

Garmethoden



Auf dem Grillrost

Ganz egal, ob man Holz oder Holzkohle verwendet, es ist immer aufregend, die Flammen des angezündeten Feuers lodern zu sehen, weshalb man auch sofort loslegen möchte. Man muss aber solange geduldig abwarten, bis die Glut von einer dünnen weißen Ascheschicht bedeckt ist, bevor man das Grillgut auf den Grillrost legt, der in der Zwischenzeit die jeweils richtige Temperatur für die zu garenden Speisen erreicht hat: hoch für große Fleischstücke, mittel für Fisch im allgemeinen und niedrig für Gemüse. Dadurch wird verhindert, dass die Glut mit Fetttropfen aus dem Gargut in Berührung kommt, wodurch Stichflammen entstehen könnten, die für die Bildung von gesundheitsschädlichen Stoffen verantwortlich sind. „Verkohlte“



Speisen dürfen niemals verzehrt werden! Wichtig für ein gutes Gelingen ist auch die Wahl des Grillrosts: Vorzugsweise mit Stahlstäben für mageres Fleisch und mit Lamellen mit Fettauffangschale für alle andere Gerichte.



Im Backofen

Es ist ein Genuss, wenn man die Ofentür öffnet und vom intensiven und "knusprigen" Duft der Speisen umhüllt wird, die durch diese Garmethode einen noch köstlicheren Geschmack erhalten! Dabei sind ein paar einfache aber wichtige Regeln zu beachten: Der Ofen aus Schamottmaterial muss über etliche Stunden hinweg langsam auf Temperatur gebracht werden. Im Falle von sehr langen Garzeiten ist es auch sinnvoll, eine kleine Flamme oder etwas Glut im Ofeninneren brennen zu lassen. Beginnen Sie mit dem Garen von Pizza, Brot, Braten, Lasagne und Nudelaufläufen, die hohe Temperaturen erfordern, und wenn

die Ofentemperatur sinkt, können Sie mit empfindlicheren Gerichten wie Kuchen und Keksen fortfahren.





Auf dem Speckstein

Das Garen auf Speckstein oder Lavastein zählt zweifellos zu den ältesten und unverfälschtesten Kochmethoden. Diese Materialien besitzen nämlich eine hohe Wärmeleitfähigkeit, die auch ein Kochen über offener Flamme ermöglicht. Natürlich sollte dabei ein angemessener Abstand zur Flamme gehalten werden, um ein Brechen bzw. eine Überhitzung der Platte zu vermeiden, die Speisen ungenießbar machen würde. Es handelt sich um eine natürliche Garmethode, die ohne Zugabe von Fett erfolgen kann. Es ist eine schnelle Weise, Speisen zuzubereiten, weil man vor dem Beginn nicht auf die Glutbildung warten muss. Es ist gesund, weil die Speisen nie mit der Flamme oder den Rauchgasen in Berührung kommen. Es ist eine Garmethode, die sich für jedes Gericht eignet, von Fleisch über Fisch bis hin zu Gemüse und Käse - und sogar für die zerstreutesten KöchInnen, weil es dabei fast unmöglich ist, das Essen anzubrennen! Ein Grillwender aus Stahl mit scharfer Kante ist bei dieser Garmethode das einzige nützliche Werkzeug, das Sie benötigen werden.



Argentinischer Asado-Grill

Diese sehr bekannte Garmethode nutzt die abstrahlende Wärme der Flamme, indem das Grillgut in einem gewissen Abstand senkrecht vor dem Feuer aufgestellt wird. Der Einsatz einer mit Wasser befeuchteten Fettauffangschale unter den Speisen verhindert dabei die Bildung von schädlichen Rauchgasen. Das Asado empfiehlt sich in der Regel für große Fleischstücke, da das Fett durch die lange Garzeit (3-4 Stunden) vollständig entfernt wird, was zu besonders schmackhaften und sehr bekömmlichen Speisen führt. Der Zeitaufwand erlaubt auch nicht so erfahrenen KöchInnen eine perfekte Zubereitung der Speisen, wobei die Garzeiten von 1,5 Stunden (für Bratwürste) bis zu über einem Tag dauern können, wie es zum Beispiel bei den „Gauchos“ in Argentinien beim Garen einer ganzen, in zwei Hälften geteilten Kuh passiert!



