

OTTO WILDE PLATFORM

SMART. MODULAIR. REVOLUTIONAIR.



OTTOWILDEGRILLERS.COM



red dot award
product design 2022



OTTO WILDE GRILLERS

INHOUD

03	VOORWOORD
04-09	OTTO WILDE PLATFORM
10-23	GRILLS
24-29	MODULES & PLATFORM
30-35	ACCESSOIRES & UPGRADE
36-37	GARANTIE & KWALITEIT
38-39	PERS



Otto, Alex, Julia & Nils (v.l.n.r)

OP ZOEK NAAR DE PERFECTE STEAK

Wij zijn Otto, Alex, Julia en Nils: de oprichter van Otto Wilde uit Düsseldorf. Via familieverbanden en langdurige vriendschappen, zijn we zijn nauw met elkaar verbonden. We houden allemaal van lekker eten en bovenal houden we van grillen en barbecueën. Daarom we hebben ons tot doel gesteld om een revolutie teweeg te brengen in de grill- en BBQ branche..

UIT LIEFDE VOOR GRILLEN

Met de O.F.B. hebben we een grill ontworpen die garant staat voor de perfecte bereiding van steaks. Zelfs als er weinig tijd is, is deze handige grill de perfecte keuze voor pizza, groenten, vis en talloze andere lekkernijen.

Onze G32 is het hart van je toekomstige buitenkeuken.



We breiden ons productassortiment voortdurend uit en overleggen ook steeds hoe we kunnen voldoen de groeiende eisen van de barbecue gemeenschap.

Compromisloze functionaliteit en een innovatief en intelligent productontwerp staat bij ons centraal. Wij leveren echt kwaliteitswerk en doen alles voor een eersteklas product. Onze grills zijn het resultaat van deze waarden. De beste kwaliteit en gemaakt in Duitsland. Otto belooft het!

Onze O.F.B. is de perfecte steakmachine en is door zijn eenvoudige werking een echte professional.



Al onze producten kunnen naadloos geïntegreerd worden in ons buitenkeukenconcept: het Otto Wilde Platform.

OTTO WILDE PLATFORM



LAAT JE DREAMS UITKOMEN

DE OTTO WILDE DREAMS

Het Otto Wilde Platform is de buitenkeuken die zich aanpast aan je wensen en met je meegroeit. Met onze high-end G32 Gasgrill leg je de basis van je Otto Wilde Platform. Maar alleen een grill maakt nog geen buitenkeuken. Hiervoor zijn onze modules bedoeld, die wij hieronder nader zullen toelichten.

Of het nu gaat om een balkon, een achtererf of andere grote tuin; het Otto Wilde Platform is dankzij de 100% modulariteit voor elke omgeving geschikt. Begin met een kleine configuratie en breid je setup uit via een voortdurend door-evoluerende portfolio van modules. Maak je droom van een eigen buitenkeuken waar. Module voor module.



Van klein tot groot, alles is mogelijk. Ontdek nu, welke droom het beste bij jou past.



EEN BUITENKEUKEN, DIE BIJ JE PAST

De G32 is nog maar het begin van een lange reis. Wij geloven dat een grill zich moet aanpassen aan je wensen en met je passie voor grillen mee moet groeien. Daarom hebben we de G32 als bouwsteen van het Otto Wilde Platform geïntroduceerd. Het Otto Wilde Platform is onze moderne modulaire buitenkeuken, die volledig naar je behoefte kan worden uitgebreid en aangepast.



ZO KAN JE BUITENKEUKEN ERUIT ZIEN

Het Otto Wilde Platform groeit met je wensen mee. Je kunt bij je setup probleemloos modules als zijbrander, kasten of zelfs een grill met bovenverhitting toevoegen. Door de zogenaamde LevelConnectors is het koppelen van modules erg eenvoudig.

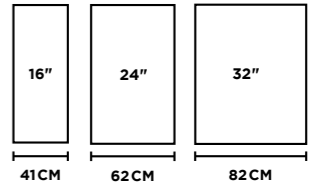
De connectors zorgen ervoor dat de werkbladen en de fronten uitgelijnd zijn. Met ons FlexLine gasleidingsysteem kun je de gasleiding met meerdere modules verbinden en zo verschillende apparaten aan dezelfde gasfles koppelen.



DE GEWENSTE MAAT

De markeringen op de modules zijn er niet zomaar: ze staan voor het aantal inches. De 16" modules zijn 41cm, de 24" modules zijn

62cm en de 32" modules zijn 82cm breed. Alle modules kunnen naadloos met elkaar worden verbonden..

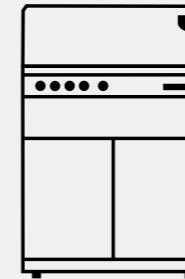


CONFIGUREER UW DROOMKEUKEN

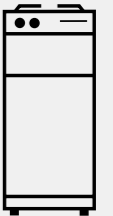
STAP 1

KIES JE BASIS

De G32 Connected vormt de basis van je buitenkeuken.



Voeg andere gasmodules toe zoals de C16 of de O.F.B. Zo krijg je meer bereidingswijzen.



STAP 2

AANRECHT EN OPSLAGRUIMTE

Meer opslagruimte of werkruimte nodig? Geen probleem met onze T of S modules.



