



OFYR

The art
of outdoor
cooking

OFYR®



Bron: Hlša Radužna, Slovenija

Voorwoord

Geachte lezer,

Tijdens mijn 30-jarige loopbaan als ondernemer ben ik bij diverse start-ups betrokken geweest, maar ik heb nog nooit meegemaakt dat een nieuw merk zo snel omarmd werd als OFYR. Overal waar wij het OFYR concept introduceren wordt het met groot enthousiasme ontvangen. Met de hulp van onze uitstekende importeurs en dealers zijn OFYR producten al beschikbaar in meer dan 60 landen. Op onze net vernieuwde website kunt u een complete lijst van onze dealers vinden.

Wat creëert de grote belangstelling voor het OFYR concept? Onze conclusie is dat het het gevolg is van de unieke combinatie van eenvoud, functionaliteit en mooi design die tezamen een gehele nieuwe manier van buiten koken en samenzijn creëren. Uiteraard speelt ook de kwaliteit een belangrijke rol en met trots kan ik u informeren dat al onze producten in Nederland worden gefabriceerd. Het binnen één organisatie hebben van R&D, design en productie is een enorm voordeel. Hierdoor kunnen wij niet alleen garanderen dat onze klanten producten van de beste kwaliteit ontvangen, maar het betekent ook dat nieuwe toevoegingen aan ons sterk groeiende product assortiment snel op de markt gebracht kunnen worden. Zo konden wij onze collectie snel uitbreiden met o.a. een lijn van buitenmeubels en nieuwe accessoires met dezelfde OFYR stijl en kwaliteit. Ons uitgebreide product assortiment zorgt ervoor dat onze klanten niet alleen op een unieke manier kunnen koken maar ook kunnen genieten van een compleet outdoor lifestyle concept. Het OFYR kooktoestel verandert het gehele idee van buiten koken in een veel socialere bezigheid waarbij de rommelige, traditionele barbecues vervangen worden door een veel gebruiksvriendelijkere propositie die ook nog eens mooi oogt. En het levert ook ongekende kookeigenschappen zoals het aantal professionele koks die het OFYR kooktoestel in hun concept geïntegreerd heeft bewijst.

Onze producten zijn zo onderscheidend dat zij kwalificeren voor modelregistratie in de belangrijkste landen ter wereld, hetgeen ons beschermt tegen personen met minder eigen verbeeldingskracht.

Graag sluit ik af met het bedanken van iedereen – vrienden, klanten, collegae en partners – voor de passie en loyaliteit die zij voor het OFYR project getoond hebben. Uw aanhoudende steun geeft mijn team en mij een enorme motivatie om deze speciale onderneming verder uit te bouwen.

Met vriendelijke groet,

Peter Tourné
CEO Creative Outdoor Products B.V.



Het verhaal achter OFYR



Het OFYR concept is de creatie van Hans Goossens, een Nederlandse ondernemer en design liefhebber met een passie voor gezelligheid in de tuin.

Aan de vooravond van zijn pensioen na een 30-jarige carrière in vermogensbeheer en een korte uitstap in luxe goederen retail zag Hans ernaar uit om gedurende lange zomeravonden met zijn vrienden buiten te koken en plezier te maken. Hij was op zoek naar een design barbecue met strakke lijnen die naadloos bij zijn tuin zou passen en ook weerbestendig moest zijn zodat hij het gehele jaar buiten kon staan – eigenlijk een soort sculptuur. Omdat hij niets op de markt kon vinden dat aan zijn criteria voldeed besloot Hans om zijn eigen design barbecue te ontwerpen.

Het resultaat was het OFYR kooktoestel, een uniek kegelvormig design gemaakt van ruig Corten staal dat door het weer een prachtige, roestige patina krijgt. Het ontwerp was direct een hit, niet alleen door de mooie vormgeving maar ook door de veelzijdige kookeigenschappen en de uitnodigende hitte afstraling. Nu konden de lange zomeravonden in de tuin ook beleefd worden gedurende de herfst en de winter. De vorm van het OFYR kooktoestel is hard op weg om een design icoon te worden. Het appeleert aan het oudste menselijke instinct om rond

een vuur met familie en vrienden samen te komen en te eten – zoals eeuwenlang door vele culturen over de hele wereld is gedaan – en te koken op een door vuur verhitte plaat en het zijn niet alleen fans van mooi design die het OFYR concept omarmen. Professionele chefs zijn een grote fan van de veelzijdigheid en beleving bij catering en kook demonstraties. Hotels en restaurants gebruiken OFYR kooktoestellen om hun buiten ruimtes te veranderen en hun gasten een ongeëvenaarde kookervaring te bieden. Het OFYR concept is in eerste instantie in 2015 in Nederland geïntroduceerd en wordt nu in meer dan

60 landen verkocht. Ondersteund door een team van designers heeft Hans een assortiment buitenmeubilair, toebehoor en top kwaliteit accessoires toegevoegd waardoor OFYR niet alleen een product is maar veel meer een outdoor lifestyle. En Hans is nog steeds niet met pensioen. In plaats daarvan kreeg hij iets veel beters – een job waar hij passie voor heeft, een levensstijl waar hij dol op is en een product dat anderen dagelijks plezier brengt. Hij heeft meer energie dan ooit en leeft volgens het credo “Het is nooit te laat voor een radicale carrière switch”.

*“Het OFYR concept creëert een
wijde cirkel van warmte die
familie en vrienden
bij elkaar brengt.”*

- Hans Goossens -

Het sociale aspect van OFYR

Samen zijn rond een knisperend vuur om warmte, voedsel en vriendschap te delen is een van de eerste instincten van de mens. Misschien is dat de reden dat het OFYR kooktoestel vanaf het eerste moment zo aanslaat voor familiaal gebruik. Onvergelijkbaar in zijn eenvoud is het een buiten kooktoestel dat veel meer brengt dan alleen heerlijk eten. De unieke, ronde vorm nodigt de mensen uit om samen te koken waardoor iedere maaltijd een memorabele ervaring wordt. Of je een steak grillt of groenten gaart of alleen marshmallows boven het vuur houdt, koken op het OFYR kooktoestel is gemakkelijk, veelzijdig en gezellig. Omdat het OFYR kooktoestel over een breed bereik hitte afstraalt kunt u ieder moment genieten van buiten eten. Dus waarom zou u uw outdoor lifestyle niet in vuur en vlam zetten met een OFYR kooktoestel? Alle ingrediënten voor een gezellig samenzijn met familie en vrienden zijn aanwezig!

