

Wstęp

Szanowny czytelniku,

pracowałem z kilkoma dynamicznymi start-upami w ciągu 30 lat pracy jako przedsiębiorca, ale nigdy wcześniej nie spotkałem się z tym, aby gama produktów pobudzała wyobraźnię ludzi w taki sposób, jak zrobił to OFYR. Wszędzie, gdzie wprowadzamy ideę OFYR, spotyka się ona z niesamowitym entuzjazmem. Dzięki wsparciu naszych świetnych regionalnych partnerów i dystrybutorów produkty OFYR są już dostępne w ponad 60 krajach na całym świecie. Zapoznaj się z naszą zaktualizowaną stroną internetową, aby uzyskać pełną listę naszych międzynarodowych dystrybutorów.

Co wzbudza zainteresowanie ideą OFYR? Stawiamy na wyjątkową prostotę, funkcjonalność i piękne wzornictwo, które razem tworzą zupełnie nowy sposób gotowania i rozrywki na świeżym powietrzu. Jakość oczywiście również odgrywa ważną rolę i jestem bardzo dumny z faktu, że cała nasza produkcja odbywa się w Holandii.

Zdolność zarówno do projektowania i wytwarzania produktów OFYR, jak i do prowadzenia obszernych prac badawczo-rozwojowych w firmie jest ogromną zaletą. Nie tylko pomaga nam to w zapewnieniu naszym klientom jak najlepszych produktów – krótkie linie produkcyjne umożliwiają nam sprawne wprowadzenie na rynek nowych dodatków z naszej prężnie rozwijającej się oferty. Pozwoliło nam to szybko poszerzyć naszą kolekcję przez dodanie gamy mebli ogrodowych i akcesoriów z tym samym stylem i jakością OFYR.

Nasza rozszerzona oferta produktów sprawia, że nasi klienci mogą cieszyć się nie tylko doskonałą kuchnią, ale także kompleksową koncepcją stylu życia na świeżym powietrzu.

OFYR zmienia myślenie o gotowaniu na zewnątrz, czyniąc z niego wydarzenie towarzyskie i zastępując brzydki bałagan tradycyjnego grilla czymś o wiele bardziej przyjaznym dla użytkownika i miłym dla oka. Zapewnia także niezrównaną wydajność gotowania, co pokazuje liczba zawodowych kucharzy, którzy uczynili OFYR swoim narzędziem pracy.

Nasze produkty są tak charakterystyczne, że kwalifikują się do rejestracji wzorów w wielu ważnych krajach na całym świecie, co chroni nas przed ludźmi o mniejszej wyobraźni.

Na zakończenie chciałbym podziękować wszystkim – przyjaciółom, klientom, współpracownikom i partnerom – za pasję i lojalność, którą wykazaliście podczas wdrażania projektu OFYR. Wasze ciągłe wsparcie daje mojemu zespołowi i mnie osobiście ogromną motywację do dalszego rozwoju tej wyjątkowej firmy.

Z poważaniem

Peter Tourné, Dyrektor Generalny Creative Outdoor Products B.V.



Historia OFYR



OFYR jest dziełem Hansa Goossensa, holenderskiego przedsiębiorcy i miłośnika wzornictwa, pasjonata rozrywki na świeżym powietrzu.

OFYR jest dziełem Hansa Goossensa, holenderskiego przedsiębiorcy i miłośnika wzornictwa, pasjonata rozrywki na świeżym powietrzu. Przechodząc na emeryturę po 30-letniej karierze w zarządzaniu inwestycjami i sprzedażą artykułów luksusowych, Hans z utęsknieniem wyczekiwał długich letnich wieczorów spędzanych na grillowaniu i posiłkach na świeżym powietrzu z przyjaciółmi. Myślał o zakupie wysokiej jakości grilla z czystymi, artystycznymi liniami wpisującymi się w jego ogród, odpornego na warunki atmosferyczne, co pozwalałoby pozostawić go na miejscu przez cały rok – niczym rzeźbę. Nie znalazłszy na rynku żadnego produktu,

który spełniłby te kryteria, Hans postanowił sam zaprojektować swój idealny grill. Rezultatem jest OFYR, unikalna konstrukcja stożkowa zbudowana z wytrzymałej stali Corten, która z biegiem czasu pokrywa się piękną patyną. Projekt od razu stał się hitem, nie tylko dzięki oszałamiającemu wyglądowi, ale także dzięki wszechstronności w zakresie gotowania i szerokiemu, przyjemnemu kręgowi ciepła. Teraz długie letnie wieczory spędzane w ogrodzie mogą być jeszcze dłuższe również jesienią i zimą! Kształt OFYR już jest na najlepszej drodze, aby stać się legendą. Odwołuje się do głęboko zakorzenionego ludzkiego instynktu gromadzenia się wokół ognia z przyjaciółmi

i rodziną na posiłki i podtrzymuje tradycję gotowania na płycie ogrzanej przez ogień, praktykowaną od tysięcy lat w różnych kulturach na całym świecie. Nie tylko fani dobrego designu uwielbiają OFYR. Zawodowi kucharze cenią jego wszechstronność w obsłudze cateringowej imprez i pokazów kulinarnych. Restauracje i hotele używają OFYR do przekształcania przestrzeni na zewnątrz i oferują klientom doznania kulinarne niepodobne do żadnych innych. OFYR został po raz pierwszy wprowadzony na rynek w Holandii w 2015 roku i jest obecnie sprzedawany w 60 krajach. Hans, mając wsparcie zespołu projektantów,

dodał do oferty szereg mebli ogrodowych, akcesoriów najwyższej jakości, co sprawia, że OFYR to nie tylko produkt, ale także spójny styl życia na świeżym powietrzu. Ulepszył on także zwyczajny grill, tworząc urządzenie modułowe, a zatem łatwiejsze do transportu i przechowywania. Hans nigdy nie przeszedł na emeryturę. Zamiast tego dostał coś o wiele lepszego – pasjonującą pracę, styl życia, który kocha i produkt, który każdego dnia sprawia przyjemność innym. Ma więcej energii niż kiedykolwiek wcześniej i żyje według następującego credo: „Nigdy nie jest za późno na ugotowanie radykalnej zmiany w karierze”!



