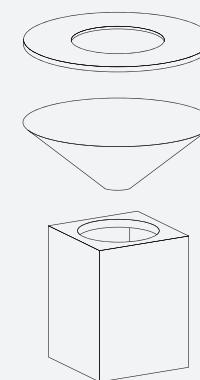




OFYR CLASSIC 100



EN

OFYR's most iconic cooking unit. The OFYR Classic 100 is a beautiful object that has been designed to fit into any outdoor space, all year long. Once the fire is lit up, the cooking unit turns every outdoor event into a special moment.

- It's possible to create different temperature zones on the cooking plate.
- Prepare full meals for groups of 15-20 people.
- The cone has a burn-capacity of about 9-11 hours, before the ashes need to be removed.
- Due to the larger capacity of the cone, the OFYR Classic 100 uses more wood. Compared to an 85 model, it takes about 10 minutes longer to get the plate to the right temperature.
- The Black models require more maintenance than the Corten models. Despite their high-quality coating, they are more susceptible to scratches and damage. It's recommended to use a cover for protection.

DE

Das ikonischste OFYR Kocheinheit. Der OFYR Classic 100 ist ein wunderschönes Objekt, das sich in jeden Außenbereich einfügt, egal zu welcher Jahreszeit. Wenn das Feuer brennt, wird jede Veranstaltung im Freien zu einem besonderen Erlebnis mit einzigartigen Momenten

- Auf der großen Kochfläche können verschiedene Temperaturzonen geschaffen werden.
- Bereiten Sie komplette Mahlzeiten für Gruppen von 15-20 Personen zu.
- Der Cone hat eine Brenndauer von ca. 9-11 Stunden, bevor die Asche entfernt werden muss.
- Aufgrund des größeren Fassungsvermögens des Cones wird bei diesem Modell mehr Holz verwendet. Im Vergleich zum OFYR 85 dauert es etwa 10 Minuten länger, bis die richtige Temperatur erreicht ist.
- Die Black Modelle sind wartungsintensiver. Es wird daher empfohlen, immer eine Abdeckung zu verwenden.

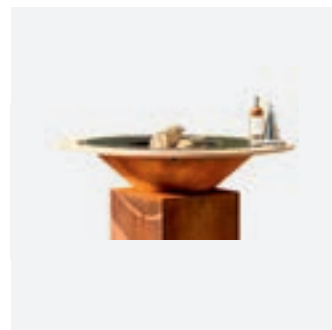
RECOMMENDED ACCESSORIES / EMPFOHLENES ZUBEHÖR



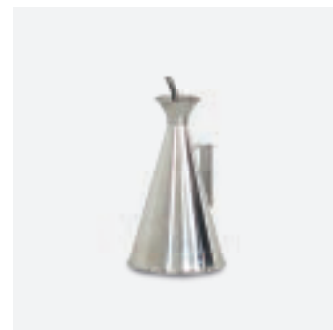
Grill Round 100



OFYR Pizza Oven 100



Fire Guard Ring 100



Oil Can



Leather Apron Brown



Spatula PRO

OFYR CLASSIC CORTEN 100



SKU CODE
OC-100

EAN CODE
3291081336219

OFYR CLASSIC BLACK 100



SKU CODE
OCB-100

EAN CODE
3291222780345

SPECIFICATIONS

CORTEN

BLACK

Material	Base and cone	Corten steel	Black coated steel
	Plate	Black steel	Black steel
Dimensions	Cooking surface	0,55 m ²	0,55 m ²
	Base	50x50x73 cm	50x50x73 cm
	Plate	Ø98x1,2 cm	Ø98x1,2 cm
	Total	100x100x103 cm	100x100x103 cm
Weight	Base	26 kg	27 kg
	Cone	19 kg	20 kg
	Plate	56 kg	56 kg
	Total	101 kg	103 kg

SPEZIFIKATIONEN

CORTEN

BLACK

Material	Socket and Funnel	Corten-Steel	Black coated Steel
	Plate <td>Black Steel <td>Black Steel </td></td>	Black Steel <td>Black Steel </td>	Black Steel
Abmessungen	Kochfläche	0,55 m ²	0,55 m ²
	Socket	50x50x73 cm	50x50x73 cm
	Plate	Ø98x1,2 cm	Ø98x1,2 cm
	Gesamt	100x100x103 cm	100x100x103 cm
Gewicht	Socket	26 kg	27 kg
	Trichter	19 kg	20 kg
	Plate	56 kg	56 kg
	Gesamt	101 kg	103 kg