

Revolution am Griller: Ofyr setzt neue Maßstäbe

Ofyr ist mehr als nur ein Grillhersteller; es ist eine Lebensart, die es ermöglicht, Kochen und soziale Interaktionen zu vereinen. Mit einer stetig wachsenden Palette an hochwertigen Produkten und einer klaren Vision für die Zukunft des Outdoor-Cookings setzt Ofyr neue Standards in der Welt der kulinarischen Kunst.



Der Pöllauer Fleischermeister Robert Buchberger ist seit vielen Jahren begeisterter Ofyr-Fan. © Beigestellt

In einer Welt, in der das gemeinsame Kochen im Freien immer mehr an Beliebtheit gewinnt, setzt **Ofyr** neue Maßstäbe in Design, Multifunktionalität und kulinarischer Qualität. Die eleganten Grill- und Kochsysteme von Ofyr sind nicht nur ein Blickfang in jedem Außenbereich, sondern auch ein Zeugnis innovativer Gastronomiekonzepte, die das ganze Jahr über Genussmomente schaffen.

Ofyr: einzigartiges Design trifft auf praktische Funktionalität

Ofyrs Designphilosophie kombiniert schlichte Eleganz mit praktischer Anwendung, was die Grillgeräte zu einer idealen Wahl sowohl für private Gärten als auch für professionelle Gastronomiebetriebe macht. Die kegelförmige Feuerschale, ein Markenzeichen von Ofyr, optimiert nicht nur die Wärmeleitung, sondern verwandelt das Kochen in ein sichtbares und soziales Ereignis. Der breite, flach geformte Rand der Feuerschale dient dabei als hochwertige Kochplatte, die eine gleichmäßige Hitzeverteilung sicherstellt.



Die kegelförmige Feuerschale ist ein Markenzeichen von Ofyr. © Beigestellt

Kulinarische Vielseitigkeit das ganze Jahr

Von der Zubereitung rustikaler Grillgerichte bis hin zu mehrgängigen Menüs – Ofyr ermöglicht eine Vielzahl an Kochtechniken unter freiem Himmel. Die Produktpalette wurde kürzlich um spezialisierte Geräte wie den **Ofyr Pizza Ofen** und das **Ofyr Rotisserie Set** erweitert, wodurch Anwender ihre kulinarischen Fähigkeiten weiter ausbauen können. Die

multifunktionale Nutzung erlaubt es, von Frühstück bis Dinner alles zuzubereiten und verwandelt jede Mahlzeit in ein kommunikatives Erlebnis.

Grillen: Innovation und Erweiterung der Produktlinie

Mit der Einführung der **Ofyr Cozinha Kollektion** hebt Ofyr das Outdoor-Cooking auf die nächste Stufe. Die Modelle wie Ofyr Cozinha Sylt oder Ofyr Cozinha Elba sind speziell für den Einsatz in der Gastronomie konzipiert und bieten Funktionen, die keine Wünsche offen lassen - von integrierten Spülen bis hin zu geräumigen Arbeitsflächen und Schränken. Die Kombination aus stilvollem Design und funktionaler Ausstattung macht diese Outdoor-Küchen zur ersten Wahl für hochklassige Gastronomiebetriebe und luxuriöse Hotelanlagen.

Langfristige Partnerschaften und Qualität

Ofyrs Engagement für Qualität und Kundenzufriedenheit zeigt sich in langjährigen Partnerschaften mit führenden Akteuren der Gastronomie und Hotellerie. Wie etwa mit dem Pöllauer Fleischermeister **Robert Buchberger**, der seit vielen Jahren begeisterter Ofyr-Fan ist und den Griller bei all seinen Aktivitäten immer wieder perfekt in Szene setzt. Diese und viele andere Kooperationen unterstreichen das Vertrauen in die Langlebigkeit und Leistungsfähigkeit der Produkte und festigen Ofyrs Position als Vorreiter im Bereich des Outdoor-Cookings.

www.ofyr.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at