



The art
of outdoor
cooking





OFYR

Ihr Outdoor-Kocherlebnis

OFYR verbindet

OFYR wurde für die schönsten Momente im Kreise Ihrer Familie und Freunde gestaltet. Das Team von OFYR teilt die gemeinsame Vision, Menschen wieder miteinander zu verbinden. Moderne Technologien eröffnen uns schier endlose Möglichkeiten, miteinander in Kontakt zu treten und trotzdem können wir uns einsam fühlen. Wir alle können dieser turbulenten und schnelllebigen Welt entfliehen, indem wir zu unseren Wurzeln zurückkehren: gemeinsam am Feuer sitzen, essen und Geschichten erzählen. Die Hitze der Flammen weckt in uns das Urverlangen, sich nicht nur um das Feuer zu versammeln um sich aufzuwärmen, sondern auch um sich zu entspannen. Sie nehmen sich Zeit, um gemeinsam mit ihrer Familie und ihren Freunden das Essen vorzubereiten und verbringen dadurch wertvolle Zeit mit Ihren Liebsten. Diese Momente regen zu echten Gesprächen an.

Die Produkte von OFYR sind aus dieser Philosophie heraus entstanden. Ihre Multifunktionalität sorgt für eine völlig neue Art des Kochens und der Bewirtung unter freiem Himmel. Das einzigartige Design der OFYR-Kocheinheiten verleiht jedem Garten eine stilvolle und außergewöhnliche Note. Die einzigartige Schlichtheit und die harmonischen, klaren Linien erzeugen eine einzigartige Optik, die so unverwechselbar ist, wie wir Menschen selbst.

OFYR steht für eine völlig neue Art des Kochens unter freiem Himmel. Anstatt eines abseitsstehenden Grillmeisters, können Sie Ihre Gäste aktiv beim Grillen einbinden. Sie können nun ganz einfach fast alles zubereiten – von Fleisch über Fisch bis hin zu Gemüse. Ob Sie ein professioneller Koch sind, ein Restaurant oder ein Hotel besitzen oder einen großen Garten oder einen Balkon haben – wir haben die richtige Lösung für Sie. Dank unseres erweiterten Produktportfolios kommen Sie nicht nur in den Genuss leckeren Essens, sondern erhalten darüber hinaus ein vollständiges Outdoor-Konzept.

Kreieren Sie mit **Ihrer Familie und Ihren Freunden** gemeinsame Erfahrungen

Denken Sie einfach an einen Augenblick, an dem Sie glücklich waren; das Gefühl verspürten, dazu zu gehören. Waren Sie in diesem Moment vielleicht im Kreise Ihrer Freunde und Familie? Höchstwahrscheinlich lautet die Antwort: Ja. Vielleicht spielten auch gutes Essen und eine angenehme Wärme eine Rolle. Wir bei OFYR finden, dass all das ziemlich gut zusammenpasst. Wir Menschen sind von Anfang an soziale Geschöpfe gewesen. Unsere Vorfahren saßen gemeinsam am Feuer und erzählten sich Geschichten. Heutzutage gibt es endlos viele Wege der Kommunikation: Wir laufen mit alltäglichen Geräten herum, die es uns ermöglichen, mit Menschen überall auf der Welt zu reden oder ihnen zu schreiben. Aber wann fühlen wir uns wahrhaftig miteinander verbunden? Normalerweise finden solche Momente im Zusammenhang mit Essen, Trinken und Feuer statt. OFYR richtet sich an genau diesen Urinstinkt. Haben wir nicht alle mal einen lauen Sommerabend gemeinsam mit unseren Freunden verbracht, dabei gelacht und uns gegenseitig Geschichten erzählt? Denken Sie an einen schönen Abend mit Snacks auf dem Tisch, Getränken im Kühlschrank und dem empfundenen Gefühl von Nähe und Geborgenheit. Im Winter machen wir es uns gemütlich und wärmen unsere Seele bei einem heißen Getränk und gutem Essen auf. OFYR kann dabei helfen, ebendiese besonderen Momente sowohl im Sommer als auch im Winter zu kreieren.



Das ganze Jahr über mit **OFYR** kochen

Wenn Sie an das Kochen im Freien denken, werden Sie dies wahrscheinlich mit einem lauen Sommerabend assoziieren. Aber sind es nicht eher die kälteren Tage, an denen uns etwas Wärme wirklich guttun würde? Ein gemütlicher Abend am Kamin klingt für uns nach einem perfekten Winterabend. Der Kegel der OFYR-Kocheinheiten strahlt Wärme bis zu zwei Meter ab, was Kochen und Bewirten unter freiem Himmel ganzjährig ermöglicht.

Die Unterschiede in der Bewirtung im Sommer und im Winter werden durch die Outdoor-Konzepte, die OFYR für alle vier Jahreszeiten kreiert, überwunden. Auch wenn die Temperaturen sinken, können Sie Ihre für die Sommerzeit typischen Grillrezepte ausprobieren. Die Multifunktionalität von OFYR ermöglicht es Ihnen, Ihr Lieblingswintergericht zuzubereiten, während Sie der Kälte draußen ganz nah sein können. In unserem Kochbuch finden Sie unsere beliebtesten Wintergerichte.





Mit
OFYR auf
allerhöch-
stem
Niveau





Moderne Produktionsstätten, erstklassiges Design und modernste Forschung und Entwicklung

Die mit modernsten Maschinen und Technologien ausgestatteten Produktionsstätte von OFYR beschäftigt rund 60 Fachkräfte und nutzt viele verschiedene Techniken der Stahlverarbeitung. Von ersten Designskizzen bis zum fertigen Produkt ist alles realisierbar. Die fortschrittliche Produktionsstätte im Süden der Niederlande sorgt dafür, dass die Marke OFYR stets Spitzenreiter in Sachen Design für den Outdoor-Lebensstil bleiben kann.

Die Forschung und Entwicklung, die Prototypenerstellung und die Erprobung neuer Produkte – alle Arbeiten, die für unsere Unternehmensphilosophie „Qualität an erster Stelle“ von entscheidender Bedeutung sind, werden im eigenen Haus ausgeführt. Da sich Design und Fertigung unter einem Dach befinden, können wir ein bedarfsgerechtes und integrierbares Produktportfolio anbieten. Alle Koch- und Grillgeräte sowie die entsprechenden Zubehörteile von OFYR sind so konzipiert, dass sie problemlos miteinander kombiniert werden können und dabei ihren einzigartigen Stil, ihre Leistung und Langlebigkeit beibehalten.