Am Spieß

Eine Gartechnik, die so alt ist wie die Welt und welche die Speisen köstlich schmecken lässt. Eine Methode, die besonders für Fleischliebhaber geeignet ist und die sich sowohl für große Fleischstücke (Hähnchen, Pute, Ente oder gar vom Schwein und Rind bis hin zu ganzen Fischen) als auch für gemischte Spieße mit Fleisch und Gemüse eignet. Eine zweifellos gesunde Art des Kochens, weil dazu die Abstrahlung der Hitze der Flamme genutzt wird. Dabei liegt es am Geschick des Kochs, den Abstand zum Feuer und dessen Intensität so zu bemessen, dass das Essen nicht verbrennt. Eine Technik, die ein wenig Zeit und Sorgfalt erfordert, aber die Geschmckerfolge werden dabei unvergesslich sein! Dabei unbedingt eine mit Wasser befeuchtete Fettauffangschale verwenden, um zu verhindern, dass die Fette des Gargutes auf die Glut fallen.





Materialien

Die perfekte Struktur muss sowohl ästhetischen als auch funktionellen Anforderungen gerecht werden. Für die Herstellung ist eine Kombination hochwertiger Materialien erforderlich.

Für unsere Gartengrillkamine verwenden wir:

1. Zementkonglomerat

2. Marmotech

Darin liegt das Geheimnis eines widerstandsfähigen, praktischen und wartungsarmen Produkts. Es wird sehr viele Grillfeste überstehen!



ZEMENTKONGLOMERAT

Ein Gemisch aus Zement, Zuschlagstoffen und hochwertigen Schamottmaterialien.

Die Gartengrillkamine aus Zementkonglomerat werden unverputzt mit Anstreichset



geliefert und müssen daher mit der speziellen, besonders dicken und wasserundurchlässigen Steinfarbe beschichtet werden, die den Gartengrill vor Witterungseinflüssen und Abnutzung schützt.



IN DER MASSE GEFÄRBTES ZEMENTKONGLOMERAT

Einige unserer Gartengrillkamine sind aus in der Masse gefärbtem Zementkonglomerat gefertigt. Sie benötigen in diesem Fall keinen Anstrich, sondern es muss nach erfolgter Aufstellung nur die dem Montageset des Produkts beiliegende flüssige Wasserschutzbehandlung aufgetragen werden.

MARMOTECH

Das Gemisch aus Marmorgranulat bildet ein innovatives Material von sehr hoher Wärmebeständigkeit, das keinen Endanstrich, sondern nur eine transparente flüssige Wasserschutzbehandlung benötigt.

Es steht in zwei Varianten mit besonders samtiger Oberfläche zur Auswahl: geschliffen in grauer Granitausführung (A) und geschliffen in roter Granitausführung (B). Fast alle Platten unserer Gartengrillkamine sind aus Marmortech gefertigt.

A GESCHLIFFEN IN GRAUER GRANITAUSFÜHRUNG



B GESCHLIFFEN IN ROTER GRANITAUSFÜHRUNG



Technologie

Für echte Grillprofis liegt der große Unterschied in den Funktionen. Und genau deshalb achten wir bei der Planung unserer Gartengrillkamine bei jedem Detail auf maximale Funktionstüchtigkeit.



1. METALLUNTERHAUBE

Verstärkt und schützt die Haube vor den heißen Rauchgasen der Holzverbrennung, damit Sie an Ihrem Gartengrillkamin noch länger Freude haben.

3. BESCHICKUNG MIT HOLZ SEITLICH ODER VON DER RÜCKSEITE AUS

Um die Beschickung mit Brennstoff noch sicherer und die Grillarbeiten noch einfacher zu machen. Für einige ausgewählte Modelle erhältlich.



4. FEUERSTELLE MIT SEITLICHEM FEUERKORB

Garantiert die volle Ausnutzung des Grillbereichs, ohne auch nur einen Zentimeter zu vergeuden und sorgt für ein bequemes und vor der Hitze des Feuers geschütztes Kochen. Der seitliche Feuerkorb macht es viel einfacher, während der gesamten Dauer des Grillens kontinuierlich Glut bereitzuhalten.



