

BARBACOAS SALUDABLES

Ideas y consejos
para comer sano.

**LAS MEJORES
PARRILLAS**

Los mejores precios,
las mejores técnicas.

LAS MEJORES

BARBACOAS

RECETAS - CONSEJOS - TÉCNICAS DE COCCIÓN - ACCESORIOS - AHUMADORES



4

▶ La barbacoa más sabrosa y saludable



16

▶ 800 °C: ¡ahora sí que está bien caliente!



CATÁLOGO BARBACOAS 2019

Precios válidos del 06/06/2019 al 31/07/2019 o hasta fin de existencias.

Los precios que aparecen en el catálogo son orientativos.

Consulta la disponibilidad de los productos en tu centro **BAUHAUS**.

Si se acaban las existencias, quedan salvaguardados los derechos del consumidor según la legislación vigente.

Las fotografías publicadas pueden tener accesorios y artículos de atrezzo no incluidos en el precio promocional.

Los colores de los productos pueden ser alterados por la impresión. Empresa responsable de este folleto

WERKHAUS SL SCS. CIF: D59474577 C/Campezo, 12. Polígono Las Mercedes. 28022-Madrid.

· Pº Zona Franca 137-139 Planta 1 · Módulo 11- 08038 Barcelona.

FINANCIACIÓN EN TODO

A PARTIR DE 150€

SIN INTERESES

SIN COMISIONES

0%

TE LO PONEMOS

FÁCIL

COMPRA HOY Y PAGA EN CÓMODOS PLAZOS

Condiciones de financiación sin intereses a 3, 6, 12 y 18 meses: importe mínimo de 150€ en 3 meses. Importe mínimo de 300€ en 6 meses. Importe mínimo de 600€ en 12 meses y importe mínimo de 1.200€ en 18 meses. TIN 0% TAE 0%. Plazo de validez del 04/03/2019 al 31/07/2019. Financiación no válida en compra online. Todas las financiaciones sujetas a la aprobación de la entidad financiera Caixabank Consumer Finance E.F.C, S.A. Consulta condiciones en tu centro BAUHAUS.

36

▶ Churrasco: toda la carne en el asador





18

» El clásico:
el carbón vegetal



26

» Elegir la mejor
carne



32

» Asar sobre
una tabla



» Encontrarás todas las barbacoas
a partir de la página 28.

¿DE CARBÓN? ¿DE GAS?
¿ELÉCTRICA?

¿O CON CALOR SUPERIOR?

No solo te ofrecemos las
tecnologías de barbacoa más
actuales, sino también una amplia
gama de accesorios, desde un wok
a una espátula para pizza.

» ÍNDICE «

- 4 **UNA BARBACOA SABROSA Y SALUDABLE, ¿ES POSIBLE?** Recetas y consejos.
- 12 **BARBACOAS DE GAS**, el calor que marca tendencia.
- 16 **BARBACOAS ELÉCTRICAS**, la alternativa inteligente.
- 18 **COCCIÓN DIRECTA VS INDIRECTA**, siempre se complementan a la perfección.
- 20 **LA CARNE PERFECTA**, la joya de la barbacoa.
- 24 Máxima precisión: con el: **TERMÓMETRO** para barbacoa, los alimentos alcanzan la temperatura interna correcta.
- 26 **PIZZA A LA BARBACOA**
- 28 **BARBACOAS ELÉCTRICAS**
- 29 **BARBACOAS A GAS**
- 34 **BARBACOAS A CARBÓN**
- 37 **BARBACOAS Y AHUMADORES**
- 38 **BARBACOAS DE SOBREMESA**
- 40 **PLANCHAS**
- 42 **BARBACOAS DE OBRA**
- 45 **HORNOS**





UNA BARBACOA SABROSA Y SALUDABLE: ¿ES POSIBLE?

Cuando empiezan a subir las temperaturas por los primeros rayos de sol ya no podemos esperar más: ¡es la hora de la barbacoa!

¡PIENSA EN VERDE!

Tu huerto es el mejor proveedor de verduras: Berenjena, zanahoria, calabaza, setas, pepino, calabacín, cebolla: La gran mayoría de las verduras se pueden asar perfectamente en la barbacoa. Estas deberían ser con más frecuencia el plato principal, en lugar de un simple acompañamiento. Es ideal adquirir verduras de la región, que no implican grandes transportes. No contienen sustancias nocivas y constituyen una combinación nutritiva ideal que aporta hidratos de carbono complejos, fibras vegetales y antioxidantes.



1



¡EL FUTURO CUENTA!

Está claro que una hamburguesa del supermercado está buena y aporta unas valiosas proteínas. No obstante, es difícil saber la calidad que nos ofrece realmente la carne procesada y si esta contiene aditivos, incluso en el caso de la carne ecológica. Te recomendamos: Comprar pechuga o muslo de pollo en una carnicería de confianza, pasar la carne por la picadora y condimentarla al gusto.

2

3 UNA BARBACOA PARA TODA LA VIDA



¡Haz un esfuerzo y olvídate de las barbacoas de una sola temporada! Vale la pena que compres una barbacoa como es debido. Los precios son bajos y la gama muy amplia. El medio ambiente y tu salud te lo agradecerán. En tu centro BAUHAUS encontrarás tu barbacoa perfecta.

