

MAGICO BARBECUE



LA RIVISTA DEL BARBECUE ALL'ITALIANA



n. 1

ANNO XXIV

Il barbecue, un affare di famiglia

Un'avventura iniziata 35 anni fa,
quella della famiglia Guizzardi:
35 anni di barbecue all'italiana.

Come per milioni di italiani, uno dei ricordi più frequenti della mia infanzia sono i pranzi della domenica con amici e parenti. La nostra casa di famiglia non ha una cucina di dimensioni generose, mi ricordo che diventava quindi difficile poter unire la convivialità con la preparazione del pranzo. Gli ospiti arrivavano alle 12:00, si apriva una bottiglia di vino e si finivano le ultime preparazioni per il primo, con qualche antipasto già pronto da consumare in piedi. E se normalmente sarebbe stato difficile per chi cucinava non sentirsi isolato dal resto della famiglia e degli invitati, a casa nostra le cose erano leggermente diverse. All'arrivo degli ospiti era naturale vedere crearsi un piccolo gruppo vicino al barbecue, all'aperto, anche in una mattina di mezza stagione. È vero, la cucina è il cuore di una casa, probabilmente però il nostro centro è sempre stato il barbecue. E nei miei ricordi di bambino, questo cuore pulsante aveva il potere magico di trasformare qualsiasi cibo in amicizia, calore, vicinanza.

Antipasti, arrosti, verdure, primi di ogni tipo, pesce: i nostri ospiti hanno visto cuocere ogni tipo di piatto, senza limiti imposti. E il loro stupore era ogni volta simile al mio, mentre senza saperlo imparavo dai miei genitori come preparare il miglior pranzo della domenica e allo stesso tempo come unirli tutti insieme, in un modo diverso dal solito.

Perché se c'è qualcosa che ha sempre caratterizzato la mia famiglia, questa famiglia, è lo sperimentare, il non fermarsi di fronte alle



6

Gas

Cuocere al barbecue è
semplice, se sai come
farlo

8

Gas

Gas o legna?

32

Pellet

Pellet,
il nuovo che avanza

42

Pellet

Tecniche
di cottura pulita



IL SEGRETO DI FAMIGLIA.

Non esiste, semplicemente è il nostro amore per il barbecue all'italiana. Da oggi, sono disponibili le nostre selezioni di sali e rub create da **Ferri dal 1905** per **I Signori Del Barbecue**. Ispirate agli insaporitori che usiamo dal 1986, nei nostri pranzi di famiglia. Nessun trucco, nessun segreto: la nostra passione è tutta bianco su nero.



PULLED PORK
"Il famoso maiale sfilacciato"

CARNI BIANCHE
"l'immane pollo e affini"

CARNI ROSSE
"Il caro vecchio manzo"

COSTINE
"l'osso con la carne intorno"

MEDITERRANEA
"dal bel Paese con furore"

SOTTOBOSCO
"I frutti più pregiati"

PESCE
"Il pescato fresco di giornata"

BISTECCA
"il sapore d'Italia"

SALAMOIA I SIGNORI
DEL BARBECUE

SALE
PIRAMIDALE ROSA

SALE PIRAMIDALE
AFFUMICATO

SALE AFFUMICATO
PICCANTE CON PAPRIKA

Ferri dal 1905
PRODOTTI VEGETALI ESSICCATI

SIGNORI
DEL BARBECUE



SIGNORI
- DEL -
BARBECUE

convenzioni, non accettare le cose per come ci vengono proposte, ma piuttosto per come vorremmo proporle noi. Credo sia proprio questo quello che noi dei Signori Del Barbecue intendiamo quando parliamo di **barbecue all'italiana**. Una tradizione che si rinnova di continuo, in grado di unire le ricette tipiche del nostro Paese con le grandi potenzialità di cottura di questo strumento eccezionale.

Per questo, oggi sono orgoglioso di presentarvi a nome di tutta la **famiglia Guizzardi** il nostro **Magico Barbecue**, la rivista del barbecue all'italiana. Un magazine pieno di consigli di cottura, di analisi sui combustibili, di tecniche e dritte imparate in 35 anni di cotture dalla nostra famiglia, da **I Signori Del Barbecue**. Insieme ai celebri barbecue **Broil King**, vi accompagneremo in un viaggio alla scoperta dello strumento migliore per ognuno, e delle ricette di cotture più invitanti.

Volete sapere quale era il momento migliore di quei pranzi della domenica? I vasetti di salse di campionario che i miei genitori raccoglievano in giro nelle fiere dell'epoca restavano a tavola, sempre chiusi. I nostri ospiti li guardavano con curiosità, ma non ne hanno mai aperto nessuno, preferendo il sapore naturale dei cibi appena usciti dal barbecue.

La magia di quello sguardo tutto stupore e soddisfazione, quella ci accompagna ancora oggi.

Giacomo Guizzardi
Direttore Marketing I Signori Del Barbecue

Signori Del Barbecue

via Masetti, 14
40033 Casalecchio di Reno,
Bologna
www.isignoridelbarbecue.com

Concept e direzione editoriale:
Brandica
scrivo@brandica.it

Progetto grafico
Mattea Zanchettin
mattea.zanchettin@gmail.com

Copyright immagini
Signori Del Barbecue

Direttore Responsabile:
Magda Mongiorgi

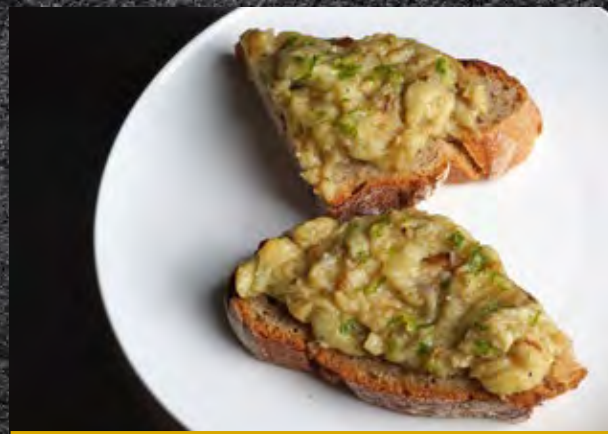
Stampa
Tipografia Negri Srl
Via S. Donato, 178/2
40127 Bologna

Maggio 2022

Iscrizione Tribunale di Bologna
n. 8106 del 13/10/2010

Tutti i diritti sono riservati. È vietata qualsiasi utilizzazione o riproduzione, totale o parziale, dei contenuti inseriti nella presente rivista, senza previa autorizzazione scritta da parte di Signori Del Barbecue.

Signori Del Barbecue non si assume nessuna responsabilità per errori, modifiche o omissioni nei prezzi e nelle caratteristiche tecniche dei prodotti, per errori di stampa o informazioni editoriali errate.



Il nostro Menù

Pizza

p. 28

Crostini di Melanzane

p. 40

Crostini al ragù bolognese

p. 10

Polpo con pomodorini confit

p. 24

Bistecca perfetta

p. 16

Salsiccia perfetta

p. 34

Macedonia di frutta al barbecue

p. 20

Torta tenerina

p. 44



Cuocere al barbecue è semplice, se sai come farlo

Perché si parla tanto di cottura diretta e indiretta?

Quali sono le differenze tra questi due metodi? Scopriamolo insieme

Per godere appieno di una cottura perfetta, senza fiammate e senza dover troppo faticare per ottenere risultati apprezzabili, è importante imparare a gestire le cotture del nostro barbecue. Avere un barbecue non significa soltanto grigliare, e non tutti i cibi sono indicati per lo stesso tipo di cottura. Cibi ricchi di grasso, come alcune tipologie di carni che per rappresentano un grande classico del barbecue, non possono essere semplicemente adagiati sulla griglia rovente, e lo stesso vale per pesce e verdure che, se trattati con temperature troppo violente, possono seccarsi troppo.

Qualche conoscenza in più ci permetterà di fare le scelte più appropriate per ogni alimento,

dandoci anche la possibilità di scoprire come le diverse procedure non si escludono tra di loro e permettano di realizzare cotture multiple in contemporanea, per preparare pietanze di natura molto varia senza correre il rischio di contaminazioni fra gusti molto diversi.

COTTURA DIRETTA

È la tecnica più istintiva e consigliata per cibi di taglio sottile o a fette, magri, che richiedono una cottura veloce: bistecche, braciole, spiedini, filetti o tranci di pesce, verdure tagliate e frutta. Il cibo viene posizionato e cucinato direttamente sulla fonte di calore del barbecue. Il rapporto con il cibo in preparazione diventa “molto

stretto”, e non è possibile in questa modalità abbandonare il barbecue e dedicarsi ad altre attività. Dobbiamo invece rimanere nelle vicinanze, per controllare lo stadio di avanzamento della cottura e girare la pietanza sui vari lati per garantire una rosolatura uniforme. In questo caso, ci saranno molto utili una serie di accessori, come utensili dal manico lungo o guanti termici per evitare di risentire direttamente del forte calore sviluppato dalle griglie. Prestiamo particolare attenzione a eventuale fumo o fiammate: se dovessero presentarsi vuol dire che abbiamo utilizzato il metodo di cottura non idoneo per il cibo che volevamo cucinare.

