**Povyšte grilování na novou úroveň. Ofyrujte!**

**Praha, 14. června 2023 – Nejlepší způsob, jak se v létě potkat s rodinou a přáteli, je uspořádat společné grilování! Spojíte tak hned několik příjemných činností: poklábosíte, pochutnáte si na dobrém jídle, a ještě budete na čerstvém vzduchu. Tyto chvíle si nejlépe užijete s grilovacími ohništi OFYR, která díky svému kruhovému designu umožňují, aby se do „ofyrování“ zapojili všichni zúčastnění.**

**Vždy na správném místě**

Ohniště s otevřeným ohněm je lidským útočištěm už od pradávna. Sálající oheň v nás vyvolává pocit bezpečí, vytváří nezapomenutelnou atmosféru a jídlu dodá lahodné kouřové aroma. Přírodnímu ohništi v zemi už ale odzvonilo. Grilovací ohniště [OFYR Classic PRO](https://www.ofyr.cz/collection/ofyr-cooking-units-pro/ofyr-classic-pro.html) se stane ozdobou vaší zahrady. Na ohni, který se nachází příjemně ve výšce rukou, připravíte nespočet tradičních i mezinárodních pokrmů pro 10–12 osob. Díky praktickým kolečkům a rukojeti z teakového dřeva ho navíc můžete snadno přemisťovat a grilování tak přizpůsobit počasí i konkrétní události. Ohniště se vyrábí v provedení z černé práškované nebo cortenové oceli, která na povrchu přirozeně vytvoří rezavou patinu.

**Venkovní kuchyně v jednom**

Na grilovacím ohništi OFYR můžete pokrmy nejen vařit, smažit, péct a grilovat. Doplňte ho o stůl [OFYR Mise en Place](https://www.ofyr.cz/collection/ofyr-furniture/mise-en-place-table-pro.html) a vytvořte si na zahradě téměř plnohodnotnou venkovní kuchyni. Pracovní deska z teakového dřeva nebo tmavě šedé keramiky poslouží k přípravě a krájení pokrmů. Na boku je umístěna praktická přihrádka, ve které můžete pěstovat čerstvé bylinky nebo do ní odkládat kuchyňské náčiní. Pod ohništěm se nachází úložný prostor na dřevo. Budete tak mít vždy po ruce vše, co potřebujete pro přípravu jídla i k samotnému vaření. Díky kolečkům a rukojeti stůl navíc můžete libovolně přemisťovat.

**NÁŠ TIP:** Letní grilování se neobejde bez osvěžujících nápojů. Aby vydržely i za horkého počasí dlouho svěží, uložte je z lednice rovnou do [chladicího pouzdra KYWIE](https://www.eventselection.cz/kywie-chladic-na-vino/). Tento výrobek z ovčí kůže udrží nápoje vychlazené až 4 hodiny. Na výběr je mnoho variant, velkostí i barev.

**Bezpečnost na první místě**

Pokud vám při venkovním grilování rády asistují děti, doporučujeme grilovací ohniště doplnit o ochranný kruh [OFYR Fire Guard Ring](https://www.ofyr.cz/fire-guard-ring-85.html). Ten zabrání tomu, aby se vaši hosté omylem dotkli horké plotny. Současně poskytne více prostoru pro vaření. Využijete ho totiž i jako servírovací plochu pro menší pokrmy nebo pro odkládání kuchyňského náčiní. Tento 12,5 cm široký kruh je vyroben z teakového dřeva a je dostupný v průměrech 85 a 100 cm. Na desku ohniště ho upevníte jednoduše pomocí ocelových svorek.

**Je čas rozdělat oheň**

Před prvním zapálením je důležité vytvořit zhruba na 30 minut menší oheň, aby se varná plotna správně usadila. Použijte ideálně suchá polena o rozměrech do 10 × 30 cm. Dřevo naskládejte po dvou do tvaru čtverce tak, aby kůra směřovala ven a netvořil se kouř. Ideální je bukové dřevo, které se spálí až na velké uhlíky. Dobře funguje i dřevo z jasanu. Jakmile bude varná plotna rozehřátá, pokapejte ji olivovým olejem a potřete kuchyňskou utěrkou. Očištěnou plotnu znovu pokapejte olivovým olejem a můžete se pustit do grilování.

**Upusťte uzdu fantazii**

Vaření na grilovacích ohništích OFYR se rozhodně neomezuje pouze na pečené maso, sýry či zeleninu. Díky praktickému příslušenství na jediné jednotce připravíte rychle, jednoduše a úsporně pestré menu o několika chodech jako od profesionálního šéfkuchaře. A to včetně dezertů, pečiva či mezinárodních specialit. Fantazii se meze nekladou! Vyzkoušejte například lahodné špízy, tradiční španělskou paellu, trhaný chléb nebo křupavou pizzu. [Pec na pizzu](https://www.ofyr.cz/collection/accessories/pizza.html) se ohřívá teplem stoupajícím po stranách ohniště. Skládá se z oboustranné litinové plotny, na jejíž hladkou stranu se umístí kámen na pizzu. Žebrovanou stranu pak lze po odebrání ocelového zvonu používat i jako grilovací plotnu.

Hostům dále můžete nabídnout třeba [orientální kuskus s česnekovo-mátovým jogurtem](https://www.ofyr.cz/lets-ofyr/recipes/oriental-couscous-with-garlic-mint-yoghurt). Listy máty zbavte stonků, oloupejte česnek a obě ingredience nasekejte najemno a vmíchejte do jogurtu společně s ½ lžičky koření Ras el Hanout. Takto připravený dip nechte 2–3 hodiny odležet v lednici, aby se chutě plně rozvinuly. Na grilovacím ohništi v [hrnci OFYR Casserole](https://www.ofyr.cz/ofyr-cast-iron-casserole-set-21-26.html) přiveďte k varu zeleninový vývar a šťávu z červené řepy. Tento litinový hrnec výborně rozloží teplo po celé varné ploše a můžete ho použít na plotnu ohniště, gril i do pece na pizzu. Vmíchejte kuskus a lžičku koření Ras el Hanout. Kastrol odstavte a nechte na chladnější straně plotny propařit. Na závěr přidejte hrozinky a nasekané mandle. Jakmile se tekutina vstřebá, kuskus ještě krátce zahřejte. Servírujte s česnekovo-mátovým jogurtem nebo jako přílohu ke grilovanému masu či zelenině.

**NÁŠ TIP:** Produkty značky OFYR si můžete osobně prohlédnout v novém showroomu v Roztokách u Prahy. Otevřený je každou středu a čtvrtek mezi 11–18 hodinou.

**O značce OFYR**

*Grilovací ohniště OFYR byla navržena pro chvíle propojení. Za vytvořením OFYR byla na počátku touha zakladatele přeměnit venkovní vaření ze samotářské činnosti na aktivitu, na které se podílí více lidí. Koncept byl poprvé představen v Nizozemsku v roce 2015 a nyní se prodává ve více než 80 zemích světa. S podporou týmu návrhářů zakladatel přidal k sortimentu řadu outdoorového nábytku, nádobí a špičkového příslušenství, takže OFYR už není jen produkt, ale kompletní outdoorový koncept. OFYR si zamilují nejen obdivovatelé skvělého designu a jídla. Profesionální kuchaři milují jeho univerzálnost pro event catering a kuchařské předváděcí akce. OFYR se často vyskytuje na akcích – od malých setkání až po festivaly, jako je Tomorrowland a Parookaville. Produkty OFYR si také můžete po předchozí dohodě prohlédnout v showroomu v Roztokách u Prahy.*

Více na [www.ofyr.cz](https://www.ofyr.cz/).

**Pro další podklady, prosím, kontaktujte:**

Michaela Čermáková, doblogoo

michaelac@doblogoo.cz +420 604 878 981