

UN TUYAU POUR LA FÊTE DES MÈRES : LE BARBECUE À INDUCTION HERCULES DE BARBECOOK®



L'ÎLOT POUR GRILLER ET CUIRE, À L'INTÉRIEUR COMME À L'EXTÉRIEUR

Avec le modèle Hercules de barbecue® , vous verrez comme il est facile d'utiliser un barbecue à induction ! La plaque en fonte (avec un côté lisse et un côté strié) repose sur une plaque de cuisson à induction, de sorte que vous pouvez déjà griller après un temps réduit. Grâce à la pratique commande électronique, vous réglez la température et le temps de cuisson souhaités. Découvrez les nombreux autres atouts qui font de l'Hercules le cadeau parfait pour la fête des mères :

- ✓ Si vous retirez la plaque de l'Hercules, vous pouvez simplement cuisiner sur la **plaque à induction**.
- ✓ Vous pouvez également retirer du chariot la plaque de cuisson à induction et l'utiliser comme **élément de cuisson supplémentaire** dans la cuisine ou comme **barbecue de table**.
- ✓ Le modèle Hercules est **facile à déplacer grâce à ses 4 roues**.
- ✓ Le modèle Hercules est **compact et donc facile à ranger**. Il est particulièrement pratique pour ceux qui ont une terrasse ou un balcon de petite taille.

Efficace, pratique et extrêmement sûr. C'est donc vraiment un pur plaisir d'utiliser le barbecue Hercules !

Barbecue® Hercules

- Multifonctions : barbecue, plaque de cuisson et élément de table
- Plaque en fonte, avec un côté lisse et un côté strié
- Plaque de cuisson à induction amovible
- Dimensions : 70 (L) x 40 (l) x 80 (h) cm
- Chariot laqué à 4 roues, espace de rangement et bague multifonctions
- Livré avec une housse de protection



Découvrez également notre vaste gamme d'accessoires sur www.barbecook.com :



Set tablier avec gants



Pinceau en silicone



Set fourchette et couteau en inox +
planche en bambou

Pour que les mamans soient bien dorlotées le jour de leur fête, ce sont évidemment les papas et les enfants qui s'occupent du repas. Que pensez-vous par exemple de cette délicieuse recette de paella préparée sur l'Hercules ? Bon appétit !

Paella (pour 8 personnes)



Ingrédients :

- huile d'olive
- 2 l de bouillon de poule
- du vin blanc
- 800 g de riz nasi
- 200 g d'oignon
- 200 g de poireau
- 50 g de céleri
- 50 g de poivron rouge
- 100 g de petits pois surgelés
- 200 g de poulet (en petits morceaux)
- 100 g de chorizo
- 400 g de chipolata
- 400 g de scampis
- 100 g de crevettes grises
- 400 g de saumon
- 1 citron en quartiers

Préparation sur le barbecook® Hercules :

Cuisez le poulet et la chipolata sur la plaque (à 180°C) et réservez. Cuisez ensuite le saumon et les scampis sur la plaque (à 180°C) (2 petites minutes de chaque côté). Faites étuver l'oignon, le poireau, le céleri et le poivron dans une poêle sur la plaque de cuisson à induction de l'Hercules (pendant 2 petites minutes à 240°C; puis ensuite à 120°C), et réservez. Placez une casserole avec un peu d'huile d'olive sur la plaque de cuisson à induction, versez-y le riz nasi et laissez-le cuire pendant 1 minute à 240°C. Versez ensuite le bouillon de poule et laissez cuire 5 minutes jusqu'à ce que le riz soit cuit. Ajoutez tous les autres ingrédients au riz, ainsi que leur jus de cuisson. Laissez encore cuire \pm 5 minutes.

S'il reste encore un peu de liquide, ne le jetez pas. Il sera absorbé par le riz. Si c'est trop sec, ajoutez encore un peu de bouillon de poule au riz.

Suggestion de présentation : servez la paella dans une assiette creuse et garnissez avec des crevettes grises fraîches, des petits pois frais et un quartier de citron.

Toutes nos photos (en haute résolution) sont disponibles sur <http://www.barbecook.com/imagebank> (mot de passe : barbecook). Vous trouverez les adresses de vente via <http://www.barbecook.com>.

Pour plus d'informations à propos de ce communiqué de presse, vous pouvez vous adresser à Evelien Heeren (Evelien.Heeren@saey.com ; +32 (0) 56/35.42.00). Si vous utilisez ce communiqué de presse, nous serions heureux d'en être informés !