
MM-Outdoorküchen®
Das wahre Leben findet draußen statt.
PHANTOM

Vorwort

Liebe Kunden, herzlich willkommen zu unserem exklusiven Katalog für individuell handgefertigte Outdoorküchen von MM-Outdoorküchen.

Als Tischlermeister stehe ich persönlich für höchste Qualität und Präzision in der Herstellung unserer Outdoorküchen. In unserer Manufaktur in Erftstadt-Lechenich wird jedes Stück mit Liebe zum Detail und handwerklichem Können gefertigt, um Ihren Outdoor-Bereich in eine wahre Wohlfühloase zu verwandeln. Lassen Sie sich von unserem abwechslungsreichen Design und der erstklassigen Verarbeitung inspirieren und entdecken Sie die beinahe unendliche Vielfalt an Möglichkeiten, die unsere Outdoorküchen bieten.

Wir freuen uns darauf, Ihre individuellen Wünsche zu erfüllen und Ihnen ein Stück handwerkliche Perfektion nach Hause zu bringen.

Ihr
Markus Müller





Maßgefertigte Premium-Outdoorküchen

Bei uns gibt es keine vorgefertigten Module oder Elemente. MM-Outdoorküchen werden ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen auf Maß für Sie gebaut und sind daher perfekt auf Sie und Ihre Bedürfnisse abgestimmt. Die hervorragende Qualität spricht für sich und die unendlichen Auswahl- und Kombinationsmöglichkeiten in Sachen Dekoren, Materialien, Maßen und Ausstattung ist absolut einmalig. Selbstverständlich fertigen wir in Deutschland.

Wie sieht ihre Traum-Outdoorküche aus?

04 Was uns einzigartig macht

08 Zehn Schritte zur Traum-Outdoorküche

10 Kunden-Projekte

24 Material und Qualität

42 Geräte und Grills

52 Kunden-Projekte





Bei uns arbeiten Menschen und keine Roboter.

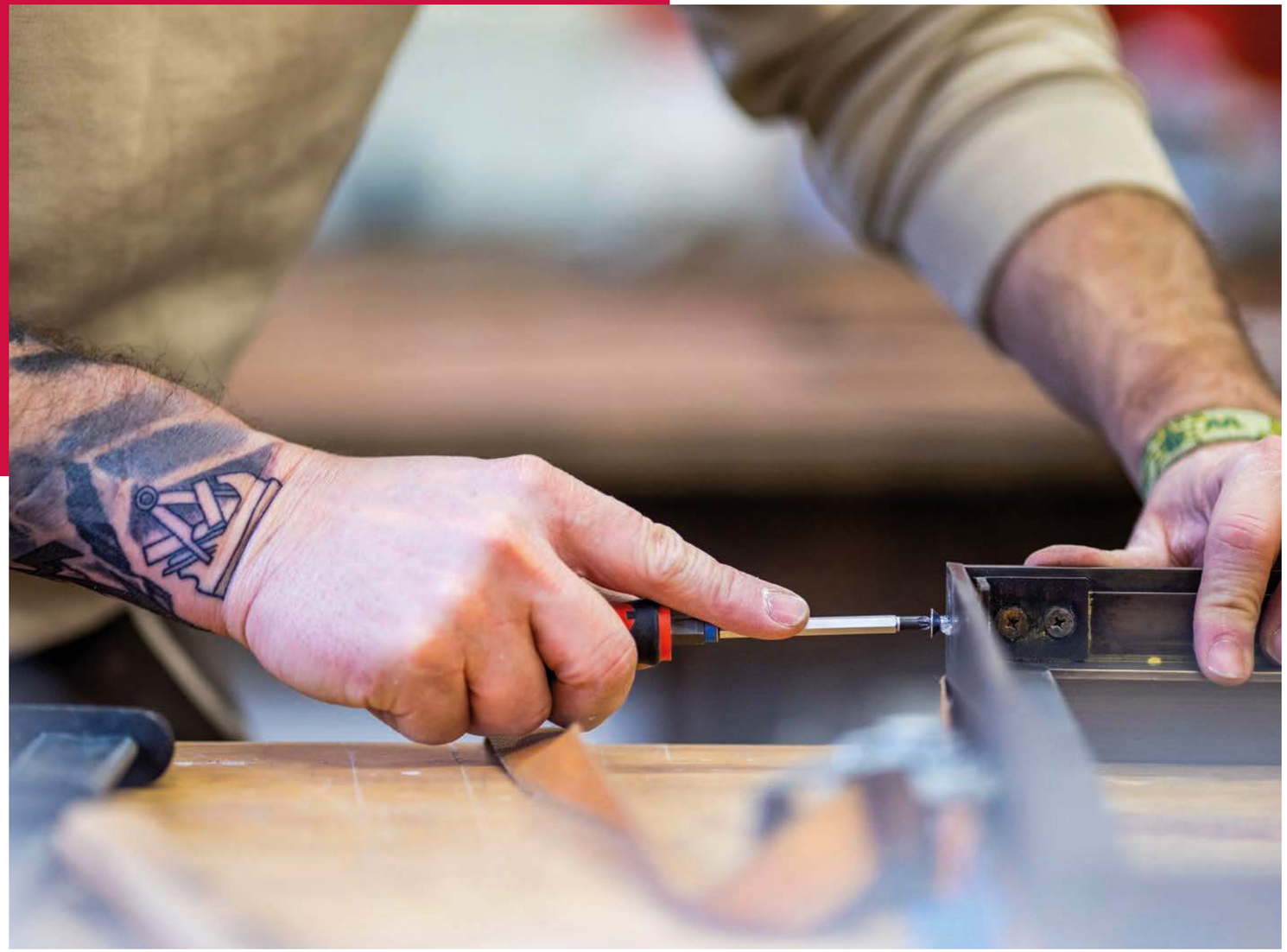
Bei uns gibt es Nichts von der Stange oder aus dem Regal. Wir fertigen ausschließlich Einzelstücke und echte Unikate, die genau auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche maßgeschneidert werden.

Der Preis einer MM-Outdoorküche hängt jeweils von der Größe und Ausstattung der Outdoorküche, den verwendeten Materialien und verbauten Geräten, individuellen Wünschen, Konfigurationen und Dienstleistungen wie z.B. Lieferung und Montage ab.

Bei einem Fachhändler in Ihrer Nähe oder über den Kundenfragebogen auf unserer Homepage können Sie sich Ihr individuelles und kostenfreies Angebot einholen. Wir sind gespannt auf Ihre Ideen und Wünsche.

Eine Übersicht unserer Fachhändler finden Sie auf unserer Homepage unter der Rubrik „Standorte“.





Mit Liebe in Erftstadt gefertigt.

Die wetterfesten MM-Outdoorküchen® bestehen aus sorgfältig aufeinander abgestimmten Komponenten und hochwertigen Materialien. Die Rahmengestelle bestehen aus langlebigen Aluminiumprofilen, die in nahezu jeder RAL-Farbe pulverbeschichtet werden können.

Die in jeder MM-Outdoorküche verbauten Korpusse werden aus einer robusten Spezialträgerplatte gefertigt. Optional können die Outdoorküchen mit belastbaren Schwerlastrollen ausgestattet werden. Dank einer Vielzahl an witterungsbeständigen Dekoren und nahezu unbegrenzten Gestaltungsmöglichkeiten wird Ihre MM-Outdoorküche ganz nach Ihren individuellen Wünschen hergestellt.

Ein einzigartiges Unikat, speziell für Sie mit viel Liebe und Handwerkskunst in Erftstadt gefertigt.

Die 10 Schritte zur Traum Outdoorküche

01.

Inspirationen sammeln & eigene Ideen entwickeln

02.

Erstes Aufmaß nehmen und eine grobe Skizze anfertigen

03.

Besuchen Sie einen Fachhändler in Ihrer Region

04.

Lassen Sie sich vertrauensvoll und umfassend vor Ort beraten

05.

Erhalten Sie eine erste 2D-Visualisierung Ihrer Traum-Outdoorküche



06.

Optimieren Sie ihr Unikat (Komfort, Design und Ausstattung)

07.

Bestellung: Mit Ihrer Unterschrift zur Freigabe beginnen wir mit der Fertigung Ihrer persönlichen MM-Outdoorküche in Erftstadt

08.

Die Anlieferung Ihrer MM-Outdoorküche erfolgt nach 8 bis 10 Wochen

09.

Aufbau und Montage durch unsere erfahrenen Schreinermeister und Monteure Ihres Händlers
Wir liefern Ihnen keinen Bausatz!

10.