4 ALGUNOS APUNTES SOBRE SALUD

¡La alternativa saludable a la ensalada de pasta o de patata existe! Los chips o las rodajas de boniato constituyen una alternativa sabrosa y sana a los acompañamientos saturados de mayonesa: simplemente aliña el boniato con pimentón, romero, sal y un poco de azúcar de caña y ásalalo durante un tiempo breve hasta que esté en su punto. ¡Tus invitados estarán encantados!

7 NO ASES CARNES ADOBADAS

Si eres un maestro parrillero, seguro que tienes claro que: El motivo es fundamentado: Su aroma es debido a las sales, que a temperaturas elevadas se convierten en nitrosaminas. Y estas son las causantes de numerosas enfermedades. Por lo tanto, te recomendamos: ¡Asar en la barbacoa carne cruda lo menos procesada posible!

9 HAZLO TÚ MISMO ADOBOS

Los productos procesados contienen azúcares y aditivos que realmente no necesitas. Te recomendamos que marines tú mismo la carne: ¡sabe mejor y es más saludable!

5 LA CARNE NO DEBE ESTAR TIBIA

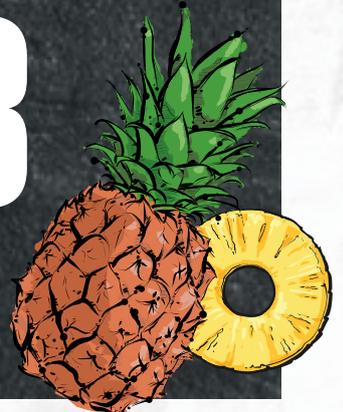
«¿Cariño, podrías traerme la carne?» Si haces esta petición, ya debes tener la barbacoa a la temperatura adecuada. En caso contrario, si la carne está un buen rato delante de la parrilla en pleno verano, aparecerán gérmenes causantes de enfermedades en su superficie. Y este es un problema que tiene fácil solución. ¡Simplemente debes traer la carne de la nevera o la cocina cuando sea el momento! Pero no conviene exagerar: La carne tampoco debe estar congelada cuando se coloca sobre la parrilla, ya que se carbonizará rápidamente por fuera pero por dentro seguirá estando cruda.

6 ¡NOS GUSTA EL POLLO!

Seguro que ya sabes que: Los médicos no son muy amigos de la carne de cerdo. Pero esto no debería quitarte el apetito, por regla general. Es mucho más importante que, al comprar los alimentos que vas a asar en la barbacoa, pienses también en las alternativas saludables: La carne magra de pollo, el pescado y las verduras asadas son alimentos igual de sabrosos y la mejor opción para tu salud.

8 LA PIÑA

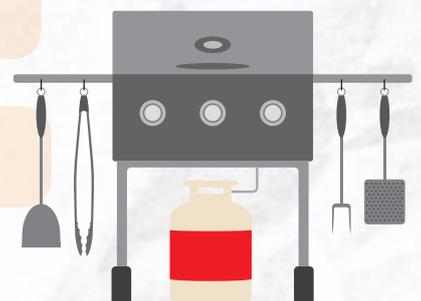
es muy saludable y un postre ideal: córtala en rodajas gruesas y ásalas dos minutos por lado: ¡deliciosas!



10 ¿QUÉ ES MÁS SALUDABLE, EL GAS O EL CARBÓN?

Están empatados ya que, de hecho, todas las barbacoas son saludables. Es mucho más importante realizar un asado indirecto bajo la tapa, que evita el goteo del jugo de la carne en las brasas. Y este tipo de asado se puede hacer en cualquier buena barbacoa que funcione con electricidad, gas o carbón.

10





UNA HAMBURGUESA DIFERENTE

HAMBURGUESA DE POLLO CON BALSÁMICO DE CEBOLLAS Y MANGO

PARA LA ENSALADA DE COL

- ▶ 250 g de col roja
- ▶ 1 corazón de lechuga romana
- ▶ 1-2 zanahorias (ralladas)
- ▶ Jugo de limón, una pizca de azúcar de caña no refinado
- ▶ Sal marina, pimienta negra

PARA 4 HAMBURGUESAS

- ▶ 800 g de carne picada de pollo
- ▶ 1 diente de ajo (picado fino)
- ▶ 1 cucharadita de café rasa de salsa Sriracha (salsa de chile picante)
- ▶ 1 manojo de cilantro (picado)
- ▶ 1 cebolla tierna (picada fina)
- ▶ 1 cucharadita de café rasa de jengibre (rallado), ½ cucharadita de café rasa de sal marina

ADEMÁS

- ▶ 2 cebollas rojas (en rodajas)
- ▶ 1-2 cucharadas rasas de vinagre balsámico
- ▶ 4 panecillos integrales blandos
- ▶ 1 cucharada rasa de salsa Sriracha
- ▶ 7 cucharadas rasas de salsa para ensalada
- ▶ 250 g de yogur de leche entera
- ▶ 1 manojo de rúcula tierna
- ▶ 8 rodajas de pepino para bocadillo
- ▶ 1 mango (cortado)
- ▶ 1 remolacha y berro rojo para cada ración

LA COMIDA SALUDABLE TAMBIÉN PUEDE SER SABROSA

¡Date un capricho: Te presentamos una deliciosa hamburguesa de pollo con la que podrás disfrutar sin ningún tipo de remordimiento. ¡Nuestra receta del año!



