

bogason

stainless steel

Outdoorküchen
Premiumgrills

handmade in Germany

2026



Vom Grill zur vielseitigen Outdoorküche



bogason Quasar Outdoorküche in RAL 7021 - schwarzgrau



Erlebe die Küche

Herzlich Willkommen bei bogason

Perfektion im Freien erleben mit dem Quasar Grill von bogason

Herzlich willkommen bei bogason, Ihrem verlässlichen Partner für professionelle, hochwertige Grills und Outdoorküchen! Seit unserer Gründung ist es unsere Leidenschaft, Grill-begeisterten 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 Grill Ergebnisse zu garantieren.

Qualität, die überzeugt

Unsere Grills werden aus erstklassigen Materialien hergestellt, die Langlebigkeit und Beständigkeit gegenüber den Elementen gewährleisten. Von rostfreiem Edelstahl bis zu innovativen Hitzeverteilungssystemen – wir setzen auf Qualität, auf die Sie sich bei jedem Grillabenteuer 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 Quasar Outdoorküche in RAL 7021 - schwarzgrau, große Grillfläche mit variablen Warmhaltezonen und der Option Wok
Stellfläche: 285x175cm



Björn Bitzer - Gourmet Koch, Inh. Restaurant Essperiment, Delbrück
Elsässer Flammkuchen mit Speck



Zubereitung mit dem Quasar



Vielfältige Kombinationsmöglichkeiten:
Rotisserie - Grillroste - Teppanyaki-Platte - Warmhaltebereiche



Innovatives Design für echte Grill-Enthusiasten

Ein Quasar-Grill ist nicht nur ein Kochgerät, sondern ein Statement für passionierte Grillfans. Mit innovativem Design und durchdachten Funktionen bieten unsere Grills eine einzigartige Mischung aus Stil und Praktikabilität. Egal, ob Sie ein erfahrener Grillmeister oder ein Neuling sind, bogason macht das Grillen mit einem Quasar zu einem unvergesslichen Erlebnis.



Impressionen



Vom Grill zur vielseitigen Outdoorküche

Entdecken Sie die grenzenlosen Möglichkeiten einer individuell gestaltbaren Außenküche! Mit unseren vielseitigen Modulen können Sie ihre Küche ganz nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen gestalten. Jedes einzelne Modul lässt sich nahtlos mit anderen verbinden und so können Sie eine einzigartige Außenküchenkonfiguration schaffen, die sich perfekt in jede Umgebung einfügt. Diese Module stehen nicht nur zur festen Montage mit dem Gasgrill zur Verfügung, sondern können auch als eigenständige Solitäre aufgestellt werden. Entdecken Sie die Freiheit, Ihre Außenküche nach Maß zu gestalten und erleben Sie unvergessliche kulinarische Abenteuer im Freien!



bogason Quasar Outdoorküche in RAL 9016- verkehrsweiß und integriertem, elektrischen Teppanyaki
Stellfläche: 285x55cm



Auch farblich ein Hingucker - der bogason Quasar

Verleihen Sie Ihrem Außenbereich mit einem bogason QUASAR eine individuelle Note und setzen Sie ein stilvolles Statement. Neben sorgfältig ausgewählten Grau- und Schwarztönen steht der Quasar auch in RAL 9016 Verkehrsweiß und RAL 3005 Weinrot als Standardoptionen zur Verfügung. Zeigen Sie Farbenvielfalt und bringen Sie mit Ihrem individuell konfigurierten Quasar eine trendige Ästhetik in Ihre Außenumgebung.



bogason Quasar Outdoorküche in RAL 3005 - weinrot mit keramischer Arbeitsplatte Dekton Kreta
Stellfläche: 225x55cm





bogason Quasar Outdoorküche in RAL 9016- verkehrsweiß - individuell nach Kundenwunsch gestaltet
einteilige, keramische Arbeitsplatte - Edelstahl-Gaskochfeld und weitere Sonderausstattung
Stellfläche: 225x125cm



Individuelle Gestaltungsmöglichkeiten - Küchenblock

Mit dem bogason Küchenblock schaffen Sie sich Ihre individuelle Kochinsel in Ihrem Garten. So einzigartig wie Sie sind auch die Gestaltungsmöglichkeiten dieser Küchenform. Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf. (fast) alles ist machbar.