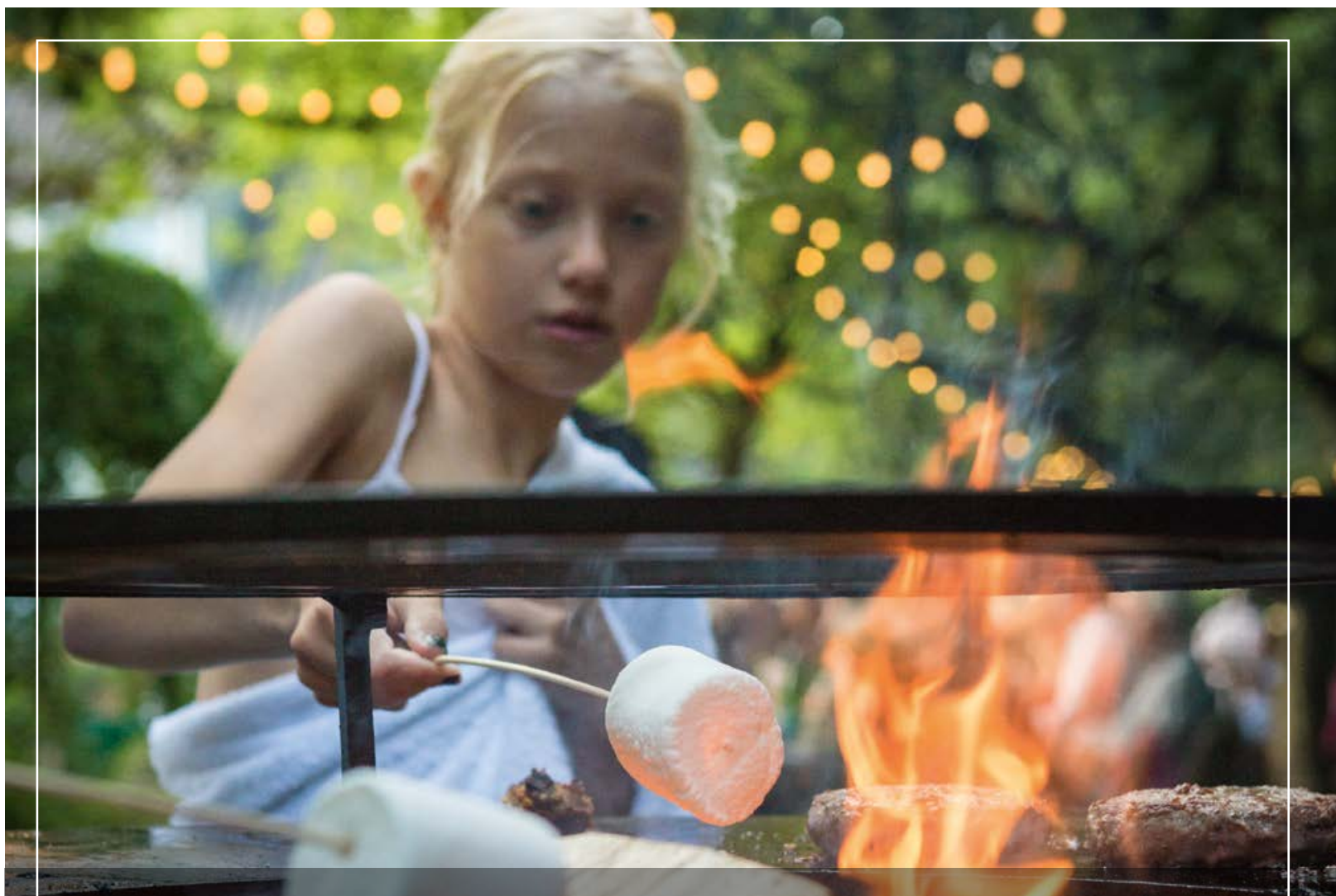


De nieuwe definitie van buiten koken



Het OFYR concept heeft de mogelijkheden van vermaak buiten zo vergroot dat het moeilijk is om te bepalen waarmee te beginnen. Als hoogwaardig kooktoestel kent het zijn gelijken niet en alleen dat is al een reden voor het immense succes. OFYR heeft ook een unieke esthetische aantrekkingskracht die zich onderscheidt van ieder ander merk. Tot slot is het gebruiks- en bezitsgemak enorm. De sleutel van de veelzijdige aantrekkingskracht van het OFYR kooktoestel is de eenvoud en duurzaamheid van de gebruikte materialen. Corten staal is sterk en duurzaam, kan onder iedere omstandigheid buiten staan en vergt nagenoeg geen onderhoud. De mooi uitzijende en onderscheidende kegelvorm creëert zijn eigen luchtcirculatie waardoor u bij het gebruik van het juiste, droge hout binnen een paar minuten een knisperend vuur heeft. Het OFYR kooktoestel wordt snel warm en straalt daardoor spoedig een aangename hitte in een brede diameter uit zodat het gehele jaar een gezellige cirkel van warmte bestaat. Als u één keer begonnen bent met koken op uw OFYR kooktoestel dan zult u direct ontdekken hoe gemakkelijk het is om heerlijk eten te maken. De ronde kookplaat heeft een geleidelijk temperatuurverloop waardoor u heel precies kunt koken ongeacht of u direct op de plaat kookt of in een pan op de plaat. Een assortiment aan optionele accessoires vergroot

de kookmogelijkheden van het OFYR kooktoestel, van ouderwets boven een vuur grillen tot slow cooken op ceder houten plankjes en barbecuen Braziliaanse stijl. Met het gebruik van vloeibaar stikstof kunt u uw OFYR kooktoestel zelfs transformeren tot een spectaculaire ijsmachine om bevroren toetjes te prepareren. De ronde vorm van het OFYR kooktoestel doet denken aan een traditionele vuurkorf waardoor men er als groep heel gemakkelijk omheen kan staan en het buiten koken tot een veel socialere bezigheid maakt dan traditioneel barbecuen. Het is ook een gezondere methode: koken op een plaat betekent dat er geen damp van verbrand vet is en omdat eten op zijn eigen vocht kan bakken is er minder olie vereist. Het OFYR kooktoestel blijft het leven gemakkelijk maken wanneer de maaltijd voorbij is. Reinigen van de plaat gaat simpelweg door met de spatel etensresten en olie in het vuur te schuiven en de plaat vervolgens met een vette doek in te smeren. Zodra de as is afgekoeld kan deze met een stoffer en blik verwijderd worden en met de geringste inspanning is het OFYR kooktoestel gereed voor de volgende kooksessie. Ongeacht of het OFYR kooktoestel los wordt gebruikt of in combinatie met andere buiten kooktoestellen, het heeft altijd een enorme aantrekkingskracht op zowel amateur koks als professionele chefs.



Buiten koken wordt een lifestyle

Voordat het OFYR kookconcept werd geïntroduceerd was een goed uitziend buiten kookapparaat een contradictio in terminis. Door perfect vorm en functie in een uniek, nieuw apparaat te combineren verschaft het OFYR kooktoestel design liefhebbers een alternatief voor de eindeloze reeks van traditionele barbecues en planchas. Het pure van het design van het OFYR kooktoestel betekent dat ook wanneer het toestel niet gebruikt wordt het toch

iets toevoegt aan uw buiten ruimte, net als een mooie, moderne sculptuur. Eénmaal aangestoken verandert de sculptuur in een prachtige vuurkorf die warmte uitstraalt en een verzamelplaats creëert voor familie en vrienden. Voeg daaraan toe dat het OFYR kooktoestel ook omarmd wordt door veel professionele chefs en een geheel nieuwe outdoor lifestyle presenteert zich. Deze lifestyle wordt gecompleteerd door een collectie van hoogwaardige



buiten meubels en accessoires. De OFYR Butcher Blocks en OFYR Islands creëren extra werkruimte terwijl een serie speciaal ontworpen banken, houtopslag kasten, een plantenbak en kookbenodigdheden u in de gelegenheid stelt om een modulaire buiten keuken naar uw persoonlijke behoefte te configureren. Al deze elementen passen naadloos bij elkaar teneinde een warme, comfortabele en stijlvolle buiten ruimte te creëren voor een gezellig samenzijn met familie en vrienden. Wij luisteren goed naar onze klanten en werken onafgebroken aan de uitbreiding van ons assortiment op basis van de terugkoppeling die wij krijgen. U kunt derhalve in de nabije toekomst nieuwe, mooie producten van het merk OFYR verwachten.