Genießen und Freude erleben!
Denn das wahre Leben findet draußen statt



Kundenprojekt

Black is beautiful - Die kleine schwarze

Diese stilvolle MM-Outdoorküche in mattem schwarz passt perfekt zum modern gestalteten Design der Terrasse und des Gartens. Die großzügige Anzahl an beleuchteten Schubladen bieten viel Stauraum für alles, was man in einer Outdoorküche benötigt. Die Arbeitsfläche aus Granit-Naturstein Nero-Assoluto verleiht der Küche einen eleganten Touch. Die schwarz matt pulverbeschichtete Sockelblende mit RGB-LED-Beleuchtung sorgt für stimmungsvolles Licht. Eine hochwertige Küchenarmatur aus Voll-Edelstahl mit Brausen-Schlauch (Black-Line) und ein praktisches Mülltrennsystem runden das Gesamtbild ab.





Dieses Kundenprojekt wurde realisiert durch unseren Partner Stellfeld & Ernst Dortmund



Kundenprojekt

Wintergarten mit Vintage Flair

Diese maßgeschneiderte MM-Outdoorküche, aus grün pulverbeschichtetem Aluminium-Rahmen und ausgesuchtem Eiche-Echtholzfurnier mit quer verlaufendem Faserverlauf wurde perfekt in diesen Wintergarten integriert. Diese Outdoor-Küche bietet alles, was das Herz begehrt: eine elektrisch ausfahrbare Arbeitsfläche, einen leistungsstarken Wok-Brenner, einen hochwertigen Gas-Kugelgrill, eine Voll-Edelstahl Küchenarmatur mit Brausen Schlauch, ein praktisches Mülltrennsystem und einen Kühlschrank mit Glastür und Innenbeleuchtung. Das großzügige Spülbecken erleichtert die Reinigung von Grillrosten.



Dieses Projekt wurde realisiert durch unseren Partner „Grill Wiese“ Leipzig.



Kundenprojekt

Flexibel, funktional und individuell

Diese moderne MM-Outdoorküche in Betonoptik fügt sich harmonisch in das Gesamtbild der Terrasse ein. Dank der Schwerlastrollen ist sie mobil und lässt sich mühelos bewegen. Die praktische Rückwand im Alu-Design bietet zusätzlichen Platz für Kochutensilien. Ausgestattet mit zahlreichen Schubladen mit Selbsteinzug und Dämpfung sowie warmweißer LED-Beleuchtung, einem Kühlschrank mit Glastür und Innenbeleuchtung, einem Einbaugasgrill und einem Induktionskochfeld, erfüllt sie höchste Ansprüche. Zudem können Sie eine individuelle Lasergravur unter dem Grill nach Ihren Wünschen anbringen lassen.





Für Grillfreunde und Feinschmecker – MM-Outdoorküchen®

Für Hobbyköche und Frischluft Liebhaber
MM-Outdoorküchen® bietet eine Vielzahl an Möglichkeiten.

Wenn Sie auch im Freien kochen möchten, stehen Ihnen Kombinationen mit Induktions- oder Gaskochfeldern, Wok-Brennern oder Teppanyaki-Platten zur Verfügung. Passend zu Ihrem individuellen Geschmack.





Kundenprojekt

Edles Design trifft auf Funktionalität

Diese MM-Outdoorküche sieht nicht nur sehr edel aus, sondern ist auch mit allerlei Annehmlichkeiten und reichlich Stauraum ausgestattet. Von einem hochwertigen Gasgrill mit einem Gas-Seitenbrenner über einen Kühlschrank bis hin zu einer von hinten zugänglichen Gasschublade in der Ecke, ist an alles gedacht. Der Aluminium Rahmen ist Anthrazit pulverbeschichtet und mit strukturiertem Echtholzfurnier auf HPL-Kompaktplatte versehen. (Dekor: „Barrique Oak“, Faserverlauf: quer). Der Küchenspiegel mit integrierten Doppelsteckdosen, die Schubladen und die Sockelblende sind warmweiß LED beleuchtet.







Kundenprojekt

Effizienz & Eleganz

Diese MM-Outdoorküche überzeugt durch optimale Raumnutzung und Effizienz. Sie bietet Platz für alles, was eine gute Outdoorküche benötigt. Ausgestattet mit einem Kühlschrank mit Glastür und Beleuchtung, einem Gaseinbaugrill, einem Einbau-Seitenbrenner und einer Voll-Edelstahl Küchenarmatur mit Brausen-Schlauch. Zudem verfügt sie über ein Mülltrennsystem, eine Arbeitsfläche aus Granit-Naturstein Nero-Assoluto, einem Küchenspiegel mit integrierter Doppelsteckdose und warmweißer LED-Beleuchtung sowie beleuchtete Schubladen. Auch die pulverbeschichtete Sockelblende ist LED-Beleuchtet (RGB).

Kundenprojekt

Perfekte Ausstattung für angehende Grillmeister

Eine professionelle Grillschule hat besondere Ansprüche an eine Outdoorküche: Neben einer Top-Qualität und benutzerfreundlicher Handhabung wurde hier enorm viel Wert auf vielfältigen Stauraum mit ausreichend Arbeitsfläche für die Grillschüler gelegt. Dabei fügt sich die Cortenstahl-Optik dieser MM-Outdoorküche sehr harmonisch in die Räumlichkeiten ein. Ausgestattet mit zwei Kühlschränken mit Glastüren und Beleuchtung, einem großen Gas-Einbaugrill, einer Gas-Sizzle-Zone, einem keramischen Holzkohlegrill, einem Induktionskochfeld und einem Spülbecken hat sie alles, was Grillschüler benötigen.





Verwendete Materialien und Qualität

Bei uns kommen nur hochwertigste und absolut beständige Spezial-Materialien zum Einsatz die für den ganzjährigen Einsatz im Freien erprobt und geeignet sind. Alle verwendeten Komponenten von den Schubladen bis zu den Schwerlastrollen sind von ausgewählter Qualität, langlebig und optimal aufeinander abgestimmt.

Altholzrahmen

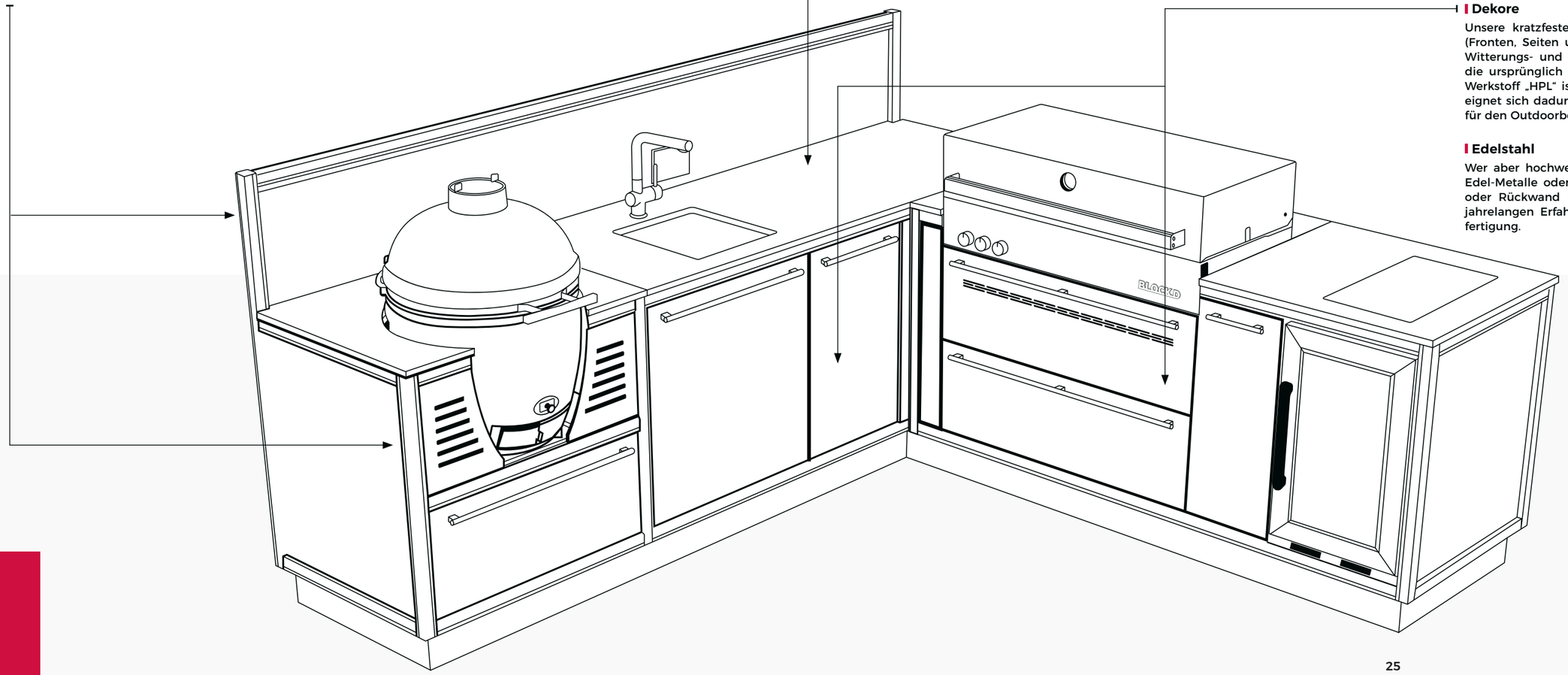
Unseren rustikalen Altholzrahmen bestehen aus Jahrzehnte alten und bereits ausgedienten Gerüstbohlen. Brett für Brett einzigartige Kunstwerke mit jeder Menge Patina und einer Geschichte. Heute nennt man das Upcycling.