STAP 3

SPECIALE MODULES

Met spoel-, hoek- of koelkast modules maak je jouw grillhoek tot een volwaardige kwaliteitskeuken.



STAP 4

VARIANTEN

Laden? Deuren? Beiden? Kies zelf maar!



STAP 5

ACCESSOIRES

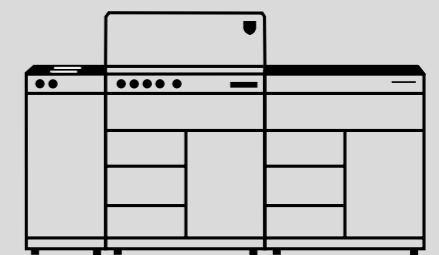
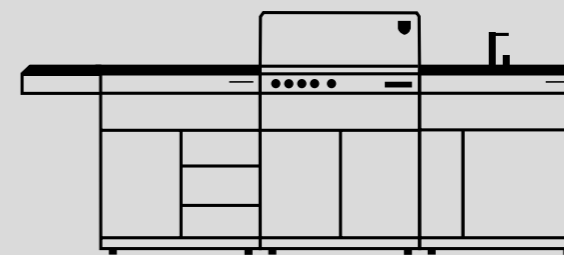
Onze uitgebreide accessoires maken je een professionele grill kok!



HET RESULTAAT

DREAMS

Laat je fantasie de vrije loop.



LAAT JE ADVISEREN

ONZE DEALERS

Geïnteresseerd in 100 procent Otto Wilde? Bezoek dan onze dealers en bekijk onze G32, de O.F.B., de modules en accessoires live en in kleur.

Voor vragen of gedetailleerd advies ben je bij onze getrainde partners in goede handen. Ze nemen de tijd voor al je vragen en adviseren je persoonlijk.



WAT ZEGGEN ONZE INSTAGRILLERS?

Foto's zeggen meer dan 1000 woorden. Onze grill-community is erg enthousiast en onze Dreams laten het hart van iedere klant sneller kloppen.



@PAULLE.DE

Paulle ontmoet Otto Wilde in een geweldige, informatieve...



MARTIN

#ottowildecontest



@MKATHOFER

Mijn arme familie; iedere dag grillen, grillen, grillen...



MARKUS



@PAULLE.DE

Paulle ontmoet Otto Wilde in een geweldige, informatieve...



MARKUS

G32 + 2 x S24 + O.F.B foto's



@HEGAU_BBQ_2.0

Happy meat week! Het is eindelijk zover. Na bijna 2 jaar...



ONZE BASIS



**G32 CONNECTED
MET DEUREN**



**G32 CONNECTED
MET LADES & DEUR**

G32 CONNECTED

Met onze G32 hebben we een slimme en modulaire high-end gasgrill ontwikkeld. De G32 zit boordevol functies die je alleen vindt bij apparaten in het Premium-segment. De materialen zijn van de hoogste kwaliteit en het apparaat beschikt over de modernste, gepatenteerde techniek. Met de G32 Connected kun je de temperatuur van de

brander en de kerntemperatuur direct op je smartphone aflezen. Verder vind je in de intuïtieve app een verscheidenheid aan bijzondere grill recepten. Je kunt in de app zelfs het gasniveau van de gasfles controleren. Zo heb je het vulniveau altijd bij de hand en voorkom je een onaangename verrassing bij de volgende Grillparty.



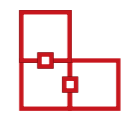
**VOLDOENDE GRILL
OPPERVLAK 77 X 45 CM**



**CAPACITEIT TOT
12 PERSONEN**



**4 BRANDERS TOT
3,5 KW PER BRANDER**



**MODULAIR
UITBREIDBAAR**

ALLE KENMERKEN IN ÉÉN OOGOPSLAG

AFMETINGEN: 82 X 123 X 66 CM
14.000 BTU / 3,5 KW PER BRANDER (100-450 °C)
BEHUIZING 100% RVS



DUBBELWANDIGE, GEÏSOLEERDE

4 GEGOTEN ROESTVRIJSTALEN BRANDERS

PUSH'N'TURN PULSONTSTEKING

HOOGWAARDIGE MATERIALEN

MODULAIR

XL ROTISSERIE BRANDER

GROOT GRILL OPPERVLAK: 77 X 45 CM

FATMANAGEMENT SYSTEM

SMARTQ-FUNCTIE

ANDERE FEATURES

GASBUDDY FUNCTIE (UPGRADE)
FULL DOME LIGHTS
KERNTEMPERATUUR SENSOR

COMPACTE OPPERVLAKTE
FORSE OPBERGRUIMTE
SOFTCLOSE FUNCTIE

FLEXZONE FUNCTIE
STAP-VOOR-STAP RECEPTENGIDS
FLEXLINE GASLEIDINGSSYSTEEM

PUSH'N'TURN PULSONTSTEKING

Dit efficiënte ontstekingsstelsel garandeert telkens een snelle en veilige start.

4 GEGOTEN RVS BRANDERS

De G32 is uitgerust met 4 gegoten roestvrijstalen branders, met extreem hoge prestaties. Deze maken een scala aan grillmethodes mogelijk. De kwaliteit van deze branders vind je normaal gesproken alleen bij commerciële toestellen. Ze gaan een leven lang mee. De branders warmen extreem snel op, tot maximumtemperaturen van 450 °C, maar presteren ook goed bij lagere temperaturen.

