

## *Utilisation de combustibles variés*

Le barbecue Verticook™ ne fonctionne pas seulement au charbon de bois. La chambre d'allumage permet l'utilisation d'autres combustibles tels que le petit bois, les branches d'arbre ou les buchettes de bois. Il suffit pour cela de générer suffisamment de braises pendant la phase d'allumage avant de démarrer leur transfert dans le foyer pour commencer la phase de cuisson proprement dite.

A noter que les flammes qui pourraient apparaître dans le foyer de combustion ne sont pas du tout proscrites étant donné qu'elles sont dirigées vers le haut. Ni ces flammes ni les émanations qu'elles peuvent produire n'entrent en contact avec les aliments. Nul besoin donc non plus d'utiliser un combustible très épuré et donc généralement coûteux.

Quant aux aspects environnementaux, fini le voisinage envahi par les fumées épaisses (contenant des PAH) et les odeurs provoquées par la combustion des graisses sur les braises. Par ailleurs, grâce à son foyer étroit et la possibilité de mise en veille après l'allumage, la consommation de combustible est optimisée.

## *En développement*

Le barbecue Verticook™ V-100 est un produit évolutif. Des accessoires sont en cours de développement et pourront bientôt être ajoutés à ce modèle.

Supports de tourne broche. Ces supports remplaceront les supports à crémaillère des paniers.

Moteur tourne broche électrique. Ils s'adapteront sur les supports de tourne broche.

Broches de cuisson.

Plateau chauffe plats en acier inox pour maintenir les aliments au chaud après cuisson. Le plateau chauffe plats s'insérera sur la chambre d'allumage en lieu et place du couvercle.

Plateaux récolteurs de graisse jetables en feuille d'aluminium.

Housse de protection

## *Un barbecue révolutionnaire*



**Respectueux de votre santé**

**Facile à allumer**

**Peu encombrant**

**Grande capacité modulable**

**Stable et robuste**



Chambre d'allumage

Trappe d'allumage

Foyer vertical dans lequel est constitué un « mur de braises »

Panier de cuisson

Plateau récolteur de graisses

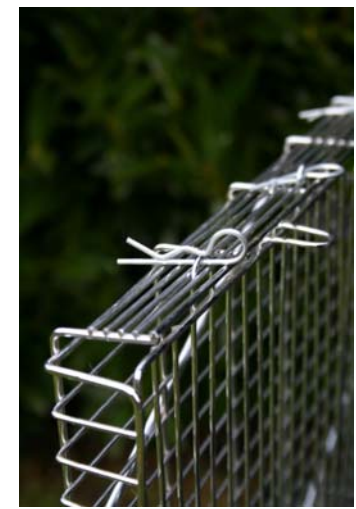
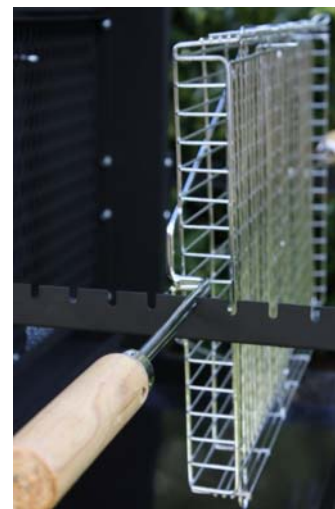
Pieds pliables

