CUCINE A LEGNA PER L'OUT-DOOR

MODULARTE
OUTDOOR

INTORNO AD UN FUOCO

CUCINARE DIVENTA

UN CALDO MOMENTO DI AGGREGAZIONE E INTRATTENIMENTO

MODULARTE
OUTDOOR
LAB

Cucinare, attizzare il fuoco e riunirsi intorno ad esso procura in noi soddisfazioni primordiali

I bracieri a legna con piano cottura Modularte offrono divertenti occasioni per cucinare all'aperto durante tutto l'anno

Difficile resistere all'attrazione del braciere e della possibilità di cucinare ognuno per sé carne, ortaggi, uova, pesce, scambiandosi idee, modi e tempi di cottura

La cottura a piastra, senza contatto diretto con la fiamma, conserva le qualità nutrizionali degli alimenti, mentre l'uso della legna conferisce agli alimenti aromi tipici della cottura tradizionale con fuoco di legna

Cucinare all’aperto e condividere esperienze culinarie con gli amici

cuocere verdure, pesce e uova
grigliare carne e crostacei
cuocere hamburger
tostare il pane

Il braciere viene alimentato in modo tradizionale con legna o con carbone, entrambe le cotture regaleranno ai cibi gradevoli aromi.

Quando non si usa per cucinare può essere acceso per irradiare tepore creando un’atmosfera calda e accogliente

NERONE

Nerone ha un comodo piano di lavoro integrato al telaio stesso del braciere.

E’ disponibile un ulteriore piano di lavoro in acciaio inox estraibile ideale per riporre vassoi, piatti, attrezzi, bottiglie, ecc.

In qualsiasi punto del bordo del piano cottura si può posizionare un piano di appoggio supplementare in acciaio inox, ideale per appoggiare vassoi e piatti e tenere in caldo le vivande pronte per essere servite

TIBERIO

TIBERIO ha un design minimale con tutti gli accorgimenti e funzionalità di NERONE. come la regolazione dell'apertura del fondo per regolare l'afflusso d'aria al bruciatore.

TIBERIO dispone di un capiente portalegna e di tutti gli accessori del modello NERONE.

Non disponendo di piani di appoggio e lavoro integrati nella struttura, se ne consiglia l'uso in abbinamento con il portalegna con piano di lavoro (BANCO).

AUGUSTO

Anche per Augusto è disponibile un piano di lavoro removibile in acciaio inox ideale per appoggiare attrezzi, vassoi, piatti, bottiglie, ecc.

Per scaricare la cenere si estrae lo sportello posto alla base del bruciatore

Si adatta ad ogni spazio esterno e può essere utilizzato anche come braciere senza il piano cottura in appoggio a terra con il piano portalegna

La cottura a piastra mantiene le proprietà nutrizionali del cibo grazie alla cottura indiretta.

Tutti I piani cottura sono in acciaio di 10 mm di spessore; in fase di cottura si riscaldano mantenendo il calore e cedendolo ai cibi che cuociono nei propri grassi.

Il piano surriscaldato tende a calare verso il centro rendendo la piastra leggermente in pendenza quindi in grado di far scorrere I grassi e oli di cottura.

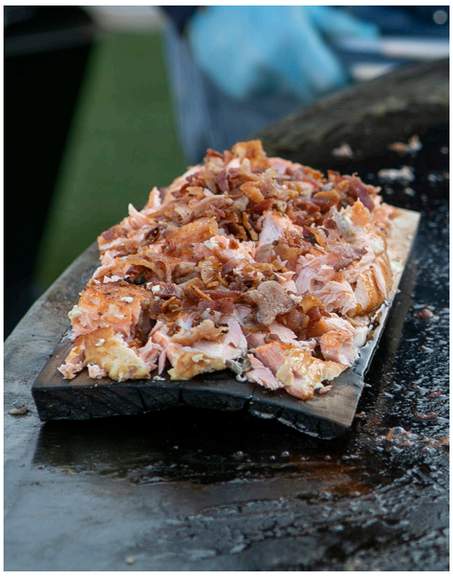
Il piano di cottura triangolare di augusto offre 3 aree a temperatura differenziata:
al centro più alta e ai lati minore, mentre agli angoli una temperatura ancora inferiore offre la possibilità di mantenere in caldo cibi già cotti pronti per essere serviti a tavola.

Direttamente sul piano cottura si può cucinare con legni di cedro che hanno la funzione di conferire al pesce gradevoli aromi di affumicazione e regolarne la cottura.