*„OFYR tworzy szeroki
krąg ciepła, który łączy
przyjaciół i rodzinę”.*

- Hans Goossens -

Aspekt społeczny OFYR

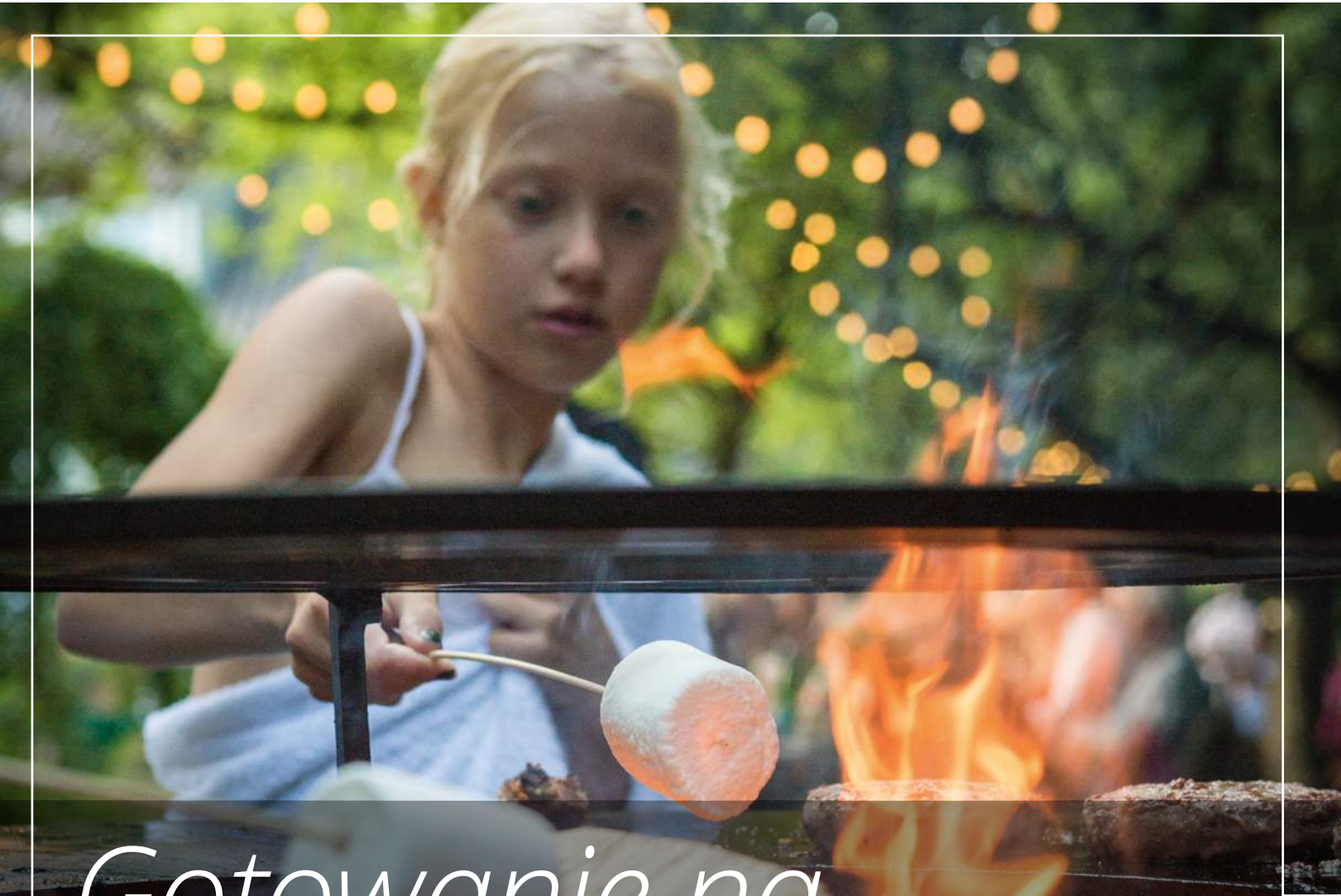
Gromadzenie się wokół trzaskającego ognia, by dzielić ciepło, jedzenie i przyjaźń, jest jednym z najwcześniejszych instynktów ludzkości. Być może dlatego OFYR tak szybko stał się hitem wśród rodzin. To genialne w swej prostocie urządzenie do gotowania na świeżym powietrzu daje znacznie więcej niż tylko wspaniałe jedzenie. Unikalny okrągły kształt zachęca ludzi do wspólnego gotowania, dzięki czemu każdy posiłek staje się niezapomnianą przygodą. Niezależnie od tego, czy piecze się steki, warzywa, czy po prostu opieka się pianki marshmallows, gotowanie na OFYR jest proste, wszechstronne i zabawne. A ponieważ OFYR emituje szeroko rozchodzące się ciepło, możesz cieszyć się posiłkiem na dworze o każdej porze roku. Dlaczego więc nie spróbować nowego sposobu spędzania czasu na świeżym powietrzu przy OFYR? Do idealnego spotkania z rodziną i przyjaciółmi niczego więcej nie brakuje!

Nowa forma gotowania na świeżym powietrzu



OFYR rozszerzył możliwości rozrywki na świeżym powietrzu na tak wiele sposobów, że nie wiadomo, od czego zacząć. Jako wysokiej jakości urządzenie do gotowania OFYR nie ma sobie równych, co pomaga zrozumieć, dlaczego jest tak popularny. OFYR cechuje się również szczególną estetyką i urokiem, który odróżnia go od wszystkich innych produktów na rynku. Jest także niezwykle łatwy w utrzymaniu i użytkowaniu. Kluczową cechą wielofunkcyjnego OFYR jest jego prostota i trwałość. Stal Corten jest mocna i trwała, można ją pozostawić na zewnątrz przy każdej pogodzie i jest łatwa w utrzymaniu. Charakterystyczny stożkowy kształt nie tylko zachwyca wyglądem, ale także tworzy obieg powietrza, dzięki czemu przy użyciu odpowiedniego suchego drewna w ciągu kilku minut można rozpalić trzaskający ogień. OFYR nagrzewa się szybko, emitując ciepło w promieniu kilku metrów, roztaczając krąg przytulnego ciepła o każdej porze roku. Po rozpaleniu OFYR okazuje się, że przygotowanie pysznego jedzenia jest niewiarygodnie proste. Okrągła płyta cechuje się naturalnym gradientem temperatury, co umożliwia precyzyjne gotowanie, niezależnie od tego, czy żywność jest umieszczana bezpośrednio na niej, czy na patelni. Szeroka gama dodatkowych akcesoriów jeszcze bardziej zwiększa uniwersalność OFYR, począwszy od

