



Draussen kochen, leben und geniessen

Tiba *Outdoor*
STAHLKÜCHEN

www.tiba-outdoor.ch

Good Food.
Good Friends.
Good Times!









Eine gute Zeit haben ...

Was es dazu braucht, ist sehr individuell, Rezepte gibt es viele. Unsere Zutaten sind einfach: Gutes Essen und gute Freunde. Das Ganze mit einer lauen Sommerbrise abschmecken. Trommeln Sie Ihre Liebsten zusammen und geniessen Sie! Dafür sind die Tiba Outdoorküchen da.





Für Ihren Lieblingsplatz auf Mass gefertigt.





Unsere Outdoorküchen werden nach Ihren individuellen Wünschen gebaut.

Als Hersteller von Holzherden und Stahlküchen wissen wir aus über 100-jähriger Erfahrung: Jeder Kunde hat andere Bedürfnisse, jedes Haus und jede Gegebenheit ist einzigartig. Unsere Küchen sind modular aufgebaut, damit wir Ihre Küche genau nach Ihren Vorstellungen bauen können.

SOLIDE QUALITÄT IN JEDER GRÖSSE

Vom kompakten Einermodule auf Rollen bis zur fix installierten sechsteiligen Eckkonstruktion ist alles möglich. Wer es platzsparend und mobil mag, wählt eine kleinere Version.



VIELFÄLTIGE MÖGLICHKEITEN

Mehr Fläche und Stauraum gewünscht?
Auch Dreier- und Vierermodule passen
problemlos auf fast jede Terasse.
Eignet sich für den Wintergarten eher eine
Version mit Gasgrill, können Sie draussen
zwischen Holz oder Gas wählen.



**Ihre Bedürfnisse –
unsere Lösungen.**





Gasgrill, Plancha, Gasherd, Holzgrill, Holzherd ...

Vorlieben gibt es so viele wie Menschen am Herd. Argumente für Holz oder Gas auch. Lieben die einen das Holzfeuer, Raucharomen und die Flammen, ziehen andere die Präzision und Flexibilität von Gasbrennern vor. Geschmacksache – und eine Frage der Anwendungen.

GAS



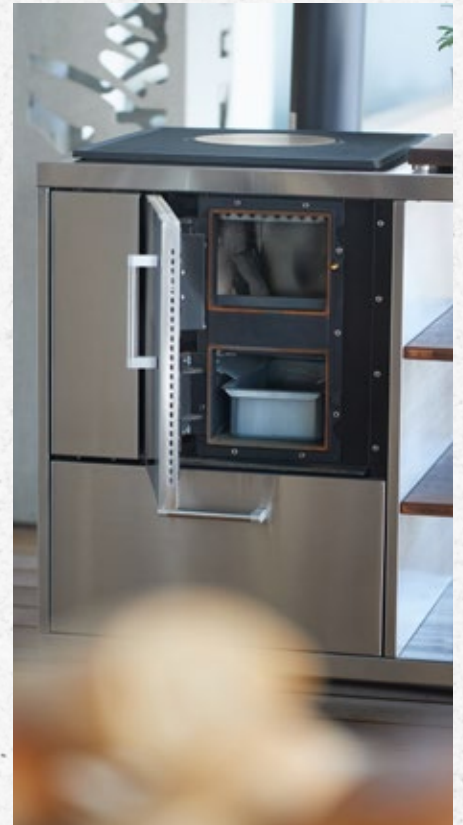
GASGRILL UND -PLANCHA

Genauso, wie sich die Geister scheiden über Holz oder Gas, gibt es gute Gründe für Grill oder Plancha. Auch hier entscheiden am Schluss persönlicher Geschmack und Kochstil für das eine oder andere. Hauptsache, es schmeckt!

GASHERD

Wenn schon ein Gasanschluss da ist – wieso nicht gleich Grill oder Plancha mit einem herkömmlichen Gasherd-Brenner kombinieren? Risotto, Pasta oder auch Espresso können Sie so draussen im Garten zubereiten. Auch hier gibt es verschiedene Optionen für Anzahl und Form der Brenner.

HOLZ



HOLZHERD, GRILL UND OFFENES FEUER

Die Holzfeuer-Variante bietet drei verschiedene Anwendungen: Geschlossen als Holzherd, mit dem Rosteinsatz als offener Grill oder ohne Rost als offenes Feuer z. B. für die Wokpfanne.



HOLZBRETT SEITLICH

Bei kleineren Küchen fast schon unverzichtbar, bei den grösseren ein praktisches und schönes Accessoire: Die klappbare Ablage aus Holz erweitert die Arbeitsfläche seitlich.

HANDTUCHHALTER

Ein kleines aber praktisches Extra: Handtücher und Lappen haben Sie so jederzeit griffbereit.