Esta hamburguesa no solo es saludable, también tiene un sabor extraordinario y original, ya que la carne de pollo viene acompañada de un gran número de ingredientes:

1 Mezclar la col lombarda, la ensalada y las zanahorias. Mezclar 200 g de yogur, 3 cucharadas rasas de salsa para ensaladas y jugo de limón. Sazonar al gusto con sal, pimienta y azúcar. Volver a mezclar y dejar reposar.

2 Mezclar los ingredientes de las hamburguesas de forma que queden mullidas, no amasarlos demasiado. Con un molde para hamburguesas elaborar 4 medallones, no presionar demasiado para que no queden demasiado prietas.

3 Pulsar con el pulgar la zona central de los medallones para lograr un ahondamiento plano. Así se consigue que no se arqueen demasiado y se cuezan de modo uniforme. Cubrirlos y mantenerlos en frío durante una hora como mínimo.



ENTRANTES DE VERDURAS ASADAS CON QUESO DE CABRA

Con un poco de verdura y la barbacoa, podrás preparar un plato exquisito en un abrir y cerrar de ojos. ¡Simplemente delicioso!

1 Mezclar la verdura con el aceite y el tomillo, salpimentar. Calentar la barbacoa a 170 - 200 grados. Asar las rodajas de coliflor, la berenjena y el calabacín, por ejemplo, sobre la placa de hierro fundido caliente de la barbacoa con la tapa cerrada durante 5-8 minutos, los pimientos pequeños durante 3-4 minutos. La verdura y los tomates que ya estén listos se pueden colocar en la parrilla que mantiene el calor de la barbacoa.

2 Asar las zanahorias y las cebollas tiernas, por ejemplo, sobre una plancha Kingstone con calor directo y la tapa cerrada durante 7-10 minutos, girarlas varias veces.

3 Colocar la verdura asada sobre un plato para servir, salpimentar. Mezclar los ingredientes para la gremolata (salsa verde), añadir un poco más de aceite, sazonar.

4 Colocar las rebanadas de pan sobre la cesta para asar (juego de cestas para asar de Kingstone), junto con las rodajas de queso de cabra y un poco de romero. Calentar sobre la parrilla caliente con tapa durante 4 - 5 minutos. Servir con los entrantes de verduras, añadir un poco de gremolata.



» 100% ITALIA «

» PARA 6 RACIONES

» PARA LA VERDURA

- ▶ 1 coliflor pequeña (en rodajas de aprox. 1,5 cm de grosor)
- ▶ 1 berenjena de tamaño medio (en rodajas de 2 cm de grosor)
- ▶ 1 calabacín (cortado longitudinalmente en rodajas de 1,5 cm de grosor)
- ▶ 200 g de pimiento pequeño (pimientos de Padrón)
- ▶ 1 manojo de zanahorias pequeñas (cortadas longitudinalmente por la mitad)
- ▶ 1 manojo de cebollas tiernas (lavadas)
- ▶ Aprox. 200 g de tomates cherry
- ▶ Algunas ramitas de tomillo
- ▶ 4 - 6 cucharas rasas de aceite de oliva
- ▶ Sal, pimienta (molinillo)

» PARA LA GREMOLATA

- ▶ 1 diente de ajo (picado fino)
- ▶ 1 puñado de hojas de albahaca y perejil (picado) para cada ración
- ▶ 2 cucharadas de piñones (tostados, picados gruesos)
- ▶ Aprox. 50 ml de aceite de oliva
- ▶ El jugo y la piel de medio limón
- ▶ Copos de chile

» ADEMÁS

- ▶ 1 panecillo integral (en rodajas)
- ▶ Aprox. 100 g de un rollo de queso de cabra
- ▶ 1 ramita de tomillo



4 Rehogar las cebollas en aceite caliente sin dejar de remover. Añadir vinagre balsámico, remover para que caramelice. Salpimentar.

5 Preparar la parrilla con un calor de medio a potente (220 - 260 grados). Untar las hamburguesas con aceite, asar con calor directo y la tapa cerrada durante 8- 10 minutos, girarlos una vez con una espátula para barbacoa. En el último minuto, asar brevemente las mitades de los panecillos. Mezclar la salsa Sriracha, 4 cucharadas rasas de salsa para ensalada y 3 cucharadas rasas de yogur, sazonar. Untar las superficies de corte de los panecillos con esta mezcla. En las mitades inferiores, añadir la rúcula, una hamburguesa, un poco más de salsa, los pepinos, el balsámico de cebolla y el mango cortado. Espolvorear con berro. Colocar la mitad superior del panecillo encima o al lado.



FILETES DE SALMÓN CON ESPECIAS, AGUACATE ASADO Y SALSA DE PIÑA Y CHILE

1 Poner las tablas para ahumar en agua durante aprox. 1 hora. Dividir el filete de salmón en 4 porciones (dejar la piel). Lavarlas y secarlas suavemente. Moler un poco de pimienta rosa, mezclar con las especias orientales y la piel de la lima.

2 Escurrir y cortar en dados los pimientos para la salsa. Mezclar con los pepinos, la piña, el chile, las especias, el jugo de la lima y el aceite, salpimentar.

3 Retirar las tablas del agua, dejarlas algunos minutos sobre la parrilla caliente para que se sequen (220 grados). Untar las tablas ligeramente con aceite de oliva. Colocar los filetes de salmón sobre las tablas, salarlos un poco y espolvorearlos con la mezcla de especias, presionar ligeramente.

