

bogason

ceramic

Outdoorküchen

handmade in Germany



bogason ceramic

Dein Statement am Tag...



bogason ceramic Outdoorküche in Kombination Koch-Zeile und Küchen-Block mit Sitzplatz

... und bei Nacht!



bogason ceramic Outdoorküche in bi-color Keramik

Herzlich Willkommen bei bogason ceramic

Perfektion im Freien erleben mit den bogason ceramic Küchen

Herzlich willkommen bei bogason, Ihrem verlässlichen Partner für professionelle, hochwertige Outdoorküchen! Seit unserer Gründung ist es unsere Leidenschaft, Koch- und Grillbegeisterten ein unvergleichliches Erlebnis im Freien zu bieten – geprägt von Qualität, Innovation und erstklassigem Design.

Unser Anspruch: Höchste Qualität in jedem Detail

Bei bogason glauben wir an die Verschmelzung von Form und Funktion. Jedes unserer Produkte wird mit höchster Präzision und Sorgfalt gefertigt, um nicht nur ästhetisch ansprechend zu sein, sondern auch höchste Leistungsstandards zu erfüllen. Unsere Produkte sind das Ergebnis jahrelanger Erfahrung, um Ihnen die bestmöglichen Grillergebnisse zu garantieren.

Qualität, die überzeugt

Unsere Küchen werden aus erstklassigen Materialien hergestellt, die eine Langlebigkeit und Beständigkeit gegenüber den Elementen gewährleisten. Von edler Keramik, wasserfesten Korpusen bis zu rostfreiem Edelstahl, wir setzen auf Qualität, auf die Sie sich bei jedem Kochabenteuer verlassen können.

Kundenzufriedenheit im Mittelpunkt

Unser Engagement für Kundenzufriedenheit spiegelt sich nicht nur in unseren Produkten, sondern auch in unserem Service wider. Das bogason-Team und seine Partner stehen Ihnen von der ersten Beratung mit Fachkenntnissen und Unterstützung zur Seite.



bogason ceramic Outdoorküche mit den bogason Geräten Grill Quasar, Wok-Brenner, Teppanyaki, verdecktes Induktionskochfeld unter der Arbeitsplatte, Edelstahlkühlschrank, Spüle, Mülltrennung unter der Spüle

zeitlos, elegant, handwerklich perfekt!

Hier wirkt alles wie aus einem Guss. Eine klare Designsprache zieht sich durch die ganze Küche. Alle Oberflächen sind ein haptischer Genuss. Jedes Gerät wird so integriert, dass es perfekt in das optische Gesamtbild passt. So entsteht eine Küche, die Sie viele Jahre begeistern wird.



bogason Koch-Zeile in der Keramik-Variante Ananda



Klare Linien für echte Design-Enthusiasten

Keine Kompromisse! Vollkommen grifflos kommt diese Küche mit push to open Technik an allen Türen daher. Schubladen, Kühlschrank und Mülltrennung befinden sich im inneren der Küche und geben der Front so immer ein klares Design. Die umlaufende Fuge gibt dem Design das besondere Etwas und ermöglicht so eine Trennung zwischen oberem Funktionsraum und dem Stauraum darunter.



bogason ceramic - Oberflächen und Materialien

Ob einfarbig oder mehrfarbig kombiniert, alle bogason ceramic - Oberflächen harmonisieren miteinander und zeigen auch kombiniert ihre ganze Schönheit. Wasserfeste Korpusse und rostfreier Edelstahl vervollständigen diese einzigartigen Küchen.