FATMANAGEMENT SYSTEM

Het goed doordachte vet beheersysteem maakt het schoonmaken kinderspel. Het bestaat uit 2 GN-schalen, die makkelijk in een vaatwasser passen en in een telescopische lade worden geplaatst. Hierdoor kun je de lekbakken zonder morsen verwijderen of omwisselen, zelfs tijdens het grillen!

FIREBOX ONTWERP

De Firebox is ontworpen voor maximale warmte-stabiliteit en veelzijdigheid bij het grillen. Hier vinden we ook gesegmenteerde grillroosters, een Flame Tamer en Zone Separators.



ENORME OPSLAGRUIMTE

De G32 heeft een royale opslagruimte, die plaats biedt aan alle gangbare gasflessen, accessoires en benodigdheden. Het ontwerp helpt je om het interieur aan te passen aan je wensen.

GEÏNTEGREERD ENERGIEBEHEER

Het lijkt misschien een klein detail, maar door de geïntegreerde en weerbestendige stekkerdoos kun je extra accessoires direct op de grill aansluiten.



SMARTQ-FUNCTIE

Gebruik de app om temperatuurmetingen en andere statusinformatie af te lezen. Je kunt streeftemperaturen definiëren en een timer instellen. Je kunt zelfs het gasniveau controleren. Op deze manier hou je altijd overzicht, zonder de kap te openen. Zelfs onderweg. In de app kun je geteste recepten kiezen uit een groeiende database. De SmartQ-functionaliteit bepaalt de doeltemperaturen en begeleidt je bij het grillproces. Je krijgt een melding, als je de branders moet instellen, of als je anderszins moet helpen.

XL-ROTISSERIE-BRANDER

We hebben een extra lange draaispitbrander ontworpen om de volledige breedte van de grill te benutten. De brander levert 5,2 kW en geeft perfecte resultaten tot wel 600 °C.



DUBBELWANDIGE, GEÏSOLEERDE KAP

De dubbelwandige kap is speciaal ontworpen voor perfecte grillomstandigheden en warmteverdeling.

FULL DOME LIGHTS

De halogeen Full Dome Lights zijn geïntegreerd in de kap en verlichten het gehele kookoppervlak van de G32.



MEER INFORMATIE OP WWW.OTTOWILDEGRILLERS.COM

GRILLTECHNIEKEN

OP DE PLAATSEN ... KLAAR ... START!

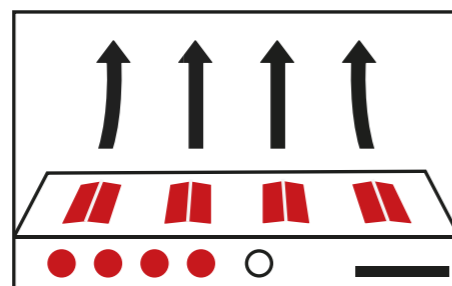
De klassieke grilltechniek is direct grillen. Het voedsel bevindt zich dan direct boven de vlam. De G32 biedt door de 4 branders nog veel meer mogelijkheden. Je kunt zelf bepalen of je met directe of indirecte warmte wilt grillen, of dat je wilt roken of bakken. In de navolgende tekst worden alle belangrijke technieken kort uitgelegd.

DIRECT GRILLEN

Bij de directe grillmethode wordt het voedsel op het rooster direct boven de vlam gegrild. Direct grillen is de handigste methode voor steaks, karbonades, vis, hamburgers en groenten.

1. Tref alle voorbereidingen om vertragingen en tijdsproblemen te voorkomen. Als je marinades of kruiden gebruikt, breng deze dan aan voordat je het vlees op de grill legt. Als je sauzen gebruikt, breng je deze in de laatste 2-4 minuten van het grillen aan. Dit voorkomt aanbranden.
2. Organiseer de ruimte rond de G32 met handige items, zoals vorken, tangen, handschoenen, sauzen en kruiden, zodat je tijdens het grillen in de buurt van de grill kunt blijven.
3. Als je vlees gaat grillen, breng het vlees dan vlak voor het grillen op kamertemperatuur. Snijd het overtollige vet weg om vlammen door druipend vet te beperken.

DIRECT GRILLEN



Hier wordt het voedsel boven de branders geplaatst die zijn ingeschakeld om te grillen en te koken.

4. Verwarm de G32 voor op de gewenste temperatuur met gesloten kap.
5. Gebruik de kerntemperatuursensoren voor de beste resultaten.

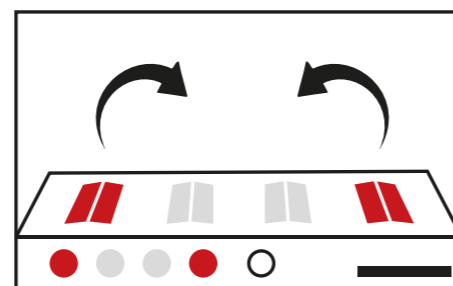
DIRECT (ALLE BRANDERS AAN)

- De instelling „hoge vlam“ produceert temperaturen tot 450 °C op het rooster van de grill.
- Bij „medium vlam“ worden temperaturen tot 350 °C gegenereerd.
- Bij „kleine vlam“ worden temperaturen tot 200 °C bereikt op het rooster van de G32.

