



Outdoor living

 **Brattar**

Geniet buiten



Zodra het even kan gaan we naar buiten. Lekker fris en heerlijk vrij. Wanneer we buiten zijn dan kunnen we ontspannen.

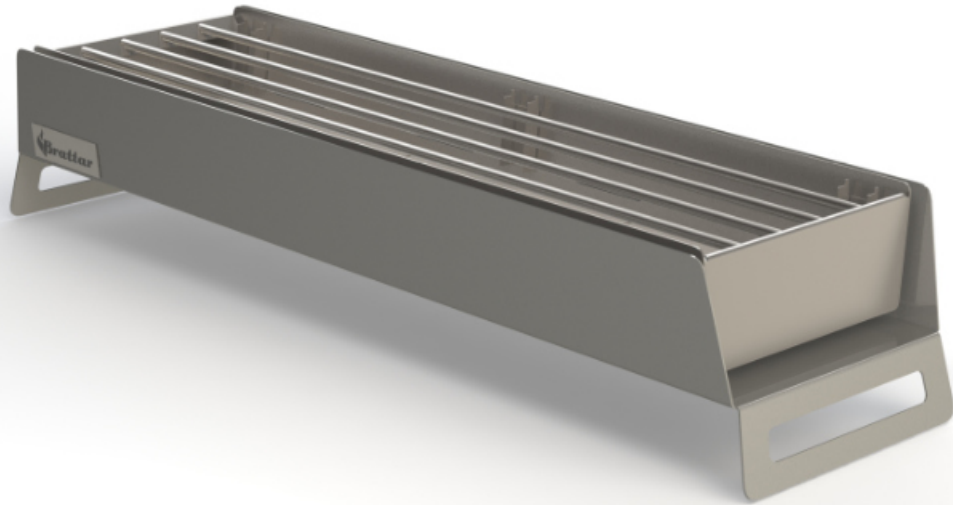
Buitenmensen worden vooral geassocieerd met positieve gevoelens zoals vrijheid, genieten en rust.



Barbecue Lång – Saté

Gebruik hem hoe jij het wilt.

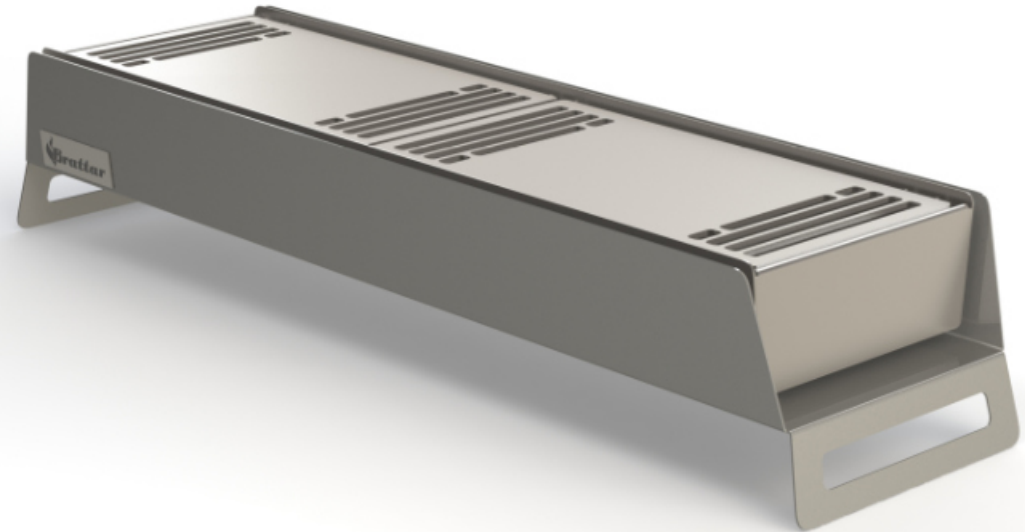
Lekkere saté en je wilt minimaal contact met je vlees, gebruik dan de spijlen.



De spijlen kunnen eenvoudig vervangen worden door een set plancha grillplaten. Deze set plancha grillplaten is los leverbaar.

Barbecue Lång Plancha/Grill

Gezellig met elkaar lekker bakken in de tuin of op het terras. Met de nieuwe plancha grillplaten kun je lekker en gezellig rondom deze barbecue bakken. De dichte delen voorkomen dat je vlees door de hitte te heet wordt. Op de open delen kun je je vlees snel afgrillen.



Hamburger

Voor een goede hamburger heb je gehakt met 20 tot 25% vet nodig.

Door het vet blijft je hamburger tijdens het grillen lekker sappig.

