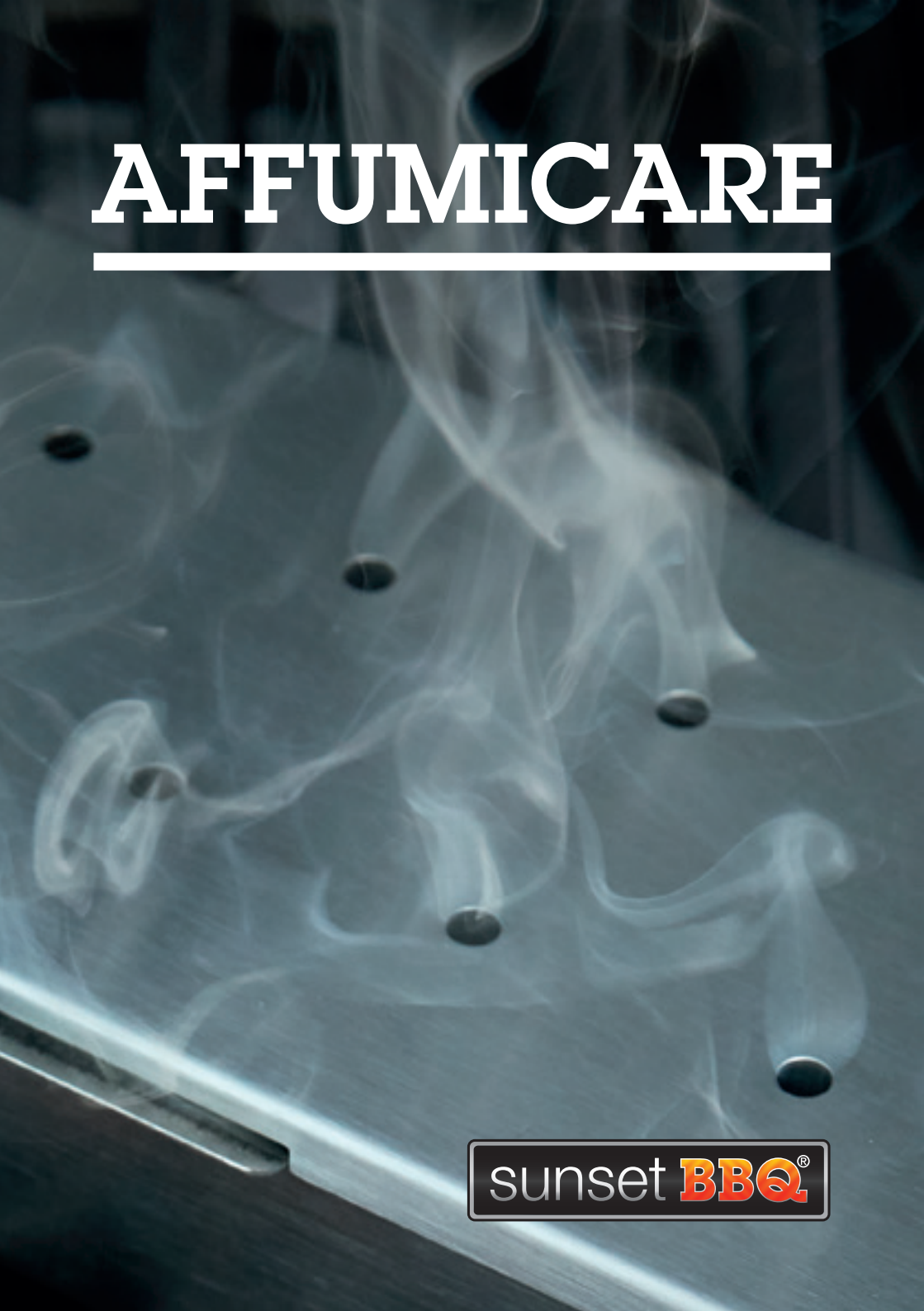
AFFUMICARE



sunset BBQ®

SMOKERCHIPS

SMOKERCHIPS HICKORY

Cod. art. 7536.678, CHF 9.90

- Legno di Hickory monovarietà senza nessun additivo
- Esperienza di grigliata di qualità superiore
- Quantità sufficiente per 5–6 utilizzi
- Adatto per griglia a carbonella, a gas ed elettrica

SMOKERCHIPS WHISKY

Cod. art. 7536.752, CHF 12.50

- Legno di rovere aromatizzato con whisky
- Legno monovarietà senza nessun additivo
- Esperienza di grigliata di qualità superiore
- Quantità sufficiente per 5–6 utilizzi

