

everdure
by heston blumenthal





CONTENIDOS

Introducción	04
Gama de carbón	06
- HUB	12
- FUSION	18
- CUBE	24
Gama de gas	30
- FURNACE	34
- FORCE	40
Accesorios	46
Consejos de Heston	48



Quién mejor que un chef
que inspira a millones
de personas para re-
imaginar la barbacoa.

Heston Blumenthal es uno de los mejores chefs del mundo. Su restaurante de Berkshire, The Fat Duck, ha ganado galardones internacionales y ha sido condecorado con 3 estrellas Michelin, además, el propio Heston ha sido nombrado oficial de la Orden del Imperio Británico por su Majestad la Reina por los servicios ofrecidos a la Gastronomía Británica.

Amigo tanto de la Royal Society of Chemistry, y The Royal Academy of Culinary Arts, a Heston nunca le ha gustado seguir el libro al pie de la letra. Impulsando los límites de la cocina tradicional, e inyectando la ilusión de los deseos de un niño y el teatro en todo lo que toca, ha inspirado a una generación que busca el placer, y la diversión en la comida. Ahora, Heston le da su toque mágico al disfrute del exterior, haciendo fácil para cualquier el cocinar con una barbacoa.

“Durante 20 años he aprendido a cómo
obtener lo mejor de los ingredientes.
Incorporando alguna de mis técnicas
favoritas a estos diseños, he creado
algo que podríamos llamar una gama de
barbacoas 3 estrellas Michelin.”

El perfecto arte de hacer barbacoa al aire libre.

Everdure by Heston Blumenthal es una gama de barbacoas como ninguna. Trabajando codo con codo con diseñadores e ingenieros, Heston se embarcó en la misión de crear una barbacoa moderna perfecta. Combinando la última tecnología y la estética en el diseño, con un uso fácil y prestando atención a los detalles, ha creado una gama que le ayudará en el viaje del descubrimiento.

Tanto si adora la comodidad de cocinar con gas, o quiere reconectar con la belleza primaria de cocinar con carbón, en casa o fuera de ella, Everdure by Heston Blumenthal le ayudará a dar rienda suelta a su creatividad y le proporcionará lo mejor de cocinar con su barbacoa.

“Un buen diseño lo es todo hoy en día. Quería aportar algo de lo increíble de la tecnología y acabados que se pueden ver en cocinas de alta gama, para disfrutar del fantástico aire libre.”



Cocina con carbón.
Alimenta tu lado primario.

“Hay algo realmente especial en la cocina con carbón. Algo primario. La fusión perfecta entre el calor y el humo, combinado con un buen marinado, podemos infundir aromas realmente distintivos.”

La evolución del hombre tiene que dar las gracias a la evolución del fuego y de la energía. Cocinar sobre el fuego hace tiempo fue parte del día a día, y en muchas partes del mundo lo sigue siendo. Más que un teatro visual, o un acercamiento tradicional a lo básico, la auténtica cocción con carbón añade un aroma ahumado distintivo a los alimentos. El dominio de la temperatura, y el manejo del fuego han conseguido muchos entusiastas de la barbacoa pongan a prueba sus instintos, hasta ahora.

Tres barbacoas de carbón,
con un toque contemporáneo.



FUSION^(R)

CUBE^(R)

HUB^(R)

Inspired by the past.
Innovated for the future.



Lo auténtico convertido en extraordinario.

Al preguntarse qué hace que la cocina con carbón sea tan buena, y porque puede desafiar a alguien, Heston pudo crear un diseño que marca todas las casillas. Las barbacoas Everdure by Heston Blumenthal se han hecho para crear el auténtico sabor a carbón, virtualmente sin esfuerzo. Os explicamos cómo:

Lista para cocinar en 10 minutos

Se acabó el ir dando vueltas para conseguir encender el carbón. Diga adiós a los químicos o encendedores de bolsillo. Conseguirá encender la barbacoa pulsando un botón. Gracias al Sistema de encendido Fast Flame[®] el cual pone en marcha un elemento eléctrico, podrá encender el carbón y tenerlo a la temperatura correcta en solo 10 minutos.

Sistema rustidor encastrado

La FUSION[®] y la HUB[®] esconden un secreto, un rustidor encastrado retráctil. Gracias a la tecnología patentada Rotiscop[®] podrá hacer un asado profesional en un momento, cocinando en tres alturas diferentes sobre las brasas. Los pinchos con Cliplock[®] (pestaña de bloqueo) nos aseguran que cualquier alimento, desde pollos hasta cochinillos, queden perfectamente colocados en su sitio mientras giran, movido por un discreto motor escondido en el cuerpo de la barbacoa.