INDIRECT GRILLEN / ROKEN / LOW & SLOW

Deze methode is ideaal voor het grillen of roken van grote stukken vlees zoals braadstukken of gevogelte met of zonder draaispit. Het voedsel wordt gaar door hete lucht die eromheen circuleert.

INDIRECT GRILLEN



Hier wordt het voedsel in het midden geplaatst om te grillen, garen en bakken en worden alleen de buitenste branders ontstoken. Sluit het deksel.



1. Als je de G32 gebruikt voor indirect grillen, zet branders 1 en 4 dan op „kleine vlam“ en laat branders 2 en 3 uit.
2. In de meeste gevallen is indirect grillen/roken met- en zonder rotisserie het beste met gesloten kap en lagere warmte.
3. Gebruik barbecuehandschoenen bij het werken met de G32 om letsel te voorkomen.
4. Gebruik de kerntemperatuursensoren voor optimale resultaten.
5. Zet de grill uit en laat hem afkoelen voordat je de vetbakjes uit het FatManagement systeem verwijdert. Vetresten zijn licht ontvlambaar. Ga er voorzichtig mee om, om letsel te voorkomen. Laat het vet afkoelen en gooi het weg. Giet het niet in de gootsteen.

INDIRECT (BRANDER 1 ÉN BRANDER 4 AAN)

- De instelling „hoge vlam“ genereert temperaturen tot 200 °C in de grill.
- De „medium vlam“ genereert temperaturen tot ca. 150 °C in de grill, bij een neergeklapte kap.
- Wanneer ingesteld op „kleine vlam“, worden temperaturen tot 100 °C bereikt.

INDIRECT (BRANDER 1 ÓF BRANDER 4 AAN)

- De „hoge vlam“ genereert temperaturen tot 100 °C in de grill.
- De „medium vlam“ produceert temperaturen tot 75 °C, bij gesloten kap.
- Wanneer ingesteld op „kleine vlam“, worden temperaturen tot 50 °C bereikt.

BAKKEN

Gebruik de convectiewarmte van de G32 om brood en andere te bakken producten perfect te bakken. Ga te werk zoals bij indirect grillen voor het beste resultaat. Gebruik de Zone Separators om de indirecte zone extra te beschermen tegen infraroodwarmte van de actieve branders.

WARM HOUDEN

Om je eten warm te houden, kun je het beste slechts één van de buitenste branders gebruiken en deze op het kleinste vlammetje zetten. Gebruik de Zone Separator om nog lagere temperaturen te bereiken.

DE OTTO WILDE APP VOOR SLIMME GRILLKOKS

IN ÉÉN OOGOPSLAG

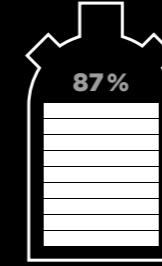
De G32 is een slimme grill, die pas volledig tot zijn recht komt in combinatie met de Otto Wilde app.

Met de app kun je zowel de temperaturen van de branders als de kerntemperaturen van je gegrilde gerechten aflezen. Daarnaast heb je de mogelijkheid om verschillende recepten te openen en word je stap-voor-stap door het grillproces geleid.



GASBUDDY

Als je jouw G32 upgradet met de GasBuddy, heeft de app ook directe toegang tot de sensoren van gasflesweegschaal. Zo heb je altijd je vulniveau in beeld en kom je niet voor verrassingen te staan. Zodra het gasniveau onder een door jou ingesteld niveau komt, licht het gasflessensymbool op je grill rood op en krijg je een melding op je smartphone.



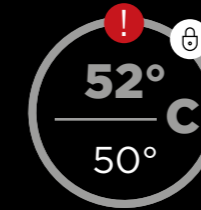
BRANDER - BEWAKING EN CONTROLE

In de Otto Wilde app kun je de temperaturen bij de 4 branders monitoren. Je krijgt feedback zodra de vooraf ingestelde waarden zijn bereikt, of als je de warmte in de grill moet aanpassen. Met de G32 Smart kun je met de app zelfs de temperaturen regelen en temperatuurzones instellen.

200°
C
200°

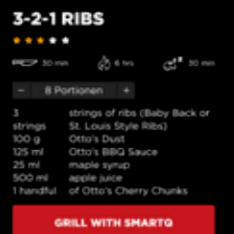
KERN-TEMPERATUREN

Monitor de kerntemperaturen van de gegrilde gerechten direct in de Otto Wilde app en ontvang een melding zodra het gewenste garingsniveau bereikt is. Zo weet je zeker dat je altijd een perfect grillresultaat krijgt. De G32 wordt geleverd met een kerntemperatuursensor. Desgewenst zijn aanvullende sensoren verkrijgbaar.



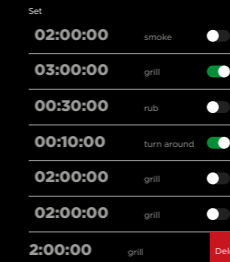
STAPSGEWIJZE RECEPTENGIDS

Kies je favoriete grillgerecht uit een steeds groter wordende database met recepten en laat je tijdens het grillen door de verschillende stappen leiden. De benodigde temperaturen worden in de app gespecificeerd en zelfs automatisch voor de G32 Smart ingesteld. Als je wilt ingrijpen, kun je de automatische piloot natuurlijk uitschakelen en grillen op basis van ervaring.