OFYR -Materialian

CORTEN-STAHL

Alle OFYR-Kocheinheiten sind so konstruiert, dass sie bei jeder Witterung draußen stehen bleiben können. Das Untergestell und der Kegel unserer Produkte aus Corten-Stahl bestehen aus wetterbeständigem Stahl. Dieses wird durch ein chemisches Verfahren hergestellt, bei dem auf die Oberfläche des Corten-Stahls eine Schutzschicht aufgetragen wird, was seine Beständigkeit gegenüber atmosphärischer Korrosion im Vergleich zu anderen Stählen erhöht. Mit zunehmenden Korrosionserscheinungen erhalten OFYR-Produkte so eine Statuen ähnelnde Optik. Die natürliche Korrosionsschicht schützt gegen Durchrosten.

SCHWARZ BESCHICHTETER STAHL

Für all unsere schwarz beschichteten Produkte wird ein erstklassiges Beschichtungsverfahren angewendet, das die Produkte unter normalen Bedingungen wetterfest macht. Unsere schwarz beschichteten Produkte sind elegant und bieten eine schöne Alternative zu unseren Produkten aus Corten-Stahl.

BETON

Die OFYR-Betonprodukte haben ein Untergestell aus Gussbeton und einen Kegel aus schwarz beschichtetem Stahl. Der Beton ist unter normalen Bedingungen wetterfest. Beton wirkt robust, langlebig und verleiht in Ihrem Garten einen majestätischen Eindruck.



Tischplatte

TEAKHOLZ

Teakholz stammt ursprünglich aus Südostasien, wird aber heutzutage weltweit in hochwertigen Produkten verarbeitet. Vor allem aber ist das verarbeitete Holz FSC-zertifiziert, was bedeutet, dass der Verarbeitungsprozess Ihres Produktes umweltfreundlich ist. Alle unsere Holzkomponenten sind aus Teakholz gefertigt und garantieren höchste Langlebigkeit und gleichbleibend hohe Qualität.

KERAMIK

Keramiken sind industriell hergestellte, gebrannte Erzeugnisse. Ein Aufdruck in der obersten Lage wird zur Hauptkomponente Ton hinzugefügt und anschließend bei hoher Temperatur gebrannt. Zu den besonderen Merkmalen der Keramik gehören die praktischen Eigenschaften: Keramik ist hygienisch und unempfindlich gegen Flecken, Kratzer und Hitze.



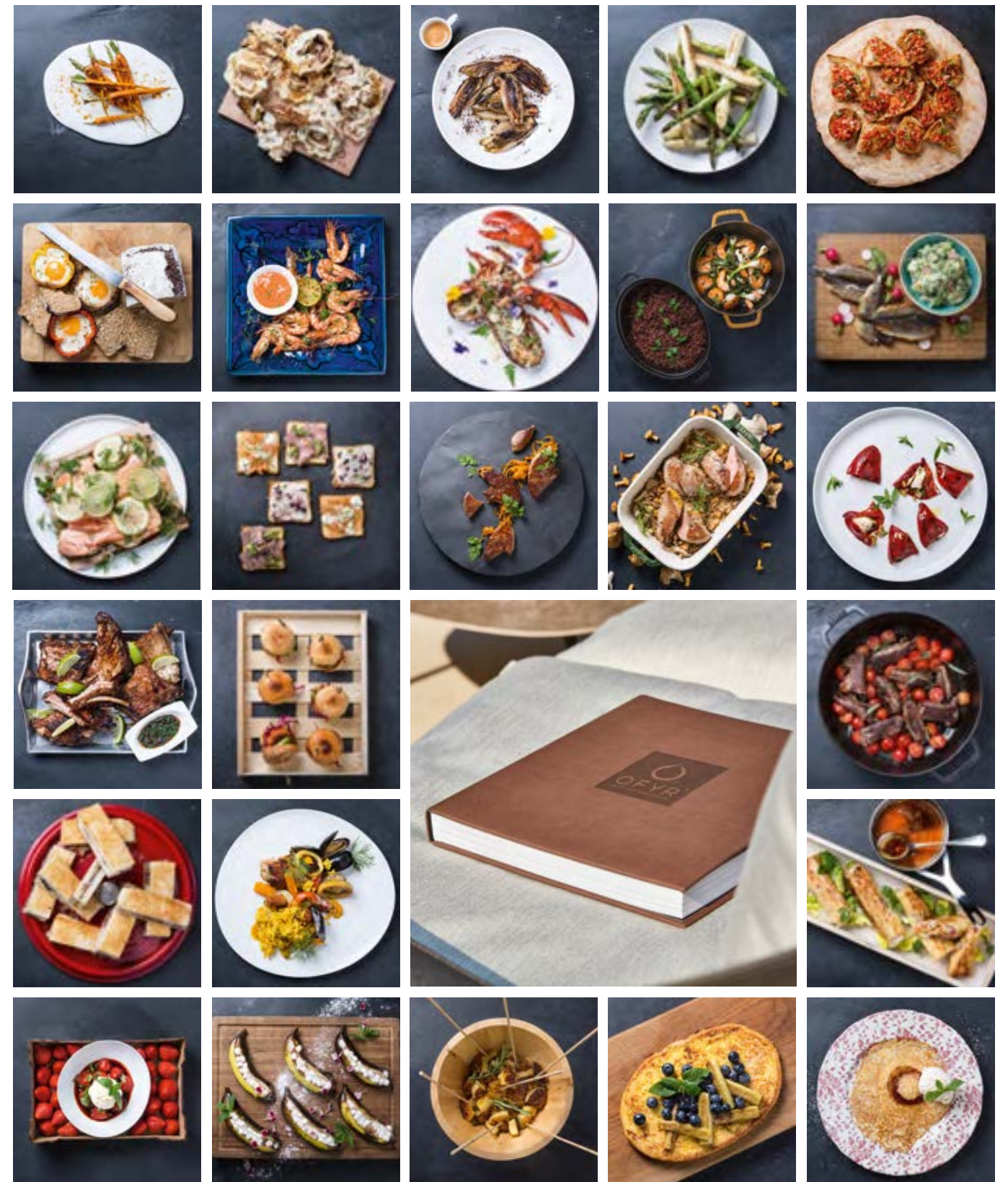
Koch- platte

Bei OFYR sind wir besonders stolz auf unsere Kochplatte. Wir zeichnen uns ganz besonders durch die Qualität des Stahls aus. Dieser ist hitzebeständig und verhindert, dass sich die Platte aufgrund der Hitze des Feuers verformt. Besonders vorteilhaft ist auch, dass sie einfach zu reinigen ist. Unsere Kochplatte ist zudem dicker als die meisten erhältlichen Kochplatten. Dies ermöglicht eine bessere Wärmeleitung und verhindert ein Verformen der Platte. Während der Produktion wird die Kochplatte so gepresst, dass die Innenkante tiefer liegt als die Außenkante. Dadurch bewegt sich das Öl nach innen und tropft nicht von der Kochplatte. Unsere Kochplatte ist garantiert qualitativ hochwertig, sodass Sie unbeschwert kochen und genießen können.