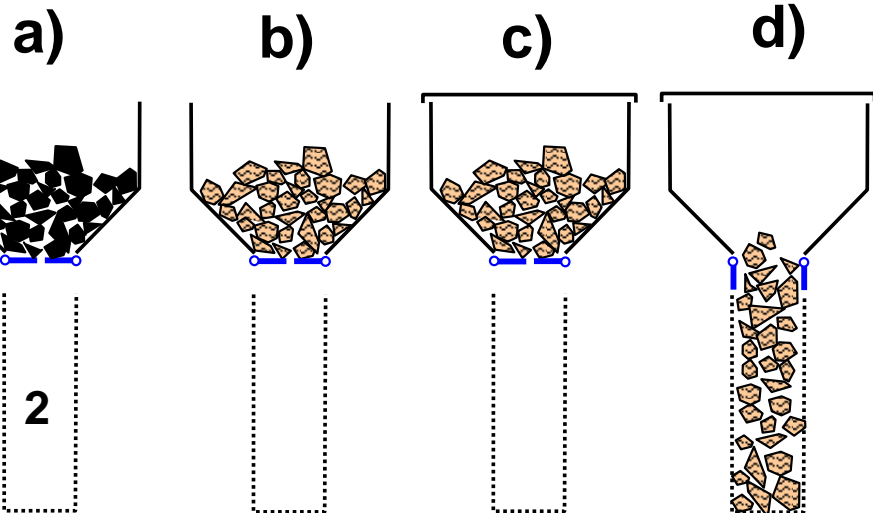
## **Paniers de cuisson**

Retourner les aliments sur la grille de cuisson individuellement et de façon répétitive est un travail fastidieux qui de surcroît expose le manipulateur à des risques de brûlures non négligeables.

Rien de tout cela avec un barbecue Verticook™. Les aliments, placés dans des grands paniers de cuisson (30 cm x 51 cm), sont ensuite retournés tous ensemble par la manipulation du panier entier réalisée à l'aide des poignées en bois prévues à cet effet. Les poignées sont positionnées aux extrémités des axes du panier et à bonne distance du foyer afin d'éviter leur échauffement. Les risques de brûlures sont donc très fortement réduits.

Les graisses sont récoltées dans un vaste plateau en acier émaillé (dimensions standard Gastronorm ½), incliné de telle sorte que les graisses s'éloignent rapidement du foyer par gravité afin d'éviter leur inflammation.





## Capacité modulable

Un des grands avantages du barbecue Verticook™ est sa modularité.

A capacité maximale, la surface du foyer est de deux fois 30 cm x 51 cm, soit 0,30 m<sup>2</sup>. Cette surface est beaucoup plus grande que celle de la plupart des barbecues traditionnels, même ceux de grande taille.

Vous pouvez donc recevoir du monde !. Mais cela ne vous empêche pas non plus de préparer une petite grillade en famille. Le barbecue Verticook™ s'adapte en effet à toutes les situations car il est modulable. Vous pouvez diminuer la taille du foyer à 75, 50 voire 25 % de sa capacité maximale. Il suffit pour cela d'insérer les deux cloisons de séparation (l'une dans le foyer et l'autre dans la chambre d'allumage) et de les immobiliser à l'aide de tiges transversales en U.

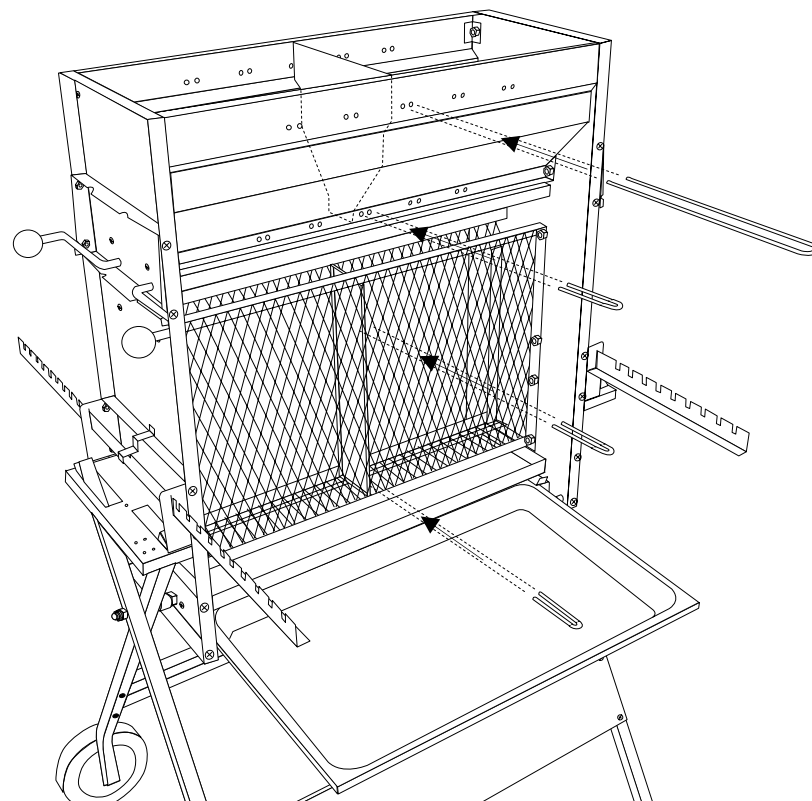
Une fois le cloisonnement réalisé, la technique d'allumage est la même que si le foyer complet était utilisé. Dès que le foyer est prêt, les paniers de cuisson sont remplis partiellement afin de positionner les aliments à cuire en face de la partie active du foyer.