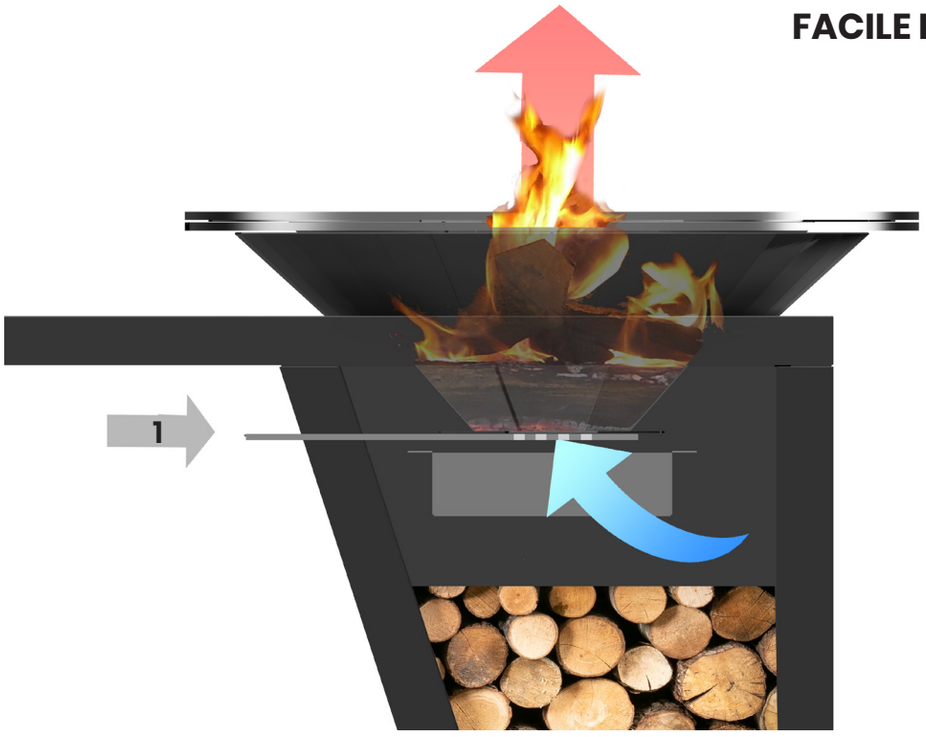
I piani di cottura di NERONE e TIBERIO (diametro 90 cm) presentano 2 aree a temperatura differenziata: la zona centrale ad alta temperatura (300° c) intorno al foro di alimentazione della legna e il perimetro esterno a temperatura inferiore.
La comodità di disporre di 2 zone a differente temperatura consente di gestire meglio la cottura in rapporto all'alimentazione del fuoco

Il sistema COMBI si può montare su tutti i barbecue Modularte

Sono disponibili per tutti i barbecue pianetti supplementari a bordo piano cottura, copertura del piano quando non si usa, copertura integrale in telo e tanti altri pratici accessori.



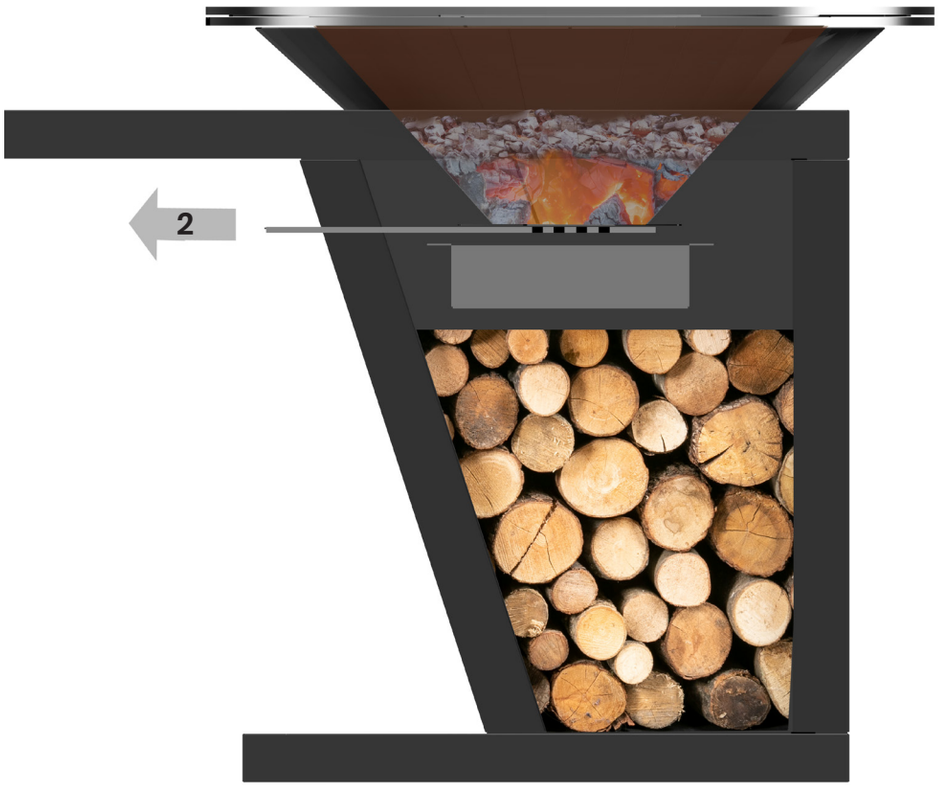
FACILE PRENDERSI CURA DEL FUOCO



Con una barbecue a legna non si deve solo cuocere il cibo, ci si deve prender cura del fuoco alimentando le fiamme per produrre le braci.

Per raggiungere la temperatura ideale si aggiunge legna e la quantità dipende da vari fattori: tipo e pezzatura di legna e la **regolazione della ventilazione**.