Das OFYR-Kochbuch

Unser Kochbuch besteht aus einer umfangreichen Sammlung köstlicher Rezepte, die von OFYR zusammen mit den Profiköchen Guy Weyts und Erik Sterckx kreiert wurden. Das Spektrum der Rezepte reicht von Fleisch über Fisch bis hin zu Gemüse und Obst. Sich ist für jeden Ihrer Gäste etwas dabei. Die Rezepte zeigen auch verschiedene Kochtechniken, die Sie bei der Verwendung Ihres OFYR gleich ausprobieren können. Die erforderlichen Zutaten sind in allen Ländern der Welt erhältlich. Für noch mehr Vielfalt können die Gewürze ganz nach Ihrem Geschmack austauschen. Im Kochbuch finden Sie auch einen Link, über den Sie sich für unseren OFYR-Club anmelden können. Derzeit arbeiten wir am Aufbau einer Community, die mit der Zeit wachsen soll. In Kürze erhalten Sie hierzu weitere Informationen!



SIND SIE EIN ABENTEUERLUSTIGER FEINSCHMECKER? DANN IST UNSER KOCHBUCH GENAU DAS RICHTIGE...

Gemüse-
pfanne



Hirschragout
mit Guinness
und
Lebkuchen



Lachs
mit Wacholderbeeren
auf Zedernholz



Erdbeeren
mit Pedro
Ximénez,
Basilikum
und Pfeffer



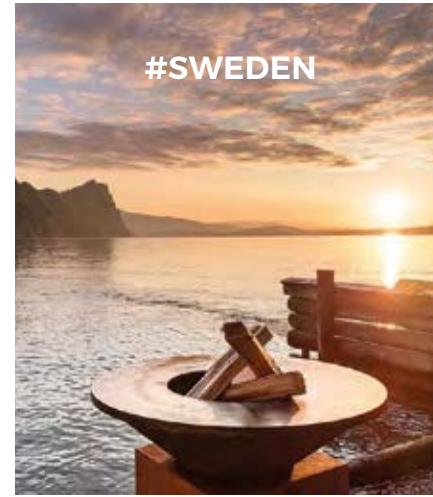
#AUSTRALIA



#THENETHERLANDS



#ISRAEL



#SWEDEN



#AUSTRIA



#JAPAN



#FÄRÖERISLANDS

The social factor



#BELGIUM



#GREECE



#SLOVAKIA



#LEBANON



#CROATIA



#GERMANY



#SINTMARTIN



#BONAIRE



#FRANCE



#NEWZEALAND



#ECUADOR

folgen Sie uns auf
f @OFYRWORLDWIDE
i @OFYR_WORLDWIDE
p OFYR WORLDWIDE

GASTRONOMIE



The Mob Hotel Paris – Lyon (Frankreich)

Das MOB HOTEL und OFYR engagieren sich gemeinsam für die Kunst des Zusammenkommens. Die Mission des MOB HOTELS ist es, eine lokale Gemeinschaft zu kreieren, die gesundes Essen in einer offenen Atmosphäre bietet. Es ist ein Ort, an dem sich Menschen treffen und ihre Gedanken austauschen, an dem sich unterschiedlichste Kulturen begegnen und Geschichten und großartige Momente miteinander geteilt werden. Die Zusammenarbeit zwischen MOB HOTEL und OFYR hat sich auf natürliche Weise ergeben und führte zu täglichen Gesprächen am Feuer.



THE GASTRONOMIE HOUSE

Das Gastronomie House ist ein Ort, an dem sich die Leidenschaft für das Essen wirklich entfaltet. Es gehörte zu den ersten OFYR-Händlern. Die gemeinsame Arbeit war dabei stets eine große Freude. Cédric Fauchille und Maxence Balas, die Inhaber des Gastronomie House in Lyon, kochen gerne beruflich und in ihrer Freizeit mit den Produkten von OFYR. Sie verwenden OFYR-Kocheinheiten häufig für das Catering bei Privatveranstaltungen wie Firmenfeiern. Sie greifen das ganze Jahr über auf OFYR zurück; auch im Winter stehen sie für Events zur Verfügung. Stellen Sie sich Après-Ski mit OFYR vor...

TOMORROWLAND

Tomorrowland ist eines der größten Open-Air-Musikfestivals der Welt. Durch das ausgefallene Thema und die Umgebung fühlt es sich an, als würde man in eine Märchenwelt eintauchen. Es ist nicht nur die Atmosphäre, die das Festival so besonders macht. Taste of the World zeigt die neuesten Trends in der Gastronomie und bringt verführerische Küche auf das Festival und darüber hinaus. Taste of the World bietet extrem hochwertige Speisen und Getränke mit extremem Augenmerk auf die Verwendung reiner Zutaten. Tomorrowland sah OFYR als ein einzigartiges Erlebnis, das die Vision des Festivals ideal ergänzt. Seit zwei Jahren inspiriert OFYR die Festivalbesucher des Tomorrowland und DreamVille mit einer Leidenschaft fürs Essen und Erzählen!



BBQ BROS LEBANON

Die BBQ Bros lassen sich mit nur einem Satz beschreiben: „Sie feuern die heißesten Events des Landes an.“

Sie präsentieren eine solide, rohe Art des Caterings und verwandeln dieses in ein prächtiges Spektakel für Augen und Gaumen. Das wichtigste Element ist dabei das Feuer – eines der Hauptmerkmale von OFYR. So reisen die BBQ Bros nun von Event zu Event, kochen mit OFYR und verbreiten Freude und gutes Essen.



Kreieren Sie mit OFYR Tabl'O Ihre schönsten Momente

Einführung von OFYR Tabl'O

Der stilvolle OFYR Tabl'O garantiert Ihnen einen wundervollen, unbeschwerten Abend. Sie genießen den Komfort einer Kocheinheit am Tisch und können damit bequem zusammen mit Ihren Freunden und Verwandten eine Mahlzeit zubereiten. Riechen, schmecken und spüren Sie die Freude an einem außerordentlichen Kocherlebnis mit Kokosbriketts – ganz egal wo. Nehmen Sie sich Zeit für echtes Essen, echte Gespräche und wahrhaft schöne gemeinsame Momente.

