

LA BARRIQUE GOURMET

DAS EXKLUSIVE GRILLERLEBNIS





La Barrique Gourmet – Das Grillfass

Hochleistungs-Grilleinheit trifft auf edles Barrique-Weinfass

Technische Daten / Unser Konzept

Einheit

Leistungsklassen

XL Ø 60cm 120 V oder 230 V	2250 W CE  		
XXL Ø 70cm 120 V oder 230 V	2250 W CE  	2500 W CE	3000 W CE

Geeignet für den Innen- und Außenbereich. Schutzart IPX4.

Das Konzept von La Barrique Gourmet

Eine klassische Plancha oder auch Teppanyaki-Platte ist eben und wird gleichmäßig heiß. Unsere Idee geht einen Schritt weiter: Einen Grill zur Verfügung zu stellen, der **intuitiv, flexibel und vielseitig einsetzbar** ist.

Sobald Sie den Grill einschalten, senkt sich die Platte mittig etwas ab – so verbleibt das Öl und der Garsaft sowie auch Eierspeisen und Teigwaren auf der Platte. Gleichzeitig entsteht in diesem Bereich die heißeste Zone des Grills, unsere **Koch-/Grillzone** – bis zu 250°C. Um diese heiße Zone entsteht die **Nachgarzone**, hier ist die Temperatur um ca. 50% niedriger als in der mittleren Zone. Und um diesen Bereich herum gibt es den **Warmhaltebereich**. Da unsere Grilleinheiten in Fässer und auch Esstische eingebaut werden, war es uns sehr wichtig, dass der äußerste Bereich, der flächenbündig zur Tischplatte übergeht, nie so heiß wird, dass man sich bei versehentlicher Berührung verbrennt.

Genießen Sie die Zubereitung Ihrer Speisen gern gemeinsam mit Freunden und der Familie – natürlich mit der nötigen Aufklärung für kleinere Kinder.

Auf der folgenden Visualisierung, wird das System etwas anschaulicher:

INGESCHALTET Kochmulde senkt sich leicht ab

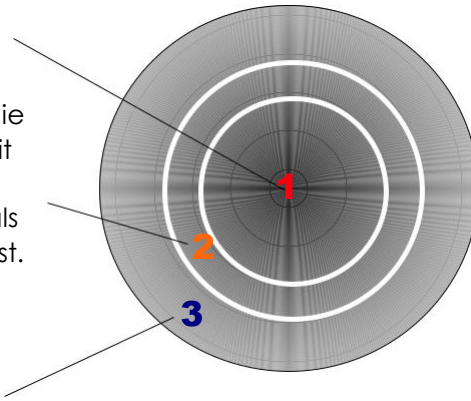
AUSGESCHALTET Mulde kehrt in den flachen und ebenen Zustand zurück

Bei Betrieb teilt sich die einteilige Edelstahl-Grilleinheit in **DREI UNTERSCHIEDLICHE TEMPERATURBEREICHE:**

● Die **KOCHMULDE** mit Temperaturen bis 250 °C.

● Die **NACHGARZONE**, welche die Kochmulde umgibt, ist ein Ring mit bis zu 9 cm Breite, in dem die Temperatur etwa 50 % niedriger als die eingestellte Kochtemperatur ist.

● Der **WARMHALTEBEREICH**– der verbleibende Bereich, der den Warmhaltebereich zum Rand des Tisches hin umgibt – **dieser bleibt handwarm bis ca. 60°C.**



La Barrique Gourmet kombiniert auf einzigartige Weise Kochvorgänge, die üblicherweise separat in der Küche durchgeführt werden. Egal, welchen Teil Ihres Gerichts Sie zuerst zubereiten: Wenn er fertiggekocht ist, schieben Sie ihn einfach in den äußeren Warmhaltebereich, bis der Rest des Gerichts fertig ist.

Die Reinigung erfolgt schnell und einfach. Es sind keine chemischen Reinigungsmittel erforderlich!

Fügen Sie einfach etwas Wasser hinzu, wenn die Oberfläche warm ist und wischen Sie mit Küchenpapier oder einem weichen Tuch ab.

Zum Polieren der Oberfläche und um mögliche Streifen vom Reinigen oder Fingerabdrücke zu entfernen, polieren Sie die Kochfläche mit einigen Tropfen **einfachem Pflanzenöl und einem weichen Tuch oder Küchenpapier.**

**POSITION DES EINSTELLRADS /
TEMPERATUR / ANDWENDUNG**

1 150 °F/65 °C Wärmen

2 175 °F/80 °C Wärmen

3 200 ° F/95 °C feuchte Reinigung

4 230 ° F/110 °C Rückstände entfernen

5 265 ° F/130 °C Anschwitzen

6 295 ° F/145 °C Braten

7 320 ° F/160 °C rösten

8 355 ° F/180 °C Backen

9 385 ° F/195 °C Grillen

10 450 ° F/230 °C Scharf anbraten

UNTERHALTSAM

Eine der wichtigsten Eigenschaften des Kochens an unseren Erlebnis-Grills ist die **unterhaltsame** Art und Weise des Kochens und Servierens für die Gäste – es ist **entspannend und gleichzeitig anregend**. Man sieht das frische Essen, sieht jemandem beim Kochen zu – oder noch besser – man **beteiligt** sich beim Kochen – und riecht die **köstlichen Aromen**. So wird auf jeden Fall der Appetit angeregt. Ein unvergessliches Erlebnis für alle Sinne!

