



LA CUISINE EN PLEIN AIR PASSE À UN NIVEAU SUPÉRIEUR AVEC LA CAGE OFYR ET LE MODÈLE PRO +

Deux nouveautés pour les professionnels de la restauration

Véritable pionnier du secteur, OFYR ne cesse de surprendre et révèle deux nouveautés pour les professionnels de la restauration : la Cage OFYR, véritable prouesse technique permettant de suspendre les aliments au dessus de son brasero, et l'unité de cuisson OFYR PRO+, le dernier né de la collection destinée aux professionnels. Ces deux nouveautés seront présentées au SIRHA, en janvier 2023, à Lyon.



Communiqué de presse
Novembre 2022

Contacts presse
Agence Madame Kotoba

Cécilia Ah-Tong
cat@madamekotoba.fr
06 44 19 23 56

Bérengère Creton
bc@madamekotoba.fr
06 62 62 93 49



PLACE AU SHOW AVEC LA CAGE OFYR

OFYR a toujours un coup d'avance. La marque néerlandaise le confirme encore aujourd'hui avec le lancement de la Cage OFYR. En forme de dôme, la Cage OFYR permet de suspendre les aliments et de cuire légumes, fruits, brochettes de viandes ou poissons de façon lente, grâce à la chaleur du feu. Un nouvel accessoire idéal pour les terrasses de restaurants, les traiteurs ou la cuisine de festivals et d'évènements en plein air. Avec son concept unique de cuisson surélevée, la Cage OFYR devient le centre d'attention.

La Cage OFYR fait partie de la collection PRO+ et est disponible pour l'unité de cuisson OFYR Classic PRO+ (120 cm de diamètre) et OFYR XL (150 cm de diamètre).

Prix (la cage 120 cm) public conseillé à partir de 795€ TTC
Points de vente disponibles sur le site www.ofyr.fr



OUVRIRE LE CHAMP DES POSSIBLES AVEC OFYR PRO+

OFYR PRO+ va devenir le nouveau chouchou des chefs du monde entier. Avec un diamètre de 120 cm, cette unité de cuisson fait le lien entre les modèles OFYR Classic 100 PRO et OFYR XL. Sa grande taille offre beaucoup plus de surface de cuisson que les modèles 100, tout en prenant moins de place que les modèles XL. Grâce à sa poignée et ses roues robustes, OFYR PRO+ est idéal pour les évènements en plein air. Avec OFYR PRO+, plus rien n'est impossible. Les chefs peuvent servir jusqu'à 100 amuse-bouches ou préparer un repas de trois plats pour 20 personnes, en même temps. Comme pour tous les modèles, OFYR PRO+ peut être complété par des accessoires offrant une grande variété de techniques de cuisson. Grâce aux modules complémentaires, les restaurateurs peuvent ainsi créer une véritable cuisine d'extérieur complète et cuisiner devant les convives. Cage, plancha, grill, four à pizza, rôtisserie, avec OFYR, tout est possible.

Disponible en acier Corten
Prix public conseillé : 2 995€

Points de vente disponibles sur le site www.ofyr.fr



Retrouvez l'équipe OFYR au salon SIRHA
Du 19 au 23 janvier 2023 à Lyon.

SIRHA+
LYON

A propos d'OFYR :

OFYR est une marque déposée FYRON (www.fyrongroup.com).

Né au Pays-Bas, le concept OFYR est aujourd'hui leader du marché et vendu dans 90 pays. Bien plus qu'une unité de cuisson, OFYR offre une cuisine d'extérieur complète grâce à son concept de mobilier modulaire. OFYR a posé les bases d'un tout nouvel art de vivre. Avec sa qualité irréprochable, son origine néerlandaise, son design unique et sa multifonctionnalité, OFYR crée une toute nouvelle façon de cuisiner en plein air, été comme hiver.

OFYR. The art of outdoor cooking.