Was ist OFYR Tabl'O?

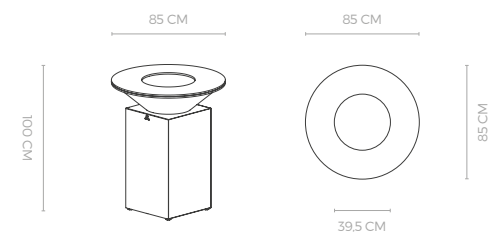
OFYR Tabl'O ist ein kompakt und verfügt über ein einzigartiges, schnörkelloses Design. So passt er überall hin – auf die Terrasse, den Balkon oder im Garten – und sieht dabei hervorragend aus. Die gusseiserne Kochplatte OFYR Tabl'O mit einem Durchmesser von 40 cm kann beiderseitig verwendet werden. Eine Seite ist flach und die andere geriffelt, um Ihnen zahlreiche Einsatzmöglichkeiten zu bieten. OFYR-Kokosbriketts eignen sich perfekt für die Verwendung mit OFYR Tabl'O. Der im Lieferumfang enthaltet doppelwandige Schnellanzünder heizt OFYR Tabl'O innerhalb von 30 Minuten auf. So können Sie Ihr Gericht im Handumdrehen genießen. Für die Temperaturoptimierung können Sie die Hitze steuern, indem Sie die Luftzufuhr über die Lüftungsschlitze im Behälter regeln.



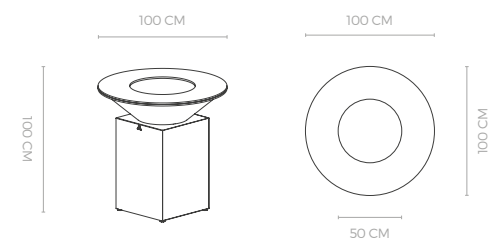


OFYR CLASSIC

Die reinste Expression von OFYR. Das wunderschöne Objekt OFYR Classic aus Corten-Stahl ist dafür entworfen worden, sich jeder Umgebung perfekt anzupassen, selbst wenn es nicht in Verwendung ist. Entfachen Sie das Feuer und jedes Outdoor-Event wird zu einem besonderen Erlebnis. In 85 oder 100 cm Durchmesser sowie Corten-Stahl oder schwarz beschichtetem Stahl erhältlich.



OFYR CLASSIC 85



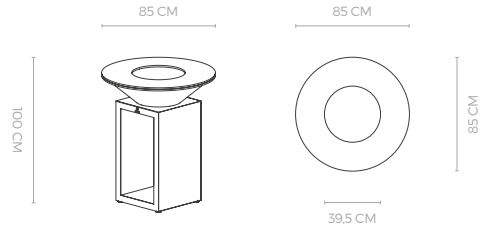
OFYR CLASSIC 100



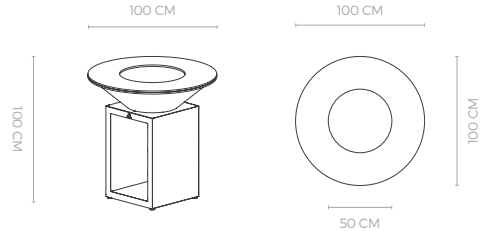


OFYR CLASSIC STORAGE

Sie erhalten den Stil und die Unkompliziertheit von OFYR gepaart mit einer bequemen eingebauten Lösung für die Holzlagerung. In 85 oder 100 cm Durchmesser sowie Corten-Stahl oder schwarz beschichtetem Stahl erhältlich. Der OFYR Classic Storage ist die perfekte Ergänzung für Ihren Garten.



OFYR CLASSIC STORAGE 85



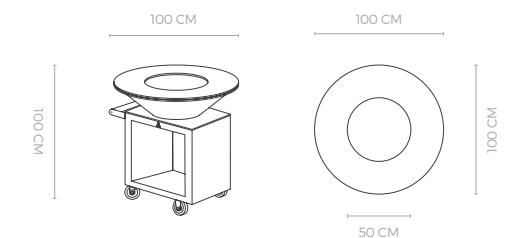
OFYR CLASSIC STORAGE 100





OFYR CLASSIC STORAGE 100 PRO

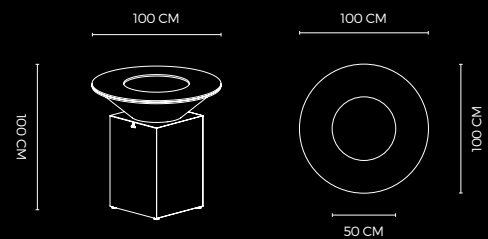
Der OFYR Classic Storage 100 PRO vereint die Eigenschaften des OFYR Classic Storage mit einem praktischen Griff und Rollen. So können Sie Ihre Kocheinheit leicht bewegen. Es wird empfohlen, den OFYR Classic Storage 100 PRO drinnen oder überdacht zu lagern, da der Griff auf Teakholz gefertigt ist. In 100 cm Durchmesser und Corten-Stahl oder schwarz beschichtetem Stahl erhältlich.



OFYR CLASSIC STORAGE 100 PRO

OFYR CLASSIC CONCRETE 100

Kräftig und raffiniert erzeugt der OFYR Concrete ein plastisches Statement in jedem Außenbereich. Durch das Untergestell und den Kegel mit der hitzebeständigen, mattschwarzen Oberfläche setzt er sich von der Masse ab. In 100 cm Durchmesser erhältlich.

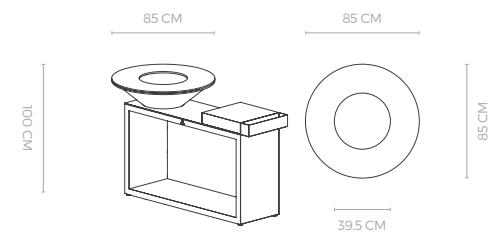


OFYR CLASSIC CONCRETE 100

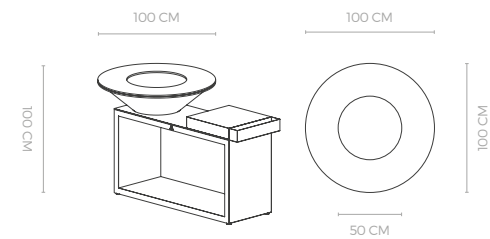


OFYR ISLAND

Diese Komplettlösung kombiniert unschlagbaren Stil und Funktionalität in einem kompakten Design. Enthalten sind eine OFYR-Kocheinheit mit Holzaufbewahrung, ein solides Schneidebrett und eine praktische Geräteablage für Kochutensilien und Saucen. In 85 oder 100 cm Durchmesser sowie Corten-Stahl oder schwarz beschichtetem Stahl erhältlich. Das Schneidebrett ist in Teakholz und dunkelgrauer Keramik erhältlich.



