

BARBECUES ÉLECTRIQUES

EN FONTE ÉMAILLÉE

Grille en fonte émaillée



Cuisson de précision



Répartition homogène de la chauffe



Protection totale contre les projections d'eau - Certification IPX4



Simplicité d'utilisation «Branchez cuisinez»



Véritable cuisson BBQ



Cuisson sans fumée liée aux graisses brûlées



Cuisson saine sans matières grasses



Nettoyage facile



Grille et barquette lavables au lave-vaisselle



Utilisation en extérieur uniquement



Grille garantie 5 ans



Réparabilité 15 ans



LA VÉRITABLE CUISSON

LE CHOIX DE LA FONTE ÉMAILLÉE



Krampouz a choisi de concevoir une grille en fonte émaillée pour équiper ses barbecues électriques. La couche d'émail donne à la grille sa propriété antiadhésive, elle facilite le nettoyage et protège la fonte de l'oxydation. La fonte a par ailleurs une grande capacité de restitution de la chaleur, qui offre des performances adaptées à la cuisson barbecue.

UNE CONCEPTION UNIQUE

Les résistances des barbecues électriques Krampouz sont insérées dans la plaque de cuisson. Cette conception permet une cuisson très performante et un nettoyage facile du barbecue. Elle assure :

- Une réactivité aux ajustements de température grâce au contact direct entre la résistance et la fonte.
- Une homogénéité de la chauffe sur la surface de cuisson du barbecue électrique.
- Une cuisson saine sans dégagement de fumées nocives liées aux graisses brûlées.
- Un entretien facile, les graisses s'écoulant directement dans le bac de récupération des résidus de cuisson sans contact avec les résistances du barbecue électrique.



BARBECUE, EN VERSION SAINES

LE GOÛT UNIQUE DE LA VIANDE GRILLÉE

Grâce à leur conception unique, nos barbecues électriques Mythic permettent une cuisson rapide pour des viandes saisies et marquées en surface et tendres et juteuses à l'intérieur. Une véritable cuisson barbecue sans les inconvénients du charbon.



UNE CUISSON DE PRÉCISION

Equipés d'un ou deux thermostats réglables, nos barbecues électriques permettent une cuisson haute température pour des viandes saisies, et une cuisson à plus basse température des légumes ou des poissons.

DES APPAREILS ROBUSTES

L'association des grilles de cuisson en fonte émaillée et du châssis en inox assure la robustesse des barbecues électriques Mythic. Nous faisons le choix de matériaux de haute qualité issus du domaine professionnel pour proposer des appareils fiables et performants.

UN NETTOYAGE FACILE



GRILLE ET DOSSERET

Ils sont amovibles et compatibles au lave-vaisselle pour un nettoyage plus simple.

BARQUETTES

Les barquettes de récupération des résidus de cuisson se vident et se nettoient avec une éponge douce et de l'eau savonneuse après chaque utilisation.

COMMENT NETTOYER LE BARBECUE ÉLECTRIQUE MYTHIC ?

- 1 Lorsque les cuissons sont terminées, laisser la grille en fonte refroidir et la retirer du châssis. Pour en faciliter le nettoyage, faire tremper la grille dans de l'eau pour en décoller les résidus de viandes, poissons ou légumes.
- 2 Vider la barquette en aluminium et la rincer à l'eau savonneuse, ou la remplacer par une barquette neuve si nécessaire.
- 3 Toutes les parties en inox du barbecue électrique Krampouz se nettoient avec une éponge légèrement humide.

3 RAISONS DE NETTOYER LE BARBECUE APRÈS CHAQUE UTILISATION

- Limiter l'accumulation des dépôts sur les grilles.
- Éviter le dégagement de fumées malodorantes.
- Augmenter la durée de vie de l'appareil.

COMMENT CHOISIR **LE BARBECUE** QUI VOUS CORRESPOND

MYTHIC



MYTHIC XL



1
 ZONE
 DE CUISSON

- Compact et nomade.
- Une petite taille qui s'adapte à tous les espaces (balcon, terrasse,...).

3 à 4
 CONVIVES

2
 ZONES
 DE CUISSON

- Convivial et astucieux.
- Deux zones de cuisson indépendantes qui permettent de maîtriser simultanément la cuisson de deux aliments à des températures différentes.

8 à 10
 CONVIVES

CÔTE DE BŒUF : OBTENIR UNE CUISSON PARFAITE AU BARBECUE

AVANT LA CUISSON

Pour une cuisson homogène de la côte de boeuf, sortir la viande du réfrigérateur au moins 30 minutes avant de la griller.

Ne pas saler la viande avant la cuisson et la graisser légèrement avec une huile aromatisée pour une viande tendre et savoureuse.

ADAPTER LE TEMPS DE CUISSON À L'ÉPAISSEUR DE LA VIANDE

Régler le barbecue sur la position 5.

- Pour une côte de boeuf de 3 centimètres d'épaisseur : 2 allers retours en respectant un temps de cuisson de deux fois 3 minutes sur chaque face (soit au total 12 minutes de cuisson).
- Pour une côte de boeuf de 4 centimètres d'épaisseur : 2 allers retours en respectant un temps de cuisson de deux fois 4 minutes sur chaque face (soit au total 16 minutes de cuisson).

Le résultat ? Une côte de bœuf grillée, rouge à coeur.

APRÈS LA CUISSON

Laisser la pièce de viande reposer quelques instants avant de la servir : le jus présent dans la côte de boeuf va ainsi circuler & lattendrir.

Assaisonnez au dernier moment avec du poivre du moulin et de la fleur de sel de Guérande.

ÉVALUER LE STADE DE CUISSON DE LA CÔTE DE BŒUF

Évaluation visuelle

- Bleu : la viande est sèche en surface, la viande crue est encore légèrement visible sur les côtés.
- Saignant : la viande transpire, une fine couche d'eau est visible à la surface.
- À point : de petites gouttelettes rouges sont visibles à la surface.
- Bien cuite : la viande s'est rétractée, il n'y a plus de gouttelettes.

Évaluation en utilisant une sonde

Positionner la sonde au coeur de la viande, en piquant par le côté de la pièce de boeuf. Procéder à la cuisson en alternant les côtés puis attendre la température désirée :

- Bleu : température à coeur de 45°C
- Saignant : température à coeur de 55°C
- À point : température à coeur de 60°C
- Bien cuite : température à coeur de 65°C