COTTURA INDIRETTA

È il metodo ideale per cucinare cibi in tranci di grandi dimensioni o interi, che richiedono cotture lunghe: arrostiti, ariste, cosciotti, stinchi, cosce e alette di pollo, polli e tacchini. Oppure per cibi grassi come costine, salsicce e pancetta. Come suggerito dalla definizione, il cibo non viene cucinato direttamente sulla fonte di calore, ma piuttosto per mezzo della circolazione di aria calda che avvolge il cibo stesso. Utilizzando questo metodo, infatti, la fonte si trova ai lati del cibo, e non verrà mai esposto direttamente al calore. Grazie alla diffusione indiretta e alla prolungata esposizione alla fonte di calore, questa tecnica “dolce” fa sì che gli alimenti cuociano perfettamente in

tutte le loro parti, mantenendo all'interno i propri succhi che offriranno al palato una succulenta morbidezza all'interno e un'invitante croccantezza all'esterno. Il mancato contatto diretto con la fonte di calore evita le bruciature superficiali, le fastidiose fiammate e il seccarsi della superficie esterna dei cibi, molto spiacevole al gusto. La cottura indiretta avviene a coperchio chiuso per tutta la sua durata: la convenzione permette così di mantenere la temperatura costante, portando il calore fino al cuore dei cibi, senza bisogno di particolare impegno né di rigirare gli alimenti in preparazione.

Con un barbecue a gas questo tipo di cottura è molto agevole:

basta lasciare spento uno o più bruciatori al di sotto della pietanza, magari posizionando in corrispondenza una leccarda per raccogliere i grassi e i succhi che naturalmente verranno rilasciati dall'alimento, e agevolando inoltre la pulizia finale. L'uso della leccarda – una semplice vaschetta di alluminio è perfetta allo scopo – permette anche di “profumare” il cibo con aromi assortiti come fette di limone, erbe aromatiche, vino, bacche di ginepro, spezie. Con un barbecue a carbone l'operazione è più impegnativa: sarà necessario, infatti, spostare tutte le braci ai lati della griglia che dovrà essere sufficientemente spaziosa per contenere il cibo in preparazione nella sola parte centrale.





Gas o legna?

Una gara che non lo è mai stata. Scopriamo insieme i pregi del gas come combustibile, e i falsi miti costruiti attorno alla legna.

Fin dalla notte dei tempi la legna è stato il combustibile principale delle cotture sulle griglie. E se è vero che il barbecue non è una griglia, allora forse dovremmo ripensare tutta una serie di caratteristiche della legna che poco si sposano con le cotture al barbecue.

La legna ha un utilizzo intuitivo ed è a disposizione di tutti, ma è vittima di alcuni falsi miti, non ultimo quello per cui viene considerata "naturale": attenzione, alcuni alberi vengono trattati chimicamente e ne esistono altri che producono resine la cui combustione può emanare fumi nocivi. Il legno richiede inoltre una grandissima esperienza nella cottura, proprio perché viene a mancare il controllo della temperatura. Esiste una regola essenziale, che è quella di non cucinare mai con la fiamma ma sempre con la brace, vale a dire quella parte di combustione che genera un calore più costante ma senza sbalzi di temperatura, questa regola è legata proprio alla ricerca del controllo della temperatura costante. La legna tende a generare un grande calore quando parte la combustione, per poi spegnersi, rendendo necessaria la supervisione abile di un esperto per mantenere il calore omogeneo. L'uso del carbone di legna ha migliorato parzialmente la gestione del barbecue riducendo drasticamente i tempi di accensione e preparazione della brace, ma non ha risolto il problema del controllo della temperatura costante. Per dare una soluzione a questo aspetto hanno avuto successo i bricchetti di carbonella di legna che essendo compattati hanno una combustione ancora più regolare. La diffusione del barbecue "vero", cioè con il coperchio di cottura, ha rivoluzionato il metodo di regolazione della temperatura. In precedenza si agiva sulla quantità o sul tipo di legna, ora questa si regola variando il flusso di aria utile per la combustione. Questo metodo è ancora più efficace se si utilizzano barbecue Kamado.

Tuttavia nei nostri 35 anni di attività di distribuzione e divulgazione di barbecue, siamo partiti anche noi dalla legna, per poi passare al carbone di legna, ai bricchetti e ci siamo soffermati sui barbecue a gas. Il gas si trascina una "cattiva fama": è stato tacciato di essere industriale, sporco, artificiale e pericoloso. In realtà, a livello chimico la cottura a gas è molto



più salutare di quella a carbone o legna, è quella in assoluto più pulita, dato che genera soltanto vapore acqueo e anidride carbonica senza particelle residue e cenere, ma soprattutto ci permette di gestire con facilità e precisione sia l'accensione che il controllo della temperatura di cottura, senza penalizzare il gusto.

Esiste un altro racconto mitico che tutti abbiamo sentito almeno una volta dall'amico grigliatore o dal macellaio: "quando cucini un certo tipo di carne devi usare uno specifico tipo di legno, perché ti dà quel particolare profumo".

Se però seguiamo la regola principale, vale a dire di cucinare sempre sulla brace e mai sulla fiamma, quest'ultimo consiglio non ha molto senso, perché quando si arriva alla brace, che sia di carbone o di legna, la combustione è totalmente inodore e insapore. L'aromaticità della legna non c'è più, quindi, non è un fattore decisivo la scelta del legno, perché l'essenza è presente solo quando c'è ancora la fiamma. Tuttalpiù resta la differenza di temperatura generata dai vari tipi di legna. Questo è un altro dei motivi per cui ci si è spostati piano piano sul gas: non ci sono differenze aromatiche, le uniche cose che entrano in gioco sono la praticità e il controllo della temperatura.

La brace ha due funzioni, fornire calore e vaporizzare i succhi, con un buon barbecue a gas le otterremo entrambe, dai bruciatori avremo il calore, e dalle barre aromatizzanti avremo la vaporizzazione dei succhi.

Usando un barbecue a gas abbiamo una cottura assolutamente inodore e insapore, adatta per carni, pesce, dolci e altri cibi, la vaporizzazione verrà affidata alle barre di acciaio, con la possibilità di aggiungere delle *chips* solo per dare aroma e profumo di legno. Questo ci permette di selezionare legno certificato perfettamente idoneo alla cottura aromatizzata, con l'essenza che desideriamo.



gas



Complessità della cottura in base al combustibile

GAS



PELLET



CARBONE



Crostini al ragù bolognese

Porzioni

per 6 persone

Tempo di preparazione

30 minuti

Tipo di cottura

diretta e indiretta

Tempo di cottura

2 ore e 30 minuti

Calore

basso

1. Prepara il ragù: regola il barbecue a 150° C e preriscalda il wok (o un'altra pentola in ghisa) sul barbecue con un filo d'olio extravergine di oliva. Abbassa al minimo il bruciatore sotto al contenitore, predisponendo una cottura diretta.
2. Monda e trita le verdure aromatiche, versale nel tegame e bagnale subito con il vino rosso. Lascia stufare per qualche minuto e unisci alle verdure le carni già ben sgrigate, mescolando rapidamente per farle rosolare.
3. Aggiungi il latte, il triplo concentrato di pomodoro e metà del brodo, amalgamando bene gli ingredienti. Cuoci a fuoco molto basso aggiungendo poco alla volta il brodo rimanente per mantenere morbida la carne. Per una cottura ancora più delicata, puoi lasciare acceso il bruciatore di fianco al tegame, spegnendo quello a contatto diretto, secondo lo schema della cottura indiretta.
4. Fuochi accesi, coperchi chiusi!
Ricordati di tenere sempre chiuso il coperchio del tuo barbecue. Altrimenti, potrebbe sentirsi preso in giro e scambiato per una comunissima griglia.
5. Cuoci per circa 2 ore, mescolando di tanto in tanto. A fine cottura, aggiungi il parmigiano grattugiato e regola di sale.
6. Taglia il pane a fette spesse un paio di centimetri e riscalda bene la griglia, predisponendo una cottura diretta. Appoggia le fette di pane a 45° rispetto al verso della griglia e ruotalo dopo un minuto di cottura, di modo da formare sulla superficie una bella rigatura a rombi. Girale poi sull'altro lato e ripeti l'operazione. Ritira il pane dal calore, condisci con un pizzico di sale e poco olio. Infine, disponi su ogni fetta una cucchiata abbondante di ragù e servi in tavola.

UN CONSIGLIO

In alternativa al pane, puoi servire il ragù accompagnandolo con una polenta fumante. Per farla puoi seguire questi semplici passaggi: accendi il barbecue al massimo e predisponi per la cottura diretta, versa nel wok smaltato 1 litro e mezzo d'acqua leggermente salata. Quando questa bollerà, versa a pioggia 375 g di farina di mais istantanea, rimestando energicamente con una frusta per evitare che si formino dei grumi. In 2 - 3 minuti, la polenta sarà pronta per essere servita in tavola.

