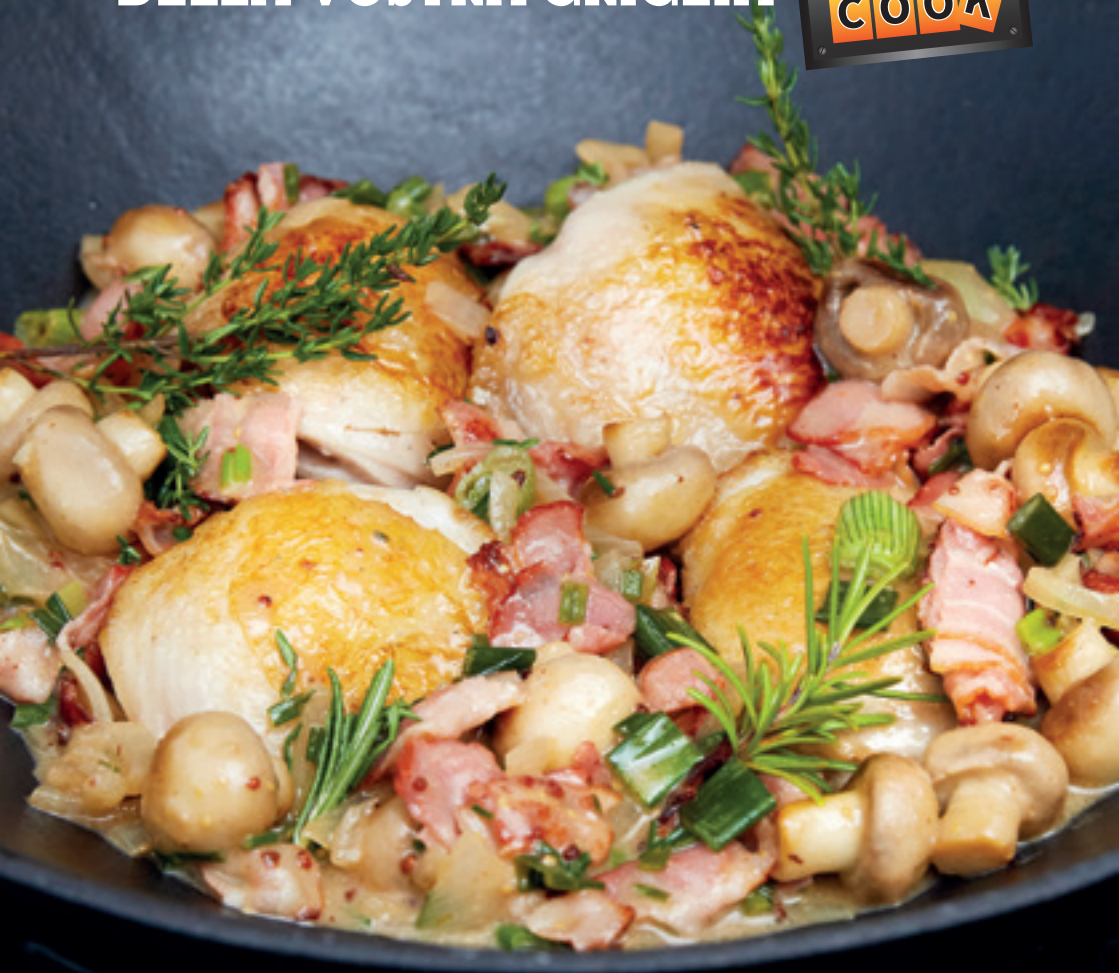


# PERFEZIONAMENTO

DELLA VOSTRA GRIGLIA

Ready to  
COOK



sunset **BBQ**<sup>®</sup>

## *Versatilità*

Ogni griglia con sistema RTC dispone di una superficie modulare. Ciò consente per esempio di preparare contemporaneamente carne e pesce con contorni.



## *Superfici a scelta*

In base alle dimensioni della griglia è possibile scegliere da una a quattro piastre, diverse sistemi Ready to Cook ① oppure una piastra che occupa tutta la superficie, utilizzabili con diversi accessori ②.



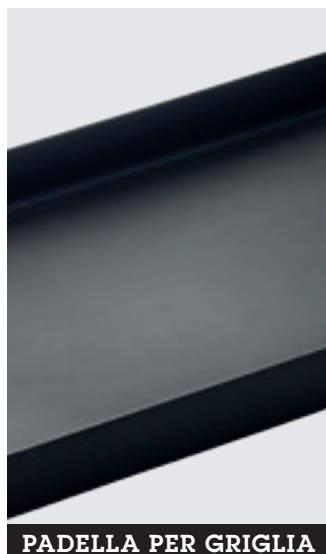
# CUCINARE



**GRATICOLA**



**PIASTRA IN GHISA**



**PADELLA PER GRIGLIA**

# Griglie

Le griglie Ready to Cook non si differenziano solo per le dimensioni. In base al modello sono disponibili un gran numero di utili accorgimenti e interessanti innovazioni.