OFYR ISLAND 85



OFYR ISLAND 100





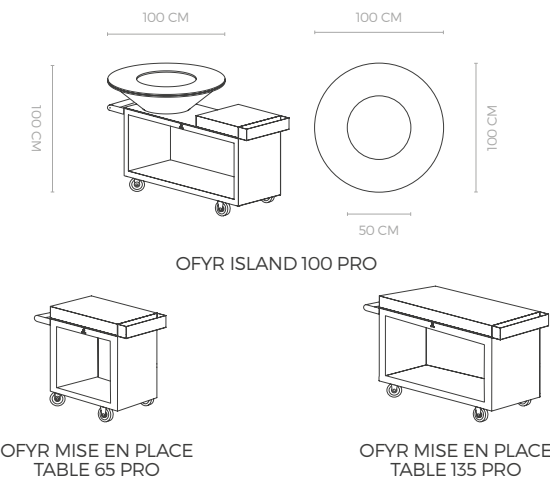
OFYR PRO-LINE

OFYR MISE EN PLACE TABLE PRO

Der OFYR Mise en Place Table PRO ist zusammen mit Ihrer Kocheinheit unglaublich praktisch und bietet Ihnen mehr Raum für die Zubereitung. Mit einer Fläche von 135x65 cm oder 65x65 cm bietet er reichlich Arbeitsfläche. Der Tisch kann auf einer gepflasterten Fläche verwendet werden. Das Schneidbrett ist in Teakholz und dunkelgrauer Keramik erhältlich.

OFYR ISLAND PRO

Der OFYR island 100 PRO ist die mobile Version des OFYR Island 100 aus mit einem tieferen Untergestell. Der OFYR Island PRO kann auf einer gepflasterten Fläche verwendet werden. Er verfügt über ein Schneidbrett für die Nahrungsmittelzubereitung, einen handlichen Zubehörhalter und die Option für einen Lagerplatz für Holz. as Schneidbrett ist in Ausführungen aus teakholz und dunkelgrauer Keramik verfügbar.

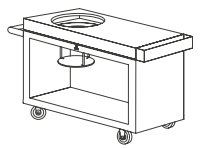




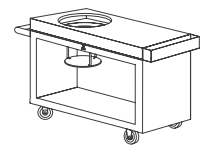
OFYR PRO-LINE

OFYR KAMADO TABLE PRO

Erweitern Sie Ihre OFYR-Freiluftküche um einen OFYR Kamado Table PRO, einen Tisch für Ihren Kamado-Grill. Der Tisch ist ein solides Fundament für Ihren Grill, lässt sich leicht versetzen und bietet Platz für die benötigten Arbeitsmittel. Der zusätzliche Stauraum ist praktisch, um Zubehör zu verstauen. Ein Kamado-Grill ist perfekt für langsam gegartes Fleisch. Beim Kamado-Grill bleiben Hitze und Rauch drinnen, was sich unglaublich auf den Geschmack der Speisen auswirkt. Wenn das Fleisch richtig gekocht ist, können Sie Ihr Gericht abrunden, indem Sie es auf dem OFYR grillen – vom Slow Cooking zum Show Cooking. Teakholz ist ein natürliches, langlebiges Produkt und sollte im Haus aufbewahrt werden, wenn es für einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird. Der OFYR Kamado Table PRO eignet sich für den Kamado Joe 457 oder das große Big Green Egg. Bitte beachten Sie, dass der Kamado Joe und das Big Green Egg nicht mit enthalten sind.



OFYR KAMADO TABLE 135 PRO BGE

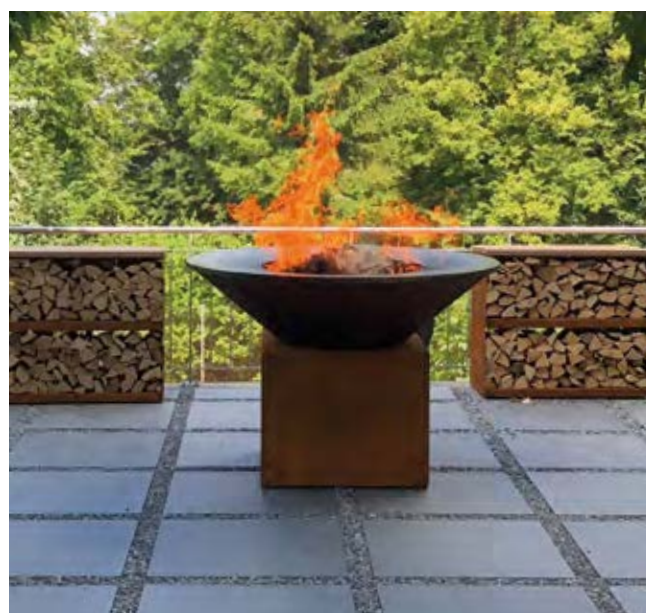
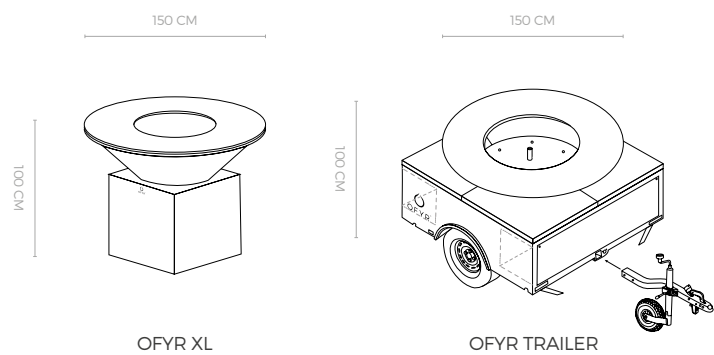


OFYR KAMADO TABLE 135 PRO KJ



OFYR XL & OFYR TRAILER

Der OFYR Trailer ist die perfekte Kocheinheit für Ihre Events: Er ist leicht zu transportieren und hat die Größe eines OFYR XL, um großartige Mahlzeiten für bis zu 150 Personen zu kochen. Der Trailer ist vollständig getestet und zertifiziert. Abnehmbarer Deichselanhänger mit abnehmbaren Holzblöcken auf der Oberseite des Anhängers. Sie haben Lagerraum auf der Vorher- und Hinterseite, um Ihr Feuerholz zu transportieren – so sind Sie in Windeseile einsatzbereit. Erhältlich in Corten-Stahl.



