



OFYR 75, 85 or 100?

TEKNISKE INFORMATIONER

	75	85	100
Diameter plade	Ø 75 cm	Ø 85 cm	Ø 100 cm
Kogeoverflade	0.33 m ²	0.44 m ²	0.55 m ²
Kapacitet: komplet måltid	4-6	10-12	15-20
Kapacitet: små retter	10-20	30-40	50-60
Opvarmningstid af plade om sommeren	20-25 min	20-25 min	25-30 min
Opvarmningstid af plade om vinteren	35-45 min	40-50 min	45-60 min
Tid til keglen skal tømmes for aske	2-3 Timer	4-5 Timer	9-11 Timer

OFYR 75

Denne kompakte model bringer madlavning under åben himmel til mindre og mere intime omgivelser, såsom en altan, terrasse eller lille have. OFYR 75 fås kun i Corten og er den eneste madlavningsenhed med en base i fem dele, som skal samles derhjemme. Dens madlavningsflade kan tilberede komplette måltider til 4 - 6 personer og småretter til 10 - 20 personer, hvilket gør denne model perfekt til hyggelige sammenkomster. Tilbehøret til OFYR 75 er begrænset til det essentielle OFYR Grill 75.

OFYR 85

OFYR 85 er en alsidig model i mellemstørrelse, som passer perfekt ind i både mindre og større udendørsområder. Madlavningsenheden fås i Corten og Sort, med mulighed for at vælge mellem Classic-, Storage-, Island- og PRO-versionerne. Sammenlignet med OFYR 100 har basen et lidt slankere udseende. Afhængigt af hvilken type ret du ønsker at tilberede, kan du servere for op til 10 - 12 personer eller 30 - 40 personer ad gangen. Næsten alt tilbehør er tilgængeligt til OFYR 85, med undtagelse af det brasilianske grill-sæt.

OFYR 100

For dem med store udendørsarealer og et ønske om at underholde større grupper, er OFYR 100-modellerne det bedste valg. Takket være den store madlavningsflade kan du tilberede 3-retters måltider til 15-20 personer ad gangen eller mindre retter til 50 - 60 personer. Denne madlavningsenhed fås i Classic-, Storage-, Island- og PRO-versionerne, i farverne Corten og Sort. OFYR 100 kan suppleres med alt tilbehør, hvilket giver dig uendelige muligheder for madlavning under åben himmel.