Entdecken Sie unsere Keramik-Kollektionen

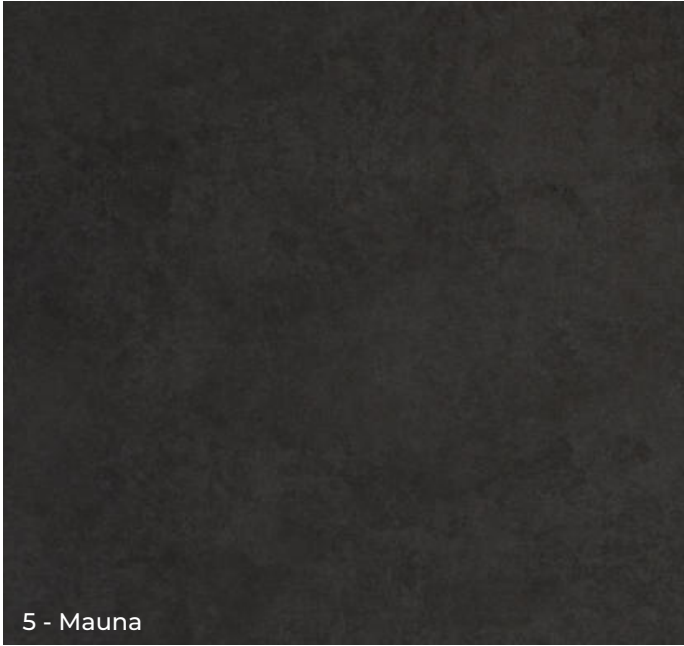
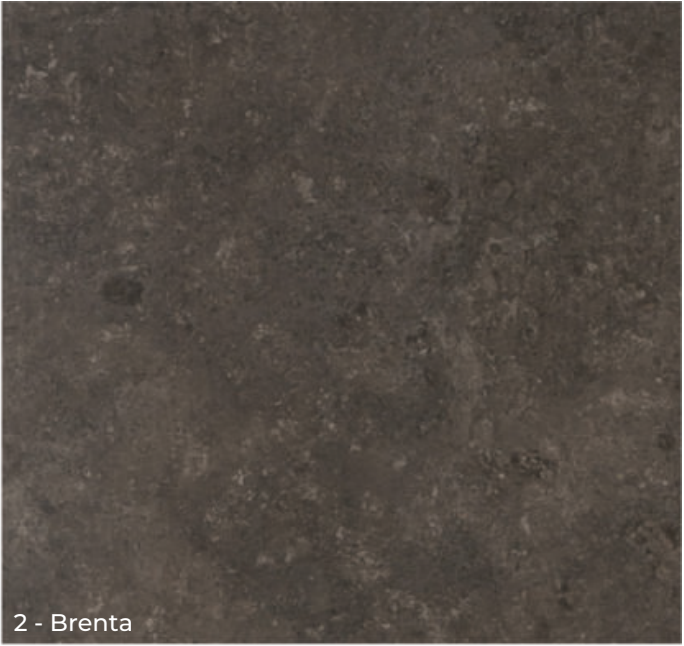
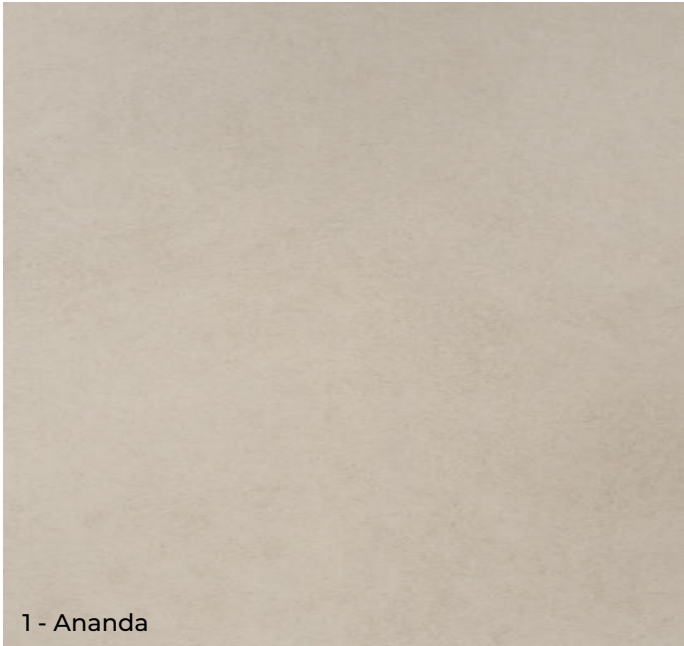
Zeitlos und einzigartig, mit einer vollständigen optischen Kontinuität und ganz speziellen Texturen. Angeboten in unterschiedlichen Oberflächen, damit Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen können.
(weitere Dekore sind verfügbar)

Wasserfeste und beschichtete Korpusmaterialien für einen langlebigen Outdoor Einsatz

Das Korpusmaterial der bogason ceramic Küchen besteht aus wasserfesten, HPL beschichteten Plattenmaterial. Durch ihre Oberflächenbeschichtung sind sie auch im inneren einfach und leicht zu reinigen und bieten so ein stimmiges Gesamtbild.