Funcionalidad y forma

Tomando apuntes del diseño danés minimalista, Everdure by Heston Blumenthal es una elegante mezcla de lo moderno y lo retro. Desde atrevidas y robustas patas, a las suaves y estilosas asas de la barbacoa, el rustidor elegantemente integrado, y su cable retráctil, todo está en perfecto equilibrio de funcionalidad y forma.

“Desde comidas rápidas, a festines épicos, lo he hecho fácil para que todos disfruten de la magia de cocinar con carbón.”





HUB^R

Tanto para encenderla para hacer un simple filete, como para intentar ser más ambicioso, o ir más allá con un asado épico, la HUB^R es perfecta para amantes del disfrute del aire libre.

Inspired by the past.
Innovated for the future.





Inspired by the past.
Innovated for the future.



HBCE2B

“La HUB está diseñada para grandes reuniones, dónde uno puede realmente mostrar sus habilidades. Llamas, brasas, calor. Estamos frente a una gran experiencia con una auténtica barbacoa de carbón”

La experiencia definitiva con carbón

- / Carbón + elemento eléctrico
- / Lista para cocinar en 10 minutos gracias al sistema de encendido Fast Flame[®]
- / Control electrónico 'Pulsar y olvidarse'
- / Rustidor con capacidad para 40kg con Tecnología Rosticope[®]
- / Diseño elegante y contemporáneo
- / Cable eléctrico retráctil de 1.5m
- / Gran área de almacenaje tras dos puertas.
- / Cubeta de porcelana esmaltada
- / Parrillas cromadas con asas frías al tacto

HUB^R

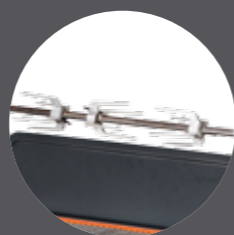
ENCENDIDO ELÉCTRICO
BARBACOA DE CARBÓN



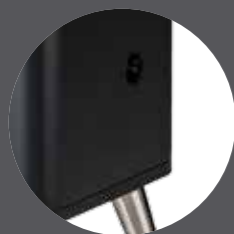
1 Tecnología Rotiscopie[®]
- Sistema rustidor pendiente de patente



2 Soportes para el rustidor retráctiles con varias alturas



3 Diseño patentado del espetón y pinchos Cliplock[®]



4 Cable eléctrico retráctil (1.5m)



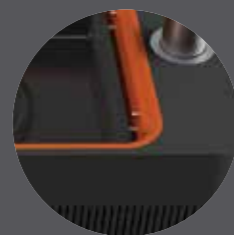
5 Sistema de encendido Fast Flame[®]
- Elemento eléctrico integrado 1800W



6 Armario integrado con estante y puertas de doble capa para almacenamiento.



7 Tapa cortavientos



8 Cubeta y bandeja de carbón de porcelana esmaltada



9 Compartimento para guardar el espetón y pinchos Cliplock[®]





FUSION^R

(Con pedestal y sin pedestal)

Tanto si es nuevo en la cocina on carbón o un profesional experimentado, adorará la simplicidad y estilo de la FUSION^R. Su nombre viene de su innovadora fusión del carbón y la electricidad, tiene los beneficios de ambos, ofreciendo una increíble experiencia con su barbacoa.

Inspired by the past.
Innovated for the future.





Inspired by the past.
Innovated for the future.



HBCE1BS



HBCE1B

Viene con unas elegantes y robustas patas, pero para añadirle altura y estilo, también tiene un elegante pedestal.

“Con un atrevido, y esbelto diseño, la primera vez que sus invitados le echen el ojo, se preguntarán qué es. No tardará en ganárselos. En realidad, tan solo 10 minutos.”