4 Colocar las tablas brevemente en la parrilla caliente, sobre el calor directo y sin tapa hasta que la tabla empiece a ahumar. A continuación, desplazar las tablas a la zona indirecta (180 grados) y asar con la tapa durante 7-9 minutos de forma que la parte interna del filete de salmón aún conserve el color rosa. Asar las mitades de aguacate sobre la superficie de corte durante 2-3 minutos, colocarlas en la parrilla que mantiene el calor. Mezclar el aceite y el jarabe de arce. Añadir la mezcla sobre los filetes de salmón que están en la tabla. Llenar las mitades de aguacate con la salsa, servir.

» EL CALOR DE LA MADERA «

» PARA 4 RACIONES

» PARA EL SALMÓN

- ▶ 4 tablas para ahumar de KINGSTONE (p. ej. de madera de abedul)
- ▶ Un poco de aceite de oliva
- ▶ 750 g de filete de salmón (con piel)
- ▶ 1 cucharada rasa de pimienta rosa
- ▶ 3-4 cucharaditas de café rasas de Dukkah (mezcla oriental de especias)
- ▶ La ralladura de 1 limón de agricultura ecológica (utilizar el jugo para la salsa)

- ▶ 150 g de piña
- ▶ 1 cucharada rasa de cebollino y cilantro fresco (cortado fino) para cada ración
- ▶ 1 chile pequeño (desgranado, picado)
- ▶ 1 cucharada rasa de jugo de lima
- ▶ 2 cucharadas rasas de aceite de oliva
- ▶ Sal, pimienta negra (molinillo)

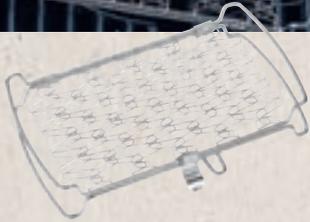
» ADEMÁS

- ▶ 3-4 aguacates (cortados por la mitad, sin el hueso)
- ▶ Escamas de sal marina
- ▶ 2 cucharadas rasas de aceite de oliva
- ▶ 1 cucharada rasa de jarabe de arce

» PARA LA SALSA

- ▶ 2 pimientos asados (cristal)
- ▶ 1 pepinillo para ensalada (pelados, en dados)

» Tablas: ¡para asar los alimentos al punto y que nunca se quemen! Es muy sencillo con la tabla para ahumar.



Soporte para pescado y verduras
De acero inoxidable. Para alimentos delicados.

28 x 16 cm 46 x 26,5 cm
23716748 23720013

19,95 € 27,90 €

» EL PESCADO + FRESCO «

» PARA 4 RACIONES

» PARA LA SALSA

- ▶ 2 cucharadas rasas de pasta wasabi
- ▶ 4 cucharadas rasas de salsa para ensalada
- ▶ 2 cucharadas rasas de nata fresca
- ▶ 1 cucharada rasa de estragón (picado)
- ▶ Escamas de sal
- ▶ Pimienta negra (molinillo)

» PARA LA ENSALADA

- ▶ Bulbos de hinojo
- ▶ 1 manzana verde
- ▶ 1 manojo de rábanos
- ▶ 2 cucharadas rasas de vinagre de manzana
- ▶ 3 cucharadas rasas de aceite de oliva
- ▶ Aprox. 1 cucharadita de café rasa de mostaza en grano
- ▶ Jarabe de arce
- ▶ Algunas hojas de hierbabuena

» PARA LAS DORADAS

- ▶ 4 doradas listas para cocinar
- ▶ 1 puñado de hojas de albahaca (picada)
- ▶ Aprox. 8 ramitas de tomillo
- ▶ 4 ramitas de romero fresco
- ▶ 1 cabeza de ajo fresco (en rodajas)
- ▶ 1 limón (en rodajas)
- ▶ Aceite de oliva para untar

» ADEMÁS

- ▶ 4 pimientos rojos (a cuartos) como acompañamiento en la parrilla



DORADAS A LAS HIERBAS CON SALSA WASABI Y ENSALADA DE MANZANA E HINOJO

» PREPARAR LA ENSALADA DE MANZANA E HINOJO

1 Antes de empezar a utilizar la barbacoa, hay tiempo para preparar tranquilamente la salsa: mezclar bien los ingredientes y sazonar.

2 Lavar el hinojo, reservar una pequeña cantidad. Cortar las manzanas a cuartos, quitar el corazón. Lavar los rábanos. Mezclarlo todo sobre la mandolina. Mezclar el vinagre, el aceite y la mostaza, sazonar con sal, pimienta y jarabe de arce. Mezclarlo bajo la ensalada. Añadir las hojas de hierbabuena por encima.

» PREPARAR LAS DORADAS

3 Limpiar las doradas por dentro y por fuera. Cortar las aletas dorsales con unas tijeras de cocina. Salar la cavidad abdominal y añadir las ramitas de tomillo y romero, la albahaca y algunas rodajas de ajo y limón. Así se consigue que no se arqueen demasiado y se cuezan de

modo uniforme. Cubrir las y mantenerlas en frío durante una hora como mínimo.

4 Cortar las doradas de forma oblicua desde los dos lados varias veces. Colocarlas en una bandeja, añadir un poco de aceite y espolvorear las escamas de sal. Colocar las doradas en el soporte para pescado y verduras de KINGSTONE, distribuir lo que queda de tomillo y de rodajas de ajo y limón por las doradas.

