

Actuel Outdoor

by Chesneys

BBQ, FOUR À PIZZA, WOK & CHAUFFAGE DE TERRASSE



CHANGER LA FAÇON DE VIVRE À L'EXTÉRIEUR

Aujourd'hui, de plus en plus de personnes prévoient du temps et un budget pour la transformation de leur jardin pour devenir une extension de la maison. La seule chose qui les empêche de profiter de leur nouvel espace était le manque de fiabilité de la météo. Notre nouvelle conception du barbecue remédie à ce soucis grâce à la fonction chauffage.

Ceux-ci produisent peu de fumée, fonctionnent avec très peu de combustible et sont un moyen sûr de vivre et de profiter pleinement de votre extérieur.

La collection HEAT propose 3 appareils de chauffage à double fonction, une excellente solution de chauffage et une cuisinière barbecue à la pointe de la technologie.

LE MEILLEUR DE DEUX MONDES

Chauffage écologiquement sûr combiné à une grande expérience culinaire

CHALEUR PROPRE

Concept tiré de notre expertise des poêles à bois d'intérieur

- Contrôle d'air à levier unique
- Chambre de combustion entièrement fermée
- Émission minimale de fumée
- Rangement de bois

EXPÉRIENCE DE CUISSON DE QUALITÉ

Appareils développés aux côtés du célèbre chef James Martin

- Grille entièrement rotative pour la cuisson de différentes tailles et coupes de viande
- Grille amovible pour la cuisson au wok
- Couvercle entièrement isolé avec une rotation thermique pour réduire la perte de chaleur
- Modes de cuisson variables
- Auto-nettoyage

PROFITER DES PLAISIRS DE L'ÉTÉ DURANT TOUTE L'ANNÉE



NOTRE EXPÉRIENCE DE L'EXTÉRIEUR

Nous bénéficions d'une excellente réputation dans le design d'intérieur, né d'un engagement envers l'artisanat et l'intégrité. Mais nous avons aussi toujours considéré la façon dont la vie de nos clients change. C'est dans cet esprit que nous avons commencé à considérer l'extérieur. Nous avons constaté une augmentation importante du budget consacré à la vie à l'extérieur. Par contre, peu voire aucun appareil ne proposait des solutions respectueuses en matière d'environnement quant au chauffage extérieur et divertissement.

Notre gamme primée de poêles à bois est non seulement très jolie mais elle est dotée de la toute dernière technologie offrant des niveaux d'efficacité exceptionnels avec des émissions minimales. Nous nous sommes interrogés sur la possibilité d'appliquer ces standards à un contexte extérieur.

Ainsi, grâce à notre technologie testée, nous nous sommes fixés pour objectif de créer le premier poêle à bois extérieur qui pourrait également servir de barbecue.

Le premier appareil à double fonction de ce type.

La collection HEAT qui en résulte est à la fois efficace et atmosphérique, mais surtout avec les mêmes normes d'exigence, permettent aux gens de chauffer et de profiter de leur espace extérieur sans se soucier de nuire à l'environnement.

H600

PROFITER DES PLAISIRS DE L'ÉTÉ DURANT TOUTE L'ANNÉE

Le H600 offre une expérience gastronomique de la plus haute qualité pour les grands groupes de vos amis et votre famille. Ce barbecue de chauffage conviendra à ceux qui ont un vaste espace extérieur et qui aiment recevoir à grande échelle régulièrement. Ils seront ravis de pouvoir amener leurs convives à l'extérieur à tout moment de l'année.

La grande grille de cuisson satisfait l'appétit de 10 à 12 personnes. Il y a six méthodes de cuisson à découvrir. Qui s'ajoute donc d'un état impressionnant de canard fumé, d'agneau rôti à basse température ou même de sautés de crevettes frites au wok, le H600 fera de vous l'*hôte d'extérieur avec le plus*, tout au long de l'année.

Lorsque l'appareil est utilisé en mode chauffage extérieur, la température est facilement contrôlable grâce au fin réglage de la tresse d'arrivée d'air de combustion. La collection Heat constitue le meilleur moyen de profiter de sa terrasse à toute époque de l'année.

Élegant dans le design, très durable et puissant dans le chapeau, le H600 offre une cuisine extérieure luxueuse sur une plus grande échelle. Asssez grand pour cuire pour 10 à 12 personnes. Il peut être utilisé pour cuire à basse température un énorme lot de 4 côtes qui restera tendre en raison du couvercle entièrement fermé.



LE CORPS DE CHAUFFAGE ET TAILLE IMPORTANT Fournit suffisamment de chaleur pour les après-midi chaudes et les soirées en plein air. AVEC DES VUES FASCINANTES SUR LES FLAMMES SONT ILLUMINÉES ET L'UNE LEUR RECONFORTE LORSQUE LA LUMIÈRE DU JOUR COMMENCE À S'ESTOMPER. LE H600 EST INCROYABLEMENT EFFICACE ET NÉCESSITE UN MINIMUM DE COMBUSTIBLE POUR UN IMPACT MAXIMAL.



UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE DE CUISINER À L'EXTÉRIEUR

LA COLLECTION HEAT OFFRE UN MOYEN POLYVALENT ET FACILE DE CUISINER DES ALIMENTS AU CHARBON OU AU BOIS TOUT EN MAINTENANT UN NIVEAU FAIBLE DE FUMÉE

Cuisiner au charbon et au bois est, largement, reconnu dans le monde culinaire comme un moyen très efficace de donner de la saveur aux aliments. D'ailleurs, de plus en plus de chefs à travers le monde optent pour une cuisson à feu ouvert.