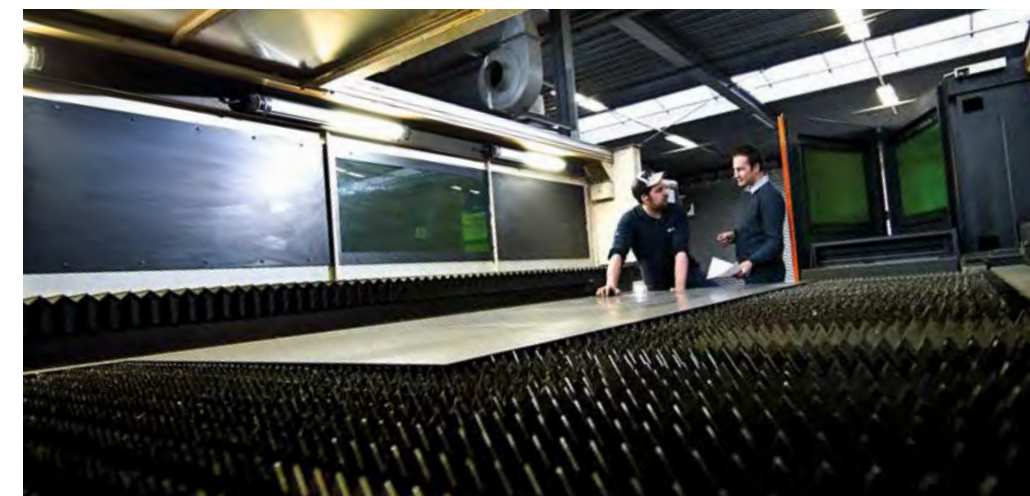




Moderne productie faciliteit en top klasse design en R&D

Uitgerust met de modernste machines en technologie kan de OFYR productie faciliteit met ca. 60 man personeel veel verschillende staal verwerkingstechnieken uitvoeren. Van de eerste design schetsen tot aan het eindproduct, alles is mogelijk. Met de beschikking over een hoogwaardige productie faciliteit in het zuiden van Nederland kan het merk OFYR altijd voorop lopen bij outdoor lifestyle design. Alle R&D, het maken van prototypes en het testen van nieuwe

producten, welke processen van zo groot belang zijn voor ons "quality first" credo, kunnen intern verzorgd worden. Een ander voordeel van het hebben van design en productie onder één dak is dat het resulteert in een samenhangend product assortiment. Alle OFYR kooktoestellen en accessoires zijn ontwikkeld om naadloos met elkaar te kunnen functioneren terwijl ze dezelfde unieke stijl, kwaliteit en duurzaamheid uitstralen.



Kies het juiste hout

Om het meeste plezier uit uw OFYR kooktoestel te kunnen halen is het van groot belang dat u het juiste hout gebruikt. Ten eerste moet het hout kurkdroog zijn. Vochtig hout is moeilijk aan te steken en veroorzaakt veel rook. Een langzaam brandende, harde houtsoort zoals beuken hout werkt het beste. Beuken hout wordt dikke kolen wanneer het opbrandt, hetgeen ideaal voor

koken is omdat de warme massa in de kegel verplaatst kan worden; eiken hout brandt daarentegen op tot fijne as hetgeen veel minder handig is. Gebruik niet al te grote houtblokken omdat de hoeveelheid zuurstof in de kegel beperkt is. Gebruik ook geen tropisch hardhout omdat het OFYR kooktoestel daarmee te warm kan worden waardoor de plaat kan deformeren. Bij het aansteken

van het vuur adviseren wij de blokhutmethode zoals getoond op de foto's. Hierdoor kan de zuurstof gemakkelijk circuleren. Om rook te vermijden is het handig om eventueel boomschors naar buiten gericht te plaatsen. De optionele OFYR Buffadoo blaaspijp vergemakkelijkt het aansteken van het vuur en helpt rook te vermijden.



Corten staal

Alle OFYR kooktoestellen zijn gemaakt om in alle weersomstandigheden buiten te staan. De sokkel en de kegel van onze toestellen, met uitzondering van de OFYR Black en Concrete, zijn gemaakt van verwerend staal, ook wel Corten staal genoemd, en zullen al verroest zijn bij de uitlevering. Het roestproces zal echter nog niet ten einde zijn hetgeen betekent dat

de kleur van het toestel naar verloop van tijd donkerder zal worden. De natuurlijke roestlaag is de bescherming tegen doorroesten. Let erop dat gedurende de eerste maanden roestwater van de sokkel en kegel kan vallen waardoor er vlekken kunnen ontstaan op de ondergrond waarop het toestel staat. Verweren refereert aan de chemische samenstelling van dit

staal waardoor het in tegenstelling tot andere staalsoorten sterk verhoogde weerstand tegen doorroesten biedt. Dit komt omdat het staal een beschermlaag creëert onder invloed van het weer.



Kookplaat

Het is van groot belang dat u de kookplaat, zowel de boven- als de zijkant, met olie insmeert. De kookplaat is gemaakt van plaatstaal en zal gaan roesten als er, vergelijkbaar met een ouderwetse koekenpan, geen olie in de plaat gebakken wordt. Als er goed olie is ingebakken en de plaat regelmatig wordt gebruikt, zal deze niet of nauwelijks roesten. Als de plaat langere tijd niet wordt gebruikt, dan raden wij aan om deze iedere 7-10 dagen met olie in te smeren.

Mocht er toch roestvorming ontstaan dan kan deze simpelweg met fijne staalwol verwijderd worden. In het geval van zwaardere roestvorming adviseren wij om de plaat af te schuren met een ronde staalborstel op een boormachine. Het is het handigst om de plaat van te voren te verwarmen, omdat het roest dan los komt. Wanneer de plaat volledig is afgeschuurd dan dient het schuurstof met een doek verwijderd te worden. Als de plaat vervolgens met olie wordt behandeld is deze weer als nieuw.



Herfst & winter

De kegevormige vuurkorf van het OFYR kooktoestel straalt hitte uit binnen een radius van ca. 2 meter. Zo brengt het OFYR kooktoestel het gehele jaar door warmte en licht in uw buiten ruimte en is het in koude tijden ideaal om bijvoorbeeld een winterhap met glühwein te koken.



OFYR kook boek

De afgelopen twee jaar hebben wij veel plezier gehad met het ontdekken en experimenteren met buiten kook mogelijkheden en nu willen wij onze favoriete recepten en tips met u delen. In samenwerking met de OFYR chefs Guy Weyts en Erik Sterckx hebben wij meer dan 70 recepten gecreëerd vooral bestaande uit laagdrempelige gerechten waarvan iedereen plezier kan hebben. Krijg hiermee de OFYR kooktechnieken onder de knie, verkrijg inspiratie van de recepten van onze chefs en maak heerlijke gerechten samen met familie en vrienden. Deze recepten zijn bedoeld in combinatie met andere gerechten. Daarom is de hoeveelheid ingrediënten per persoon niet genoemd.