La ventilazione è un fattore importante per la gestione del fuoco: I bracieri Modularte hanno tutti la presa d'aria alla base. Maggiore è il flusso d'aria, più velocemente salirà la temperatura e in minor tempo si produrranno le braci. Grazie alla ventola di aerazione aperta minima sarà la produzione di fumo in fase di accensione e più vivaci risulteranno le fiamme.



NERONE e TIBERIO hanno la ventola di aerazione inferiore regolabile con una pratica leva.
Spingendo la leva (1) si apre completamente la ventola e si massimizza il flusso d'aria dal basso del braciere: da mantenere aperta nella prima fase di alimentazione della fiamma (30 – 40 minuti circa) per produrre un buon letto di braci e portare in temperatura il piano di cottura.
Una volta portato in temperatura piano e braciere si sarà prodotta già una buona quantità braci e si potrà quindi chiudere o ridurre l'apertura della ventola tirando la leva (2). Le braci necessitano di minore aerazione e dureranno più a lungo stabilizzando la temperatura del piano cottura.

AGEVOLATA PULIZIA E SVUOTAMENTO

Tutti I modelli Modularte hanno l'apertura di aerazione alla base del braciere.

L'apertura non ha solo funzione di aerazione in fase di combustione, bensì l'ulteriore vantaggio di poter scaricare le ceneri facilmente dal basso.

Il braciere ad ogni uso deve essere svuotato delle ceneri perché accumulandosi sul fondo ostruirebbero l'apertura di aerazione durante il successivo utilizzo.

NERONE e TIBERIO dispongono di un cassettino in acciaio per la raccolta della cenere sfilabile e removibile: spingendo la leva (1) della regolazione della ventola di aerazione tutti I fori sul fondo del braciere si apriranno e lasceranno cadere la cenere nel cassettino.

Non servono quindi palette e altri attrezzi per estrarre la cenere.

Anche AUGUSTO ha l'aerazione dalla base ed è presente uno sportellino che, una volta estratto, lascia cadere le ceneri in qualsiasi contenitore riposto sotto il braciere.

La comodità di pulizia e svuotamento è uno dei tanti vantaggi dei bracieri Modularte.

CUCINE A LEGNA PER L'OUT-DOOR

TUTTI I BRACIERI MODULARTE SONO SMONTABILI A PEZZI

Tiberio ha un design minimale con piano di cottura di 90 cm di diametro e portalegna sottostante di profilo trapezoidale in grado di proteggere efficacemente la legna dalla pioggia.

Realizzato in acciaio zincato verniciato nero micaceo satinato.

Ideale l'abbinamento con I piani di lavoro separati BANCO.

Nerone, all'insegna della funzionalità, dispone di piani di appoggio integrati al design della struttura e supplementari.

Realizzato in acciaio zincato verniciato nero micaceo satinato.

Il piano di cottura di 90 cm di diametro e il portalegna sottostante e la pluralità di piani di appoggio rendono NERONE estremamente pratico e professionale.

Augusto si contraddistingue per un design elegante accompagnato da elementi di indubbia praticità.

Realizzato in acciaio corten (consegnato con ossidazione attivata – a richiesta con trattamento stabilizzante dell'ossidazione)

Il piano triangolare oltre a identificarne l'originalità offre tre aree di cottura a diverse temperature.

Il piano di appoggio removibilein inox lo rende funzionale e pratico.

ACCESSORI

ELEGANTI OGGETTI DI DESIGN ALLO STESSO TEMPO PRATICI E PROFESSIONALI

BANCO è il piano di lavoro in gres porcellanato alto 90 cm con portalegna, realizzato in alluminio verniciato nero micaceo (a richiesta anche sedute con portalegna).

BUFFET è il mobile portalegna alto 180 cm

PANCO è la panchina con sottostante portalegna.

TAVOLA è un pratico piano modulare di appoggio e da pranzo con piedistalli – portalegna.

COMBI è il sistema con supporto multifunzione regolabile in altezza che può sorreggere grglia, spiedi, wok in ghisa, padelle per pollame e verdure.