Individuelle Gestaltungsmöglichkeiten - zweizeilig

Planen Sie Ihre Küche in zwei Zeilen und schaffen Sie sich so kurze Wege und bringen Ihre unterschiedlichen Kochmöglichkeiten nah zusammen.



bogason Quasar Outdoorküche in RAL 7044 - seidengrau - keramische Arbeitsplatten 12mm - zweizeiliger Aufbau mit bogason Wokbrenner, Frontsteckdose

Individuelle Gestaltungsmöglichkeiten - L-Küche

Nutzen Sie Ihren Platz optimal aus! Mit dieser Küche in L- Form vereinen Sie drei verschiedene Koch- und Grillmöglichkeiten und haben eine großzügige Arbeitsplatte für Ihre Vorbereitungen und das spätere Anrichten.



bogason Quasar Outdoorküche in RAL 9016 - verkehrsweiß - keramische Arbeitsplatten 20mm - Küche mit vollintegriertem bogason Wokbrenner, Kühlschrank, versenkbare Steckdose in der Arbeitsplatte

Individuelle Gestaltungsmöglichkeiten - Solitär!

Durch die modulare Bauweise lassen sich alle bogason Produkte auch solitär aufstellen und bieten so weitere Gestaltungsmöglichkeiten für Ihren Außenbereich.



bogason Quasar - modular! In RAL 3005 - weinrot

Die kleine Balkon- oder Terrassenküche - ohne Gasgrill

Diese kleine Outdoorküche vereint die Eigenschaften Kochen-Kühlen-Spülen auf minimalem Raum. Gut geeignet auf Ihrem Balkon oder Ihrer Terrasse. In den Bautiefen 55cm oder 70cm erhältlich - mit Edelstahl-Arbeitsplatte oder hochwertiger Keramik Arbeitsplatte - passt sie auch in die kleinste Nische.

Ein echtes Highlight für Ihr Zuhause.

Diese Küche ist auch mit unserem Hochleistungs- Wokbrenner kombinierbar.



bogason Quasar Balkon- oder Terrassenküche in RAL 9016- verkehrsweiß Kühlschrank - elektrisches Teppanyaki - Spüle (optional auch mit Wokbrenner erhältlich, s.S. 32)
Stellfläche: 180x55cm



bogason Farbgestaltung

Individualisieren Sie Ihre Outdoorküche ganz nach Ihrem Geschmack.



Kühle Farben zum Edelstahl

Es stehen Ihnen drei verschiedene Standardfarben in der Oberfläche feinstruktur matt zur Wahl.

Die Thermometer-Farbe Ihres Grills können Sie zwischen den Farben schwarz oder weiß auswählen und so Ihren Quasar genau nach Ihren Vorstellungen gestalten.

Ihre Module fertigen wir immer farbgleich dazu.

Auf Wunsch sind weitere RAL-Farben möglich

Wählen Sie Ihre Wunsch-Farbe passend zu Ihren Gartenmöbeln, Ihrem Zaun oder was auch immer Sie mögen.

Auch von hinten schön anzusehen

Auch die Rückwände des Grills und der Module sind genauso schön anzusehen, wie die vordere Seite. Keine sichtbaren Lüftungsschlitze, keine unnötigen Löcher. So können Sie alles nach Ihren Wünschen frei im Raum platzieren und Ihre Küche von allen Seiten genießen.

Keramische Alternativen zur Edelstahl-Arbeitsplatte

Sie möchten Ihrer Küche einen noch individuelleren Look geben? Mit unseren keramischen Arbeitsplatten wird Ihre Küche zu etwas ganz besonderem. Dabei entfällt die Edelstahl Arbeitsplatte und wird durch eine Keramik-Arbeitsplatte ersetzt. Robust, kratzfest, langlebig, einzigartig. Weitere Informationen zu Farben, Ausführungen und Nachrüstung hält Ihr bogason Händler für Sie bereit.



bogason Quasar - Küchenzeile in RAL 7044 - seidengrau - Details: Spüle mit Edelstahlarmatur und 3-teiliges Abfalltrennsystem



Keramik auch nachrüstbar



bogason Outdoorküchen - Essplatz- und Thekenlösungen

Mit bogason Grills und Modulen erschaffen auch Sie sich Ihre Traum-Outdoorküche. Dabei sind Ihnen fast keine Grenzen gesetzt. Bis hin zum integrierten Essplatz lassen sich alle Wünsche erfüllen.