5 Untar los pimientos con un poco de aceite, salar. Asar las doradas en el soporte para pescado y verduras y los cuartos de pimiento sobre la parrilla caliente (aprox. 180 grados) con la tapa cerrada durante 4 - 6 minutos para cada lado. Servir con salsa de wasabi y ensalada.



¿VERDURA?
¡SIMPLEMENTE DELICIOSA!
¡Nuevas variedades,
técnicas de asado, salsas:
consigue más sabor!
¡Si solo utilizas la barbacoa
para asar carne,
es porque quieres!

VERDURAS ASADAS: MÁS QUE UN SIMPLE ACOMPañAMIENTO

Disfruta del sabor de las verduras:
¡variadas, frescas, sabrosas y tan saludables!

Por suerte, ha quedado atrás el tiempo en el que era necesario justificarse por asar verduras en la barbacoa. Hoy en día, este acompañamiento tan delicioso como saludable forma parte de cualquier menú. Realmente es muy sencillo sacar el máximo partido de las verduras, si se tienen en cuenta algunos puntos.

MEJOR LOCAL QUE INTERNACIONAL

Si elegimos verdura de nuestra región, con una gran variedad disponible a lo largo de todo el año, no solo somos consecuentes con nuestra conciencia ecológica: el cultivo regional es más fresco y sabroso que un producto que ya ha viajado por medio mundo.

MEJOR ANCHA QUE GRUESA

Corta la verdura de modo que quede sobre la parrilla la superficie más ancha posible. Evita los trozos gruesos, se quemarán por fuera y estarán crudos por dentro. Justamente debes cortar el pimiento, el hinojo y las patatas grandes en trozos del grueso de un dedo antes de asarlos.

UN BUEN ACEITE ES PRIMORDIAL

Para que los alimentos no se peguen ni carbonicen en la parrilla, debe untarse con aceite toda su superficie. Cuando hablamos de aceite, no hay que escatimar. Utiliza un aceite de oliva de alta calidad. No obstante, si el punto de humeo (la temperatura a la que el aceite desprende humo al calentarse) sigue siendo demasiado baja, cambie el aceite.

PRECOCER NO ES HACER TRAMPA

Puedes escaldar o precocer los trozos de verduras de gran tamaño en la cocina sin tener mala conciencia. Un ejemplo sería el maíz, que requiere mucho tiempo en la barbacoa para que quede bien cocido.

EL SECRETO ESTÁ EN LA TÉCNICA

En la tabla de tiempos de cocción, consulta la columna DIRECTA/INDIRECTA. ¡No todas las verduras pueden colocarse directamente en la parrilla! Algunas verduras son tan delicadas que deben asarse con el asador o envueltas en papel de aluminio.

TIEMPOS DE COCCIÓN DE LAS VERDURAS

	TAMAÑO	DIRECTA/INDIRECTA	TIEMPO DE COCCIÓN
Alcachofa	Cortada por la mitad	Directa	15 minutos por lado
Berenjena	Rodajas de 2 cm	Directa	5 minutos por lado
Aguacate	Cortado por la mitad, sin el hueso	Directa	4 minutos por lado
Coliflor	Ramilletes pequeños en rodajas de 1 cm	Directa	5 minutos por lado
Brócoli	Ramilletes pequeños	Directa	Escaldar, a continuación aprox. 8 minutos
Hinojo	Rodajas finas	Directa	6 minutos por lado
Cebolletas	Enteras	Directa	3 - 5 minutos
Patatas	Si son pequeñas, enteras	Directa	6 minutos
	Si son grandes, en rodajas	Indirecta	Aprox. 30 - 40 minutos por lado
Ajo	Entero	Indirecta	Hasta 60 minutos
Colinabo	Rodajas de 2 cm	Directa	Aprox. 15 minutos
Puerro	Cortado longitudinalmente por la mitad	Directa	Escaldar, a continuación aprox. 5 minutos por lado
Mazorca de maíz	Entera	Directa	30 minutos, precocida 15 minutos
Zanahoria	Cortada longitudinalmente por la mitad	Directa	6 minutos por lado
Pimiento	Cortado por la mitad	Directa	Aprox. 5 minutos por lado
Setas	Enteras	Directamente en la cesta, en la fuente o en el asador	Aprox. 8 minutos, en función del tamaño
Col de bruselas	Entera	Directa	Precocinar 3 minutos, a continuación asar 5 minutos
Remolacha	Rodajas de 1 cm/entera	Indirecta	Rodaja fina 10 minutos, entera 70 minutos
Espárragos	Enteros, si son finos	Directa	Aprox. 6 minutos
Boniatos	Enteros	Indirecta	Hasta 60 minutos
Tomate	Entero si es pequeño, por la mitad si es grande	Directa	6 - 8 minutos
Calabacín	Rodajas de 1 cm	Directa	5 minutos
Cebollas	Cortadas por la mitad	Indirecta	35 minutos
	Peladas, cortadas en anillos	Directa	10 minutos

LOS TRUCOS DE LOS PROFESIONALES: CÓMO CONVERTIR ESTE VERDE ACOMPAÑAMIENTO EN LA ESTRELLA DE LA NOCHE

No te preocupes, la técnica de asado de verduras en la barbacoa es la misma que la de la carne. Por tanto, debes proceder igual que cuando asas carne y alimentos similares: Empieza por tener la barbacoa bien caliente, con una temperatura en la zona central que esté entre 180 y 220 grados. Naturalmente, debes utilizar una tapa. Te recomendamos

que clasifiques la verdura previamente según el tiempo de cocción: Por lo general, las verduras de pequeño tamaño (setas, tomates, pimientos, cebolletas) necesitan pocos minutos de cocción. Una parrilla sobrepuesta te facilitará mucho el trabajo. Las patatas pequeñas cocinadas con el asador son muy apreciadas. ¡Simplemente deliciosas!