Aluminiumrahmen

Die extrem stabilen Rahmen-Konstruktionen aus industriellen Aluminium-Profilen sind entweder durch die naturfarbene Eloxierung oder die zusätzliche Pulverbeschichtung dauerhaft kratzfest und korrosionsgeschützt.

Arbeitsplatten

Die frostsichereren schwarzen Nero-Assoluto Arbeitsplatten bestehen aus pflegeleichtem Granit-Naturstein welcher zusätzlich noch veredelt wird. (Kanten poliert, Oberfläche matt gebürstet, geflammt und imprägniert). Wir bieten aber auch eine Vielzahl an alternativen Natursteinen oder Keramik in verschiedenen Farben als Arbeitsplatte oder Rückwand an.



Dekore

Unsere kratzfesten und leicht zu reinigenden Dekore (Fronten, Seiten und Rückwand) bestehen aus absolut Witterungs- und UV-beständigen HPL-Kompaktplatten, die ursprünglich aus dem Fassadenbau stammen. Der Werkstoff „HPL“ ist ein robuster Hochdrucklaminat und eignet sich dadurch hervorragend und uneingeschränkt für den Outdoorbereich.

Edelstahl

Wer aber hochwertigsten Edelstahl (V4A) oder weitere Edel-Metalle oder Materialien für seine Fronten, Seiten oder Rückwand bevorzugt, profitiert hier von unserer jahrelangen Erfahrung der materialübergreifenden Anfertigung.

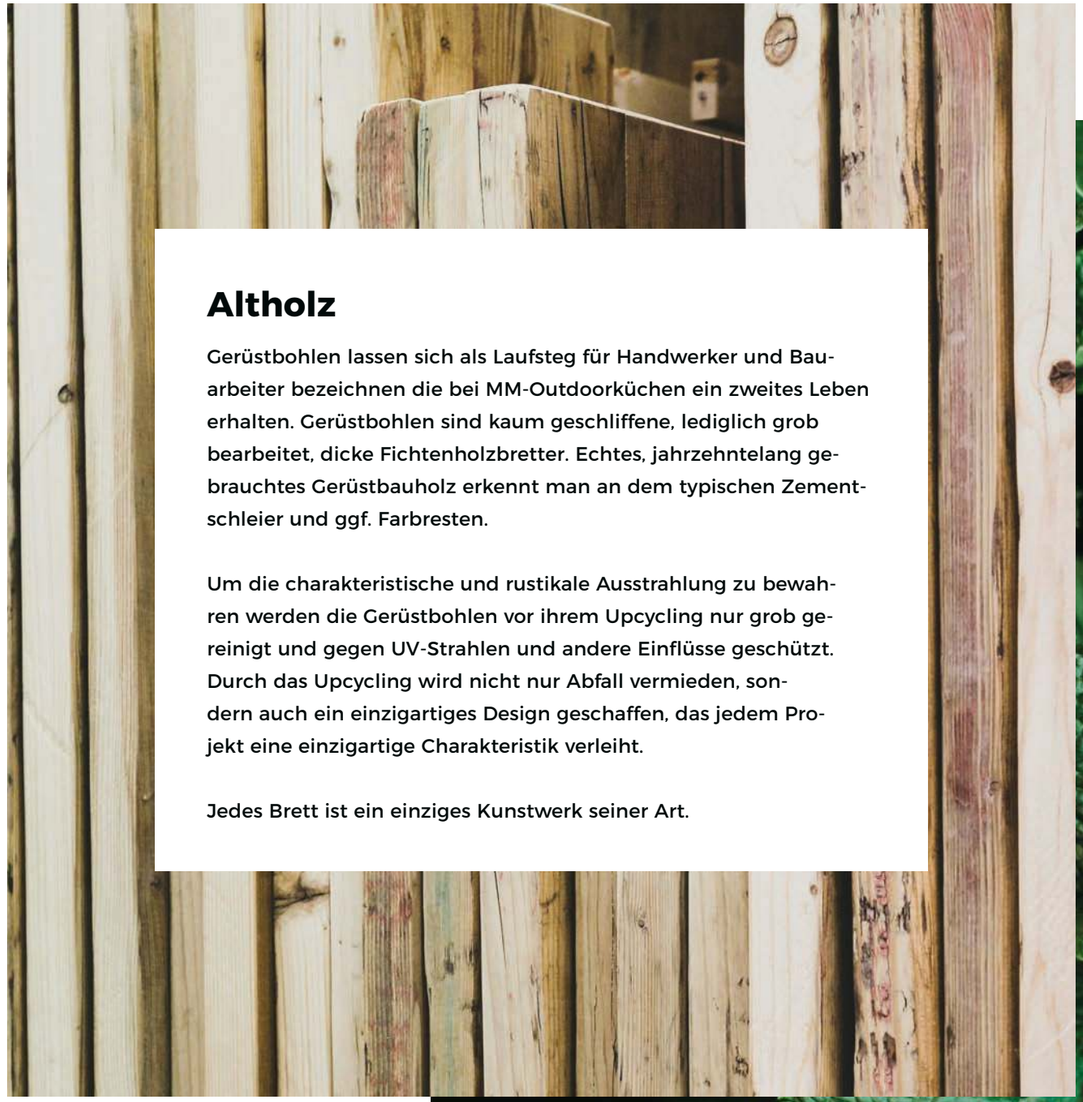
Aluminiumprofile

Eloxiert

Das Eloxieren ist ein Verfahren zur Oberflächenbehandlung von Aluminium. Mittels anodischer Oxidation wird eine Schutzschicht (Aluminiumoxid) auf dem Metall erzeugt. Technisch bedeckt das Oxid die Oberfläche des Aluminiums, wodurch es gegen atmosphärische Einflüsse und mehr resistenter wird.

Pulverbeschichtet

Die Pulverbeschichtung sorgt dafür, dass sich eine robuste Schutzschicht über dem bereits eloxierten Aluminium bildet. Die Beschichtung ist stärker und weniger anfällig z.B. gegen Salze, Chemikalien und Umwelteinflüsse, als eine gewöhnliche Lackschicht. Die Pulverlacke sind in allen RAL-Farben erhältlich. Auch Sonderfarben, Effektlacke, Strukturlacke oder Metalliclacke sind möglich. Wahlweise in Matt oder Hochglanz, glatt oder fein strukturiert.