INGREDIENTI

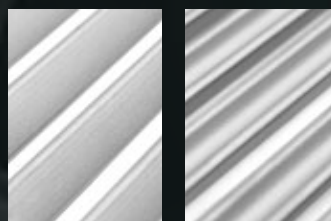
1 filone di pane insipido
macinato di maiale 150 g
macinato di manzo 150 g
pasta di salsiccia 100 g
brodo di pollo 300 ml
1 tubetto di triplo concentrato
di pomodoro
1/2 bicchiere di latte
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
1/2 bicchiere di vino rosso
parmigiano reggiano 30 g
olio extravergine di oliva
sale





GRIGLIA DI COTTURA

Griglie di cottura in fusione di acciaio inox per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale



Griglia lato A

Lato per rigatura ottimale

Griglia lato B

Lato per cottura diretta dei cibi marinati

IMPERIAL™

Ispirato alle cucine professionali e progettato per soddisfare le esigenze di grandi chef, il barbecue Imperial™ riesce ad entusiasmare chiunque lo utilizzi. Alla presentazione nel 2013, la rivista Men's Journal lo ha definito il miglior barbecue dell'anno. La grande particolarità del barbecue BroilKing® Imperial XL™ è il doppio braciere con due coperchi che permette una infinita versatilità di utilizzo. Per gruppi di amici o per una cena a due, la dimensione è sempre perfetta. Curato nei particolari e nelle finiture, il barbecue Imperial™ è equipaggiato con caratteristiche degne della migliore cucina all'aperto, ad esempio griglie di cottura professionali, cassette con chiusura ammortizzata, livellatori Level Q™ per assicurare la migliore stabilità su ogni tipo di pavimento.



CAMERA DI COTTURA

Completamente realizzata in acciaio inox AISI 304 e pareti laterali in fusione di alluminio



LUCI INTERNE

Alloggiate all'interno della camera di cottura e alimentate a 220 Volt illuminano le griglie



CASSETTONI

Due comodi cassettoni per alloggiare stoviglie e accessori di cottura



CASSETTO LATERALE

Comodo cassetto laterale per alloggiare accessori di cottura



FLAV-R-WAVE™

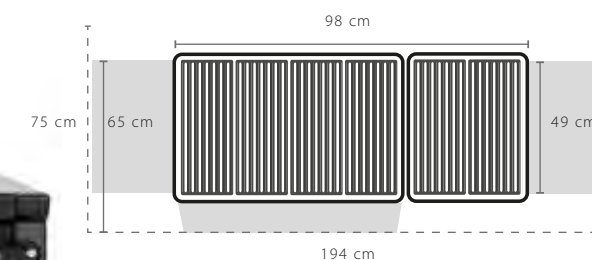
La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione



BRUCIATORI DUAL-TUBE™

Grazie alla tecnologia Dual-Tube™ i bruciatori producono un elevato calore uniforme. Realizzati in acciaio inox AISI 304 di alta qualità

IMPERIAL S 690



Disponibile
nei modelli:
Imperial S690
Imperial S590

www.isignoridelbarbecue.com

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore e fornello laterale con luci interne e manopole illuminate a LED

- Sei bruciatori Dual Tube™ da 18.00 kw
- Fornello laterale da 2.70 kw
- Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw
- Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304
- Sei griglie in fusione di acciaio inox
- Ingombro totale coperchio chiuso: L 194 cm - P 65 cm - H 128 cm
- Ingombro totale coperchio aperto: L 194 cm - P 75 cm - H 145 cm
- Dimensioni della griglia di cottura principale: 98 x 49 cm
- Peso del barbecue: 145 kg

Caratteristiche

Ripiani laterali fissi, acciaio inox AISI 304
Bruciatore Dual Tube™ acciaio inox AISI 304
Fornello laterale
Bruciatore posteriore
Girarrosto
Griglie in fusione di acciaio inox
Manopole illuminate a LED

RIB ROASTER CASSERUOLA COSTINE

cod. 705.69615

MATERIALE

Ghisa pesante trattata

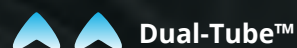
FUNZIONALITÀ

Realizzata interamente in ghisa trattata. Il peso del coperchio permette di mantenere l'umidità all'interno del contenitore. Sul fondo è presente una griglia in acciaio, fondamentale per mantenere il cibo elevato e non a contatto con i grassi di cottura. Ideale per le cotture di carni con tempi lunghi a bassa temperatura.

DIMENSIONI

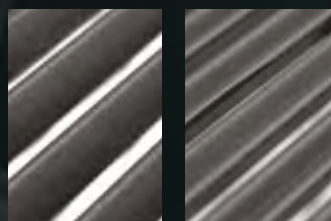
460 x 193 x 160 mm





GRIGLIE IN GHISA PESANTE REVERSIBILI

Griglie di cottura in ghisa pesante per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale



Griglia lato A

Lato per rigatura
ottimale

Griglia lato B

Lato per cottura
diretta dei cibi
marinati

BARBECUE REGAL™

La serie Regal™ ha un design moderno e uno stile unico. Questi barbecue e i loro ottimi risultati di cottura contribuiscono a creare il marchio Broil King® come leader a livello mondiale. Il barbecue Regal™ XL690 versatile con il doppio coperchio per chi vuole dividere carne da pesce, per chi vuole cucinare per poche o molte persone o per grandi ricevimenti, il barbecue Regal™ 590, per la grande dimensione della camera di cottura, il Regal™ 490 molto accessorizzato e il Regal 440 ideale per chi desidera un grande barbecue con fornello laterale ma senza girarrosto. Tutti sono barbecue grandi barbecue per chi cerca prestazioni straordinarie di cottura, funzionalità e durata.



CAMERA DI COTTURA

Completamente realizzata in acciaio inox AISI 304 e pareti laterali in fusione di alluminio



MANOPOLE ILLUNINATE A LED

Le luci nelle manopole di regolazione facilitano la lettura della posizione



PORTABOTTIGLIE LATERALI

Piani laterali dotati di pratici vani portabottiglie adatti sia per salse e marinate che per bottiglie di birra. Attenzione a non confonderle



FLAV-R-WEVE™

La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione



ACCENSIONE

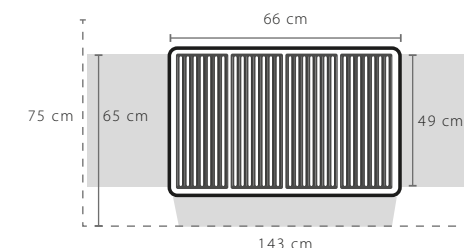
L'accensione elettronica facilita la fase di accensione di tutti i bruciatori e del fornello laterale.



BRUCIATORI DUAL-TUBE™

Grazie alla tecnologia Dual-Tube™ i bruciatori producono un elevato calore uniforme. Realizzati in acciaio inox AISI 304 di alta qualità

REGAL™ 490



Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, fornello laterale e manopole illuminate a LED

- Quattro bruciatori Dual Tube™ da 14.65 kw
- Fornello laterale da 2.70 kw
- Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw
- Camera di cottura in acciaio Inox AISI 304
- Quattro griglie in ghisa pesante trattata
- Ingombro totale coperchio chiuso: L 143 cm - P 65 cm - H 128 cm
- Ingombro totale coperchio aperto: L 143 cm - P 75 cm - H 145 cm
- Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 49 cm
- Peso del barbecue: 85 kg

Caratteristiche

Ripiani laterali fissi acciaio inox AISI 304
Bruciatore Dual Tube™ acciaio inox AISI 304
Fornello laterale
Bruciatore posteriore
Girarrosto
Griglie in ghisa
Manopole illuminate a LED

Disponibile nei modelli:



REGAL 690



REGAL 590



REGAL S 510 Commercial



REGAL S590



www.isignoridelbarbecue.com



Complessità della cottura in base al combustibile

GAS	🔥	🔥	🔥	🔥	👑
PELLET	🔥	🔥	🔥	🔥	👑
CARBONE	🔥	🔥	🔥	🔥	👑

Bistecca perfetta

Porzioni

per 3 persone

Tempo di preparazione

5 minuti

Tipo di cottura

diretta

Tempo di cottura

8 minuti

Calore

alto

INGREDIENTI

bistecca alla Fiorentina 1 kg
olio extravergine di oliva
sale e pepe

UN CONSIGLIO

La carne con osso richiede una cottura leggermente più lunga, e i tempi possono variare non solo per le dimensioni ma anche per le condizioni climatiche. Il vento e il freddo favoriscono la dispersione del calore, allungando i tempi di cottura.

1. Prepara la carne togliendola dal frigorifero almeno un'ora prima di cuocerla. Elimina il grasso in eccesso, rifilando la bistecca, perché questo potrebbe causare fiammate durante la cottura, e utilizzalo per ungere le griglie un attimo prima di iniziare la cottura.

Questo è un passaggio fondamentale per abbassare la temperatura della superficie di cottura e favorire una buona caramellizzazione della carne, con rigature di cottura di colore marrone. Al contrario, con una temperatura troppo elevata otterremo delle rigature nere, ovvero tessuti carbonizzati e dannosi per la nostra salute.

2. Procedi con la cottura come indicato in figura, ruotando di 45° la carne ogni 2 minuti, per un totale di 4 volte, per ottenere così una rigatura perfetta. I tempi di cottura variano ovviamente anche in base ai propri gusti: se vogliamo una bistecca al sangue ogni passaggio sarà più breve, così come dovranno essere più lunghi se desideriamo una cottura maggiore.