Gebruik verschillende kruiden en specerijen en maak er een mooie schijf van. Maak hem niet te dun en druk hem niet in elkaar. Mooi losjes is het beste.

Bestrooi ze royaal met peper en zout en laat ze 45 minuten in de koelkast rusten.

Zorg dat je grillplaat heet is voordat je de hamburgers erop legt en wacht daarna met keren totdat je ze enigzins kunt verschuiven.

Rooster de broodjes ook totdat ze lauw warm zijn en serveer ze altijd met iets zuurs erbij.

De combinatie van het vet met het zuur zorgt ervoor dat de smaken nog beter naar voren komen.



Houtskool of briketten

Houtskool geeft je vis, vlees en groenten die herkenbare rokerige barbecue smaak mee.

Houtskool brandt sneller en is heter.

Wil je low en slow dan neem je

briketten. Met goede briketten kun je zonder problemen een uur of 3 barbecueën.

Maar je kunt het ook heel goed combineren.

Een mooie ribeye kun je het beste grillen op houtskool.

Pulled pork is low en slow en dan zijn briketten het meest handig.

Bij Brattar zijn we erg tevreden met de Weber briketten.

Houtskool = smaak, intens en snel
Briketten = regelmatig en langdurig



Saté,

Wist je dat ...



Saté is van oorsprong een Indonesisch en Maleisisch gerecht, bestaande uit drie of meer stukjes geroosterd vlees op een dunne houten spies, meestal van bamboe. De Indonesische naam ervoor is sate of sateh.

Saté wordt in Indonesië en Maleisië meestal gegeten met witte rijst of met blokjes kleefrijst, komkommer of rauwe ui.



Over de saté wordt ook een saus gegoten, die echter niet echt lijkt op de pindasaus die men in Nederland gewend is.

Sauzen voor saté kunnen, naast de bekende pindasaus, ook gebaseerd zijn op sambal of ketjap.

Saté van de saté barbecue

Lang en smal, dat is het handige formaat voor deze saté barbecue.

Bij een saté barbecue wil je veel stokjes naast elkaar kunnen leggen. Vandaar lang en smal.

Ook zorgen we voor zo min mogelijk contact tussen het vlees en het rooster. Daarom geen rooster maar 4 stangen.

En wil er toch een hamburger op bakken?

Dan vervang je de stangen door onze twee zware grillroosters en grill je ook nog heerlijke hamburgers.

Je gebruikt deze barbecue met houtskool. Houtskool heeft zijn pure barbecuesmaak.

Een goeie hamburgers bevatten genoeg vet. Een deel zal er tijdens het bakken uitlopen

maar dat is helemaal niet erg. Sterker nog dit vet zorgt met de houtskool voor heerlijke rookaroma's. Eenvoudig en super lekker!

Wel zo leuk dat deze barbecue gewoon in het midden op de tafel past.

Zo zit iedereen er gezellig omheen en geniet je de hele avond!



Vuur



Een gezellig vuur raakt ons oer-gevoel.
Met de warmte op je gezicht voel je de rust.

Een haardvuur brengt sfeer.
Een lekkere barbecue of een leuke pizza-party

gaan naadloos over in een knusse avond rond
een gezellig haardvuur.

Genieten kan soms zo eenvoudig zijn.

Pizza's en pubers



Pizza's en pubers. Hoe komt het toch dat
zoveel pubers dol zijn op pizza's?

Een goede pizza bak je op een hete steen. De
bodem wordt dan lekker krokant.

Gebruik briketten of houtschool en voeg ook
een stukje brandhout toe.

Zo maak je pizza's als uit een Italiaanse
houtgestookte pizzaoven!

Zalm op een rookplankje



Gebruik de ovenmodule en leg de zalm op een cederhouten rookplankje.

Het plankje zal gaan smeulen en de heerlijke

rooksmak van het cederhout zal in de zalm trekken.

In 40 minuten krijg je zo de heerlijkste zalm!

Spies van varkenshaas met paprika en rode ui

Benodigdheden

- Varkenshaas
- Courgette
- Rode ui
- Kastanje Champignons
- Rode paprika
- Olijfolie, peper en zout

Bereiding

1. Snij in grote stukken
2. Rijg het aan de spies
3. Insmeren met olijfolie
4. Bestrooi met peper en zout.
5. Keer regelmatig op de grill.



De Pejs

1. Grill heerlijke stukken vlees en maak na afloop een gezellig haardvuur.
2. Trek in pizza? Schuif de ovenmodule in de Pejs. Stook hem op met wat hout en je bakt de heerlijkste pizza's met de authentieke smaak van een hout gestookte pizzaoven.
3. Slow Cooking, Pulled pork maken of een mooie Picanha garen? Gebruik de oven module en houd de Pejs op een lage temperatuur met weinig brandstof en zet de luchttoevoer bijna helemaal dicht. Gebruik de indirecte zone plaat en eventueel wat rookhout.