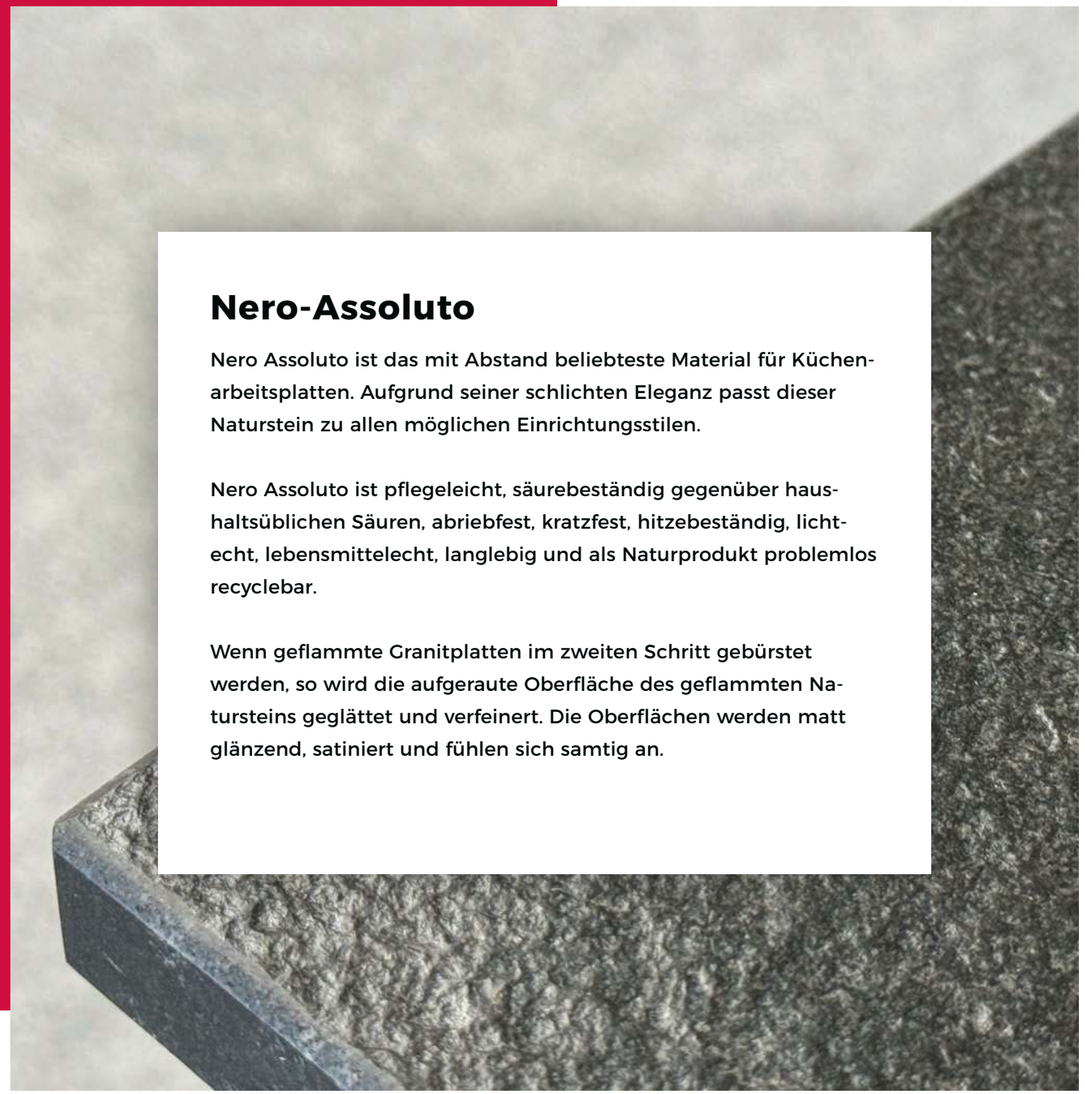
Altholz

Gerüstbohlen lassen sich als Laufsteg für Handwerker und Bauarbeiter bezeichnen die bei MM-Outdoorküchen ein zweites Leben erhalten. Gerüstbohlen sind kaum geschliffene, lediglich grob bearbeitet, dicke Fichtenholzbretter. Echtes, jahrzehntelang gebrauchtes Gerüstbauholz erkennt man an dem typischen Zementschleier und ggf. Farbresten.

Um die charakteristische und rustikale Ausstrahlung zu bewahren werden die Gerüstbohlen vor ihrem Upcycling nur grob gereinigt und gegen UV-Strahlen und andere Einflüsse geschützt. Durch das Upcycling wird nicht nur Abfall vermieden, sondern auch ein einzigartiges Design geschaffen, das jedem Projekt eine einzigartige Charakteristik verleiht.

Jedes Brett ist ein einziges Kunstwerk seiner Art.





Nero-Assoluto

Nero Assoluto ist das mit Abstand beliebteste Material für Küchenarbeitsplatten. Aufgrund seiner schlichten Eleganz passt dieser Naturstein zu allen möglichen Einrichtungsstilen.

Nero Assoluto ist pflegeleicht, säurebeständig gegenüber haushaltsüblichen Säuren, abriebfest, kratzfest, hitzebeständig, lichtecht, lebensmittelecht, langlebig und als Naturprodukt problemlos recyclebar.

Wenn geflammte Granitplatten im zweiten Schritt gebürstet werden, so wird die aufgeraute Oberfläche des geflammten Natursteins geglättet und verfeinert. Die Oberflächen werden matt glänzend, satiniert und fühlen sich samtig an.

Dekton

Dekton ist die ultimative Oberfläche für Küchenarbeitsplatten: Sie ist äußerst flecken-, kratz- und hitzebeständig und in einer breiten Farbpalette erhältlich.

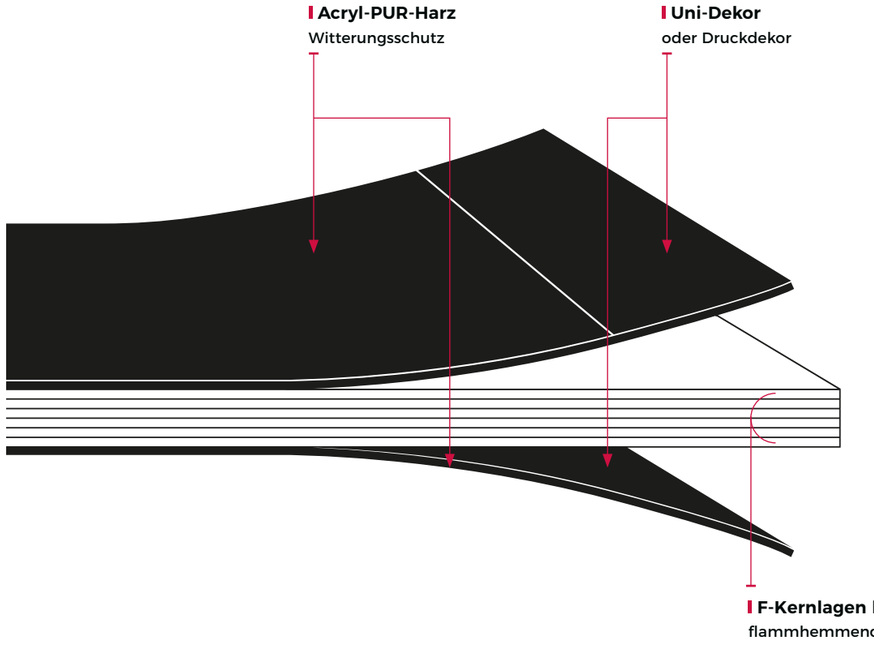
Es bestehet aus über 20 natürlichen Rohstoffen unter anderem aus den Rohmaterialien Glas, Keramik und Quarz welche geschmolzen und unter extrem hohem Druck zusammengepresst werden. Die Oberfläche des so entstehenden Materials ist glatt, seidenmatt und porenfrei.