INTEGRATIV

Das Entscheidende beim Kochen am Fass: Es ist **schnell & einfach** und **integriert den Koch** als wichtigen Bestandteil in die Zubereitung und das Event anstatt ihn in die Küche oder an den Grill zu verbannen. Ein völlig neues gemeinschaftliches Erlebnis entsteht – und die Erinnerungen bleiben.

GESELLIG

Kreieren Sie zuhause eine Show wie im Restaurant und begeistern Sie Ihre Gäste! Diese **gesellige Art** des Kochens bietet dem Gastgeber bzw. dem Koch die Gelegenheit, seine kulinarischen Fähigkeiten und sein Wissen über die Zutaten **vorzuführen**. Und selbst die einfachsten Rezepte werden zum geschmacklichen Highlight und kulinarischen Erlebnis.

FLEXIBEL

Das Essen wird dort **zubereitet, wo es gegessen wird**. Die Speisenden sind durch ihre **Anwesenheit und Interaktion** in den Prozess involviert und machen die Mahlzeit zu einem wirklich **geselligen Erlebnis**. Das Kochen mit La Barrique Gourmet kann **einfach** an die westliche Art des Barbecues oder des Grillens **angepasst werden. Damit ist es eine leckere Alternative** für all jene, die sich Abwechslung zu herkömmlich zubereiteten Steaks und Würstchen wünschen. Die Grills können **indoor und auch outdoor** genutzt werden. So können Sie auf einem Quadratmeter eine Outdoorküche schaffen, den Grill als Ergänzung zu einer bestehenden einsetzen, den Wintergarten neu beleben oder sogar im Innenbereich ggf. mit Abzugslampe eingesetzt werden.

VIELSEITIG

Der Großteil der Vorbereitung erfolgt im Vorfeld und das Kochen beginnt, wenn alle **Gäste** am Tisch sitzen oder stehen. Dann beginnt die Verkostung kleiner **leckerer Köstlichkeiten**, wenn diese gekocht und serviert werden. Manche sind der Meinung, dass es sogar noch mehr Spaß macht, direkt von der Grill-Platte zu essen.

Unsere Erlebnis-Grills sind **sehr vielseitige** Geräte, das für die Zubereitung **vieler verschiedener** anderer Gerichte genutzt werden kann, darunter etwa Frühstück, Gemüse, Fleisch, Fisch, Obst und Desserts.

Egal, ob sich die ganze Familie zu einem üppigen Frühstück zusammenkommt oder ob sich Freunde bei einem Fünf-Gang-Gourmet-Menü treffen: Alles kann direkt vor aller Augen

(scharf) gebraten, gedämpft oder angeschwitzt werden. Ehe man sich versieht, möchte **jeder tatkräftig mitmachen** und übernimmt einen Teil der Zubereitung der Mahlzeit. Im Handumdrehen ist ein köstliches und gesundes Mittag- oder Abendessen bereit zum Genießen, und der Gastgeber oder Koch ist immer dabei.

Unsere einzigartigen Grills machen das Zubereiten einfach und intuitiv:

Es gibt **verschiedene Hitzezonen** und eine **präzise Temperaturregelung**.

Zudem sind viele verschiedene **Zubereitungsformen** möglich, wie:

- Grillen
- Einkochen
- Dünsten
- Räuchern
- Flambieren

LEISTUNGSSTARK

Wir holen das Maximum an Leistung aus der nutzbaren Fläche heraus und passen den Grill Ihren Bedürfnissen an: bei einem Durchmesser von 60cm (XL) erhalten Sie 2250 W. Die XXL Platte mit 70cm Durchmesser ist erhältlich bis zu 3000 W.

Im Standard sind Sie mit einer haushaltsüblichen Steckdose immer einsatzbereit. Es ist kein Starkstrom erforderlich. Falls erforderlich, passen wir die Größe der Grilleinheit an und können damit auch die Leistung erhöhen (z.B. für die Gastronomie).

Es gibt **verschiedene Hitzezonen** und eine **präzise Temperaturregelung**.

Noch etwas für technikbegeisterte: Moderne High-Tech-Heizelemente führen zu einer **vorübergehenden thermischen Ausdehnung des Stahls nach unten. So wird eine 1-2 cm tiefe Kochmulde gebildet.**

Die Mulde bildet sich nach dem Abkühlen wieder zurück und die Grilleinheit kann als Tisch verwendet werden.

Verarbeiten Sie den wertvollen Saft von Obst, Gemüse, Fleisch, Geflügel oder Fisch

- Beim Kochen bleibt der Bratensatz, wo er ist, und kann zu einer fantastischen und schmackhaften Sauce verrührt werden. Was zu viel ist, kann einfach mit einer Zange und Küchenpapier abgetupft werden.
- Dieser Grill zaubert sogar Eierspeisen: aufgrund der Mulde können Sie bis zu 6 Spiegeleier gleichzeitig zubereiten – mit einer Glasglocke wird zugleich indirekte Hitze von oben zugeführt und das Spiegelei gelingt garantiert: unten knusprig und oben mit flüssigem Kern.

Im abgeschalteten Zustand wird die stabile, aus einem Stück bestehende Oberfläche wieder flach und erfüllt einen **doppelten Zweck als zusätzliche Arbeitsfläche, Abstellmöglichkeit, Dekorationsbereich oder einfach als Stehtisch.**

Lassen Sie Ihrer Kreativität und Fantasie freien Lauf und schaffen gemeinsam unvergessliche Erlebnisse an Ihrem Unikat von La Barrique Gourmet.

LA BARRIQUE GOURMET

DAS EXKLUSIVE GRILLERLEBNIS