TIMER

Gebruik de app om je eigen timers in te stellen en je wordt er bijvoorbeeld aan herinnerd je spareribs te glazuren, je kippenvleugels te draaien of je brisket (borststuk) te injecteren. Je kunt meerdere timers tegelijk instellen.



NIEUWSGIERIG?

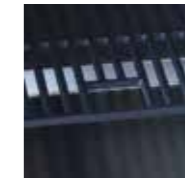
Wil je de app gratis testen? Scan de QR-code met je smartphone om bij de download te komen.





MADE & DESIGNED IN DUITSLAND

De O.F.B. wordt geproduceerd in Duitsland en combineert Duitse ingenieurstechniek met een elegant productontwerp. Voor het intuïtieve gebruik en het slimme productontwerp, werd de O.F.B. bekroond met de German Design Award 2018.



GROOT GRILLOPPERVLAK
Met 32,5cm x 26,5cm is de grootte van het gietijzeren grillrooster afgestemd op alle gangbare stukken vlees.



PRAKTISCHE VETVANGER
Uitschuifbare Afdruipschalen gemaakt van roestvrij staal voor het opvangen van vleessappen.



OTTO'S HANDGREEP
Afnembare handgreep voor traploos verstelbare hoogte en bediening van het rooster. Je kunt er ook flessen mee openen!



SNELSLUITING
Het bovenste deel kan door middel van twee hendel-sluitingen in een handomdraai worden verwijderd.



ROOSTER UITTREKBAAR
Door het ingebouwde uittreksysteem van de O.F.B. Premium kan het rooster samen met de lekbak in elke hoogtepositie worden uitgetrokken.

DE ULTIEME FINISHER

NU WORDT HET WARM

O.F.B. staat voor Over-Fired Broiler, omdat de warmte van boven komt. De topwarmte geeft de biefstuk een gelijkmatige korst - in tegenstelling tot normale grills, waar de druipende vleessappen en vetten het garen zelfs verstoren.

De innovatieve topwarmtetechnologie en de individuele temperatuurregeling garanderen een egale korst op je steaks en zorgt voor heerlijk sappig vlees. Het ruime rooster van de grill kan flexibel in hoogte worden versteld en biedt zelfs voor bijvoorbeeld grote Porterhouse steaks voldoende ruimte.

TIJD OM TE SISSEN

Je kunt je rundvlees draaien en keren wat je wilt: op conventionele grills blijft je biefstuk altijd slap. De doffe korst en de droge kern wordt veroorzaakt door lage grilltemperaturen en een te lange griltijd.

Daarom hebben we de O.F.B. Original ontwikkeld als aanvulling op ons platform. Want een knapperig korstje en sappig vlees zijn geen toeval, maar het resultaat van extreme grilltemperaturen tot wel 900°C.



TOP HEAT GRILLS

IN ÉÉN OOGOPSLAG

Onze drie modellen hebben één ding gemeen: ze maken je biefstuk extreem heet op 900°C! Vergelijk onze O.F.B.-modellen en beslis welke grill het beste bij jou past.



900 °C

INCLUSIEF UITTREKBAAR ROOSTER



O.F.B. PREMIUM

Type gas: Propan
Brander: 2 infrarood branders
Ontsteking: 2 piëzo-ontstekers
Voorverwarming: 3 minuten
Gewicht: 21,4kg



900 °C

TRAPLOOS INSTELBARE HOOGTEVERSTELLING



O.F.B. ORIGINAL

Type gas: Propan
Brander: 2 infrarood branders
Ontsteking: 2 piëzo-ontstekers
Voorverwarming: 3 minuten
Gewicht: 20,4kg



900 °C

6 INSTEELMOGELIJKHEDEN VOOR HET GRILLROOSTER



O.F.B. LITE

Type gas: Propan
Brander: 2 infrarood branders
Ontsteking: 1 pilootbrander
Voorverwarming: 3 minuten
Gewicht: 15,8kg



DE PERFECTE STEAK

Het geheim achter een perfecte biefstuk is de juiste temperatuur! Bij 900°C topwarmte krijgt je biefstuk aan de buitenkant een heerlijke korst en blijft van binnen sappig. Zoals in het beste steakhouse. Van 0 naar 900 in minder dan 3 minuten. Terwijl anderen nog aan het opwarmen zijn, geniet jij al van je perfect gegrilde biefstuk.

VOOR ALLE VARIANTEN GELDT:

Grill oppervlak: 32,5 x 26,5 cm
Afmetingen: 42,5 x 29,5 x 44 cm
Kast: 100% RVS
Certificering: CE
Gewicht: 15,8kg



