Outdoorküche
White & Grey

OCQ

OUTDOOR COOKING QUEEN

www.o-c-q.com

Outdoor Cooking Queen

Das Unternehmen, die Idee, das Produkt

Kaum einer weiß, dass die Küche, die jeder von uns in ihrer jetzigen Form der Einbauküche verwendet, im Jahre 1926 als „Frankfurter Küche“ von der Wiener Architektin Margarete Schütte-Lihotzky entwickelt wurde. Zum ersten Mal gab es eine zweckmäßige und optimierte Raum-Platz-Ausnutzung. Sie wurde wie ein industrieller Arbeitsplatz gestaltet, alle wichtigen Dinge sollten schnell greifbar sein.

Nach nunmehr fast 100 Jahren wagt die Küche ihren Schritt in die Freiheit. Dem immer größer werdenden Drang nach Freiluft und gesellschaftlichem Beisammensein tragen wir damit Rechnung. Kochkurse, Fernsehköche oder Kochduelle trugen in den letzten 10 Jahren dazu bei, dass die Küche nicht mehr nur klassischer Zubereitungsort ist. Esszimmer und Küche werden eins, Familien und Freunde kochen zusammen, trinken, diskutieren, schnippeln und feiern gemeinsam. Die Outdoor Cooking Queen trägt diesen neuen Lifestyle aus den Wohnküchen unter den freien Himmel. 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. Auf kleinstem Platz bietet unsere Outdoorküche ein optimales Leistungsangebot. Ob heimischer Garten oder urbaner Balkon: Es darf gekocht werden!

Nadine Pollex, Inhaberin

Nadine Pollex
OCQ
OUTDOOR COOKING QUEEN

OCQ
OUTDOOR COOKING QUEEN

Inszenieren und Organisieren

Die OCQ ist eine erweiterbare Outdoor - Küche, die sich mit wenigen Handgriffen an Ihre Bedürfnisse anpassen lässt.

Das Basiselement einer OCQ besteht aus einem robust gefertigten Korpus. Die luftige, kompakte und durchdachte Bauweise ermöglicht vielfältige Kombinationen und Erweiterungen, sodass Sie Ihre Traumküche im Freien einfach nach Bedarf und Geschmack zusammenstellen können.

OCQ
OCQ

Der Garten wird zur Küche

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

Das Element »Air«

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.

Das Element »Water«

Das OCQ-Element »Water« ist mit einem Edelstahl-Waschbecken und einer verchromten Kaltwasserarmatur zum Anschluss an den Gartenschlauch ausgestattet. Gefüllt mit Eiswürfeln wird das Becken zum Getränkekühler.

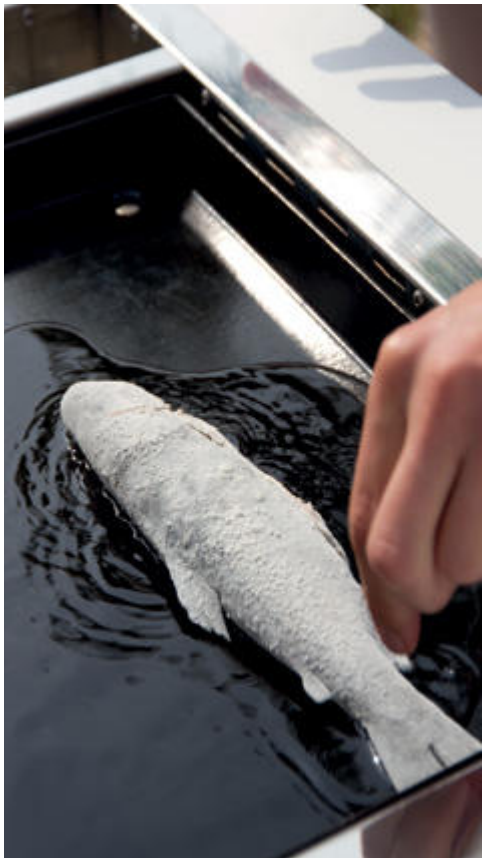
»Fire-Cooking« & »Fire-Plancha«

Diese Elemente sind mit einem Domino-Gaskochfeld oder mit einer großflächigen Plancha erhältlich. Beide werden über eine handelsübliche Propangasflasche betrieben, die im unteren Bereich des Elements ihren Platz findet.

OCQ

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

Ein Menü »a la plancha« weckt pure Begeisterung: Hoher Genuss, köstliche Aromen, unglaubliche Vielfalt mit geringem Aufwand!



Wem Grillkohle zu viel Mühe macht, wer am liebsten kreativ, frisch und aromatisch kocht, Familie und Freunde beeindrucken möchte und es dabei gerne einfach und unkompliziert hat, wird unser Element »Fire-Plancha« über alles lieben.
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 gießen Sie einfach etwas Wasser oder Essigwasser auf die noch warme Plancha. Das aufkochende Wasser löst die Bratrückstände, die Sie mit dem Edelstahlspatel spielend leicht entfernen können. Das Wasser fließt ab. Sie wischen mit einem Tuch nach und weiter geht´s mit dem nächsten Gang.

