



## Fact Sheet

### **Otto's O.F.B. (Over-fired broiler)**

#### **Was ist der O.F.B.?**

Der O.F.B. ist ein Spezial-Gasgrill, mit dem im Handumdrehen das perfekte Steak gegrillt werden kann.

#### **Wie funktioniert der O.F.B.?**

Kernstück des O.F.B. sind zwei stufenlos und separat regelbare Infrarot-Brenneinheiten, die Temperaturen von bis zu 970 °C erreichen. In nur 3 Minuten ist der O.F.B. aufgeheizt.

Durch die hohen Temperaturen kommt es zur sogenannten Maillard-Reaktion, wobei die im Fleisch enthaltenen Aminosäuren und reduzierenden Zucker zu einer leckeren braunen Kruste werden. Die Infrarot-Brenneinheiten strahlen ihre Wärme von oben ab. Dadurch wirkt sich die Temperatur gleichmäßig auf dem Fleisch aus – anders als bei der klassischen Unterhitze, wo eine gleichmäßige Garung oftmals z.B. durch herunterfallende Fetttropfen beeinträchtigt wird. Die hohen Temperaturen werden durch die Strahlungswärme der Infrarot-Technologie ermöglicht.

Durch die flexible Höhenverstellung lässt sich die Rosthöhe je nach gewünschtem Gargrad bequem anpassen. Nach der Benutzung kann das Oberteil des O.F.B. mit wenigen Handgriffen abgenommen werden, sodass eine schnelle und gründliche Reinigung möglich ist.

#### **Welches Gas wird für den O.F.B. verwendet?**

Für den O.F.B. eignet sich ausschließlich Propangas. Für den Betrieb des O.F.B. wird eine Flüssigpropan-Gasflasche benötigt.

## Darf der O.F.B. auch in geschlossenen Räumen benutzt werden?

Nein, der O.F.B. ist ausschließlich für den Gebrauch im Freien vorgesehen.

## Wie lange muss ein Steak auf dem O.F.B. gegrillt werden?

Ein perfekt medium gegrilltes Steak wird von jeder Seite für ca. 1 Minute bei hoher Temperatur gegrillt. Danach muss das Fleisch noch ein paar Minuten im unteren Garraum nachziehen, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Detaillierte Anleitungen und Rezepte inkl. der richtigen Garzeit für verschiedene Cuts werden nach Abschluss der Kickstarter Kampagne auf Ottos Webseite verfügbar sein.

## Kann man mit dem O.F.B. auch andere Sachen außer Steak grillen?

Klar! Der O.F.B. kann noch mehr außer Steak, z.B. Fisch, Gemüse und Desserts. Inspiration und Anleitungen für leckere Rezepte werden nach Launch auf Ottos Webseite verfügbar sein.

## Wo wird der O.F.B. gebaut?

Der O.F.B. ist ein Qualitätsprodukt MADE IN GERMANY, zusammengebaut unter strengster Aufsicht von Otto – darauf gibt Otto sein Wort.

## Daten und Fakten im Überblick



---

### Ottos O.F.B. – Für alle, die es ganz genau wissen wollen

---



- ♣ **Äußere Werte:**
  - Maße: Breite 42,5 x Tiefe 44,0 x Höhe 29,5
  - Material: Korpus Edelstahl
  - Gewicht: 17,5kg
- ♣ **Innere Werte:**
  - Brenner: 2 separat regelbare Infrarot-Gasbrenner
  - Zündung: 2 Piezozünder
  - Leistung Brenner: 2 x 4,2 KW
  - Grilltemperatur: Bis zu 970°C
  - Grillfläche: 25cm x 30cm - genug Platz für ein ehrliches Stück Fleisch
  - Material Grillrost: Solides Gusseisen
- ♣ **Zulassung & Sicherheit:**
  - Alle notwendigen Zulassungen bei Auslieferung vorhanden
  - Piezozündung für beide Brenner
  - Thermo-elektrische Züandsicherung

## Wer wir sind



*Die Otto Wilde Grillers: Otto, Alex, Julia and Nils*

**Otto Wilde ist der technische Kopf hinter Ottos O.F.B. und nebenbei Nils Vater. Otto Wilde hat jahrzehntelange Erfahrung als Ingenieur und hat bis Dezember 2015 den Bergbauzulieferer Maschinenfabrik Glückauf als Geschäftsführer geleitet.**

**Alexander Luik hat nach seinem Studium an der WHU Otto Beisheim School of Management und der FU Berlin/HEC Paris zuvor Springlane, Europas größten Online-Küchenhändler, mit gegründet und aufgebaut.**

**Julia Westermann hat nach ihrem geisteswissenschaftlichen Bachelorstudium in Bonn/Florenz Management an der Università Bocconi in Mailand studiert. Danach hat sie vier Jahre lang als Beraterin bei Bain & Company gearbeitet. Julia und Nils kennen sich aus Schulzeiten.**

**Nils Wilde hat zusammen mit Alexander an der WHU Otto Beisheim School of Management studiert und nach seinem MPA an der Columbia University in New York ebenfalls Springlane mit gegründet, bevor er zwei Jahre als Berater für die Boston Consulting Group gearbeitet hat.**

Pressekontakt:

Julia Westermann  
Otto Wilde Grillers GmbH  
[julia.westermann@ottowilde.de](mailto:julia.westermann@ottowilde.de)  
Tel.: 0179-3221967

---

**FLEISCH AIN'T NO FIRLEFANZ.**

---

Otto Wilde Grillers GmbH  
Hildebrandtstraße 16  
40215 Düsseldorf