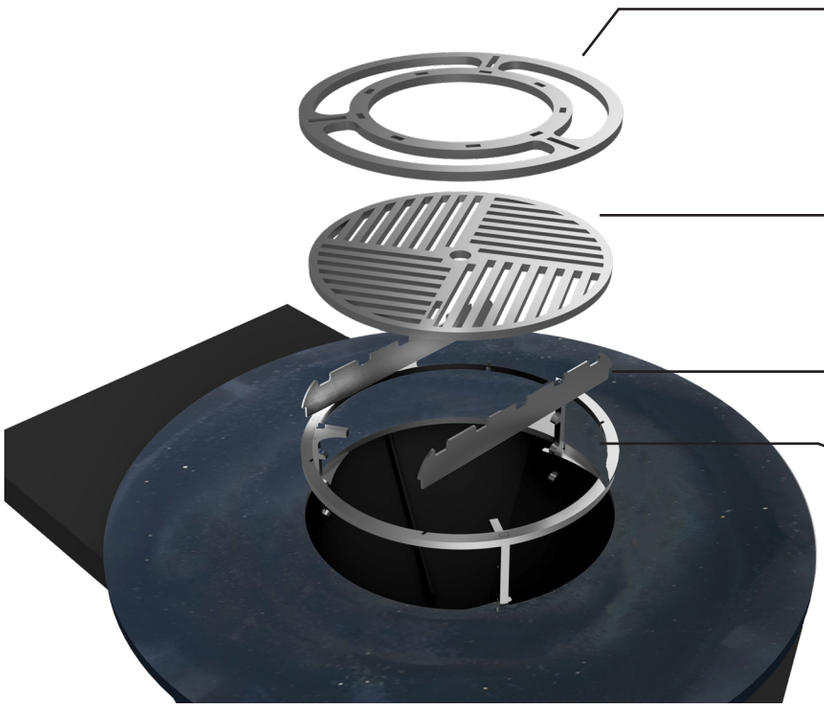
TERMO alimentato con le braci del braciere, mantiene in caldo le vivande in tavola.
Realizzato in alluminio verniciato con piano in acciaio inox.

COVER è la gamma di coperture per bracieri: in telo impermeabile (copertura del solo piano di cottura o integrale) e coperchio in alluminio verniciato.

IL SISTEMA COMBI

Al centro del piano cottura sul foro di alimentazione della legna si può cuocere direttamente su braci e fiamma, conferendo alla carne gli aromi tipici del fuoco di legna.

Il sistema COMBI è caratterizzato da un unico supporto circolare regolabile in altezza con 3 piedi in grado di sorreggere svariati accessori specifici per diversi tipi di cottura.



Il supporto per pentole consente la cottura wok, come anche il vassoio-padella per pollo (nei fori predisposti si possono infilare lunghi spiedi in verticale)

La griglia per rosolatura in acciaio di 10 mm di spessore consente di passare a fuoco vivo la carne in modo rapido e preciso

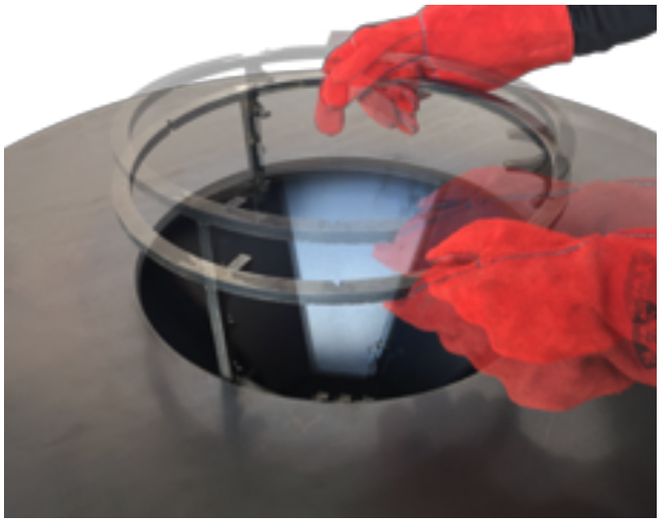
Nel cerchio del supporto si possono fissare 2 pratici supporti per sorreggere spiedi in modo orrizzontale

Il supporto COMBI è regolabile in altezza: cm 5 – 10 – 15 cm dal piano di cottura. La praticità della regolazione dell'altezza si apprezza al variare della temperatura del braciere e presenza o meno delle fiamme, soprattutto se si considera che ogni cibo e metodo di cottura necessitano di diversi tempi e temperature

Lo stesso supporto per wok può essere utilizzato per sorreggere ogni tipo di pentola, casseruola e padella. La cottura in padelle di ghisa o comunque di alto spessore del fondo consente la cottura con pochi grassi e oli.