Cocina con carbón de forma sencilla

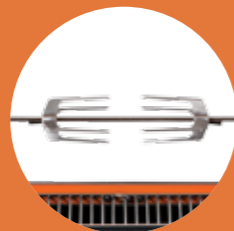
- / Carbón + elemento eléctrico
- / Lista para cocinar en 10 minutos gracias al sistema de encendido Fast Flame[®]
- / Control electrónico 'Pulsar y olvidarse'
- / Rustidor con capacidad para 15kg con Tecnología Rosticope[®]
- / Diseño elegante y contemporáneo
- / Cable eléctrico retráctil de 1.5m
- / Cubeta de porcelana esmaltada
- / Parrilla cromada con bisagra para poder añadir carbón fácilmente

FUSION^R

ENCENDIDO ELÉCTRICO DEL CARBÓN
BARBACOA CON PEDESTAL



1 Tecnología Rotiscoper[®]
- Sistema rustidor pendiente de patente



2 Diseño patentado del espetón y pinchos Cliplock[®]



3 Soportes para el rustidor retráctiles con varias alturas con motor interno



4 Sistema de encendido Fast Flame[®] - Elemento eléctrico integrado 1800W



5 Cable eléctrico retráctil (1.5m)



6 Tapa cortavientos



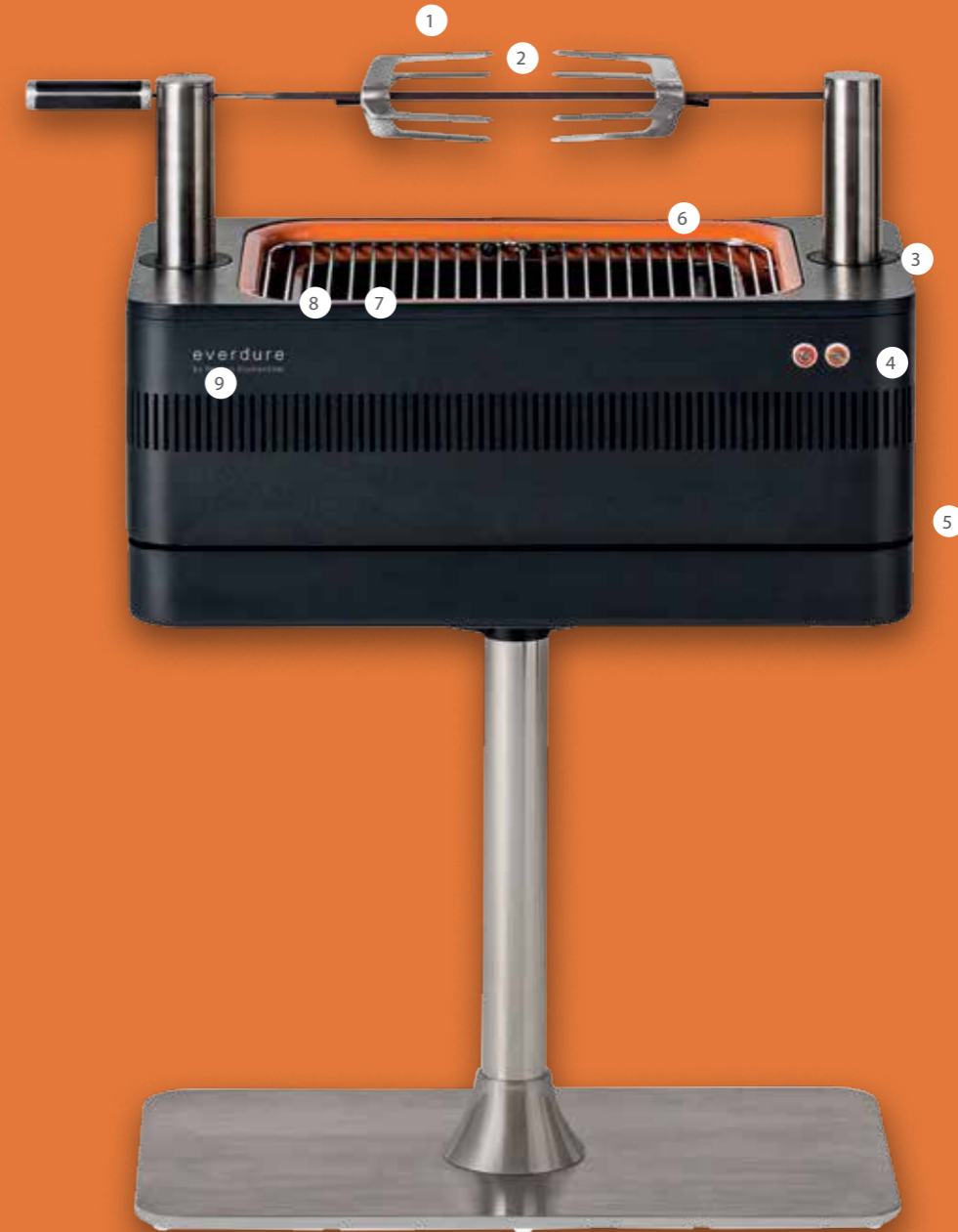
7 Cubeta y bandeja de carbón de porcelana esmaltada