▶ Cortar las patatas pequeñas por la mitad e intercalar verduras aleatoriamente. Servir con un poco de nata fresca

BONITOS TUBÉRCULOS

UN CLÁSICO DE LA BARBACOA ▶ LAS PATATAS ASADAS ◀

Este plato no falla nunca y es muy fácil de preparar: Utiliza patatas para cocer de tamaño grande. Pínchalas ligeramente con un tenedor y úntalas con aceite de oliva. A continuación, envuélvelas totalmente en papel de aluminio. Ásalas durante diez minutos con calor directo, a continuación colócalas en la zona del borde durante aprox. 15 - 25 minutos.

▶ **Sugerencia:** ¡Añade un toque de sabor a las patatas asadas con queso feta, queso gouda, romero o comino!



Por el contrario, las patatas grandes, la remolacha y las gruesas mazorcas de maíz necesitan un tiempo de cocción de una hora. Por lo tanto, tendrás que trazar un pequeño «plan de acción» para que todo esté listo y sabroso al mismo tiempo. En el caso de las verduras más grandes, tienes la opción de precocerlas en agua hirviendo. Tres minutos en agua hirviendo pueden ahorrarte tranquilamente media hora de cocción en la barbacoa. Y no olvides que: aunque estés utilizando una barbacoa de carbón vegetal bien cargada, puede ser necesario añadir carbón en cualquier momento.

En ese caso, utiliza briquetas o calienta la chimenea de encendido con la siguiente carga de carbón.

No obstante, mientras estés asando las verduras, sigue esta regla: gíralas con frecuencia y mantén la tapa cerrada el mayor tiempo posible.



Pack de 10 bandejas
De aluminio. Para asado indirecto.

21 x 15 x 5 cm 28 x 15 x 5 cm
17484519 17486555

4,99 € 9,99 €

ACCESORIOS PARA ASAR LAS VERDURAS

Pinchos de bambú

Pack de 50 uds.
20632766



1,99 €

Juego de 3 utensilios

Está formado por:
Pinzas de 46 cm
Tenedor de 56 cm
Espátula de 46 cm.
22934024



29,90 €

Pinzas para barbacoa

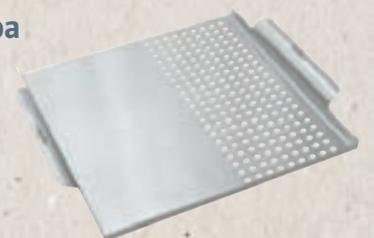
Largo: 35 cm.
Forma ergonómica.
Robustas y resistentes al calor.
22191801



9,29 €

Plancha para barbacoa

De acero inoxidable.
Con asas laterales.
38 x 31 x 3 cm.
25614495



15,95 €

 **COMPRA O RESERVA**
EN WWW.BAUHAUS.ES



BARBACOAS DE GAS: EL CALOR QUE MARCA TENDENCIA

¡Abrir el gas, encender el fuego y unos minutos después, empezar a disfrutar de la barbacoa!

► Aquí y en las siguientes páginas encontrarás todo lo que necesitas saber antes de comprar una nueva barbacoa de gas.

Necesitas una barbacoa de gas. ¿El motivo? No tendrás que invertir tanto tiempo en preparar la barbacoa y podrás dedicarte más a cocinar. Aunque para algunos amantes del carbón vegetal el engorroso encendido de una barbacoa clásica se haya convertido en un ritual, la gran mayoría de la gente no lo echa de menos. En lugar de experimentar con diferentes tipos de carbón vegetal, briquetas y materiales de encendido, con esta barbacoa te podrás concentrar en lo que más importa: ¡la comida! Podrás asar los alimentos de un modo más limpio y saludable. Además, te permite controlar con precisión la temperatura. Te recomendamos que la pruebes primero para que sepas realmente si echas en falta el aroma de carbón vegetal en la carne.