Funktionsteile aus Edelstahl

Unsere metallischen Funktionsteile fertigen wir aus rostfreiem Edelstahl. Die Sichtteile in den Korpusen erhalten zudem eine farblich abgestimmte Pulverbeschichtung.



bogason ceramic - Einbau Geräte

Gestalten Sie Ihre Küche ganz nach Ihren Wünschen. In der bogason ceramic Outdoorküche finden Sie viele verschiedene Grill- und Kochmöglichkeiten die jedem Wunsch gerecht werden.

bogason Grill Quasar ceramic

Mit dem bogason Quasar Gasgrill erleben Sie die Faszination für feinste Outdoor Grillerlebnisse im Freien. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, ist er nicht nur ein technologisches Meisterwerk, sondern auch der Schlüssel zu unvergesslichen Grillmomenten. Das innovative Innenleben des Quasar Gasgrills bietet leistungsstarke Technik und eröffnet ganz neue Dimensionen beim Grillen, Kochen und Genießen. Zu den Ausstattungsmerkmalen gehören ein federgelagerter, doppelwandiger Deckel mit lackierter Eichenholz-Griffleiste, vier 8 mm starke Edelstahlroste, ein Kapillarthermometer zur genauen Temperaturmessung, drei keramische Brenner und eine integrierte Flaschen-Schublade mit Sortiersystem für Ihre Grillzubehöre.

Der bogason Wok-Brenner für asiatische Genussmomente

Woken in seiner reinsten Form! Mit unserem 14kW Hochleistungs-Wokbrenner made in germany erleben Sie das klassische Wok-Hei (Wok-Aroma), das nur durch extrem hohe Temperaturen in kurzer Zeit zu erreichen ist. Die solide Jetbrenner-Technik befindet sich vollständig verborgen im Modul, die Regeltechnik schließt optisch nahtlos an unseren Grill Quasar ceramic an. Im unteren Schrank dieses Moduls hat eine 11kg Gasflasche Platz. Benötigen Sie Ihren Wokbrenner mal nicht, lässt sich der Pfannenring einfach entnehmen und eine stabile Abdeckung verschließt das offene Loch in der Arbeitsfläche.

Versteckte Induktion - Kochen direkt auf der Arbeitsplatte

Ein komplett unsichtbares Induktionskochfeld befindet sich direkt unter der keramischen Arbeitsplatte und wird durch eine verdeckt liegende Steuerung bedient. So geht Ihnen nichts an Arbeitsfläche verloren und Sie verfügen zudem über eine vollwertige Kochmöglichkeit.

Die Teppanyaki-Platte mit ganz besonderen Eigenschaften

Die innovative Teppanyaki Platte als Ergänzung Ihrer Küche bietet Ihnen viele Möglichkeiten der Zubereitung von Speisen. Sie hat die Eigenschaft, sich bei Erwärmung zu wölben. So fließen keine Flüssigkeiten von der Platte herunter. Voll integriert in das bogason ceramic Design rundet sie Ihre Küche perfekt ab.

Spülen und Mülltrennung

Der Spülenbereich in Ihrer bogason ceramic Küche ist die ideale Ergänzung für eine saubere Küche. Die Edelstahl Design-Armatur ist bei Bedarf auch mit integrierten Warmwasser-Lösungen zu kombinieren. Ein verdecktes Mülltrennsystem ergänzt diesen Bereich und sorgt stets für eine aufgeräumte Küche.

integrierter Edelstahl Kühlschrank - dezent platziert

Mit dem verdeckt platziertem Edelstahl-Kühlschrank aus dem Nautic-Bereich haben sie alle Grill- und Kochzutaten stets kühl gelagert. Das Standardvolumen von 64 Litern ist auf Wunsch mit einem integrierten Gefrierfach erhältlich. Die Tür wird sicher über einen Schnappmechanismus verschlossen.



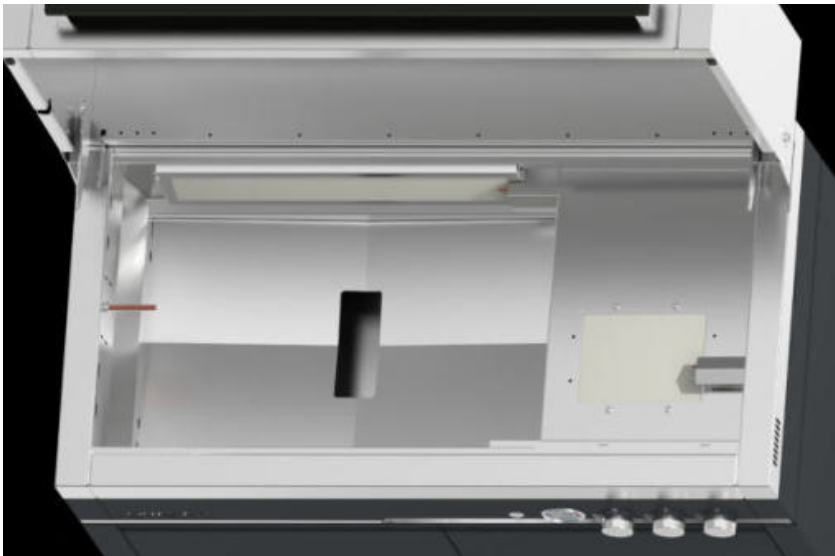
bogason Quasar Grill - perfekte Grilleigenschaften, leichte Reinigung