zwykłego grillowania płomieniem aż po powolne gotowanie z użyciem deski z drewna cedrowego irusztu brazylijskiego. Przy użyciu ciekłego azotu można nawet przekształcić OFYR w spektakularną „maszynę lodową” i wykorzystać ją do przygotowania pysznych mrożonych deserów. Okrągły kształt OFYR odzwierciedla tradycyjne palenisko, dzięki czemu przyjaciele i rodzina mogą się z łatwością gromadzić i cieszyć gotowaniem na świeżym powietrzu, które stanie się towarzyskim wydarzeniem, a niekoniecznie tradycyjnym grillem. Jest to również zdrowsza opcja: gotowanie na płycie oznacza brak oparów uwalnianych przez spalony tłuszcz, a ponieważ jedzenie jest zanurzone we własnym sosie, nie potrzeba dużej ilości oleju. OFYR ułatwia nam życie nawet po zakończeniu posiłku. Czyszczenie polega po prostu na zeskrobaniu resztek jedzenia i oleju prosto w ogień i przetarciu płyty wilgotną szmatką. Po wystygnięciu popiołu można go usunąć szufelką i szczotką, a OFYR będzie gotowy do ponownego użycia. Niezależnie od tego, czy OFYR jest używany jako urządzenie samodzielne, czy w połączeniu z innymi, jest to produkt, który zachęca do gotowania na zewnątrz zarówno domowych kucharzy, jak i profesjonalistów.



Gotowanie na świeżym powietrzu staje się stylem życia

Zanim OFYR został wprowadzony na rynek, estetyczne urządzenia do gotowania na świeżym powietrzu po prostu nie istniały. Dzięki doskonałemu połączeniu formy i funkcji w jednym nowatorskim opakowaniu OFYR zapewnia miłośnikom dobrego designu alternatywę dla nieskończonej gamy klasycznych grilli i zestawów do barbecue dostępnych na rynku. Surowość designu OFYR oznacza, że nawet gdy nie jest używany, wpisuje się w scenę niczym piękna

nowoczesna rzeźba. Po rozpaleniu ognia rzeźba zamieni się w niesamowitą misę ognia, emanującą ciepłem i tworzącą miejsce spotkań, wokół którego mogą się zbierać przyjaciele i rodzina. Dodajmy, że użyteczność OFYR została uznana również przez zawodowych kucharzy, a otworzy to przed nami zupełnie nowe możliwości spędzania czasu i wypoczynku na świeżym powietrzu. Uzupełnieniem takiego stylu życia jest komplet wysokiej jakości

urządzeń i akcesoriów OFYR. Blok rzeźnika Butcher Block i wyspa OFYR Island zwiększają przestrzeń roboczą, a szereg specjalnie zaprojektowanych ławek, schowków do przechowywania drewna, donic i przyborów kuchennych pozwala skonfigurować modułową kuchnię zewnętrzną, która odpowiada Twoim potrzebom. Wszystkie te elementy współgrają ze sobą, tworząc ciepłą, przytulną i stylową przestrzeń na świeżym powietrzu, idealną do radosnego spotkania przyjaciół i rodziny. Wysłuchujemy się w głosy naszych klientów i nieustannie pracujemy nad rozwojem naszej oferty w oparciu o opinie, które otrzymujemy, dlatego spodziewajcie się kolejnych wspaniałych produktów marki OFYR w najbliższej przyszłości!

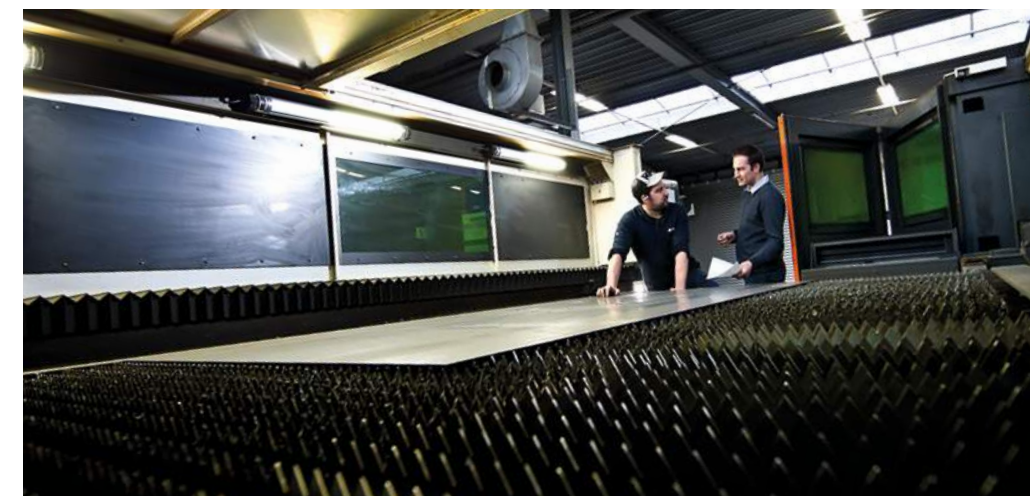




Nowoczesne zaplecze produkcyjne i najwyższej klasy design oraz R&D

Zakład produkcyjny OFYR jest wyposażony w najnowsze maszyny i technologie. Zatrudnia około 60 osób i stosuje wiele rozmaitych technik obróbki stali. Wszystko jest możliwe, począwszy od pierwszych szkiców, a skończywszy na gotowym przedmiocie. Dostęp do zaawansowanego zakładu produkcyjnego na południu Holandii oznacza, że marka OFYR zawsze pozostanie w czołówce stylu outdoorowego. Wszystkie procesy w zakresie badań i rozwoju, prototypowania i prób na nowych produktach, które są

tak ważne dla naszej filozofii biznesowej „jakość na pierwszym miejscu”, mogą być wykonane przez nas samodzielnie. Kolejną zaletą prowadzenia procesów projektowania i produkcji pod jednym dachem jest zapewnienie wysokiej spójności gamy produktów. Wszystkie urządzenia i akcesoria OFYR zostały zaprojektowane tak, aby bezproblemowo współpracować ze sobą, jednocześnie wyróżniając się tym samym niepowtarzalnym stylem, wydajnością i trwałością.



