



ORIGINELLER SOLITÄR

„Atria“ besteht aus Edelstahl, einem ebenso korrosions- und stoß- wie temperaturbeständigen Material. Das Modul, das sich durch farbliche Akzente individualisieren lässt, hat eine integrierte Spüle, ein Induktionskochfeld, eine Rückwand mit einer Ablagefläche und einer Art Leiste für die Aufbewahrung empfindlicher Lebensmittel. [www.abimis.com](http://www.abimis.com)

MULTITASKING

Die Kuben von „Rock.Air“ erfüllen alle Funktionen, die man fürs Kochen unter freiem Himmel benötigt: Von der Feuerstelle über den Gas- oder Lavagrill bis zu Kühlelementen und sogar einem Geschirrspüler ist alles nach Wunsch zusammenstellbar. [www.steingerdesigners.com](http://www.steingerdesigners.com)



Alles ist möglich: Von kleinen Teillösungen bis zu voll ausgestatteten Hightech-Küchenzeilen



MAXIMAL FLEXIBEL

Eine emaillierte Oberfläche macht die „Adapt“-Module wetterfest, kräftige Rollen sorgen für mehr Standort-Flexibilität auf der Terrasse. [www.vlaze.co](http://www.vlaze.co)

FOTOS: PH. SIMON VAN RANST, CATHERINE ROIDER

GUT ZU WISSEN

Das Material

- Als besonders witterungsbeständig gelten Edelstahl, Aluminium und Naturstein sowie Schichtstoffe.
- Holzoberflächen müssen vor allem vor Wasser und Staunässe geschützt werden, weshalb Holz-Outdoor-Küchen grundsätzlich überdacht werden sollten.
- Kleine Schäden in Holzoberflächen lassen sich leichter beseitigen als Kratzer in glänzenden Metallfronten.
- Arbeitsplatten aus Stein reagieren – wenn sie naturbelassen sind – auf Säure, Lebensmittel und Wettereinflüsse.
- Beton gewinnt an Bedeutung. Allerdings werden solche Outdoor-Küchen eher individuell maßgefertigt.

10 %

der Gartenbesitzer in Deutschland haben eine Außenküche – Tendenz stetig steigend. Quelle: Statista