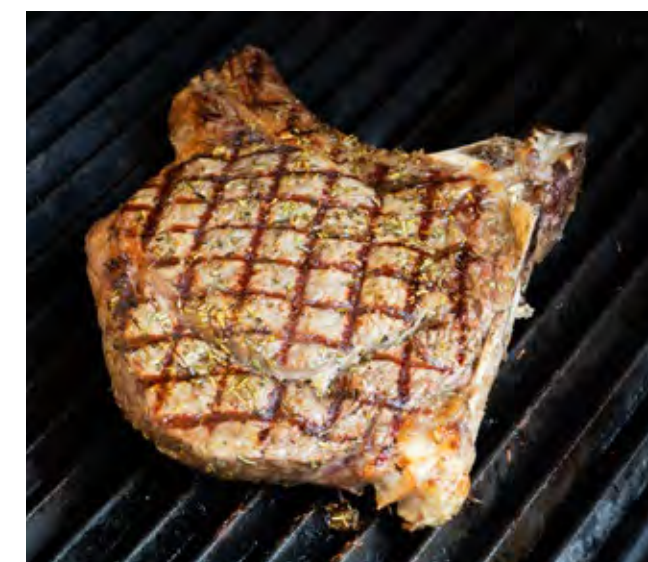
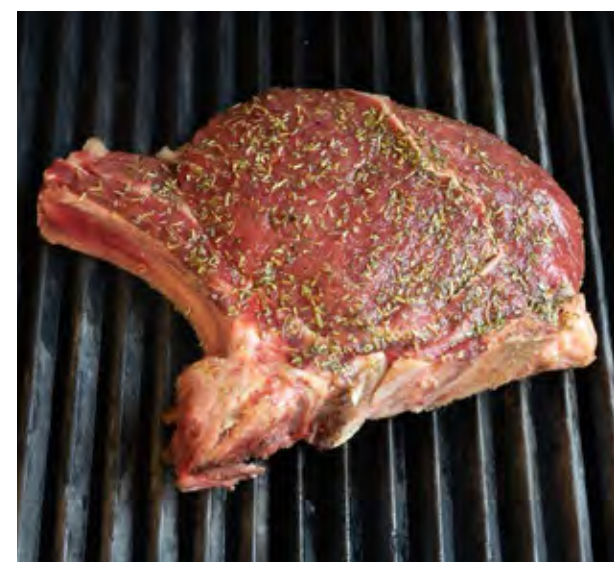
3. Fuochi accesi, coperchi chiusi!

Ricordati di tenere sempre chiuso il coperchio del tuo barbecue, tra una girata e l'altra. Altrimenti, potrebbe sentirsi preso in giro e scambiato per una comunissima griglia.

4. Una volta pronta, è importante lasciare riposare la carne prima di servirla. Non temere che si raffreddi: puoi appoggiare la bistecca su un tagliere tenendola sollevata dal legno sistemandola sopra delle posate capovolte e coprendola con una campana, oppure coprila con un foglio di carta forno o alluminio e un canovaccio. Attendi lo stesso tempo impiegato per la cottura e servila su dei piatti riscaldati, dopo averla condita con olio, sale e pepe.



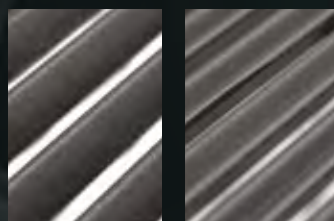
*In collaborazione
con Macallan*





GRIGLIE IN GHISA PESANTE REVERSIBILI

Griglie di cottura in ghisa pesante per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale



Griglia lato A

Lato per rigatura
ottimale

Griglia lato B

Lato per cottura
diretta dei cibi
marinati

BARON™

Questo modello è fra i barbecue più diffusi sul mercato mondiale. Con quattro bruciatori in acciaio inox Dual-Tube™ si possono cucinare vari tipi di cibi contemporaneamente. Con oltre 4.000cmq di superficie di cottura, il grande e profondo braciere in alluminio è perfetto per cotture indirette di arrostiti, pollame o pesci interi. Questi barbecue hanno entusiasmato gli utilizzatori in tutto il mondo per la facilità con cui si ottengono sempre grandi risultati.



CAMERA DI COTTURA

Completamente realizzata in fusione di alluminio Thermo-Cast™ per una ritenzione del calore ottimale



NUOVO SISTEMA RACCOGLIGRASSO

Un vassoio accessibile frontalmente permette di raccogliere i residui delle cotture. Molto pratico per controlli frequenti



RIPIANI LATERALI IN ACCIAIO AISI 430

I piani laterali sono pieghevoli e asportabili. Progettati per ottimizzare gli ingombri. Nuovo sistema di bloccaggio rapido.



FLAV-R-WEVE™

La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione



ALLOGGIO INTERNO BOMBOLA

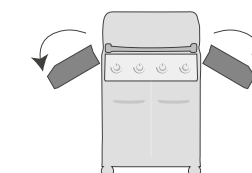
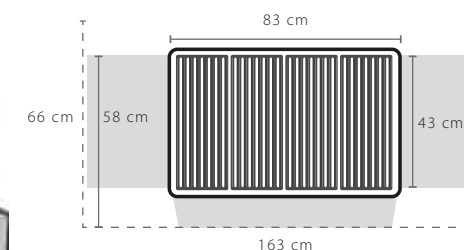
Vano per contenere bombole fino a 10 kg. La pratica posizione permette di poter accedere alla bombola facilmente senza essere sempre visibile



BRUCIATORI DUAL-TUBE™

Grazie alla tecnologia Dual-Tube™ i bruciatori producono un elevato calore uniforme. Realizzati in acciaio inox AISI 304 di alta qualità

BARON 590 Nero



www.isignoridelbarbecue.com

Disponibile nei modelli:

Baron 590
Baron S490
Baron 490
Baron 440
Baron 420

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore, fornello laterale e manopole illuminate a LED

- Cinque bruciatori Dual-Tube™ da 15.5 kw
- Fornello laterale da 2.70 kw
- Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw
- Camera di cottura in fusione di alluminio Thermo-Cast™
- Cinque griglie in ghisa pesante trattata
- Ingombro totale coperchio chiuso: L 163 cm - P 58 cm - H 117 cm
- Ingombro totale coperchio aperto: L 163 cm - P 66 cm - H 146 cm
- Dimensioni della griglia di cottura principale: 83 x 43 cm
- Larghezza barbecue con piani abbassati: 110 cm
- Peso del barbecue: 85 kg

Caratteristiche

Bruciatore Dual Tube™
Fornello laterale
Bruciatore posteriore
Griglie in ghisa
Ripiani laterali pieghevoli acciaio inox AISI 430
Quattro ruote piroettanti
Girarrosto
Manopole illuminate a LED





Complessità della cottura in base al combustibile

GAS	🔥	🔥	🔥	🔥	👑
PELLET	🔥	🔥	🔥	🔥	👑
CARBONE	🔥	🔥	🔥	🔥	👑

Macedonia di frutta al barbecue

Porzioni

per 4 persone

Tempo di preparazione

15 minuti

Tipo di cottura

diretta

Tempo di cottura

10 minuti

Calore

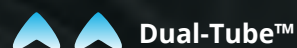
medio

INGREDIENTI

3 fette di ananas
2 pesche
2 prugne
1 mela croccante
2 limoni biologici
rum 5 cl
zucchero di canna 50 g
1 baccello di vaniglia

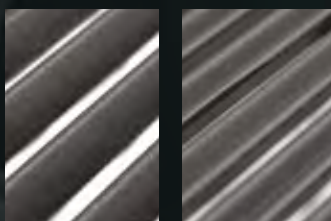
1. Prepara lo zucchero aromatizzato che servirà per insaporire la frutta: mescolalo in una ciotola con i semi racchiusi nel baccello di vaniglia.
Elimina il torsolo dalla mela e dell'ananas, toglì il nocciolo da pesche e prugne. Taglia la frutta e passala nello zucchero aromatizzato, in modo da ricoprirla con uno strato omogeneo.
2. Appoggia la frutta su un vassoio per cottura rivestito con un foglio di carta forno e cuoci al barbecue per 10 minuti, girando i frutti una volta dopo 5 minuti.
A parte, griglia i limoni tagliati a metà, fino a quando non avranno raggiunto una bella caramellizzazione.
3. Fuochi accesi, coperchi chiusi!
Ricordati di tenere sempre chiuso il coperchio del tuo barbecue. Altrimenti, potrebbe sentirsi preso in giro e scambiato per una comunissima griglia.
4. Togli dal barbecue la frutta una volta cotta, e versala in una terrina. Spremi sopra il succo dei limoni e aggiungi il rum. Servi la macedonia in coppette o piccoli barattoli, decorandoli con una fogliolina di menta o una pallina di gelato.





