

A smiling woman with long brown hair, wearing a dark, sleeveless top, is holding a black tray with a white plate. The plate contains three red, boat-shaped containers filled with a salad of shredded vegetables and noodles, garnished with fresh herbs. A lime wedge is also on the plate. The background is softly blurred, showing an outdoor social setting.

Estilo de vida

SU GUÍA DE ENTRETENIMIENTO AL AIRE LIBRE

en el interior...

divertido cumpleaños en el patio exterior

escápese al jardín con la familia y amigos

consejos y trucos

*ideas prácticas y trucos para
las cocinas exteriores grand hall*

la playa y una gran comida

¡el modo perfecto de celebrar el verano!

únete a la fiesta

*entretenga a sus amigos en
un ambiente elegante y relajado*

grandhall[®]
living style

contenido

4. divertido cumpleaños en el patio exterior

escápese al patio de atrás con la familia y amigos

12. grand hall serie compact y classic

para pequeños espacios pero apetitos grandes

14. consejos y trucos

ideas geniales para sacar el máximo partido a su cocina exterior grand hall

25. grand hall serie premium

cuando usted es un apasionado del aire libre

26. la playa, los amigos y las grandes comidas

¿qué más podría usted querer en una fiesta-barbacoa?

34. grand hall serie freedom

cocinas exteriores modulares – usted elige

38. únete a la fiesta

¡llame a sus amigos e invítelos a un acontecimiento elegante al aire libre!

45. grand hall serie professional

para un chef al aire libre serio

47. accesorios

todas esas otras cosas sin las que usted no puede vivir



4. divertido cumpleaños en el patio exterior



14. consejos y trucos



26. la playa, los amigos y las grandes comidas



38. únete a la fiesta

divertido cumpleaños en el jardín



4

Escápese al patio de atrás con la familia y amigos para entretener a los jóvenes, y a los que no son tan jóvenes.

Con muchas pequeñas y grandes manos para ayudar a cocinar en la barbacoa, una fiesta de cumpleaños al aire libre con niños es un gran modo de reunir a la familia y a los amigos. Y la promesa de juegos al aire libre mezclados con la luz del sol es a menudo demasiado difícil de resistir. Que mejor excusa para alimentarse al aire libre con lo que mas nos gusta como perritos calientes, pescado y patatas fritas, mazorca de maíz y tartaleta dulce fresa dulce.

Mientras los adultos están ocupados con su cocina exterior los niños también pueden ayudar con la preparación de alimentos y presentación. La pizza mini puede ser decorada como una actividad de grupo y las mesas también pueden ser puestas por los niños. La combinación de diversión entre niños y adultos cocinando y con juegos, son actividades que en una fiesta de cumpleaños al aire libre, añadirá placer a todos los invitados y anfitriones.

Cada jardín es diferente, con sus rincones únicos y recovecos para divertidos juegos. Hay mucho espacio para balancear una piñata y jugar al juego de las sillas musicales.

5

paso a paso: como hacer una piñata

Las Piñatas se pueden diseñar de muchas formas, de animales, plantas y flores. En la fiesta las piñatas se cuelgan en alto, a los niños se les vendan los ojos y se les dan unas vueltas debajo de la piñata. Finalmente, golpean la piñata con un palo hasta que se rompe y caen los caramelos y juguetes del interior. Trate de hacer su propia piñata en casa.

materiales necesarios

2 tazas de harina	3 tazas de agua
1 globo	periódico
cuerda	papel crep de colores
pintura, ceras o rotuladores	

instrucciones

1. hinchar un globo grande y atar el final
2. Mezcle la harina y el agua hasta que haga una pasta fina
3. Corte el periódico en tiras largas de 3 cm de anchura y mojelas en la mezcla de agua y harina
4. Con cuidado coloque las tiras en el globo hasta que este cubierto, dejando un agujero en la parte superior
5. Poner aparte y dejar secar el globo
6. Coloque otra capa del periódico bañado en la mezcla sobre el globo y dejar secar
7. Repita con otra capa más, asegurándose que usted deja el agujero en la parte de arriba
8. Cuando este seco explote el globo y retírelo
9. Pinte su piñata con diferentes diseños y colores
10. Si lo desea, cuelgue el papel crep de colores alrededor
11. haga dos agujeros en la parte de arriba cerca de la abertura y pase un hilo o cuerda por los orificios
12. Llene su piñata (por el agujero que usted dejó en la parte superior) con caramelos, juguetes, o cualquier otra sorpresa divertida
13. ¡Ate su piñata en lo alto con la cuerda y diviértase!



Controle la comida y el azúcar para mantener equilibrados los niveles energéticos de los niños, por ejemplo, ofrezca alimentos azucarados al principio de la fiesta y la comida importante más tarde.



Por razones de seguridad con los niños en el jardín siempre coloque la cocina de exterior en un lugar seguro. Las cocinas de exterior siempre deben estar colocadas en un nivel plano y resguardado. Siga las instrucciones del fabricante sobre las distancias entre las barbacoas y los edificios y otras infraestructuras.



aprenda a jugar a las sillas musicales

Todo lo que usted necesita para jugar a las sillas musicales son bastantes sillas para todos los participantes en el juego, y un equipo de música. En este juego también pueden participar los adultos, es simple y siempre muy popular, tanto para adultos como para niños.

instrucciones

1. Colocar las sillas espalda con espalda en dos filas, siempre una menos que el número de participantes 2. Ponga la música y pida a los participantes andar y bailar en círculo alrededor de las sillas 3. Pare la música en intervalos y el que se quede sin asiento quedará fuera del juego. Después de cada intervalo quite una silla de la fila 4. El último participante que quede sentado es el ganador de las sillas musicales, y siempre recibe un premio.



tartaletas dulces de fresas

ingredientes

1 x 8gm bolsita de levadura instantánea	pellizco de la sal
400g harina blanca	aceite de oliva
1 taza de agua templada	pellizco de azúcar
20 fresas	1 yema [ligeramente batida]
200g onzas de chocolate de buena calidad	azúcar glas

método

Mezcle la levadura, el agua, el azúcar y la sal en un pequeño recipiente. Coloque la harina en un recipiente grande y haga un hueco en el centro. Vierta la mezcla de la levadura y vaya amasándola con la harina – añada más agua o harina según necesite la masa para estar en su punto. Amase la masa sobre una superficie plana. Coloque la bola de masa en un recipiente con aceite ligeramente extendido, cubra y déjelo en un lugar templado para que aumente de tamaño. Haga un agujero en medio de la masa y déjelo otra vez en un lugar templado para que vuelva a elevarse otra vez.