Trappe en position fermée

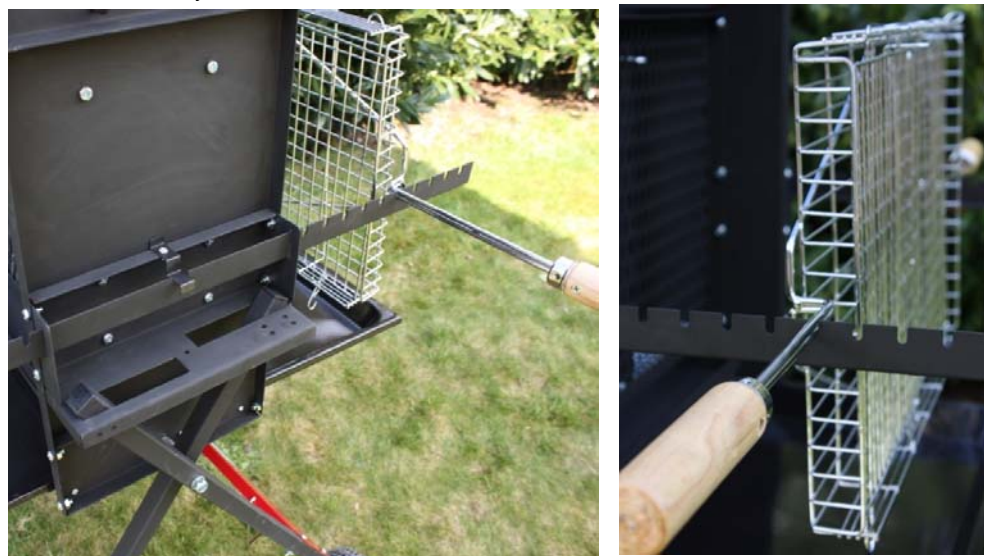


Trappe en position ouverte



## Robustesse et Stabilité exceptionnelle

Le barbecue Verticook™ est conçu pour être robuste et durable. Aucune épaisseur de tôle n'est inférieure à 1 mm. Chaque côté est muni de 3 renforts lui conférant une rigidité et une très bonne résistance à la dilatation thermique. Les supports à crémaillère qui soutiennent les paniers de cuisson s'enfilent dans deux fentes pratiquées dans les renforts transversaux et sont ainsi fermement fixés sur le corps principal du barbecue. Ils sont maintenus en position centrale par un clip. Les créneaux des crémaillères permettent d'ajuster la distance entre les paniers de cuisson et le foyer.



La conception originale des pieds confère une stabilité exceptionnelle, malgré le fait qu'ils sont repliables. Pas de danger de voir basculer le barbecue Verticook™ à la moindre sollicitation.