CAPACITEIT VOOR MAXIMAAL 4 PERSONEN



900°C TOPWARMTE



KLAAR VOOR DE START



GEMAAKT IN DUITSLAND

TER VERGELIJKING: ONZE GRILLS MET BOVENVERWARMING



O.F.B. LITE



O.F.B. ORIGINAL



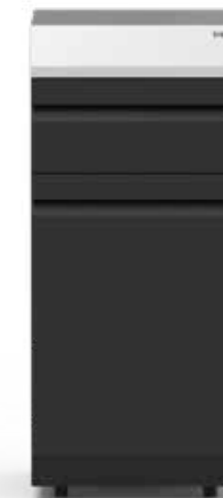
O.F.B. PREMIUM

Grill eigenschappen	O.F.B. LITE	O.F.B. ORIGINAL	O.F.B. PREMIUM
Twee quartzstraler groepen			
900°C infrarood gasbrander	•	•	•
In minder dan 3 minuten tot 900°C	•		
Twee temperatuurzones			
Temperatuur traploos instelbaar			
3-traps brander instelling	•		
Volledig gelast interieur	•		
Modulariteit: Verwisselbaar bovenblad			
Traploze hoogteverstelling			
6 insteekmogelijkheden voor het grillrooster	•		
100% Made in Germany	•		
100% roestvrij staal	•		
Uitschuifbare afdruiptalen			
Geoptimaliseerde bediening			
Leveringsomvang / accessoires	O.F.B. LITE	O.F.B. ORIGINAL	O.F.B. PREMIUM
Gietijzeren grillrooster	•	•	•
Vetopvangschaal van RVS	•	•	•
Multifunctionele handgreep	•	•	•
Gasslang met drukregelaar	•	•	•
Rooster uittrekbaar			•
Energiebron	O.F.B. LITE	O.F.B. ORIGINAL	O.F.B. PREMIUM
Propaangas	•	•	•
Garantie	O.F.B. LITE	O.F.B. ORIGINAL	O.F.B. PREMIUM
2 jaar garantie	•	•	•
1 jaar extra garantie	•	•	•

MODULES & PLATFORM



MODULES & PLATFORM



T16

Module T16 kan eenvoudig worden bevestigd aan een module naar keuze en breidt deze uit met maximaal twee zijplanken. Let op: de T16-module moet met ten minste twee modules of met een grill, die tegen elkaar staan worden verbonden. Bij plaatsing op een enkele module, bestaat er risico op kantelen.

Afmetingen: 41 x 10 x 60 cm (BxHxD)
Materiaal: Roestvrij staal

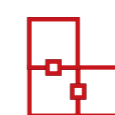
S16

Module S16 is onze kleinste opslagmodule waarmee je de opslagruimte kunt uitbreiden. Of het nu gaat om lades of kasten, beide kunnen zachtjes worden gesloten door het SoftClose systeem.

Afmetingen: 41 x 95 x 60 cm (BxHxD)
Materiaal: RVS met poedercoating



VERANDER HET
UITERLIJK



MODULAIR
UITBREIDBAAR



HARMONIEUS
ONTWERP



PREMIUM
KWALITEIT



S24

Module S24 is ongeveer 20 cm breder dan de S16 module en biedt meer mogelijkheden.

Afmetingen: 62 x 95 x 60 cm (BxHxD)
Materiaal: RVS met poedercoating

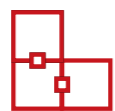
S32

Onze S32 is twee keer zo breed als module S16 en biedt een grote opbergruimte voor alles wat je barbecuehartje begeert. In de standaardversie wordt de S32 geleverd met een lade en twee mooie klapdeuren.

Afmetingen: 82 x 95 x 60 cm (BxHxD)
Materiaal: RVS met poedercoating



VERANDER HET UITERLIJK



MODULAIR UITBREIDBAAR



HARMONIEUS ONTWERP



PREMIUM KWALITEIT

BACON KIMCHI BURGER



Dit recept vind je in onze app.



INGREDIËNTEN

- 800 g gehakt
- 12 plakjes spek
- 4 brioche Burgerbroodjes
- 8 plakjes cheddar
- 8 el mayonaise
- 4 el sriracha saus
- 8 el ahornsiroop
- Kimchi
- Gemengde sla
- Boter
- Zout en peper

GRILL SCHORT

BBQ schort gemaakt van stevig katoen met een echt lederen band.



OTTO WILDE TIP



BURGER SET

De burger set bevat alles wat je nodig hebt voor een perfecte burger. De plancha kap smelt de kaas op je hamburger in enkele seconden. De grill pers is het ideale hulpstuk voor krokant gebakken hamburgers. Met de spatel draai je de hamburgers in seconden.



KRUIDEN SET

Versterk de heerlijke, pure smaak van vlees met onze wilde peper & zout.

- 1** Snijd het briochebroodje in twee helften en besmeer het met de boter. Was de sla en maak van het gehakt burgers tot 200 g. Meng de mayonaise met sriracha-saus.
- 2** Plaats de grillplaat in het midden van de grill. Zet de twee branders onder de plaat op "hoge vlam" en gebruik de zonescheiders aan beide zijden naast de bakplaat. Sluit nu het deksel en laat de grill 15 minuten opwarmen.
- 3** Doe wat olie op de grillplaat, leg de burgers erop en schroei ze aan beide kanten dicht. Leg spek op de plaat en bak het krokant. Bak de broodjes kort tot ze een lichte korst hebben. Als de burgers bijna gaar zijn, leg je de kaas erop en smelt je de kaas met de plancha kap. Als het spek knapperig is, haal je het van de plaat en bestrijk je het met ahornsiroop.
- 4** Bestrijk de briochehelften met de sriracha-mayo, leg de slablaadjes en dan de met kaas belegde burgers op de onderste helft van het broodje. Nu ontbreken alleen nog de kimchi en het spek. Leg die erop en leg de bovenste helft van het broodje op de burger. Klaar is Kees!

AANVULLENDE MODULES

Maar we zijn er nog niet! Fornuizen en speciale modules maken ook deel uit van het Otto Wilde platform. Bouw je buitenkeuken met de S90° module op de hoek, gebruik de module met geïntegreerde spoelbak of bewaar de ingrediënten in onze koelkastmodule.