2. SYSTEM FAST-FIRE-BOX

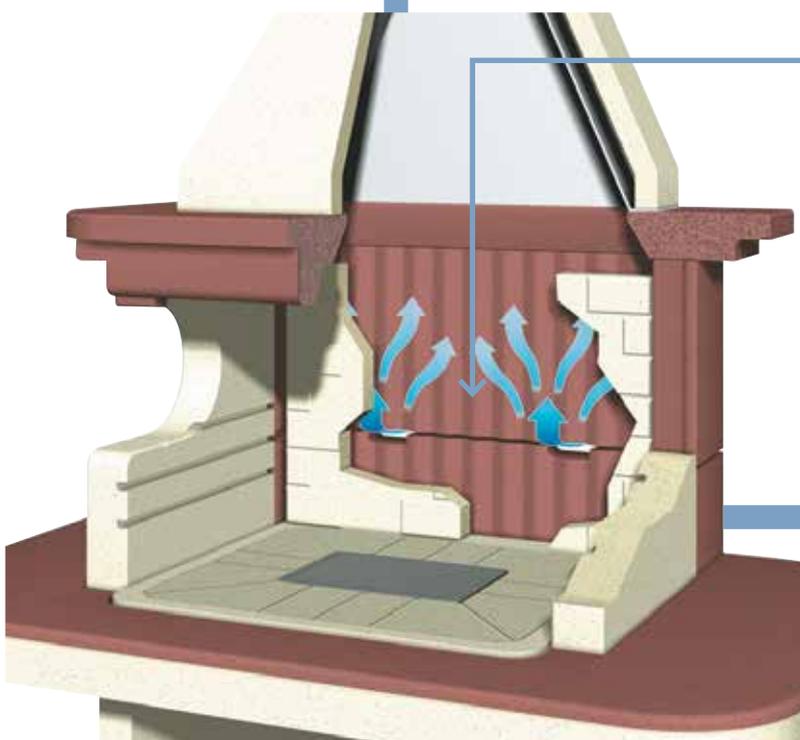
Eine ganz spezielle Aschenlade mit Luftzirkulation, die die Verbrennung der Holzkohle verbessert und die Reinigung bei erloschenem Feuer erleichtert.





5. VERSTÄRKTER FEUERRAUM UND VERSTÄRKTER GRILLBEREICH FÜR HOLZFEUER

Wer häufig grillt und Holz gegenüber Holzkohle bevorzugt, sollte sich für Produkte mit einem verstärkten Feuerraum und einem verstärkten Grillbereich entscheiden, die der Hitze eines Holzfeuers standhalten. Aus diesem Grund werden einige unserer Modelle mit Feuerräumen mit doppelter Rückwand und natürlicher rückwärtiger Belüftung hergestellt und mit einem Grillbereich mit Feuerfläche aus Schamottmaterial und Isoliermatte ausgerüstet.



Die Rückwand des Feuerraums, der den am stärksten von der Hitze beanspruchte Teil des Gartengrillkamins darstellt, besteht aus vier Platten (zwei waagrechten Außenplatten und zwei senkrechten Innenplatten), mit einem Hohlraum für den Durchzug von Außenluft, wodurch eine Überhitzung der gesamten Struktur verhindert wird.



Backöfen

Für noch reichhaltigere und unverwechselbare kulinarische Genüsse darf der Backofen nicht fehlen.

1. BACKOFEN AUS SCHAMOTTMATERIAL

Speichert die Wärme für lange Zeit und erlaubt auch bei bereits erloschenem Feuer ein gleichförmiges Garen.

Unsere Backöfen werden aus einer flüssigen feuerfesten Masse hergestellt und besitzen eine Garfläche, die der EU-Verordnung Nr. 1935/2004 bezüglich des Kontakts mit Lebensmitteln entspricht.



2. PATENTIERTER BACKOFEN AUS EDELSTAHL

Nutzt für den Betrieb das Feuer des Basisgrills:

Der am Ausgang austretende Rauch umhüllt vollständig den Garraum und führt zu dessen rascher Erhitzung, wodurch die perfekte Zubereitung jeder Art von Speisen ermöglicht wird. Der Backofen ist also bei jedem Anzünden des Gartengrillkamins heiß und einsatzbereit. Die Tür besteht aus Gusseisen und ist mit einer Glaskeramikscheibe mit Thermometer ausgestattet.