Numero delle superfici della griglia modulare



**CONSIGLIO:**  
Lasciate che un  
maestro della griglia  
SUNSET BQQ vi  
mostri le nuove  
applicazioni.

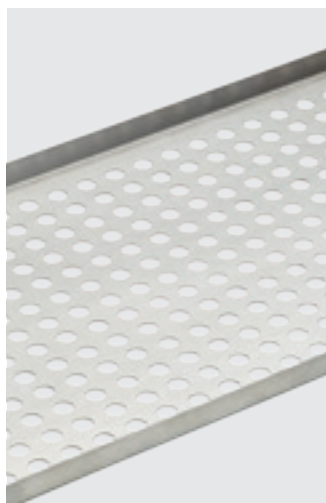
# ALL'APERTO



PIETRA REFRATTARIA



PIASTRA WOK



PADELLA FORATA

# Affumicare

Desiderate sperimentare un gusto particolare e autentico?  
L'affumicatura conferirà ai vostri cibi da grigliare una fragranza  
tutta particolare.

---

## SMOKERBOX

Cod. art. 7536.743, CHF 26.90

Lo smokerbox viene posizionato sotto la griglia e sprigiona uno straordinario  
aroma di affumicatura, autentico come se si cucinasse sul fuoco.



**CONSIGLIO:**  
Potete trovare  
maggiori informazioni  
nel nostro opuscolo  
tematico  
«AFFUMICARE».



## Ingredienti

per 4 pers.

- 4 bistecche di bovino da 200 g, costata
- 1 rametto di rosmarino e timo
- 1 aglio intero
- 1 bicchiere di crème fraîche
- 1 mazzo di prezzemolo
- 1x smokerchip
- Sale e pepe

**CONSIGLIO:** funziona con tutti i pezzi di carne a breve trattamento; bovino, vitello, maiale, ecc.



*Mise en place*

# Costata di bovino con salsa all'aglio



*Assaporare*

## Ricetta

Preparazione: 30' – Tempo di cottura sulla griglia: 5'

1. Insaporire la bistecca di bovino con spezie per barbecue, rosmarino e timo. Preriscaldare la griglia per ca. 10 minuti a massima potenza. Utilizzare lo **Smokerbox** con gli smokerchip. Cuocere alla griglia la bistecca di bovino su entrambi i lati per ca. 2 minuti e portare alla temperatura desiderata aiutandosi con il misuratore di temperatura meat check (ca. 54° C per Rare-Medium).
2. Arrostire leggermente per 10 minuti l'aglio tagliato trasversalmente in due sulla superficie di taglio e lasciare affumicare. Terminare di cuocere delicatamente la carne.
3. Sbucciare l'aglio e mescolarlo con la crème fraîche. Aggiungere il prezzemolo sminuzzato finemente e insaporire con sale e pepe.

# Wok

Preparazioni in stile asiatico di frutti di mare, verdura, carne o pesce?

Nessun problema: c'è il wok!

## WOK

Cod. art. 7536.739, CHF 32.90

Il wok asiatico originale consente una manipolazione semplice grazie al grande manico. L'acciaio smaltato è facile da pulire.

## PIASTRA WOK

Cod. art. 7536.738, CHF 54.90

Concepito per gli amanti della cucina asiatica. Questa piastra consente di «cucinare con il wok» frutti di mare, verdura, carne e pesce sulla griglia.

## PIASTRA IN GHISA

Cod. art. 7536.577, CHF 52.90

Utilizzabile su entrambi i lati. Perfettamente adatta per la preparazione di verdura, pesce o carne.



## Ingredienti per 4 pers.

300 g	di pasta asiatica
3	petti di pollo
½	zucchetto giallo e
½	zucchetto verde
1	cipolla di primavera
6	pomodori Cherry
50 g	di germogli di soia
50 g	di cavolo di Pechino
2	citronelle
½	chili
1	mazzo di coriandolo
1	cucchiaino di olio
	di sesamo
	Sale e pepe



### *Mise en place*

# *Pasta al wok con pollo arrosto e verdura estiva*



### *Assaporare*

## Ricetta Preparazione: 20' - Tempo di cottura sulla griglia: 10'

1. Preriscaldare la griglia con la **piastra in ghisa** e la **piastra wok** per ca. 10 minuti a massima potenza. Tagliare finemente la verdura e cucinare prima la pasta secondo le istruzioni. Tagliare il pollo a strisce.
2. Cuocere il pollo sulla **piastra in ghisa** finché non si ottiene una colorazione bruno-dorata e poi metterlo da parte su un piatto. Rosolare la verdura con un po' di olio nel wok per circa 5 minuti. Aggiungere la pasta precedentemente cucinata con il pollo arrosto. Terminare di cucinare per un paio di minuti e insaporire con il coriandolo, l'olio di sesamo, sale e pepe.