OFYR BUTCHER BLOCK STORAGE 90

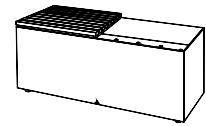
Das OFYR Butcher Block 90 ist eine ideale Ergänzung der Produktreihe OFYR Classic. Es verfügt über ein Schneidbrett, einen Zubehöralter und Lagerplatz für Holz. Der Butcher Block 90 ist in zwei verschiedenen Ausführungen aus den Ausgangsmaterialien Corten-Stahl und schwarz beschichtetem Stahl verfügbar. Das Schneidbrett ist in Ausführungen aus teakholz und dunkelgrauer Keramik verfügbar.



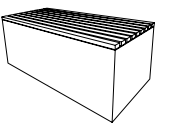


OFYR HERB GARDEN BENCH

Erleben Sie mit unserer OFYR Herb Garden Bench noch mehr erholsame Augenblicke mit Ihrer OFYR-Einheit. Die integrierten Bohlen aus teakholz ergeben eine bequeme Sitzfläche und können an jeder Seite der Pflanzfläche platziert werden. Verfügbar in zwei verschiedenen Ausführungen aus den Ausgangsmaterialien aus Corten-Stahl und schwarz beschichtetem Stahl. Auch als vollbezogene OFYR Garden Bench erhältlich.



OFYR HERB GARDEN BENCH



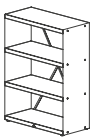
OFYR GARDEN BENCH

OFYR WOOD STORAGE DRESSOIR & CABINET

Das Wood Storage Dressoir ist eine kompakte Version des Wood Storage, mit einem Rubberwood-Brett auf der Oberseite, das auch zur Zubereitung von Mahlzeiten verwendet werden kann und ist 90 cm hoch. Das Wood Storage Cabinet ist mit einer Höhe von 131 cm eine platzsparendere Version des normalen Wood Storage. Erhältlich in Cortenstahl oder schwarz beschichtetem Stahl.



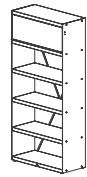
OFYR WOOD STORAGE DRESSOIR



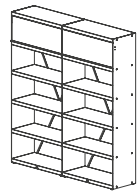
OFYR WOOD STORAGE CABINET

OFYR WOOD STORAGE

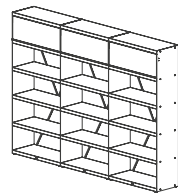
Das Wood Storage verwandelt einen Holzstapel in eine attraktive Zierwand. Werkzeuge und sonstige Gegenstände können im aufklappbaren Fach an der Oberseite ordentlich verstaut werden. Es ist in drei Größen verfügbar und bietet somit eine Lösung für jedermann. Verfügbar in den Größen 216 x 100 cm, 200 cm und 300 cm. Die Wood Storage Inserts passen perfekt in die OFYR Wood-Storage-Einheit und sind ideal für den Anbau von Küchenkräutern und verleihen Ihrem Holzstapel einen Flecken Grün. Sie werden aus Stahl hergestellt und verfügen über Abflusslöcher. Ihre Tiefe sind schlanke 22,5 cm. Holzscheite können dadurch einfach dahinter gelagert werden. Erhältlich in Cortenstahl oder schwarz beschichtetem Stahl.



OFYR WOOD STORAGE 100



OFYR WOOD STORAGE 200

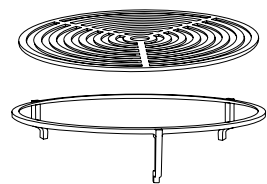


OFYR WOOD STORAGE 300

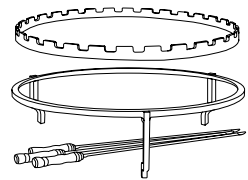


OFYR GRILLS

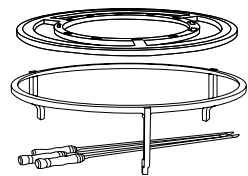
Alle OFYR-Grills eignen sich ideal, um Ihren Speisen einen rauchigen Geschmack zu verleihen, da diese direkt über dem Feuer gegart werden. Wir haben drei unterschiedliche Grills entwickelt, die alle ihr ganz eigenes Kocherlebnis kreieren. Der Round Grill sorgt durch die Zubereitung direkt über der Flamme für perfekte Röstaromen. Die erhöhte Position der horizontalen Spieße bietet genau die richtige Höhe, um sowohl Fleisch als auch Gemüse perfekt zu garen. Das brasilianische Grillset ermöglicht die Zubereitung nach Churrasco-Art. All diese Sets sind perfekte Ergänzungen für Ihr Outdoor-Kocherlebnis.



OFYR GRILL ROUND
available for series 85, 100 and XL



OFYR HORIZONTAL SKEWER SET
available for series 100 and XL



OFYR BRAZILIAN GRILL
available for series 100 and XL



GLOVES & LEATHER APRON

WILDLEDERHANDSCHUHE

Diese strapazierfähigen Wildlederhandschuhe sind äußerst praktisch für jeden aufstrebenden Grillmeister. Da sie bis 350°C hitzefest sind, bieten sie exzellenten Schutz, wenn Sie die OFYR-Kocheinheit bewegen oder mit heißen Küchenutensilien hantieren.

LEDERSCHÜRZE

Die OFYR Lederschürze, gefertigt aus hochwertigem Leder mit genieteten Logodetails und verstellbarem Riemen, ist eine stylische Schürze, die einen hervorragenden Wärmeschutz bietet und mit zunehmendem Alter noch besser aussieht. Auch in schwarz erhältlich.



DECKEL & ABDECKUNG

DECKEL

Hergestellt aus schwarz beschichtetem Stahl und ausgestattet mit einem Mahagoniknauf. OFYR Cover 85 (Ø 85 cm) und Cover 100 (Ø 100 cm) passen auf den Kegel und die Platte und bedecken Ihren OFYR, wenn er nicht in Benutzung ist.

ABDECKUNG

Hergestellt aus schwarz beschichtetem Stahl und ausgestattet mit einem Mahagoniknauf. Bitte verwenden Sie Ihren Snuffer Black 85 (Ø 50 cm), Snuffer Black 100 (Ø 60 cm) und Snuffer Black XL (Ø 90 cm), um Ihre OFYR-Einheit nach der Verwendung sicher zu löschen. Die Snuffer sind mit 6 Ausbuchtungen versehen, damit sie beim Löschen der Flamme nicht verrutschen.