Haga de nuevo un pequeño agujero en la masa y amase ligeramente. divídala en 4 partes iguales. Haga de cada parte una pelotita y luego con los dedos hágala en forma de platito con un borde un poco mas grueso. Llénelos con bolitas de masa (o alubias secas) y unte los bordes con yema de huevo. Hornee en una cocina de exterior cubierta, con un calor moderado hasta que esten doradas y crujientes. Enfríe ligeramente y retire las bolitas. Coloque trozos de chocolate en las bases calientes para que se derrita. Rellene las pizzas con fresas y espolvoree con el azúcar glas.

10

pescado y patatas

ingredientes

4 cucharadas de harina	2 huevos [batidos]
1.2 litros de aceite para freír	sal
100 – 150g pan rallado	trozos de limón
600g patatas [peladas y cortadas para patatas fritas]	
600g de pescado blanco sin espinas cortado en filetes [pequeños o cortado en 8 pedazos]	

método

Limpie el pescado en agua fría y escúrralo hasta que este seco. Caliente el aceite en un wok o sartén a 145°C. freír las patatas ligeramente. Escorra en papel absorbente. Aumente la temperatura del aceite a 180°C. Secar los filetes de pescado y espolvorean con la harina, pasarlos por el huevo batido y luego por el pan rallado. freír las patatas hasta que estén doradas. Escorra en papel absorbente. freír los filetes de pescado hasta que estén dorados. Escorra en papel absorbente. Espolvoree con la sal de mar y sirva con las rodajas de limón.



11

serie compact



compact 101



compact 103



compact 105



1



2



3

compact 101 » Rejilla de calentamiento » Plancha de hierro fundido pintada » Ignición electrónica con botón pulsador » Fabricada en acero pintado » Dos quemadores de acero aluminizado » 24 cm x 43 cm área de cocción parrilla » 23 cm x 43 cm área de cocción plancha » 6 kWh rendimiento total » Parrilla de hierro fundido pintada » ANCHURA: 58 cm » ALTURA: 40 cm » PROFUNDIDAD: 66 cm

compact 103 » Colgadores de accesorios » Rejilla de calentamiento » Plancha de hierro fundido pintada » Ignición electrónica con botón pulsador » Acero pintado » Dos quemadores de acero aluminizado » 24 cm x 43 cm área de cocción parrilla » 23 cm x 43 cm área de cocción plancha » 6 kWh rendimiento total » Parrilla de hierro fundido pintada » ANCHURA: 107 cm » ALTURA: 104 cm » PROFUNDIDAD: 66 cm

compact 105 » Colgadores de accesorios » Rejilla de calentamiento » Plancha de hierro fundido pintada » Ignición electrónica con botón pulsador » Acero pintado » Dos quemadores de acero aluminizado » 24 cm x 43 cm área de cocción parrilla » 23 cm x 43 cm área de cocción plancha » 6 kWh rendimiento total » 3.5 kWh quemador lateral » 9.5 kWh rendimiento total » Parrilla de hierro fundido pintada » ANCHURA: 107 cm » ALTURA: 104 cm » PROFUNDIDAD: 66 cm

1 » Plancha y parrilla hierro fundido y pintado 2 » Rejilla de calentamiento 3 » Quemador lateral Compact 105

serie classic



classic 217



classic 219



1



2

classic 217 » Indicador de temperatura » Rejilla de calentamiento » Plancha de hierro fundido cubierta de porcelana » Ignición electrónica con botón pulsador » Acero inoxidable de 430 grados y metal » 4 quemadores de acero inoxidable de 430 grados » 64cm x 49cm área de cocción parrilla » 14 kWh rendimiento total » Rejilla de hierro fundido recubierta de porcelana » Supresores de llama con acabado de porcelana » ALTURA: 146cm » ANCHURA: 123cm » PROFUNDIDAD: 66cm

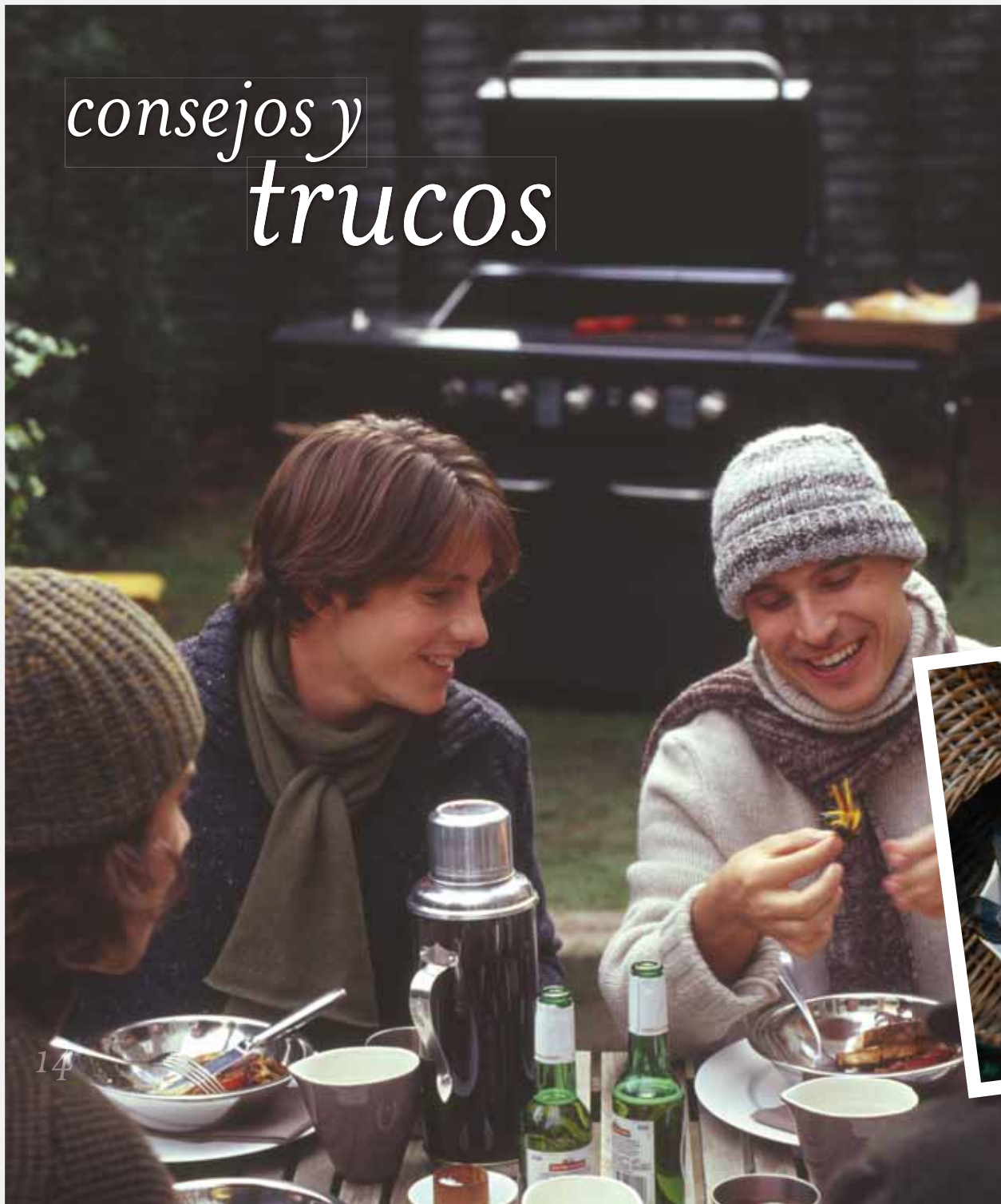
classic 219 » Indicador de temperatura » Rejilla de calentamiento » Plancha de hierro fundido cubierta de porcelana » Ignición electrónica con botón pulsador » Acero inoxidable de 430 grados y metal » 4 quemadores de acero inoxidable de 430 grados » 64cm x 49cm área de cocción » 14 kWh rendimiento total quemador » 4.5 kWh quemador lateral » 18.5 kWh rendimiento total » Rejilla de hierro fundido recubierta de porcelana » Supresores de llama con acabado de porcelana » ALTURA: 146cm » ANCHURA: 123cm » PROFUNDIDAD: 66cm