bogason Quasar Outdoorküche in RAL 7044 - seidengrau mit keramischer Arbeitsplatte Laminam - Pietra de savoia Perla Bocciardato, Wok-Block mit Essplatz Kombination
Stellfläche: 390x390cm



bogason Quasar Outdoorküche in RAL 7044 - seidengrau mit keramischer Arbeitsplatte Laminam - Pietra de savoia Perla Bocciardato, Detail Wok-Block mit Essplatz
Stellfläche: 390x390cm

Vom Grill zur vielseitigen Outdoorküche



bogason Quasar Outdoorküche in RAL 9016 - verkehrsweiß mit keramischer Arbeitsplatte Infinity Chianca di Ostuni, integriertem Essplatz, bogason Quasar Grill, Elektro Teppanyaki, Spülenmodul mit Mülltrennsystem, verschiedene Schubladen-Module, Kühlschränke, Wok-Block mit 14 kW Wokbrenner, Bierzapfanlage, Steckdosen
Stellfläche mit Stühlen: 525x250cm



bogason Quasar Bar-Block in RAL 7012 - basaltgrau mit Arbeitsplatte Laminam - bogason Modul Kühlschrank, Modul Schrank mit Zapfanlage und Durchlaufkühlung, Modul Spüle mit Schneidbrett, Thekenplatte
Stellfläche: 180x70cm + Thekenplatte

bogason Quasar Grill - Was macht den Quasar besonders?



Die bogason Gas-Grills verfügen über einige einzigartige Details, die Sie so nur bei bogason finden werden. Einzigartige Details, die den Umgang mit Ihrem Quasar stets einfach und komfortabel gestalten.



Beeindruckende Variabilität

Mit dieser Variabilität beeindrucken Sie Ihre Gäste! Wer gleichzeitig mit einem Grillrost, einer Rotisserie und einer Teppanyaki Platte aufwarten und in einem Durchgang unterschiedlichste Speisen zubereiten kann, der hat sich bestimmt für einen bogason Quasar entschieden. Ebenso müssen Sie sich nicht entscheiden, ob Sie Ihre Rotisserie oder Ihre Seitenablage nutzen wollen. Bei bogason geht beides gleichzeitig.

Sicher grillen mit dem bogason Quasar

Jeder Brenner des Bogason Quasar ist mit einer Flammenüberwachung ausgestattet. Das bedeutet für Sie: Sollte aus irgendeinem Grund ein Brenner erlöschen, wird die Gaszufuhr automatisch unterbrochen – ein entscheidender Sicherheitsmechanismus, der Ihre Sicherheit gewährleistet.



Temperatur auf den Punkt gebracht

Dank des eingebauten Kapillarthermometers in der Bedienleiste und der gleichzeitig perfekten Positionierung des Temperaturfühlers unter dem Grillrost, auf dem das Grillgut liegt, erhalten Sie genaue Temperaturanzeigen. Es liegt also in Ihrer Hand, mit den gut bedienbaren Reglern an der Front die gewünschte Temperatur des Quasar exakt einzustellen. Diese Einstellungen lassen sich dank der Skala zu jeder Zeit wiederholen.

"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.



Organisation leicht gemacht

Der durchdachte Unterschrank ermöglicht eine optimale Organisation und Aufbewahrung von Zubehör. Mit seinem cleveren System ist alles gut einsortierbar. So behält der Grillmeister stets den Überblick und hat sämtliches Zubehör schnell griffbereit. Die hochwertige Verarbeitung des Unterschanks fügt sich nicht nur ästhetisch ins Gesamtdesign ein, sondern macht auch das Ein- und Aussortieren zum mühelosen Vergnügen. Der bogason Quasar Grill setzt hier neue Maßstäbe.