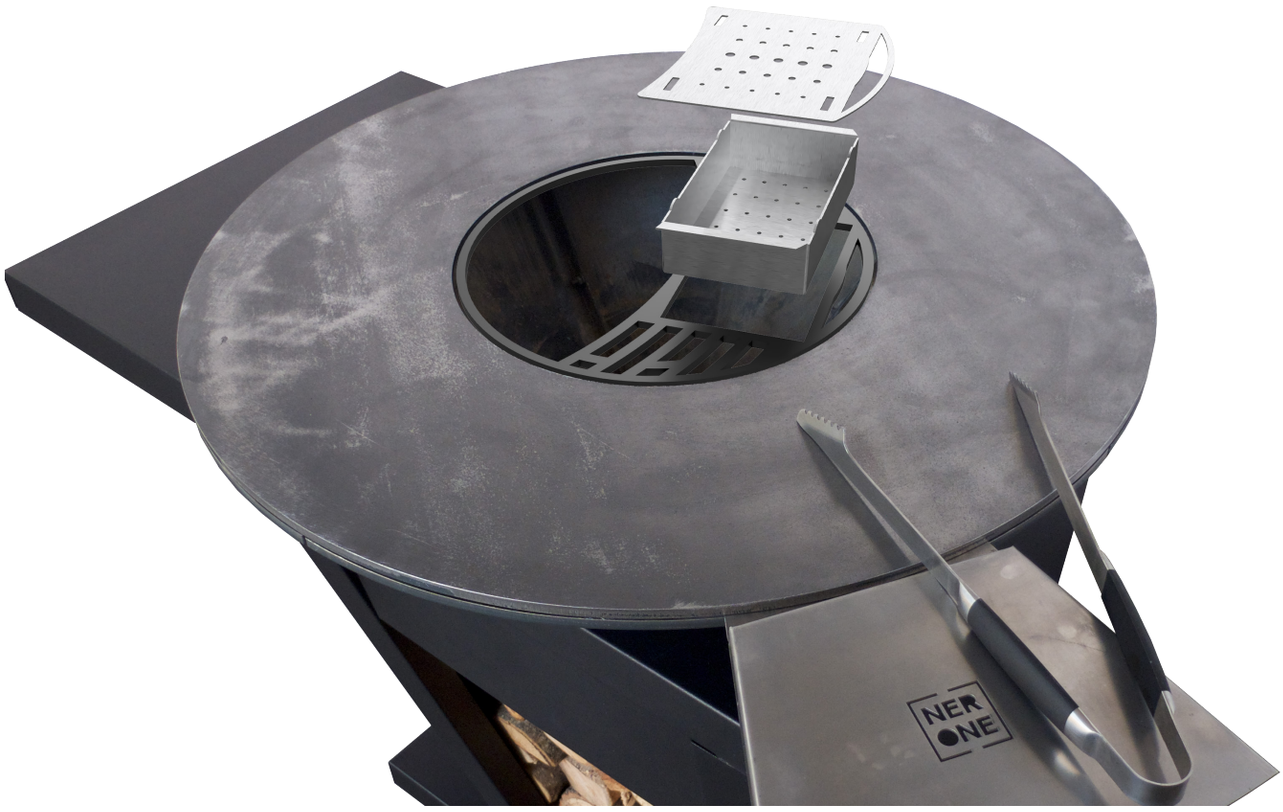
Gli spiedi possono essere sorretti su COMBI con gli appositi portaspiedi in acciaio inox inseriti nelle apposite asole del telaio COMBI.

La griglia e il supporto wok possono essere posizionati a braciere caldo con l'utensile in dotazione.



La regolazione in altezza del supporto COMBI rende il sistema unico nel suo genere; soluzione pratica e utile al variare dell'intesità delle braci.
COMBI regolato alto 15 e 10 cm consente l'alimentazione di legna senza rimuoverlo.

AFFUMICATORE

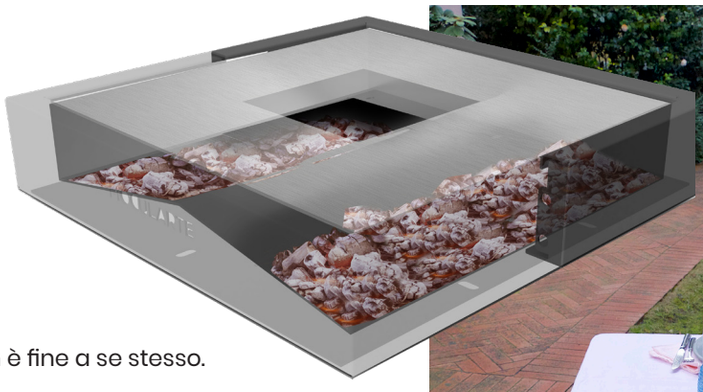


BOX AFFUMICATORE è integrato ad una griglia appositamente realizzata che si inserisce al centro del piano cottura e in appoggio sui supporti utilizzati dal Combi.
La griglia per il BOX affumicatore ha un incavo in cui si inserisce il box in acciaio inox con coperchio inox su cui cuocere la carne.

Nel **BOX AFFUMICATORE** (cm 20x13) alto 6 cm si pongono i trucioli e cubetti in legno che scaldandosi rilasceranno i loro aromi alla carne in cottura sovrastante.

TERMO

TERMO è la soluzione ideale per mantenere in caldo i cibi cotti in tavola.
Carne, spiedi e verdure si appoggiano direttamente sulla piastra in acciaio inox riscaldata dalle braci sottostanti.
Termo viene alimentato da braci ardenti estratte con paletta in ferro dal braciere e versate nell'apposito foro centrale.



Il gradevole design non è fine a se stesso.

- La scocca esterna perimetrale e sottostante è in alluminio verniciato e non è a contatto con il braciere interno,
- il piano di appoggio removibile del cibo cotto è in acciaio inox, mentre alla base, non a vista, un piano in legno funge da isolante per evitare la trasmissione di calore al tavolo;
- all'interno le braci sono contenute in un braciere In acciaio corten la cui forma inclinata fa scendere le braci ai lati; si ottengono in tal modo 2 zone del piano a temperatura differenziata e le braci non sono a vista.

COVER

COVER è la gamma di coperture di protezione dei bracieri nei periodi in cui non si utilizza.

I piani cottura sono realizzati in acciaio ad alto contenuto di carbonio e necessitano dopo l'uso d'esser oliati in modo tale che non si creino punti di ossidazione (almeno una volta al mese nei periodi di mancato utilizzo).