1 » Plancha y parrilla de hierro fundido recubierta de porcelana 2 » Quemador lateral Classic 219

consejos y trucos

La cocina exterior siempre es una forma de divertirse con la familia y amigos y disfrutar de un estilo de vida sano al aire libre.

Aquí tiene algunos consejos para aprovechar al máximo su cocina de exterior Grand Hall.



parrillada

También conocido como la cocina directa porque colocamos el alimento directamente sobre el calor con la tapa levantada. Esta es la forma tradicional de usar una barbacoa.

preparación

- » Precalentar la cocina exterior con la tapa cerrada durante cinco minutos.
- » Untar la carne con un poco de aceite antes de ponerla en la parrilla.
- » A menos que usted adobe, añada el condimento inmediatamente antes de poner el alimento sobre la superficie de cocción.
- » Adobos que contienen azúcar o miel se quemarán fácilmente, cuando prepare un alimento adobado manténgalo a un calor bajo o medio y úntelo con regularidad.

parrillada de carne

Para la mayoría de las piezas de carne, chamuscando el exterior rápidamente con la temperatura más alta sellará los jugos, luego baje el fuego a temperatura media o baja, hasta que este hecho a su gusto. Lo mejor es darle la vuelta a la carne una sola vez, así retiene la mayor parte de los jugos.

El tiempo de cocción depende principalmente del grosor del corte. Por lo general alrededor de dos a cinco minutos por cada lado, si lo quiere poco hecho y el doble para que este bien hecho (pero hasta que usted se familiarice, haga un pequeño corte con un cuchillo en la parte más gruesa y vera el centro de la carne si esta hecho).

Un truco para saber cuando darle la vuelta a la carne es cuando las gotas de sangre aparecen en la superficie superior. Esto le indicará por lo general que la carne este en su punto y todavía estará más jugosa.

Para cortes muy gruesos, chamusqué primero en la cocina exterior. Después cierre la tapa y utilice el método de asado indirecto. Dependerá del grosor del corte, en cuanto tiempo estará listo y como le gusta de hecho, pero por lo general a partir de 5 a 15 minutos a 200 °C un filete realmente grueso estará jugoso en vez de quemarse en el exterior y que el interior no este en su punto.

El último paso importante antes de servir un corte sabroso y jugoso de carne asada a la parrilla es dejarlo "reposar". Simplemente se coge la carne de la parrilla se envuelve con papel de aluminio y se coloca en un lugar templado, por ejemplo, en la parrilla de calentamiento durante un mínimo de 5 minutos, más tiempo si es un corte más grande o tostado. Esto hace que los jugos de la carne sean redistribuidos regularmente por toda la carne y esta mucho mas jugosa y sabrosa cuando se sirve.



asar y hornear

Esto es conocido como la cocina indirecta y se realiza con la tapa cerrada. El alimento se coloca en un molde asador o bandeja que se introduce dentro de la cocina exterior precalentada y se cocina como en el horno de su cocina convencional.

Usted puede usar todas sus recetas habituales para asar la carne en la cocina exterior Grand Hall, con el añadido que usted puede conseguir con los modelos de cocina exterior más grandes, exceptuando los hornos comerciales más grandes. Esto significa que usted puede cocinar ahora los pavos más grandes, jamones y pescados enteros que usted nunca antes podía cocinar en casa.

Con el modo de cocina indirecta usando la cocina exterior Grand Hall es importante asegurarse que sólo se encienden los quemadores que NO están directamente debajo de la cazuela que se cocina, si no el alimento se quemara. Encienda sólo los quemadores de un lado y del otro de donde coloca la cazuela. El alimento también se puede colocar en la rejilla de calentamiento y cocinarlo con la tapa cerrada.

cazuelas y guisados

De nuevo el método de cocina indirecto le permite cocinar guisados y cazuelas a la perfección.

Simplemente siga su receta normal y coloque la cazuela de hierro fundido con tapa (ver a Accesorios en la página 47), o su propia cazuela, dentro de la cocina al aire libre precalentada.

