

osta®

Sie lieben den Genuss.
Wir bringen ihn groß raus.



BBQPIPE
by osta

Ihnen gehört die Zukunft. Wir haben die Tradition.

osta ist Tradition und Aufbruch und steht für hochwertiges Handwerk ebenso wie für ästhetischen Anspruch. osta ist Stuttgart – und osta ist Berlin.

__ Den von Fritz Osterloh 1934 in Stuttgart-Zuffenhausen gegründeten Kleinbetrieb machten er und sein Sohn Wolfgang in wenigen Jahrzehnten zum international erfolgreichen Ladenbau- und Küchenbauunternehmen. Hunderte von Mitarbeitern produzierten in den 60er und 70er Jahren in Berlin für ganz Europa und weit darüber hinaus.



Mit Herz, Verstand und Hand.

Sein außergewöhnliches Gespür für handwerkliche Qualität und Innovation sowie sein Blick für Stil und Originalität spiegeln sich nicht nur im Erfolg der Küchenmöbelmarke osta, sondern auch in der exquisiten Kunst- und Porzellansammlung Wolfgang Osterlohs, im Engagement für die Stuttgarter Bachakademie und in seiner Leidenschaft für schöne Autos – vom Mercedes 540 K von 1937 bis zum schneeweißen Mercedes 300s Cabrio mit roten Lederpolstern.

An diese Traditionen knüpft die Marke osta heute an. In Stuttgart und Berlin beheimatet, liegt unser Fokus auf funktional innovativen, hochqualitativ gefertigten und ästhetisch überzeugenden Küchenmöbeln. Möbel-Solitäre für alle, die das Außergewöhnliche suchen und den Dreiklang von Innovation, Stil und Funktionalität zu schätzen wissen.



Sie haben Geschmack.
Wir schätzen das.

Sie lieben das Draußen. Wir bringen Sie hin.

**Am Lagerfeuer Marshmallows schmelzen?
Wem's gefällt. Über der Holzkohle Würstchen
verbrennen? Kann man machen.**

__ Aber mal ehrlich: Soll das alles sein? Warum nicht draußen „richtig“ kochen – und vollendet genießen! Mit Gasgrillfeld und Teppan-Yaki-Platte, mit integriertem Kühlschrank und abdeckbarer Funktions-Spüle samt klappbarer Armatur. Und mit überragenden kommunikativen Fähigkeiten als Zentrum der Party – vor während und nach dem Kochen! Eben mit BBQPIPE, der osta Outdoorküche.

Genießt das Leben, genießt die Natur. Genießt den Genuss unter freiem Himmel. Kocht und feiert draussen ohne Kompromisse!

01 _ **DIE BBQPIPE Outdoorküche**

02 _ **Spülenabdeckung im Seitenfach verstauen,**

03 _ **Schneid- und Servierbrett für Spülenabdeckung ...**

04 _ **... auflegen (passt auch auf die Container),**

05 _ **zusätzliche Arbeitsfläche nutzen.**



Sie haben den Freiraum. Wir machen ihn zum Erlebnis.

Alles drin, alles dran. Komplett ausgestattet, konsequent auf den Nutzen hin optimiert. Und dabei so stilsicher, dass sie sich in jede Umgebung harmonisch einfügt: Die BBQPIPE.



— Lieber fest oder lieber frei? BBQPIPE ist aus einem Guss und macht immer eine gute Figur. Aber Untergründe sind ebenso verschieden wie individuelle Vorlieben. Und genau deshalb gibt es BBQPIPE wahlweise mit durch Rollen mobilen Caddys im Unterbau oder mit festen Auszug-Schränken. Ihr Innenleben bleibt dabei gleich, gleich professionell: Mit durchdachtem System zur Reststofftrennung, mit Einsätzen aus der professionellen Gastronomie, mit Stauraum für alles, das schnell zur Hand sein soll.

01 _ Die Paperstone Oberfläche ist zu 100% klimaneutral

02 _ Robuste Schubladeneinsätze aus der Profi-Gastronomie

03 _ Einzeln entnehmbare Schubladeneinsätze

BBQPIPE – die möglichen Features.

- Gasgrill
- Teppan-Yaki
- Kühlschrank
- Edelstahlspüle mit klappbarer Armatur
- Textil-Abdeckhaube
- Garhaube (optional)
- Schneid- und Rüstbrett
- Warmwasser (Durchlauferhitzer)
- Gasflasche auf Komfortauszug
- Mülltrennsystem
- Ambientebeleuchtung
- Vorbereitet für Profi GN-Behälter
- Steckdosen



Sie haben die Vorlieben. Wir bedienen sie.



BBQPIPE inklusive integrierter Beleuchtung, Vorbereitung für Profi-Gastronomie-Behälter und mobile Caddies. Worktop aus Mineralquarz. Front und Korpus aus Vollkernmaterial.



BBQPIPE inklusive integrierter Beleuchtung, Vorbereitung für Profi Gastronomie Behälter. Worktop, Front und Korpus aus Paperstone.



BBQPIPE inklusive integrierter Beleuchtung, Vorbereitung für Profi-Gastronomie-Behälter und mobile Caddies. Worktop aus Mineralquarz. Front und Korpus aus Vollkernmaterial.



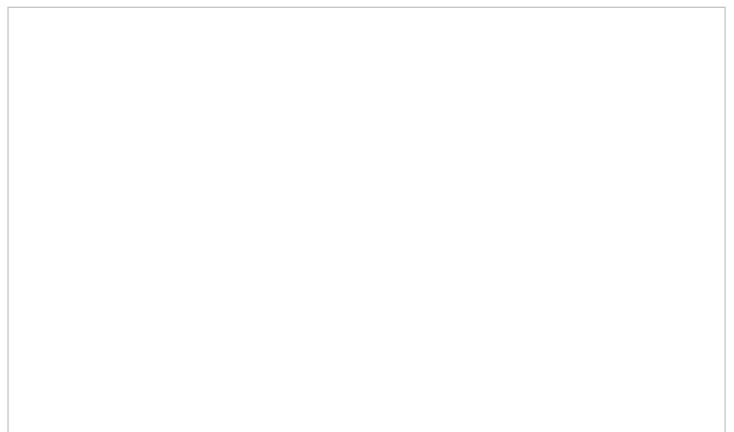
BBQPIPE inklusive integrierter Beleuchtung, Vorbereitung für Profi Gastronomie Behälter und mobile Caddies. Worktop, Front und Korpus aus Paperstone.





Darf's noch ein bisschen mehr sein? Dann entdecken Sie doch auch die anderen Elemente der osta Kollektion – zum Beispiel die INSELPLUS.

— Sie haben die Unterschränke. Wir machen sie einzigartig. Mit LIFT-UP und SHOW-ME, mit Theke und vielen Features. Oder mit dem Staubsaugerport. Entdecken Sie INSELPLUS bei Ihrem Fachhändler oder im Web:
www.osta-kuechen.de/INSELPLUS



Händlerindruck – Stand 08/2022
technische Änderungen vorbehalten