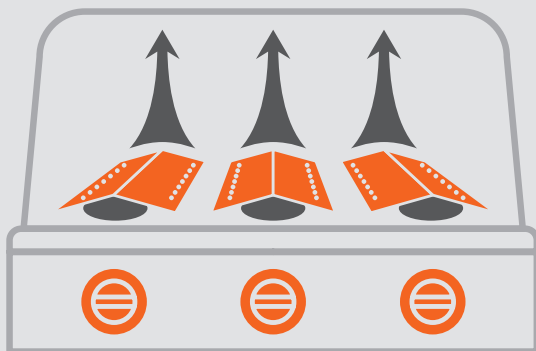


DAS AUSTRALISCHE GRILLSYSTEM VON OUTDOORCHEF

Australien ist bekannt für sein grossartiges Barbecue. Die AUSTRALIAN LINE von OUTDOORCHEF ist genauso grossartig. Sie bietet qualitativ hochwertige und zuverlässige Produkte.

Auf einem robusten, gut manövrierbaren Fahrgestell steht viel Arbeitsfläche zur Verfügung. Die unverwüstlichen Gusseisenbrenner speichern die Hitze und verteilen sie gleichmässig in der Grillkammer. Dank integriertem Thermometer lässt sich die Temperatur jederzeit überprüfen, und speziell für dieses Grillsystem entwickelte Flammendächer reduzieren den Fettflammenbrand.

DIREKTE HITZE



Für direktes Grillen und Kochen: Grillgut über den eingeschalteten Brennern platzieren.

INDIREKTE HITZE



Für indirektes Grillen, Kochen und Backen: Grillgut in die Mitte legen, Deckel schliessen und nur die beiden äusseren Brenner zünden.