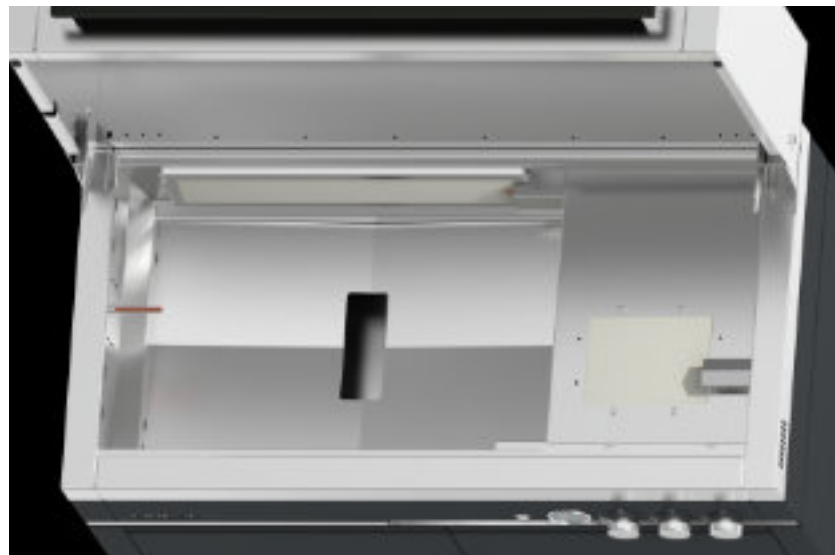
Massiv und dennoch leicht zu bewegen

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)



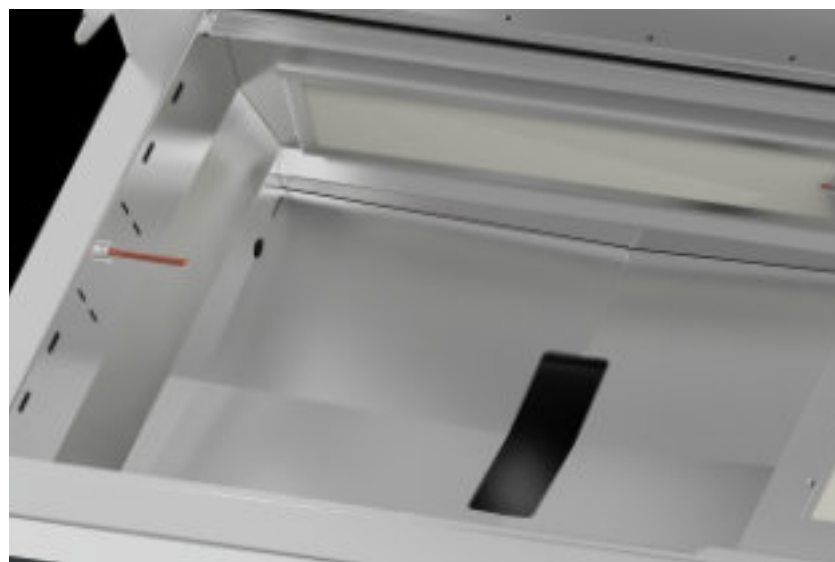
bogason Quasar Grill - Besonders leichte Reinigung inklusive

Der innovative Grillaufbau im Innenraum ermöglicht Ihnen eine leichte und effiziente Reinigung in kürzester Zeit.



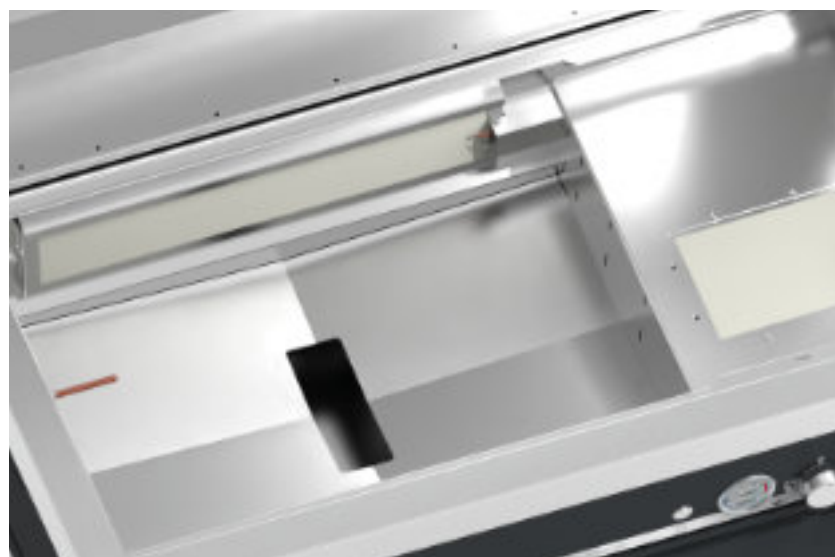
Glatte Innenflächen

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.



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.



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.



