



OFYR OU L'ART DE CUISINER EN EXTÉRIEUR SIMPLICITÉ, NATURE ET CONVIVIALITÉ

Copiée, mais jamais égalée, la marque néerlandaise OFYR est une icône du design et de la cuisine en plein air. Véritable pionner du secteur, c'est en 2015 qu'OFYR lance le tout premier brasero-plancha. Depuis, les braseros OFYR se sont installés dans un grand nombre de jardins et terrasses. Plus qu'un appareil de cuisson, OFYR est un objet design, une véritable sculpture qui sublime votre extérieur. À l'approche de la saison estivale, voici les quelques produits phares pour des moments de partage inoubliables autour du feu.



OFYR CLASSIC, UNE ŒUVRE D'ART

À la fois brasero, plancha et grill, OFYR Classic offre une expérience de cuisson unique qui a su conquérir le cœur des chefs étoilés et des amoureux de la cuisson au feu de bois.

*Jusqu'à 20 couverts selon le modèle
Finition Black ou Acier Corten
Disponible en 85 ou 100
Prix à partir de 1 795€ TTC
(Classic Corten 85)**

Communiqué de presse 2024

Contacts presse

Liza MOREAU
liza.moreau@fyrongroup.com
oup.com

06 81 52 21 64



OFYR CLASSIC STORAGE

Un modèle qui reprend tout le style et l'élégance de OFYR, avec le confort d'un rangement pour le bois en supplément.

Finition Black ou Acier Corten

Disponible en 85 ou 100

*Prix à partir de 1 995€ TTC (Classic Storage Corten 85)**

UN FOUR À PIZZA MAIS PAS QUE !

Les amoureux de l'authentique pizza au feu de bois seront conquis par ce four OFYR qui offre une cuisson à la perfection. Il peut aussi être utilisé en tant que four traditionnel pour y faire cuire du pain, une focaccia, etc.

Finition Black

Disponible pour OFYR 85 ou 100

*Prix : 395€ TTC**



OFYR ISLAND

Avec OFYR Island, on opte pour élément qui attire le regard et qui forme une cuisine d'extérieur complète : un plan de travail en céramique ou bois de teck pour la préparation des éléments, un compartiment pour les bûches et un bac de rangement pour les ustensiles et condiments.

Disponible pour OFYR 85 ou 100

Prix à partir de 2 645€ TTC



LA PLAQUE DE CUISSON, UN SECRET BIEN GARDÉ

C'est la question que tout le monde se pose : quel est le secret de la plaque de cuisson OFYR ? Un secret bien gardé puisque c'est dans la plaque que réside tout le savoir-faire OFYR. Une plaque épurée d'une épaisseur de 12 mm, pour une inertie importante, réalisée aux Pays-Bas avec un alliage à base d'acier. Sa forme ronde est idéale pour organiser des repas conviviaux, pour petits et grands groupes. Grâce à sa légère inclinaison, les résidus s'écoulent naturellement vers les flammes pour l'élaboration d'une cuisine saine, tout en facilitant le nettoyage. Sa grande dimension permet de cuisiner pour 20 couverts. Évidemment, la plaque OFYR est certifiée conforme pour le contact alimentaire CE, un signe de qualité primordiale. Garantie 5 ans.

* Liste complète des revendeurs sur le site www.ofyr.fr



A PROPOS D'OFYR :

Leader du marché et vendu dans 90 pays, OFYR incarne l'art de la cuisine en plein air. Avec sa qualité irréprochable, son origine néerlandaise, son design minimaliste et sa polyvalence inégalée, OFYR crée une toute nouvelle façon de cuisiner en extérieur, été comme hiver. Grâce à sa richesse d'accessoires, c'est la solution la plus complète du marché. OFYR, probablement la meilleure invention depuis le feu. Découvrez la collection complète sur www.ofyr.fr
OFYR - The art of outdoor cooking.*

OFYR – L'art de cuisiner en extérieur.



RECETTE EN-CAS AU RADIS ET AU BACON

Nettoyez les radis. Coupez la tige et les racines. Réservez les tiges pour les utiliser plus tard.

Enveloppez les radis dans une longue bande de lard. Si nécessaire, fixez la viande avec un cure-dent. Faites dorer rapidement les radis sur l'unité de cuisson. Assaisonnez avec du mélange à épices Meatmuscle.

Pendant ce temps, préparez une sauce froide en utilisant la crème fraîche et les tiges des radis. Hachez finement les tiges, mélangez-les avec la crème aigre et assaisonnez avec du mélange à épices Poseidon et du Smokey.

INGRÉDIENTS

- Radis
- Bacon
- Mélanges à épices du Livre de cuisine N°2 : Meatmuscle / Poseidon / Smokey
- Crème fraîche



SET LIVRE DE CUISINE N°2 SAVEURS DU MONDE

Découvrez ce coffret original composé d'un livre de recettes et un set de 8 épices. De nombreuses nouvelles recettes pour tous les amoureux de la cuisson au feu de bois. Viandes, poissons, légumes ou douceurs : il y en a pour tous les goûts !

Prix à partir de 169€ TTC