Eggs sunny side-up

INGREDIËNTEN

- 1 dikke courgette
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 9 eieren

BEREIDINGSWIJZE

Snij dikke plakken van de groenten, verwijder de zaden uit de paprika's en haal het zachte gedeelte uit de courgette. Bak nu de groenten aan 1 zijde en kruid ze met peper en zout. Draai ze om, sprenkel nog wat olijfolie eroverheen en strooi wat peper en zout in elke groente. Op die manier heb je straks geen spikkeltjes op je eigeel.

Kluts nu per ring 1 ei in de holte en laat dat op een niet te hete plek van je kookplaat rustig garen tot het eiwit mooi gestold is. Serveer hierbij een heerlijk stukje brood en jouw "late" ochtend heeft een prima start genomen!



Gamba cocktail

INGREDIËNTEN

- 12 kleine gamba's
- 5 eetlepels ketchup
- 1,5 eetlepel mierikswortel
- 1 eetlepel Worcestershire saus
- 1 koffielepel tabasco
- sap en geraspte zeste van 1/2 limoen

BEREIDINGSWIJZE

Meng de ketchup met de mierikswortel en breng op smaak met de Worcestershire saus, tabasco en limoen. Snijd de gamba's open aan de rugzijde en verwijder het darmkanaal. Bestrooi ze rijkelijk met fleur de sel en bak ze krokant.

Laat ze even rusten op een cederhouten plankje. Het lekkerste is dat de gasten ze zelf pellen want in de schaal zit veel smaak en aroma. Laat hen rijkelijk dippen in de saus.



Witlof met koffie



INGREDIËNTEN

- 4 witlof stronken
- 1 kop sterke koffie
- 50 gr boter
- 1 eetlepel suiker
- fleur de sel

BEREIDINGSWIJZE

Snij de witlof in de lengte door midden en bak rustig in de boter aan de buitenkant van de kookplaat gedurende 10 minuten. De laatste minuut bestrooi je de witlof met suiker en zout en draai de stronken nog 1 keer. Blus nu af met de sterke koffie. Heerlijk bij ganzenlever, varkensvlees, wild of om te mengen door aardappelpuree.



Mini hamburgers



INGREDIËNTEN

- 1/2 kg gemengd rund-en varkensgehakt
- 250 gr sobrasada (Spaanse smeeworst)
- 1 ei
- 1 eigeel
- 2 eetlepels broodkruim
- 2 kleine gesnipperde sjalotten
- 1/4 rode kool fijn gesneden
- 1/2 dl merlot azijn
- 2 avocado's
- 3 eetlepels sushi azijn
- honing



BEREIDINGSWIJZE

De rode kool bestrooien met flink wat zout en vervolgens minimaal 3 uur laten trekken. Spoelen onder koud stromend water en laten uitlekken. Meng er nu de merlot azijn door en zet koud weg. Dit is zelfs nog beter indien je dit een dag van tevoren doet. Meng het gehakt met de sobrasada, de eieren en het broodkruim. Breng eventueel op smaak met peper en zout.

kneed er nu kleine hamburgertjes van die iets groter zijn dan de diameter van het broodje. Tijdens het bakken krimpt het vlees nog wat door vocht en vetverlies en zullen de burgers perfect in het broodje passen. Schil de avocado's en snij ze in kleine parten, besprenkel ze met de sushi azijn zodat ze niet verkleuren. Bak de hamburgers medium op de kookplaat en geef de door midden gesneden broodjes ook nog even een krokante korst. Stel ze nu snel samen met de frisse kool en avocado's en voordat je de bovenkant van het broodje erop legt bedruip je elke hamburger nog even met wat honing. Een ware smaakbom waar de zoutige zoet-zuurheid van de rode kool, de pittige vleessmaken en de molligheid van de avocado en honing een rollercoaster vormen voor jouw smaakpapillen.



Saltimbocca

INGREDIËNTEN

- 1 stuk presa van 400 gr
- 1 flinke bos salie
- 8 plakken Iberico ham
- een klein glas rosé wijn
- een handvol sherrytomaten



BEREIDINGSWIJZE

Snij de presa in plakjes van 3 mm en kruid ze met peper en zout, beleg ze met stukken ham en met salieblaadjes. Rol nu elk plakje op en houd ze dicht met een cocktailprikker. Bak ze krokant op de kookplaat. Ondertussen verhit je een pan, leg hierin de saltimbocca's en blus af met de witte wijn. Voeg direct de in stukken gesneden tomaten toe en laat dit nog 5 minuten sudderen. Dit is een heerlijk hapje dat "springt in de mond" - "saltimbocca".



Spareribs

INGREDIËNTEN

- 2 dikke spareribs
- 4 eetlepels ketchup
- 3 eetlepels donkere kandjsuiker
- 1/2 l appelsap
- 1 dl sojasaus
- 3 gekneusde tenen knoflook
- 1,5 chilipeper
- 1 eetlepel lavendel
- 15 salie blaadjes
- 2 uien in ringen gesneden
- 1 limoen in schijven



BEREIDINGSWIJZE

Meng alle ingrediënten door elkaar, doe dit alles in een gietijzeren pan, deksel erop en zet op de kookplaat of op de grill om gedurende een uurtje te laten gaar sudderen. Haal ze uit de pan en laat ze even uitlekken. Bak ze nog even krokant op de kookplaat met wat boter.

Knolselderij chips

INGREDIËNTEN

- 1 knolselderij
- olijfolie
- zeezout
- peper

BEREIDINGSWIJZE

Was de knolselderij zorgvuldig en snijd hem hem in dunne plakjes van +/- 1,5 cm door middel van een snijmachine of mandoline. Besprenkel de kookplaat met een beetje olijfolie en smeer de olie uit met wat keukenpapier. Bak de plakjes knolselderij in 5 minuten krokant maar let erop dat je ze tijdens het bakproces 4 keer draait. Ze zijn krokant wanneer het vocht volledig verdampt is. De plakjes die klaar zijn leg je nog even op een cederhouten plankje en bestrooi ze dan met wat fleur de sel. Een heerlijk gezond en vetarm hapje dat iedereen enorm weet te waarderen.



Loempia



INGREDIËNTEN

- 24 plakjes gerookte eendenborst
- 1 kleine wortel
- 1/3 courgette
- 1 handje sojascheuten
- 1/2 wit van prei
- 1 rode ui
- 6 vellen brickdeeg
- 12 blaadjes munt
- 1,5 dl Chardonnay
- 1 eetlepel suiker
- 1 eetlepel honing
- 1 ei geel



BEREIDINGSWIJZE

Snij de wortel, courgette, prei, munt en ui in een fijne julienne. Hoe fijner je ze snijdt, hoe fijner het gerecht. Meng er de sojascheuten door. Laat de azijn met de suiker en de honing 10 minuten inkoken tot het wat stroperig wordt. Leg de brick vellen open. Meng het eigeel met een scheut water en wat zout. Bestrijk nu 1/2 van elk vel met het eimengsel. Verdeel de groenten julienne in het midden van de andere helft van de vellen alsook de eendenborst. Rol op tot het midden, vouw de zijkanten dicht en rol verder. Bak de loempia's ca. 10 minuten goudgeel en krokant. Laat je gasten er zelf eentje nemen van het OFYR kookapparaat en schenk er een beetje van de zuur-zoete jus bij.





