

OFYR

Communiqué de presse Avril 2026

CET ÉTÉ, LE BARBECUE PREND DE LA HAUTEUR



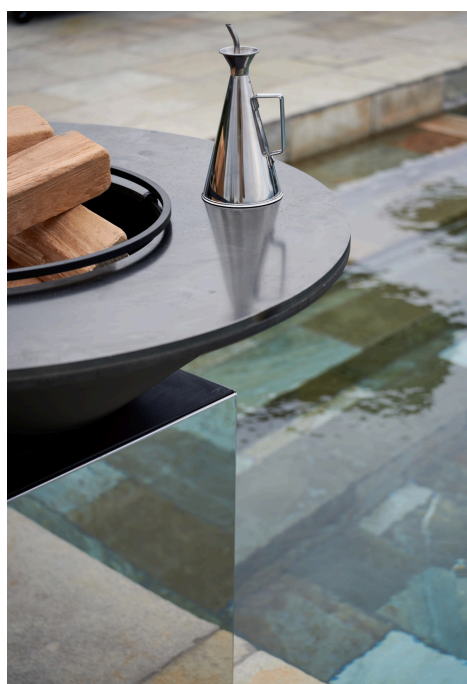
Cet été, on ne mise pas sur les paillettes ou le glamour, mais sur des accessoires qui brillent véritablement autour de l'appareil OFYR. La marque dévoile une série d'outils qui transforment la cuisine en extérieur en une expérience encore plus unique. Fonctionnels, certes, mais surtout capables d'élever votre manière de cuisiner à un tout autre niveau. OFYR lance également la Cage 100, présentée comme le véritable « diamond of the season ».



OFYR Cage 100, prix : 495 €, Grill Round 100, prix : 230 €, OFYR Tabl'O Cast Iron Casserole Set, prix : 95 €

Cuisson à l'argentine

Cuisiner et se rassembler autour du feu est l'une des traditions les plus anciennes et intemporelles qui soient. C'est précisément l'**essence de l'asado argentin** : une cuisine sans précipitation, dans le respect des ingrédients. Avec son nouvel accessoire, l'**OFYR Cage 100**, cette philosophie prend une nouvelle dimension. OFYR élève (littéralement) la cuisine en extérieur vers de nouveaux sommets : grâce à cette structure, vous jouez avec la hauteur, la chaleur et les saveurs. Plus près des flammes, les aliments sont saisis et caramélisés ; plus haut, la cuisson devient lente et douce. Associée à la **Grill Round OFYR**, la Cage 100 permet de créer différentes zones de cuisson. Comme dans la tradition de l'asado, vous contrôlez la chaleur et la cuisson en ajustant la distance entre le feu et les ingrédients



Huilier, prix : 29,95 €

Upgradez votre OFYR

Avec les bons accessoires, votre appareil OFYR révèle tout son potentiel. Ces outils sont conçus pour faciliter votre processus de cuisson, mais surtout pour sublimer l'ensemble du rituel du barbecue. La brunette en acier inoxydable en est un parfait exemple. Cet indispensable permet **d'huiler** facilement la plaque de cuisson, une étape essentielle pour une préparation impeccable. Pour ceux qui aiment impressionner, **le four à pizza** constitue l'équipement ultime : il comprend tout le nécessaire, de la plaque en fonte à la pierre à pizza.



OFYR Pizza Oven 100, prix : 295 €

À tester : camembert grillé à l'orange sanguine et aux raisins

Envie de découvrir vous-même l'expérience asado ? Essayez ce plat convivial à partager, une préparation qui mijote lentement et invite au moment de partage, comme seul un appareil OFYR peut le faire.



Ingrédients :

- 1 camembert (ou autre fromage à pâte fondante)
- 1 oignon, en rondelles
- 1 poireau, en rondelles
- 4 gousses d'ail, écrasées
- 1 c. à s. d'herbes de Provence
- Un généreux trait de vin blanc
- Huile d'olive
- 2 branches de thym
- 3 oranges sanguines
- 1 grappe de raisins
- Du pain pour accompagner

Préparation :

1. Faites griller les oranges sanguines directement au-dessus des flammes jusqu'à légère caramélisation. Suspendez les raisins un peu plus haut pour les attendrir et libérer leurs sucres.
 2. Dans un plat en terre cuite, disposez un lit de thym. Déposez-y le camembert et répartissez l'oignon et le poireau autour.
 3. Incisez légèrement le fromage pour faciliter la fonte. Ajoutez les herbes de Provence et l'ail, puis arrosez d'huile d'olive.
 4. Versez un généreux trait de vin blanc pour plus d'onctuosité.
 5. Placez le plat dans la Cage ou sur le grill et laissez fondre doucement jusqu'à ce que le fromage soit bien coulant.
 6. Retirez du feu et garnissez avec les oranges sanguines et les raisins grillés.
 7. Servez immédiatement avec du pain frais à tremper.
-