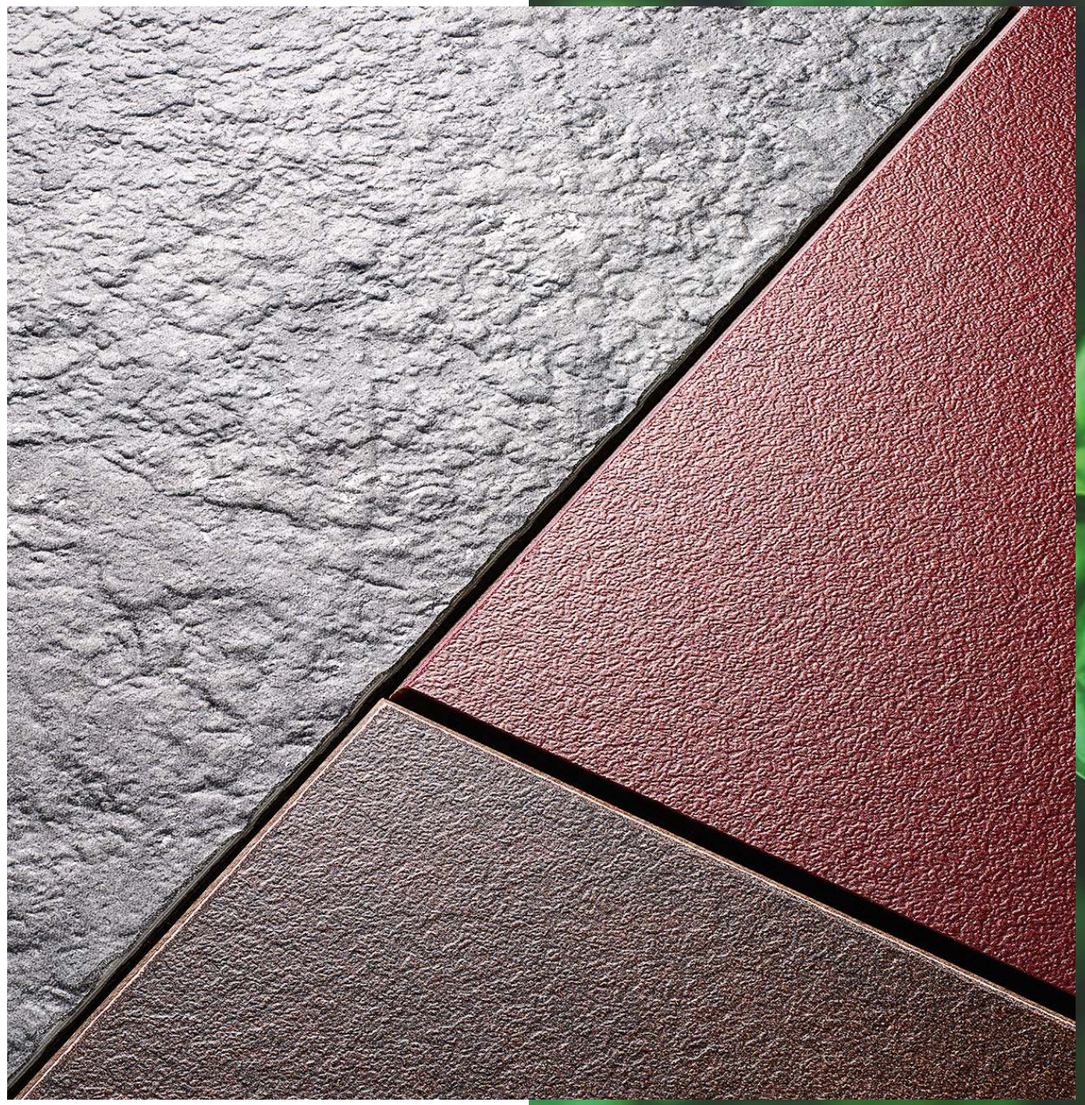
Eine Dekton Arbeitsplatte vereint die hohe Widerstandsfähigkeit von Naturstein, die Pflegeleichtigkeit von Glas und die Eleganz von Keramik. Das Endergebnis: perfekte Materialeigenschaften für Ihr Zuhause.

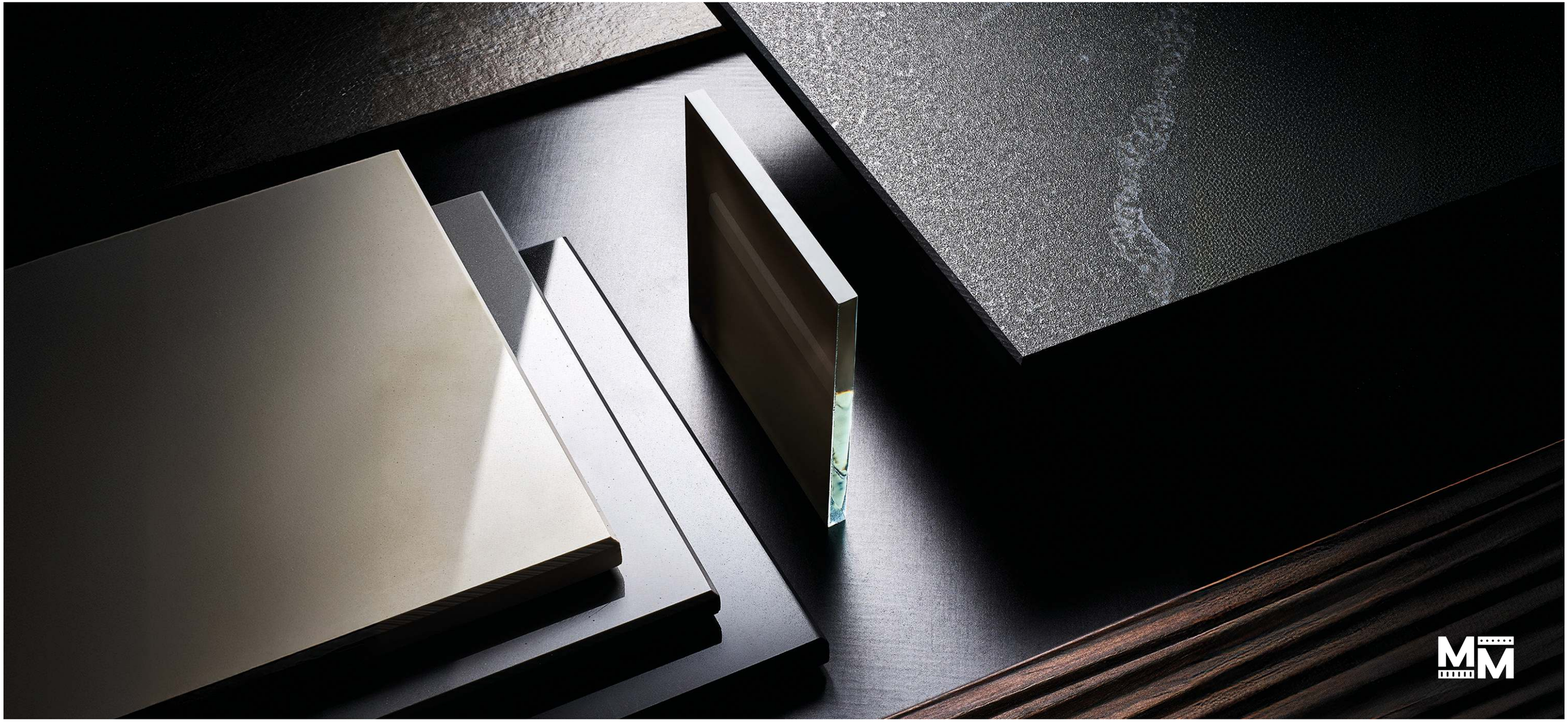
HPL-Kompaktplatten

Hierbei handelt es sich um Duromere Hochdrucklaminate. Hohe Temperaturen und starke Sonneneinstrahlung im Sommer, klirrende Kälte und erhöhte Feuchtigkeit durch Schnee und Regen im Winter und Herbst: Werkstoffe, die für die Gestaltung von Fassaden, Balkonen und Möbeln im Außenbereich eingesetzt werden, müssen extrem witterungsbeständig sein.

Doppelt gehärtete Acryl-Polyurethan-Harze, erzeugt in Laminatpressen unter starkem Druck und hoher Temperatur, sorgen für hochwirksamen Witterungsschutz. HPL-Kompaktplatten für den Exterieur-Bereich halten allen Wetterverhältnissen stand. Auch wenn es um Gestaltungsmöglichkeiten geht, bleiben keine Wünsche offen. Zahlreiche Oberflächen ebenso wie vielfältige Dekore schaffen Raum für kreative Selbstverwirklichung.







Oberflächen und Dekore

Wählen Sie Ihr exklusives Finish

MM-Outdoorküchen® präsentieren sich so individuell wie Sie selbst. Setzen Sie mit unseren hochwertigen und attraktiven Dekoren Zeichen. Wählen Sie aus unterschiedlichsten Materialien und Oberflächen und machen Sie Ihre Outdoorküche zu einem unvergleichlichen und einzigartigen Blickfang in Ihrem Garten oder Ihrer Terrasse.



