



## ZEIT FÜR TABL'O DIE KÖCHE SITZEN AM TISCH

Wir stellen Ihnen unsere neueste Kocheinheit vor, das kleinste Mitglied der OFYR-Familie: den OFYR® Tabl'O. Kompakt, effizient und elegant: Der OFYR Tabl'O ist der ideale Tischgrill für die Zubereitung gesunder und leckerer Mahlzeiten für 2 - 6 Personen.

Der stilvolle Tabl'O bietet den Komfort, die Speisen direkt am Tisch in der Gemeinschaft zu zubereiten. Ideal für die Benutzung im Frühling, Sommer und Herbst. Unabhängig von der Umgebung passt er auf jede Terrasse, jeden Balkon oder in jeden Garten.

Der Tabl'O wird mit einem Anzündekamin geliefert, um die Kokosnussbriketts in kürzester Zeit aufzuheizen und einem praktischen Werkzeug, um die Briketts zu bewegen um die Luftzufuhr zu steuern und die Kochplatte, die eine glatte Plancha-Option und auf der anderen Seite einen griffelte Grilloberfläche bietet.

*Empfohlener Verkaufspreis: € 379,00*

Um das Tabl'O Outdoor-Kocherlebnis zu vervollständigen, hat OFYR im Jahr 2021 neue Produkte auf den Markt gebracht. Das Gusseisen-Kasserollen-Set und das Tabl'O-Platz-Set.



PRESS CONTACT GERMANY

Michael Koenig

mk@ofyr.com

+49 172 40 46 695



## NEU

### OFYR TABL'O GUSSEISEN-KASSEROLLE-SET

Dieses raffinierte Design ist ein 2-in-1-Modell, das das Kocherlebnis von Tabl'O vervollständigt. Das Set besteht aus einer schlichten gusseisernen Pfanne mit Deckel mit einem Durchmesser von 21 cm, einem gusseisernen Grillhalter mit einem losen gusseisernen Grillrost, auf den die Pfanne genau passt, und 4 Holzspateln zum Sauberkratzen der Platte. Perfekt für ein Käsefondue in der Pfanne mit gegrilltem Gemüse oder Fleisch von der Plancha.

Empfohlener Verkaufspreis: € 89,00

## NEU

### OFYR TABL'O PLATZ-SET SCHWARZ

Dieses schicke neue Platz-Set vervollständigt Ihr Tabl'O set up. Legen Sie die Matte unter Ihren Tabl'O und verhindern Sie somit Fettspritzer auf Ihrem Tisch. Die Matte ist aus Vinyl gefertigt. Ein zusätzlicher Vorteil ist, dass sie die Hitze um bis zu 10°C zum Tisch hin reduziert.

Empfohlener Verkaufspreis: € 39,00



### OFYR KOKOSNUSS-BRIKETTTS

Nachhaltigkeit & Effizienz ist ein integraler Bestandteil des modernen Lebens. OFYR antwortet darauf perfekt mit den OFYR Kokosnussbriketts. Kompakt und 100% nachhaltig, hergestellt aus den Restabfällen von Kokosnüssen. Große Hitze, 2-3 Stunden Brenndauer, also ideal für einen Kochabend am Tisch. Sie erzeugen minimalen Rauch, minimalen Geruch und wenig Abfall. In Kombination mit dem OFYR Quick Starter ist der Tabl'O in 20 Minuten mit 16-18 Briketts einsatzbereit.

Empfohlener Verkaufspreis, 2 KG: € 6,95





## REZEPT

### QUESADILLA MIT HÄHNCHEN UND MUHAMMARA-DIP

## ZUTATEN

Dieses Rezept ist perfekt, um es auf dem OFYR® Tabl'O zuzubereiten. Die Farben sind toll, und der Geschmack ist noch toller. Unten finden Sie die Zutaten und die Zubereitungsmethode für dieses leckere Rezept.

- Rote-Bete-Wraps
- Hähnchenschenkel
- (Gekochter) Mais
- Rote Paprika
- Chilischote
- Schalotte
- Gemahlener Cheddar
- Avocado
- Zitrone
- Gerösteten Paprika
- Tomatenpüree
- Geräuchertes Paprikapulver
- Zimt
- Knoblauch
- Walnüsse
- Kreuzkümmel
- Granatapfel-Melasse
- Olivenöl



#### Für Ihre Guacamole

Schälen Sie die Avocados und schneiden Sie sie in Stücke. Mit Pfeffer und Salz würzen. Frischen Limetten- oder Zitronensaft über die Avocados auspressen und mit einer Gabel zerdrücken oder kurz pürieren.

#### Für den Muhammara-Dip

Knoblauch schälen, zusammen mit den gerösteten Paprika, Walnüssen und Tomatenmark, Paprikapulver, Kreuzkümmelpulver und Granatapfelmelasse mahlen. In der Küchenmaschine pürieren, das Olivenöl hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Bereiten Sie Ihre Hähnchen-Quesadilla vor

Braten Sie das Hähnchen. Schneiden Sie die rote Paprika, die Schalotte und die Chilischote in feine Julienne. Schneiden Sie die Rote-Bete-Wraps in Runden von ca. 12 cm Durchmesser. Schneiden Sie das gebratene Hähnchen in Scheiben. Bestreichen Sie die Wraps mit der Guacamole. Bestreuen Sie sie mit dem geriebenen Cheddar. Legen Sie das Hähnchen, das geschnittene Gemüse und den Mais darauf. Mit Pfeffer und Salz würzen. Zusammen falten und auf beiden Seiten im Tabl'O braten. Den Muhammara-Dip separat in einem Glas als Dip servieren.

*Guten Appetit!*