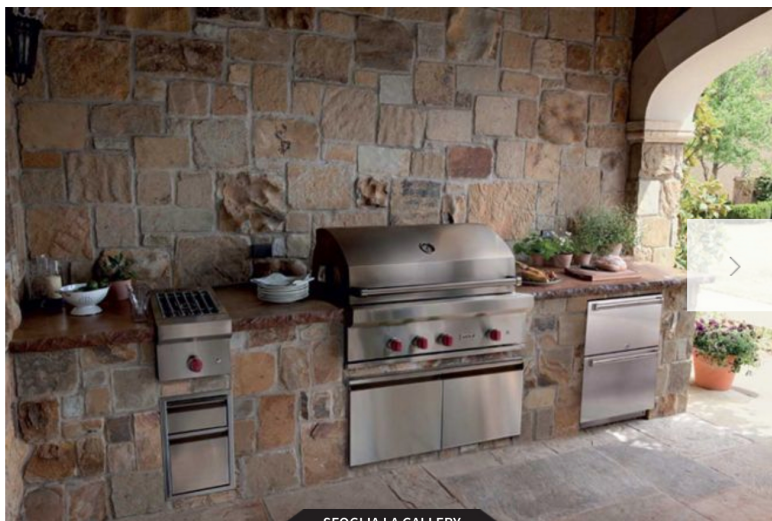


Arredamento / Esterni

Cucinare all'aperto

Chef esigenti trovano nella cucina da esterni un valido strumento creativo. Per cotture speciali: non solo grill o carbonella, ma anche il Teppan Yaki e l'affumicatore con legni ad hoc

A cura di Barbara Gerosa



SFOGLIA LA GALLERY

Facilità d'uso, modularità, flessibilità nello spazio grazie a moduli componibili. La **cucina all'aperto** è così: easy to use, tutto è semplice e ben pensato, non resta che invitare gli amici. Ci sono modelli con piastra removibile che permettono di cuocere cibi diversi in successione, senza che si mescolino i sapori. Ci sono elementi dedicati alla cucina orientale, come la piastra Teppan Yaki, e affumicatori che permettono di inserire trucioli di legno di varie essenze come ciliegio, pero, melo o quercia per insaporire le pietanze con i sentori dei profumi dell'essenza di legno preferita. I **barbecue di nuova generazione** combinano la cottura diretta e indiretta per garantire sempre e comunque cibi cotti a puntino. E ai moduli 'caldi', si abbinano i 'freddi': cassetti refrigerati capaci di mantenere le loro caratteristiche fino ai 43 gradi in esterno.

I materiali sono spesso presi dall'industria navale, come l'acciaio inox AISI 316 che non teme la ruggine ed è indicata in ambienti ricchi di salsedine o di cloro, tipicamente quelli a bordo piscina. Le ante sono leggere e indistruttibili, come quelle con pannello in alveolare di alluminio poi rivestito in caldo mogano massello. In questo modo la freddezza del metallo viene mitigata con successo, ma si può ricorrere anche a vernici total black e trattamenti come il Corten.

Di pari passo si sviluppa una moltitudine di **accessori gourmet** per esterni, come la linea di coltelli **Berkei** che impiega legni pregiati come il palissandro e lame ottenute con uno speciale acciaio laminato ad alto tenore di carbonio, che risulta duro e resistente. Un intero capitolo del sito di accessori **Tescoma** è dedicato ai bbq addicted. Vi si trovano, tra l'altro, lo spiedino per pannocchie, lo stampo per hamburger, un barbecue portatile super compatto.



3 / 29

La gamma di elettrodomestici Wolf barbecue si completa con l'esclusivo cassetto refrigerato da esterno Sub-Zero, per rendere uniche e professionali anche le cucine a cielo aperto. I potenti bruciatori a infrarossi sprigionano potenze che vanno da un minimo di 11,4 kW ad un massimo di 38 kW e producono un calore eccezionalmente elevato in grado di rosolare succulente carni più velocemente e più a fondo, L'affumicatore permette di inserire trucioli di legno di varie essenze come ciliegio, pero, melo o quercia per poter insaporire le pietanze con i sentori dei profumi dell'essenza di legno preferita. Wolf e Sub-Zero sono distribuiti in Italia da **Frigo2000**.

Chiudi