Cocinar con la temperatura adecuada durante el tiempo recomendado le permitirá crear una comida rica y cordial para una reunión familiar o una fiesta con los amigos. Usted deberá darle la vuelta al alimento y añadir el líquido adicional cuando sea necesario.

bacón, huevos y patatas rosti

ingredientes

2 patatas grandes [peladas y ralladas] sal y pimienta

1 cucharada de levadura aceite de oliva

8 lonchas medias de bacón 2 tomates [partidos por la mitad]

2 cucharillas de perejil picado 4 huevos

4 rebanadas de pan [ligeramente untadas con el aceite de oliva]

método

Hacer patatas rosti – Mezclar las patatas con la harina y sazonar con sal y pimienta. Pase un pincel con aceite de oliva por la plancha y llene 4 moldes redondos “egg rings” con la mezcla de las patatas, haciendo presión con una cuchara en la plancha. Cuando la patata este suave, quite el molde y presione el contenido. Cocine por ambos lados hasta que este crujiente. Cocine el bacón y los tomates en la plancha de la barbacoa. Las tostadas de pan cocínelas en la rejilla de la barbacoa.

Escalfar huevos – En una sartén o wok con agua hirviendo suavemente añadir 1 cucharada de vinagre. Remueva el agua con una cuchara ligeramente. Con cuidado rompa un huevo en el centro del remolino. Escalde el huevo justo hasta que la clara sea firme. Retire el huevo a un plato con una espumadera. Sirva el huevo con un poco de perejil picado, la tostada caliente, el bacón, la patata y el tomate.



trucha con almendras y verduras a la parrilla

ingredientes

4 truchas pequeñas 4 cucharillas de mantequilla

4 cucharadas de almendras sal y pimienta

rodajas de limón aceite de oliva

2 tomates [partidos por la mitad] 2 cebollas rojas, cortadas en rodajas

16 Espárragos [cortados] 2 cucharadas de perejil picado

4 setas medianas [sin tallos]

método

Con un pincel unte el pescado con el aceite de oliva. Cocínelo en la plancha o en una cesta de pescado para darle la vuelta fácilmente. Coloque las almendras en una pequeña cazuela y remuévalas a fuego lento hasta que estén doradas. Sirva el pescado untándolo con la mantequilla; añada las almendras por encima y las rodajas de limón.

Cocine las cebollas y los tomates en la plancha engrasada. Unte los espárragos con aceite de oliva y cocínelos en la rejilla, ponga un poco de mantequilla en el interior de cada seta y cocínelo en la rejilla. Sirva las verduras con un poco de perejil por encima.



limpieza de su cocina exterior grand hall

Mantener su cocina exterior Grand Hall limpia es un trabajo fácil debido a que los componentes están acabados en acero inoxidable de alta calidad, o esmaltados. Debería limpiarlos antes del primer uso y recuerde; nunca use estropajos ásperos o arenosos o productos de abrasivos. El jabón y el agua con un estropajo de nylon suave o cepillo de cerdas quitarán todos los restos excepto los más incrustados que pueden ser limpiados con eficacia con estos procedimientos simples...

cuerpo de acero inoxidable

Para evitar la decoloración de la tapa de la cocina exterior de acero inoxidable limpie la tapa antes de poner la barbacoa en marcha.

El limpiador y pulidor de Grand Hall es el adecuado para una limpieza eficaz del acero inoxidable, superficies cromadas y de aluminio con una sola aplicación. Nunca use limpiadores abrasivos en estas superficies, Si los usa causara daños en la superficie.

cuerpo de acero esmaltado

El acero esmaltado durará y permanecerá bien durante muchos años, una limpieza regular como se recomienda lo mantendrá nuevo durante mucho tiempo. Además de la limpieza inicial, use un limpiador no abrasivo para limpiar la suciedad y la grasa. Nunca use limpiadores abrasivos.

rejillas de acero inoxidable

Antes del uso inicial y según se necesite, lave sus rejillas con un detergente suave y aclárelas con agua caliente, o simplemente póngalas en el lavavajillas. Para los alimentos incrustados use estropajos de fibra o latón. Nunca use un cepillo de alambre metálico o la rasqueta metálica para limpiar su cocina de exterior.



rejillas de porcelana esmaltada y otros accesorios

Para protegerlas contra el proceso de oxidación natural, las rejillas de cocina de hierro fundido y los accesorios han sido cubiertos con una fina capa de porcelana resistente. Limpie simplemente sus rejillas con un detergente suave y aclárelo con agua caliente. Para los alimentos incrustados use estropajos de fibra o latón. También puede usar el lavavajillas para limpiar el hierro fundido cubierto de porcelana.

interior de cocina

El interior de la cocina exterior debe limpiarse al menos una vez al año o cuando sea necesario. Use un estropajo de fibra. Nunca use un cepillo de alambre metálico o la rasqueta metálica para limpiar su cocina exterior. Los bordes puntiagudos rascan las superficies de acero inoxidable y de porcelana salta provocando la oxidación.

bandeja de grasa

Coloque un pedazo de papel de aluminio en la bandeja de grasa y tirelo después de su uso, para mantener la bandeja limpia.





cordero con ajo y pisto

ingredientes

2 corderos pequeño para asado	sal y pimienta
2 dientes de ajo, cortados a lo largo	2 cucharadas de aceite de oliva

3 cucharadas de aceite de oliva	1 cebolla [cortada]
1 berenjena [cortada en tacos]	800g tomates enlatados, cortados
chorrito de vino tinto	sal y pimienta

1 pimiento rojo y 1 amarillo, cortado en tacos
3 cucharadas de aceitunas verdes, partidas por la mitad
2 cucharadas de hojas de albahaca frescas, picadas

método

Usando un pequeño cuchillo con punta, haga cortes en cada pieza de carne para asar, introduzca un pedazo de ajo en cada agujero. Unte con un pincel la carne con el aceite de oliva y sazónela con sal y pimienta. Coloque la carne en el centro de las rejillas, cierre la tapa y cocínela hasta que no este muy hecha, pero rosada en el medio. Déjelo reposar en un lugar cubierto caliente durante 15 minutos. Cortar en rodajas y servir sobre una base de pisto.