KÜHLSCHRANK

Was wäre eine ausgelassene Sommergrillade ohne kühle Getränke? Was wäre also eine Outdoorküche ohne Kühlschrank? Aber nicht nur Getränke, auch alle Grillzutaten können komfortabel dort gekühlt und aufbewahrt werden, wo sie gebraucht werden.



Noch mehr Freude am Kochen!

Kühlschrank, Spülbecken (optional mit Warmwasser), Handtuchhalter, Holzbrettablage, Auszüge, Tablarfächer und Schubladen – mit diesen praktischen Extras wird das Kochen draussen noch komfortabler.



SPÜLBECKEN

Wir finden, fließendes Wasser gehört zur Outdoorküche. Der Anschluss erfolgt ganz einfach über eine Gardena®-Kupplung.

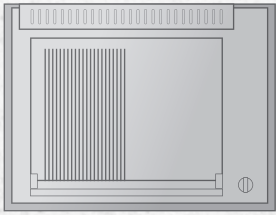
SCHUBLADEN UND TABLARE

Lieber Schubladen oder Tablare? * Beides? Wieviele und wie gross sollen sie sein? Gestalten Sie den Stauraum nach Ihren eigenen Wünschen!

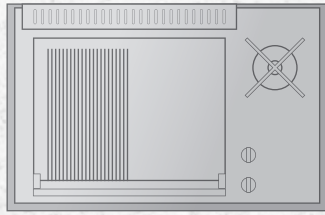
ROLLEN ODER FÜSSE

Wenn die Küche fix in die Gartengestaltung integriert wird, eignen sich die Füße mit Stellschrauben zur optimalen Nivellierung. Wer lieber flexibler ist, wählt die mobile Version auf Rollen.

1 Koch- und Grillflächen



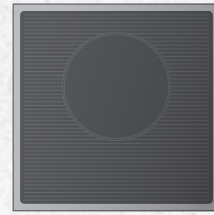
Gasgrill Plancha
730 mm breit



Gasgrill Plancha mit Seitenbrenner
850 mm breit



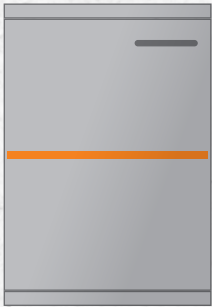
Gas-Einbaukochmulde mit zwei Brennern
550 mm breit



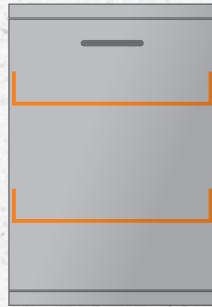
Holzherd mit Grill
550 mm breit

2 Grosse Module

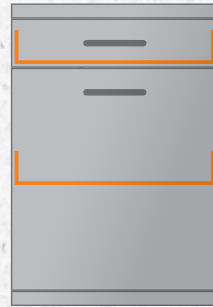
550 mm breit



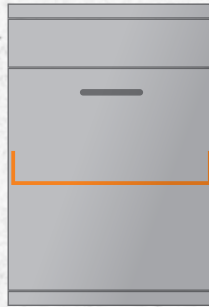
Tablarfach



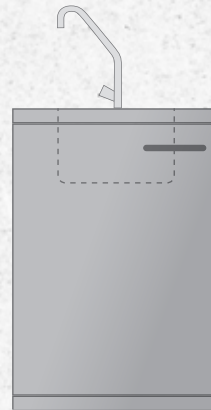
Auszugselement
2 Innenschubladen



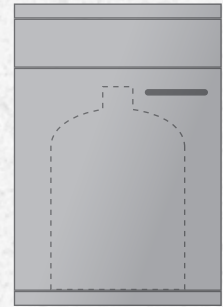
2 Auszugselemente
1 Innenschublade



Auszugselement mit Blende



Kesselfach mit Boden für Spülbecken



Kesselfach mit Boden (für Gasflasche) und Blende

3 Kleine Module

275 mm breit



Tablarfach



Tablarfach mit Schublade



Auszugselement
1 Innenschublade



Auszugselement
2 Innenschubladen



2 Auszugselemente
1 Innenschublade

✓ Konfigurieren Sie Ihre Traumküche!

Ob platzsparend und mobil oder grosszügig und fix installiert, die Möglichkeiten sind praktisch grenzenlos. Stellen Sie Ihre Outdoorküche mit unseren frei kombinierbaren Modulen zusammen.

