUR HOTTEST UNDERSTATEMENT

Lift the handle and you'll feel it: This is solid. This has weight. German craftsmanship has created something here that will last for decades. In the rain. In the cold. Fired up. A gas barbecue that works as if it were fired with charcoal. In simple elegance. Timeless. Created for eternity. And that is precisely why it's the perfect match for the BURNOUT LUX.



UNSERE HEISSEN DETAILS

Eine Outdoorküche muss nicht nur unglaublich gut aussehen. Sondern auch der perfekte Grillpartner sein. Mit Details, die begeistern. Klappt nur, wenn Griller Grillküchen für Griller machen. So wie wir. Weil wir wissen, was es braucht.

30 Und was nicht. Für uns muss eine Outdoorküche auch Made in Germany sein. Ohne wenn. Ohne aber. Von der Planung bis zur Auslieferung. Unsere BURNOUT LUX entsteht im niedersächsischen Bissendorf. Und ist bald schon bei dir.

OUR HOTTEST DETAILS

An outdoor kitchen must not only look incredibly good. It also has to be the perfect partner for your barbecue. With details that excite. This only succeeds when barbecuers make barbecue kitchens for barbecuers. Just like we do. Because we know what it takes.

And what it doesn't. For us, an outdoor kitchen also has to be Made in Germany. No ifs. No buts. From planning to delivery. Our BURNOUT LUX is made in Bissendorf, Lower Saxony. And will soon be yours.



KÜHLSCHRANK

Wer will schon gerne rein und raus und wieder raus und im besten Fall wieder rein laufen? Um das Fleisch, den Fisch, das Bier, den Champagner zu holen? Niemand. Deshalb gibt es unseren integrierten Kühlschrank. Damit du einen kühlen Kopf bewahrst, wenn du auf Temperatur kommst. Du brauchst mehr Platz? Den entscheidest du dich für den Doppeltür-Kühlschrank.

REFRIGERATOR

Who wants to keep running in and out of the house? To fetch the meat, the fish, the beer, the champagne? No one. That's why we have our integrated fridge. To keep you cool when your temperature rises. Need more space? Go for the double-door refrigerator.

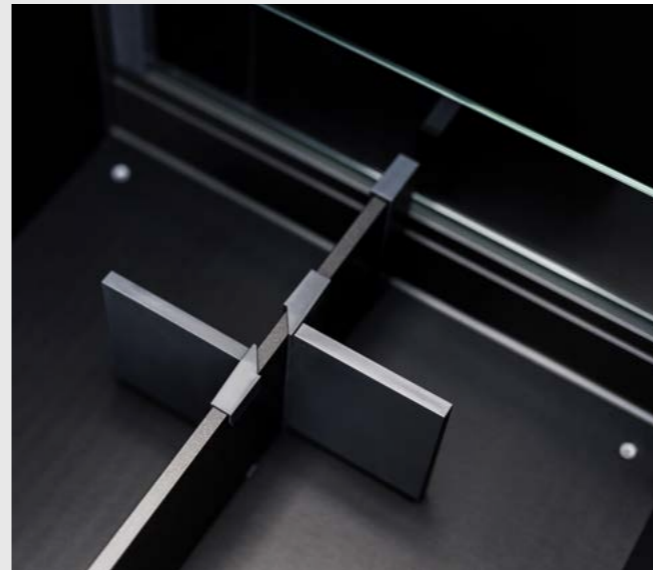


SPÜLENELEMENT

Den Abwasch? Schaffst du auch allein. Wasser? Braucht es beim Grillen fast immer. Stillecht in einer Markenspüle von FRANKE mit passender Design-Amatur und angeschlossen über den Gartenschlauch. Damit sich der Abwasch von alleine macht. Fast.

SINK ELEMENT

The washing-up? You can do that by yourself. Water? You almost always need it when barbecuing. In a stylish FRANKE sink with matching designer tap and connected via the garden hose. So that the washing-up takes care of itself. Almost.