El pisto puede hacerlo por adelantado y calentarlo luego. Para hacer el pisto, caliente el aceite de oliva en una cazuela wok o sartén. Fría la cebolla suavemente. Añada pimientos y berenjena y fríalos ligeramente. Añada tomates y vino rojo y reduzca cocinándolo a fuego lento. Remuévalo de vez en cuando y añada un poco de agua si es necesario. Cuando este listo servir, añadir las aceitunas, salpimentar y espolvorear con hojas de albahaca.

pinchos de cordero y cebolla roja

ingredientes

4 cucharadas de aceite de oliva

jugo de 1 limón

4 cucharadas de hierbas frescas cortadas

1 ajo [aplastado]

sal y pimienta

750g de cordero en trozos cuadrados

2 cebollas rojas cortadas en cuñas

8 pinchos de madera [póngalos en agua fría durante 1 hora]

método

Mezcle el aceite de oliva, jugo de limón, hierbas, ajo, sal y pimienta en un bol grande. Corte el cordero en pedazos del tamaño de un bocado y mézclelo con el adobo. Tápele y póngalo a refrigerar durante toda la noche. Introduzca los trozos de carne en los pinchos alternándolos con la cebolla. Cocínelo en las rejillas hasta que este hecho.



pollo con miel y ensalada de verduras a la parrilla

ingredientes

8 muslos de pollo - deshuesados y fileteados	100 ml aceite de oliva
--	------------------------

jugo de 2 limones	2 cucharillas de miel
-------------------	-----------------------

1 cucharilla de Chile	1 cucharada de salsa de soja
-----------------------	------------------------------

2 cucharadas de vinagre balsámico	aceite de oliva suplementario
-----------------------------------	-------------------------------

variedad de verduras como calabacín, pimiento, hinojo, espárrago [cortado en trozos]	sal y pimienta
--	----------------

método

Batir juntos el aceite de oliva, jugo de limón, miel y salsa de soja. Vierta el adobo sobre los pedazos de pollo, cubra y refrigere durante la noche. El Pollo cocínelo sobre las parrillas con un calor moderado. Después tápele durante 5 minutos. Ponga un poco de aceite de oliva a las verduras y cocínelas en la rejilla superior dándole la vuelta con regularidad. Salpimentar y rociar con vinagre balsámico.



serie premium



premium 323



premium 325



premium 327



1 2 3 4

premium 323 » Indicador de temperatura » Barra con ganchos para herramientas » Rejilla de calentamiento » Plancha de hierro fundido recubierta de porcelana » Ignición electrónica con botón pulsador » Agujero para depósito europeo » Acero con acabado en gris ceniza » 4 quemadores de acero inoxidable de 304 grados » 64cm x 48cm área de cocción » 14 kWh rendimiento quemadores interior » 4.5 kWh quemador lateral » 18.5 kWh total aplicación » Parrillas de hierro fundido acabadas en porcelana » Supresores de llama con acabado de porcelana » ALTURA 146cm » ANCHURA: 122cm » PROFUNDIDAD: 66cm

premium 325 » Indicador de temperatura » Barra con ganchos para herramientas » Rejilla de calentamiento » Plancha de hierro fundido recubierta de porcelana » Ignición electrónica con botón pulsador » Agujero para depósito europeo » Acero con acabado en gris ceniza » 4 quemadores de acero inoxidable de 304 grados » 64cm x 48cm área de cocción » 14 kWh rendimiento quemadores interior » 4.5 kWh quemador lateral » 18.5 kWh total aplicación » Parrillas de hierro fundido acabadas en porcelana » Supresores de llama con acabado de porcelana » ALTURA 146cm » ANCHURA: 122cm » PROFUNDIDAD: 66cm

premium 327 » Indicador de temperatura » Barra con ganchos para herramientas » Rejilla de calentamiento » Plancha de hierro fundido recubierta de porcelana » Ignición electrónica con botón pulsador » Agujero para depósito europeo » Acero con acabado en gris ceniza » 5 quemadores de acero inoxidable de 304 » 80cm x 48cm área de cocción » 17,5 kWh rendimiento quemadores interior » 4.5 kWh quemador lateral » 22 kWh total aplicación » Parrillas de acero recubiertas Thermo-Core™ » Parrillas de hierro fundido acabadas en porcelana » Supresores de llama con acabado de porcelana » ALTURA 146cm » ANCHURA: 122cm » PROFUNDIDAD: 66cm

1 » Quemadores de acero inoxidable 2 » 4.5 kWh quemador lateral 3 » Indicador de temperatura 4 » Agujero para depósito europeo

el mar, los amigos y una gran comida



¿Qué más podría usted pedir en una fiesta en la playa?

¡Recoja las pelotas de playa, gafas y tubos de bucear y tablas de surf. Es el momento para triunfar en la playa! Las barbacoas en la playa son el modo perfecto de celebrar el verano consiguiendo reunir a sus amigos para ir a pescar y buscar mariscos. Cuando esto sucede una barbacoa en la playa es fácil - antes de que se de cuenta estará relajado en la arena con una bebida tropical y una fantástica comida.

Es fácil implicar a todos en conseguir alimentos cuando esto se hace en la playa y gozando del sol. Los mariscos frescos son obligados para cualquier barbacoa de playa, sin embargo, asegúrese usted comprando algo de reserva por si acaso los pescadores no tienen mucho éxito. Los mariscos son increíblemente fáciles de preparar. Con un poco de conocimiento básico, usted puede hacerse un experto en poco tiempo, creando platos que usted y sus amigos saborearán.



La cocina al aire libre es el lugar perfecto para cocinar mariscos y pescado dejando el olor y el lío fuera. Una cocina al aire libre modular tiene todo lo que usted necesita cuando tiene que preparar mariscos. Un fregadero, una cocina y la barbacoa, están todos muy cerca.



pescado asado a la parrilla entero envuelto en hojas de plátano

ingredientes

4 pequeños pescados [limpios y descamados]	8 rebanadas de jengibre
2 limas [cortadas]	4 cucharadas de salsa de soja
4 guindillas verdes [cortadas]	hojas de banana para servir
8 cebollas tiernas [cortadas]	aceite

método

Untar ligeramente el pescado con aceite. Introduzca la guarnición en la cavidad del pescado (incluyendo ½ cucharada de salsa de soja en cada uno). Hornee el pescado por ambos lados en su cocina exterior. Cuando este casi hecho rocíe la salsa de soja restante sobre el pescado. Sirva el pescado con guarnición de lima fresca y servido en hojas de banana.

Hay varias claves que debe tener en cuenta para asar a la parrilla, pescado o marisco. El tiempo dependerá de: el grosor del pescado, la distancia del pescado de la fuente de calor, y si usted usa la cocina directa o indirectamente. El cierre de la tapa dará al pescado y mariscos un delicioso sabor ahumado.



el pescado, las vieiras y los cangrejos se preparan fácilmente con estos sencillos pasos:

apertura de vieiras

Para abrir la cáscara – sostener la vieira con la cáscara plana hacia arriba. Busque entre las cáscaras, con un cuchillo corto, una pequeña apertura. Inserte la lámina del cuchillo y diríjalo de un lado a otro hasta que se abra la cáscara.