Einzigartige Details, die den Umgang mit Ihrem Quasar stets einfach und komfortabel gestalten. Der innovative Grillaufbau im Innenraum ermöglicht Ihnen eine leichte und effiziente Reinigung in kürzester Zeit.



Beeindruckende Variabilität

Mit dieser Variabilität beeindrucken Sie Ihre Gäste! Wer gleichzeitig mit einem Grillrost, einer Rotisserie und einer Teppanyaki Platte aufwarten und damit in einem Durchgang unterschiedlichste Speisen zubereiten kann, der hat sich bestimmt für einen bogason Quasar entschieden.



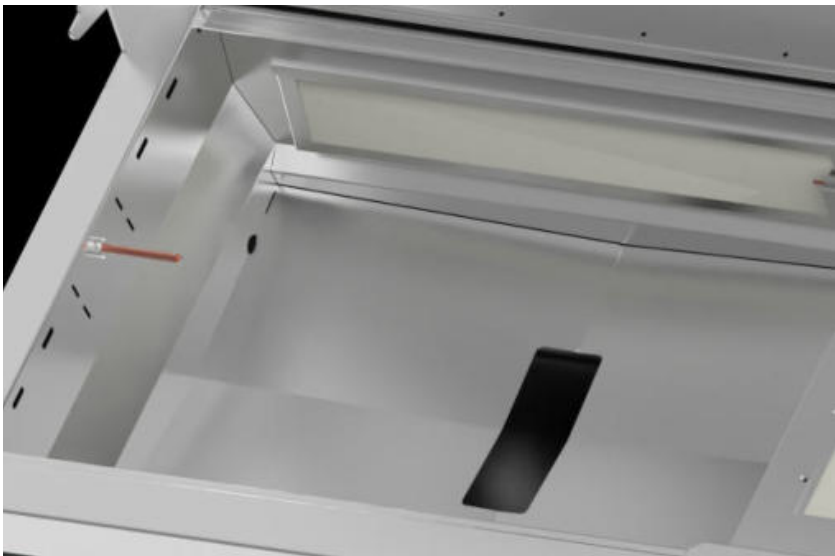
Glatte Innenflächen

Die Reinigung des Quasar ist absolut unproblematisch. Alle Flächen sind glatt gestaltet, so dass Ablagerungen leicht mit einem Spachtel entfernt werden können. Wer mehr möchte, kann auch handelsüblichen Backofenreiniger und eine Spülbürste zur Reinigung verwenden.



"Sizzle" - Die heiße Quelle mit bis zu 800°C!

Willkommen in der Welt von "Sizzle", wo das Grillen eine neue Dimension erreicht. Unsere 800°C "Sizzle Area" ist der ultimative Ort für die Zubereitung von Steaks und allem, was kurzzeitig intensiver Hitze bedarf. Doch das ist noch nicht alles – auch Gemüse wird hier zu einem kulinarischen Erlebnis. Ganz nach Geschmack können Sie es bei niedriger Temperatur in einer Pfanne auf dem Rost oder auf unserer optionalen Teppanyaki-Platte zubereiten. Ihrer kulinarischen Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