Wybór odpowiedniego drewna

Aby czerpać jak najwięcej radości z OFYR, potrzeba odpowiedniego drewna opałowego.

Przed wszystkim drewno musi być suche. Wilgotne drewno trudno się rozpala i tworzy dużo dymu. Zaleca się użycie wolno spalającego się drewna twardego, takiego jak buk. Drewno bukowe spala się do węgla drzewnego, które jest idealne do gotowania, w przeciwieństwie

do drewna jesionowego, które spala się na drobny popiół. Należy unikać używania nadmiernie dużych drew, inaczej powietrze nie będzie odpowiednio krążyć w stożku. Należy również unikać używania twardego drewna tropikalnego, ponieważ może to spowodować nadmierne rozgrzanie się OFYR, co może uszkodzić płytę grzejną. Zalecamy ułożenie drewna w niewielki „stosik” w celu rozpalenia,

jak pokazano na zdjęciach.

Pozwala to na łatwe rozprowadzanie tlenu. Aby zmniejszyć ilość dymu, należy umieścić drewno korą skierowaną na zewnątrz.

Opcjonalna rura przedmuchowa z zestawu paleniskowego sprawi, że rozpalenie będzie łatwe, a ilość dymu minimalna.



Stal Corten

Wszystkie modele OFYR są przystosowane do przebywania na zewnątrz w każdych warunkach pogodowych. Podstawy i stożki naszych urządzeń są wykonane ze stali odpornej na warunki atmosferyczne, zwanej także stalą Corten, która wykazuje oznaki korozji natychmiast, gdy się pojawi. Proces korozji może nie zostać całkowicie zakończony, co oznacza, że kolor

OFYR zmieni się wraz z postępem procesu korozji. Naturalna warstwa korozyjna chroni przed rdzą. Należy pamiętać, że pewna ilość wody korozyjnej może ściekać do podstawy i stożka w ciągu pierwszych kilku miesięcy i zabrudzić powierzchnię, na której stoi. Zwietrzanie związane jest ze składem chemicznym, który wykazuje zwiększoną odporność na korozję atmosferyczną, w porównaniu

z innymi gatunkami stali. Dzieje się tak, ponieważ pod wpływem warunków atmosferycznych stal tworzy warstwę ochronną na swojej powierzchni.



Płyta grzejna

Ważne jest, aby regularnie smarować płytę grzejną olejem, zarówno jej powierzchnię, jak i obrzeża. Płyta grzejna wykonana jest z czarnej stali węglowej i bez zapieczenia w niej oleju ulegnie korozji. Po odpowiednim zapieczeniu oleju rozwinie się jedynie nieznaczna ilość korozji. Gdy płyta grzejna nie jest używana przez dłuższy okres czasu, zaleca się stosowanie oleju co 7-10 dni, aby zapobiec korozji. Rozwijającą się korozję można usunąć za pomocą wełny stalowej.

W przypadku nadmiernej korozji zalecamy polerowanie powierzchni za pomocą szczotki drucianej przymocowanej do wiertła. Najlepiej jest wcześniej rozgrzać płytę grzejną, ponieważ spowoduje to poluzowanie warstwy korozyjnej. Po dokładnym wypolerowaniu płyty grzejnej można zetrzeć pozostałości szmatką. Po zastosowaniu oleju na płycie grzejnej, będzie ona znów wyglądała jak nowa.



Jesień i zima

Palenisko w kształcie stożka w OFYR emituje ciepło w promieniu do dwóch metrów, umożliwiając gotowanie i zabawę na świeżym powietrzu nawet w chłodniejsze miesiące. Idealny do ugotowania ciepłego zimowego gulaszu przy kieliszku grzanego wina, OFYR zapewnia ciepło i światło na świeżym powietrzu przez cały rok.



Książka kucharska OFYR

W ciągu ostatnich dwóch lat cieszyliśmy się odkrywaniem i eksperymentowaniem z gotowaniem na świeżym powietrzu, a teraz chcielibyśmy podzielić się z Wami naszymi ulubionymi przepisami i poradami kulinarnymi! We współpracy z szefami kuchni OFYR Guyem Weytsem i Erikiem Stercksem stworzyliśmy ponad 70 przepisów, w tym wybór łatwych w przygotowaniu dań lubianych przez wszystkich, a także kilka gwoździ programu, które zachwycą nawet najbardziej wybrednych! Opanuj techniki gotowania OFYR, czerpiąc inspirację z przepisów naszych szefów kuchni i gotuj pyszne dania ze znajomymi i rodziną. Przepisy obejmują potrawy, które podaje się razem z innymi, dlatego nie wskazano dokładnych ilości składników na osobę.



Jajka sadzone

SKŁADNIKI

- 1 duża cukinia
- czerwona papryka
- 1 żółta papryka
- 9 jajek

PRZYGOTOWANIE

Pokrój warzywa na grube plastry, usuwając nasiona z papryki i miąższ z cukinii. Podsmaż warzywa po obu stronach z niewielką ilością oleju, doprawiając solą i pieprzem. Rozbij jajka, by usmażyć je oddzielnie na średnim ogniu na płycie grzejnej, aż jajka stwardnieją. Serwuj jajka i smażone plasterki warzyw z kromką świeżego chleba na pyszny brunch.



Krewetki w ostrym sosie

SKŁADNIKI

- 12 małych krewetek
- 5 łyżek ketchupu
- 1,5 łyżki chrzanu
- 1 łyżka sosu Worcester
- 1 łyżeczka sosu tabasco
- Sok i starta skórka z 1/2 limonki

PRZYGOTOWANIE

Aby przygotować sos, wymieszaj w misce ketchup, chrzan, sos Worcester, tabasco oraz sok i skórkę z limonki. Rozetnij otwarte krewetki od tyłu i usuń włókna. Posyp je dokładnie solą i piecz aż do uzyskania chrupkości. Umieść je na desce cedrowej i serwuj z pikantnym sosem.