Die Elemente »Fire«

Voll ausgestattet: Spanisches Grillen auf der Plancha und »klassisch« kochen auf dem Gasherd.

Das Element »Fire - Cooking« mit Domino-Gaskochfeld

Mit zwei Flammen ist Pasta kochen, Kartoffeln garen, Tempura ausbacken, Suppen und Soßen zubereiten nun auch im Garten unkompliziert möglich. Ob braten, kochen oder schmoren - mit der OCQ können sie autark und ohne Strom auch umfangreiche Gerichte zubereiten oder warm halten. Betrieben werden alle »Fire« Elemente über handelsübliche Propangasflaschen mit 11 oder 5 kg, die sich sicher im unteren Teil des Elements verstauen lassen.

Tipp:

Grillen a la Plancha: Außen karamellisiert - innen saftig! Aromatisch, fettarm und gesund.

Domino-Gaskochfeld

- Kochfeld aus temperaturunempfindlichem Sicherheitsglas
- Sparbrenner 1.000 W, Starkbrenner 2.800 W
- Topfaufsatz aus Gusseisen
- Zündsicherung
- Eingestellt für den Betrieb mit Propangas

Plancha

- Bratwanne aus emailliertem Stahl
- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- Ablaufsystem für Flüssigkeiten
- 1 Brenner mit 2.500 W
- Piezozündung, Zündsicherung
- Eingestellt für den Betrieb mit Propangas

Das Element »Fire - Plancha«

Grillen »a la plancha« ist braten mit Temperaturen von bis zu 340° C. Ideal für Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse und sogar Obst. Durch die starke Hitze wird alles scharf angebraten, die Poren schließen sich perfekt. Ihr Grillgut ist außen karamellisiert und innen saftig. Da es keinen direkten Kontakt zur Flamme gibt, können Sie mit köstlichen Marinaden arbeiten. Überschüssiges Fett und Flüssigkeiten laufen in einen Auffangbehälter ab, sodass die Zutaten tatsächlich braten und nicht kochen.

Ursprünglich aus Spanien stammend, begeistert die Plancha inzwischen ganz Europa.

Ihr Erfolg ist auf die Zubereitungskapazität und vor allem auch auf die Zubereitungsgeschwindigkeit zurückzuführen.

Sie entscheiden welcher Einbaugrill in Ihr OCQ - System integriert wird.

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. Für Einbaugrill und Aufhängung erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

OCQ
OCQ

Ideale Erweiterung für Ihre Outdoorküche:

Long Island, Sidebox oder Sailing: Noch mehr Komfort beim zubereiten, ablegen, transportieren, verstecken und schützen.

»Sidebox«

Die »Sidebox« 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.

»Sailing« - der Sichtschutzmantel

»Sailing« 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.

»Long Island« - Verbindungen 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.

OCQ Koch-Partner Ludwig Heer:

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

Seit meiner Ausbildung zum Koch und den darauffolgenden 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!«

Viel Spaß wünscht Ihnen
Ihr Ludwig Heer

Rezepte

Köstliche Rezepte finden Sie auf unserer Webseite unter

www.o-c-q.com/rezepte

Von Sommer bis Winter

365 Tage pures Kochvergnügen unter freiem Himmel

Ökologisch und praktisch

Die OCQ ist eine Küche für den Außenbereich: Witterungsbeständig. Stabil. Modular. Individuell.

OCQ-HPL

OCQ setzt primär auf Materialien mit einem hohen Anteil an natürlich nachwachsenden und somit nachhaltigen Rohstoffen. Für unsere Editionen »White« und »Grey« verwenden wir ausgewählte Hochdruckschichtstoffplatten - kurz HPL. HPL ist ein extrem stabiles Material, das sich besonders gut für die Außenanwendung eignet. Gegen Sonne, Regen und Frost erweist es sich als äußerst robust und widerstandsfähig.

Bei der Herstellung werden bis zu 70% Fasern auf Holzbasis mit thermohärtenden Harzen unter hohem Druck

und hohen Temperaturen verpresst. Das Dekor ist UV-beständig und farbecht. Die geschlossene Oberfläche ist porenfrei und verhindert somit dauerhafte Schmutzablagerungen. Sie ist glatt und einfach zu reinigen.

Für die Beine des Korpus verwenden wir eloxierte Aluminiumprofile, die matt silbern schimmern. Dieses ästhetische Material ist leicht, langlebig, witterungsbeständig, stabil und ebenfalls leicht zu reinigen.

Die postiven Eigenschaften der ausgwählten Materialien sorgen dafür, dass Ihre OCQ - Gartenküche nicht nur praktisch und komfortabel ist. Sie werden auch ohne hohen Pflegeaufwand lange Freude an Ihrer Gartenküche haben.

Übersicht
OCQ - Elemente

»White«
Flächen: OCQ-HPL weiß,
Kanten schwarz;
Tischbeine: Aluminium
silber eloxiert

»Grey«
Flächen: OCQ-HPL grau,
Kanten schwarz;
Tischbeine: Aluminium
silber eloxiert

Tipp:

Die OCQ - Arbeitsflächen sind auch separat erhältlich und können nachträglich ausgetauscht werden.