Fentes pour enfiler les supports à crémaillère

## Santé

Votre santé n'est-elle pas ce que vous avez de plus précieux ? Mieux vaut donc la préserver. La conception du barbecue Verticook™ V-100 vise avant tout une cuisson des aliments qui soit saine et respectueuse de votre santé.

Les barbecues traditionnels, bien que très populaires, peuvent présenter certains risques pour la santé en raison du mode de cuisson horizontale qu'ils mettent en œuvre. En effet, dans ce type de barbecue, la source de chaleur est localisée directement sous les aliments. Lorsque la température augmente durant la cuisson, les matières grasses contenues dans les aliments se liquéfient et s'écoulent par gravité sur la source de chaleur située juste en dessous. Il est très difficile d'empêcher ces matières grasses de s'embraser spontanément, surtout si la source de chaleur est constituée de braises incandescentes. Qui n'a pas déjà été confronté à l'apparition de flammes et/ou de fumées en utilisant un barbecue à cuisson horizontale ?

Il est connu que l'embrassement des graisses génère des substances cancérigènes dénommées PAH (1) qui se retrouvent finalement dans les aliments consommés. La teneur en PAH peut d'ailleurs y être mesurée (2, 3). La cuisson des aliments avec un barbecue traditionnel (cuisson horizontale) n'est donc pas toujours très respectueuse de votre santé !

La cuisson verticale est par contre beaucoup plus saine ! En effet, les graisses ne s'écoulent jamais sur les braises incandescentes et ne risquent donc pas de générer de substances cancérigènes. Ceci a été mis en évidence par certaines études scientifiques (2, 3) qui démontrent que le taux de PAH (1) mesuré dans les aliments cuits avec un barbecue vertical est de 10 à 30 fois plus faible qu'avec un barbecue horizontal.



1. PAH signifie : Hydrocarbures aromatiques polycycliques, comme par exemple le benzopyrène.
2. Etude menée par un institut Suédois (Institutet för Livsmedel och Bioteknik AB) et publiée par Testfakta qui compare les taux de PAH dans des aliments cuits avec des barbecues à cuisson horizontale et verticale. Cliquez ici pour un résumé.
3. Saint-Aubert, B. Cooper, J. F., Astre, C., Spiliotis, J., and Joyeux, H. *Evaluation of the induction of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) by cooking on two geometrically different types of barbecue.* Journal of Food Composition and Analysis, 1992, Volume 5, page 257-263

# Verticook

## Rangement

Le rangement d'un barbecue conventionnel à cuisson horizontale n'est pas aisé, surtout s'il est de grande capacité. L'encombrement au sol est en effet proportionnel à la surface de cuisson. Rien de tout cela ne s'applique au barbecue Verticook™ V-100:

les pieds se replient et se bloquent en position fermée en un tour de main,

les plateaux récolteurs de graisse sont amovibles et leur cadre de support se rabat verticalement vers le haut.

Les supports à crémaillère des paniers sont glissés aisément en dehors de leurs logements.

