



barbecook®

barbecook®

AMICA BARBECUE DE TABLE  
**TOUT LE MONDE  
AUTOUR DU BARBECUE**



- **Cook Chips:**  
Pas de fumée, pas d'odeur  
1 kg = pour 3 x le plaisir de griller
- **Gel allume-feu:** 1 L

- **Plateau tournant** avec 6 bols  
Planche en bambou Ø 48 cm,  
H: 4,8 cm  
Bols en céramique



[www.barbecook.com](http://www.barbecook.com)



- Ne fume pas
- Sûr
- Facile à allumer
- 2 à 4 personnes

+ Livret de recettes



L'eau dans la cuve en céramique garantit un fond froid

Napperon en silicone: il protège contre la chaleur et les griffes

## UN AGRÉABLE BARBECUE TOUS ENSEMBLE

Avec l'Amica, découvrez une nouvelle manière de cuisiner agréablement ensemble à table. Chacun grille soi-même son repas sur le feu authentique de ce barbecue de table. L'hôte ou l'hôtesse profite ainsi également de la compagnie des invités. De plus, l'Amica est idéal pour un sympathique barbecue à deux!

## PAS DE FUMÉE GRÂCE AUX COOK CHIPS

Pour allumer l'Amica, vous utilisez le gel allume-feu barbecue® et des Cook Chips. C'est un charbon très pur et écologique, à base de bambou. Grâce à la composition unique des copeaux Cook Chips, vous ne courez aucun risque d'être gêné à table par la fumée ou la projection de charbon. De la viande marinée ou grasse est au menu? Utilisez alors la plaque fournie au lieu de la grille de cuisson!

## UN CADEAU UNIQUE

L'Amica est gai à offrir et fantastique à recevoir! Le set de départ comprend 500 ml de gel allume-feu, 600 g de Cook Chips, une plaque, une grille de cuisson, un napperon en silicone, 4 pinces et un livret de recettes. Tout ceci est placé dans un emballage attrayant qui permet de faire cadeau directement l'Amica.



## Quelques conseils savoureux pour vous et vos amis

### Sur la plancha



### Sur la grille



### Saumon à l'aneth

(pour 4 personnes)

#### Ingrédients

500 g de filet de saumon • 85 ml d'huile d'olive • 60 ml de jus de citron • 2 cuillers à soupe d'aneth frais, finement haché • 1 cuiller à thé d'écorce de citron râpée • poivre • sel

#### Préparation

Coupez le filet de saumon en petits morceaux. Mélangez dans un plat l'huile d'olive, le jus de citron, l'aneth et l'écorce de citron râpée. Poivrez et salez à votre goût. Laissez mariner les morceaux de saumon et placez-les sur le barbecue.

### Filet de porc mariné à l'orange

(pour 4 personnes)

#### Ingrédients

700 g de filet de porc • le jus de 2 oranges • 2 petites gousses d'ail pressées • poivre • sel

#### Préparation

Découpez le filet de porc en tranches égales. Mélangez le jus des oranges avec l'ail pressé puis poivrez et salez. Placez les tranches dans la marinade et réservez-les au frigo pendant 1 heure. Grillez-les au barbecue.