Separe las dos mitades de la cáscara. Separe y deseche la membrana y las partes de estómago negras. Lave la carne blanca restante bajo el agua fría y deje secar.

Quite el músculo blanco grueso y descarte el borde externo de la vieira o si es necesario separe la hueva naranja de la carne blanca.

descamado de un pescado y preparación en filetes

Sostenga al pescado firmemente por la cola. Use la parte trasera de un cuchillo plano y arrástrelo desde la cola a la cabeza. (Este trabajo es menos sucio si mantiene el pescado debajo del agua.)

Ponga el filete con la piel hacia abajo, con la cola hacia usted. Sosténgala firmemente. Coja un cuchillo y con un ángulo de unos 45 ° o menos, con un corte leve vaya separando la piel del filete, siempre teniendo la piel tensada. (Un pellizco de la sal en los dedos puede ayudarle a agarrar la piel más firmemente.)

cocinar y separar el cangrejo del caparazón

Para cocinar el cangrejo, coloque el cangrejo en una cacerola de agua salada (sobre 180g sal a 2.5 litros de agua), tápela y llévela a ebullición. Baje el fuego y deje hervir a fuego lento hasta que este cocinado, alrededor de 15 minutos por 500g. Sacar de la cazuela y enfriar.

Para descascarar el cangrejo, ponga el cangrejo boca arriba. Con un giro, separe las piernas y las garras. Cortando alrededor de la línea natural (visible cerca del borde), quite y deseche la cáscara del vientre de color claro.

Para limpiar el cangrejo, quite y deseche el pequeño saco en lo alto del cuerpo del cangrejo y las agallas esponjosas que están en el borde.

Con cuidado, usted puede sacar toda la carne del cangrejo. Lave y seque la cáscara y guárdela para servir la carne mas tarde.

Rompa las garras grandes con la parte trasera de un cuchillo pesado, y deje la carne en un bol. Rompa las piernas del cangrejo y retire la carne con un pincho, luego añada la carne a la carne de las garras.





La creación de una atmósfera tranquila y relajada es esencial para una barbacoa en la playa con amigos.

Anime a sus amigos con una tranquila música y no use utensilios de mesa demasiado complicados. Elija utensilios de mesa simples con platos básicos y servilletas. Añada adornos que den sensaciones de playa como las cáscaras dispersadas alrededor de la mesa.

freedom gris ceniza



freedom 450 + freedom 321c + freedom 440



freedom 450 + freedom 440



freedom 450 + freedom 321c + freedom 440 + freedom 430 esquina + freedom 420 almacén



freedom 321c



freedom 420 almacén



freedom 440 fregadero



freedom 450 cocina



1 2 3 4

freedom 321c » Indicador de temperatura » Barra con ganchos para herramientas » Rejilla de calentamiento » Plancha de hierro fundido recubierta de porcelana » Ignición electrónica con botón pulsador
 » Agujero para depósito europeo » Acero inoxidable de 430 y acero con acabado en gris ceniza » 4 quemadores de acero inoxidable de 304 grados » 64cm x 48cm área de cocción » 14 kWh rendimiento total
 » Parrillas de acero recubiertas de porcelana » Supresores de llama con acabado de porcelana » Dos estantes laterales desmontables » ALTURA: 146cm » ANCHURA: 122cm » PROFUNDIDAD: 66cm

freedom 420 almacén » Acero inoxidable de 430 y acero con acabado en gris ceniza » Armario de almacenaje » ALTURA: 66cm » ANCHURA: 94cm » PROFUNDIDAD: 57cm

freedom 440 fregadero » Acero inoxidable de 430 y acero con acabado en gris ceniza » Superficie de trabajo de granito » Gran fregadero de acero inoxidable » Grifo profesional » Armario de almacenaje
 » ALTURA: 66cm » ANCHURA: 94cm » PROFUNDIDAD: 57cm

freedom 450 cocina » Ignición electrónica con botón pulsador » Agujero para depósito europeo » Acero inoxidable de 430 y acero con acabado en gris ceniza » Plancha de hierro fundido con baño de porcelana Teppan-Yaki » 5.5 kWh quemador con soporte de hierro fundido » Quemador plancha acero inoxidable 304 grados, 4.5 kWh » Armario de almacenaje » ALTURA: 66cm » ANCHURA: 94cm » PROFUNDIDAD: 57cm

1 » Superficie de trabajo de granito 2 » Plancha Teppan-Yaki & quemador para wok 3 » Freedom 430 rinconera 4 » Agujero para depósito europeo

freedom acero inoxidable



freedom 455 + freedom 321x + freedom 445



freedom 455 + freedom 445



freedom 455 + freedom 321x + freedom 445 + freedom 435 esquina + freedom 425 almacén



freedom 321x



freedom 420 almacén



freedom 445 fregadero



freedom 455 cocina



1 2 3 4

freedom 321x » Indicador de temperatura » Barra con ganchos para herramientas » Rejilla de calentamiento » Plancha de hierro fundido recubierta de porcelana » Ignición electrónica con botón pulsador » Agujero para depósito europeo » Acero inoxidable de 430 y 304 grados » 4 quemadores de acero inoxidable de 304 grados » 64cm x 48cm área de cocción » 14 kWh rendimiento quemadores interior » 3,5 kWh quemador frontal infrarrojo » 17,5 kWh total aplicación » Parrillas de acero recubiertas de porcelana » Supresores de llama con acabado de porcelana » Dos estantes laterales desmontables » ALTURA 146cm » ANCHURA: 122cm » PROFUNDIDAD: 66cm

freedom 420 almacén » Acero y acero inoxidable de 430 » Armario de almacenaje » ALTURA 66cm » ANCHURA: 94cm » PROFUNDIDAD: 57cm

freedom 445 fregadero » Acero y acero inoxidable 430 » Superficie de trabajo de granito » Gran fregadero de acero inoxidable » Grifo profesional » Armario de almacenaje » ALTURA 66cm » ANCHURA: 94cm » PROFUNDIDAD: 57cm

freedom 455 cocina » Ignición electrónica con botón pulsador » Agujero para depósito europeo » Gran fregadero de acero inoxidable » Plancha de hierro fundido con baño de porcelana Teppan-Yaki » 5,5 kWh quemador con soporte de hierro fundido » Quemador plancha acero inoxidable 304 grados, 4,5 kWh » Armario de almacenaje » ALTURA 66cm » ANCHURA: 94cm » PROFUNDIDAD: 57cm

1 » Superficie de trabajo de granito 2 » Plancha Teppan-Yaki & quemador para wok 3 » Freedom 435 rinconera 4 » Agujero para depósito europeo

disfrute la fiesta

Llame a sus amigos e invítelos para un acontecimiento al aire libre con estilo.