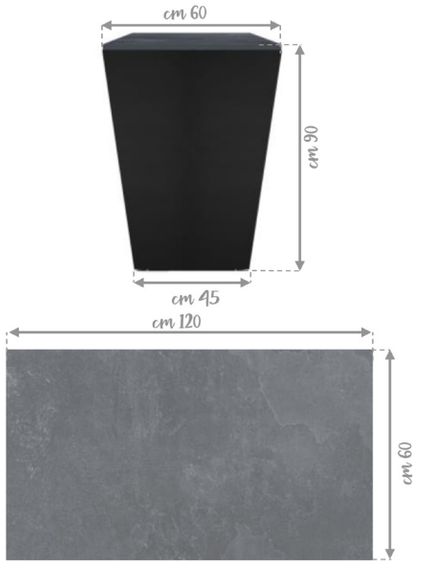
Oltre alla protezione con olio sarebbe buona norma ricoprirli per evitare il contatto con acqua e rugiada.

Sono disponibili per tutti i modelli di braciere, coperture in telo impermeabile sia nella versione parziale del solo piano di cottura che nella versione completa che ricopre anche il portalegna.

E' disponibile in alternativa per le diverse forme di braciere anche il coperchio in ABS che copre perfettamente solo il piano cottura e il suo bordo laterale, lasciando a vista l'intero braciere.

BANCO

BANCO nella versione trapezoidale è un piano di lavoro alto 90 cm ideale per preparare vivande, vassoi, impiattare e appoggiare attrezzi.
Il piano di appoggio (cm 120x60) è in gres porcellanato di 2 cm di spessore.
Il gres è antigelivo, non assorbe acqua e grassi, può quindi restare all'aperto senza alcuna copertura di protezione.



Il portalegna sottostante ha forma trapezoidale ideale per coprire e proteggere bene la legna dalla pioggia. La legna deve essere secca per rendere bene e non fare fumo.
Nel pratico portaoggetti laterale in inox si possono riporre attrezzi, bottiglie e barattoli.

Banco ha 4 piedi in acciaio inox regolabili. Verniciato colore nero micaceo o in acciaio corten (a richiesta altri colori dal catalogo Modularte).

Banco nella versione a parallelepipedo regolale è un portalegna formato 45x45 di diverse altezze.
Oltre alla funzione di portalegna, in fissati ai piani TAVOLA e ai barbecue fungono da piedistalli per pratici piani e tavole da pranzo.
Sono disponibili anche dei pratici ripiani trasformando il portalegna in comodo porta oggetti e bevande.

PANCO

PANCO è una panchina con sottostante portalegna.
L'elegante forma trapezoidale caratterizza il vostro giardino e si abbina perfettamente al BANCO

PAVI

Per appoggiare il braciere su zone non pavimentate o sconnesse, sono disponibili lastre in gres porcellanato di 2 cm di spessore da appoggiare direttamente su prato previa rimozione di 5-8 cm di terra e sostituzione con ghiaietto.

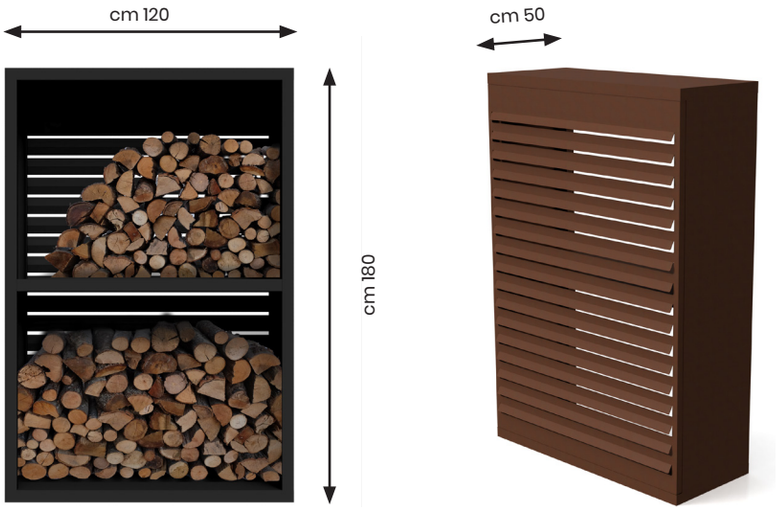
A richiesta le 9 lastre in gres possono essere bordate con un profilo perimetrale in acciaio inox (vedere gamma decking Modularte).

BUFFET

BUFFET è uno scaffale portalegna in alluminio verniciato o in acciaio corten. Con uno o più ripiani può divenire un comodo portaoggetti e legna, sia per interni che per esterni.

Sul retro un pannello ad alette orizzontali permette l'aerazione della legna e la protegge dalla pioggia.
La profondità del mobile è 50 cm, sufficiente per proteggere e contenere la legna.