OFYR CLASSIC

De meest pure uiting van het OFYR kooktoestel. De OFYR Classic is een prachtig Corten stalen object ontworpen om in iedere omgeving te passen ongeacht of het gebruikt wordt of niet. Steek hem aan en ieder buiten evenement wordt een speciale beleving. De OFYR Classic is ook beschikbaar in een matzwarte hittebestendige coating. Beschikbaar in de diameters 85 cm en 100 cm.



OFYR CLASSIC 85-100



OFYR CLASSIC 100-100



TIPS & TRICKS

Zowel de OFYR Butcher Blocks als de OFYR Islands hebben een tweede afdekplaat. Hierdoor kan de houder voor specerijen en accessoires op verschillende plaatsen bevestigd worden.





OFYR CLASSIC BLACK

Met zijn trendy en gedistingeerde uiterlijk is de OFYR Classic Black een duidelijke signatuur in iedere buiten omgeving. Steek hem aan en ieder buiten evenement wordt een speciale beleving. Vervaardigd van ruig staal met een hittebestendige matzwarte afwerking. Beschikbaar in de diameters 85 cm en 100 cm.



GOED TE COMBINEREN MET



SNUFFER
BLACK
85



SNUFFER
BLACK
100



COVER
BLACK
85



COVER
BLACK
100



TIPS & TRICKS

Met de snuffers 85 & 100 kan direct na het koken het vuur uitgemaakt worden. Ook bieden wij de covers 85 & 100 aan waarmee de afgekoelde plaat beschermd kan worden.



OFYR CLASSIC CONCRETE

Met zijn stoere en subtiel uiterlijk zorgt de OFYR Concrete voor een levendige verschijning in iedere buiten omgeving. Met de onderscheidende zwarte betonnen sokkel en kegel met hittebestendige matte lak kan het kooktoestel in alle weersomstandigheden buiten staan.



OFYR CLASSIC
CONCRETE 85-100



OFYR CLASSIC
CONCRETE 100-100





OFYR XL

Alle OFYR kooktoestellen zijn volgens professionele specificaties vervaardigd, maar dit zeer grote model is speciaal geschikt om voor grote groepen te koken. Met een diameter van 150 cm is er ruimte genoeg om 2 chefs tegelijkertijd te laten werken en groepen tot 150 man te bedienen. Voor nog meer veelzijdigheid zijn er een optionele XL grill en andere accessoires beschikbaar.



OFYR XL





OFYR CLASSIC STORAGE

Dezelfde stijl en eenvoud van de OFYR Classic kooktoestellen met het extra gemak van een ingebouwde houtopslag. De OFYR Classic Storage is beschikbaar in de 85 cm en 100 cm diameters en oogt prachtig als zelfstandig object of in combinatie met andere OFYR apparaten zoals de Butcher Blocks.



GOED IN COMBINATIE MET



BUTCHER BLOCK
45-45-88



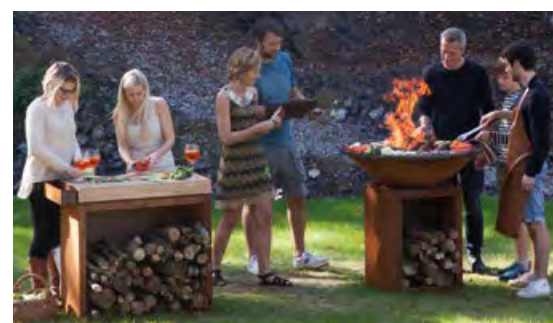
BUTCHER BLOCK STORAGE
45-45-88



BUTCHER BLOCK STORAGE
45-90-88



WOOD STORAGE
DRESSOIR



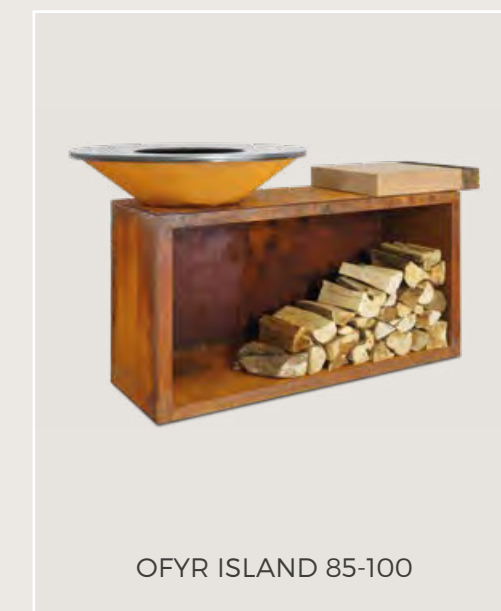
TIPS & TRICKS

Heb uw droge hout binnen handbereik en creëer een stijlvolle zithoek met de multi-functionele OFYR Butcher Blocks en het OFYR Dressoir. Deze van weerbestendig Corten staal gemaakte modulaire units met een massief houten bovenblad kunnen los of gestapeld gebruikt worden om een werktafel voor voedselbereiding te creëren.

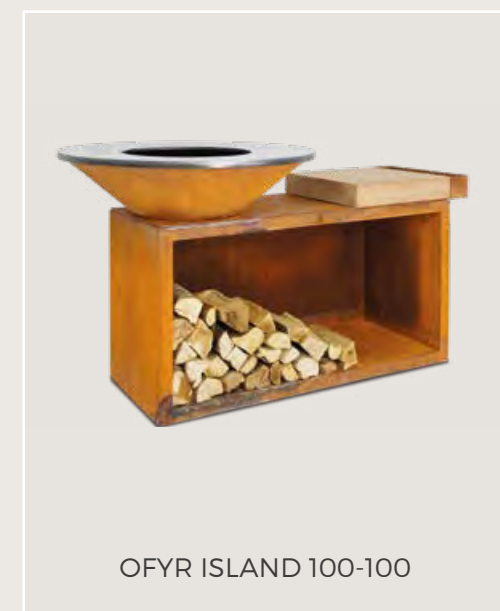


OFYR ISLAND

Dit alles ineen kooktoestel combineert een unieke stijl en functionaliteit in één compact ontwerp. Vervaardigd van duurzaam Corten staal en beschikbaar met 85 cm en 100 cm plaat diameters bestaat dit OFYR kooktoestel uit een houtopslag, een dik houten werkblad en een houder voor specerijen en accessoires. Het OFYR Island is uw complete buitenkeuken die u de ultieme beleving met familie en vrienden zal geven.