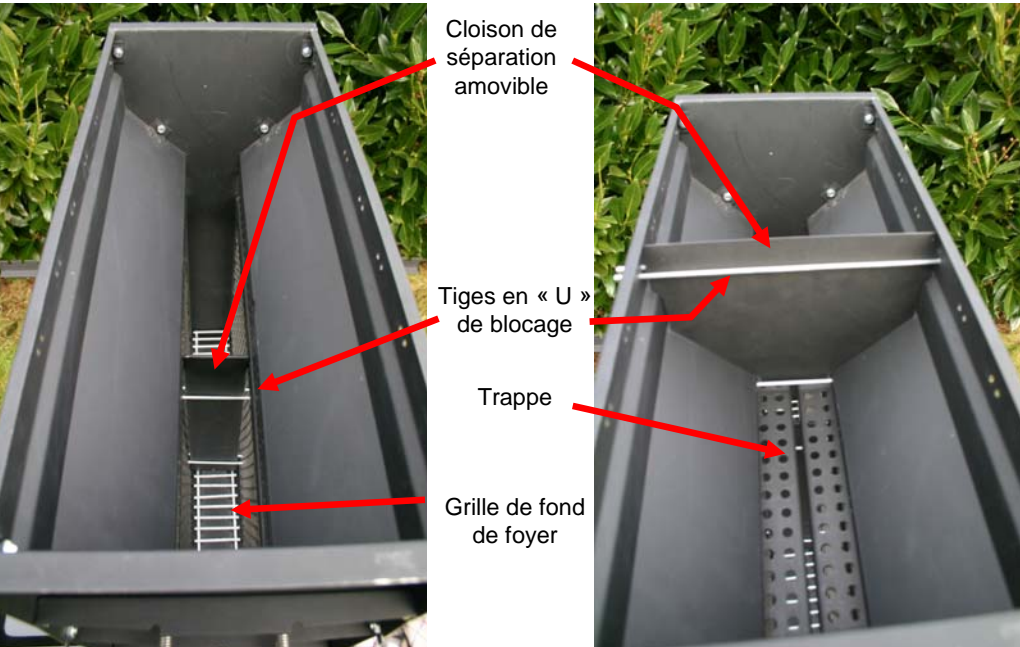
Après ces quelques manipulations simples qui ne requièrent aucun outil, l'encombrement au sol du barbecue Verticook™ V-100 est minime. Il se range très facilement le long d'un mur : 24 cm suffisent ! Typiquement, il trouve sa place très facilement dans un garage, à côté de la voiture.

En configuration déployée, le barbecue Verticook™ se déplace aisément grâce à ses deux roues de 15 cm de diamètre et sa poignée de traction en bois.



Dimensions (cm)	l	L	h
En boîte	26	36	95
En opération	72	78	122
Plié	24	78	132

Poids: 28 Kg



Trappe ouverte

Trappe fermée

Quand elles ne sont pas utilisées, les tiges en « U » se rangent sur le barbecue.



## Allumage et planification de la phase de cuisson

La difficulté majeure du barbecue à foyer vertical, c'est la réalisation de son allumage. Il faut en effet constituer un « mur de braises » qui soit suffisamment étroit pour minimiser la consommation de combustible. L'étroitesse du foyer constitue une difficulté pour l'allumage car il n'est aisé ni d'y introduire le combustible ni de l'allumer. De surcroît le temps nécessaire à la constitution du « mur de braises » peut être assez conséquent et est difficilement prévisible (il est notamment fonction de la granularité du charbon de bois).

Le barbecue Verticook™ est conçu pour résoudre ce problème. Il est constitué de deux espaces distincts : une chambre large pour la phase d'allumage (1), et un foyer étroit pour la phase de cuisson (2). Ces deux espaces sont séparés par une trappe (3) qui peut être ouverte ou fermée. La vue en coupe ci-dessous illustre le principe de fonctionnement.

- a) le feu est allumé dans la chambre d'allumage (1) avec la trappe (3) en position fermée. La trappe (3) est perforée de trous qui permettent l'entrée d'air de combustion.
- b) les braises sont formées dans la chambre d'allumage (1),
- c) A ce stade, le feu peut éventuellement être mis en veille grâce au placement du couvercle (4) sur la chambre d'allumage. La combustion sera ainsi très fortement ralentie, sans pour autant s'arrêter. Pour redémarrer, rien de plus simple. Il suffit d'enlever le couvercle. La combustion redémarre immédiatement dans la chambre d'allumage (1). Les courants de convection d'air chaud à travers celle-ci sont très intenses et réactivent rapidement la combustion. Ceci permet de planifier au mieux le moment où la cuisson (d) pourra commencer .
- d) lorsque suffisamment de braises incandescentes ont été formées, la trappe (3) est ouverte, ce qui provoque la chute des braises dans le foyer sous jacent et la constitution d'un « mur de braises ». La cuisson peut donc commencer.