

AH01

Design Alessandro Andreucci & Christian Hoisl

Sistema cucina OUTDOOR in acciaio con moduli barbecue, lavaggio e servizio.
ATTENZIONE! adatta all'installazione in ambienti esterni (riparata da intemperie).

Le caratteristiche uniche AH01.

MATERIALI: l'acciaio inox AISI 316, il Corian® nero e l'IROKO utilizzati per realizzare questo prodotto sono adatti agli ambienti esterni.

CURA DEL DETTAGLIO: l'acciaio inox AISI 304 utilizzato per la piastra è selezionato in fase di fusione per ottenere le massime prestazioni in termini di durezza, compattezza e conducibilità termica. Questa caratteristica permette alla piastra di impedire alle molecole di grasso di penetrare nell'acciaio e alterare i sapori del cibo.

BRUCIATORI PROFESSIONALI: i bruciatori sottopiastra sono di tipo professionale e non scaldano in modo diretto la piastra ma l'area sottostante stabilizzando la temperatura a 230°C (per evitare di bruciare i cibi).

COIBENTAZIONE: la zona sottopiastra è coibentata con Aerogel, un materiale altamente isolante utilizzato sui satelliti della Nasa, che garantisce una adeguata protezione fino a 400°C.

SICUREZZA: la presenza di valvole di sicurezza per gas certifica l'utilizzo anche in ambienti interni.

CERTIFICAZIONE CE: prodotto con i requisiti per la certificazione per il mercato nordamericano.

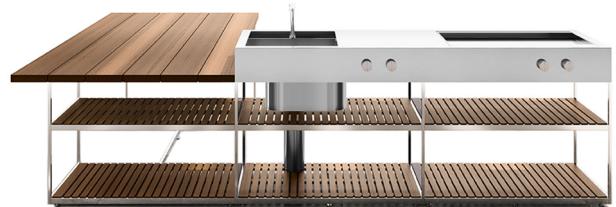
COTTURA SALUTARE: grazie alla piastra in acciaio inox, la cottura è facile, senza uso di condimenti.

PRATICITÀ: cucinando diversi alimenti in successione non è necessario pulire a fondo la piastra, ma è sufficiente convogliare in pochi secondi i liquidi di cottura verso una apposita fessura. I liquidi vengono così raccolti in una vaschetta inferiore (invisibile e asportabile).

SAPORE DEI CIBI: grazie alla pulizia rapida della piastra i sapori dei diversi cibi che si susseguono in cottura non vengono alterati. È possibile, per esempio, cuocere in rapida successione carne e verdure oppure pesce e crepes.

NIENTE FUMO: cucinare senza condimenti e non avere contatto diretto tra fiamma e cibo consente di ridurre al minimo il fumo e la distribuzione degli odori.

COPERTURE: i moduli del Lavaggio e/o Barbecue sono provvisti di coperchio in Corian® nero o in IROKO da appoggiare sopra le rispettive zone per evitare depositi di sporco.



Manutenzione

PULIZIA IROKO:

Rimuovere immediatamente eventuali macchie per evitare la penetrazione.

Periodicamente è consigliabile rinnovare il trattamento superficiale con l'apposito kit pulizia / manutenzione (cod. AVBL024).

PULIZIA INOX:

Per una pulizia profonda di superfici in acciaio inox, si consiglia l'apposito detergente lucidante (cod. AVBL013).

PULIZIA RAPIDA PIASTRA:

La pulizia finale della piastra avviene in soli 5 minuti. A piastra ancora tiepida (40/50°C), basterà spruzzare uno sgrassatore biodegradabile, risciacquare con acqua e asciugare con panno di carta.

AH01

Design Alessandro Andreucci & Christian Hoisl

OUTDOOR steel kitchen with BBQ, washing and additional modules.
WARNING! suitable for outdoor use (intended to be sheltered from the weather).

Features of AH01.

MATERIALS: the AISI 316 stainless steel, the black Corian® and the IROKO wood used for this product are suitable for outdoor.

CARE OF THE DETAIL: the stainless steel AISI 304 used for the plate is selected in the melting phase to obtain the maximum performance in terms of hardness, compactness and thermal conductivity. On this plate the fat molecules don't penetrate into the steel and the food flavours are preserved.

PROFESSIONAL BURNERS: the professional burners placed under the plate do not directly heat the plate, but the area underneath, maintaining a steady temperature of 230 ° C (so the food doesn't burn).