Si usted está a punto de ser el anfitrión de una fiesta al aire libre para sus amigos - o si usted ha estado alguna vez interesado en la experiencia - apreciará estos consejos.

Cada espacio al aire libre tiene la posibilidad de ser una gran área para la diversión, y con una terraza, una fiesta al aire libre con barbacoa es una opción obviamente con estilo.

Para tener éxito en las fiestas al aire libre hay muchas cosas que considerar. Que recetas usar, que bebidas servir y como crear una buena atmósfera con la música y la decoración. Las últimas tendencias en fiestas al aire libre, incluyen un tipo de comida que no es la considerada como la comida tradicional de barbacoas, éstas incluyen, fideos de estilo asiático y arroz con curry cocinado en el quemador lateral y mariscos con mantequilla de ajo, asados a la perfección en la parrilla.

Las tendencias para la presentación de los alimentos son grandes negocios hoy en día y con tantos recursos a su alcance es difícil equivocarse. La decoración de la mesa le servirá para crear una atmósfera adecuada a cada tipo de fiesta y ayudará a estar a gusto a cualquier invitado.

Para crear una elegante y sofisticada fiesta al aire libre, invite a sus huéspedes a acudir con un código de vestimenta, blanco y negro o vestido de cóctel son siempre muy divertidos.



cangrejo a la parrilla con mantequilla de cilantro

ingredientes

4 colas de cangrejo de río	sal y pimienta
3 cucharadas de cilantro cortado	1 limón [cortado]
100g mantequilla reblandecida	3 cucharadas de jugo de limón

método

Mezcle la mantequilla, el jugo de limón, el cilantro, la sal y la pimienta al gusto. Haga un corte en la parte de abajo de las colas de cangrejo de río. Cocínelo en la parrilla por la parte de abajo durante 2 – 3 minutos. Dele la vuelta y añádale un poco de mezcla de la mantequilla. Mantenga la parrilla tapada hasta que este cocinado. Sirva las colas con una bolita de mantequilla de cilantro y las rodajas del limón.



ensalada de fideos tailandesa

ingredientes

3 madejas de fideos de arroz
50g brotes de soja
1 cucharada pequeña de cacahuets tostado y troceado
1 cucharón de chalotas fritas
1 pimiento rojo [partido por la mitad y cortar muy delgado]
pequeño manojo de menta [cortado grande]
pequeño manojo de cilantro [cortado grande]
2 cucharadas de coco triturado
1 cucharada de aceite vegetal
½ cucharilla salsa de curry roja
1 cucharada salsa de pescado
4 cebollas de primavera, cortadas en longitudes de 1 cm
cuñas de lima y 1 flor de banana [para servir]

método

Ponga una cacerola con agua y llévela a ebullición. Rompa los fideos por la mitad y cocínelos 1 – 2 minutos suavemente. Refrésquelos en agua fría y escúrralos. Caliente el aceite en una cazuela wok. Añada la salsa de curry y fría durante 30 segundos. Añada el pimiento y la cebolla de primavera y cocínelo durante unos 30 segundos mas. Añada los fideos, los brotes de soja, el coco, el cilantro y la menta y remuévalo todo hasta que este bien mezclado. Añada la salsa de pescado, remueva otra vez y pruébelo. Añada a la ensalada los cacahuets tostados y las chalotas fritas y sirva con las cuñas de lima. Las hojas externas de la flor de banana puede usarlas para servir la ensalada individualmente.

En su mesa puede incluir velas y encenderlas cuando anochezca y convertirlo en un ambiente acogedor. También, para añadir mas intimidad a la atmósfera procure que los cubiertos de la mesa estén cerca unos de otros para que los invitados se animen charlado y riendo unos con otros.

Para crear un ambiente en una fiesta, ponga música que usted sepa de la mayoría de la gente disfrutara, e intente no ponerla demasiado alta hasta mas avanzada la noche, así fomentara la conversación. Establezca el área al aire libre con cojines y asientos cómodos para sentarse, relajarse y relacionarse los invitados.



carne de vaca al curry

ingredientes

600g carne de vaca [en tacos]	1 cucharada de aceite de oliva
8 pequeñas cebollas [peladas]	600ml leche de coco
1 – 3 cucharadas de salsa curry roja	salsa de pescado
2 hojas de lima de kaffir	trocitos de guindilla seca
1 cucharada de pimentón dulce	2 cucharones chalotas fritas

método

Caliente el aceite en una cazuela wok o cacerola a fuego medio. Añada la salsa de curry y friala durante 30 segundos, moviéndola constantemente. Añada la carne y cúbrala con la salsa. fría la carne durante unos minutos hasta que este dorada. Añada las cebollas, las hojas de kaffir, el pimentón dulce, leche de coco y cocínelo a fuego lento hasta que la carne de vaca este tierna y la salsa se haya espesado. Añada la salsa de pescado a gusto, añadir las chalotas fritas y los trocitos de guindilla que quiera. Sirva con el arroz cocido al vapor.



tendencias de diseño

Las futuras tendencias de diseño exterior incluyen espacios para braseros y chimeneas que se suman a las áreas exteriores. Habitaciones completas al aire libre, conteniendo cocinas exteriores con barras y fregaderos, que son una opción muy interesante para el propietario. Cada una de estas tendencias creara mas ambiente a su espacio exterior e incrementara su disfrute.