PALAZZETTI
ITALY



Erweitern Sie den Gartengrillkamin und schaffen Sie eine Küche nach Maß

Cookie Küchenprogramm

Ab heute können viele unserer Gartengrillkamine aus Zementkonglomerat in die Module des Cookie

Küchenprogramms integriert werden, um so im Laufe der Zeit eine richtige Küche für den Außenbereich zu realisieren. Es gibt unendlich viele Möglichkeiten: Fordern Sie in unserer Designabteilung einen individuellen Entwurf für Ihren Kunden an.

oben: Cookie Küchenprogramm mit geschliffener grauer Arbeitsplatte und Türen Farbe Anthrazit

rechts: Cookie Küchenprogramm mit Gartengrillkamin Gallipoli mit geschliffener roter Arbeitsplatte und Türen Farbe Edelstahl





Viele individuelle Gestaltungsmöglichkeiten.

Alle Module sind aus Zementkonglomerat mit Arbeitsplatte aus Marmotech in geschliffener grauer oder roter Granitausführung gefertigt. Einige Module können auch in praktische verschließbare Abteile verwandelt werden, die Türen aus Metall sind in folgenden Farben lieferbar: Edelstahl, Anthrazit und Pfirsich. Alles ist eine Frage des Geschmacks: Lassen Sie Ihren Kunden jene Zusammenstellung und Ausführung wählen, die ihm am besten gefällt.

links: Cookie Küchenprogramm mit Gartengrillkamin Levanzo mit geschliffener grauer Arbeitsplatte und Türen Farbe Edelstahl

unten: Cookie Küchenprogramm mit Gartengrillkamin Gallipoli mit geschliffener roter Arbeitsplatte und Türen Farbe Pfirsich.





Mit jedem Modul nimmt die Outdoor-Küche immer mehr Gestalt an

Für alle Ansprüche gibt es das passende Modell: Überlassen Sie einfach Ihrem Kunden die Wahl. Und man muss nicht alles sofort entscheiden! Sie können seine Outdoor-Küche Palazzetti Stück für Stück im Laufe der Zeit erweitern und verbessern, bis alles wirklich perfekt ist.



1. STAURAUIMMODUL

2. ARBEITSFLÄCHENMODUL

Im Stauraummodul lassen sich Holz, eine Gasflasche oder auch andere Küchenutensilien unterbringen. Das zweite Modul mit Türen wird hingegen zum praktischen Vorratsabteil.



3. SPÜLENMODUL

Es ist serienmäßig mit einer Spüle aus Edelstahl und einer Mischbatterie ausgestattet, das obere Abteil kann mit Türen verschlossen werden.

4. RÜCKWAND

Die Module können mit einer speziellen Rückwand (Abschlussleiste) vervollständigt werden.



5. GASMODUL

Modul mit 2 oder 4 Gas-Kochstellen mit Kochfeld aus Edelstahl. Die Version mit 2 Gas-Kochstellen verfügt über eine praktische Abdeckhaube aus Edelstahl. Das obere Abteil kann mit Türen verschlossen werden.





6. ECKMODUL

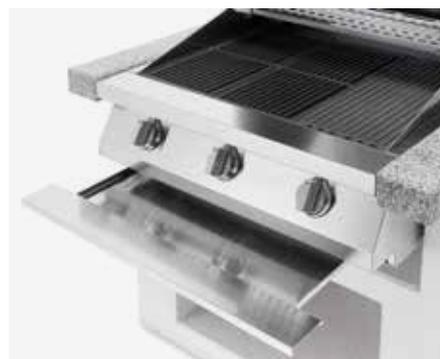
7. MODUL ZUR HOLZVERBRENNUNG 8. GARTENGRILLKAMIN ALS AUFSATZ

Das erste Modul dient zur Erzeugung einer beachtlichen Menge an Glut mit Holzbeschickung von rückwärts. Das zweite ist ein Gartengrill-Modul ohne Haube mit Feuerflächen und Grillrosten, das auf ein Arbeitsflächenmodul aufgesetzt wird.



9. GAS-GRILLMODUL

Modul mit professionellem Gas-Kochsystem. Die Struktur ist aus Edelstahl 18/10 mit besonderer Stärke hergestellt. Das Modul verfügt über 3 oder 4 Brenner, Grillroste und Bratplatte aus emailliertem Gusseisen und eine Abdeckhaube mit integriertem Thermometer (Sonderzubehör).



10. BACKOFEN-MODUL

Der Holz-Backofen ist ganz aus Edelstahl gefertigt und mit Tür, Thermometer und seitlichem Feuerkorb ausgestattet. Der Garraum besteht aus Edelstahl mit Feuerfläche aus besonders starkem Schamottmaterial.





