



FLEISCH AIN'T NO FIRLEFANZ.



LA PARRILLA DEFINITIVA PARA FILETES



EL SECRETO PARA

UN FILETE DE CALIDAD

ASADOR EN CASA



PARA PREPARAR UN FILETE PERFECTO HACE FALTA MÁS QUE BUENA CARNE. ¡HACE FALTA UNA GRAN PARRILLA!

A todo el mundo le gusta un gran filete. Pero, ¿hay algo más difícil de preparar en casa que ese filete que se deshace en la boca que puedes encontrar en los asadores de primer nivel? Da igual cómo lo hagamos, el aderezo que empleemos o con cuánto cuidado preparemos la carne, el resultado nunca está a la altura. **El problema es su parrilla.**



No puede alcanzar las temperaturas extremas para que el filete se dore rápidamente, como sí ocurre en los asadores de primera, y que es el secreto para que no pierda jugosidad y para conseguir ese sabor maravilloso.

Por eso hemos creado la O.F.B. De Otto. Con la O.F.B., puede cocinar filetes jugosos, tiernos y sabrosos como en un asador **pero en su propio jardín o cocina.**

LA O.F.B. DE OTTO

La O.F.B. de Otto está disponible en versión de gas o eléctrica. De este modo, puede elegir entre cocinar el filete perfecto fuera en el porche o en la cocina.

O.F.B. Significa (Over-Fired Broiler, o parrilla de asado desde arriba. Esto significa que no hay llamaradas ni carbonizados desagradables, como es normal con las parrillas de gas o carbón habituales. La tecnología radiante de la O.F.B. emplea ondas infrarrojas que permiten conseguir temperaturas de sellado superiores, cocinar más rápido y obtener filetes más jugosos.

La tecnología radiante OverFire y el ajuste de temperatura constante garantizan una corteza sabrosa y una carne sorprendentemente jugosa. La parrilla espaciosa es ajustable y ofrece sitio suficiente para dos filetes Porterhouse grandes.



**GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2018**



IC
N
AWA
RDS

2
0
1
9

INNOVATIVE
INTERIOR

selection

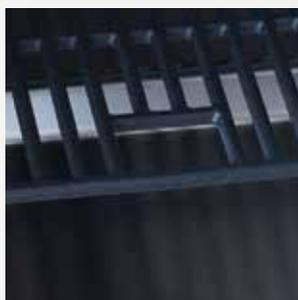
INGENIERÍA ALEMANA GALARDONADA

No solo es la O.F.B. de Otto un auténtico producto de ingeniería premiada, sino que es una parrilla de calidad galardonada que consiguió el prestigioso German Design Award de 2018 y el premio Iconic Award 2019. Construida con acero inoxidable 304 premium, la O.F.B. está hecha para durar, para dar buen rendimiento y para lucirla por su gran aspecto.



PALANCA INTELIGENTE

Una «palanca inteligente» extraíble para ajustar la altura de la parrilla. La palanca también se puede emplear como abrebotellas.



PARRILLA DE HIERRO FORJADO AMPLIA.

La parrilla de Otto ayuda a mantener el calor, requiere un cuidado mínimo y es suficientemente grande para la mayoría de cortes de filete. (32,5cm x 26,5cm).



BANDEJA EXTRAÍBLE PARA GOTAS.

Bandeja de acero inoxidable para recoger la grasa y jugos de la carne.

UNA PARRILLA: DOS FORMAS

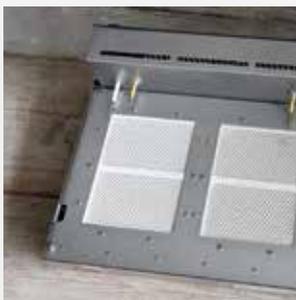
Puede optar por la O.F.B. de Otto tanto en versión de gas como eléctrica. Gracias a su diseño modular, puedes quitar las unidades superiores y cambiarlas rápidamente.

Y si ya tengo la parrilla de gas de O.F.B.? Estás de suerte. No le hará falta comprar una parrilla nueva entera, solo la unidad eléctrica superior. Solo tiene que reemplazar la unidad de gas con la unidad eléctrica, con lo que su O.F.B. se convertirá en una máquina para filetes de interior.



