

OFYR DÉVOILE SON PREMIER MAGAZINE “CHEFS BECOME FRIENDS AND FRIENDS BECOME CHEFS”

La marque emblématique des braseros-planchas au feu de bois annonce le lancement de son tout premier magazine qui met à l'honneur 35 chefs du monde entier conquis par la cuisson sur OFYR

Véritable pionnier du secteur, OFYR ne cesse de surprendre et révèle le premier magazine dédié à la cuisson sur OFYR. Du Japon à l'Allemagne, en passant par l'Equateur et l'Autriche, 35 chefs internationaux partagent leur vision de la cuisine en plein air et ce lien magique qui se crée autour du feu avec leurs convives. Au fil des pages, tous dévoilent leurs secrets de cuisson et illustrent, à travers des recettes, les possibilités infinies proposées par OFYR : brasero, plancha, grill, four à pizza et bien d'autres encore. “Chefs become friends and friends become chefs”, est le magazine indispensable pour tous les possesseurs d'un OFYR, mais aussi pour ceux qui souhaitent se rendre dans un restaurant, hôtel ... et vivre l'expérience OFYR.





DEUX CHEFS FRANÇAIS À L'HONNEUR

Parmi les 35 chefs interviewés au sein du magazine, Patrick Henriroux et Julien Dumas, deux chefs étoilés français sont mis en lumière et nous expliquent comment relèvent-ils le défi de la cuisine en extérieur grâce à OFYR.

« Nous utilisons l'OFYR au Spina Café, un lieu de rencontre pour les amis. Il y règne une atmosphère conviviale avec un concept qui se déroule entièrement en plein air. Du petit-déjeuner aux tapas après le travail, les clients peuvent profiter d'un jardin à la française dans une ambiance détendue autour du feu. La flamme ajoute également une ambiance chaleureuse permettant à nos clients de se sentir chez eux, tout en profitant d'un service de qualité », explique Patrick Henriroux, chef du Spina Café à Paris.

« La cuisine en plein air apporte une vie culinaire au jardin. Elle propose des plats gastronomiques en toute simplicité. OFYR propose à nos clients une cuisine de jardin simple avec grand respect des ingrédients utilisés. Grâce à l'unité de cuisson, nous pouvons cuisiner au feu de bois à l'extérieur, au sein d'un établissement historique. Le feu nous permet également de développer une relation étroite avec nos clients car il appelle au rassemblement et au contact privilégié », raconte Julien Dumas, chef du Saint James Paris.

OFYR MAGAZINE

Le magazine OFYR est disponible sur le site www.ofyr.fr et sur le club OFYR www.ofyr.club (appli mobile). Tous les chefs du magazine sont présentés dans OFYR on the Menu, un guide en ligne qui vous aide à trouver des lieux d'accueil qui cuisinent avec OFYR.

Magazine disponible en anglais uniquement – Prix : 12,95€





OFYR PRO, UNE GAMME SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR LES PROFESSIONNELS

Les chefs en sont les meilleurs ambassadeurs ! La ligne OFYR PRO a été imaginée pour faciliter le quotidien des restaurateurs et leur donner des envies de cuisiner hors des sentiers battus ! Grâce à des roulettes robustes et une poignée solide, les chefs peuvent facilement déplacer leur unité de cuisson en extérieur sur une terrasse ou un jardin. Et pour assurer une grande stabilité, les socles de la ligne PRO sont plus larges et plus profonds.

OFYR PRO s'adapte à toute taille de restaurant : OFYR CLASSIC PRO peut regaler jusqu'à 50 personnes tandis que le OFYR XL permet de cuisiner pour 100 à 150 personnes. Les chefs apprécient également le modèle ISLAND PRO qui se compose d'un plan de travail pour la préparation des aliments ainsi que d'un support pratique pour les accessoires. Tous les appareils de la ligne OFYR PRO peuvent être complétés par des accessoires qui permettent 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. Plancha, grill, four à pizza, rôtisserie, avec OFYR, tout est possible.

Modèle PRO à partir de 2 245 € TTC

Liste des points de vente disponible sur le site www.ofyr.fr

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.