GRIGLIE IN GHISA PESANTE REVERSIBILI

Griglie di cottura in ghisa pesante per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale



Griglia lato A

Lato per rigatura
ottimale

Griglia lato B

Lato per cottura
diretta dei cibi
marinati

SIGNET™

Il barbecue serie Signet™ è il classico barbecue Canadese ideale per la famiglia anche con qualche ospite. La serie Signet è prodotta da Broil King® da parecchi anni e ora con il nuovo look è ancora più moderno. Realizzato con braci e coperchio in fusione di alluminio a prova di ruggine e tre bruciatori Dual-Tube™ ideali per qualsiasi tipologia di cottura. Il basamento in resina resistente alla intemperie è dotato di 2 ruote grandi e due ruote piroettanti con blocco molto pratico per chi prevede spostamenti anche su terreni non pavimentati. I robusti piani laterali pieghevoli sono in acciaio inox con porta attrezzi integrati. Le porte anteriori agevolano l'accesso alla bombola. È disponibile a richiesta in kit omologato per il funzionamento a metano.



CAMERA DI COTTURA

Realizzata in fusione di alluminio per una ritenzione del calore ottimale ed estremamente durevole nel tempo



ALLOGGIO PER BOMBOLA

Vano per contenere bombole fino a 10kg. La pratica posizione permette di poter accedere alla bombola facilmente senza essere sempre visibile



RIPIANI LATERALI

Piani laterali pieghevoli progettati per ottimizzare gli ingombri.



FLAV-R-WEVE™

La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione



RUOTE DI GRANDI DIMENSIONI

Le due ruote grandi agevolano gli spostamenti più lunghi. Due ruote più piccole, con rotazione a 360°, permettono di posizionare il barbecue senza sollevarlo

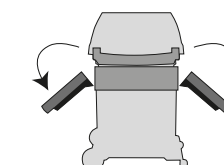
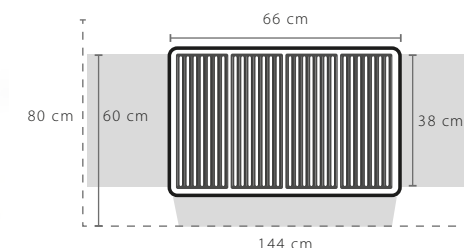


BRUCIATORI DUAL-TUBE™

Grazie alla tecnologia Dual-Tube™ i bruciatori producono un elevato calore uniforme. Realizzati in acciaio inox AISI 304 di alta qualità

SIGNET 390

cod. 105.946883



Disponibile
nei modelli:
Signet 390

www.isignoridelbarbecue.com

Barbecue con girarrosto, bruciatore posteriore e fornello laterale

- Tre bruciatori Dual Tube™ da 11.40 kw
- Fornello laterale da 2.70 kw
- Bruciatore posteriore per girarrosto da 4.40 kw
- Camera di cottura in fusione di alluminio
- Due griglie in ghisa pesante trattata
- Ingombro totale coperchio chiuso: L 144 cm – P 60 cm – H 124 cm
- Ingombro totale coperchio aperto: L 144 cm – P 80 cm – H 148 cm
- Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 38 cm
- Larghezza barbecue con piani abbassati: 82 cm
- Peso del barbecue: 67 kg

Caratteristiche

Ripiani laterali pieghevoli acciaio inox AISI 430
Bruciatore Dual Tube™
Fornello laterale
Bruciatore posteriore
Girarrosto
Griglie in ghisa





Complessità della cottura in base al combustibile

GAS	🔥	🔥	🔥	🔥	👑
PELLET	🔥	🔥	🔥	🔥	👑
CARBONE	🔥	🔥	🔥	🔥	👑

Polpo con pomodorini confit

Porzioni

per 4 persone

Tempo di preparazione

20 minuti

Tipo di cottura

diretta e indiretta

Tempo di cottura

2 ore e 30 minuti

Calore

medio

INGREDIENTI

polpo 1,5 kg
 pomodorini datterini 500 g
 capperi 30 g
 1 spicchio d'aglio
 origano
 timo
 olio extravergine di oliva
 1 cucchiaino di sale
 1 cucchiaino di zucchero di canna

1. Accendi nel barbecue un solo bruciatore laterale al minimo, sistemaci sopra una teglia con all'interno i pomodorini tagliati a metà e privati dei semi, i capperi dissalati, l'aglio tritato, le foglioline di origano e timo e, infine, l'olio con sale e zucchero mescolati in parti uguali.
2. Nella parte opposta del barbecue, e con i bruciatori spenti, sistema il wok smaltato di ghisa con all'interno il polpo già pulito: non aggiungere nessun condimento.
3. Copri il wok con un coperchio non bucato che lo sigilli alla perfezione, così da trattenere tutto il vapore di cottura all'interno. Imposta e non superare una temperatura compresa tra 100° e 140° C. Entrambe le cotture sono molto lente, calcola un tempo minimo di 2 ore e mezza.
4. Fuochi accesi, coperchi chiusi! Ricordati di tenere sempre chiuso il coperchio del tuo barbecue. Altrimenti, potrebbe sentirsi preso in giro e scambiato per una comunissima griglia.
5. Dopo circa 45 minuti, controlla che il polpo abbia rilasciato la sua acqua nella quale continuerà lentamente la cottura. Dopo 2 ore puoi aprire il coperchio e verificare con una forchetta la sua morbidezza. Togli dal fuoco il polpo quando le sue carni saranno abbastanza tenere da poter essere infilzate senza troppa resistenza, quindi lascialo raffreddare nella sua acqua. Servilo tagliato a tocchetti, accompagnato dai pomodorini confit.



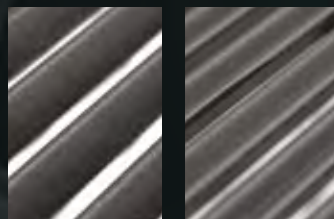
UN CONSIGLIO

Non gettare l'acqua di cottura avanzata. Recuperala e utilizzala per cucinare un piatto di pasta fresca.



GRIGLIE IN GHISA PESANTE REVERSIBILI

Griglie di cottura in ghisa pesante per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale



Griglia lato A

Lato per rigatura
ottimale

Griglia lato B

Lato per cottura
diretta dei cibi
marinati

MONARCH™

Il barbecue serie Monarch™ 300 è veramente interessante. Notoriamente Broil King® produce barbecue per tutti i budget. Con questo modello, anche se di dimensioni ridotte, puoi apprezzare la grande qualità che ha reso Broil King® famosa nel mondo. Anche questa serie è realizzata con braci e coperchio in fusione di alluminio a prova di ruggine e tre bruciatori Dual-Tube™ ideali per realizzare qualsiasi tipologia di cottura. I robusti piani laterali pieghevoli sono in acciaio con porta attrezzi integrati. La grande porta anteriore facilita l'accesso alla bombola. È disponibile a richiesta in kit omologato per il funzionamento a metano.



CAMERA DI COTTURA

Realizzata in fusione di alluminio per una ritenzione del calore ottimale ed estremamente durevole nel tempo



ALLOGGIO PER BOMBOLA

Vano per contenere bombole fino a 10kg. La pratica posizione permette di poter accedere alla bombola facilmente senza essere sempre visibile



RIPIANI LATERALI

Piani laterali pieghevoli progettati per ottimizzare gli ingombri.



FLAV-R-WEVE™

La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione



RUOTE DI GRANDI DIMENSIONI

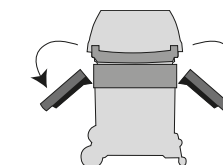
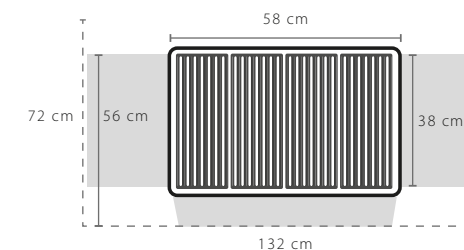
Le due ruote grandi agevolano gli spostamenti più lunghi. Due ruote più piccole, con rotazione a 360°, permettono di posizionare il barbecue senza sollevarlo



BRUCIATORI DUAL-TUBE™

Grazie alla tecnologia Dual-Tube™ i bruciatori producono un elevato calore uniforme. Realizzati in acciaio inox AISI 304 di alta qualità

MONARCH 340



**Disponibile
nei modelli:**
Monarch 390
Monarch 340
Monarch 320

www.isignoridelbarbecue.com

Barbecue con fornello laterale

- Tre bruciatori Dual Tube™ da 8.80 kw
- Fornello laterale da 2.70 kw
- Camera di cottura in fusione di alluminio
- Due griglie in ghisa pesante trattata
- Vano per bombola
- Ingombro totale coperchio chiuso: L 132 cm - P 56 cm - H 122 cm
- Ingombro totale coperchio aperto: L 132 cm - P 72 cm - H 146 cm
- Dimensioni della griglia di cottura principale: 58 x 38 cm
- Larghezza barbecue con piani abbassati: 75 cm
- Peso del barbecue: 49 kg

Caratteristiche

Ripiani laterali pieghevoli
Bruciatore Dual Tube™
Fornello laterale
Griglie in ghisa

PENTOLA WOK CON COPERCHIO

cod. 705.69710

MATERIALE

Realizzata in ghisa porcellanata

FUNZIONALITÀ

La ghisa pesante porcellanata rende il wok ideale per tutte le cotture in cui è necessaria una distribuzione del calore ottimale, es. risotti, polenta, marmellate e pasta risottata. Completa di coperchio in vetro temperato

DIMENSIONI

Diametro 360 mm





Complessità della cottura in base al combustibile

GAS



PELLET



CARBONE



Pizza al barbecue

Porzioni

per 4 persone

Tempo di preparazione

40 minuti (lievitazione esclusa)

Tipo di cottura

indiretta

Tempo di cottura

6 - 8 minuti

Calore

280° - 350°C

1. Nella tazza di un'impastatrice mescola farina, lievito – se fresco la dose indicata corrisponde a mezzo cubetto che dovrai prima sciogliere in poca acqua tiepida –, il malto e infine il sale, versando gradatamente i liquidi. Lavora la massa finché non diventa lucida e omogenea, quindi adagiala in un contenitore chiuso a riposare per un'ora a temperatura ambiente. Questa operazione, in gergo chiamata “far puntare l'impasto”, le permetterà di aumentare di volume, per cui scegli un contenitore abbastanza grande.

