

איך זה עובד?

מסירים את רשת הצלייה יחד עם הכלי למילוי הפחם וממלאים אותו בפחם עד חלקו העליון.



שופכים מעט מנוזל ההדלקה בכלי התחתון המיועד ומדליקים בעזרת מצת.



לאחר מכן יש להכניס את המאוורר לפתח בקדמת הגריל ולהפעילו בעזרת המתג.



מחזירים את כלי הפחמים למקומו, סוגרים במכסה המיועד, ונועלים את רשת הצלייה בעזרת שני הסוגרים הנמצאים בצידי הגריל.

תוך 3 דקות הגחלים מוכנים.

כל שנותר הוא להנות מארוחה טובה...

בתאבון..

יתרונות הגריל

בטיחות.

רוצה גריל בטוח בכל מקום? עם פיור דיזיין זה אפשרי. רשת הגריל מחוברת לגוף המוצר בעזרת 2 סוגרים לבית הגריל, כך שניתן להשתמש בגריל ללא חשש ובכל מקום שתחפוץ.

המבנה הכפול של הגריל יוצר בידוד מפני החום והדופן החיצונית של הגריל לא מתחממת כך שניתן לנגוע בה ללא חשש גם במהלך בערת הגחלים!!

פטנט.

המאוורר של פיור דיזיין מוציא אוויר צח דרך המתקן לאחסון הפחם. פעולה זו תאיץ את פעולת החימום לטמפ' הרצויה. האוויר עובר גם דרך בית הגריל, כך שדפנות הגריל נשארות קרות והם אינם מתחממות אפילו לאחר שימוש ארוך. את האוויר אפשר לווסת לטמפ' הרצויה: מהירות גבוהה של המאוורר הייחודי של פיור דיזיין יגרום לטמפ' גבוהה יותר. כאשר האוכל מוכן, יש לכבות את המאוורר והפחמים יגוועו לאיטם.

מתקן ייחודי של פיורי דיזיין בעל 1000 אמפר, סוללה נטענת מבטיחה זרימת עד 4 שעות. ויסות הטמפ' אפשרי הודות לשלושת השלבים של זרימת האוויר בפיור דיזיין.

האם 4 שעות עבודה לא מספיקים? את המתקן הייחודי של פיורי דיזיין אפשר בקלות להטעין בעזרת כבל USB אשר מסופק עם המתקן.

נוחות.

כל הגרילים שלנו מגיעים עם תיק נשיאה נוח ובטיחותי המאפשר הנאה בכל זמן ומקום.

שימוש בכמות קטנה של פחם.

תפעול יעיל ומהיר ללא מאמץ.

ניתן לשטוף במדיח.

שליטה בטמפרטורה ע"י מאוורר פנימי(מפסיקים לנפנף!).

מגוון שימושים ואפשרויות במוצר אחד.

נקיון.

הגרילים של פיור דיזיין הם לא רק קלים לשימוש, אלא גם לניקיון!! כאשר סיימתם להשתמש בגריל, קחו את קערת הנירוסטה, את הרשת ואת מתקן הפחמים והכניסו אותם למדיח הכלים שלכם. הודות למידות המיוחדות שלהם הם ייכנסו לכל מדיח כלים וייצאו כמו חדשים.

איתך בכל מקום.

לא משנה היכן אתה נמצא, באזור קמפינג, בטיול, בבית או אצל חברים, פיור דיזיין תמיד איתך!!! הם קומפקטיים, בטיחותיים ונוחים לשימוש, כל מכשיר מגיע עם תיק בעל ידיות נשיאה, מלקחיים אכותיים, מאוורר נטען וכבל טעינה.

מופחת עשן.

האם יש דבר כזה גריל פחמים מופחת עשן? עכשיו יש! חברת פיורדיזיין פיתחה גריל פחמים עם טכנולוגיית הזרמת אויר ופזור חום המאפשר חוויה קולינרית ללא עשן. מבנה הגריל מונע משומנים ונוזלים לבוא במגע עם הפחם ומאפשר צמצום משמעותי של כמות העשן. בנוסף השימוש בגחלים מיוחדים שאינם פולטים עשן, מאפשר חוויה ללא ריחות, עשן ושומר על הטעם המקורי של המזון.

למי זה מתאים

רוצים לעשות "על האש" בכל רגע נתון ובכל מקום, זה הגריל שישנה לכם את המתכון.. הוא מתאים לחובבי קמפינג וטיולים.... לבעלי מרפסות שרוצים להנות מטעם הגחלים בתפעול וניקוי מהיר וכמובן כמעט ללא עשן.. לחוויה משפחתית בבית או אצל חברים.. לשימות ביאכטות (מאוד בטיחותי). ולאהבי גריל פחמים אמיתי.



עם הגריל של פיורד יזיין ניתן להינות במהלך כל השנה

מצליית בשר

מארוחת דגים

להקפיץ ירקות

ואפילו להכין פיצה

סוגי הגרילים



Teide



santorine



mayon