HPL-Kompaktplatte (Fronten, Seiten- und Rückwände)



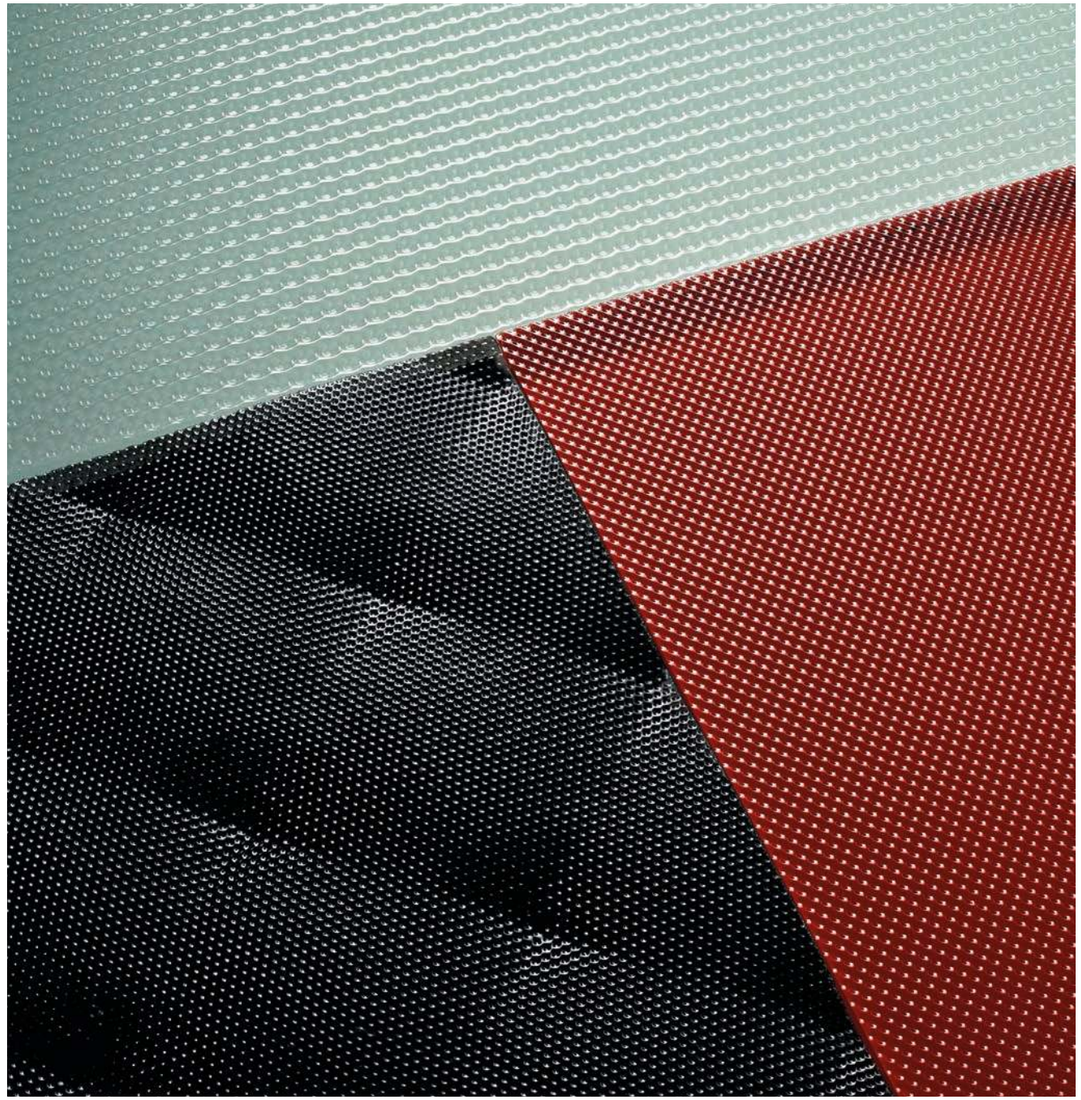
HPL-Kompaktplatte (Fronten, Seiten- und Rückwände)



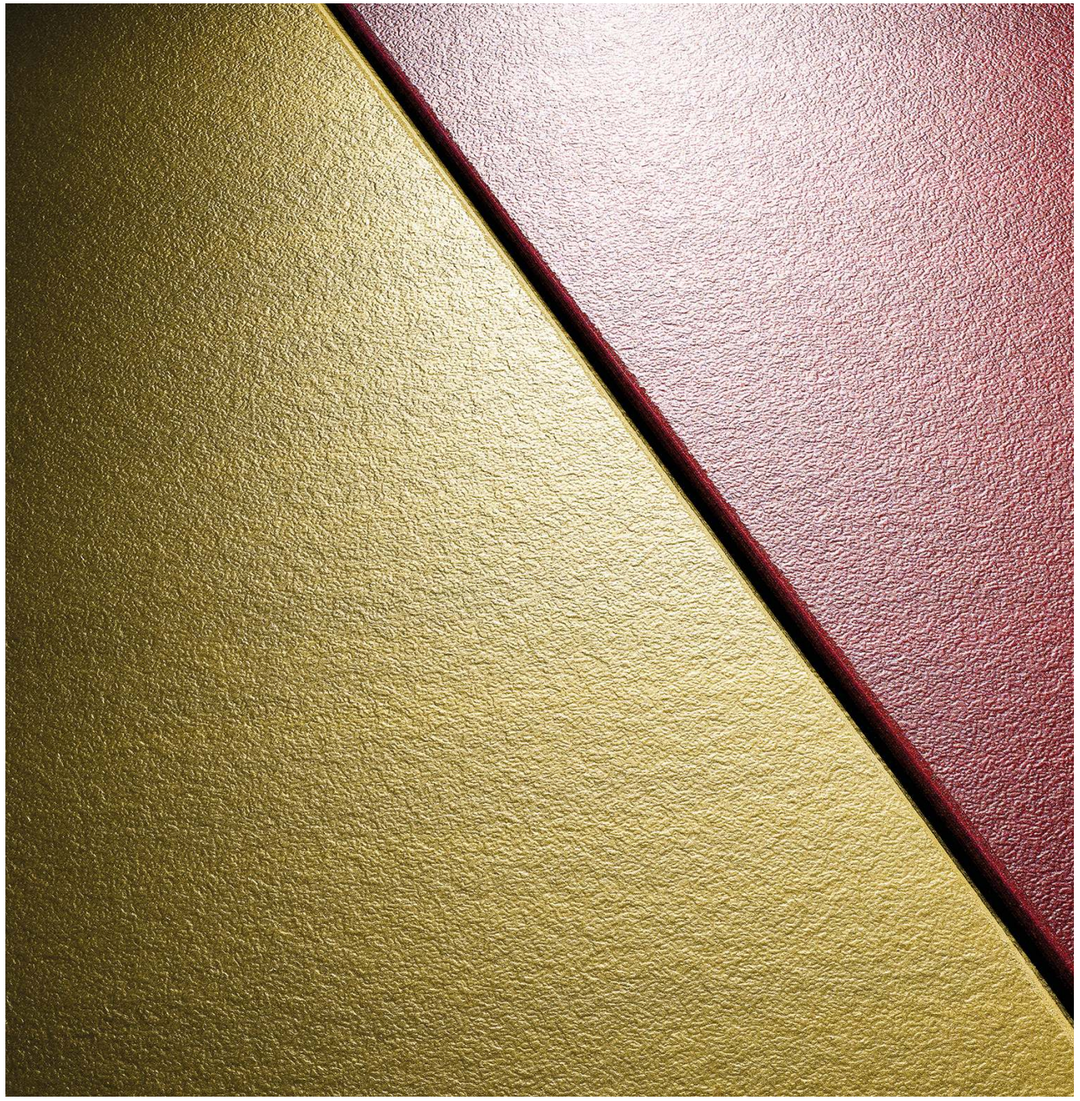
Faserbeton-Oberflächen (Arbeitsplatten und Dekore)



HPL-Kompaktplatte (Fronten, Seiten- und Rückwände)



Glas-Oberflächen (Fronten, Seiten- und Rückwände)



HPL-Kompaktplatte (Fronten, Seiten- und Rückwände)



Edelstahl-Oberflächen (Fronten, Seiten- und Rückwände)



Massivholz-Oberflächen (Fronten, Seiten- und Rückwände)



Für jeden die richtige Outdoorküche

MM-Outdoorküchen®

Foto: Garten von Ehren - Die GRILLEREI Hamburg

Grund-Komponenten

Es gibt prinzipiell folgende Grund-Bausteine für eine Outdoorküche:

Grill-Element
Gas oder Keramik

Orga-Element
Schubladen, Auszüge,
Fächer, Mülltrennsystem, etc.

Kühl-Element
Kühlschrank, Eisfach,
Wein-Humidor, etc.

Koch-Element
Tepanyakki, Planchas, Wok-Brenner,
Gas- oder Induktionskochfelder

Spül-Element
Spülbecken, Armatur,
Grauwassertank, usw.

Und bei uns jeweils in drei Arten von Rahmen:

Altholz

Alu Natur-eloxiert

Alu Pulverbeschichtet

Oder auch losgelöst von allem, komplett frei nach Vorgaben/Planungen Ihres Architekten oder Garten-Landschaftsbauers!