Outdoor-Küchen nach Maß

Design, Funktionalität und Einzigartigkeit für alle Zeiten.

Ab heute können Sie Ihren Kunden vollständig maßgeschneiderte Entwurfslösungen anbieten. Unser internes Designerteam ist immer für Sie da, um Outdoor-Küchen nach Maß für jeden Bedarf, Stil und vorhandenen Raum zu planen. Das brennende Herzstück eines jeden Entwurfs ist der offene Kamin aus dem Produktangebot Patio, alles Übrige wie Materialien, Maße, Funktionen ist jedes Mal anders, um sich optimal dem Raumangebot, dem Klima, den Bedürfnissen und Wünschen Ihrer Kunden und, warum nicht, deren Persönlichkeit anzupassen. Lebhaftige Geselligkeit oder formale Raumgestaltung, Leidenschaft für das Grillen, die mediterrane Küchentradition oder für Nouvelle

Cuisine: Jede Vorliebe und jeder Anlass ist perfekt für unsere Außenküchen nach Maß, die auch rauen Wetter- und Klimabedingungen standhalten.

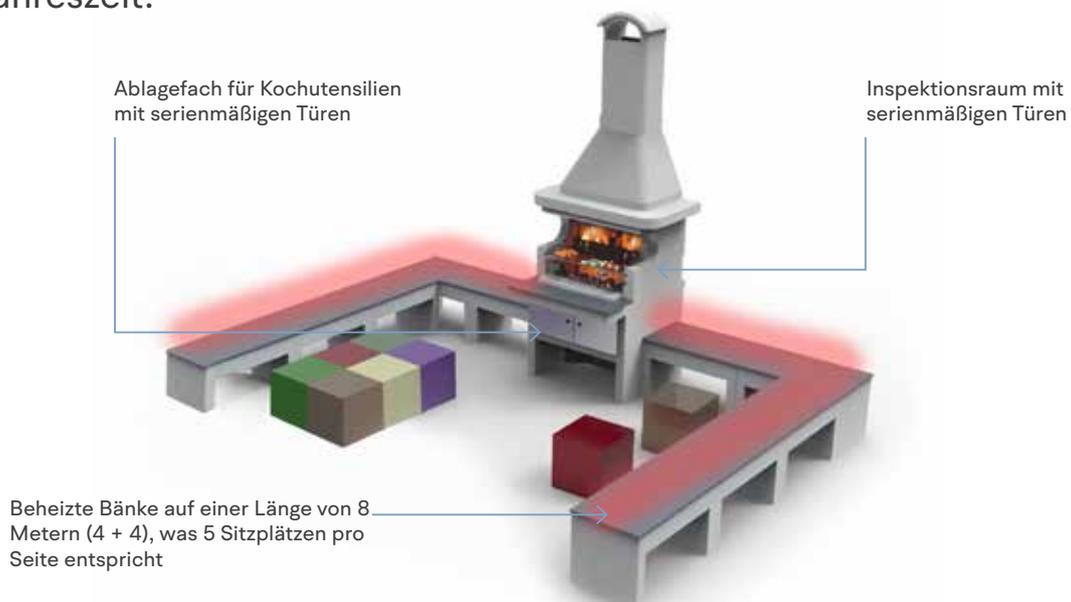
Und praktisch ewig halten.





Alegranza: Alle zusammen im Freien, rund um ein heimeliges Feuer.

Alegranza ist ein Gartengrillkamin, der zum gemeinsamen Kochen im Freien einlädt, auch wenn die Temperaturen nicht gerade hoch sind. Dank einer patentierten Technologie sind die Sitzflächen angenehm warm und sorgen für höchsten Komfort zu jeder Jahreszeit.



BIETEN SIE IHREN KUNDEN EINEN INDIVIDUELLEN ENTWURF FÜR DEN AUSSENBEREICH AN, DER EINEN GARTENGRILLKAMIN MIT ODER OHNE BACKOFEN, GAS-BRATPLATTEN, MODULE DES PROGRAMMS COOKIE ODER DEN GANZ SPEZIELLEN GARTENGRILLKAMIN ALEGRANZA BEINHÄLTET. ODER EMPFEHLEN SIE EINE VOLLSTÄNDIGE, ZU 100 % MASSGESCHNEIDERTE OUTDOOR-KÜCHE.

KONTAKTIEREN SIE UNS FÜR EINEN ENTWURF UNTER: design@palazzetti.it