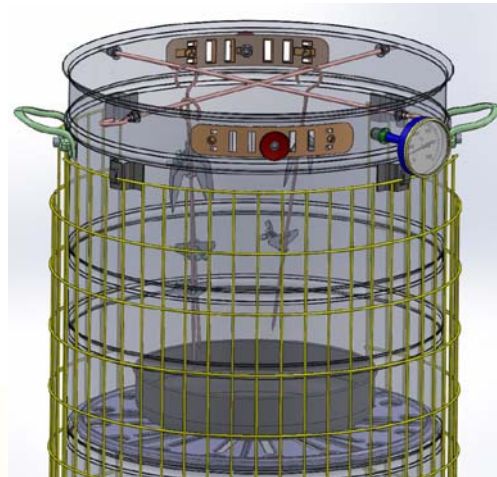
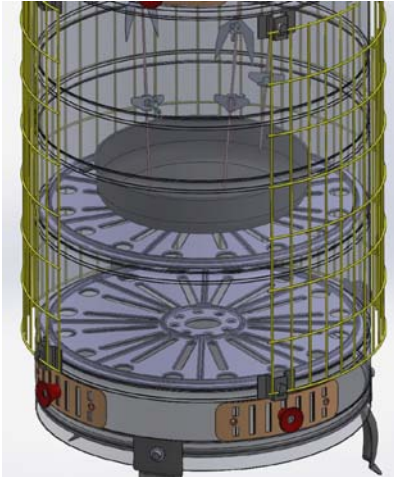





PRESENTACIÓN HORNO MULTI FUNCIÓN



Concepto: Un diseño innovador y vanguardista. Los Hornos brasa  están fabricados con la más moderna tecnología, buscando rendimientos, consumos y sobre todo facilitar la labor a los cocineros, aportando velocidad, un mejor sellado de las comidas, y una cocción uniforme "grilling"

Calor: Al ser una parrilla cerrada, retiene el calor por arriba, y nos permite hornear y ahumar. Técnicas complicadas de aplicar en una parrilla abierta. La cocción la hace por "convección", la llama nunca está en contacto con los alimentos, esto hace que los asados sean mucho más fáciles, consiguiendo reducir el tiempo de cocción en un 40%, y el consumo de carbón vegetal o leña en más de un 60%. Con un sistema de regulación de la temperatura único en el Mercado, evitando que se mezclen los aromas.

Materiales: De la más alta calidad, diseñados con precisión, con un carácter propio, para ofrecer a nuestros clientes unas ventajas únicas.

Colgando el alimento (carne, pescado, verduras...) en nuestro Kit Horno, no necesitamos cambiarlo de posición, consiguiendo que la temperatura de nuestro Asador sea siempre constante.

Tapa de vidrio: A través de su cristal panorámico, se controlan los alimentos sin necesidad de abrir el Horno.

Cocinar con brasas gana adeptos entre los comensales que saben apreciar ese aroma tan especial y exquisito que la leña aporta a los alimentos.

Queremos que usted experimente el placer de cocinar, comer y divertirse en compañía de los suyos. Esto nos inspira para hacerle la vida más maravillosa.

guisos **plancha** **freír** **asados** **horno**
parrilla **grill** **ahumados en caliente**
cocidos **barbacoas** **pizzas** **paella**



Multifuncional: Una revolución en el arte de cocinar al aire libre, adaptándose a cualquier necesidad de una forma cómoda, rápida y sencilla.
Hoja 2



TRES SISTEMAS DE ASADO EN VERTICAL



1°- Brasa directa: Los jugos gotean por la reacción térmica, enfriando la parte inferior del asado, evitando que se queme.

2°- Con vapor: Incorporando en su base un recipiente, al que se le añade agua, vino, caldos, etc. que junto con el propio jugo que se desprende del asado lo está bañando constantemente. Todo esta combinación hace que nuestro Asador mágico cocine las mejores carnes que jamás se hayan hecho hasta ahora con el mínimo esfuerzo.

3°- Ahumado en caliente: Esta técnica permite añadir a nuestro Asador, maderas húmedas aromatizadas, que al entrar en contacto con las brasas, genera un humo que perfuma el asado.



RUTA DE LA OLLA FERROVIARIA

ASADO EN HORIZONTAL (*tradicional*)



"Con todo el sabor de la brasa"

Dos en uno: primero lo sellamos en la parrilla, y luego lo tapamos dando el efecto Horno.