Per ottenere in modo facile e veloce un'esperienza culinaria speciale

Per l'affumicatura con gli smokerchip ca. 100 g di chip di legno vengono immersi per ca.30 minuti nell'acqua calda. Per conferire al legno una nota di sapore aggiuntiva, l'acqua può essere mescolata con un liquido aromatico come per esempio vino, birra o alcolici. I chip di legno gocciolanti vengono poi collocati nello smokerbox che viene posizionato direttamente sulla griglia. Il bruciatore della griglia sotto il contenitore deve essere posizionato al massimo livello. Il cibo da cuocere viene posizionato sullo scomparto griglia dopo ca. 20 minuti e in questo modo la preparazione avviene con la più efficace affumicatura. Nel caso di griglia a carbonella i chip di legno (ca. 250 g) umidi possono essere cosparsi direttamente sulla carbonella. Aggiungere altri chip ogni 10-15 minuti in base al tempo di cottura.

CONSIGLIO: Affumicare sempre con il coperchio della griglia chiuso in modo da ottenere un intenso aroma di affumicatura.

SMOKERBOX

Cod. art. 7536.671, CHF 17.90

- In acciaio inossidabile
- Adatto per tutte le griglie a gas

SMOKERBOX RTC

Cod. art. 7536.743, CHF 26.90

- In acciaio inossidabile
- Adatto per le griglie Ready to Cook™

INVOLUCRO PER GRIGLIA

Cod. art. 7536.748, CHF 17.90

- Eccezionale aroma di affumicatura con legno di ciliegio
- Esperienza di grigliata di nuovo tipo
- Legno monovarietà senza nessun additivo
- Per diversi tipi di pesce e di carne
- 8 pezzi per confezione

INVOLUCRO PER GRIGLIA

Ricetta a pagina 5

Sapore straordinario e aspetto fantastico

Gli involucri per griglia sono dei sottili pezzi di legno perfettamente adatti per cucinare con sistema di cottura alla griglia aperto e chiuso. Il cibo da cucinare viene avvolto nella carta per la griglia precedentemente immersa nell'acqua e viene cucinato delicatamente. Il cibo da cucinare diventa molto succoso e il legno grazie agli oli eterici gli conferisce un sapore straordinario. È possibile preparare carne, pesce, pollame e verdura. Gli involucri per griglia sono adatti anche per la cottura al forno. E quando si serve si fa semplicemente un'ottima figura.

1. Lasciare l'involucro per griglia e il cordoncino per ca. 20 min. nell'acqua calda. Si può impreziosire il sapore mescolando con vino, birre o alcolici.
2. Posizionare il cibo da cucinare al centro dell'involucro per griglia, arrotolare e stringere con il cordoncino.
3. Posizionare l'involucro sulla griglia e chiudere il coperchio.

CONSIGLIO:
Per un aroma affumicato cuocere con calore diretto e/o per breve tempo alla fiamma più alta. Affumicare sempre con coperchio chiuso a ca. 180–220° C per ottenere un aroma intenso.

Spiedini di Adana Kebab

Ingredienti

per 6 persone

- **1 kg di carne di bovino o di agnello tritata**
- **2 cipolle rosse**
- **1 mazzo di prezzemolo liscio**
- **1 spicchio d'aglio**
- **2 cucchiai di olio di oliva**
- **Sale e pepe, paprika in polvere, fiocchi di chili, cumino macinati**

CONSIGLIO: Si può sostituire la carne tritata con salmone o filetto di trota.

Ricetta

Preparazione: 15' – Tempo di cottura sulla griglia: 10'

1. Sbucciare le cipolle e l'aglio e tagliarli a cubetti fini, lavare il prezzemolo e sminuzzare.
2. Mescolare tutti gli ingredienti con la carne in una ciotola e condire con olio di oliva, sale, pepe, paprika in polvere, chili e cumino.
3. Ora con le mani umide modellare la massa della carne attorno agli spiedini in legno di ciliegio già messi a mollo.
4. Cuocere gli spiedini su entrambi i lati con calore diretto sulla griglia preriscaldata (200 °C).

Gamberoni giganti alla griglia con cuscus alla limetta e salsa di pistacchi

Ingredienti

per 4 persone

12	**gamberoni giganti**
4	**involucri per griglia**
1	**teglia da cottura**
250 g	**cuscus**
250 g	**brodo**
1	**limetta**
100 g	**pistacchi**
200 g	**quark**
20 g	**prezzemolo**
2 rametti	**timo**
	sale e pepe

CONSIGLIO: si può preparare anche con filetto di salmone o tonno.