L'idée était donc de créer un appareil qui fonctionnait comme un barbecue fantastique ainsi qu'un chauffage d'extérieur respectueux de l'environnement et facilement contrôlable. C'est l'ajout d'un déflecteur en acier qui nous a permis d'atteindre les deux objectifs sans compromettre la production de chaleur en mode chauffage ou cuisson.

Le déflecteur se place en position verticale pour occulter la vitre, évitant la chaleur vers le haut, c'est-à-dire vers la grille de cuisson. Le déflecteur empêche le rayonnement de chaleur par la vitre, permettant de protéger le cuisinier. Dans cette configuration, la chaleur dégagée en façade est équivalente à un BBO normal.

Après allumage du feu, les trois modèles BBO/chauffage peuvent atteindre un 1° de l'ordre de 300° en moins de 20 minutes. La 1° maximale de fonctionnement s'élève à 600°.

Le couvercle isolé, en position fermée permet à nos différents modèles de fonctionner comme un four, la chaleur élevée gardant la saveur des aliments... tout en cuisinant en plein air.

La facilité d'utilisation et la fiabilité des produits plairont aux amateurs de BBO et aux « chefs » occasionnels, permettant de profiter de leurs talents en plein air.



6 MÉTHODES DE CUISSON À EXPÉRIMENTER

GRILLER

Cuire un steak en quelques minutes ou faire griller du poisson ou des fruits de mer en un instant à basse température à chaleur directe ou indirecte.

CUIRE

Cuire du pain ou des biscuits avec la capacité de maintenir une chaleur constante et une rotation thermique efficace avec le couvercle fermé tout comme un four.

RÔTIR

Rôtir un impressionnant rôt de bœuf ou un poulet, en ajustant la hauteur de la grille par une simple rotation pour assurer suffisamment d'espace pour la cuisson avec le couvercle vers le bas. Le résultat, une viande savoureuse et tendre grâce à la cuisson lente.

FUMER

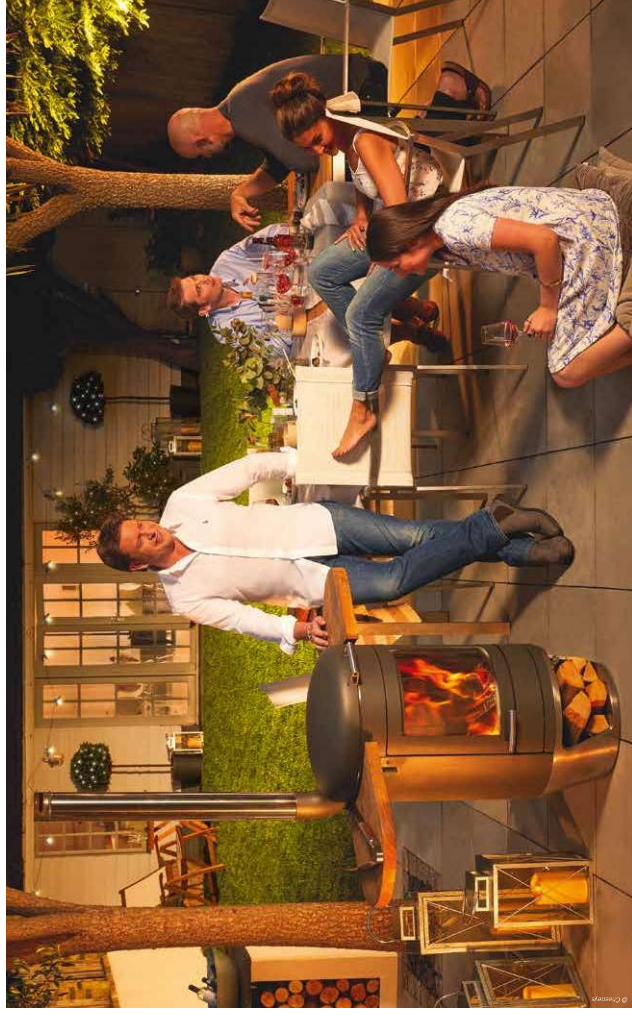
Donner la saveur au charbon de bois ou du bois en utilisant la chaleur indirecte pour une délicieuse saveur fumée et du la viande tendre.

CUISINER AU WOK

Prendre le wok à l'extérieur et cuire un sauté grésillant avec la chaleur indirecte du feu.

PIZZA

Placez une pierre à pizza sur la grille, votre choix de pizza sur la pierre, formez le couvercle et obtenez une pâte croustillante parfaite en quelques minutes.



H500

PROFITER DE L'EXTÉRIEUR À UN TOUT NOUVEAU NIVEAU

Un système de contrôle unique et un design incurvé très attrayant garantissent pour mettre en valeur votre jardin ou terrasse. La grille ronde est assez grande pour cuire pour 8 à 10 personnes avec l'une des quatre méthodes de cuisson: grillades, pizza, wok, cuisson à l'étouffée. Conçu pour s'intégrer à votre mobilier de jardin, occupant un minimum d'espace afin d'optimiser l'utilisation de votre espace extérieur qu'il s'agisse d'un patio, d'un jardin ou d'une terrasse.

Que vous soyez passionné de cuisine, amateur d'objet design ou que vous appréciiez le plaisir de recevoir des amis, le H500 constitue un excellent choix.

LA TECHNOLOGIE DE VITRE PROPRE EST ASSURÉE GRÂCE AU BALAYAGE DE LA VITRE ET PERMET D'APPRÉHENDER LA BEAUTÉ DU FEU.



Actuel Outdoor

by Chesneys

www.actuel-outdoor.com