Cykoria z kawą



SKŁADNIKI

- 4 cebulki cykorii
- Filiżanka mocnej, czarnej kawy
- 50 g masła
- 1 łyżka cukru
- 1 obfita szczypta soli

PRZYGOTOWANIE

Przetnij cykorię na pół i piecz je przez dziesięć minut na płycie grzejnej. Przed zdjęciem ich z płyty grzejnej posyp je cukrem i solą po każdej stronie. Na zakończenie polej połówki cykorii kawą. Serwuj z wątróbką gęsią, wieprzowiną lub purée ziemniaczanym.



Mini hamburgery



SKŁADNIKI

- 1/2 kg mielonej wołowiny i wieprzowiny
- 250 g szynki Sobrasada (hiszpańskie miękkie chorizo)
- 1 jajko
- 1 żółtko jajka
- 2 łyżki bułki tartej
- 2 małe posiekane szalotki
- 1/4 drobno krojonej czerwonej kapusty
- 50 ml czerwonego octu winnego
- 2 awokado
- 3 łyżki zaprawy do sushi
- Miód



PRZYGOTOWANIE

Posyp drobno pokrojoną czerwoną kapustę odrobiną soli, a następnie pozostaw ją na co najmniej trzy godziny. Następnie spłucz zimną wodą i odcedź. Dodaj czerwonego octu winnego i zamarynuj (aby osiągnąć lepszy efekt, przygotuj kapustę dzień wcześniej). Wymieszaj mięso z szynką Sobrasada, jajkami i bułką tartą, dopraw solą i pieprzem. Teraz uformuj małe hamburgery, które są nieco większe od średnicy bułek burgerowych (mięso skurczy się podczas gotowania). Obierz awokado i pokrój na małe kawałki, spryskaj je zaprawą do sushi, aby uniknąć przebarwień. Upiecz hamburgery na średnim ogniu na płycie grzejnej. Przed zaserwowaniem nałóż nieco miodu na każdy burger. Opiecz bułeczki z burgerami. Uformuj hamburgery, dodając pokrojoną w plasterki kapustę, rozdrobnione szalotki i awokado jako przybranie. Są one prawdziwą bombą smakową łączącą kwaskowość czerwonej kapusty z łagodnym smakiem awokado, pikantnym ciepłem chorizo i miodowo-słodkim przybraniem.



Saltimbocca

SKŁADNIKI

- 400 g szynki Iberico Pork Presa
- 1 duża garść świeżej szalwii
- 8 plasterków szynki hiszpańskiej
- Mały kieliszek różowego wina
- Garść pomidorów wiśniowych



PRZYGOTOWANIE

Potnij szynkę Iberico Pork Presa na cienkie plasterki (około 3 mm) i dopraw solą i pieprzem. Ułóż szynkę hiszpańską i liście szalwii na każdym plasterku, zwiń i zabezpiecz wykałaczką. Piecz je na płycie grzejnej, aż uzyskają chrupkość. W międzyczasie posiekaj pomidory wiśniowe i umieść je na rondlu z różowym winem i pieczonym Saltimbocca i gotuj przez kolejne pięć minut. „Uważa się, że Saltimbocca został wynaleziony w Brescii, skąd pochodzi nazwa, którą można przetłumaczyć jako „skok do ust” – możesz więc mieć pewność, że smakuje wyśmienicie, a osoby, którym go ugotujesz, nie będą w stanie nadążyć z jedzeniem.”



Żeberka

SKŁADNIKI

- 2 grube żeberka
- 4 łyżki ketchupu
- 3 łyżki brązowego cukru
- 1/2 litra soku jabłkowego
- 100 ml sosu sojowego
- 3 zmiżdżone ząbki czosnku
- 1,5 papryczki chilli
- 1 łyżka suszonej lawendy
- 15 listków szalwii
- 2 cebule pokrojone w pierścienie
- 1 limonka w plasterkach



PRZYGOTOWANIE

Wymieszaj wszystkie składniki, umieść w dużym rondelku żeliwnym, przykryj i gotuj na wolnym ogniu na płycie grzejnej lub na grillu przez godzinę. Wyjmij mięso z patelni i opiekaj je na płycie grzejnej, aż będzie chrupiące, a następnie przybierz je odrobiną masła.

Chrupki z selera

SKŁADNIKI

- 1 seler
- Oliwa z oliwek
- Płatki soli morskiej
- Papryka

PRZYGOTOWANIE

Dokładnie umyj seler, a następnie dokładnie go pokrój (najlepiej za pomocą manderoliny) i ułóż plasterki na papierze kuchennym. Spryskaj płytę grzejącą odrobiną oliwy z oliwek i piecz plasterki selera przez około pięć minut, aż staną się chrupiące, starając się je regularnie obracać, aby wykorzystać również boczne ciepło. Połóż plasterki na desce cedrowej i posyp je płatkami soli morskiej, aby przygotować smaczną, zdrową i niskotłuszczową przekąskę.



Roladki z kaczki

SKŁADNIKI

- 24 plastry wędzonej piersi z kaczki
- 1 mała marchewka
- 1/3 cukinii
- 1 miseczka sosu sojowego
- 1/2 pora
- 1 czerwona cebula
- 6 arkuszy ciasta francuskiego
- 12 listków mięty
- 150 ml białego octu winnego
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka miodu
- 1 żółtko jajka

PRZYGOTOWANIE

Rozdrobnij marchewkę, cukinię, por, miętę i cebulę (im drobniejsze fragmenty, tym smaczniejsze danie!) i dodaj sos sojowy. Wymieszaj ocet z cukrem i miodem i gotuj przez 10 minut, aż mieszanina się zagęści. Rozłóż arkusze ciasta francuskiego na płasko. Wymieszaj żółtko jajka z łyżką wody i odrobiną soli i nałóż pędzelkiem wzdłuż krawędzi arkuszy ciasta. Umieść rozdrobnione warzywa pośrodku warstw ciasta wraz z pokrojonym filetem z piersi kaczki. Zwiń je starannie, zawijając krawędzie nad nadzieniem. Piecz roladki przez dziesięć minut, aż staną się złote i chrupiące. Zaprosz swoich gości, aby wybrali roladki z płyty grzejnej OFYR i delektuj się słodkim sosem miodowym.