OFYR ISLAND 85-100



OFYR ISLAND 100-100



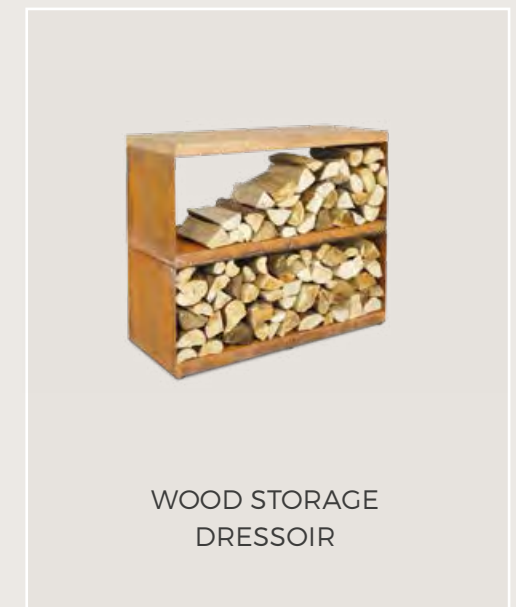
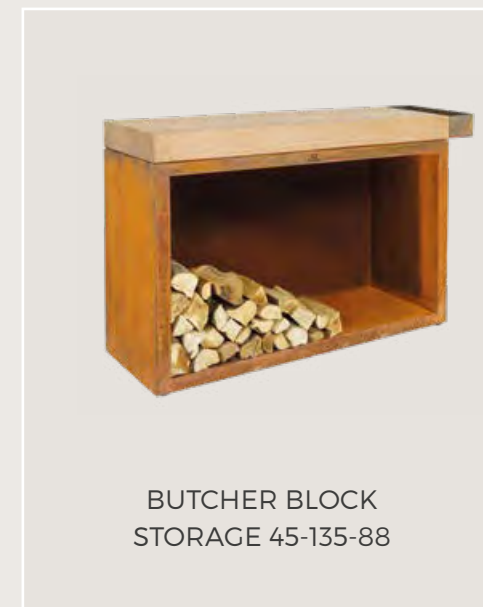
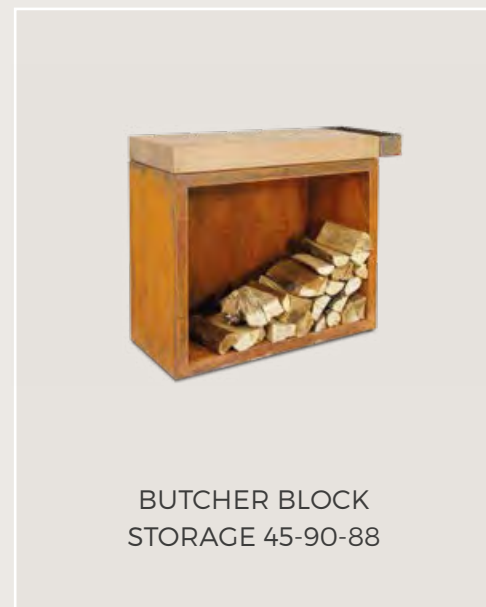
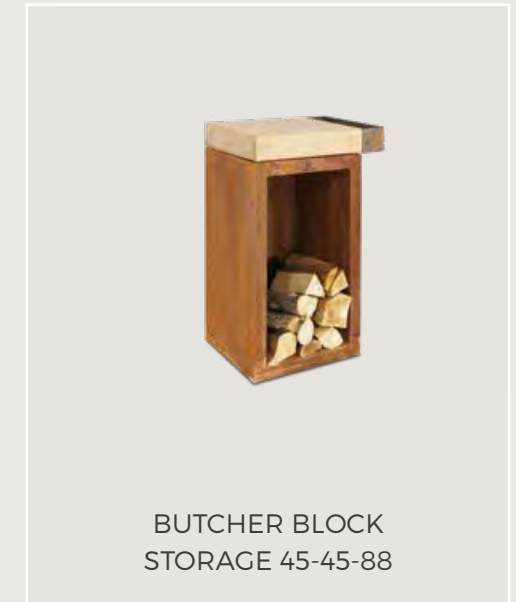
TIPS & TRICKS

Onze ceder houten plankjes geven een nieuwe dimensie aan uw buitenkook ervaring. Doe de plankjes voor gebruik een half uur in het water en plaats ze daarna op de kookplaat en leg uw vlees of vis erop zodat u "slow cookt" en een zoete, rokerige smaak aan uw eten toevoegt.



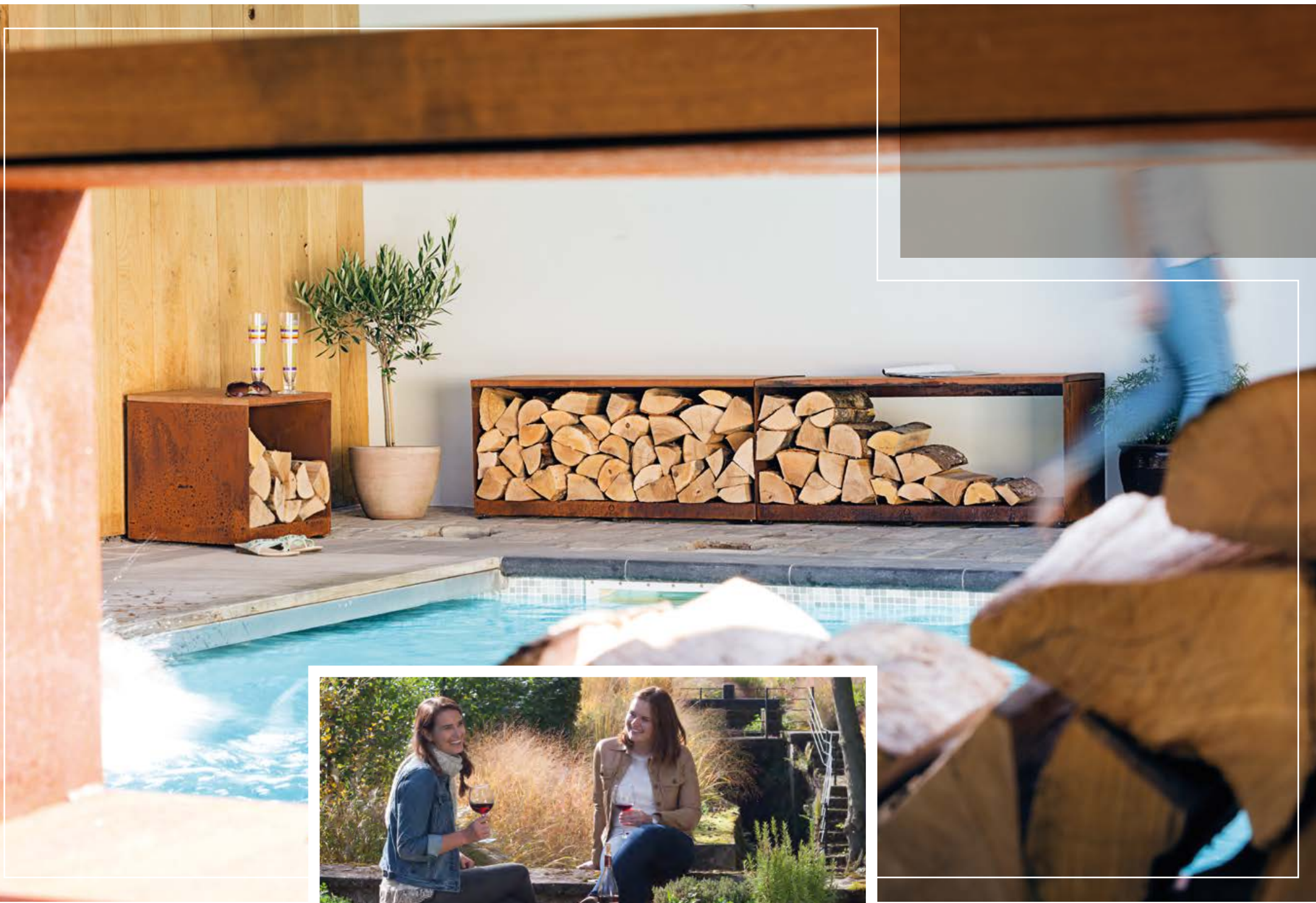
OFYR BUTCHER BLOCK

Het OFYR Butcher Block is in 2 types beschikbaar en bestaat uit een dik houten werkblad, een houder voor specerijen en accessoires en een optionele houtopslag. Vervaardigd van stoer Corten staal is het een ideale combinatie met de OFYR Classic modellen. Naar aanleiding van het enorme succes van onze Butcher Blocks hebben we besloten om een verlengde versie uit te brengen in XL formaat met een werkblad lengte van 135 cm. Ook het OFYR Wood Storage Dressoir kan heel goed als Butcher Block gebruikt worden.