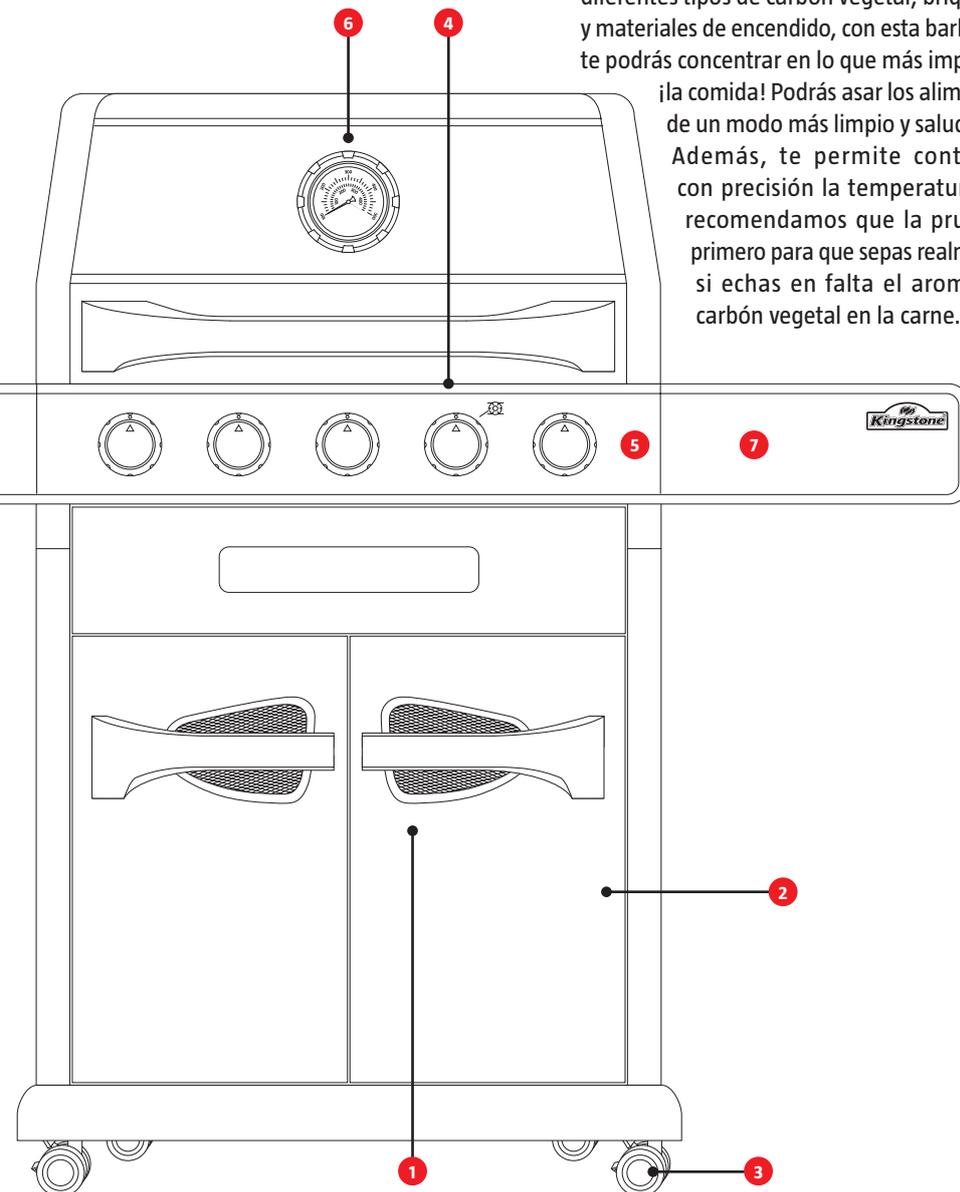
CÓMO RECONOCER UNA BUENA BARBACOA DE GAS

Una barbacoa de gas está formada por más componentes que una barbacoa de carbón vegetal clásica. Para que puedas orientarte con facilidad, a continuación te mostramos los principales elementos que conforman una barbacoa de gas.

- 1 El armario inferior. Detrás de las puertas del armario inferior se ocultan la bombona de gas, el regulador de presión y el tubo. También ofrece espacio para los accesorios de la barbacoa entre otros.
- 2 La cubierta exterior de una barbacoa de gas puede estar fabricada en acero inoxidable, acero galvanizado o acero recubierto de polvo.
- 3 Las ruedas son importantes si deseas desplazar la barbacoa de gas por el jardín. Muchas barbacoas de gas solo disponen de ruedas fijas. Comprueba si tu nueva barbacoa de gas tiene una movilidad suficiente, en función de tus necesidades.
- 4 Si la barbacoa de gas es de calidad, estará equipada con un sistema de recogida de grasa. El embudo desemboca en una bandeja de recogida. ¡La limpieza es primordial!
- 5 Los reguladores giratorios regulan la salida de gas en los quemadores y, de este modo, la temperatura. Por lo general, están combinados con un sistema de encendido especial o disponen de un botón de encendido por separado.
- 6 La tapa abatible y generalmente de doble pared es la característica principal de una barbacoa de gas: permite un calentamiento rápido, la limpieza posterior y la cocción indirecta. El termómetro integrado indica la temperatura real en la cámara de la barbacoa.
- 7 Las estanterías laterales para los alimentos están equipadas con frecuencia con un calentaplato o incluso con quemadores laterales adicionales. Por lo general son plegables, para retirarlas o guardarlas con más comodidad durante el invierno.

COCINA DE VERANO

Con una barbacoa de gas puedes hacer lo mismo que con una cocina, y aún más: asados, pescado, pizza, pasteles, ¡todo es posible!
Y si además dispones de un hornillo lateral, estás ante la cocina perfecta.



¿COMO FUNCIONA UNA BARBACOA DE GAS? INSTRUCCIONES PARA EL PRIMER USO

Para que nada falle la primera vez que la utilizas, debes seguir estos pasos: En primer lugar, adquiere una bombona de gas adecuada. Esta debe colocarse en posición vertical y, en función del modelo, junto a la barbacoa o en el armario inferior. Conecta la conexión del regulador con la botella. Si es necesario enroscar, hazlo con una rosca a la izquierda. Los reguladores para las bombonas de gas más grandes pueden estar equipados con una práctica función de cierre y con un botón de encendido. Ten en cuenta que este paso puede ser diferente en función del país.