OFYR CLASSIC

Klasyka OFYR. Zaprojektowany tak, aby pasował do każdego otoczenia. OFYR Classic ze stali Corten zachowuje piękno, nawet gdy nie jest używany. Rozpal go, a każde wydarzenie na świeżym powietrzu zamieni się w specjalną okazję. OFYR Classic jest teraz dostępny również w kolorze czarnym z matowym wykończeniem odpornym na wysoką temperaturę. Dostępny w rozmiarach 85 cm i 100 cm.



PORADY I TRIKI

Zarówno blok rzeźnika OFYR Butcher Block i OFYR Island są wyposażone w drugą górną płytę. Umożliwia to ustawienie tacy na przybory w różnych miejscach.



OFYR CLASSIC BLACK

Elegancki i wyrafinowany OFYR Classic Black podkreśli Twój styl w każdym otoczeniu. Rozpal go, a każde wydarzenie na świeżym powietrzu stanie się wyjątkowe. Został wykonany z wytrzymałej stali z odpornym na wysoką temperaturę matowym wykończeniem. Dostępny w rozmiarach 85 cm i 100 cm.



OFYR CLASSIC BLACK 85-100



OFYR CLASSIC BLACK 100-100

ŚWIETNY W POŁĄCZENIU Z



WYGASZACZ
85



WYGASZACZ
100



POKRYWA CZARNA
85



POKRYWA CZARNA
100



PORADY I TRIKI

Dzięki naszym wygaszaczom 85 i 100 możesz ugasić ogień bezpośrednio po zakończeniu gotowania. Dodatkowo oferujemy pokrywę 85 i 100 w celu ochrony Twojej płyty grzejnej.



OFYR CLASSIC CONCRETE

Odważny i wyrafinowany OFYR Concrete tworzy żywe brzmienie w każdej scenerii na świeżym powietrzu. Wyróżnia się czarną betonową podstawą i stożkiem z odpornym na wysoką temperaturę matowym wykończeniem. Można go pozostawić na zewnątrz w każdych warunkach pogodowych.



OFYR CLASSIC
CONCRETE 85-100



OFYR CLASSIC
CONCRETE 100-100





OFYR XL

Wszystkie produkty OFYR są tworzone dla użytku profesjonalnego, jednak ten model o większych rozmiarach jest w szczególności dostosowany do obsługi cateringowej większych grup. Średnica 150 cm tworzy miejsce dla dwóch kucharzy pracujących jednocześnie i mogących obsłużyć do 150 osób. Ruszt XL i inne akcesoria OFYR zapewniają dodatkowo jeszcze większą wszechstronność.



OFYR XL





OFYR CLASSIC STORAGE

Połączenie stylu i prostoty OFYR z wygodnym, wbudowanym schowkiem na drewno. OFYR Classic Storage, dostępny w rozmiarach 85 cm i 100 cm, wygląda fantastycznie zarówno indywidualnie, jak i w połączeniu z innymi produktami OFYR, takimi jak blok rzeźnika Butcher Block.



OFYR CLASSIC
STORAGE 85-100



OFYR CLASSIC
STORAGE 100-100

ŚWIETNY W POŁĄCZENIU Z



BUTCHER BLOCK
45-45-88



BUTCHER BLOCK
STORAGE 45-45-88



BUTCHER BLOCK
STORAGE 45-90-88



WOOD STORAGE
DRESSOIR



PORADY I TRIKI

Przechowuj suche drewno w zasięgu ręki i stwórz stylowy kącik wypoczynkowy z wielofunkcyjnym blokiem rzeźnika OFYR Butcher Block i półką OFYR DRESSOIR. Moduły te zostały wykonane z odpornej na warunki atmosferyczne stali Corten z solidnymi drewnianymi blatami i mogą być używane pojedynczo lub łączone i tworzyć boczny stół do przygotowywania posiłków.

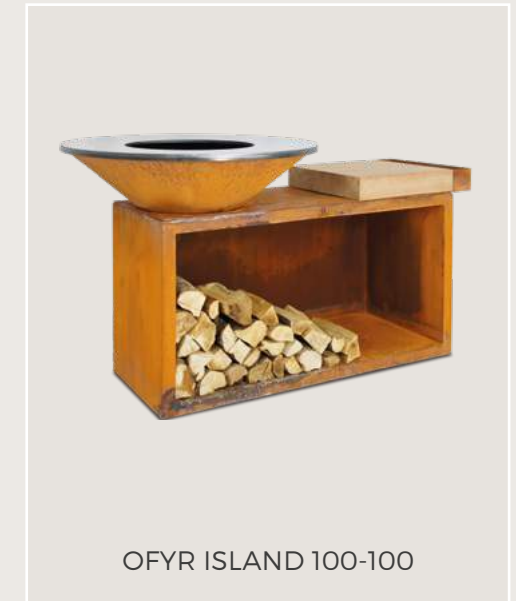


OFYR ISLAND

Ten model typu "wszystko w jednym" łączy w sobie niezrównany styl i funkcjonalność w kompaktowej obudowie. Wykonany jest z trwałej stali Corten o średnicy 85 cm lub 100 cm ze schowkiem na drewno, deską do krojenia z litego drewna i poręczną tacą na przybory i przyprawy.



OFYR ISLAND 85-100



OFYR ISLAND 100-100



PORADY I TRIKI

Nasze deski z drewna cedrowego nadają nowy wymiar Twoim kulinarnym doświadczeniom na świeżym powietrzu. Namocz je w wodzie na pół godziny i umieść je na płycie grzejnej pod mięsem lub rybą, aby spowolnić proces gotowania i dodać słodkiego, dymnego aromatu do posiłku.