OFYR WOOD STORAGE BENCH

Heb uw droge hout binnen handbereik en creëer een stijlvolle zithoek met dit multi-functionele banksysteem. Deze van weerbestendig Corten staal gemaakte modulaire units met een massief houten bovenblad bestaan in twee maten.



WOOD STORAGE
HOCKER



WOOD STORAGE
BENCH

OFYR HERB GARDEN BENCH

Breng uw tuin dichterbij uw koken met dit meubel met een zit- en plantenbakfunctie.

De geïntegreerde houten plank is een comfortabele zitting en kan aan beide zijden van de plantenbak geplaatst worden. Ideaal om op te zitten en de planten te zien groeien!



HERB GARDEN
BENCH

OFYR WOOD STORAGE INSERT

Deze plantenbak die ontworpen is zodat hij precies in de OFYR Wood Storage past is ideaal om kruiden te laten groeien. De bak is gemaakt van Corten staal en heeft diverse drainage gaten en is maar 22,5 cm diep zodat er nog hout achter geplaatst kan worden.



OFYR WOOD STORAGE

Deze ruige, stalen units maken van een stapel hout een mooie, functionele wand. Achter de scharnierdeurtjes op de bovenste plank kunnen allerlei spullen bewaard worden. Met 3 beschikbare maten moet er altijd een passende oplossing te vinden zijn. Hoogte 216 cm en breedtes, 100 cm, 200 cm of 300 cm.



WOOD STORAGE 100



WOOD STORAGE 200



WOOD STORAGE 300



WOOD STORAGE INSERT



GRILL ROND

Deze stoere tweedelige grill is ideaal om grote stukken vlees op uw OFYR kooktoestel te grillen. Voor het verkrijgen van een kolensmaak plaatst u deze grill direct boven het vuur. U kunt nog steeds ook op de plaat koken en door de verhoogde standaard kunt u desgewenst ook hout aan het vuur toevoegen. Ook beschikbaar in een grotere maat voor de OFYR 100-100 of OFYR XL.



GRILL ROND 85



GRILL ROND 100



NIEUW DESIGN



BRAZILIAANSE GRILL

Verandert uw OFYR Classic en Storage 100-100 en uw OFYR XL in een Braziliaanse stijl grill met deze set van drie stalen spiezen die verticaal in een rond frame staan. De spiezen hebben houten handvaten voor gemakkelijk gebruik en maken slow cooking boven het vuur mogelijk.



HORIZONTALALE SPIESEN SET

Barbecue liefhebbers zullen deze set van drie stalen spiezen op een speciaal ontworpen, extra hoge standaard ten zeerste waarderen. Geplaatst boven het vuur van het OFYR kooktoestel staat deze standaard met gekante binnenring op de ideale hoogte om vlees en groente perfect te grillen.





RECHAUD

Houd uw voedsel warm zelf tijdens frisse avonden met deze kleine maar perfect vormgegeven réchaud. Deze réchaud is gemaakt van hitte vasthoudend staal en beschikbaar in de diameters van 30 cm en 40 cm. De réchaud wordt verwarmd met houtskool uit het OFYR kooktoestel.





DOOFDEKSELS & BESCHERMDEKSELS

Gebruik de Doofdeksel 85 of de Doofdeksel 100 om veilig het vuur uit te maken na gebruik van uw OFYR kooktoestel of om de hete kolen te doven. De Beschermdeksel 85 en de Beschermdeksel 100 passen over de gehele kookplaat en kunnen deze afdekken wanneer deze afgekoeld en niet in gebruik is.



DOOFDEKSEL
ZWART 85



DOOFDEKSEL
ZWART 100



BESCHERMDEKSELS
ZWART 85



BESCHERMDEKSELS
ZWART 100

TIPS & TRICKS

Met onze doofdeksel 85 & 100 kunt u direct na het koken het vuur uitmaken. Daarnaast bieden wij onze beschermdeksels 85 & 100 aan om de afgekoelde kookplaat te beschermen.

BUFFADOO

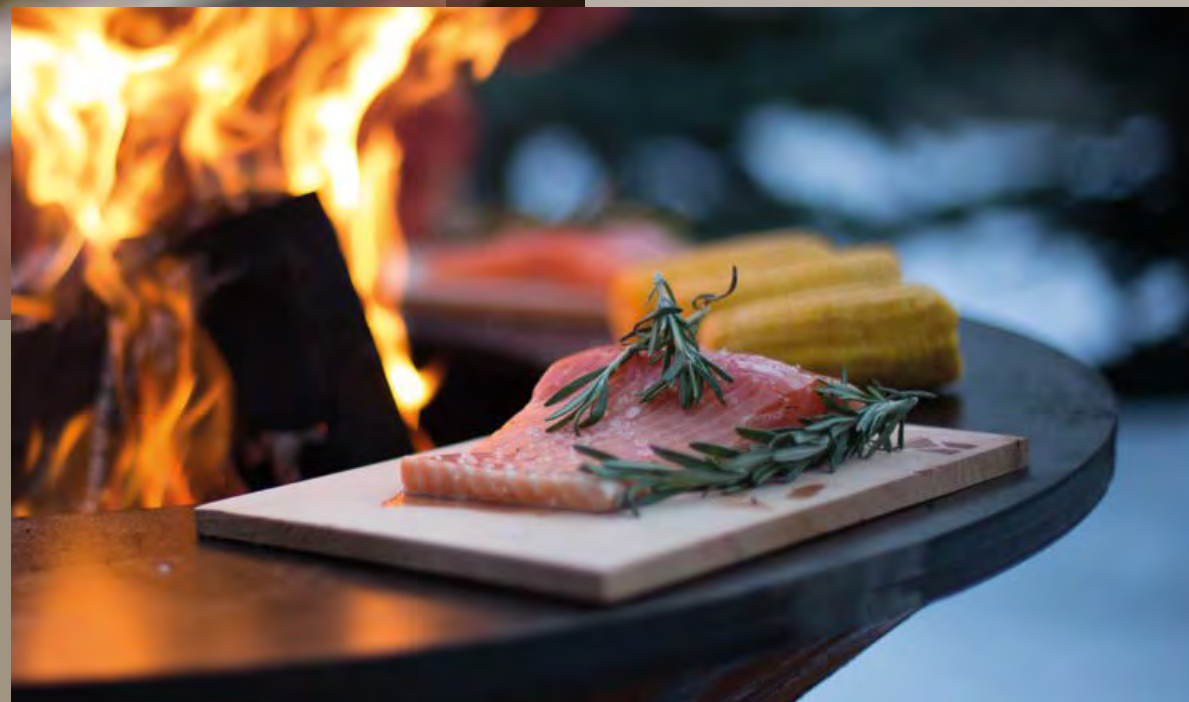
De Buffadoo set bestaat uit een prachtig gemaakte blaaspijp en stoere tang/pook met bijpassende voet. De blaaspijp heeft een leren greep en een silicone mondstuk en wordt gebruikt om zuurstof in het OFYR kooktoestel te blazen waardoor er bij het aansteken van het vuur sneller vlammen ontstaan en rook vermeden kan worden. Met de tang/pook kan gemakkelijk nieuw hout aan het vuur worden toegevoegd wanneer dit reeds goed brandt.