Helemaal compleet

- Volledig uit roestvrij staal
- Extra dik grillrooster
- 2 schuiven onderin voor de luchttoevoer
- 1 klep in de schoorsteen voor de afvoer
- Zelfreinigende grillplaat
- Verrijdbaar
- Uitneembare aslade
- Optionele oven module



Vuurschaal en Barbecue

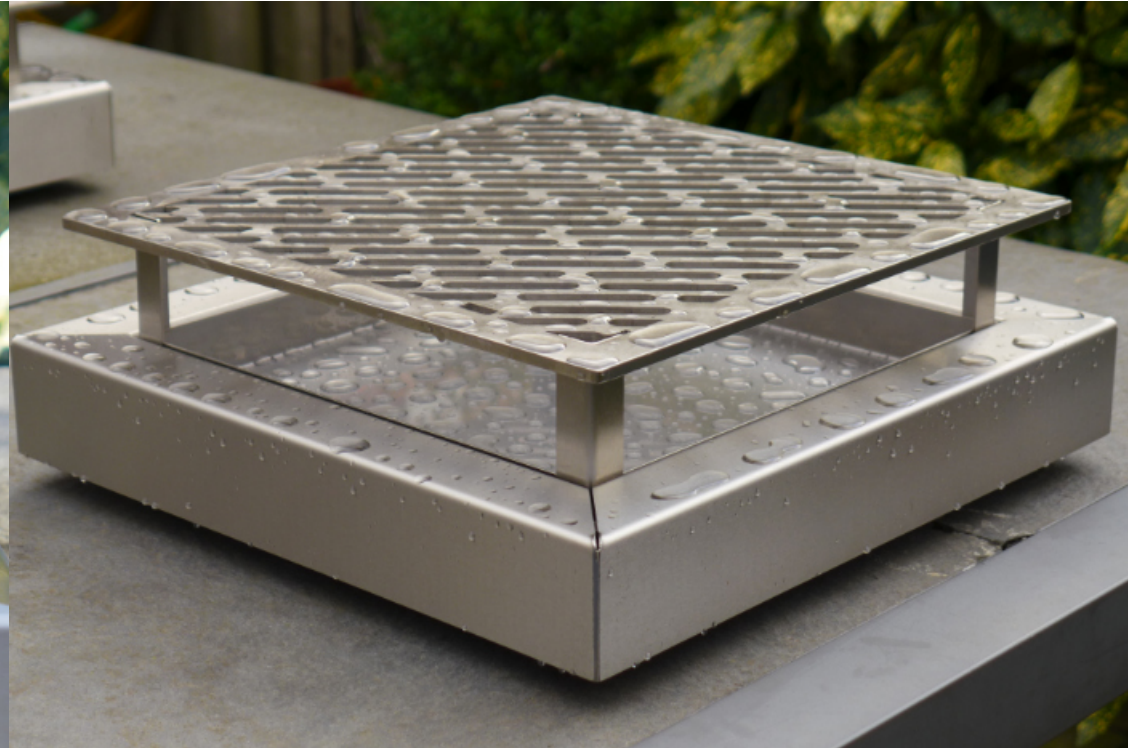
Een vuurschaal en barbecue in één en gecombineerd met een strak design. Deze vuurschaal gebruik je tevens als uitstekende barbecue.

Met zijn dikke roestvrij stalen grillplaat schroei je het vlees snel dicht. Ideaal voor het bereiden van de beste steaks en hamburgers

Duurzaamheid

Onze producten zijn op duurzaamheid ontworpen. Wij staan voor producten die lang mee gaan. Onze roestvrijstalen producten zijn gemaakt van de hoogste kwaliteit roestvrijstaal. Wij gebruiken een roestvrijstaal

die weersbestendig is en kan het hele jaar buiten staan. De delen die niet bij het vuur zitten behouden hun blanke rvs kleur.





Enjoy smartness

www.brattar.com



Modellen, uitvoeringen, technische specificaties, afbeeldingen, of andere informatie in deze folder zijn altijd onder voorbehoud. Brattar behoudt zich te allen tijde het recht voor zonder aankondiging vooraf wijzigingen aan te brengen in modellen, uitvoeringen, prijzen, technische specificaties, afbeeldingen, of andere informatie. Getoonde kleuren en materialen zijn een grafische weergave en kunnen afwijken van de werkelijkheid. Wijzigingen en alle rechten voorbehouden. Aan de inhoud van deze brochure kunnen op geen enkele wijze rechten worden ontleend.