So können Sie jederzeit z.B. ein Element »Air« in ein Element »Water« verwandeln.

58 cm x 58 cm | 78 cm x 58 cm

Element »Air«

Lieferumfang:
Korpus- und Arbeitsflächenmaterial nach Wahl, 1 Ablagefach mit Klapptür, 2 Böden, der obere davon höhenverstellbar und entnehmbar, höhenverstellbare Füße

Maße
- Höhe: 95 cm
- Breite x Tiefe: 58 cm x 58 cm
  78 cm x 58 cm

Element »Water«

Lieferumfang:
Korpus und Arbeitsfläche, Edelstahl-Waschbecken, verchromte Kaltwasserarmatur, 1 Ablagefach mit Klapptür (durch Waschbecken reduzierter Stauraum), 2 Böden, der obere davon höhenverstellbar und entnehmbar, höhenverstellbare Füße

Maße
- Höhe: 95 cm
- Breite x Tiefe: 58 cm x 58 cm
- Waschbecken: Ø 36 cm

Element »Fire-Cooking«

Lieferumfang:
Korpus und Arbeitsfläche, Domino-Gaskochfeld mit zwei Brennern, Schlauchleitung und 50 mbar Druckregler zum Anschluss an die Gasflasche, 1 Ablagefach mit Klapptür (durch Gaskochfeld reduzierter Stauraum), 2 Böden, der obere davon höhenverstellbar und entnehmbar, höhenverstellbare Füße

Maße
- Höhe: 95 cm
- Breite x Tiefe: 58 cm x 58 cm

Leistung
- Gaskochfelder: 1.000 W und 2.800 W

Element »Fire-Plancha«

Lieferumfang:
Korpus und Arbeitsfläche, Plancha, Schlauchleitung und 50 mbar Druckregler zum Anschluss an die Gasflasche, Edelstahlspatel, 1 Ablagefach mit Klapptür (durch Plancha reduzierter Stauraum), 2 Böden, der obere davon höhenverstellbar und entnehmbar mit Ausschnitt für die Gasflasche, höhenverstellbare Füße

Maße
- Höhe: 95 cm
- Breite x Tiefe: 78 cm x 58 cm
- Grillfläche: 44 cm x 27 cm

Leistung
- Plancha: 2.500 W

OCQ - Zubehör

»Sailing« – Sichtschutzmantel für alle Elemente

Lieferumfang und Material:
1 Mantel mit acht Klettbändern zum Fixieren am Korpus und einem Zwei-Wege-Reißverschluss, Material: Airtex, in dunkelgrau oder weiß erhältlich. Nähte und Logo bronzefarben.

Maße klein
- Höhe: ca. 61,5 cm
- Umfang: ca. 221 cm

Maße groß
- Höhe: ca. 61,5 cm
- Umfang: ca. 261 cm

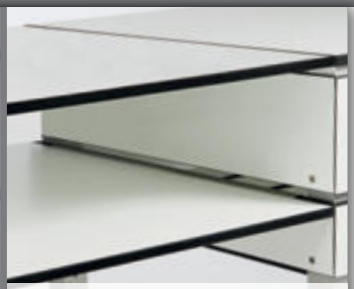
»Sidebox« – mobiler Stauraum

Lieferumfang und Material:
Sidebox mit verschiebbarem Zwischenboden aus OCQ-HPL, Aufhängung aus Edelstahl

Maße
- Höhe: 24,4 cm
- Breite: 58 cm
- Tiefe: 20 cm

Tipp:
Mehr Informationen
und Bilder auf
www.o-c-q.com

Oben und unten »low«



Oben »plane«, unten »low«

***»Long Island«* oder *»Big Long Island«* – Arbeitsplatte**

Lieferumfang und Material:
1 Arbeitsplatte aus OCQ-HPL weiß oder grau mit zwei Edelstahlprofilen zum Einhängen zwischen zwei Elementen, »plane« ideal für die obere Position, »low« ideal für die untere Position.

Maße
- Stärke: 1,2 cm
- Arbeitsfläche: »Long« 58cm x 58cm, »Big Long« 78cm x 58cm

»Protect Premium« – die maßgenaue Wetterpersenning

Lieferumfang und Material:
Maßgeschneiderte Wetterschutzhaube für Ihre individuelle Kombination

- Wasserabweisendes, atmungsaktives Material
- Im unteren Bereich geöst und mit einer Kordel versehen
- Lieferbar in den Farben grün, grau und sand

»Connect« – Verbinder für zwei Elemente

Lieferumfang und Material:
2 Klettbänder zum sicheren und stabilen Verbinden zweier Elemente

Maße
- Band: 2,5 cm x 40 cm

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.

gestaltung: www.graustich.com

OCQ – Outdoor Cooking Queen
Inh. Nadine Pollex
Webergasse 7
73728 Esslingen am Neckar
Fon: +49 (0) 711 / 95 878 650
Fax: +49 (0) 711 / 95 878 630
www.o-c-q.com
office@o-c-q.com

Stand Januar 2014