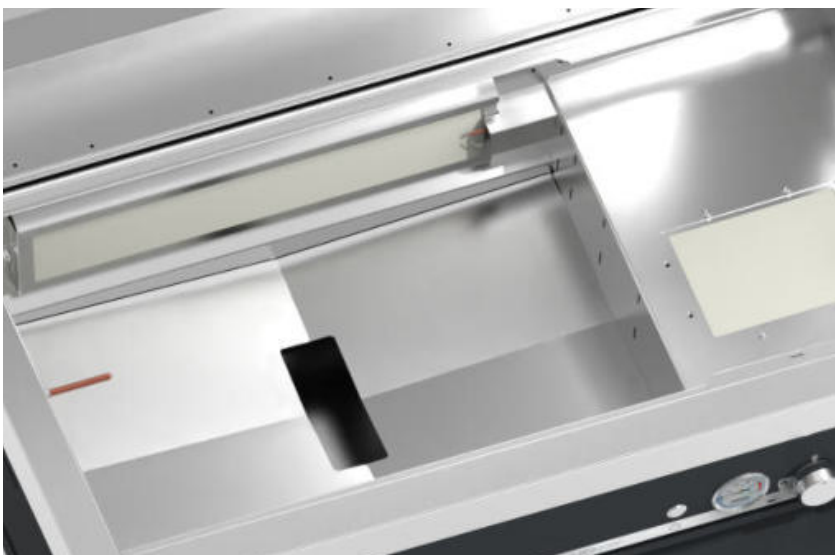
Keine Fugen, keine versteckten Ecken

Grillsäfte, Fette und Flüssigkeiten können einfach nach unten tropfen und sammeln sich in der Schale unterhalb der Fettauffangbleche. Kleine Verkrustungen entfernen Sie leicht mit einem Spachtel. Die Hauptbrenner sind so abgeschirmt, dass hier nichts demontiert werden muss, um versteckte Ecken zu reinigen. Einfacher geht es nicht.



Massiv und dennoch leicht zu bewegen

Der imposante Deckel des Quasar bringt stolze 17 Kilogramm auf die Waage. Deswegen haben wir dafür gesorgt, dass Sie ihn auch in hektischen Momenten mühelos und sicher mit nur einer Hand öffnen können. Präzise gelagert und mit einem Federausgleich ausgestattet, bleibt die Handhabung stets leichtgängig und komfortabel. (Gebrauchsmuster geschützt)



Entnehmbare Bodenbleche

Möchten Sie die Fettauffangbleche dennoch mal in Ihrer Spülmaschine reinigen, können Sie diese ganz einfach nach oben herausnehmen. Diese Bleche sind nicht größer als ein Pizzateller und passen in jede Spülmaschine.



Garantie - Qualität - bogason ceramic

Wir entwickeln und produzieren unsere Produkte ausschließlich in Deutschland - handmade in Germany.

Alle Möbel werden sorgfältig aus hochwertigen Materialien gefertigt. Bei sachgemäßer Benutzung geben wir 10 Jahre Garantie auf die Funktion der Küche. Auf den bogason Quasar und den bogason Wok-Brenner geben wir 5 Jahre Garantie, auf elektrische Geräte gilt die Gewährleistung des jeweiligen Herstellers.

Unsere Partner - die Expertise auf unsere Koch- und Grilleigenschaften



Restaurant Essperiment

Der gebürtige Aachener Björn Bitzer begann seine Karriere mit einer Kochausbildung in Langewehe und arbeitete anschließend im Hotel Villa Sophienhöhe in Kerpen. Danach zog es ihn aufs Wasser: Auf verschiedenen Flusskreuzfahrtschiffen gewann er durch die Erfahrungen mit der internationalen Klientel und Crew viele Eindrücke, die seine Küche beeinflussten. Es folgten weitere Stationen an Land, darunter das Gourmet-Restaurant „Graf Leopold“ in Daun. Seit 2012 lässt er all seine unterschiedlichen Erfahrungen und Erlebnisse in seinem „Essperiment“ einfließen. Bei ihm haben Sie die Gelegenheit, daran teilzuhaben – sodass Ihr Aufenthalt zu einem einzigartigen Genussmoment wird.

Gasthaus Spieker

Gegensätze ziehen sich an und vereinen sich zu purer Sinnenfreude. Mediterrane Leichtigkeit und westfälische Bodenständigkeit, modern und regional interpretiert, sind die Basis für die überraschenden Kreationen aus der Küche von Franz Spieker. Nach Lehr- und Wanderjahren in Chicago und Mallorca kehrte der leidenschaftliche Koch zurück in seine westfälische Heimat, um seine Gäste immer wieder aufs Neue zu verwöhnen. Doch auch hier schaut er neugierig über den heimischen Tellerrand, stets auf der Suche nach Inspirationen und aufregenden Geschmackserlebnissen.



Ihr persönliches Angebot - Ihr Kontakt zu bogason

Möchten Sie mehr über die bogason ceramic Küche erfahren oder wünschen Sie ein individuelles Angebot? Dann nutzen Sie doch unser Kontaktformular. Wir melden uns gern bei Ihnen und beraten Sie ausführlich!



Kontaktformular



bogason

ceramic

Outdoorküchen

handmade in Germany