Produktinformationen "Quasar Gasgrill mit Unterschrank"

Mit dem bogason Quasar Gasgrill inklusive Unterschrank erleben Sie die Faszination für feinste Outdoor Kocherlebnisse im Freien. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, ist er nicht nur ein technologisches Meisterwerk, sondern auch der Schlüssel zu unvergesslichen Grillmomenten.

Die einfarbige Pulverbeschichtung im Finish feinstruktur matt ist in vier verschiedenen Farben erhältlich. Sie haben außerdem die Möglichkeit, die Farbe des Thermometers zu wählen und den Quasar genau nach Ihren Vorstellungen zu gestalten. Auf Anfrage sind auch weitere RAL-Farben möglich.

Die Hauptgrillfläche des Quasar verfügt über zwei Hochleistungsbrenner mit einer Gesamtwärmebelastung von 12 kW und einer großen, indirekten Grillfläche von 2835 cm². Diese Fläche ermöglicht sowohl schonendes indirektes Grillen in der Mitte als auch kraftvolles, direktes Grillen im vorderen und hinteren Randbereich für das optimale Finish Ihrer Gerichte.

Die 800°C Sizzle Area mit einer Wärmebelastung von 3,5 kW eignet sich perfekt für das Grillen von Steaks und anderen Gerichten, die kurzzeitig sehr hohe Hitze benötigen. Ebenso können Sie Gemüse nach Ihrem Geschmack in einer Pfanne auf dem Rost oder auf der optionalen Teppanyaki-Platte zubereiten – Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

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 Holz-Griffleiste, vier 8 mm starke Edelstahlroste, ein Kapillarthermometer zur genauen Temperaturmessung, eine Fettauffangschale und ein Unterschrank mit zwei Drehtüren und einer verdeckten Schublade.

Ausstattungsmerkmale Grill Quasar:

Das innovative Innenleben mit leistungsstarker Technik eröffnet Ihnen ganz neue Dimensionen beim Grillen, Kochen und Genießen:

- federgelagerter, doppelwandiger Deckel mit 3-fach lackierter Holz-Griffleiste
- 4 Edelstahlroste (8mm Stäbe): 3 Stück 204 mm breit, 1 Stück 312 mm breit
- 2 Warmhalteroste, geteilt, mit Mittenabstützung
- Kapillarthermometer zum exakten Ablesen der Temperatur unter der Grillebene, Farbe schwarz oder weiß
- Fettauffangschale herausnehmbar
- Hauptgrillfläche: 2835 cm² (630 x 450 mm) mit **2 Brennern a 6kW**
- Sizzle Area Grillfläche: 240 cm² (182 x 132 mm) **1 Brenner a 3.5kW**

Schubladen-Unterschrank Quasar:

- 2 Drehtüren mit Softclose Scharnieren
- verdeckte Schublade, 400mm ausziehbar auf kugelgelagerten Teleskopschienen
- 2 kugelgelagerte Lenkrollen links, feststellbar eine Starrachse rechts
- Zuggriff links
- Stauraum für sämtliches Zubehör
- Platz für eine 11 kg Propangasflasche

Abmessungen und Gewicht:

- Aufbaumaß Grill (B x H x T): 1050 x 1172 x 550 mm
- Höhe bei geöffnetem Deckel: 1590 mm
- Arbeitshöhe: 960 mm
- Gewicht: ca. 110 kg



bogason Schubladeneinsatz Gastro-Norm Schalen



bogason Quasar Bedien-Cockpit mit Thermometer in schwarz, Drehregler Edelstahl massiv

Alle bogason Module sind in Ihrem Design an den bogason Quasar angepasst, können aber auch als Einzelkomponenten oder als Küchenblock aufgebaut werden. Die Module sind rundum pulverbeschichtet in der

Oberfläche feinstruktur matt. Im Standard verfügt jedes Modul über eine Edelstahl Arbeitsplatte. Optional sind keramische Arbeitsplatten - auch einteilig - erhältlich.



Das Schrank Modul - perfekter Stauraum für Ihre Outdoor-Küche

Das Schrank Modul bietet die ideale Lösung für perfekten Stauraum in Ihrer Outdoor-Küche. Ausgestattet mit einem praktischen Einlegeboden und höhenverstellbaren Füßen, ermöglicht dieses Modul eine flexible Anpassung an Ihre Bedürfnisse. Genießen Sie die Organisation und Ordnung in Ihrer Outdoor-Kochumgebung.

