Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

18.11. 2019

OFYR präsentiert Produktneuheiten zur IGEHO

Von OFYR



Bild Rechte
OFYR

OFYR Tabl'O und OFYR PRO-Line erweitern das Angebot für die Gastronomie und Hotellerie.

(Bad Ragaz)(PPS) Seit 2015 macht OFYR mit seiner Feuerschale «OFYR Classic» in Schwarz oder Kortenstahl Designliebhaber, Gourmetköche und Profis auf sich aufmerksam. Innerhalb kürzester Zeit wurde «Ofyren», das gemeinsame Kocherlebnis am Feuer, zum Trend in Privathaushalten, Restaurants und auf Festivals. Im Rahmen der IGEHO vom 16. bis
20. November in Basel präsentiert das niederländische Unternehmen mehrere Produktneuheiten, die das Outdoor-Küchen-Angebot von OFYR erweitern.

OFYR Tabl'O Holzkohle-Tischgrill

OFYR Tabl'O lädt zwei bis sechs Personen ein, gemeinsam am Tisch zu grillieren. Ob auf der Terrasse, dem Balkon oder im Garten: Das einzigartige, minimalistische Design von Tabl'O aus solidem schwarzen Stahl mit hitzeabweisendem Untersetzer passt auf jeden Tisch. Die im Durchmesser 40 Zentimeter grosse Grillplatte kann

beidseitig genutzt werden. Eine gerillte Grillfläche in Kombination mit einer flachen Bratfläche ermöglicht verschiedene Zubereitungsarten. Mit OFYR Kokosnuss-Briketts und im Set bereits enthaltenem Quickstarter wird Tabl'O innerhalb kürzester Zeit und ohne viel Rauchentwicklung auf eine konstante Grilltemperatur gebracht. Der Eigengeschmack der Zutaten wird intensiviert und die Texturen bleiben erhalten. So eignet sich dieser Holzkohle-Tischgrill auch besonders gut für Gemüse- und Fischgerichte.

Erhältlich ab November 2019 für CHF 429.– (unverb. Preisempfehlung), wird der Tabl'O Tischgrill zum idealen Weihnachtsgeschenk.

Weiter optimiert: OFYR PRO-Linie für professionelle Anwender

Mit der OFYR PRO-Line hat OFYR die Geräte für den professionellen Einsatz weiter optimiert. Mit soliden Rollen und stabilen Griffen versehen, können sie einfacher transportiert und verschoben werden. So passt sich die modulare Outdoor-Küche im Catering-Einsatz an das jeweilige Thema und Flair der Party an. Neben der OFYR Classic Storage PRO Kocheinheit und einem kleineren Mise-en-Place-Tisch PRO (65x65) ergänzt OFYR die PRO-Line mit noch stärkeren Teakholz-Arbeitsplatten und dunkelgrauen Keramik-Platten. Um ein Big Green Egg oder ein anderes Kamado-Gerät in eine OFYR Outdoor-Küche zu integrieren, bietet OFYR neu den OFYR Kamado Table PRO an. Damit wird das Outdoor-Küchen-Konzept von OFYR noch vielseitiger. Die OFYR PRO-Linie ist ebenfalls ab November erhältlich. Die Preise der PRO-Line liegen zwischen
CHF 1’900.– für den Mise en Place Tisch PRO 65 aus Teakholz und CHF 3’450.– für den OFYR Kamado TischPRO aus schwarzem Stahl. Alle Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen.

Informationen, einen Online-Shop und das Händlerverzeichnis gibt es unter www.ofyr.ch

Über die Organisation:

OFYR ist ein neuartiges Outdoor-Kochkonzept aus den Niederlanden. Über der kegelförmigen Feuerstelle aus wetterbeständigem Kortenstahl ist eine massive Stahlplatte mit Grilleinsatz angebracht. Auf dieser können Speisen direkt aufgelegt

und gekocht werden. Damit gelingt es OFYR, professionelle Grill- und Kochfunktionen in einem innovativen Outdoor-Kochgerät zu vereinen. OFYR Worldwide wurde von den beiden Unternehmern Hans Goosens und Peter Tourne gegründet.

Pressekontakt:

Stephanie Steinmann Public Relations
Löwengässli 2
8708 Männedorf

Stephanie Steinmann
stephanie @ ssteinmannpr.ch
T. 141 78 610 02 24

Kategorie
Freizeit & Vermischtes

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/ofyr-praesentiert-produktneuheiten-zur-igeho*