

LA RAPIDITÀ DEL GAS

Il coperchio ha il grande vantaggio di accelerare il processo di cottura, riducendone i tempi. È anche possibile cucinare pezzi grandi, come un pollo intero: in pratica crea l'effetto forno. Inoltre permette di ridurre i consumi.



Il barbecue a gas della linea Kitchen Kamin di EdilKamin (kitchenkamin.com) ha piastra in acciaio. Disponibile da appoggio (L 60 x P 50 x H 19; 685 euro + Iva) o come in foto con coperchio e carrello con ante (L 160 x P 55 x H 88 cm; 2.580 euro + Iva).

Cucine & elettrodomestici 2018 107

➤ A LEGNA E PELLETT

Le cucine economiche alimentate a legna si sono evolute in modelli molto più performanti che uniscono tradizione e innovazione. Alcune funzionano a pellet, cilindretti di legna pressata che hanno il pregio di occupare meno spazio e dal maggiore potere calorifico, cioè scaldano di più e con meno dispersioni di energia.

- Queste cucine sono dei blocchi attrezzati con diversi tipi di piani cottura: a partire dalle piastre in ghisa che cuociono grazie al calore prodotto dalla legna ai bruciatori a gas, oppure alla vetroceramica elettrica. Oltre al forno che sfrutta il calore della legna o del pellet, alcuni modelli permettono di aggiungere un forno elettrico e pratici cassetti scaldavivande.

- Alcune cucine possono avere anche la cappa che aspira i fumi della cottura e aggiunge, con lo schienale di collegamento, impatto scenico estetico al modello.



La cucina a legna compatta KF 60 W della linea Kitchen Kamin di EdilKamin

www.edilkamin.it ha piastra cottura con anelli asportabili e forno da 37 litri, con porta in acciaio e doppio vetro e termometro. Ha potenza termica di 7 kW, è in classe A e misura L 60 x P 60 x H 86 cm. Il tipo in foto costa 2.351 euro + Iva.