CEDER HOUTEN PLANKJES

De OFYR ceder houten planken geven niet alleen een heerlijke rookmaak aan uw voedsel, maar ze vertragen het garingsproces met ca. 50%. Dit betekent dat er meer vocht in het voedsel blijft waardoor het voedsel extra zacht en sappig blijft. De plankjes kunnen ook gebruikt worden om gegaard voedsel op de plaat warm te houden alvorens het te serveren.





OFYR ACCESSORIES

Alle basis benodigdheden voor het koken met uw OFYR kooktoestel; een roestvrij stalen oliekan, een spatel en drie ceder houten grillpankjes. Tot slot de Wood bag, gemaakt van natuurlijk jute met een plastic binnenkant is dit een stoere draagtas en een handige manier om uw hout op te slaan en te dragen.



HOUTTAS



CEDER HOUTEN PLANKJES

TIPS & TRICKS

In twee van onze natuurlijke juten houttassen kunt u precies de hoeveelheid hout bewaren die nodig is voor één OFYR kooksessie*. Deze stoere draagtassen maken het gemakkelijk om houtblokken naar uw OFYR kooktoestel te transporteren en zijn een handig alternatief voor een traditionele houtopslag.

*Gebaseerd op het ca. 4 uur stoken van oven gedroogd beuken hout.



OLIEKANNETJE



HAND SCHOENEN

Deze hittebestendige suède handschoenen zijn ideaal voor iedere ambitieuze chef. Met een hittebestendigheid tot 500 °C bieden deze handschoenen uitstekende bescherming bij het verplaatsen van uw OFYR kooktoestel of andere hete onderdelen. Voor uw eigen veiligheid blijft het van belang om uw OFYR kooktoestel eerst af te laten koelen alvorens het mogelijk te verplaatsen.



LEREN SCHORT

Het van hoogwaardig leer gemaakte schort met geklonken logo en verstelbare riem is stijlvol en stoer, beschermt uitstekend tegen hitte en wordt steeds mooier naarmate de tijd vordert.

TANG

Gemaakt van RVS met een mat zwart handvat en een ergonomisch design is deze tang zeer gebruikersvriendelijk. Door de ronding bij de greep kan de tang gemakkelijk neergelegd worden of opgehangen worden wanneer deze niet in gebruik is.



SPATEL PRO

Met een thermoplastisch kunststof handvat en een RVS blad is de OFYR Spatel PRO het ideale instrument om mee te koken en de OFYR kookplaat mee te onderhouden. Verder kan deze spatel in de afwasmachine gereinigd worden.





Germany



The Netherlands



Russia



Slovenia



New Zealand



Lebanon



Croatia



USA



Ghana



Japan



Austria



Belgium



Italy



Czech Republic



Romania



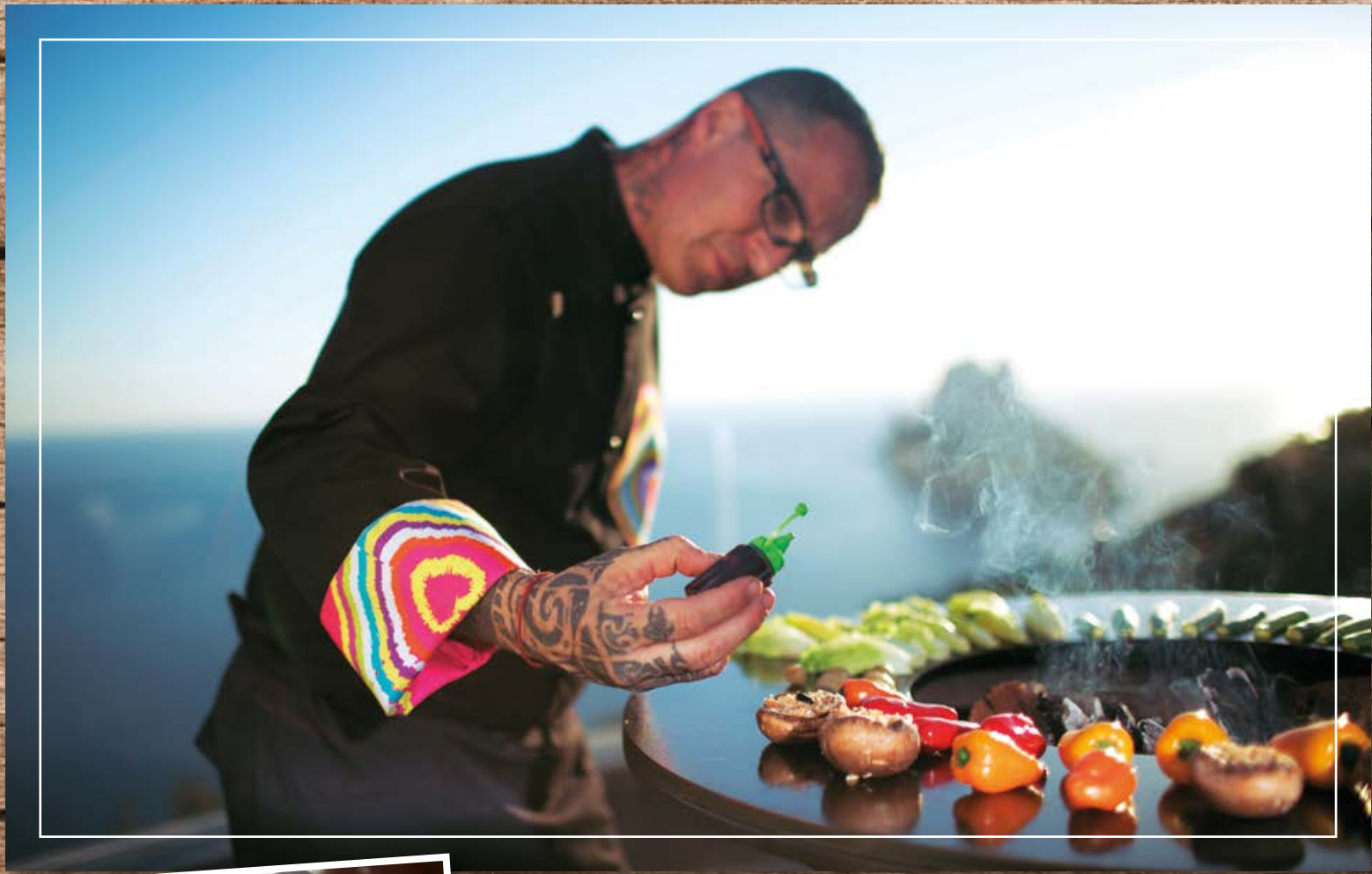
Lebanon



France



Spain



The art of outdoor cooking





Het design van de OFYR kooktoestellen heeft EU registratie onder nummer
002580431-0001/2 en nr. 003122373-0001.

Een US design patent is geregistreerd onder nr. US D798,099 S.

WWW.OFYR.COM