

# LE FUMOIR

---

sunset **BBQ**<sup>®</sup>

# SMOKERCHIPS



## SMOKERCHIPS HICKORY

Nr. d'art. 7536.678, CHF 9.90

- Bois hickory pur sans aucun additif
- Résultat de grillade de première classe
- Suffit pour 5–6 utilisations dans la Smokerbox



## SMOKERCHIPS WHISKY

Nr. d'art. 7536.752, CHF 12.50

- Bois de chêne aromatisé au whisky
- Bois pur sans additifs
- Résultat de grillade de première classe
- Suffit pour 5–6 utilisations dans la Smokerbox

## *Faites l'expérience d'une saveur exquise – un jeu d'enfant !*

Pour fumer avec des Smokerchips, immergez environ 100 g de copeaux de bois pendant environ 30 minutes dans de l'eau chaude. Si vous voulez donner au bois une saveur supplémentaire, vous pouvez ajouter un liquide aromatique comme le vin, la bière ou la liqueur. Faites égoutter les copeaux de bois, puis introduisez-les dans la Smokerbox et placez-la directement sur la grille de cuisson. Réglez le brûleur en dessous de la boîte sur la chaleur la plus intense. Attendez 20 minutes avant de placer les aliments à griller dans la chambre de gril, pour que l'action de la fumée sur les aliments à griller soit la plus efficace. Spécialement pour le gril à charbon : ici, les copeaux de bois humides (environ 250 g) peuvent être placés directement sur le charbon de bois. En fonction du temps de cuisson, ajoutez des copeaux chaque 10 à 15 minutes.

**CONSEIL :**  
Utilisez le fumeur toujours avec le couvercle fermé pour atteindre un goût fumé intense.



## SMOKERBOX

Nr. d'art. 7536.671, CHF 17.90

- Acier inoxydable
- Adaptée à tous les grils à gaz



## SMOKERBOX RTC

Nr. d'art. 7536.743, CHF 26.90

- Acier inoxydable
- Adaptée à les grils Ready to Cook™

## GRILL WRAP

Nr. d'art. 7536.748, CHF 17.90

- Arôme fumé de bois de cerisier unique
- Nouvelle expérience de grillade
- Bois pur sans additifs
- Pour différents types de poisson et de viande
- 8 unité par emballage



# GRILL WRAPS

Recette à la page 5

## *Goût unique et présentation attrayante*

Les Grill Wraps sont des barres en bois minces, idéales pour les barbecues dans le système de grill ouvert et fermé. Les aliments sont enveloppés dans du papier à grill, puis dans les barres en bois (précédemment immergées dans l'eau) et cuits doucement. Ainsi, les aliments grillés restent très juteux et le bois leur transmet une saveur particulière par les huiles essentielles qu'il contient. La viande, le poisson, la volaille et les légumes peuvent tous être préparés de cette façon. Les Grill Wraps conviennent aussi pour la cuisson au four classique. Et sur l'assiette, la présentation est tout simplement géniale !

1. Lacez les Grill Wraps et le fil joint dans un peu d'eau chaude 20 minutes avant l'emploi. Pour donner plus de goût, vous pouvez ajouter du vin, de la bière ou des liqueurs.
2. Disposez les aliments à griller au centre du Grill Wrap, que vous enroulez en un rouleau et ficelez le wrap avec le fil.
3. Placez les Grill Wraps sur le grill et fermez le couvercle.

**CONSEIL :**  
Pour obtenir la saveur fumée, placez le rouleau au-dessus du point le plus chaud. Laissez toujours le couvercle fermé et grillez à une chaleur d'environ 180–220° C pour obtenir une saveur intense.



# Brochettes Adana Kebab

## Ingrédients

pour 6 pers

- 1 kg de bœuf ou d'agneau haché
- 2 oignons rouges
- 1 bouquet de persil
- 1 gousse d'ail
- 2 cas d'huile d'olive
- Sel et poivre,
- poudre de paprika,
- flocons de chili,
- cumin moulu

**CONSEIL :** Au lieu du bœuf haché, vous pouvez également utiliser du saumon ou des filets de truite.

## Préparation

Préparation : 15' – Durée de cuisson : 10'

1. Pelez les oignons et l'ail et coupez-les en petits morceaux. Lavez et hachez le persil.
2. Mélangez tous les ingrédients avec la viande dans un bol et ajoutez l'huile d'olive, le sel, le poivre, le paprika, le chili et le cumin.
3. Maintenant, formez la masse de viande avec les mains mouillées autour des brochettes en merisier humidifiées.
4. Grillez les brochettes sur le gril préchauffé (200°C) de tous les côtés à chaleur directe.