COVER BLACK 85



COVER BLACK 100



SNUFFER BLACK 85



SNUFFER BLACK 100



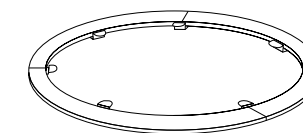
SNUFFER BLACK XL



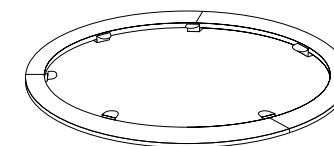


OFYR FIRE GUARD RING

Der schön konzipierte Fire Guard Ring ist ein Zubehörteil, das verhindert, dass die heiße Kochplatte aus Versehen berührt wird. Der 12,5 cm breite Ring aus Rubberwood kann gleichzeitig als Tisch für kleinere Gerichte verwendet werden. Mit seinen sechs Halterungen aus Stahl kann der Fire Guard Ring einfach an der Platte montiert und demontiert werden. Nach der Verwendung sollten Sie den Fire Guard Ring im Haus aufbewahren.



OFYR FIRE GUARD RING 85



OFYR FIRE GUARD RING 100

OFYR COOLER

Wenn man für eine Veranstaltung oder eine größere Gruppe kocht, ist es sehr nützlich, einen Kühler zur Hand zu haben. Der OFYR Cooler besteht aus Teakholz und Styropor, wodurch er wenig wiegt und sich leicht bewegen lässt. Zusätzlich zu seinem glatten Aussehen hat der Kühler den weiteren Vorteil, dass man ihn als Sitz verwenden kann.



OFYR PLATZDECKCHEN

Ein gedeckter Tisch ist ohne ein stilvolles Platzdeckchen nicht vollständig. Die OFYR Placemats, die in Braun und Schwarz erhältlich sind, passen perfekt zu jedem Look. Die OFYR Placemats bestehen aus Leder, einem natürlichen und langlebigen Produkt, an dem Sie lange Zeit Freude haben werden. Sie werden in Sets von je vier Stück und mit einem geschmeidigen Band angeboten, das die Platzdeckchen zusammenhält.



OFYR BUFFADOO

Das Buffadoo-Set besteht aus einer schön gestalteten Pfeife, einer robusten Stahlzange sowie einer passenden Halterung. Die Pfeife hat einen Ledergriff und ein Silikon-Mundstück. Man bläst Luft direkt in das OFYR Kochgerät, um die Flammen zu steigern und den Rauch nach dem Anzünden zu reduzieren. Mit der Zange kann man leicht Holzscheite auflegen, sobald das Feuer gut brennt.



ZEDER- HOLZBRETTER

OFYR-Zederholz-Bretter fügen dem Essen nicht nur die delikate rauchige Note zu, sondern verzögern den Garprozess um die Hälfte. Dadurch bleibt mehr Flüssigkeit im Essen und macht es extra zart und saftig. Die Bretter können auch zum Warmhalten von Speisen auf der Kochplatte vor dem Servieren verwendet werden.





ZUBEHÖR



HOLZTASCHE



MESSERBLOCK



ÖLKANNE



SPATULA PRO



ZANGEN



MESSER UND GABEL SET



SPIEBE



Food • Fire • Friends



KOCHEINHEITEN - CLASSIC

	OC-85 OFYR CLASSIC CORTEN 85		OC-100 OFYR CLASSIC CORTEN 100		OCS-85 OFYR CLASSIC STORAGE CORTEN 85		OCS-100 OFYR CLASSIC STORAGE CORTEN 100
	OCB-85 OFYR CLASSIC BLACK 85		OCB-100 OFYR CLASSIC BLACK 100		OCSB-85 OFYR CLASSIC STORAGE BLACK 85		OCSB-100 OFYR CLASSIC STORAGE BLACK 100
	OCC-100 OFYR CLASSIC CONCRETE 100						
	OI-85-TW OFYR ISLAND CORTEN 85 TEAKHOLZ		OI-100-TW OFYR ISLAND CORTEN 100 TEAKHOLZ		OI-85-CD OFYR ISLAND CORTEN 85 KERAMIK DUNKELGRAU		OI-100-CD OFYR ISLAND CORTEN 100 KERAMIK DUNKELGRAU
	OIB-85-TW OFYR ISLAND BLACK 85 TEAKHOLZ		OIB-100-TW OFYR ISLAND BLACK 100 TEAKHOLZ		OIB-85-CD OFYR ISLAND BLACK 85 KERAMIK DUNKELGRAU		OIB-100-CD OFYR ISLAND BLACK 100 KERAMIK DUNKELGRAU

KOCHEINHEITEN - PRO

	OCS-100-PRO OFYR CLASSIC STORAGE CORTEN 100 PRO		OCSB-100-PRO OFYR CLASSIC STORAGE BLACK 100 PRO		OI-100-PRO-TW OFYR ISLAND CORTEN 100 PRO TEAKHOLZ		OI-100-PRO-CD OFYR ISLAND CORTEN 100 PRO KERAMIK DUNKELGRAU
	OIB-100-PRO-TW OFYR ISLAND BLACK 100 PRO TEAKHOLZ		OIB-100-PRO-CD OFYR ISLAND BLACK 100 PRO KERAMIK DUNKELGRAU		O-XL OFYR XL CORTEN		O-T-01 OFYR TRAILER 01 CORTEN

OFYR KAMADO TABLE PRO

	O-K-T-135-PRO-TW-KJ OFYR KAMADO TABLE CORTEN 135 PRO TEAKHOLZ KJ		O-K-T-B-135-PRO-TW-KJ OFYR KAMADO TABLE BLACK 135 PRO TEAKHOLZ KJ		O-K-T-135-PRO-TW-BGE OFYR KAMADO TABLE CORTEN 135 PRO TEAKHOLZ BGE		O-K-T-B-135-PRO-TW-BGE OFYR KAMADO TABLE BLACK 135 PRO TEAKHOLZ BGE
---	--	---	---	---	--	---	---

BUTCHER BLOCKS

	BBS-90-TW OFYR BUTCHER BLOCK STORAGE 90 CORTEN TEAKHOLZ		BBS-90-CD OFYR BUTCHER BLOCK STORAGE 90 CORTEN KERAMIK DUNKELGRAU		BBSB-90-TW BUTCHER BLOCK STORAGE 90 BLACK TEAKHOLZ		BBSB-90-CD BUTCHER BLOCK STORAGE 90 BLACK KERAMIK DUNKELGRAU
	BBS-135-RW OFYR BUTCHER BLOCK STORAGE 135 CORTEN RUBBERWOOD		BBS-135-CD OFYR BUTCHER BLOCK STORAGE 135 CORTEN CERAMIC DARK GREY				
	TT-45 TOOL TRAY 45 CORTEN		TT-50 TOOL TRAY 50 CORTEN		TTB-45 TOOL TRAY BLACK 45		TTB-50 TOOL TRAY BLACK 50