8 Parrilla cromada con bisagras para recargar fácilmente carbón



9 Compartimento para guardar el espetón y pinchos Cliplock[®]



CUBE^R

Ahora puede disfrutar de la auténtica cocina con carbón portátil, sin problemas. La barbacoa portátil CUBE^R está diseñada para usar lejos de casa. Con una bandeja de almacenamiento de comida integrada, tabla para preparar la comida y cubeta de porcelana esmaltada, es fácil de guardar, encender, cocinar y limpiar correctamente, mientras que las asas cromadas reducen el calor externo al mínimo, haciendo fácil moverla mientras se cocina.



Inspired by the past.
Innovated for the future.





Inspired by the past.
Innovated for the future.



Grafito
HBCUBEG



Caqui
HBCUBEK



Piedra
HBCUBES



Naranja
HBCUBEO

“Toda la gama ha sido diseñada desde cero, con la finalidad de ayudarlo a mostrar sus habilidades con estilo, allí donde su imaginación le lleve.”

- Cocina de carbón para llevar
- / Portátil
- / Cubeta de porcelana esmaltada
- / Asas frías al tacto
- / Cubeta de carbón removible
- / Simple, unidad integrada y accesorios
- / Dos pestañas de cierre de seguridad
- / Disponible en 4 colores estílicos y contemporáneos

CUBE™

PORTABLE CHARCOAL
BARBEQUE



1 Tabla de bambú integrada



2 2 cierres de seguridad



3 Parrilla cromada removible



4 Cubeta y bandeja de carbón de porcelana esmaltada



5 2 asas frías al tacto



6 Bandeja de almacenamiento integrada



7 Capa protectora del calor



8 Interior fácil de limpiar



GAMA DE GAS

Cocinar con gas.
No deje que nada se
interponga en su camino.

“Tengo el control total sobre el flujo
de la llama de gas en la cocina de
The Fat Duck. Marca la diferencia.
Por lo que quería ofrecer ese poder
en mis barbacoas de gas.”

Para mucha gente, las barbacoas de gas, son la
elección para la cocina al aire libre. Fáciles de usar,
y prácticas, es un punto central para reunirse en
todo el mundo. A nadie le gusta estar de cara a una
barbacoa fea todo el año. De ahí se crea la perfecta
unión entre la funcionalidad y la forma.

Dos barbacoas de gas,
altas prestaciones y diseño





El poder del diseño

everdure
by heston blumenthal

Todas las prestaciones, sin ningún drama
Si busca la practicidad de cocinar con gas, adorará los modelos FORCE[®] y FURNACE[®], moviendo el poder de los modernos electrodomésticos al exterior. Estilosas, compactas, han sido diseñadas para ayudarle a realizar un gran show, durante mucho tiempo.

Potencia y elegancia
Listas para utilizarse en solo 5 minutos, disfrute de un encendido rápido y un sellado instantáneo. Nada de manecillas incómodas que girar, sino modernos mandos para controlar la potencia de la llama fácilmente con sus dedos.

Diseño continuo
Fabricadas con aluminio fundido fácil de limpiar y que no se oxida, su diseño moderno ofrece diversos colores con mucho estilo.

La cocción por convección de la manera más simple
Gracias al diseño de su tapa horno, resulta muy sencillo convertirse en un profesional de la cocina por convección. El aumento de temperatura fluye por toda la tapa realizando una circulación de 360° al rededor de la comida, proporcionándole unos fantásticos aromas a los alimentos.

Asados diversos
Con planchas y parrillas de hierro fundido intercambiables, puede utilizar el que desee para realizar sus asados. Las parrillas además incluyen vaporizadores para evitar las llamaradas.

FURNACE[®]

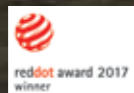


FORCE[®]



FURNACE^R

Una barbacoa de gas épica que combina la perfecta unión entre la potencia y la elegancia. Desde salchichas y asados, a delicados filetes, tendrá en su mano todo el poder y versatilidad.





“La altura y grosor de la tapa horno la hacen perfecta para cocinar por convección. La temperatura circula 360° dentro, cocinando los alimentos y haciendo que estos absorban sus deliciosos aromas.”