Kühlschränke

Verlässliche Frische für Ihre Outdoorküche

Ein Kühlschrank in Ihrer Outdoorküche sorgt nicht nur für absoluten Komfort, sondern auch für eine optimale Organisation Ihrer Lebensmittel. Sie müssen nicht mehr ins Haus laufen, um nach Zutaten zu suchen – alles ist direkt vor Ort. Darüber hinaus ermöglicht Ihnen ein Kühlschrank, Ihre Speisen und Getränke bei der idealen Temperatur zu lagern, sodass Sie jederzeit spontane Grillpartys planen können. Ob Bier, Wein oder Limonade – alles ist immer griffbereit und perfekt temperiert.

Hier nur eine minimale Auswahl an möglichen Kühlschränken für Ihre MM-Outdoorküche:



63 Liter Kühlschrank mit
Glastür mit Beleuchtung



78 Liter Einbaukühlschrank
mit optionalem Gefrierfach



190 Liter Kühlschublade

Spülbecken & Armaturen

Wählen Sie Qualität und Stil – für ein Ambiente, das begeistert

Outdoor-Spülbecken geben Ihnen maximale Flexibilität und sorgen dafür, dass das Kochen und Grillen im Freien noch angenehmer wird. Ob Sie Fleisch, Fisch, Gemüse, Salat oder eben Ihre Hände abspülen möchten, sie sind die perfekte Lösung. Sie müssen dafür nicht mehr nach drinnen, sondern können bei Ihren Gästen bleiben.

Spülbecken sind in unterschiedlichen Größen und wahlweise aus Edelstahl oder in Schwarz als Black-Line erhältlich. Ganz nach Ihrem Bedarf oder Geschmack.

Entdecken Sie auch die vielfältigen Vorteile unserer hochwertigen Armaturen, die sowohl in der eleganten Black-Line-Variante als auch in zeitlosem Edelstahl erhältlich sind.

Ideal kombinierbar mit verschiedenen Einrichtungsstilen, von minimalistisch bis industriell. Egal für welche Variante Sie sich entscheiden, unsere Armaturen bieten nicht nur Funktionalität, sondern auch einen ästhetischen Mehrwert für Ihre Outdoorküche.



Black-Line Spülbecken



Edelstahl Spülbecken



Edelstahl Spülbecken



Black-Line Einhebel Küchenmischer



Edelstahl Einhebel Küchenmischer



Basic-Line Edelstahl mit Brausenschlauch



Basic-Line Chrom mit Brausenschlauch



Master-Line Edelstahl mit Brausenschlauch

Eine weitere Auswahl an Armaturen und Spülbecken verschiedener Hersteller und Größen auf Anfrage.

Sprechen Sie uns an.

Kochfelder

Keine Kompromisse in Ihrer Küche

Lassen Sie sich von unserer vielfältigen Auswahl* an hochwertigen Teppanyaki Platten, Wok-Brennern, Induktions- und Gaskochfeldern oder separaten Sizzle-Zones inspirieren und verwandeln Sie Ihre Outdoorküche in einen Ort voller kulinarischer Möglichkeiten!



Gas-Seitenbrenner



Induktions-Kochfeld - Master



Gas-Sizzle Zone



Induktions-Wok Brenner



Induktions-Kochfeld - Multiflex



Teppanyaki-Platte

*Exemplarische Auswahl



Beleuchtung

Eine beleuchtete Outdoorküche sorgt für Helligkeit und schafft eine einladende Atmosphäre. Sie ermöglicht das Grillen, Kochen und Genießen im Freien auch nach Einbruch der Dunkelheit und setzt Ihre MM-Outdoorküche bestmöglich in Szene. Genießen Sie unvergessliche Abende und Nächte unter freiem Himmel!

Nur vom Feinsten!

Die hohe Qualität der MM-Outdoorküchen verdient auch höchste Qualität bei den Grills. Deshalb werden nur die allerbesten Grills von namhaften und weltweit etablierten Herstellern verbaut. Hier nur ein kleiner Auszug an möglichen Einbaugrills für Ihre MM-Outdoorküche. Und wie gesagt, alles ist möglich.

Wir kümmern uns um Ihre individuellen Wünsche.



MONOLITH-Avantgarde-Classic



BIG GREEN EGG - Large



BEEFEATER - Proline Serie



BEEFEATER - 7000 Premium Serie



NAPOLEON - Serie 700
(auch als Black-Line erhältlich)



NAPOLEON - Prestige PRO 825



FLAMMKRAFT - Block D



FIREMAGIC - Echelon 1060i



BROILKING - Imperial QS 690



BRABURA - Fusion 400



BULL - Diablo



BULL - Brahma



Das wahre Leben findet draussen statt.

MM-Outdoorküchen®

Kundenprojekte

Alles nur Beispiele

Alle hier im Katalog dargestellten MM-Outdoorküchen sind einzigartige Projekte, die wir für unsere begeisterten Kunden realisiert haben. Ihre Traum-Outdoorküche ist nur einen Schritt entfernt – die individuelle Konfiguration und perfekte Zusammenstellung liegt ganz in Ihren Händen.

Besuchen Sie einen Fachhändler in Ihrer Nähe und lassen sich inspirieren, umfassenden und professionell beraten und profitieren Sie von der Erfahrung und dem Know-how unserer Experten.

Verwirklichen Sie Ihre Vision und erschaffen eine MM-Outdoorküche die genau auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmt ist.



Kundenprojekt

Es grünt so grün

Ein schöner Garten verdient auch eine schöne Outdoorküche. In diesem Fall passt der Rahmen aus geöltem Altholz und das moosgrüne Dekor dieser MM-Outdoorküche perfekt zu den natürlichen Materialien welche in diesem Garten verwendet wurden. Eine Arbeitsfläche aus exquisitem Granit-Naturstein Nero-Assoluto und bestmöglich ausgestattet mit einem schwarzen Spülbecken, einer schwarzen Küchenarmatur aus Voll-Edelstahl mit Brausen-Schlauch, einem schwarzen Kühlschrank mit Glastür und Innenbeleuchtung und einem Keramik-Holzkohlegrill. Dank der robusten Schwerlastrollen ist diese Outdoorküche mobil.

Dieses Kunden-Projekt wurde realisiert durch unseren Partner „Wir lieben Big Green Egg“ Stuttgart.

Kundenprojekt

Design trifft Funktionalität

Das Dekor dieser MM-Outdoorküche in L-Form hebt sich mit ihrem anthrazit farblich besonders vom satten Grün des Gartens ab und unterstreicht damit seine moderne Eleganz. Voll ausgestattet mit sämtlichem Zubehör, wie einem Kühlschrank mit Glastür und Beleuchtung, einem Keramik Holzkohlegrill, einem Gas-Einbaugrill, einem Induktionskochfeld, einer schwarzen Küchenarmatur aus Voll-Edelstahl mit Brausen-Schlauch, einem Mülltrennsystem und einer pulverbeschichteten Alu-Sockelblende inkl. LED-Beleuchtung (RGB). Diese Küche bietet alles, was das Herz begehrt – hier bleiben keine Wünsche offen!



Dieses Kunden-Projekt wurde realisiert durch unseren Partner „BBQ-Saloon“ Minden.