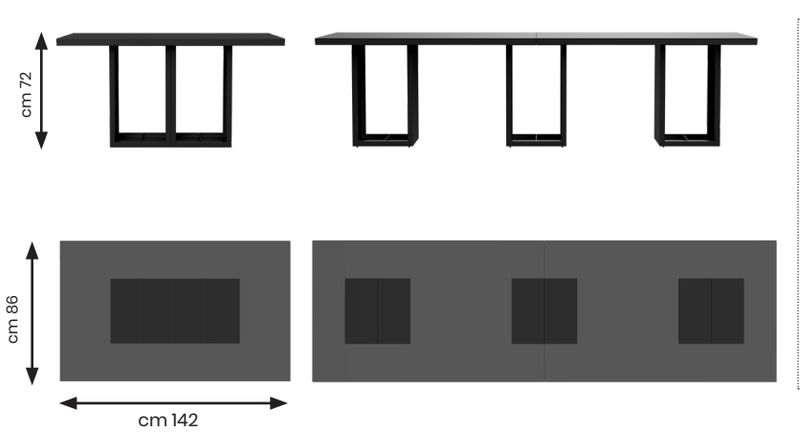
A richiesta realizziamo scaffali di diverse dimensioni e colori.

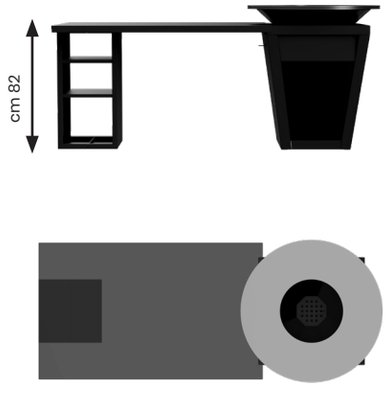


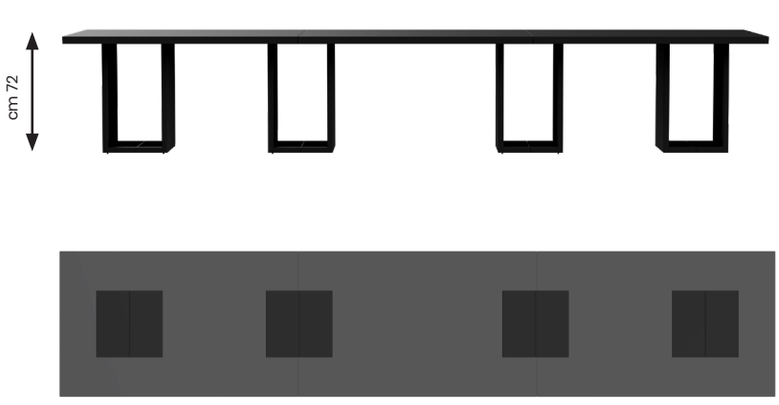
TAVOLA

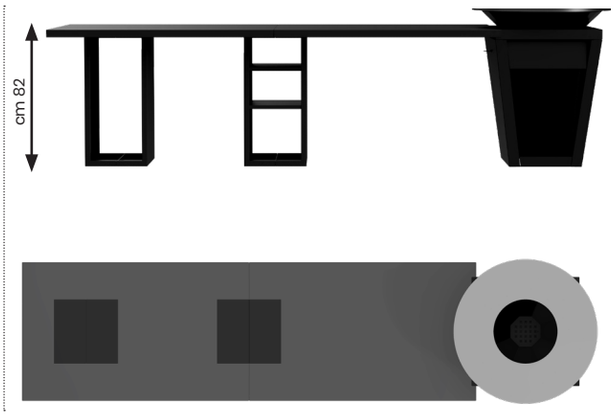
TAVOLA è un piano modulare che abbinato ai piedistalli portalegna BANCO da cm 45x45 consente la realizzazione di tavoli da pranzo per l'outdoor di diversa disposizione e e dimensioni.

Il piedistallo-portalegna può essere posizionato al centro o ai lati , mentre il piano TAVOLA può collegarsi in appoggio ai barbecue Nerone e Tiberio.