- La barbacoa de gas definitiva**
- / Superficie de cocción grande de 2915cm²
 - / 3 quemadores independientes
 - / Uso instantáneo. Lista para usarse en 5 minutos
 - / Hasta 29MJ de potencia
 - / Control de llama variable
 - / Mandos esbeltos, ergonómicos con encendido rotatorio.
 - / Tapa extra alta para cocina por convección
 - / Flexibilidad de cocción con la tapa abierta o cerrada.
 - / Cuerpo y mesas laterales de aluminio fundido para evitar el óxido.
 - / Tapa de porcelana vitrea esmaltada y parrillas de cocción para una fácil limpieza
 - / Patas estrechas para una buena estabilidad, que se pueden quitar para una mejor movilidad
 - / Disponible en 4 modernos colores

FURNACE^R

BARBACOA DE GAS DE 3 QUEMADORES



1 Flexibilidad de cocción con tapa abierta o cerrada



2 Termómetro



3 Tapa alta para cocina por convección (pavo de 6kg)



4 Encendido inmediato con precalentamiento rápido



5 Mandos ergonómicos con encendido rotatorio



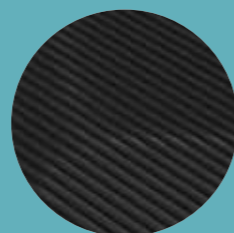
6 2 ruedas giratorias con freno



7 Materiales a prueba de óxido (barbacoa y mesas de aluminio fundido)



8 Ahorro de espacio. La mesa izquierda puede bajar



9 Parrillas de hierro fundido vítreo mate con difusor integrado





FORCE^R

Una barbacoa de gas fácil de usar, versátil y fácil de amar. Disponible en una gama de diferentes colores con mucho estilo, se sentirá como en casa en cualquier jardín o terraza.





“No podemos hablar de estilo sin mencionar el color. Disponible en cuatro colores modernos, hace que sea fácil encajar su barbacoa con la paleta de colores de su casa.”

The stylish everyday gas barbeque

- / Superficie de cocción grande de 2358cm²
- / 2 quemadores independientes
- / Uso instantáneo. Lista para usarse en 5 minutos
- / Hasta 23,1MJ de potencia
- / Control de llama variable
- / Mandos esbeltos, ergonómicos con encendido rotatorio.
- / Tapa extra alta para cocina por convección
- / Flexibilidad de cocción con la tapa abierta o cerrada.
- / Cuerpo y mesas laterales de aluminio fundido para evitar el óxido.
- / Tapa de porcelana vitrea esmaltada y parrillas de cocción para una fácil limpieza
- / Patas estrechas para una buena estabilidad, que se pueden quitar para una mejor movilidad
- / Disponible en 4 modernos colores

FORCE^R

BARBACOA DE GAS DE 2 QUEMADORES



1 Flexibilidad de cocción con tapa abierta o cerrada



2 Termómetro



3 Tapa alta para cocina por convección (pavo de 6kg)



4 Encendido inmediato con precalentamiento rápido



5 Mandos ergonómicos con encendido rotatorio



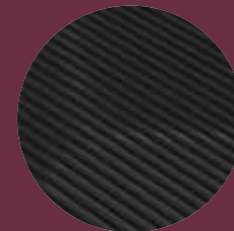
6 2 ruedas giratorias con freno



7 Materiales a prueba de óxido (barbacoa y mesas de aluminio fundido)



8 Ahorro de espacio. La mesa izquierda puede bajar



9 Parrillas de hierro fundido vítreo mate con difusor integrado



GAMA DE CARBÓN

Acesorios



FUSION^R Funda

HBC1COVERS

- / Funda corta para el modelo Fusion^R de carbón con encendido eléctrico
- / Duradera funda con protección 425gsm UV
- / Resistente al agua
- / Con cordón ajustable
- / En color negro



FUSION^R Funda larga

HBC1COVERL

- / Funda larga para el modelo Fusion^R de carbón con encendido eléctrico y pedestal
- / Duradera funda con protección 425gsm UV
- / Resistente al agua
- / En color negro



HUB^R Funda

HBC2COVER

- / Funda larga para el modelo Hub^R de carbón con encendido eléctrico
- / Duradera funda con protección 425gsm UV
- / Resistente al agua
- / En color negro
- / Con velcros de ajuste

GAMA DE GAS



FURNACE^R Funda

HBG3COVER

- / Funda larga premium para barbacoa apta para el modelo FURNACE^R de gas
- / Duradera funda con protección 425gsm UV
- / Resistente al agua
- / En color negro
- / Con velcros de ajuste