serie professional



professional 482 integrado



professional 529



professional 584



1 2 3 4

professional 482 integrado » Indicador de temperatura » Plancha de hierro fundido recubierta de porcelana » Rejilla de calentamiento » Ignición electrónica SmoothStart™ integrada » Acero inoxidable de 304 grados & 430 » 4 quemadores de acero inoxidable de 304 grados » 64 cm. x 48cm área de cocción » 14 kWh rendimiento quemadores anterior » 4.5 kWh quemador lateral » 3.5 kWh quemador infrarrojo trasero » 22 kWh rendimiento total » Parrillas de acero recubiertas de Thermo-Core™ » Supresores de llama de acero inoxidable de 430 grados » ALTURA: 106.5cm » ANCHURA: 58.5cm

professional 529 » Indicador de temperatura » Barra con ganchos para herramientas » Rejilla de calentamiento » Plancha de hierro fundido recubierta de porcelana » Ignición electrónica con botón pulsador » Agujero para deposito europeo » Acero inoxidable de 304 grados & 430 » 4 quemadores de acero inoxidable de 304 grados » 80 cm. x 48 cm área de cocción » 17,5 kWh rendimiento quemadores » 4.5 kWh quemador lateral » 22 kWh rendimiento total » parrillas de acero recubiertas de Thermo-Core™ » Supresores de llama de acero inoxidable de 430 grados » Incluida cubierta exterior » ALTURA: 106.5cm » ANCHURA: 58.5cm » PROFUNDIDAD: 66cm

professional 584 » Indicador de temperatura » Barra con ganchos para herramientas » Rejilla de calentamiento » Plancha de hierro fundido recubierta de porcelana » Ignición electrónica SmoothStart™ integrada » Agujero para deposito europeo » Acero inoxidable de 304 grados & 430 » 4 quemadores de acero inoxidable de 304 grados » 80 cm. x 48 cm área de cocción » 17,5 kWh rendimiento quemadores » 4.5 kWh quemador lateral » 3.5 kWh quemador infrarrojo trasero » 25,5 kWh rendimiento total » Parrillas de acero recubiertas de Thermo-Core™ » Supresores de llama de acero inoxidable de 430 grados » Pre-montado en un 95% » Incluida cubierta exterior » ALTURA: 207cm » ANCHURA: 122cm » PROFUNDIDAD: 66cm

1 » Supresores de llama de acero inoxidable de 430 grados y parrillas con revestimiento Thermo-Core™ 2 » 4.5 kWh quemador lateral 3 » Elegantes mandos de controls 4 » Agujero para deposito europeo

accesorios

1 *plancha de hierro fundido reversible*. La plancha de hierro fundido reversible inspirará comidas deliciosas, de pollo, ternera, mariscos y verduras. El lado con surcos chamuscará el alimento con señales apetitosas, mientras el lado plano es perfecto para cocinar emparedados, tortitas y huevos.

2 *rejillas*. Disponible en hierro fundido cubierto de porcelana o acero inoxidable de 304 grados, están disponibles todas los recambios de rejillas para nuestras barbacoas. Empaquetado en dos unidades.

3 *supresores de llama*. Los supresores de llama ayudan a prevenir llamaradas protegiendo los quemadores de la suciedad. Los recambios están disponibles en porcelana y en acero inoxidable de 304 grados. Empaquetado en dos unidades.

4 *cazuela de hierro fundido con tapa*. Esta cazuela de cocina es ideal para cocinar lentamente y añade un sabor único a su alimento. La tapa es de acero inoxidable de larga vida y los mangos plegan para el mejor almacenaje. La base es de hierro fundido con una capa de porcelana para limpiarla fácilmente.

5 *soporte de asado*. El versátil soporte de asado, presenta una bandeja para los jugos retirable única y es adecuado para todas las parrillas de gas de exterior. Ponga su comida favorita en el soporte y ponga el soporte sobre la parrilla. Fabricada por completo en acero inoxidable de 304 grados.

6 *funda ajustable a medida*. Hay una funda para cada modelo de la gama Grand Hall. están fabricadas con vinilo para ser duraderas, y protegen a la barbacoa de las inclemencias del tiempo. Las cubiertas de exterior también están disponibles para la completa gama Freedom.

7 *parrilla superior de acero inoxidable*. La parrilla superior de acero inoxidable mide 28 cm x 38 cm con asas. La parrilla superior es ideal para asar comida de pequeño tamaño, que caería en una normal, pero permite que la grasa se vaya para hacer una cocina mas sana.

8 *soporte y 6 brochetas*. El soporte de pinchos de 5 cm es ideal para cocinar filetes, costillas, chuletas, pescado o alitas de pollo. Fabricado en acero inoxidable para ser resistente y fácil de limpiar.

9 *cesto de parrilla cromado*. El cesto de parrilla de acero cromado con mango de inserción de plástico es ideal para la carne, el pescado o las verduras. La tapa se ajusta a tres alturas para asegurar que los alimentos quepan adecuadamente.

10 *caja de ahumado*. La caja de ahumado de acero inoxidable le permite añadir un toque de ahumado a la carne a la parrilla. La tapa lleva bisagras para llenarla con facilidad y esta perforada para permitir que el humo circule por toda la barbacoa.

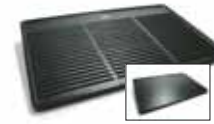
11 *kit de 5 herramientas de barbacoas de acero inoxidable*. Todas las herramientas están fabricadas en acero inoxidable de 304 grados con asas para colgar integradas y un mango de acero inoxidable rayado diseñado para un acabado de lujo. Incluye pinzas, tenedor, espátula y cepillo para untar, con un recambio.

12 *asadores*. El kit de asado puede usarse en parrillas con o sin quemador posterior. La comida asada tiene mas jugo y un dorado mas uniforme debido al lento proceso de rotación que humedece solo la carne para encerrar dentro sus jugos naturales. Es la forma ideal de cocinar lentamente, asados, aves y lomo. Disponemos de dos tamaños que se ajustaran a cualquier cocina de exterior Grand Hall.

13 *termómetro bbq de sensor doble*. El termómetro de sensor doble combina sensores infrarrojos y de sonda en una sola unidad. La unidad infrarroja es segura e higiénica y no rompe la superficie de la carne.

14 *pulidor y limpiador*. Limpiador y abrillantador producto de alta calidad con características únicas de protección para el acero inoxidable, superficies cromadas y aluminio. Limpia, protege y abrillanta en una aplicación.

15 *regulador de gas*. Regulador de gas, manguera y adaptador para cocinas de exterior Grand Hall.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15

grandhall[®]
living style

Distribuidora Comuter Central, S.L.
Blasco, Ibáñez, s/n
03720 Benissa (alicante)
SPAIN
TEL +34 (0) 96 573 27 00
FAX +34 (0) 96 573 26 99
info@comuter.es

www.grandhall.eu



Grand Hall tiene una política de mejora continua y se reserva el derecho de ajustar y modificar sus productos sin la notificación previa.

Version 1.0. Spanish November 07 Z599991 © 2007 Grand Hall