INNENORGANISATION

Ordnung? Ist das ganze Leben. Wenn es um das Innenleben einer Outdoorküche geht. Bei uns verfügt jeder Auszug über eine Glaszarge, damit du bis in die letzte Ecke gucken kannst. Und über ein Innenorga-System, das für perfekte Ordnung sorgt. Damit du findest, was du suchst. Ehe du überhaupt anfängst, zu suchen.

INTERIOR ORGANISATION

Order? It's crucial. When it comes to the interior of an outdoor kitchen. With us, every drawer has a glass frame so you can see into every last corner. And an interior organiser system that ensures perfect order. So you can find what you're looking for. Before you even start looking.



SOCKELBLENDE

Eine echte Küche? Hat auch einen echten Abschluss. Einen, der das Designfinish bietet, der deiner Outdoorküche den Look eines massiven Blocks gibt. Einfach montiert schließt der unsere BURNOUT LUX perfekt nach unten ab. Echtes Indoorküchenfeeling outdoor – das ist dein und unser Anspruch.

PLINTH PANEL

A real kitchen? It also has a real finish. One that offers the design finish that gives your outdoor kitchen the look of a solid block. Easy to install, our BURNOUT LUX closes off perfectly at the bottom. A real indoor kitchen feeling outdoors – it's what you want and what we deliver.



GASFLASCHENAUSZUG

Tür auf, Auszug raus. Gasflasche einstellen, anschließen, Auszug rein, Tür zu, losgrillen. Mit unserem leichtgängigen Gasflaschenauszug hat das nerv- und kraftraubende Vertauen der Gasflasche in der hintersten Schrankecke ein Ende.

GAS CANISTER DRAWER

Open the door, pull out the drawer. Insert the gas canister, connect it, slide in the drawer, close the door and start barbecuing. Our smooth-opening gas canister drawer puts an end to the nerve-racking task of stowing gas canisters in the back corner of the cupboard.



MEISTER AM GRILL

Zu erklären, was Lucky Maurer macht, ist alles andere als einfach. Er ist Spitzenkoch. Buchautour. Fleisch-Sommelier. Er ist aber auch Landwirt, Caterer, Hofladeninhaber. Vor allem aber ist er eins: Unser Mann an der BURNOUT-LUX. Und ein echter Freund. Einer, der unsre Philosophie vom Grill teilt. Mach kein großes Chichi. Konzentrier dich auf das Wesentliche. So wie unsere BURNOUT LUX.

MASTER AT THE GRILL

Explaining exactly what Lucky Maurer does is far from easy. He's a top chef. Book tour. Meat sommelier. But he's also a farmer, caterer and a farm shop owner. But above all, he's one thing: Our man at the BURNOUT-LUX. And a real friend. Someone who shares our philosophy of barbecuing. Don't make a big fuss. Focus on the essentials. Just like our BURNOUT LUX.



JETZT DEINE TRAUMKÜCHE
ZUSAMMENSTELLEN.

UNSER ONLINE- KONFIGURATOR

Planung? Ist ein Mix aus Vorfreude und Vorarbeit. Wie soll sie denn nun aussehen, deine neue BURNOUT.LUX. Geradelinig oder um die Ecke gedacht? Perfekt gemacht für deine Terrasse. Probier es aus. Auf den Millimeter genau. Mit unserem Online-Konfigurator. Dem ersten Schritt zur deiner neuen Outdoorküche.



PUT TOGETHER
YOUR DREAM KITCHEN NOW.

OUR ONLINE- KONFIGURATOR

Planning? It's a mixture of anticipation and preparation. What do you want your new BURNOUT.LUX to look like? Straightforward or designed outside the box? Perfectly adapted to your terrace. Try it out. Precise to the last millimetre. With our online configurator. The first step to your new outdoor kitchen.



reddot winner 2022

BURNOUT **LUX**

DoT GmbH & Co. KG
Gewerbepark 9-11
49143 Bissendorf
TEL 05402 402491-0
E-MAIL meat@burnout.kitchen

www.burnout.kitchen