2. Spezza la massa e forma dei panetti da 300 grammi l'uno, lasciali lievitare una seconda volta per 6 ore a temperatura ambiente in un contenitore chiuso, prima di stenderli.

3. Preriscalda il barbecue ponendo all'interno la pietra refrattaria e predisponendolo per la cottura indiretta a calore alto, fino a raggiungere almeno i 280° C.

4. Stendi un panetto con le mani fino a ottenere un disco rotondo. Adagia la pizza sulla pala da forno dopo averla leggermente infarinata con la semola rimacinata per evitare che si attacchi. Poi, condisci la pizza con un po' di passata di pomodoro e una o due manciate di cubetti di mozzarella. Ultima con basilico, origano e un filo d'olio, e poi inforna.

5. Fuochi accesi, coperchi chiusi! Ricordati di tenere sempre chiuso il coperchio del tuo barbecue. Altrimenti, potrebbe sentirsi preso in giro e scambiato per una comunissima griglia.

6. Lascia cuocere la pizza per 6 – 8 minuti, fino a quando il fondo non sarà ben colorito.

7. Una volta pronta, togliila dal barbecue e lasciala riposare per alcuni minuti prima di servirla. Ripeti tutte le operazioni per le altre pizze. Se lo desideri, puoi aggiungere al condimento tutti gli ingredienti che desideri.

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

farina di grano tenero tipo 0 1 Kg
acqua 630 g
olio extravergine di oliva 50 g
sale 20 g
malto 10 g
lievito di birra secco 4 g (o fresco 12 g)

PER LA FARCITURA

passata di pomodoro 600 g
2 mozzarelle
origano
basilico
olio extravergine di oliva

PER LA COTTURA

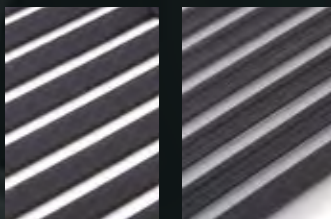
semola rimacinata





GRIGLIE IN GHISA TRATTATA

La griglia di cottura è in ghisa trattata, il materiale migliore per ottenere ottimi risultati di cottura



Griglia lato A

Lato per rigatura ottimale

Griglia lato B

Lato per cottura diretta dei cibi marinati

PORTACHEF™

Una linea completa per chi desidera utilizzare il barbecue anche in movimento, l'ultimo nato il modello 320 consente di replicare la stesse cotture che è possibile fare con un grande barbecue solo riducendo le quantità. Il sistema a 3 bruciatori è lo stesso dei grandi barbecue. Tutti i modelli possono essere utilizzati in appoggio su un tavolo o su qualsiasi piano, sono anche dotati di gambe per l'utilizzo autonomo.



BRUCIATORE SINGLE-TUBE™

Il bruciatore tubolare Single-Tube™ è realizzato in acciaio inox AISI 430 con doppia linea di fuoco



CAMERA DI COTTURA

Realizzata in fusione di alluminio per una ritenzione del calore ottimale ed estremamente durevole nel tempo



FLAV-R-WEVE™

La copertura integrale della camera di cottura garantisce una ottimale aromatizzazione



ACCENSIONE

L'accensione elettronica facilita la fase di accensione di tutti i bruciatori e del fornello laterale.



VALVOLE GAS

Le valvole hanno una regolazione infinitesimale e permettono così il perfetto controllo della temperatura

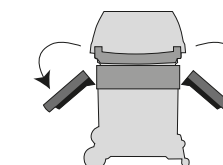
PORTACHEF™ 320

cod. 110.952653



Tutti i modelli del Portachef hanno gambe facilmente estraibili.

Senza le gambe, possono essere utilizzati comodamente su un tavolo o su un qualsiasi altro piano d'appoggio.



Disponibile nei modelli:
Portachef 320

Gem 310

www.isignoridelbarbecue.com

Caratteristiche

Bruciatore tubolare
Griglie in ghisa

- Tre bruciatori tubolari da 5.25 kw
- Camera di cottura in fusione di alluminio
- Griglia di cottura in ghisa trattata
- Gambe sfilabili e facili da riporre
- Ingombro totale in modalità di trasporto: L 70 cm - P 49 cm - H 49 cm
- Ingombro totale coperchio chiuso: L 105 cm - P 50 cm - H 104 cm
- Ingombro totale coperchio aperto: L 105 cm - P 70 cm - H 135 cm
- Dimensioni della griglia di cottura principale: 55 x 34 cm
- Larghezza barbecue con piani abbassati: 70 cm
- Peso del barbecue: 23 kg





Pellet, il nuovo che avanza

Tanti tipi di cotture, affumicature, tecnologia.

Il pellet è pronto per diventare il futuro del barbecue.

Il barbecue a pellet è l'ultimo nato in ordine di tempo. L'utilizzo del pellet di legno per cucinare rievoca la tradizione, e in un colpo solo accontenta anche chi crede che la cottura con la legna possa essere quella migliore. Tuttavia l'utilizzo di questo tipo di barbecue richiede una buona conoscenza delle tecniche di cottura apprese utilizzando apparecchi a carbone o a gas.

Il barbecue a pellet mantiene aromaticità e profumi durante la cottura perché, a differenza della cottura con la legna o col carbone, non dobbiamo attendere la brace per cucinare ma utilizziamo il calore prodotto dal bruciatore alimentato dal pellet naturale e dalla sovralimentazione di aria che si creerà costantemente, sfruttando l'umidità presente nel pellet stesso per trasportare gli aromi di legno. L'ambiente all'interno del barbecue a pellet è molto ben ventilato, per cui il fumo generato dalla combustione altro non è che vapore che avvolgerà i cibi per tutto il tempo della loro cottura. Questo avverrà anche se l'utilizzo del pellet di legna non avrà come scopo l'affumicatura del cibo, perché in sostanza *aromatico* non è sinonimo di *affumicato*.

Particolare attenzione richiede la scelta del pellet per le nostre cotture: è assolutamente necessario che il legno utilizzato per creare il pellet sia al 100% naturale e certificato e che non abbia all'interno delle resine nocive. Verifichiamo anche che la compattazione delle farine di legno sia avvenuta tramite pressione e non con l'aggiunta di additivi. Questo garantisce alla combustione la massima uniformità ed il perfetto bilanciamento tra calore generato e aroma naturale.

I modelli più performanti di barbecue a pellet presentano tre tipologie di utilizzo: affumicatura, cottura lenta o indiretta, cottura alla griglia o diretta, e le temperature raggiunte vanno dai 100° ai 320° C. Con il giusto combustibile e una macchina performante possiamo realizzare a queste temperature qualsiasi tipo di cottura, senza particolari problemi, cuocendo una costata o una pizza mantenendo altissima la temperatura, o una lunghissima cottura notturna a temperatura perfettamente stabile, con un risultato finale di ottima qualità.



In più, la tecnologia a connessione digitale è un valore aggiunto che permette il controllo da remoto delle temperature del cibo e del barbecue tramite un qualsiasi apparecchio *mobile*. Temperature preimpostate e personalizzabili, insieme a controlli precisi delle cotture, aiuteranno di gran lunga le vostre giornate accanto a un barbecue, con gli amici o in famiglia.



Complessità della cottura in base al combustibile

GAS	☹	☹	☹	☹	☹
PELLET	☹	☹	☹	☹	☹
CARBONE	☹	☹	☹	☹	☹

Salsiccia o salamelle

Porzioni

per 4 persone

Tempo di preparazione

5 minuti

Tipo di cottura

indiretta

Tempo di cottura

40 minuti

Calore

200° C

INGREDIENTI

salsiccia di maiale 600 g

1. Preriscalda il barbecue a 200° C e posiziona una leccarda raccogli-grassi sotto alla griglia di cottura, poi appoggia la carne sulla griglia in corrispondenza della leccarda.
2. Fuochi accesi, coperchi chiusi! Ricordati di tenere sempre chiuso il coperchio del tuo barbecue. Altrimenti, potrebbe sentirsi preso in giro e scambiato per una comunissima griglia.
3. Trova e svolgi un'attività rilassante per circa 40 minuti, la salsiccia non ha bisogno di te durante la cottura.
4. Quando hai finito verifica il colore esterno della salsiccia, che dovrà essere brunito ma senza bruciature. Quando sarà cotta, toglila dal barbecue e tagliala a tocchetti per servirla. Noterai che la parte centrale risulterà più cotta della parte esterna, e all'assaggio sarà molto gustosa e succosa.