MISE EN PLACE PRO

	MP-65-PRO-TW MISE EN PLACE TABLE CORTEN 65 PRO TEAKHOLZ		MP-65-PRO-CD MISE EN PLACE TABLE CORTEN 65 PRO KERAMIK DUNKELGRAU		MP-B-65-PRO-TW MISE EN PLACE TABLE BLACK 65 PRO TEAKHOLZ		MP-B-65-PRO-CD MISE EN PLACE TABLE BLACK 65 PRO KERAMIK DUNKELGRAU
	MP-PRO-135-TW MISE EN PLACE TABLE CORTEN 135 PRO TEAKHOLZ		MP-PRO-135-CD MISE EN PLACE TABLE CORTEN 135 PRO KERAMIK DUNKELGRAU		MP-B-135-PRO-TW MISE EN PLACE TABLE BLACK 135 PRO TEAKHOLZ		MP-B-135-PRO-CD MISE EN PLACE TABLE BLACK 135 PRO KERAMIK DUNKELGRAU

HOLZLAGER

	WS-D WOOD STORAGE CORTEN DRESSOIR		WSB-D WOOD STORAGE BLACK DRESSOIR		WS-C WOOD STORAGE CORTEN CABINET		WSB-C WOOD STORAGE BLACK CABINET
	WS-100 WOOD STORAGE CORTEN 100		WS-200 WOOD STORAGE CORTEN 200		WS-300 WOOD STORAGE CORTEN 300		
	WSB-100 WOOD STORAGE BLACK 100		WSB-200 WOOD STORAGE BLACK 200				

OFYR TABL'O



O-TABLO
OFYR TABL'O

BÄNKE



HG-B
OFYR HERB
GARDEN BENCH
CORTEN



HG-BB
OFYR HERB
GARDEN BENCH
BLACK



G-B
OFYR GARDEN
BENCH CORTEN



HG-BB
OFYR GARDEN
BENCH BLACK

SNUFFER & COVER



OA-SB-85
SNUFFER
SCHWARZ 85
(Ø 50CM)



OA-SB-100
SNUFFER
SCHWARZ 100
(Ø 60CM)



OA-SB-XL
SNUFFER
SCHWARZ XL
(Ø 90CM)



OA-CB-85
COVER
SCHWARZ 85
(Ø 85CM)



OA-CB-100
COVER
SCHWARZ 100
(Ø 100CM)

GRILLS



OA-G-R-85
OFYR
GRILLROST
85



OA-G-R-100
OFYR
GRILLROST
100



OA-G-R-XL
OFYR
GRILLROST
XL



OA-G-B-100
BRAZILIAN GRILL
SET 100



OA-G-B-XL
BRAZILIAN GRILL
SET XL



OA-G-S-100
HORIZONTAL
SKEWER SET 100



OA-G-S-XL
HORIZONTAL
SKEWER SET XL



OA-85-SET
OFYR 85 GRILL
ACCESSORIES
SET
4 Stücke



OA-100-SET
OFYR 100 GRILL
ACCESSORIES
SET
4 Stücke



OA-XL-SET
OFYR XL GRILL
ACCESSORIES
SET
4 Stücke



OA-XL-SET-PRO
OFYR XL GRILL
ACCESSORIES
SET PRO
6 Stücke



OA-S-85
SPIEßE 85
Set mit 3



OA-S-105
SPIEßE 105
Set mit 3

ZUBEHÖR



OA-CW
ZEDERNHOLZ-
PLANKEN
Set mit 3



OA-WB
HOLZTASCHE



OA-LA
LEDERSCHÜRZE
BRAUN
Eine Größe



OA-LAB
LEDERSCHÜRZE
SCHWARZ
Eine Größe



OA-G
HANDSCHUHE
Eine Größe



OA-PM
TISCHSETS
BRAUN
Set mit 4



OA-PMB
TISCHSETS
SCHWARZ
Set mit 4



OA-KB
MESSERBLOCK
exkl. Messer & Spachtel



OA-B
BUFFADOO SET
BRAUN
3 Stücke



OA-BB
BUFFADOO SET
SCHWARZ
3 Stücke



OA-OC
ÖLKANNE



OA-SP
SPATULA PRO



OA-KF-SET
KNIFE & FORK SET
2 Stücke



OA-T
ZANGE



OA-D
OFYR DOLLY
CORTEN



OA-DB
OFYR DOLLY
SCHWARZ



OA-FGR-85
FIRE GUARD
RING 85
Für OFYR 85 Modelle



OA-FGR-100
FIRE GUARD
RING 100
Für OFYR 100 Modelle



CB-NO1-NL-FR
OFYR KOCHBUCH
Niederländisch/
Französisch



CB-NO1-EN-DE
OFYR KOCHBUCH
Englisch/
Deutsch



OA-COOLER
OFYR KÜHLBOX



OA-CB-2KG
OFYR COCONUT
BRIQUETTES 2 KG

ZUBEHÖR



B-TW-45
BLOCK
TEAKHOLZ 45



B-TW-50
BLOCK
TEAKHOLZ 50



B-TW-90
BLOCK
TEAKHOLZ 90



B-TW-135
BLOCK
TEAKHOLZ 135



B-TW-PRO-50
BLOCK
TEAKHOLZ
50 PRO



B-TW-PRO-135
BLOCK
TEAKHOLZ
135 PRO



B-CD-45
BLOCK
KERAMIK
DUNKELGRAU
45



B-CD-50
BLOCK
KERAMIK
DUNKELGRAU
50



B-CD-90
BLOCK
KERAMIK
DUNKELGRAU
90



B-CD-135
BLOCK
KERAMIK
DUNKELGRAU
135



B-CD-50-PRO
BLOCK
KERAMIK
DUNKELGRAU
50 PRO



B-CD-135-PRO
BLOCK
KERAMIK
DUNKELGRAU
135 PRO



Das OFYR-Design ist EU registriert unter der Nummer 002580431-0001/2 und 003122373-0001.
A US Ein US-Designpatent ist unter Nummer US D798,099 S registriert.
Das Design von OFYR Tabl'O ist EU registriert unter der Nummer 004407542-0004.



WWW.OFYR.COM