Das Spülen-Modul - eine perfekte Ergänzung für Ihre Outdoor-Küche

Das Spülen-Modul ist die ideale Ergänzung für Ihre Outdoor-Küche. Mit einer besonders praktischen Design-Spültischarmatur aus Edelstahl punktet es durch clevere Funktionalität. Die Armatur lässt sich mühelos zur Seite abdrehen, um mehr Raum zu schaffen, was besonders praktisch ist. Mit diesem Modul wird das Spülen im Freien nicht nur effizient, sondern auch stilvoll – erleben Sie Komfort und Eleganz der Spülenlösung in Ihrer individuellen Außenküche. Bei Bedarf auch mit einem Warmwasser Untertischgerät zu kombinieren.



Das Schubladen Modul - schnell und effizient für Ihre Outdoor-Küche

Das Schubladen-Modul ist die optimale Lösung für spontane Handgriffe in Ihrer Outdoor-Küche. Das Modul verfügt über einen großzügigen Schubkasten, zwei Auszüge und höhenverstellbare Füße. Kombiniert mit einem Besteckkasten erleben Sie die Leichtigkeit und Effizienz, die das Schubladen-Modul in Ihre Outdoor-Kochroutine bringt. Genießen Sie die praktische Organisation bei jeder kulinarischen Unternehmung im Freien.

Das Kamado-Modul - die Fusion von Tradition und Modularität

Entdecken Sie unser Kamado-Modul – die perfekte Ergänzung für Ihre Outdoorküche! Dieses innovative Modul bietet einen speziellen Einlass, der es Ihnen ermöglicht, nahtlos einen Kamado Grill zu integrieren. Gestalten Sie Ihre Outdoor-Küche individuell, indem Sie die einzigartige Wärme und Vielseitigkeit eines Kamado Grills in Ihr modulares Setup einbringen. Erleben Sie die Fusion von Tradition und Modularität für ein Grillvergnügen der Extraklasse!



Das Kühlschrank - Modul für perfekt gekühlte Getränke und Lebensmittel

Mit dem Kühlschrank-Modul bleibt die optimale Temperatur beim Grillen stets gewahrt, dank 63 Litern Fassungsvermögen werden sowohl Getränke als auch Lebensmittel in einem perfekten Klima gehalten. Die integrierte LED-Innenbeleuchtung gewährleistet selbst in den späteren Stunden, dass Sie problemlos alles finden, was Sie benötigen.

Modul Wok-Brenner in der bogason Edition

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 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.





Die Outdoor-Küche für Dein Grill-Erlebnis
der Extraklasse



bogason Modul Kamado mit Monolith Avantgarde Classic

bogason Module - Typenliste



bogason Module sind in verschiedenen Größen erhältlich. Alle Module erhalten werkseitig eine Edelstahl-Arbeitsplatte, Oberfläche gebürstet. Diese kann optional durch verschiedene keramische Arbeitsplatten ersetzt werden. Muster hält Ihr Händler vor Ort bereit.

Baugröße 600 x 550

Modul "Schrank" M60-55-01-L oder M60-55-01-R *

Drehtür links oder rechts angeschlagen, 1 Einlegeboden, höhenverstellbar
Aufbaumaß (B x T x H): 600 x 550 x 920 mm
4 Füße, höhenverstellbar
Ausführung Arbeitsplatte Edelstahl

Modul "Schublade" M60-55-02-U

1 Schubkasten, 2 Auszüge
Aufbaumaß (B x T x H): 600 x 550 x 920 mm
4 Füße, höhenverstellbar
Ausführung Arbeitsplatte Edelstahl

Modul "Kühlschrank" M60-55-04-U

für Kühlschrank CASO BBQ Cooler outdoor 230V - Anschlag links oder rechts, OHNE Kühlschrank
Aufbaumaß (B x T x H): 600 x 550 x 920 mm
4 Füße, höhenverstellbar
Ausführung Arbeitsplatte Edelstahl

Modul "Eckschrank" M60-55-05-U

als Ecken-Füllelement für L-Küchen
Aufbaumaß (B x T x H): 600 x 550 x 920 mm
4 Füße, höhenverstellbar
Ausführung Arbeitsplatte Edelstahl