UN CONSIGLIO

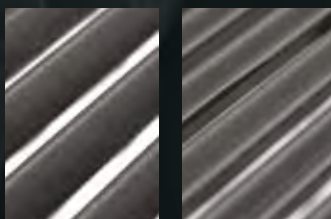
Non tagliare a metà la salsiccia o addirittura forarla con la forchetta, e non schiacciarla durante la cottura: i liquidi trattenuti all'interno sono conduttori degli aromi e del calore, non vanno eliminati. Anzi, aiuteranno a cuocere la carne e la sua digeribilità, non venendo assorbiti durante la cottura. Infatti, al momento del taglio fuoriusciranno da soli, non intaccando il resto della salsiccia.





GRIGLIE IN GHISA PESANTE REVERSIBILI

Griglie di cottura in ghisa pesante per ottenere eccellenti risultati di cottura attraverso una ritenzione del calore ottimale



Griglia lato A
Lato per rigatura
ottimale

Griglia lato B
Lato per cottura
diretta dei cibi
marinati

CAMERA DI COMBUSTIONE

Camera di combustione ad alta resistenza in grado di raggiungere oltre i 316° C



PELLET REGAL

Premendo semplicemente un tasto è possibile affumicare diversi tipi di carne, come il brisket o le costine, cuocere una pizza e una bistecca alla perfezione, cucinare un arrosto con il girarrosto in dotazione e molto altro. Il barbecue è alimentato a pellet di legno naturale al 100% e il cibo in cottura assume un gusto di affumicatura. Questo schermo di controllo digitale di facile utilizzo permette di impostare la temperatura da 98 °C per cotture indirette low and slow fino a 315°C per la cottura diretta. Costruiti in acciaio spesso 2mm, questi barbecue altamente performanti sono destinati a durare a lungo. Vi presentiamo i nostri barbecue premium a pellet Broil King®. Barbecue a pellet: progettati per ottenere la massima versatilità di cottura e il miglior aroma.



SERBATOIO DEL PELLET

Serbatoio con capacità di ca. 10 kg e con la possibilità di svuotare il pellet e sostituirlo con altre tipologie per ottenere diversi aromi.



CONTROLLO REMOTO DA APP

Attraverso connessioni Bluetooth® e WiFi è possibile impostare temperature e livelli di finitura senza essere nelle vicinanze



KIT GIRARROSTO PREMIUM INCLUSO

Per ottenere il massimo aroma dalla cottura con il girarrosto, unendo vaporizzazione all'affumicatura



CHIUSURA ERMETICA DEL COPERCHIO

Chiusura ermetica del coperchio con guarnizione, fondamentale per mantenere l'umidità all'interno della camera di cottura



PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE

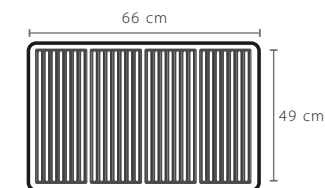
Controllo ottimale delle cotture attraverso display luminoso e di grandi dimensioni orientato verso l'utente



SONDA DI CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

Due sonde connesse direttamente con il pannello di controllo e con l'App in remoto

PELLET REGAL 400



Disponibile
nei modelli:
Regal Pellet 500
Regal Pellet 400

www.isignoridelbarbecue.com

Barbecue a pellet con pannello di controllo digitale illuminato a LED

- Temperatura minima costante: 94° C | Temperatura massima: 316° C
- Quattro griglie in ghisa pesante trattata
- Consumo stimato da 0,3 kg/h a 1,5 kg/h
- Ingombro totale coperchio chiuso: L 132 cm - P 72 cm - H 128 cm
- Ingombro totale coperchio aperto: L 132 cm - P 72 cm - H 164 cm
- Dimensioni della griglia di cottura principale: 66 x 49 cm
- Dimensioni del piano laterale: 40 x 33 cm
- Peso del Barbecue: 102 kg

Caratteristiche

Pannello di controllo digitale
Controllo remoto da APP
Serbatoio da 9 kg di Pellet
Girarrosto
Griglie in ghisa pesante trattata
Sonda di controllo della temperatura del cibo





Gin Engine: energia pura

Quando si parla di gin è difficile stupire, visto che negli ultimi anni di fianco ai grandi classici sono nati una moltitudine di marchi. Invece Paolo Dalla Mora, imprenditore eclettico che spazia dalla moda agli *spirits*, ha costruito pezzo dopo pezzo un nuovo spirito roboante, che unisce la passione per i motori alla tradizione dei distillati artigianali italiani. Engine incontra così un'elegante lattina che ricorda i contenitori dell'olio motore, con un packaging che vuole essere un tributo alle grandi storie dei miti automobilistici anni 80. Il gin invece nasce da un metodo di distillazione d'avanguardia, da una ricetta ben bilanciata ed esibisce una palette organolettica complessa.

Engine è un gin prodotto in Alta Langa, in Piemonte, con ingredienti 100% biologici. Le botaniche più marcati, salvia e limone, ricordano la scuola dei rosoli piemontesi, antichi rimedi alcolici dei nostri nonni. Engine parla quindi di territorio ma in chiave ultra moderna, con una distillazione a basse temperature grazie all'uso di un evaporatore rotante di ultima generazione. Tradizione e innovazione, che portano nel bicchiere un gin preciso, secco, senza zuccheri aggiunti, ma dalla grande aromaticità. Un distillato per puristi che vogliono osare, a partire da un packaging inconfondibile.



*In collaborazione
con Gin Engine*

ENGINE NEGRONI

Engine è un London Dry Gin pulito. Tra le botaniche, la salvia ligure e i limoni della costiera amalfitana donano freschezza e danno a un grande classico come il Negroni cocktail una facilità di bevuta esaltante.

Per completare la ricetta scegliamo il Vermouth di una storica cantina piemontese come Contratto e l'Amaro Santoni. Il nuovo amaro di Firenze a base di rabarbaro diventa così protagonista di un twist davvero insolito.

INGREDIENTI

3 cl Engine
3 cl Amaro Santoni
3 cl Vermouth Contratto

Versare gli ingredienti in un *tumbler*
colmo di ghiaccio
Miscelare
Guarnire con una scorzetta di limone





Complessità della cottura in base al combustibile

GAS	☹	☹	☹	☹	☹
PELLET	☹	☹	☹	☹	☹
CARBONE	☹	☹	☹	☹	☹

Crostini di melanzane

Porzioni

per 4 persone

Tempo di preparazione

5 minuti

Tipo di cottura

indiretta

Tempo di cottura

45 minuti

Calore

200° C

1. Preriscalda il barbecue, predisponendolo per la cottura indiretta, arrivando a una temperatura di circa 200° C.
2. Taglia tutte le teste delle melanzane, dopo averle lavate, oppure incidile lungo la lunghezza, per permettere al vapore di fuoriuscire. Poi, taglia anche la testa della treccia d'aglio, e posiziona le verdure sulle griglie.
3. Fuochi accesi, coperchi chiusi!
Ricordati di tenere sempre chiuso il coperchio del tuo barbecue. Altrimenti, potrebbe sentirsi preso in giro e scambiato per una comunissima griglia.
4. Trova e svolgi un'attività rilassante per circa 45 minuti, le melanzane non hanno bisogno di te durante la cottura.
5. Quando la cottura sarà terminata, con un cucchiaino svuota ogni melanzana in un contenitore e spremi nel composto la treccia d'aglio. Aggiungi olio, sale, pepe, una spremuta di lime e mescola il composto. Taglia a fette il filone di pane e distribuisce delle cucchiainate generose di composto su ogni fetta.

INGREDIENTI

4 melanzane
2 spicchi d'aglio per melanzana
1 filone di pane
1 lime
olio extravergine di oliva
sale e pepe

UN CONSIGLIO

Le partite di calcio più attese meritano uno spuntino degno tra il primo e il secondo tempo. Fai partire la cottura al calcio di inizio, servi durante l'intervallo: i tuoi amici ti chiederanno di tornare da te per guardare la prossima partita.