# *Crevettes géantes dans un Grill Wrap couscous au citron vert et sauce aux pistaches*



## **Ingrédients** pour 4 pers

- 12 crevettes géantes
- 4 Grill Wraps
- 1 barquette de barbecue
- 250 g semoule de blé dur
- 250 g bouillon
- 1 citron vert
- 100 g pistaches
- 200 g fromage blanc
- 20 g persil
- 2 branches de thym
- sel et poivre

**CONSEIL :** Cette recette peut aussi être préparée avec des filets de saumon ou de thon.

## **Préparation** Préparation : 15' – Durée de cuisson: 20'

1. Insérer la plaque en fonte et préchauffer le barbecue à 250°C. Tremper les Grill Wraps dans de l'eau et assaisonner les crevettes avec du sel et du poivre. Enrouler trois crevettes avec du thym et des quartiers de citron vert dans chaque wrap. Faire griller 15 minutes dans le barbecue et durant ce temps, faire bouillir le bouillon dans la barquette en aluminium.
2. Ajouter le couscous au bouillon et laisser infuser pendant 10 minutes. Assaisonner avec de l'huile d'olive, du jus de citron vert, du sel et du poivre.
3. Mixer les pistaches, le fromage blanc, le persil et l'huile d'olive avec un mixeur plongeant puis saler et poivrer.

# BBQ PLANKS

## BBQ PLANKS

Nr. d'art. 7536.751, CHF 18.50

- L'astuce des professionnels de la grillade
- Bois «Western Red Cedar» aromatique
- Confère un arôme unique à la grillade
- Bois pur sans additifs
- Adapté aux grils au charbon de bois, au gaz et électriques
- Réutilisable
- 2 unités par paquet

Les BBQ Planks contiennent une variété d'arômes naturels qui confèrent une saveur fraîche et fumée aux poissons, à la volaille, à la viande et aux légumes.

## *Une saveur unique*

Les BBQ Grill Planks sont des petites plaques en bois permettant de cuire de façon particulièrement douce avec une touche de fumée et d'arômes de bois. Avec les BBQ Planks, chaque grillade réussit ! Avant de les utiliser, il suffit de les tremper simplement pendant environ 1 heure dans l'eau, puis d'y placer les aliments à griller et de les mettre sur le grill. Les BBQ Planks sont à 100 % du même type de bois. Ils sont adaptés pour les systèmes de grill ouverts et fermés – que ce soit un grill à charbon ou à gaz, avec les deux variantes, le résultat est délicieux.



## Voilà comment ça fonctionne :

1. Faites tremper les Planks pendant au moins une heure dans l'eau, de préférence chaude. Affinez l'arôme en ajoutant de la bière, du vin, du whisky ou du rhum.
2. Préchauffez le grill pendant environ 10 minutes à environ 180 à 220 °C et placez les BBQ Planks avec les aliments sur la grille du barbecue.
3. Fermez le couvercle et grillez à chaleur réduite.
4. Après qu'ils aient refroidi, nettoyez les BBQ Planks avec de l'eau chaude et une brosse sur les deux côtés manuellement. Ensuite, laissez les sécher à température ambiante (Ils peuvent être utilisés 3 à 5 fois).

## *Grillez comme en Extrême-Orient*

Les brochettes en bois XXL sont des brochettes qui intensifient la saveur de les aliments à griller. Par la surface d'appui extra large des brochettes, les huiles essentielles du bois transforment les aliments à griller en une expérience gustative unique.

Après avoir trempé les brochettes dans l'eau pendant 20 minutes, enfiler à choix les aliments à griller et utilisez le système de grill ouvert ou fermé. Les brochettes de bois XXL vous apporteront ainsi l'expérience du grill traditionnel d'Extrême-Orient directement chez vous.

### Rapidement et facilement vers l'expérience d'une saveur délicieuse

1. Faites tremper les brochettes pendant environ 20 minutes dans de l'eau chaude.
2. Griller : égouttez les brochettes, enfiler-y la viande ou formez la masse de viande autour du bois. Pour protéger les extrémités des brochettes, enveloppez-les avec une feuille d'aluminium.
3. Fumer : égouttez les brochettes et posez-les directement sur la source de chaleur sur la grille de cuisson.



# BROCHETTES EN BOIS

## BROCHETTES EN BOIS XXL

Nr. d'art. 7535.084, CHF 9.90

- Brochettes en bois de grande dimension
- Idéal pour Kebab à la viande hachée
- Bois de cerisier pour un arôme léger et doux de fumée
- Convient à tout barbecue
- Facile à utiliser



Utilisables  
dans tous  
les grils et  
fumeurs.

Recette à la page 4

# SUNSET BBQ®

*Qualité*

**Nous nous engageons à  
ne faire aucun compromis.**

Tous les produits sont conçus  
ou développés en Suisse.  
Sunset BBQ® fait tout son possible  
pour rendre sa gamme le plus  
convivial possible pour l'utilisateur.  
Le plaisir de la grillade et les résultats  
excellents sont notre motivation.

sunset **BBQ®**

Nr. d'art. 664128900000



doitgarden.ch

**DO IT+GARDEN**  
MIGROS