SECCIÓN SUPERIOR EXTRAÍBLE

Al girar dos pestillos, la sección superior de la O.F.B. se puede extraer por completo. Le ofrece un acceso y facilidad de limpieza sin parangón.



UNIDAD DE GAS SUPERIOR

La O.F.B. De gas está lista para usar en exteriores y alcanza temperaturas de hasta 900°C gracias a los dos quemadores infrarrojos y a los ajustes de temperatura.



UNIDAD ELÉCTRICA SUPERIOR

La unidad eléctrica de la O.F.B. Le permite cocinar filetes de asador en su propia cocina. Los dos radiadores infrarrojos de ajuste individual se pueden conectar a un enchufe normal (220-240V) y alcanzan temperaturas de hasta 800°C.

O.F.B. DE GAS

Tipo de gas

Propano

Ignición

2 iniciadores

Piezo

Precalentamiento

3 minutos



900°C



O.F.B. ELÉCTRICA

Fuente de alimentación

220 - 240V,
50/60Hz

Potencia

3300 Watt

Precalentamiento

5 minutos



650°C

Con PowerBoost hasta

800°C

PARA SU USO EN INTERIOR



PARA AMBOS MODELOS:

Dimensiones. Anchura 42,5 x
Profundidad 44 x Altura 29,5 cm

Material: Acero inoxidable

Peso: unos 18 kg

Certificación: CE

EL RESULTADO





DESDE AHORA, SU CASA
SERÁ SU ASADOR
FAVORITO.

PORQUE ASÍ ES COMO
TIENEN QUE VERSE LOS
FILETES:



FLEISCH AINT NO FIRLEPANZ

UNA VARIEDAD DELICIOSA

COCINE COMO UN PROFESIONAL

Gracias a la regulación continua de temperatura y al ajuste flexible de altura, la O.F.B. de Otto se puede usar para muchos platos diferentes.

Además de ser la parrilla ideal para cualquier corte de carne, la O.F.B. también se puede usar con pescado o marisco para obtener resultados perfectos. Del mismo modo que los filetes en la parrilla Otto, el pescado obtiene una costra deliciosa a temperaturas altas por fuera mientras que se mantiene tierno y jugoso por dentro. A temperaturas bajas, también se puede asar un pescado entero lentamente en la O.F.B.

Con la piedra para pizzas de Otto, puede preparar su propia pizza al horno, como en su restaurante italiano preferido. Tras calentar brevemente lapiedra para pizzas de cordierita, la pizza se cocina desde abajo al tiempo que se gratina desde arriba.

Incluso las hamburguesas, verduras y postres fundidos quedarán perfectos en la O.F.B.

Para inspirarse con más recetas, visite nuestra web:
www.ottowildegrippers.com/en/recipes





ACCESORIOS DE OTTO

100% COMPATIBLES CON LAS VERSIONES ELÉCTRICA Y DE GAS DE LA O.F.B.

SOPORTE PARA PARRILLA

El soporte para parrilla está hecho de acero inoxidable y madera de alerce. Le encantará el espacioso banco de trabajo con sitio suficiente para la O.F.B. de Otto, la caja de almacenamiento, dos depósitos de propano de 5 kg y más accesorios. Disponible en dos tamaños (95 cm y 105 cm)



TENAZAS PARA LA BANDEJA DE RECOGIDA

Tenazas para la bandeja de recogida de acero inoxidable y recubiertas de goma para un agarre ideal.



PALANCA MULTIUSOS

Ajuste de altura, mango para la parrilla y abrebotellas todo en uno.



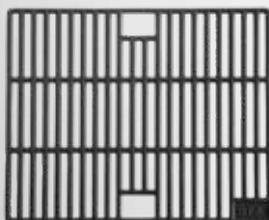
TAPA PARA LA PARRILLA

Tapa para la parrilla impermeable fabricada con un sólido tejido Oxford. En rojo o negro.



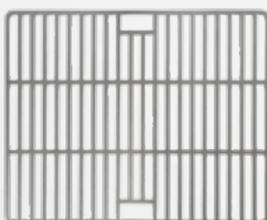
PARRILLA DE HIERRO FORJADO.

Parrilla de hierro forjado robusta. 32,5 cm x 26,5 cm



PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE.

Parrilla de acero inoxidable 100% robusta. 32,5 cm x 26,5 cm



BANDEJA DE RECOGIDA.