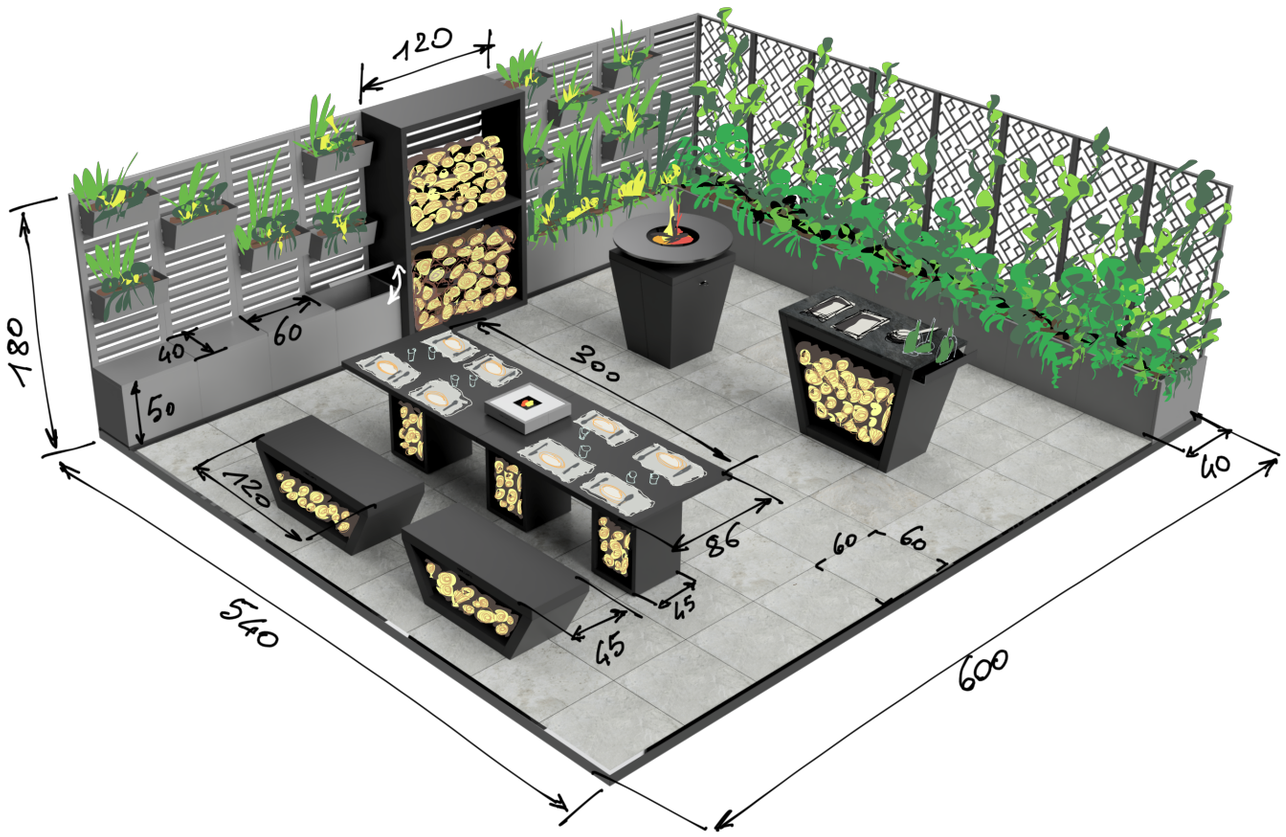
La modularità del piano TAVOLA e dei piedistalli consente la realizzazione di tavolate anche molto lunghe.

Con TAVOLA e portalegna da piedistallo si possono realizzare delle composizioni con TIBERIO e NERONE ideali per creare dei piani di lavoro e penisole su cui pranzare

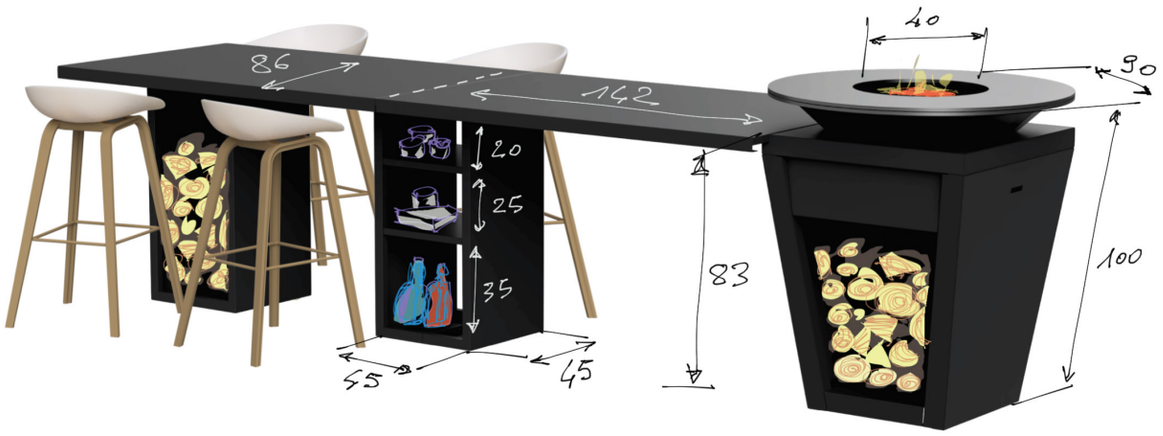
OUTDOOR COOKING AREA

Modularte è specializzata nella produzione di fioriere, mobili, pavimenti e accessori d'arredo per esterni. Sistemi modulari in grado di integrarsi tra loro creando composizioni personalizzate e su progetto.

Lo spazio esterno dedicato al barbecue può diventare con i prodotti Modularte un'area prettamente dedicata alla cucina e al pranzo particolarmente curata ed esclusiva.



Realizziamo su progetto aree cooking ad uso domestico e ristorazione, non solo barbecue,
anche penisole, varianti dei barbecue, tavole, portalegna, panchine, bauli integrati a fioriera e frangivista, ecc.



Oggetti destinati a durare nel tempo

in acciaio e alluminio

Produzione, sviluppo e design italiano

modularte.it

Via Tabacchi 125
41123 Modena
Italy
+39 059 821381

MODULARTE
OUTDOOR
LAB