OFYR BUTCHER BLOCK

Blok rzeźnika OFYR jest dostępny w dwóch praktycznych stylach. Obejmuje deskę do krojenia z litego drewna do przygotowywania potraw, poręczną tacę na przybory, z możliwością przechowywania drewna pod blatem. Wykonany jest z wytrzymałej, odpornej na warunki atmosferyczne stali Corten i idealnie pasuje do modeli OFYR Classic. Z powodu ogromnego sukcesu naszych bloków rzeźnika, zdecydowaliśmy się wprowadzić na rynek rozszerzoną wersję tego modelu w formacie XL, aby powiększyć przestrzeń roboczą do 135 cm. Również półki OFYR Wood Storage Dressoir bardzo dobrze sprawdzają się jako bloki rzeźnika.



BUTCHER BLOCK
45-45-88



BUTCHER BLOCK
STORAGE 45-45-88



BUTCHER BLOCK
STORAGE 45-90-88



BUTCHER BLOCK
STORAGE 45-135-88



WOOD STORAGE
DRESSOIR





OFYR WOOD STORAGE BENCH

Trzymaj suche drewno w zasięgu ręki i stwórz stylowy kącik wypoczynkowy z wielofunkcyjnymi ławkami. Ławki wykonane ze stali Corten odpornej na wszelkie warunki atmosferyczne z blatem z litego drewna są dostępne w dwóch rozmiarach.



WOOD STORAGE
HOCKER



WOOD STORAGE
BENCH

OFYR HERB GARDEN BENCH

Przybliż ogród do miejsca gotowania dzięki dwufunkcyjnej donicy i ławce. Zabudowana drewniana deska tworzy wygodne siedzisko i można przesuwając ją na obie strony donicy. Idealna do siedzenia i oglądania kwiatów!



HERB GARDEN
BENCH

OFYR WOOD STORAGE INSERT

Donica idealnie pasuje do schowka na drewno OFYR Wood Storage, doskonale nadaje się do uprawy ziół kuchennych i wprowadza odrobinę zieleni. Jest wykonana ze stali z wywierconymi otworami drenażowymi, jest głęboka na 22,5 cm, dzięki czemu możliwe jest przechowywanie drewna z tyłu.



OFYR WOOD STORAGE

Te wytrzymałe stalowe regały przekształcają stos drewna w estetyczną ścianę. Górna półka na zawiasach umożliwia przechowywanie narzędzi i innych przedmiotów, a dzięki trzem dostępnym rozmiarom łatwo znaleźć rozwiązanie pasujące do Twojej przestrzeni. Dostępne w rozmiarach 216 cm na 100 cm, 200 cm i 300 cm.



WOOD STORAGE 100



WOOD STORAGE 200



WOOD STORAGE 300



WOOD STORAGE INSERT



RUSZT

Ten solidny dwuczęściowy ruszt idealnie nadaje się do gotowania większych kawałków mięsa na OFYR. Umieść kratę i stojak bezpośrednio nad płomieniami, aby uzyskać aromat pieczenia na ruszcie. Płyta grzejna OFYR pozostaje wolna, dzięki czemu w tym samym czasie można gotować różne potrawy, a stojak ułatwia dodawanie drewna do ognia. Dostępny także w większym rozmiarze dla modeli OFYR XL.



RUSZT 85



RUSZT 100



NOWY DESIGN



OFYR BRAZYLIJSKI RUSZT

Zmień swój OFYR Classic i Storage 100-100 oraz OFYR XL w barbecue w brazylijskim stylu, korzystając z zestawu trzech szpikulców w okrągłym stalowym stojaku. Szpikulce posiadają drewniane uchwyty ułatwiające obsługę i umożliwiają powolne pieczenie mięsa bezpośrednio nad paleniskiem.



OFYR POZIOME SZPIKULCE

Miłośnicy grillowania polubią ten zestaw trzech stalowych szpikulców na specjalnie zaprojektowanym stojaku. Ząbkowany stojak umieszczony nad ogniem OFYR znajduje się na odpowiedniej wysokości do perfekcyjnego gotowania mięsa i warzyw. Dostępne dla modeli OFYR 100-100 i OFYR XL.





OFYR PODGRZEWACZ

Używając tego niewielkiego, ale doskonale uformowanego stołowego podgrzewacza, utrzymasz jedzenie w cieple nawet w chłodne wieczory. Podgrzewacz wykonany ze stali żaroodpornej jest dostępny w rozmiarach o średnicy 30 cm i 40 cm. Jest ogrzewany węglem drzewnym z OFYR.





OFYR POKRYWA

Aby bezpiecznie zgasić OFYR po użyciu i zakryć rozżarzone węgle, użyj wygaszacza Snuffer 85 (Ø50 cm) i 100 (Ø60 cm). Pokrywy Cover 85 (Ø85 cm) i 100 (Ø100 cm) OFYR kryją palenisko i płytę grzejną – zakrywają OFYR, gdy nie jest używany.



