

Outdoorchef gaskuglegrill

Outdoorchef kombinerer alle kuglegrillens fordele (direkte/indirekte varme) med den hurtige og effektive varme fra gassen. Du har således en 2-i-1 grill, der er nem at bruge og klar på få minutter.

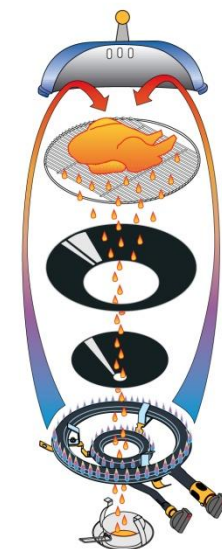
Med det specialudviklede tilbehør er der ingen grænser for, hvad du kan tilberede på en Outdoorchef gaskuglegrill.

Indirekte varme

- grille, stege og bage

Den store tragt vendes med den store åbning opad, så varmen stiger op langs siderne.

Herved fordeles en indirekte varme jævnt i hele kuglen.



Direkte varme

- grille og stege

Ved at vende den store tragt omvendt (= mindre åbning opad) koncentrerer en høj varme på midten af stegeristen, på støbejernspladen og på panden.

Låget til grillen er ikke nødvendig ved direkte varme.