Bandeja de recogida de acero inoxidable para recoger el jugo de la carne y minimizar las salpicaduras de grasa.



O.F.B. UNIDAD ELÉCTRICA SUPERIOR

Para todos los que dispongan de una O.F.B. con conexión de gas: Con la unidad eléctrica también puede hacer a la parrilla el filete perfecto en interior.



O.F.B. UNIDAD DE GAS SUPERIOR

Disponible si ya dispone de la versión eléctrica de la O.F.B. Perfecta para cocinar a la parrilla en exteriores. Funciona con gas propano.



RECETARIO «OBERHITZE»

50 recetas preferidas e información sobre la carne de ternera. Disponible en alemán.



DELANTAL PARA PARRILLA.

Delantal para parrilla de algodón elegante con tiras de cuero auténtico.



CAJA DE ALMACENAMIENTO

Caja de aluminio sólida con interior acolchado y asideros.



TABLA DE CORTAR

Tabla de cortar de madera de roble lubricada.



SET PARA PIZZA

Piedra para pizza de cordierita y pala de madera de haya certificadas para alimentos.



QUÉ DICEN LOS DEMÁS DE NOSOTROS

«La O.F.B. de Otto permite cocinar a la parrilla como un profesional. El uso de la parrilla es sencillo y autoexplicativo. Un diseño de producto excelente que garantiza unos resultados perfectos».

Declaración del jurado del German Design Award sobre la decoración de la O.F.B.



«Una start-up joven [...] que llama la atención de todos con esta parrilla impresionante de gama alta llamada O.F.B. [...] La parrilla cumple muy bien con su único propósito: [...] Prepara los filetes con la precisión que sólo puede conseguir la ingeniería alemana.

The Huffington Post

THE HUFFINGTON POST

«Sencillamente, la O.F.B. es la mejor parrilla para filetes que existe. El tamaño de la parrilla y los dos quemadores ajustables por separado hacen que sea especialmente versátil. En serio: El 95% de los asadores no consiguen resultados tan buenos. ¡Estoy encantado».

Thorsten Brandenburg, BBQ-Pit,
Campeón del Mundo de BBQ en 2017



«Esta parrilla es un punto de inflexión».

Revista Food & Wine

FOOD & WINE

«Preparó un filete perfecto, probablemente el mejor que he comido».

Arlie Bragg. Vicepresidente de KCBS.



KANSAS CITY
BARBECUE
SOCIETY ★

«Me encanta la O.F.B.: dentro, fuera y ya está hecho. Siempre voy con prisas y tengo poco tiempo. Me impresionaron los resultados. Es la mejor forma de conseguir un filete de calidad de asador en casa».

Pat LaFrieda, Director de Pat LaFrieda
Meat Purveyors y autor de
"MEAT. Todo lo que debe saber."



OTTO WILDE PARRILLAS



PARRILLAS OTTO WILDE: ¿QUIÉN ES QUIÉN EN ESTA JOVEN EMPRESA FAMILIAR?

Somos Otto, Alex, Julia y Nils. Nos encanta comer bien y hacer barbacoas. Por ese motivo queremos que disfrute de filetes de calidad de asador que se le derritan en la boca y que se corten como la mantequilla en su propio jardín.

POR AMOR A LA CARNE

Queríamos crear una parrilla de gama alta que ofreciera el mayor disfrute posible cuando comamos un buen filete y suficiente espacio para los cortes más habituales, al tiempo que fuera fácil de limpiar. La solución es la O.F.B. de Otto.

Por eso dejamos nuestro trabajo y fundamos Otto Wilde Grillers. Lanzamos una campaña muy exitosa en Kickstarter en la primavera de 2016.

Todo el diseño de ingeniería lo realizó el propio Otto y está completamente fabricada en Alemania. Ha sido galardonada con el German Design Award de 2018 por un diseño de producto excelente.





FLEISCH ALL



N'T NO FIRLEFANTZ



FLEISCH AIN'T NO FIRLEFANZ.

EST.



2016

SOLDECON

SOLUCIONES DE CONSERVACION

Distribuidor SOLDECON S. L.

c./Doctor Montserrat 18 bajo derecha - ES - 46008 Valencia

info@soldecon.es -Tlfn. 0034 96 346 47 00