**CONSIGLIO:** si può sostituire il pollo con un piatto vegetariano oppure con frutti di mare o pesce.

# Cucinare

Cucinate all'aperto per i vostri amici e per la vostra famiglia – grazie a Ready to Cook la vostra cucina sarà (quasi) superflua.

## PADELLA PER GRIGLIA

Cod. art. 7536.742, CHF 74.90

Per cucinare sulla vostra griglia come su un fornello di cucina. Riescono così perfettamente anche pietanze come paella o risotto.

# Arrostire

Deliziate i vostri cari con un tenero, succoso e gustoso pezzo di carne grigliato.

## GRATICOLA

Cod. art. 7535.080, CHF 39.90

La griglia in ghisa produce sulla carne le tipiche strisce ed è adatta per tutti i tipi di grigliata. Compresa nella fornitura di tutte le griglie con sistema RTC.





## Ingredienti

per 4 pers.

250 g	di Roquefort
100 g	di risotto
1	cipolla bianca
1dl	di vino bianco
300 g	di bouillon
50 g	di burro
400 g	di filetto di manzo
1	rametto di rosmarino e timo
	Sale e pepe

**CONSIGLIO:** legare il filetto di manzo con uno spago da cucina per una cottura uniforme.



### Mise en place

# Risotto al Roquerfort con medaglioni di filetto di manzo

**CONSIGLIO:**  
in base al tipo  
di griglia si possono  
preparare contempo-  
raneamente fino a  
40 salsicce arrosto.



### Assaporare

## Ricetta

Preparazione: 30' - Tempo di cottura sulla griglia: 5'

1. Preriscaldare a massima potenza per ca. 10 minuti e inserire **la griglia/ piastra in ghisa**. Stufare il risotto nella **padella per griglia** con un po' di olio di oliva e le cipolle sminuzzate. Versare il vino bianco. Aggiungere il bouillon e terminare la cottura del risotto mescolando occasionalmente. Ingentilirlo con Roquefort e burro e aggiustare con sale e pepe.
2. Contemporaneamente cucinare bene su entrambi i lati i medaglioni di filetto di manzo da 200 g, poi metterli sul supporto scaldapietanze. Aggiungere un rametto di rosmarino e timo e con il misuratore di temperatura meat check terminare la cottura alla temperatura desiderata (ca. 52° C Rare). Tagliare e insaporire con fior di sale.

# Cuocere

Gustatevi una pizza proprio come quella italiana, il pane come uscito dal fornaio e tutto direttamente dal vostro barbecue.

---

## PIETRA REFRATTARIA

Cod. art. 7536.741, CHF 44.90

Chiunque può diventare un pizzaiolo. Rende la vostra pizza ancora più croccante ed è perfettamente adatta anche per pasticceria fresca.

**CONSIGLIO:**  
Visitate il nostro  
sito web  
[www.sunset-bbq.ch](http://www.sunset-bbq.ch)  
e scoprite ulteriori  
ricette e consigli.



## Ingredienti per 4 pers.

100 g	di cioccolato
100 g	di burro
1	uovo
30 g	di zucchero a velo
30 g	di farina
50 g	di formaggio fresco
1	punta di lievito
1	pezzo di vaniglia
1	buccia di limone grattugiata
4	stampini
1	ciotola di fragole
1	cucchiaino di miele
1	rametto di menta



### *Mise en place*

# *Dolcetti di cioccolato con formaggio fresco e ragù di fragole*



### *Assaporare*

## Ricetta Preparazione: 20' - Tempo di cottura sulla griglia: 10'

1. Fondere la cioccolata con il burro. Sbattere le uova con lo zucchero. Mescolare, aggiungere il concentrato di vaniglia e la buccia di limone grattugiata. Alla fine incorporare lentamente la farina e il lievito.
2. Preriscaldare la **pietra refrattaria** e la griglia per ca. 10 minuti a massima potenza. Riempire gli stampini con la massa di cioccolata, mescolare il formaggio fresco con un po' di zucchero a velo e aggiungere il tutto negli stampini. Ricoprire il formaggio fresco con la massa delle cioccolata restante.
3. Mettere i dolcetti sulla **pietra refrattaria** e cuocere per ca. 15 minuti con coperchio chiuso.  
Tagliare le fragole in quattro parti, aggiungere il miele e la menta e cospargere lo zucchero a velo sui dolcetti.

# 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**®

[www.sunset-bbq.ch](http://www.sunset-bbq.ch)

Cod. art. 664129300000



DOITGARDEN.CH

**DO IT+GARDEN**  
MIGROS