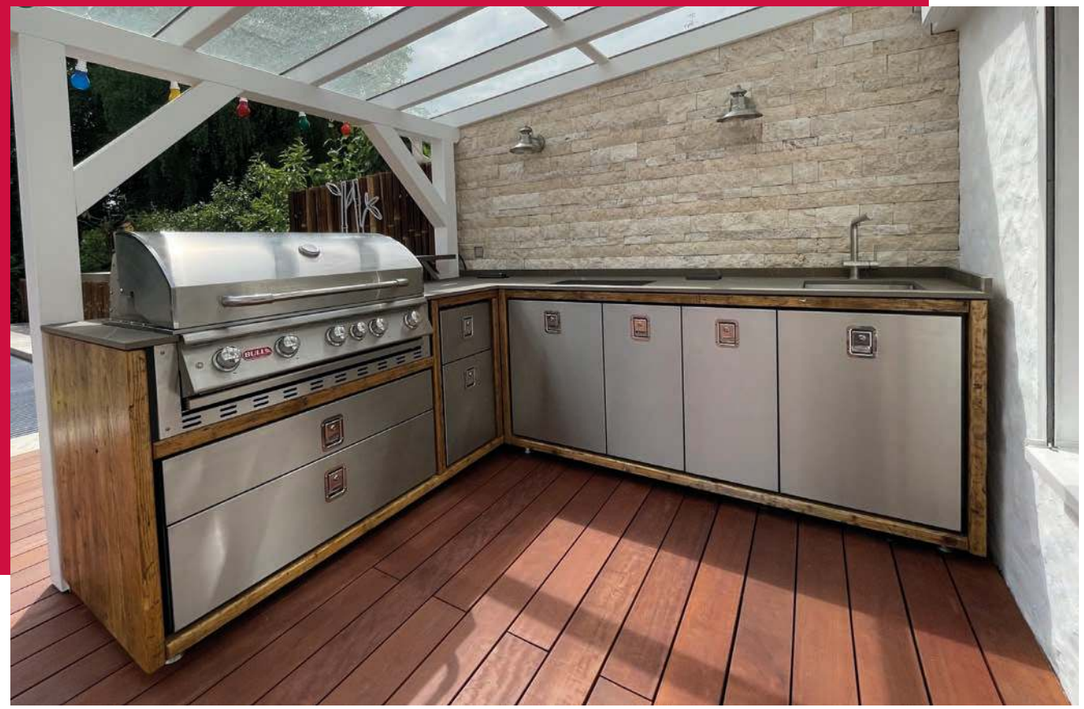


Kundenprojekt

Ein echtes Juwel für Ihr Zuhause

Diese exquisite MM-Outdoorküche aus schwarz matt pulverbeschichtetem Alu-Rahmen in L-Form kombiniert zwei ansprechende HPL-Dekore („Phoenix“ und „Schwarz“) und wurde exakt an die Terrassenform angepasst. Sie bietet einen beleuchteten Küchenspiegel mit integrierten Doppelsteckdosen, viel Stauraum und eine großzügige Arbeitsfläche aus Granit-Naturstein mit einer Abtropffläche im „Schrägschliff“. Ausgestattet mit zwei Einbaukühlschränken, einem Induktionskochfeld, einem Gasgrill, einem Keramikgrill, einem Spülbecken und einer Küchenarmatur aus Voll-Edelstahl mit Brausen-Schlauch (Black-Line).

Dieses Kunden-Projekt wurde realisiert durch unseren Partner „Dein Ankerplatz“ Rostock.



Kundenprojekt

Yacht erreicht Garten

Der außergewöhnliche Materialmix aus geöltem Altholz, V4A-Edelstahl und eine Arbeitsfläche aus Dekton macht diese MM-Outdoorküche zu einem echten Hingucker auf der überdachten Terrasse. Die auffallenden und abschließbaren Bootsverschlüsse (auch Griffplattenschlösser genannt), ein riesiger Gasgrill, ein Induktionskochfeld, ein Einbaukühlschrank und eine Theke in Richtung des Gartens runden die ganze Sache ab und bieten perfekten Komfort. Außerdem gibt es eine abschließbare Gassteckdose für weiteres Equipment und ein Spülbecken inkl. einer Küchenarmatur mit Brausen-Schlauch aus Edelstahl.

Kundenprojekt

Bauhaus-Design für ihren Garten

Diese MM-Outdoorküche ohne sichtbaren Rahmen im minimalistischen Design kommt beinahe ohne Griffe aus. Als smarte Spielerei öffnen und schließen die Tip-On Schubladen voll elektrisch. Erstklassig ausgestattet mit einem riesigen Schubladen Kühlschrank, einem Keramikgrill, einem Gas-Einbaugrill und einem Induktionskochfeld. Die Arbeitsplatte aus Granit-Naturstein Nero-Assoluto läuft an den Wangen weiter bis zum Boden und die Kombination aus der schwarzen Natursteinplatte und dem farblich auffallenden HPL-Dekor („Afro Patina“) hebt sich hervorragend von der grauen Überdachung aus Beton ab



Dieses Kunden-Projekt wurde realisiert durch unseren Partner „BBQ-Saloon“ Hannover.



Das wahre Leben findet draußen statt

MM-Outdoorküchen®

Kundenprojekt

Perfekte Lösungen, die passen

Ein großer Vorteil der Maßfertigung: Ein Trägerbalken der Pergola wurde hier in die MM-Outdoorküche „integriert“, da die Küche nicht vor die Balken gestellt werden sollte. Um Platz zu sparen wurde dies bereits bei der Planung berücksichtigt und der Pfosten kurzerhand ausgespart. Ein anthrazit pulverbeschichteter Alu-Rahmen mit HPL-Dekor „Cave” und ein Küchenspiegel inkl. LED-Beleuchtung verleihen dieser Outdoorküche eine ausgezeichnete Optik. Ausgestattet mit Gasgrill, Induktionskochfeld, Mülltrennsystem, Spülbecken und Küchenarmatur aus Voll-Edelstahl mit Brausen-Schlauch (Black-Line).

Dieses Kunden-Projekt wurde realisiert durch unseren Partner „BBQ-Saloon“ Hannover.



Kundenprojekt

Die Outdoorküche für Feinschmecker

Diese schlichte MM-Outdoorküche mit schönen Griffleisten dient hier als „geschmackvoller“ Raumteiler für die Terrasse. Das gradlinige Design dieser Outdoorküche nimmt die Form des Grills auf und betten ihn homogen ein. Sowohl die kleine Abstellfläche für Getränke auf dem Küchenspiegel, als auch die Arbeitsfläche bestehen aus Naturstein Nero-Assoluto. Der Anthrazit pulverbeschichtete Alu-Rahmen wurde mit passenden HPL-Kompaktplatten im Dekor „Charcoal Glitter” versehen. Es gibt ein Edelstahl-Spülbecken, eine Küchenarmatur mit Brausen-Schlauch, einen Gaseinbaugrill und ein Mülltrennsystem.

Dieses Kunden-Projekt wurde realisiert durch unseren Partner „Stellfeld & Ernst“ Dortmund.



Kundenprojekt

Catering im Freien neu definiert

Der gepulverte Alu-Rahmen mit dem HPL-Dekor „Stonehenge“ und einer Arbeitsfläche aus Granit Naturstein verleiht dieser MM-Outdoorküche einen modernen Look. Ausgestattet mit einer großen Edelstahlspüle, einer Black-Line-Armatur, einem Gasgrill und Seitenbrenner sowie einem flächenbündig integrierten Schneidebrett aus massiver Eiche mit Ablauf wird das Gesamtbild durch einen 150-Liter-BBQ-Cooler mit Glastür und Beleuchtung abgerundet. Ein praktischer Apotheker-Auszug und ein Küchenspiegel mit Doppelsteckdosen sorgt für weiteren Komfort. Ein separater Wagen auf Schwerlastrollen dient als Brennholzlager.

Dieses Kunden-Projekt wurde realisiert durch unseren Partner „Outdoor Kochen“ Lübeck.

Kundenprojekt

Rustikaler Charme und moderner Komfort

Der rustikale Altholzrahmen harmoniert perfekt mit den Fronten und der Rückwand aus HPL-Kompaktplatten in elegantem „Moosgrün“. Der Küchenspiegel übers Eck mit der HPL-Füllung „Riverside“ setzt stilvolle Akzente. Ausgestattet mit schwarzen Schwerlastrollen, zwei schwarzen Kühlschränken und einem praktischen Mülltrennsystem, bietet diese MM-Outdoorküche allerhöchsten Komfort. Die Arbeitsplatte aus Dekton mit matt geschliffenen Kanten und integrierter Doppelsteckdose, ein großes Spülbecken mit Armatur (Black-Line) sowie ein großer Keramikgrill machen das Kochen im Freien zum absoluten Vergnügen.



Dieses Kunden-Projekt wurde realisiert durch unseren Partner „Wir lieben Big Green Egg“ Stuttgart nach einer Planungsidee von Ivan Guran.



Kundenprojekt

Stilvolle Lösungen für jeden Tag

Diese U-förmige MM-Outdoorküche mit pulverbeschichtetem Aluminium-Rahmen und massiven Eichenfronten wurde präzise in den Wintergarten eingepasst. Die großzügige Granit-Naturstein Arbeitsfläche bietet viel Platz, während ein zusätzlicher Servierwagen auf Schwerlastrollen im passenden Design als mobile Arbeitsfläche fungiert und maximale Flexibilität ermöglicht. Neben einem Gas-Einbaugrill ist auch ein Keramik Holzkohlegrill vorhanden, der die Ecke optimal nutzt. Mit einer Spüle, einer Edelstahl-Armatur (Black-Line) und einem Mülltrennsystem ist alles für das Grillen im Freien vorhanden.

Handwerk
form.vollendet

PREMIUM-LADENBAU
FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

mm-schreinerei.de

MARKUS MÜLLER
SCHREINEREI



MM-Outdoorküchen®

Inhaber Markus Müller
Dieselstr. 9 - 50374 Erftstadt
Telefon:+49.2235 – 4 68 58 08
info@mm-outdoorkuechen.de
mm-outdoorkuechen.de

Ihr Fachhändler: