



ALIMENTATION ET BOISSONS

Découvrez l'art de la cuisson à la flamme avec le brasero Ofyr



Pauline Champion

5 mai 2023 7 min

La cuisson à la flamme est une méthode de cuisson passionnante et authentique qui permet de créer des plats délicieux et sains en extérieur.



Découvrez l'art de la cuisson à la flamme avec le brasero Ofyr (Photo © Ofyr)

Si vous cherchez une façon de cuisiner en extérieur tout en impressionnant vos amis et votre famille, la cuisson à la flamme est faite pour vous. Cette technique de cuisson

consiste à cuire les aliments directement sur une flamme vive. Et si vous voulez essayer cette méthode, il n'y a pas de meilleur outil que le brasero [Ofyr](#).

Dans cet article, nous allons vous expliquer tout ce que vous devez savoir sur la cuisson à la flamme et sur le brasero plancha Ofyr. Nous allons également vous présenter [La Maison du Barbecue](#), une entreprise basée à Nantes qui propose une large sélection de barbecues, de planchas, de braseros et d'accessoires pour la cuisine en extérieur.

La cuisson à la flamme : qu'est-ce que c'est ?

La cuisson à la flamme est une méthode de cuisson très ancienne qui consiste à cuire les aliments directement sur une flamme vive. Cette méthode de cuisson donne aux aliments une saveur unique et authentique, avec une texture croquante à l'extérieur et tendre à l'intérieur. Elle est également très saine, car elle permet d'éliminer l'excès de graisse des aliments.

Pour cuisiner à la flamme, vous aurez besoin d'un outil spécial, comme un brasero. Le [brasero design de jardin Ofyr](#) est l'un des meilleurs choix pour cette méthode de cuisson, car il est conçu pour offrir une surface de cuisson en acier de qualité alimentaire parfaitement adaptée à la cuisson à la flamme.

Catering with OFYR



Le brasero Ofyr : l'outil idéal pour la cuisson à la flamme

Le brasero Ofyr est un outil de cuisson élégant et fonctionnel qui est devenu très populaire ces dernières années. Il est fabriqué en acier, un matériau qui résiste aux intempéries et qui prend une belle patine avec le temps. Il se compose d'une base en forme de cône et d'une surface de cuisson plate en acier.

Le design unique du brasero Ofyr permet de cuisiner de multiples façons. Vous pouvez placer les aliments directement sur la surface de cuisson en acier, sur la grille optionnelle positionnée au centre du brasero ou vous pouvez utiliser une poêle ou une cocotte pour cuisiner des plats plus élaborés. Le brasero Ofyr est également équipé d'un système de rangement pour le bois, qui vous permet d'avoir du combustible à portée de main en tout temps.

Pourquoi choisir Ofyr ?

Ofyr est une marque néerlandaise spécialisée dans la conception et la fabrication de braseros et de grills d'extérieur haut de gamme. La marque a été fondée en 2015 par Hans Goossens, avec l'objectif de créer des produits qui transforment l'expérience de la cuisine en plein air en une expérience sociale et conviviale.

Les produits Ofyr sont reconnus pour leur design distinctif, leur durabilité et leur polyvalence. Leur principal produit est le brasero plancha Ofyr, qui est souvent en forme de cône avec une plaque de cuisson circulaire en acier autour du foyer. Cette conception unique permet de cuisiner à différentes températures en utilisant la plaque de cuisson, qui est plus chaude près du foyer et plus froide à l'extérieur, ou selon comment vous positionnez votre bois dans la cuve.

Les produits Ofyr sont fabriqués à partir de matériaux de haute qualité, tels que l'acier corten résistant à la corrosion, qui développe une patine protectrice avec le temps. Les braseros et grills Ofyr sont souvent utilisés dans les jardins, les terrasses et les espaces extérieurs des maisons privées, ainsi que dans les restaurants, les hôtels et les événements publics.

En plus des braseros et grills, Ofyr propose également des accessoires de cuisine, tels que des spatules, des pinces, des planches à découper et des supports pour les ustensiles de cuisine. Les produits Ofyr sont conçus pour être à la fois esthétiquement attrayants et fonctionnels, encourageant la convivialité et les moments partagés autour du feu.



Unités de Cuisson Ofyr Classic et Ofyr Classic Storage (Photo © Ofyr)

Quels sont les atouts des produits Ofyr ?

Les produits de la marque Ofyr présentent plusieurs atouts qui les distinguent sur le marché des équipements de cuisine extérieure :

1. **Design unique** : Les produits Ofyr sont connus pour leur design élégant et moderne, qui allie forme et fonction. Leur style distinctif et épuré s'intègre facilement dans divers environnements, qu'il s'agisse de jardins privés, de terrasses de restaurants ou d'événements en plein air. La conception du brasero

Ofyr permet aussi l'écoulement des graisses vers le feu afin d'éviter de salir votre terrasse.

2. **Polyvalence** : Les braseros planchas Ofyr offrent une grande polyvalence en matière de cuisson. Grâce à leur conception, il est possible de cuire à différentes températures sur la plaque de cuisson circulaire, permettant ainsi de griller, frire et mijoter divers aliments simultanément.
3. **Durabilité** : Les produits Ofyr sont fabriqués à partir de matériaux durables et résistants, tels que l'acier corten, qui résiste à la corrosion et développe une patine protectrice avec le temps. Cette caractéristique assure une longévité accrue des produits.
4. **Convivialité** : Les braseros Ofyr sont conçus pour favoriser la convivialité et les moments partagés autour du feu. Leur conception ouverte permet aux convives de se rassembler autour du feu pour cuisiner, discuter et apprécier les repas ensemble.
5. **Facilité d'utilisation et d'entretien** : Les produits Ofyr sont faciles à utiliser et à nettoyer. La plaque de cuisson en acier peut être nettoyée rapidement à l'aide d'une spatule, tandis que les cendres restantes dans le foyer peuvent être facilement enlevées.
6. **Gamme complète d'accessoires** : Ofyr propose une sélection d'accessoires de cuisine conçus pour compléter l'expérience culinaire. Ces accessoires incluent des spatules, des pinces, des planches à découper, des supports pour ustensiles et même un four à pizza ou un kit rôtissoire, qui ajoutent de la fonctionnalité et du style aux produits Ofyr.



Brasero Ofyr Classic 85 Corten

En somme, les atouts des produits Ofyr résident dans leur design, leur polyvalence, leur durabilité, leur convivialité, leur facilité d'utilisation et d'entretien, ainsi que leur gamme d'accessoires de cuisine complémentaires.

La Maison du Barbecue : le spécialiste de la cuisine en extérieur à Nantes

Si vous cherchez un [brasero Ofyr](#) ou tout autre équipement pour la cuisine en extérieur, vous devez visiter La Maison du Barbecue à Orvault près de Nantes. Cette

entreprise familiale est spécialisée dans les barbecues, les planchas et les accessoires pour la cuisine en extérieur depuis 2013. Avec leur expertise et leur passion pour la cuisine en extérieur, ils ont su s'imposer comme le leader sur le marché nantais.

Bienvenue à la Maison et bonne découverte...



La Maison du Barbecue propose une large sélection de produits de qualité, allant des barbecues au charbon de bois aux planchas électriques en passant par les fumoirs et les accessoires de cuisine. Ils proposent également des marques renommées telles que Weber, Big Green Egg, Napoleon, Traeger et bien d'autres encore.

Le personnel de La Maison du Barbecue est composé de passionnés de la cuisine en extérieur qui sont toujours prêts à vous conseiller sur le meilleur équipement pour vos besoins. Ils offrent également des cours de cuisine en extérieur pour vous aider à améliorer vos compétences culinaires.

En plus de leur expertise et de leur sélection de produits de qualité, La Maison du Barbecue offre un excellent service client. Ils s'assurent que leurs clients sont satisfaits de leur achat en leur offrant une assistance après-vente de qualité. De plus, ils proposent des options de livraison et d'installation pour vous aider à profiter rapidement de votre nouvel équipement de cuisine en extérieur.

Si vous habitez à Nantes ou dans les environs, vous devez absolument visiter La Maison du Barbecue. Ils sont le choix évident pour tout ce qui concerne la cuisine en

extérieur.

Comment utiliser le brasero Ofyr pour la cuisson à la flamme

Maintenant que vous connaissez les bases de la cuisson à la flamme et du brasero Ofyr, voici comment utiliser cet outil pour cuisiner comme un pro.

Étape 1 : préparer le brasero

La première étape pour utiliser le brasero Ofyr est de préparer le feu. Pour cela, vous avez besoin de bois sec (pas de résineux svp !) et de quelques allume-feux naturels. Placez une petite quantité de papier au fond du brasero, puis ajoutez du bois sec en forme de pyramide sur le dessus. Allumez le papier avec une allumette ou un briquet, et laissez le feu prendre pendant une quinzaine de minutes de la plaque selon les températures recherchées.

Étape 2 : régler la température

Une fois que le feu est allumé, vous pouvez régler la température en ajustant la quantité de bois et en déplaçant les bûches sous la plaque. Si vous voulez une flamme vive pour cuire les aliments directement, ajoutez plus de bois. Si vous voulez une chaleur plus douce pour cuire des plats plus élaborés, déplacez les braises sur le bord du brasero.

Étape 3 : cuisiner les aliments

Une fois que le brasero est prêt, vous pouvez commencer à cuisiner vos aliments. Pour la cuisson à la flamme, placez les aliments directement sur la surface de cuisson en acier (grille ou plaque). Assurez-vous que la surface est propre et chaude avant de commencer à cuisiner.

La cuisson à la flamme est idéale pour les aliments comme les viandes, les poissons et les légumes qui cuisent rapidement. Assurez-vous de retourner les aliments régulièrement pour qu'ils cuisent uniformément.

Conclusion

La cuisson à la flamme est une méthode de cuisson passionnante et authentique qui permet de créer des plats délicieux et sains en extérieur. Et avec le brasero de Ofyr, cette méthode de cuisson est plus facile et plus agréable que jamais. Avec sa surface de cuisson en acier et son design élégant, le brasero Ofyr est l'outil idéal pour la cuisson à la flamme.

Et si vous voulez essayer cette méthode de cuisson et obtenir votre propre brasero plancha Ofyr, n'oubliez pas de visiter **La Maison du Barbecue à Nantes**. Avec leur large sélection de barbecues, de planchas et d'accessoires pour la [cuisine en extérieur](#), ils sont le choix évident pour tout ce qui concerne la cuisine en extérieur.

Alors n'attendez plus, sortez et essayez la cuisson à la flamme avec le brasero Ofyr. Vous ne serez pas déçu !

READ NEXT



Le brasero : l'accessoire indispensable pour une cuisine extérieure chaleureuse

9 MAI 2023



Découvrez les secrets de fabrication du chocolat artisanal : un goût unique et authentique

28 AVR. 2023



Donnez du style à votre jardin avec un brasero design

19 AVR. 2023

[A propos](#)

[Agence de Marketing Digital](#)

[Contact](#)

DP MEDIAS NEWS - Aix-en-Provence - Paris