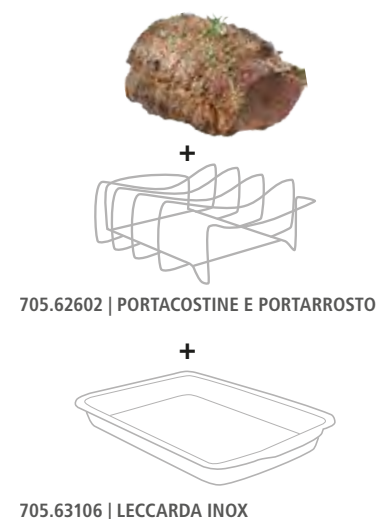
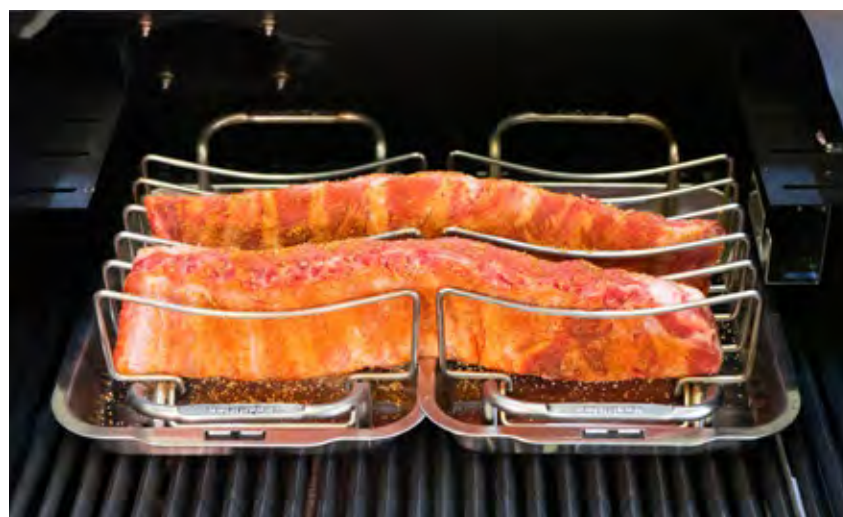


Tecniche di cottura pulita

Per cucinare in modo pratico, veloce e pulito senza compromettere il gusto e gli aromi.



- **Pulito;** raccoglie tutti i grassi e i liquidi in eccesso senza sporcare le griglie.
- **Gustoso;** mantenere il cibo sollevato aumenta la capacità di aromatizzazione sulla superficie
- **Pratico;** per passare rapidamente da cottura indiretta a cottura diretta senza pulire il barbecue, è sufficiente togliere il contenitore e impostare la nuova temperatura di cottura desiderata.



705.69816
SET COTTURA PANE E PIZZA IMPERIAL

MATERIALE: acciaio Inox, Legno Pietra Refrattaria.
FUNZIONALITÀ: per cucinare la pizza come nelle migliori pizzerie.
DIMENSIONI: pala 756 x 335 mm, pietra diametro 340 mm, spessore 11 mm



705.69819
VASSOIO MICROFORATO

MATERIALE: acciaio Inox. **FUNZIONALITÀ:** Il fondo microforato permette di cucinare cibi di piccolissime dimensioni senza che cadano nel barbecue.
DIMENSIONI: 440 x 300 mm



705.69818
VASSOIO WOK IMPERIAL

MATERIALE: acciaio Inox ad alto spessore
FUNZIONALITÀ: ideale per la cottura di verdure. Le robuste maniglie e il particolare fondo conferiscono un'elevata rigidità.
DIMENSIONI: 420 x 250 mm



705.64004
SET POSATE IMPERIAL 4 PEZZI

MATERIALE: acciaio Inox spesso 1.2 mm, Impugnatura in resina premium.
FUNZIONALITÀ: set composto da pinza, spatola, pennello e spazzola.
DIMENSIONI: 480 mm di lunghezza



705.61935
TERMOMETRO DIGITALE DA TAVOLO

MATERIALE: sonde in acciaio Inox, corpo in resina.
FUNZIONALITÀ: Termometro con display retroilluminato dotato di doppia sonda con rilevamento indipendente delle temperature timer e modalità temperatura target.
DIMENSIONI: 127 mm



705.60009
TAPPETINO IN SILICONE

MATERIALE: silicone.
FUNZIONALITÀ: Protegge la superficie dei piani laterali del barbecue da graffi e unto.
DIMENSIONI: 350 x 275 mm



05.65229
SPAZZOLA CON SETOLE LUNGHE

MATERIALE: manico in legno, para spruzzi in gomma.
FUNZIONALITÀ: spazzola con setole in acciaio lunghe 4,5 cm per raggiungere anche i punti più difficili.
DIMENSIONI: 505 x 55 x 70 mm



7705.69138
SUPPORTO SPIEDINI A DOPPIA ASTA

MATERIALE: acciaio inox.
FUNZIONALITÀ: Supporto dotato di 4 spiedini a doppia asta, orientabili a doppia posizione.
DIMENSIONI: 297 x 227 x 76 mm



705.62602
SUPPORTO RIB-RACK IMPERIAL

MATERIALE: Acciaio inox 10 e 5 mm di spessore.
FUNZIONALITÀ: Per ottenere la cottura perfetta delle costine. Fino a 7 strisce di costine
DIMENSIONI: 385 x 218 x 102 mm



Complessità della cottura in base al combustibile

GAS					
PELLET					
CARBONE					

Torta tenerina

Porzioni
per 6 persone

Tempo di preparazione
30 minuti

Tipo di cottura
indiretta

Tempo di cottura
40 minuti

Calore
180° C

INGREDIENTI

cioccolato fondente 400 g
zucchero semolato 180 g
burro 200 g
6 uova

1. Sciogli il burro e il cioccolato a pezzetti in un tegamino, a calore basso, mescolando continuamente per evitare che l'amalgama si attacchi sul fondo del tegame.
2. Sbatti le uova in una ciotola insieme allo zucchero, rimestando con energia fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
3. Lascia intiepidire il cioccolato e il burro, quindi versa tutto nella ciotola e mescola con movimenti delicati dal basso verso l'alto, facendo attenzione a non smontare l'impasto.
4. Fodera una tortiera con carta forno, versa il composto e livellalo con l'aiuto di una spatola. Predisponi per una cottura indiretta, a 180° C.
5. Fuochi accesi, coperchi chiusi!
Ricordati di tenere sempre chiuso il coperchio del tuo barbecue. Altrimenti, potrebbe sentirsi preso in giro e scambiato per una comunissima griglia.
6. Trascorsi 40 minuti, controlla la temperatura interna con un termometro a sonda. Quando il cuore della torta avrà raggiunto 85° C la cottura sarà perfetta.
7. Togli la tortiera dal calore e falla intiepidire prima di sformare il dolce. Servi la torta tagliandola a fette, e guarnendola con una spolverata di zucchero a velo.

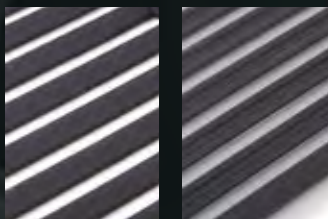


5 ANNI **2 ANNI**
GARANZIA GARANZIA
SU CAMERA DI COTTURA SU PARTI E VERNICIATURA

KAMADO con struttura in ACCIAIO

GRIGLIE IN GHISA TRATTATA

La griglia di cottura è in ghisa trattata, il materiale migliore per ottenere ottimi risultati di cottura



Griglia lato A

Lato per rigatura
ottimale

Griglia lato B

Lato per cottura
diretta dei cibi
marinati

KEG

La cottura con un barbecue Kamado è una importante evoluzione della cottura a carbone, utilizza oltre il 90% di energia convettiva, risultato? Una straordinaria morbidezza dei cibi con una spettacolare crosticina all'esterno. Fino al 95% di convezione Solo 200g di carbonella per molti kg di carne.



PRECISO SISTEMA DI AERAZIONE

Sistema di aerazione composto da due prese d'aria regolabili mediante ghiere molto precise. La presa d'aria in entrata, posta sul raccogli cenere, e la presa d'aria in uscita in ghisa, posta sul coperchio, permettono un naturale flusso dell'aria.



DOPPIA PARETE IN ACCIAIO

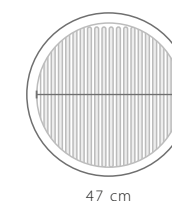
Robusta doppia parete in acciaio perfettamente coibentata permette cotture altamente efficienti.



RACCOGLICENERE RIMOVIBILE

Pratico cassetto raccogli cenere sul fondo del braciere.

KEG™ 5000



47 cm



Disponibile
nei modelli:
Keg 5000

www.isignoridelbarbecue.com

- Cottura diretta, indiretta e smoker
- Doppia parete in acciaio perfettamente coibentata
- Apertura facilitata del coperchio
- Griglia di cottura in ghisa
- Termometro di precisione
- Sistema di aerazione in ghisa posto sul coperchio

- Sistema di tiraggio in acciaio posto sul fondo del braciere
- Garanzia 10 anni sul braciere e 2 anni sulla verniciatura e altre parti
- Ingombro totale:
L 105 cm - P 70 cm - H 120 cm
- Dimensioni griglia di cottura principale:
Ø 47 cm
- Peso del barbecue: 57 kg

Caratteristiche

Pannello di controllo digitale
Controllo remoto da APP
Serbatoio da 9 kg di Pellet
Girarrosto
Griglie in ghisa pesante trattata
Sonda di controllo della temperatura del cibo





IL BARBECUE, IN ITALIA.

Cucinare con il barbecue è semplice, se sai come farlo.
Siamo I Signori Del Barbecue, in collaborazione con Broil
King organizziamo corsi di cottura in tutto il Paese.
Perché dal 1986 crediamo nel barbecue all'italiana, e nel
suo utilizzo di tutti i giorni, a casa e in famiglia.

WWW.ISIGNORIDELBARBECUE.IT





www.isignoridelbarbecue.com



 @signori_del_barbecue