FORNUIS



C16



C16 ADD ON

SPECIALE MODULES



S90°



S32 MET SPOELBAK



MODULE VOOR INGEBOUWDE
KOELKAST

IN ONTWIKKELING



G32 SMART



G32 SMART UPGRADE

DREAMS - DE DIVERSITEIT IN JOUW HANDEN



BASE



TOWER



COMPACT



SPACIOUS



ORIGINAL



INTENSITY



ESSENTIAL



ADVANCED



PROFESSIONAL



LUXURY



INSANITY



PIZZA SET

De pizza set is gemaakt van pizzasteen en een RVS frame. De extra grote pizzasteen is gemaakt van cordieriet.



PLANCHA | GRILLPLAAT

Onze extra grote grillplaat geeft je dat plancha-gevoel. Perfect voor de G32. Gemaakt van massief van RVS.



PLANCHA KAP

Roestvrijstalen plancha kap met hittebestendig kunststof handvat.



SMOKER BOX

Onze 18cm brede rookbox voor fijne smaakervaringen. Maak in een handomdraai een rookoven van je G32.



HANDGREPEN

Om accessoires makkelijk en veilig uit de grill te tillen, hebben we slimme handgrepen ontwikkeld.



SPATEL

RVS spatel met kunststof handvat.



BORSTEL

Roestvrijstalen reinigingsborstel voor je grill, met kunststof handvat.



VORK

Vleesvork met een handige vorm, gemaakt van koolstofstaal en voorzien van een kunststof handvat.



TANG

Slimme RVS BBQ-tang met kunststof handvat.



PIZZA SCHEP

Pizza schep met plastic handvat, gemaakt van hoogwaardig aluminium en roestvrij staal.



GRILLGEWICHT VOOR G32

Roestvrijstalen grill pers met temperatuurbestendig, kunststof handvat.



HANDSCHOENEN

Extreem hittebestendige BBQ-handschoenen gemaakt van aramidevezels.



GRILL MAND 8"

Of het nu gaat om groenten, vis of iets anders: voor zachtjes roosteren is deze mand van 100% RVS een goede keuze.

GRILL MAND DEKSEL 8"

Doe het deksel erop! Het 8" grillmanddeksel is het juiste accessoire als jouw 8" grillmand gesloten moet worden voor een betere warmteontwikkeling.

GRILL MAND 16"

Gemaakt van 100% RVS. Het voedsel blijft niet plakken, ook niet bij hoog vuur en de hoge randen maken het makkelijk om het te keren.

GRILL MAND DEKSEL 16"

16" deksel gemaakt van 100% RVS Voor zachtjes roosteren.



BASIC SET

De accessoire set voor de perfecte start! Maak je klaar voor je nieuwe grill-avontuur met hittebestendige handschoenen, de handige barbecue tang, de iconische vleesvork en de reinigingsborstel.



LADE UPGRADE

Met de lade upgrade kun je één kastzijde vervangen door 3 lades op 16" en 32" modules. In een mum van tijd maak je van een kastdeur een ladefront.



ROTISSERIE

Dit draaispit heeft een krachtige motor, die zwaar vlees zonder problemen kan ronddraaien.



SLANG

De Quick Connect slangen zijn verkrijgbaar in verschillende lengtes. Het verbindt de gasmodules met één centrale gasfles.



GASBUDDY

Breid de G32 Connected uit met GasBuddy, onze flessenweegschaal. Met onze GasBuddy heb je altijd het gasniveau bij de hand.



KERNTEMPERATUURSENSOR

Onze kerntemperatuursensoren zijn ook slim. Ze bevatten 1/4 siliconeringen bij de aansluiting en door 1/4 inkepingen aan de punt. Je kunt ze makkelijk onderscheiden. Inhoud verpakking: 4 stuks.

ONZE AFDEKHOEZEN

STEVIGE HOES GEMAAKT VAN WATERDICHT OXFORD STOF.



ZO FLEXIBEL ALS HET PLATFORM

Deze handige hoezen beschermen je grill tegen stof en water. De hoezen zijn zonder problemen uit te breiden en kunnen, indien nodig, de hele buitenkeuken afdekken.



AFDEKHOES VOOR DE G32

Deze hoes voor het platform is op maat gemaakt voor de G32.



AFDEKHOES VOOR DE 32-MODULE

Hoes gemaakt van Uv-bestendig Oxford materiaal voor de S32 en spoelmodule. Optioneel ook met O.F.B opzetstuk.



AFDEKHOES VOOR DE 24-MODULE

Hoes gemaakt van Uv-bestendig Oxford materiaal voor de S24 module. Optioneel ook met O.F.B.-opzetstuk.



AFDEKHOES VOOR DE 16-MODULE

Hoes gemaakt van Uv-bestendig Oxford materiaal voor module S16, T16 en C16. Eventueel ook met O.F.B.-opzetstuk.



AFDEKHOES VOOR DE ZIJKANTEN

Deze hoezen dekken de zijpanelen van je platform af.



AFDEKHOES VOOR DE O.F.B.

Deze hoes voor het platform is op maat gemaakt voor de O.F.B.



MATCHMAKER VOOR DE HOEZEN

De matchmaker is een weerbestendig verbindingstuk voor oude en nieuwe hoezen.