FORCETM Cover

HBG2COVER

- / Funda larga premium para barbacoa apta para el modelo FORCE^R de gas
- / Duradera funda con protección 425gsm UV
- / Resistente al agua
- / En color negro
- / Con velcros de ajuste



CUBE^R Mochila de transporte

HBCUBEBAG

- / Diseñada para la barbacoa CUBE^R
- / Duradera y estilosa mochila de lona negra con cintas de cuero marrón
- / Diferentes opciones de transporte
- / Velcro para asegurar la barbacoa
- / Versátil compartimento de almacenaje
- / Bolsa con cordón para guardarla



“Una de las cosas que adoro de cocinar es que nunca paras de aprender. Explorar y experimentar es parte de la diversión. Por lo que voy a compartir algunos consejos para cocinar al aire libre, para ayudarlos a añadir un poco más de emoción a vuestras barbacoas.”

Algunos consejos sobre la barbacoa de Heston.

Añadir sabor cuando cocina con carbón

“Este es un gran consejo para añadir algo más de sabor sutil al ahumado de su barbacoa. Heche algunas hierbas frescas al carbón mientras esté cocinando. Una ramita de romero es perfecta para el cordero, y la salvia también funciona muy bien. Este tipo de hierbas son suficientemente fuertes para quemarse con el calor y dejar el sabor en los alimentos lentamente, en lugar de quemarse rápidamente como puede ser el caso de la albahaca. Humedézcalas con un poco de agua para prolongar su infusión.”

Como saber cuando está listo el carbón

“Charcoal barbeques can reach a radiant temperature of over one thousand degrees celsius. Things start to settle down when ash starts to form on the crust of each coal. This not only stops coals burning up too quickly, but creates the perfect grilling temperature, so once you see that layer of ash on your coals, you’ll know you’re pretty much good to go.”

Encontrar el punto óptimo

“El punto óptimo es la distancia del calor dónde la comida se cocina mejor, y recibe un calor consistente con variaciones de menos de un 10%. Obviamente, esto variará dependiendo de lo que se esté cocinando, y lo alta que sea su barbacoa, pero por lo general, la parrilla debe de estar del calor a una altura de un 18,5%

drespecto al fondo de la misma. Afortunadamente, mis barbacoas cumplen todos estos requisitos para usted, por lo que no hace falta que saque la regla para medir y hacer ajustes.”

Llamaradas

“Las llamaradas normalmente las causa una combinación de calor extremo y restos de grasas o aceites. No hay que preocuparse, pero puede reducirlas limpiando su barbacoa regularmente.”

Mantenerlo todo limpio

“Es muy importante que cuide de su barbacoa, retirando restos de grasas y aceites tras cada uso para ayudar a evitar las llamaradas. Un buen consejo para evitar que se adhieran restos durante la cocción, es usar huntar con un poco de aceite las parrillas antes de usarlas, y de nuevo tras su uso y una vez que estén limpias, para dejarlas listas para la siguiente vez.”

Cocción indirecta

“Si va a cocinar alimentos más delicados, como pescado, o carne en filetes finos, quizá la mejor apuesta sea la cocción indirecta. Coloque la comida lejos del centro del calor ayudará a ello, sin exponer el alimento a la fuerza de la temperatura máxima.”

Cocinar carnes a la barbacoa: Temperaturas internas de la cocción.

Coloque siempre el termómetro en la parte más gruesa de la carne. Para bistecs, asegúrese de que el termómetro está insertado por el lateral hasta más o menos el centro. Para aves, es importante tomar la temperatura de ambos muslos y la pechuga.

Recuerde siempre que existe el calor residual que queda al retirar la carne de la fuente de calor. Un bistec puede subir en este caso hasta 5°C. Para controlar lo rápido que sube la temperatura interna, se debe mover el carbón por la barbacoa haciendo que debajo de la pieza de carne haya menos o más según el grosor de la pieza y lo que deseemos. Heston nos proporciona unas temperaturas aproximadas recomendadas.

Para res o ternera

Poco hecha - 50°C
Mitad poco hecha - 55°C
Medio hecha - 60°C
Mitad bien hecha - 65°C
Bien hecha - 70°C

Para ternera picada

Mitad poco hecha - 55°C
Medio hecha - 60°C
Mitad bien hecha - 65°C
Bien hecha - 70°C

Para cordero

60°C

Para cerdo o jamón

60°C

Para pescado

50°C

Para aves

Muslos de las aves - 75°C
Pechugas - 65°C



everdure
by heston blumenthal

Distribuido en España en exclusiva por

SLP BARBACOAS SL