INSULATION: the under-plate area is insulated with Aerogel, a highly insulating material used on NASA's satellites, which guarantees adequate protection up to 400 ° C.

SAFETY: gas safety valves certify the use even in indoor environments.

EC CERTIFICATION: product with the requirements for certification for the North American market.

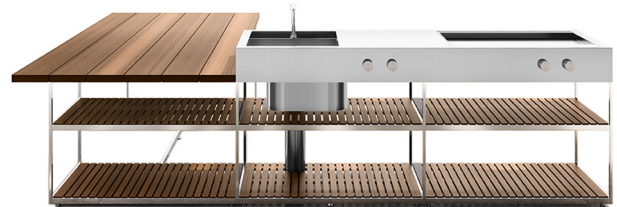
HEALTHY COOKING: thanks to the stainless steel plate, cooking is easy and does not require any condiments.

PRACTICALITY: when cooking different types of food in succession it is not necessary to clean the plate thoroughly, but it is sufficient to convey the cooking liquids to a special front pan (invisible and removable).

FLAVOUR OF FOOD: thanks to the quick cleaning of the plate the flavours of the different foods are preserved. It is possible, for example, to cook meat after vegetables or fish after crepes.

SMOKELESS ENVIRONMENT: cooking without condiments and not having direct contact between flame and food allow to minimize smoke and smells.

COVERINGS: the washing and/or BBQ cooking blocks feature a lid in black Corian® or in IROKO that can be placed on the relative zones to prevent dirt deposits.



Maintenance

IROKO CLEANING:

Remove immediately any stains for avoiding their permeation.

It's recommended to periodically treat the surfaces with the specific cleaning / maintenance kit (cod. AVBL024).

STAINLESS STEEL CLEANING:

For in-depth cleaning of stainless steel surfaces, the specific Polish Cleaner is recommended (code AVBL013).

FAST PLATE CLEANING:

The cleaning of the plate requires just 5 minutes. When the plate is still lukewarm (40/50 ° C), just spray a biodegradable degreaser, then rinse well and dry with a paper towel.

AH01

Design Alessandro Andreucci & Christian Hoisl

Système cuisine OUTDOOR en acier avec modules barbecue, évier et service.
ATTENTION! Adaptée à l'installation dans des zones externes (protégée contre les intempéries).

Les caractéristiques uniques AH01.

MATERIAUX: l'acier inox AISI 316, il Corian® noir et l'IROKO utilisés pour réaliser ce produit sont adaptés aux environnements extérieurs.

SOIN DU DETAIL: l'acier inox AISI 304 utilisé pour la plaque est sélectionné en phase de fusion pour obtenir les meilleures prestations en termes de dureté, compacité et conductibilité thermique. Cette caractéristique permet à la plaque d'empêcher aux molécules de graisse de pénétrer dans l'acier et altérer les saveurs des aliments.

BRULEURS PROFESSIONNELS: les brûleurs sous plaque sont de type professionnel et ne réchauffent pas en mode direct la plaque mais la zone située en dessous en stabilisant la température à 230°C (pour éviter de brûler les aliments).

ISOLATION: la zone sous-plaque est soumise à isolation avec Aerogel, un matériel très isolant utilisé sur les satellites de la Nasa, qui garantit une protection adéquate jusqu'à 400°C.

SECURITE: la présence de soupapes de sûreté pour gaz certifie l'utilisation également dans des environnements internes.

CERTIFICATION CE: produit avec conditions requises pour la certification pour le marché nord-américain.

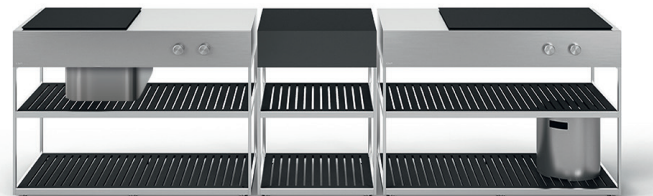
CUISSON SAINNE: grâce à la plaque en acier inox, la cuisson est facile, sans utiliser de condiments.

ASPECT PRATIQUE : en cuisinant divers aliments en succession il n'est pas nécessaire de nettoyer à fond la plaque, mais il suffit de convoyer en quelques seconde les liquides de cuisson vers une fissure spéciale. Les liquides sont ainsi recueillis dans une petite cuve inférieure (invisible et amovible).