ANDERE AFDEKHOEZEN

Covers voor andere modules zijn in de planning.

ONZE O.F.B. ACCESSOIRES

100% COMPATIBEL
MET JE O.F.B.

ROESTVRIJSTALEN GRILL STANDAARD S24

Werkblad en opbergruimte voor de O.F.B. Kies zelf of je lades of kasten wilt. Beide sluiten zachtjes met het SoftClose systeem. 95 x 62 x 60 cm (H x B x D)



AFDEKHOES

Waterdichte hoos voor optimale bescherming tegen weer en wind.



OPBERGBOX

Stevige aluminium-transportkist voor de O.F.B. met gepolsterde binnenkant en draaggrepen.



TANG VOOR VETVANGSCHAAL

RVS tang voor het vastgrijpen van de vetopvangschaal. Voorzien van rubberdelen.



MULTIFUNCTIONELE HANDGREEP

Hoogteverstelling, grillroosterbediening en flesopener in één.



PIZZASTEEN

Pizzasteen gemaakt van voedselveilig cordieriet. 32,5 x 26,5cm



PIZZASCHEP

Houten schep van beukenhout.



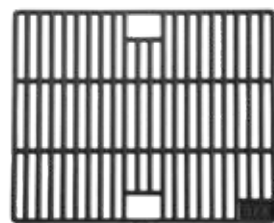
PIZZA SET

Houten schep en pizzasteen gemaakt van voedselveilig cordieriet.



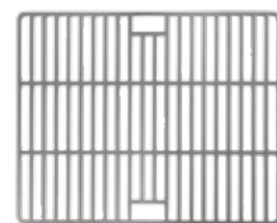
SNIJPLANK

Gewaxte snijplank gemaakt van eersteklas eikenhout.



GIETIJZEREN ROOSTER

Gietijzeren grill rooster. 32,5 x 26,5cm



ROESTVRIJSTALEN ROOSTER

Grillrooster van RVS. 32,5 x 26,5cm



VETOPVANGSCHAAL

Roestvrijstalen schaal voor het opvangen van de vleessappen.



ROOSTERUITBREIDING

Achteraf in te bouwen uittreksysteem voor de originele roestvrijstalen roosters.



GRILL RECEPTEN BOEK

Onze favoriete recepten voor de O.F.B. in een softcover boek.



KRUIDEN SET

Wild zout en wilde peper – Knapperig, zout, heerlijk, aromatisch, peperig, pittig.



GRILL SCHORT

Grillschort gemaakt van stevig katoen. Met lederen band.

ONZE KWALITEITSBELOFTE

WIJ ZIJN OVERTUIGD VAN DE BOUWKWALITEIT VAN DE G32 - WIJ BIEDEN WIJ ZIJN OVERTUIGD VAN DE KWALITEIT VAN DE G32 - DAAROM KRIJGEN ONZE KLANTEN LEVENSLANGE GARANTIE*.



* op alle RVS onderdelen en 2 jaar garantie op de elektronica



Het uitgekiende design van onze G32 combineert materialen van de hoogste kwaliteit met nuttige functies. Gegoten RVS branders, SoftClose voor deuren en lades en een extra brede rotisserie brander: allemaal standaard.

WETENSWAARDIGHEDEN

De Otto Wilde garantie is geldig vanaf de datum van levering en beperkt zich tot gratis reparatie, of vervanging van onderdelen, die bij normaal huishoudelijk gebruik defect geraakt zijn. Deze garantie is alleen van toepassing op de oorspronkelijke koper en is alleen van toepassing op producten, die in de detailhandel zijn gekocht en alleen als ze worden gebruikt in het land van aankoop.

DAT IS WAT ANDEREN OVER ONS ZEGGEN

Onze barbecues zijn het gesprek van de dag. Bekijk hier een overzicht van de achterban van Otto Wilde.



„De O.F.B. maakt het mogelijk om als een pro te grillen. De bediening van de grill is zeer eenvoudig en spreekt voor zich. Een compact ontwerp van het apparaat, dat perfecte grillresultaten belooft.“

Juryverklaring van de German Design Award 2018 voor de O.F.B. award.



„Otto's slimme G32 wordt gekenmerkt door prestaties, duurzaamheid, elegantie en ongekennde uitbreidingsmogelijkheden.“

bigBBQ, Oliver Gawryluk



„DE G32 BIEDT EEN ONGELOOFLIJKE KRACHT EN STELT NIEUWE NORMEN OP HET GEBIED VAN DESIGN.“



„DE G32 HEEFT ZOJUIST DE NORMEN VOOR GASGRILLS OPNIEUW GEDEFINIEERD.“



„De grill tovert steaks tevoorschijn met een precisie die alleen Duitse techniek kan bereiken.“



„Het prototype, de G32 Connected is absoluut een van de meest veelbelovende gasgrills waarmee we ooit hebben gegrild. Een grill die volledig van roestvrij staal is gemaakt, die gegoten RVS branders heeft, die levenslange garantie biedt op de roestvrijstalen onderdelen en die ook nog eens slimme functies heeft. Er is geen andere zoals deze.“

BBQPit, Thorsten Brandenburg



Otto Wilde Grillers GmbH
Benzenbergstr. 44
40219 Düsseldorf

+49 (0) 211 542 130 30
service@ottowilde.de
www.ottowildegrillers.com

Deel je grill ervaringen met ons!