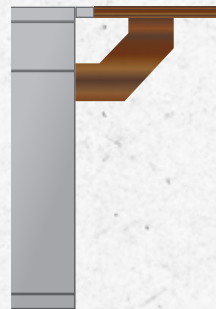
4 Extras



Kühlschrank
550 mm breit



**Offenes Fach mit
zwei Holztablaren**
550 mm breit

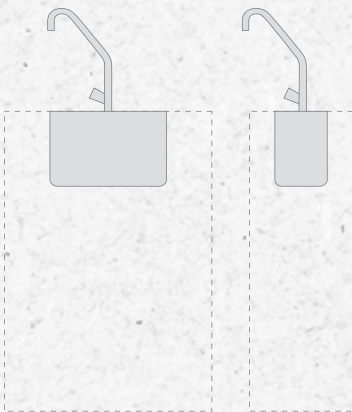


Holz Brett seitlich



Handtuchhalter seitlich

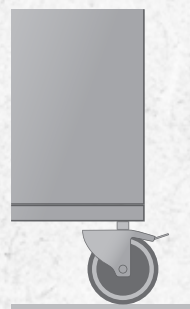
5 Spülbecken



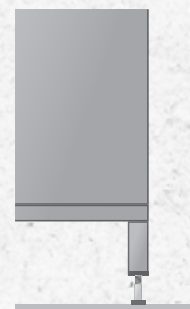
Spülbecken gross
mit Mischbatterie

Spülbecken klein
mit Mischbatterie

6 Rollen / Füsse



Rollen



Füsse

Tiba Swiss Made

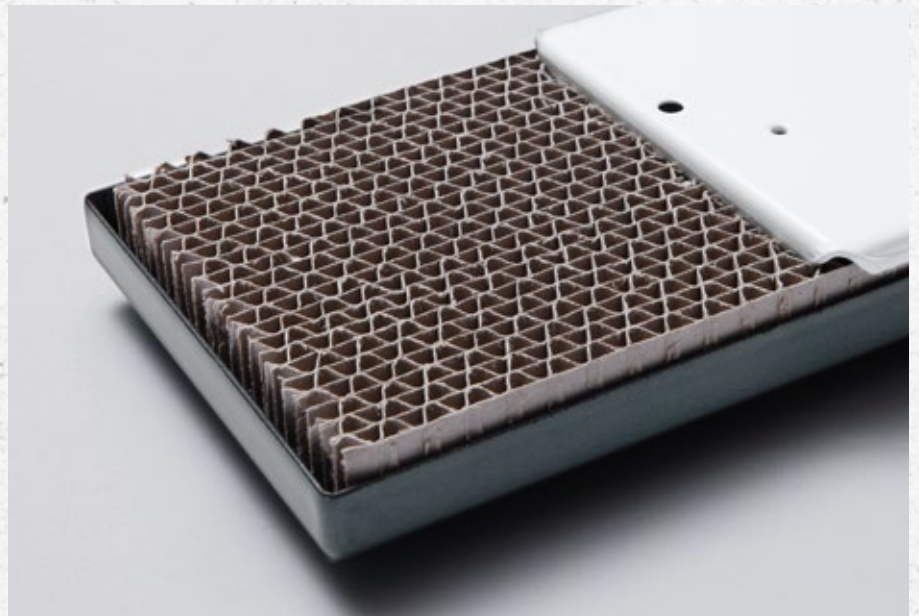
Qualität ohne
Kompromisse





WABENSTRUKTUR

Sämtliche Küchenfronten sind mit einer Wabenstruktur verklebt. Dies macht sie deutlich stabiler und verhindert ein blechernes Geklapper.



Für Freude, die lange währt

Unsere Stahlküchen sehen auch nach Jahren noch aus wie am ersten Tag. Sie sind für den täglichen Gebrauch ausgelegt, äusserst robust verarbeitet und gänzlich aus Metall gefertigt. Alle Oberflächen sind in Edelstahl ausgeführt, die restlichen Teile aus Stahl. Unsere Produkte sind 100% Swiss made. Jede Küche wird von Hand in der Tiba-Manufaktur nach Ihren Wünschen hergestellt.



Tiba – Innovative Stahlküchen, Heizsysteme, Herde und Öfen.

Wir sind einer der führenden Schweizer Anbieter in diesen Bereichen. Besuchen Sie eine unserer sechs Ausstellungen oder lassen Sie sich bei Ihnen zu Hause beraten. Mehr als 100 Mitarbeitende sorgen mit ihrem Knowhow und ihrer Erfahrung dafür, dass unsere Produkte über viele Jahre zuverlässig und einwandfrei funktionieren. Wir stehen für kompromisslose Qualität, Innovation und elegantes Design «Made in Switzerland» – seit über 100 Jahren.



Tiba

Stahlküchen
Heizsysteme
Herde + Öfen

www.tiba.ch
info@tiba.ch
T + 41 61 935 17 10

Tiba AG
Hauptstrasse 147
4416 Bubendorf