SAVEUR DES ALIMENTS: grâce au nettoyage rapide de la plaque les saveurs des divers aliments qui se suivent à la cuisson ne sont pas altérés. Il est possible, par exemple, de cuire en succession rapide viande et légumes verts ou poisson et crêpes.

PAS DE FUMEE : cuisiner sans condiments et ne pas voir de contact direct entre flamme et nourriture permet de réduire au minimum la fumée et la distribution des odeurs.

COUVERTURES: les modules de l'Évier et/ou Barbecue sont munis de couvercle en Corian® noir ou en IROKO à poser sur les zones respectives pour éviter tout dépôt de saleté.



Entretien

NETTOYAGE IROKO:

Ôter immédiatement d'éventuelles taches pour éviter qu'elles ne pénètrent.

Périodiquement il est conseillé de renouveler le traitement superficiel avec le jeu de nettoyage/entretien spécial (cod. AVBL024).

NETTOYAGE INOX:

Pour un nettoyage profond des surfaces en acier inox, le détergent polissant spécial est recommandé (cod. AVBL013).

PULIZIA RAPIDA PLAQUE:

Le nettoyage final de la plaque est effectué en 5 minutes seulement. La plaque encore tiède (40/50°C), il suffira de vaporiser un dégraissant biodégradable, rincer à l'eau et sécher avec une feuille de papier absorbant.

AH01

Design Alessandro Andreucci & Christian Hoisl

Küchensystem für OUTDOOR-Bereichen aus Edelstahl, bestehend aus Barbecue, Spülbereich und Monoblock Zubereitungsbereich.
ACHTUNG! Elemente für den (witterungsgeschützte) Außenbereich geeignet.

Die einzigartigen Eigenschaften AH01.

MATERIALIEN: Edelstahl AISI 316, Corian® schwarz und Holz IROKO sind für den Außenbereich geeignet.

PFLEGE DES DETAILS: Der für die Platte verwendete Edelstahl AISI 304 wird in der Schmelzphase ausgewählt, um die maximale Leistung in Bezug auf Härte, Kompaktheit und Wärmeleitfähigkeit zu erhalten. Auf dieser Platte dringen die Fettmoleküle nicht in den Stahl ein und die Lebensmittelaromen bleiben erhalten.

PROFESSIONELLE BRENNER: die professionellen Brenner, die unter der Platte platziert sind, erhitzen die Platte nicht direkt aber den darunter liegenden Bereich, den bei konstanten Temperaturen von 230 ° C gehalten wird (so dass das Essen nicht brennt).

WÄRMEDÄMMUNG: Der Bereich unter Kochfeld ist mit Aerogel isoliert, einem hochisolierenden Material, das bei NASA-Satelliten verwendet wird und einen ausreichenden Schutz bis 400 ° C gewährleistet.

SICHERHEIT: Gas-Sicherheitsventile bescheinigen den Einsatz auch in Innenräumen.

EC ZERTIFIZIERUNG: Produkt mit den Anforderungen für die Zertifizierung für den nordamerikanischen Markt.

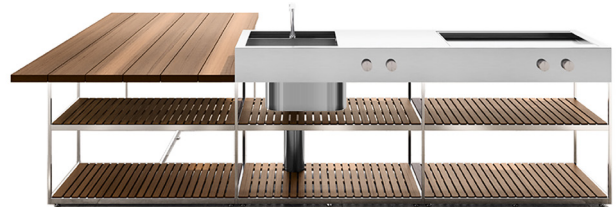
GESUNDES KOCHEN: Dank der Edelstahlplatte ist das Kochen einfach und erfordert keine Würzung.

HANDLICHKEIT: Beim gleichzeitigen Kochen verschiedener Speisen ist es nicht notwendig, die Platte gründlich zu reinigen, aber es genügt, die Kochflüssigkeiten in eine spezielle Frontschale (unsichtbar und herausnehmbar) zu befördern.

GESCHMACK VON SPEISEN: Dank der schnellen Reinigung der Platte bleiben die geschmacklichen Noten der verschiedenen Lebensmittel erhalten. Es ist beispielsweise möglich, Fleisch nach Gemüse oder Fisch nach Crêpes zu kochen.

RAUCHLOSE UMGEBUNG: Kochen ohne Gewürze und ohne direkten Kontakt zwischen Flamme und Essen, um Rauch und Gerüche zu minimieren.

ABDECKUNGEN: Spül- und/oder Monoblock-Küche BBQ sind mit Deckel in schwarz Corian® oder Holz IROKO ausgestattet, der auf die entsprechenden Zonen aufgelegt werden kann, um Schmutzablagerungen zu vermeiden.



