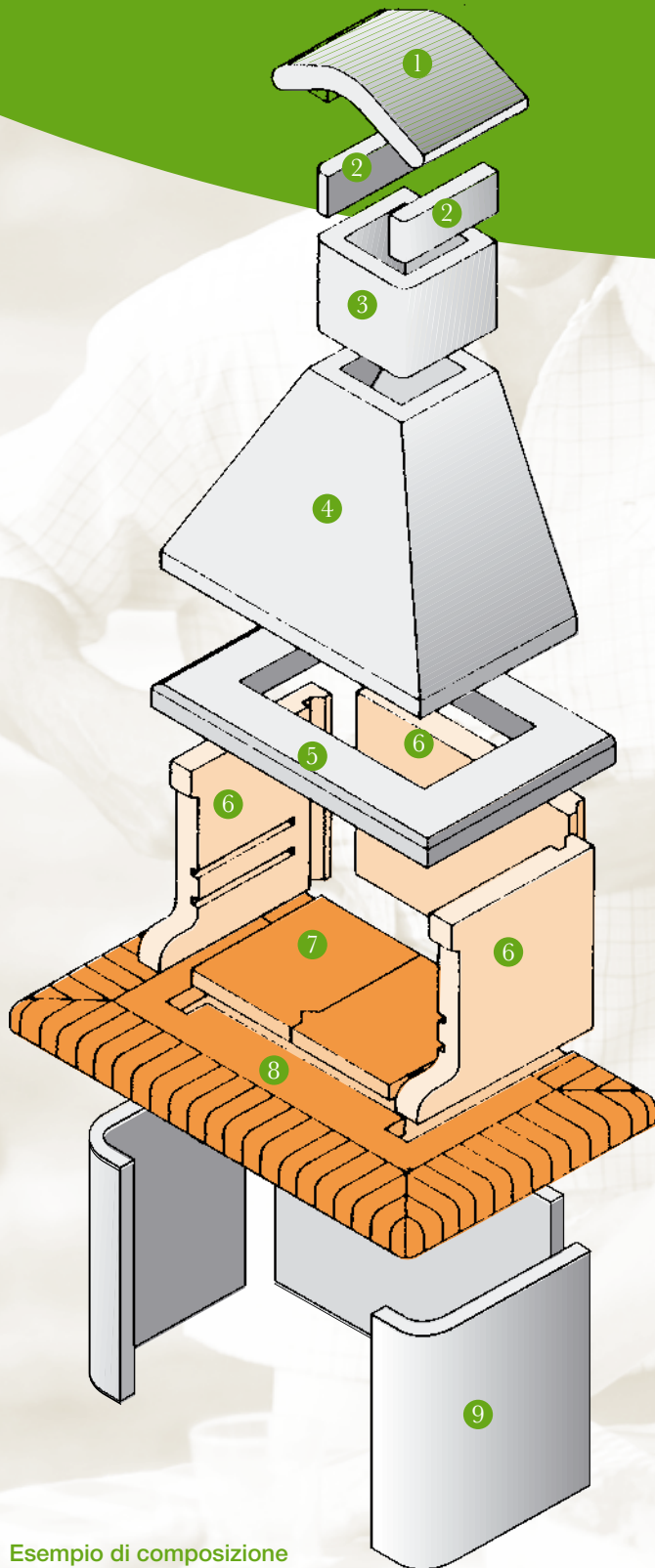


# > Installazione



Esempio di composizione

Il buon funzionamento del barbecue VZ e la sua durata dipendono dall'osservanza di alcune regole fondamentali di montaggio e di accensione. Per le modalità di montaggio ed uso vedi le istruzioni allegate ad ogni prodotto.

#### Elementi di composizione:

- 1 | Comignolo (non presente nel mod. B7)
- 2 | Supporti comignolo (non presenti nei mod. B7-B12)
- 3 | Canna fumaria
- 4 | Cappa in argilla
- 5 | Sottocappa in argilla (non presenti nei mod. B10-B11-B14-B15-)
- 6 | Pareti in refrattario
- 7 | Basetta in refrattario
- 8 | Piano in refrattario
- 8 | Piano in argilla (presente nel mod. B14)
- 9 | Supporto in argilla

Barbecue

Linea VZ

## > I segreti del barbecue

Arrostire la carne sulla brace è un compito alla portata di chiunque.

Per preparare un'ottima brace, invece, bisogna seguire qualche accorgimento.



Innanzitutto ogni amante del barbecue deve prepararsi con largo anticipo, accendendo il fuoco molto prima della cottura dei cibi: in questo modo avrà a disposizione una **scorta di brace** sufficiente e, soprattutto, senza fiammate improvvise.

Per una grigliata che si rispetti, poi, occorre scegliere un **tipo di carne con piccole venature** di grasso (braciola di maiale, costine di agnello e costate di manzo) e accompagnarla con una buona marinatura. Prima della cottura, i cibi vanno immersi in una miscela composta da tre ingredienti base: olio, acidi (aceto, limone o vino bianco) e aromi. Le bistecche, ben irrorate, saranno così più morbide e saporite e, durante la cottura, non si secceranno.

La **marinatura**, fondamentale per dare un sapore in più alla nostra carne, permette agli amanti del barbecue di sprigionare la propria fantasia e di sperimentare diversi sapori. A nostra disposizione, infatti, ci sono diversi tipi di olio (extravergine di oliva, di semi, di noce), di aceto (di vino rosso, di vino bianco, balsamico e di mele), di erbe aromatiche (rosmarino, timo, dragoncello, basilico, alloro) e di spezie (chiodi di garofano, semi di finocchio). Senza dimenticare sale, pepe e aglio. Il sale invece va aggiunto a cottura ultimata.

Per rendere **più saporite** le nostre portate basta scegliere una composizione di nostro

gradimento, facendo attenzione ad utilizzare una stessa quantità di **olio e aceto** (o limone). Una volta preparato l'ingrediente, la carne può essere immersa per un periodo medio di due ore. Per quest'ultima operazione vanno usati solo contenitori di plastica, ceramica, acciaio inox e vetro e mai quelli in rame o alluminio.

Oltre alla carne anche il **pesce e le verdure** alla griglia sono un'autentica specialità.