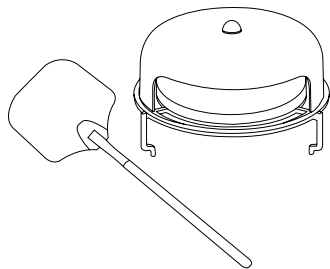




## OFYR PIZZA OVEN



OFYR PIZZA OVEN



**SKU**  
OA-PO-85  
OA-PO-100

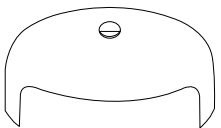
**EAN CODE**  
6019924673669  
6019913386310

### EN

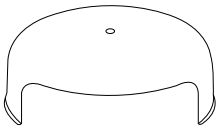
If there is one outdoor cooker that is super popular these days, it is the pizza oven. With its natural wood fire, the OFYR cooking unit lends itself like no other to making delicious pizzas. The OFYR Pizza Oven consists of a double-sided cast iron plate, a pizza stone placed on top of the cast iron plate and a double steel cloche with the outside rotating around the inside, as well as a pizza shovel. The cast iron plate has openings allowing the heat from the OFYR cooker to circulate in the cloche and heat the pizza quickly. By turning the knob on the cloche one can determine the size of the opening between the inner and outer cloche.

### SPECIFICATIONS

MATERIAL CLOCHE + GRILLHOLDER	BLACK STEEL
MATERIAL GRILLPLATE	CAST IRON
MATERIAL PIZZA STONE	STONE
DIMENSIONS CLOCHE	Ø49 CM
DIMENSIONS GRILL	Ø52X11 CM
DIMENSIONS PIZZA STONE	Ø41X1,5 CM
WEIGHT CLOCHE	7,2 KG
WEIGHT GRILLPLATE + GRILLHOLDER	12,1 KG
WEIGHT PIZZA STONE	3,7 KG
TOTAL WEIGHT	23,6 KG



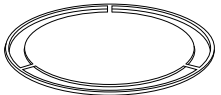
OUTER CLOCHE



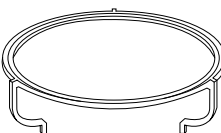
INNER CLOCHE



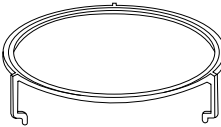
PIZZA STONE



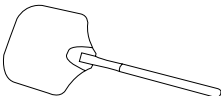
GRILL PLATE



GRILL HOLDER 85



GRILL HOLDER 100



PIZZA SCOOP

### SELECTION GUIDE

- The pizza oven requires you to cook by feel. It is not fitted with a thermometer, the temperature can vary and depends on the environment, the type and quantity of wood and the opening of the cloche
- The best way to heat the pizza oven is with heat coming from the sides of the cone. Then you create the best heat distribution. With only a large fire in the middle of the cone, the oven will be very hot, especially in the middle

### AUSWAHLHILFE

- Der Pizzaofen erfordert, dass Sie ein Gefühl für Temperaturen auf dem Feuer haben. Er ist nicht mit einem Thermometer ausgestattet, die Temperatur kann variieren und hängt von der Umgebung, der Art und Menge des Holzes und der Öffnung der Glocke ab
- Die beste Art, den Pizzaofen zu beheizen, ist mit der Hitze, die von den Seiten des Kegels kommt. Dann schaffen Sie die beste Wärmeverteilung. Mit nur einem großen Feuer in der Mitte des Kegels wird der Ofen zu heiß, besonders in der Mitte kann es dann schnell anbrennen

### DE

Wenn es einen Outdoor-Kochgerät gibt, das zur Zeit super beliebt ist, dann ist es der Pizzaofen. Mit seinem natürlichen Holzfeuer eignet sich der OFYR-Kochstelle wie keine andere für die Zubereitung köstlicher Pizzen. Der OFYR-Pizzaofen besteht aus einer doppelseitigen Gusseisenplatte, einem Pizzastein, der auf die Gusseisenplatte gelegt wird, und einer doppelten Stahlglocke, bei der sich die Außenseite um die Innenseite drehen kann, sowie einer Pizzaschaufel. In der Gusseisenplatte befinden sich Öffnungen, durch die die Wärme der OFYR-Kochstelle in die Glocke zirkulieren kann und das Innere schnell aufheizt.

### SPEZIFIKATIONEN

MATERIAL CLOCHE + GRILLHALTER	SCHWARZ STAHL
MATERIAL GRILLPLATTE	GUSSEISEN
MATERIAL PIZZA STEIN	SCHAMOTTE
ABMESSUNGEN CLOCHE	Ø49 CM
ABMESSUNGEN GRILLPLATTE	Ø52X11 CM
ABMESSUNGEN PIZZA STEIN	Ø41X1,5 CM
GEWICHT CLOCHE	7,2 KG
GEWICHT GRILLPLATTE + GRILLHALTER	12,1 KG
GEWICHT PIZZA STEIN	3,7 KG
GESAMTGEWICHT	23,6 KG