WYGASZACZ K 85



WYGASZACZ 100



POKRYWA CZARNA 85



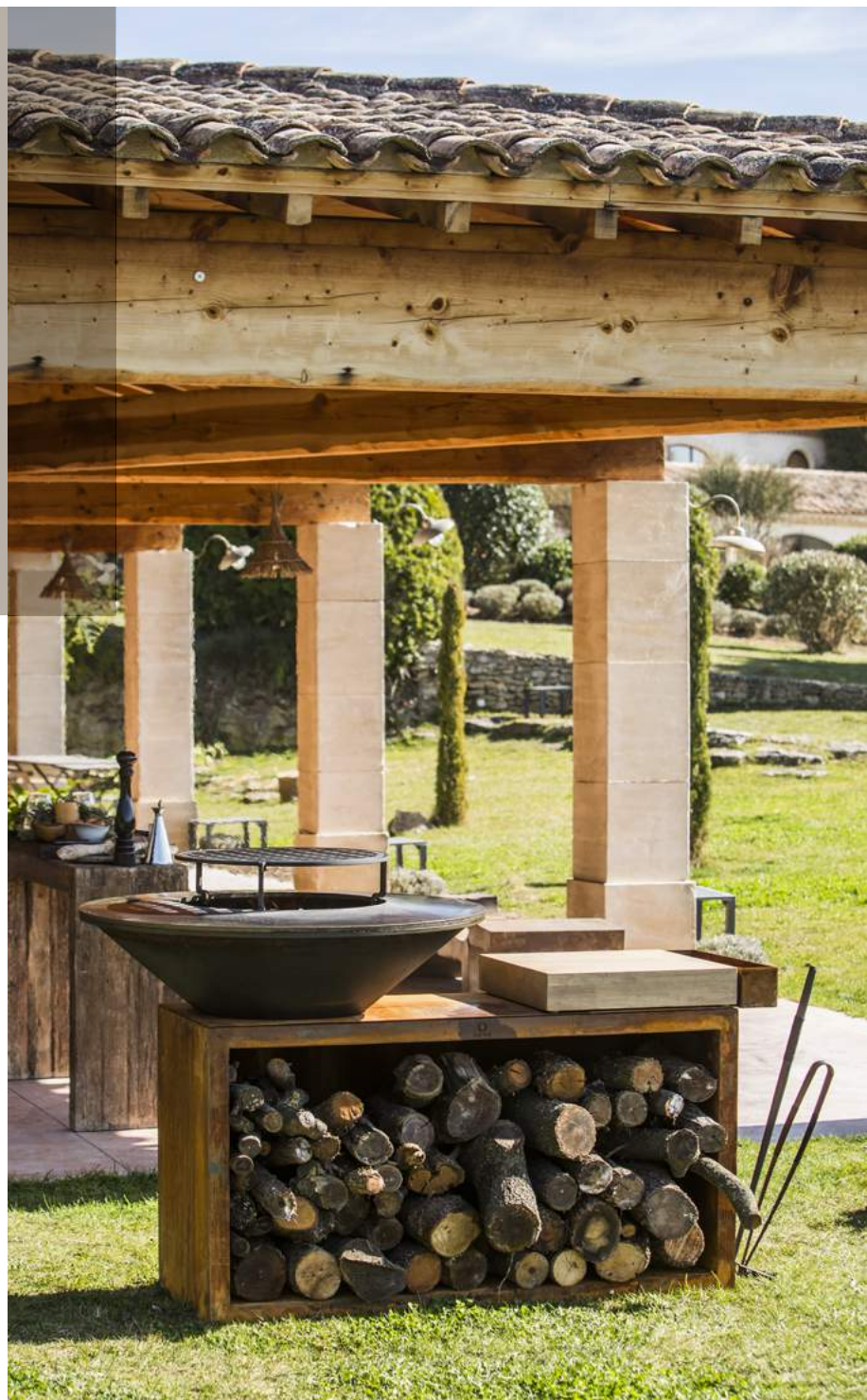
POKRYWA CZARNA 100

PORADY I TRIKI

Dzięki naszym wygaszaczom 85 i 100 możesz ugasić ogień bezpośrednio po zakończeniu gotowania. Dodatkowo oferujemy pokrywy 85 i 100 w celu ochrony Twojej płyty grzejnej.

OFYR ZESTAW PALENISKOWY

Zestaw paleniskowy składa się z pięknie wykonanej dmuchawy i wytrzymałych stalowych szczypiec (służących również jako pogrzebacz) z dopasowanym stojakiem. Dmuchawa posiada skórzaną uchwyty i silikonowy ustnik i służy do kierowania tlenu do OFYR w celu zwiększenia płomieni i zminimalizowania dymu po rozpaleniu. Szczypce ułatwiają dodawanie większej ilości drewna, by ogień palił się lepiej.



OFYR CEDROWE DESKI

Deski z drewna cedrowego OFYR nie tylko dodają smacznego dymnego aromatu do posiłków, ale i spowalniają również proces gotowania o około połowę. Oznacza to, że w żywności pozostaje więcej wilgoci, dzięki czemu zachowuje ona delikatność i soczystość. Deski mogą być również wykorzystywane do trzymania gotowanego jedzenia na rozgrzanej płycie przed podaniem.





AKCESORIA OFYR

Wszystkie niezbędne przedmioty potrzebne do gotowania przy pomocy OFYR: szpachelka ze stali nierdzewnej, łopátka, deski z drewna cedrowego i torby na drewno. Torba na drewno wykonana z naturalnej juty z wewnętrzną wkładką z tworzywa sztucznego jest solidną torbą, poręcznym sposobem przechowywania i przenoszenia drewna.



TORBA NA DREWNO



CEDROWE DESK

PORADY I TRIKI

Dwie nasze naturalne torby jutowe mieszczą ilość drewna potrzebną na jedną sesję gotowania OFYR. * Te wytrzymałe torby ułatwiają przenoszenie drzew do OFYR i stanowią wygodną alternatywę dla tradycyjnych schowków na drewno.

* Na podstawie spalania suchego drewna bukowego przez około 4 godziny.



POJEMNIK NA OLIWĘ

RĘKAWICE

Te wytrzymałe zamszowe rękawice przydadzą się każdemu początkującemu grillującemu kucharzowi. Rękawice są odporne na temperaturę do 500 °C i zapewniają doskonałą ochronę podczas przenoszenia OFYR lub gorących naczyń. Ze względów bezpieczeństwa, przed przeniesieniem OFYR należy poczekać aż będzie on całkowicie chłodny.



SKÓRZANY FARTUCH

Fartuch skórzany OFYR, wykonany z wysokiej jakości skóry z nitowanym logo i regulowanym paskiem, jest stylowym fartuchem, który zapewnia doskonałą ochronę termiczną i z każdym użyciem zyskuje coraz piękniejszy wygląd.

SZCZYPCE

Szczypce OFYR są wykonane ze stali nierdzewnej o matowym czarnym wykończeniu, a ich ergonomiczny kształt sprawia, że korzystanie z nich jest przyjemnością. Wygodny zaokrąglony kształt sprawia, że można je położyć na powierzchni roboczej lub zawiesić, gdy nie są używane.



SZPACHELKA PRO

Szpachelka, która jest podstawowym narzędziem do gotowania na świeżym powietrzu, posiada termoplastyczną rączkę zapewniającą optymalny chwyt i ostrze ze stali nierdzewnej, które umożliwia łatwe obracanie potrawy za pomocą ostrej krawędzi. Można jej również użyć do czyszczenia płyty grzejnej. Nadaje się do mycia w zmywarce.





Germany

The Netherlands

Russia

Slovenia

New Zealand

Lebanon

Croatia

USA

Japan

Austria

Belgium

Italy

Czech Republic

Romania

Lebanon

France

Spain