Pflegeanleitung

REINIGUNG HOLZ IROKO:

Eventuelle Flecken sind sofort zu entfernen, bevor diese in das Material eindringen. Es empfiehlt sich, die Oberflächenbehandlung mit dem entsprechenden Reinigungs- und Pflegeset (Code AVBL024) regelmäßig zu erneuern.

REINIGUNG EDELSTAHL:

Für die Tiefenreinigung von Edelstahl wird das spezifische Glanzreinigungsmittel empfohlen (Code AVBL013).

SCHNELLREINIGUNG DER PLATTE:

Die Reinigung der Platte dauert nur 5 Minuten. Wenn die Platte noch lauwarm ist (40/50 ° C), sprühen Sie einfach einen biologisch abbaubaren Entfetter ein, spülen Sie sie gut aus und trocknen Sie sie mit einem Papiertuch ab.

AH01

Design Alessandro Andreucci & Christian Hoisl

Sistema cocina OUTDOOR de acero con módulos barbacoa, lavado y servicio.
¡ATENCIÓN! apta para la instalación en exteriores (protegida de la intemperie).

Las características únicas AH01.

MATERIALES: el acero inoxidable AISI 316, el Corian® negro y el IROKO utilizados para realizar este producto son adecuados para los ambientes exteriores.

ATENCIÓN AL DETALLE: el acero inoxidable AISI 304 utilizado para la placa se selecciona en fase de fusión para obtener el máximo rendimiento en términos de dureza, compacidad y conductividad térmica. Esta característica permite que la placa evite que las moléculas de grasa penetren en el acero y alteren los sabores de la comida.

QUEMADORES PROFESIONALES: los quemadores debajo de la placa son de tipo profesional y no calientan directamente la placa sino el área inferior estabilizando la temperatura a 230°C (para evitar quemar la comida).

ASLAMIENTO: el área debajo de la placa está aislada con Aerogel, un material altamente aislante utilizado en los satélites de la Nasa, que garantiza una protección adecuada hasta los 400°C.

SEGURIDAD: la presencia de válvulas de seguridad para gas certifica el uso incluso en ambientes interiores.

CERTIFICADO CE: producto con los requisitos para el certificado para el mercado norteamericano.

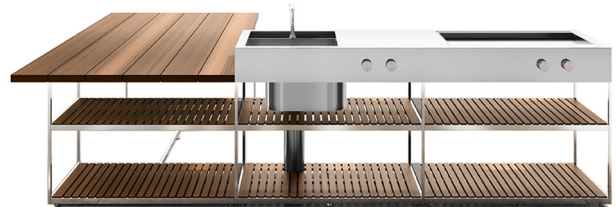
COCCIÓN SALUDABLE: gracias a la placa de acero inoxidable, la cocción es fácil, sin usar condimentos.

PRACTICIDAD: al cocinar varios alimentos en sucesión, no es necesario limpiar a fondo la placa, pero es suficiente dirigir los líquidos de cocción hacia una ranura especial en unos pocos segundos. Los líquidos se recolectan en una bandeja inferior (invisible y extraíble).

SABOR DE LA COMIDA: gracias a la limpieza rápida de la placa, los sabores de los diferentes alimentos que se suceden durante la cocción no se alteran. Por ejemplo, se puede cocer en rápida sucesión carne y verduras o pescado y crepes.

NO HUMO: cocinar sin condimentos y no tener contacto directo entre fuego y comida permite reducir al mínimo el humo y la distribución de los olores.

COBERTURAS: los módulos del Lavado y/o Barbacoa están equipados con tapa en Corian® negro o IROKO, que se apoyan sobre las áreas correspondientes para evitar depósitos de suciedad.



Mantenimiento

LIMPIEZA IROKO:

Eliminar inmediatamente posibles manchas para evitar que penetren.

Se aconseja renovar periódicamente el tratamiento superficial con el kit específico de limpieza/mantenimiento (cód. AVBL024).

LIMPIEZA ACERO INOXIDABLE:

Para una limpieza profunda de superficies de acero inoxidable, se recomienda el detergente abrillantador específico (cód. AVBL013).

LIMPIEZA RÁPIDA PLACA:

La limpieza final de la placa se hace en solo 5 minutos. Cuando la placa aún está tibia (40/50°C), será suficiente rociar con un desengrasador biodegradable, aclarar con agua y secar con paño de papel.