Ricetta

Preparazione: 15' – Tempo di cottura sulla griglia: 20'

1. Posizionare la piastra in ghisa e preriscaldare a 250° C. Ammollare nell'acqua gli involucri per griglia e condire i gamberoni con sale e pepe. Arrotolare tre gamberoni con timo e fettine di limetta per involucro. Grigliare per 15 minuti e contemporaneamente riscaldare il brodo nella teglia in alluminio.
2. Aggiungere il cuscus e lasciare riposare per 10 minuti. Aggiustare con olio d'olivo, il succo di limetta, sale e pepe.
3. Mescolare i pistacchi, il quark, il prezzemolo e l'olio d'oliva con il frullatore a immersione e aggiustare con sale e pepe.

TAVOLETTE PER BARBECUE

TAVOLETTE PER BARBECUE

Cod. art. 7536.751, CHF 18.50

- Il segreto dei professionisti della griglia
- Legno «Western Red Cedar» aromatico
- Conferiscono alla grigliata un aroma incomparabile
- Legno monovarietà senza nessun additivo
- Adatto per griglia a carbonella, a gas ed elettrica
- Utilizzabile più volte
- 2 pezzi per confezione

Le BBQ Planks contengono una grande quantità di aromi naturali che conferiscono un sapore fresco e affumicato al pesce, al pollame, alla carne e alla verdura.

Aroma straordinario

Le BBQ Planks sono tavolette per barbecue per cuocere in modo particolarmente delicato aggiungendo un certo aroma di affumicatura e legno. Con le BBQ Planks ogni grigliata è un successo. Prima dell'utilizzo lasciare nell'acqua per ca. 1 ora, poi posizionarci sopra il cibo da cucinare e collocare la tavoletta sulla griglia. Tavolette per barbecue sono tutte uguali. Possono essere utilizzate con sistemi di cottura alla griglia aperti e chiusi, con carbonella o gas, per un risultato delizioso.

Ecco come funzionano:

1. Lasciare le tavolette nell'acqua, preferibilmente calda, per almeno un'ora. Impreziosire l'aroma aggiungendo birra, vino, whisky o rum.
2. Preriscaldare la griglia per ca. 10 min. a ca. 180–220°C, poi posizionare le BBQ Planks sulla griglia con il cibo da cucinare.
3. Chiudere il coperchio e cucinare a fuoco lento.
4. Quando le BBQ Planks si sono raffreddate completamente, lavarle a mano su entrambi i lati con acqua e spazzola. Dopodiché lasciarle asciugare a temperatura ambiente (possono essere utilizzate 3–5 volte).

Esperienza di grigliata dell'Estremo Oriente

Gli spiedini di legno XXL sono spiedini per aromatizzare il cibo da cucinare alla griglia. Grazie alla superficie di supporto molto grande degli spiedini, gli oli eterici del legno impreziosiscono il cibo donandogli un sapore straordinario. Dopo aver lasciato gli spiedini immersi nell'acqua per 20 minuti possono essere utilizzati per infilzare il cibo da cucinare con un sistema di cottura alla griglia aperto o chiuso. Gli spiedini di legno XXL portano direttamente a casa vostra la tradizionale esperienza di grigliata dell'Estremo Oriente.

Per ottenere in modo facile e veloce un'ottima esperienza culinaria

1. Immergere gli spiedini di legno per ca. 20 minuti nell'acqua calda.
2. Grigliare: sgocciolare gli spiedini di legno e infilzare la carne o modellare la massa di carne attorno a essi. Avvolgere gli spiedini con carta stagnola per proteggere le estremità.
3. Affumicare: sgocciolare gli spiedini e posizionarli direttamente sulla fonte di calore sulla griglia.

SPIEDINI DI LEGNO

Ricetta a pagina 4

SPIEDINI DI LEGNO XXL

Cod. art. 7535.084, CHF 9.90

- Spiedini di legno extra grandi
- Ideale per Kebab con carne tritata
- Legno di ciliegio per un aroma leggero e delicato di fumo
- Adatto a qualsiasi barbecue
- Facile da usare

Utilizzabili per tutti i dispositivi per cuocere alla griglia e affumicare.

SUNSET BBQ®

Qualità

Non scendiamo a compromessi.

Tutti i nostri prodotti sono progettati o sviluppati in Svizzera. Sunset BBQ® fa il possibile per configurare il proprio assortimento nel modo più orientato al cliente e semplice possibile. Il divertimento alla griglia e i risultati straordinari sono la nostra motivazione.

sunset BBQ®

Cod. art. 664129000000

7 613345 650781 >

doitgarden.ch

DO IT+GARDEN MIGROS