



The art of outdoor cooking

아웃도어용 바비큐 그릴

DAIN  *Salis*
ENERGIA NATURALE

아름다운 원목 제품에 디자인을 붙여넣는다

다인은 '나무에 디자인을 붙여 넣는 사람들'이라는 모토로 2010년에 설립,
최고급 원목제품을 수입하여 디자인, 설계, 맞춤시공까지 원스탑 서비스
제공이 가능한 원목 & 디자인 전문, 인테리어 & 익스테리어 기업입니다.





New 다인은 새롭게 Challenge

색다른 감각의 제품들과 함께 다음 걸음을 나아갑니다.

나무 전문가

오랜 시간 숙련된 노하우를 가진
다인의 원목 전문가들이 직접 고객들과
함께 제안하고 만들어갑니다.



최고의 가치

이탈리아 최고급 원목 브랜드부터
다인이 직접 만드는 제품들까지 고객의
컨셉에 맞는 최고의 가치를 제안합니다.



최고의 디자인

유럽의 멋진 디자인 제품을
한국에 소개하고 그에 걸맞는 시공 및
제작을 직접 진행합니다.





OFYR Cooking Unit

오피르는 네덜란드 아웃도어용 쿠킹브랜드로 기능적이면서도 예술적인 디자인의 아웃도어 제품들을 선보이고 있습니다. 현재 80개국 이상에서 판매되고 있으며, 그릴 외 다양한 야외용 액세서리들을 함께 라인업으로 구성하여 완벽한 야외 오브제 컨셉을 완성합니다.



OFYR CLASSIC STORAGE



OFYR TABLE



OFYR ACCESSORIE

OFYR Classic Storage

오피르 클래식 스토리지

OFYR Classic Storage는 야외용 바베큐 그릴 화로로 심플하고 단순하면서 목재를 보관하기 좋도록 예쁘게 디자인되어 있습니다.

깔때기 모양의 CORN과 스틸 PLATE, 하단에 목재 BASE가 하나로 합쳐진 아웃도어용 쿠킹 툴입니다. 견고한 코르텐 스틸(내후성강)을 소재로 만들어져 내구성이 강하며, 야외공간에서 특별한 관리 없이 반영구적으로 사용이 가능합니다.

Material	Base and Cone	Corten steel	
	Plate	Black steel	
Dimensions	Base	50x50x73cm	
	Cone	Ø95x29cm	
	Plate	Ø98x1.2cm	
	Hole of plate	Ø50x1.2cm	
	Width of plate	24x1.2cm	
Weight	Base	Cone	Plate
	40kg	22kg	55kg
			Total
			117kg



OFYR Classic Basic Set

오피르 클래식 베이직세트



Cover blanc



Grill round 100



Spatula Pro



Oil can



Gloves

OFYR Classic Full Set

오피르 클래식 풀세트



OFYR Classic Using & Cleaning

사용방법 & 청소방법

사용방법

1. 화로 안에 나무껍질이 바깥으로 향하게 하여 목재를 두 개씩 간격을 띄워 위로 교차해서 올려주고 목재 양 가장 자리에 불쏘시개를 넣어주세요. (나무껍질이 바깥으로 향하게 하는 이유는 불길의 열이 잘 따라갈 수 있게 하기 위해서입니다.)
2. 불쏘시개에 불을 붙인 후 목재를 켜켜이 쌓아 올려 불씨를 살려줍니다.
3. 20~30분 정도 후 식용 기름을 두르고 타월을 이용하여 플레이트의 윗면과 옆면을 골고루 닦아 기름 막을 입혀준 후 헤라 주걱을 사용하여 표면을 한 번 긁어줍니다.
4. 이 작업이 끝난 후 약 10분 뒤 마지막으로 식용 기름을 두르고 타월을 이용하여 플레이트 면에 골고루 기름 막을 입혀준 후 요리를 시작합니다.
5. 플레이트는 기본적으로 불 가까운 쪽의 온도가 높고 가장자리(바깥)로 갈수록 다소 온도가 낮아집니다. 만약 플레이트를 구역별로 나누어 온도에 따른 다양한 요리를 즐기고 싶으시다면 구역별로 숯의 양을 달리하여 옮겨 온도 설정을 해주시면 됩니다.
6. 사용 후 완벽히 불을 끄기 위해 화로 덮개(스누퍼)를 덮어 산소를 완벽히 차단해 불을 끈 후 먼지 발생을 최소화하기 위해 소화된 재 위에 스프레이로 물을 살짝 뿌려주세요.



점화방법



화력조절방법



소화방법

청소방법

1. 조리 후 플레이트 표면에 남은 음식 찌꺼기는 헤라를 이용해 긁어 제거해 주세요.
 2. 음식물이 완전히 제거 된 후 약간의 기름을 두르고 타월이나 티슈를 이용하여 면 골고루 기름 막을 입혀주세요.
 3. 마지막으로 화로 안에 남은 재는 완전히 비워주세요.
- * 각 단계별 사용방법은 QR 코드의 영상을 참조해주세요.



청소방법

OFYR TABL'O

오피르 타블로

TABL'O는 작고 효율적이면서 아름다운 테이블 형 바비큐 그릴입니다.
타블로는 내열성 강한 코팅 스틸을 소재로 하고 있으며, 상판은 양면으로 구성
되어 식재료에 따라 다르게 사용할 수 있어 편리합니다.
퀵 스타터로 쉽게 불을 피울 수 있으며 통풍구로 화력을 조절할 수 있습니다.



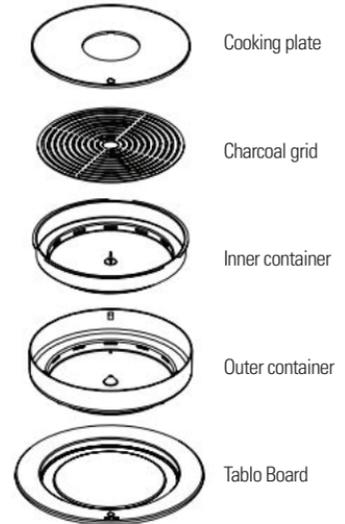
OFYR TABL'O

오피르 타블로



Dimensions	Plate	Ø39.5cm	thick: 1cm
	Charcoal grid	Ø36cm	thick: 0.3cm
	Inner container	Ø38.5cm	thick: 7cm
	Outer container	Ø40cm	thick: 9cm
	Board	Ø46.5cm	thick: 3cm

Weight	Quick starter	1.5kg
	Tool	0.3kg
	Tabro	17.2kg



OFYR TABL'O

오피르 타블로 사용법

각 단계별 사용방법은
QR 코드의 영상을
참조해주세요.



사용방법 1



사용방법 2



퀵 스타터를 이용하여 숯에 불을 붙인다.



열이 오른 숯을 타블로 본체에 부어 넣는다.



고른 화력을 위하여 숯을 고루 분산시킨다.



오피르 본체의 그릴 상판을 덮는다.



공기구멍을 조절하여 화력을 조절한다.



그릴 상판이 달구어지면 준비한 음식을 올려 요리한다.

※ 그릴 무게로 인한 기울어짐을 방지하기 위해 가급적 테이블 중앙에 놓고 사용하시길 권장 드립니다.

DAIN  *Salis*
ENERGIA NATURALE

경기도 성남시 분당구 석운로 19 Tel : 070-7405-8580

www.daindms.com E-mail : dain2010@nate.com