Modul "Spüle" M60-55-03-L oder M60-55-03-R *

Drehtür links oder rechts angeschlagen, 1 Einlegeboden
Edelstahlspüle 400x400 mm, Edelstahl Armatur*
Aufbaumaß (B x T x H): 600 x 550 x 920 mm
4 Füße, höhenverstellbar
Ausführung Arbeitsplatte Edelstahl
*optional mit umlegbarer Vorfenster-Garnitur erhältlich, siehe Zubehör

Mülltrennsystem *

*Zu den Modulen Spüle oder Schrank ist optional ein 3-teiliges Mülltrennsystem mit Schubladenauszug erhältlich

Baugröße 600 x 700

Modul "Schrank" M60-70-01-L oder M60-70-01-R *

Drehtür links oder rechts angeschlagen, 1 Einlegeboden, höhenverstellbar
Aufbaumaß (B x T x H): 600 x 700 x 920 mm
4 Füße, höhenverstellbar
Ausführung Arbeitsplatte Edelstahl

Modul "Schublade" M60-70-02-U

1 Schubkasten, 2 Auszüge
Aufbaumaß (B x T x H): 600 x 700 x 920 mm
4 Füße, höhenverstellbar
Ausführung Arbeitsplatte Edelstahl

Modul "Kühlschrank" M60-70-04-U

für Kühlschrank CASO BBQ Cooler outdoor 230V - Anschlag links oder rechts, OHNE Kühlschrank
Aufbaumaß (B x T x H): 600 x 700 x 920 mm
4 Füße, höhenverstellbar
Ausführung Arbeitsplatte Edelstahl

Modul "Eckschrank" M60-70-05-U

als Ecken-Füllelement für L-Küchen
Aufbaumaß (B x T x H): 600 x 700 x 920 mm
4 Füße, höhenverstellbar
Ausführung Arbeitsplatte Edelstahl

Modul "Spüle" M60-70-03-L oder M60-70-03-R *

Drehtür links oder rechts angeschlagen, 1 Einlegeboden
Edelstahlspüle 400x400 mm, Edelstahl Armatur*
Aufbaumaß (B x T x H): 600 x 700 x 920 mm
4 Füße, höhenverstellbar
Ausführung Arbeitsplatte Edelstahl
*optional mit umlegbarer Vorfenster-Garnitur erhältlich, siehe Zubehör

Mülltrennsystem *

*Zu den Modulen Spüle oder Schrank ist optional ein 3-teiliges Mülltrennsystem mit Schubladenauszug erhältlich

Baugröße 1050 x 700

Modul "Schrank" M105-70-01-L/R

Drehtür links / rechts angeschlagen, 1 Einlegeboden, höhenverstellbar
Aufbaumaß (B x T x H): 1050 x 700 x 920 mm
4 Füße, höhenverstellbar
Ausführung Arbeitsplatte Edelstahl

Modul "Schublade" M105-70-02-U

1 Schubkasten, 2 Auszüge
Aufbaumaß (B x T x H): 1050 x 700 x 920 mm
4 Füße, höhenverstellbar
Ausführung Arbeitsplatte Edelstahl

Modul "Kamado-Ausschnitt" M105-70-07-L/R

2-flügelig, Drehtür links/rechts angeschlagen, 1 Statikboden mit integrierter Regenwasser-ableitung, Tragkraft 100kg
Kamadostellfläche bis OK Arbeitsplatte = 395 mm,
Kamado-Ausschnitt d=560 mm
1 Einlegeboden unten
Aufbaumaß (B x T x H): 1050 x 700 x 920 mm
4 Füße, höhenverstellbar
Umbauschrank passend für "Monolith Classic ©" und ähnliche Kamado Grills
Ausführung Arbeitsplatte: Keramik

Baugröße 1050 x 700

bogason Doppel-Modul " Wok Block" M120-70-1

Doppel Modul bestehend aus:
Modul "Schrank" M60-70-01-L und
Modul "Schublade" M60-70-02-U

inkl. Option bogason Wok-Brenner 14kW - integriert in das bogason Design, Platz für 11kg Gasflasche im Modul "Schrank" inkl. Montagematerial
Ausführung Arbeitsplatte Keramik, einteilig

bogason Quasar - bogason Module - Zubehöre



Für Ihren bogason Quasar bieten wir Ihnen verschiedene Zubehör Optionen an. Weitere Zubehöre finden Sie unter www.bogason.de/produkte/Zubehoer



Quasar Teppanyaki-Platte
300 x 445 x 30mm



Quasar Wok Set
Wok Aufnahme-Rahmen plus hochwertigem, handgehämmerten chinesischen Wok aus Karbonstahl, Holzgriff



Quasar Seitenablage
incl. Auflage aus Granit, als Ergänzung zur Serien-Ablage
(zur Verwendung am Grill oder an Modulen mit Edelstahl-Arbeitsplatten geeignet)



Quasar Rotisserie-Set
bestehend aus:
1 Drehspeiß, 2 Edelstahl Fleischklammern, 2 spezielle Halterungen zur Montage,
1 Motor 230V, 1 Paar Schutzhandschuhe



Quasar Grill Stellfüße Set
Zum Ausgleich von Bodenumebenheiten



Quasar Smokerbox
Im Design deines Quasar



Quasar Edelstahl Fleischklammern
als Ergänzung zum Rotisserie Set



Quasar Bautiefenerweiterung 150mm
zum Anbau hinter Untergestell und Grill
zur Aufstellung direkt an der Wand in Kombination mit 700er Modulen erforderlich



Besteckkasten-Einsatz Bambus
als Ergänzung für das Modul Schublade



Kühlschrank CASO BBQ Cooler outdoor 230V - L
mit Glastür, Anschlag links, 63L Volumen
Edelstahl Türrahmen
LED-Innenbeleuchtung
Ausführung auch in schwarz erhältlich



Kühlschrank CASO BBQ Cooler outdoor 230V - R
mit Glastür, Anschlag rechts, 63L Volumen
Edelstahl Türrahmen
LED-Innenbeleuchtung
Ausführung auch in schwarz erhältlich



Beispielbild

Quasar Abdeckhaube
für bogason Quasar Standgerät ohne Modulbauten oder für bogason Quasar „build in“
Geräte erhältlich
Individuelle Lösungen für ganze Outdoorküchen auf Anfrage möglich



Quasar Schneidbrett
Eiche massiv, geölt - passend für bogason Modul „Spüle“



Schubladeneinsatz Gastro-Norm Schalen
Edelstahlrahmen rutschhemmend,
inkl. 2 Stk. GN Schalen 1/4 - 265x162x65 - 1,8L mit Deckel
inkl. 2 Stk. GN Schalen 1/6 - 176x162x65 - 1L mit Deckel
für alle Schubladen einsetzbar
Maße: 465x350x60 mm



Garantie - Qualität - bogason Quasar

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

Alle verarbeiteten Bleche bestehen aus Edelstahl, auch die farbig beschichteten. Darum sind wir von unserer Qualität mehr als überzeugt. Davon profitieren auch Sie. Wir geben Ihnen auf alle Edelstahl-Blechteile eine lebenslange Garantie*. Und auf alle Funktionsteile und Gaselemente volle 5 Jahre Garantie. Und sollte doch mal was sein, erhalten Sie bei bogason jedes Teil im Ersatz.

Unsere Partner



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 hast Du die Gelegenheit, daran teilzuhaben – sodass dein 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.



Notizen

* Einige Blechkomponenten der bogason Produkte bestehen aus Chromstahl. Dieses Material kann in sehr salzhaltigen Umgebungen oder in Küstennähe Rostspuren ansetzen. Es besteht kein Garantieanspruch.

Outdoor Living neu gedacht - bogason ceramic

Unsere zweite Produktlinie bogason **ceramic** vereint das frei konfigurierbare bogason Modulsystem mit einer völlig neuen Materialsprache: Keramikoberflächen in sechs exklusiven Dekoren, wasserfeste Korpusse und konsequent griffloses Design mit Push-to-open Technik.

Die bogason ceramic Outdoorküche bietet alle Einbaugeräte, die Sie von bogason kennen – ergänzt um zwei exklusive Neuheiten. Neben dem Quasar Gasgrill ceramic, dem leistungsstarken Wok-Brenner, der Edelstahl-Spüle mit Mülltrennung und dem integrierten Kühlschrank bietet ceramic erstmals auch eine Teppanyaki-Platte aus Edelstahl sowie eine versteckte Induktionskochfläche direkt unter der Keramikarbeitsplatte – unsichtbar integriert, voll funktional.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.bogason.de oder folgen Sie dem QR Code unten rechts.



bogason

stainless steel

handmade in Germany