Todos los reguladores giratorios en posición «Off». Abre la barbacoa y, a continuación, la válvula de la bombona de gas (generalmente en sentido antihorario). Sigue siempre las instrucciones de manejo. Muy importante: Antes del encendido, la tapa debe estar abierta para que no pueda acumularse el gas. Ahora enciende el quemador: Gira el botón hasta la posición de «Inicio» y mantenlo pulsado. En muy poco tiempo, oirás como el gas empieza a salir. Presiona el botón de encendido. El quemador ya funciona. Caso especial de encendido automático: El quemador se enciende directamente al presionar el regulador inicial.

Ahora puedes volver a cerrar la tapa y esperar aprox. diez minutos. Debes ir controlando el termómetro. Cuando hayas alcanzado la temperatura inicial prevista, puedes empezar a asar. Mantén la tapa cerrada en la medida de lo posible.



ELIJE EL MÉTODO DE COCCIÓN ADECUADO

Calor directo

» Utiliza el calor directo para dorar a fuego fuerte, así como para alimentos con un tiempo de cocción de 20 a 25 minutos. En este caso, los alimentos se cuecen directamente desde la parte inferior. Ejemplo más habitual: salchichas pequeñas y hamburguesas.

Deseas utilizar todos los quemadores. Ten en cuenta la temperatura interna.

» Más información sobre el tema del calor directo e indirecto en la página 18/19.

Calor indirecto

» Los asados, las chuletas o los pollos enteros requieren tiempos de cocción de más de 25 minutos. En el caso de las chuletas, se recomienda dorarlas directamente y, a continuación, cocerlas de forma indirecta.

Para lograr zonas de temperatura en la cámara de la barbacoa, utiliza solo los quemadores del borde. Ves observando la distribución de la temperatura en la cámara.



» CUESTIONES CANDENTES «

4 MOTIVOS PARA LA ENTRADA TRIUNFAL DE LAS BARBACOAS DE GAS

Antes solo las conocíamos de las fiestas de barbacoa de los EE. UU. Pero ahora las encontramos en numerosas terrazas europeas. Y con cada nueva temporada son más, pues sus usuarios están encantados y casi son incapaces de recordar la técnica de barbacoa convencional.

1 Por fin: ¡espontaneidad en la barbacoa! Una barbacoa a base de carbón vegetal debe planificarse minuciosamente: el consumo de carbón, el momento exacto para encender el fuego, el orden de los distintos platos a preparar, etc. Con una barbacoa de gas solo tienes que comprobar la bombona, abrir las válvulas y diez minutos más tarde ya puedes empezar a cocinar. Incluso se puede asar un solo filete. Algo impensable con una barbacoa de carbón vegetal.

2 ¡Control de la temperatura! Las recetas pueden ser más sofisticadas y el cocinero mucho más exigente. Sin embargo, para una preparación refinada es imprescindible cumplir los intervalos de tiempo y de temperatura. Con la barbacoa de gas esto no representa ningún problema, mientras que con el carbón vegetal la cosa se complica.

3 ¡Más carne en el asador! Mientras quede gas en la bombona, puedes seguir cocinando. No es necesario reservar una cantidad determinada de carbón candente. De hecho, hasta pueden presentarse invitados inesperados. Y quien tenga hambre, siempre tendrá la barbacoa de gas lista para asar.

4 ¡Fácil de limpiar! No queda ceniza ardiendo, ni caen chispas en la terraza o el jardín: la combustión de la barbacoa se efectúa por pirólisis (como los hornos). Una vez fría, la parrilla debe limpiarse con un cepillo para barbacoa. Y no queda más que comprobar la bandeja que recoge la grasa y listo.

COMPRAR UNA BARBACOA CON POTENCIAL

En primer lugar, debes tener claras tus necesidades y exigencias: ¿Necesitas una barbacoa que pueda quedarse en el exterior?

¿Utilizas la barbacoa esporádicamente para cocinar para la familia o debes alimentar a un regimiento? Sugerencia: no te quedes corto, no sea que en un futuro próximo tengas que comprar una barbacoa más grande. Con la barbacoa se hacen nuevos amigos. ¿Y cuáles son tus necesidades en relación con los alimentos? ¿Deseas asar solo salchichas pequeñas, chuletas y alguna vez un pollo, o cocinar grandes asados y tus propias salsas en el quemador lateral? Si confías en tus capacidades ten en cuenta que muchos principiantes en este arte, poco tiempo después de la compra solo viven para una cosa: ¡hacer barbacoas!

Naturalmente, el precio es un criterio importante: podrás encontrar una barbacoa de gas aceptable desde 99 € hasta varios miles de euros. Muy pocos principiantes pueden empezar con un buque insignia

de seis quemadores. La gran mayoría de compradores se inclinan por una barbacoa de entre 200 y 500 €. En este segmento de precios encontrarás muy buenos equipos que seguro que satisfacen todas tus necesidades. ¡En BAUHAUS te asesoraremos!

¿EN EL BALCÓN SE PUEDE HACER REALMENTE UNA BARBACOA?

En los últimos años, uno de los grandes temas desde el punto de vista legal ha sido la cuestión de si está permitido hacer una barbacoa en el balcón. Estos son los principales aspectos a tener en cuenta: No se ha determinado ningún derecho fundamental acerca de las barbacoas. Está permitido hacer barbacoas, siempre que no esté prohibido por la comunidad de vecinos o el contrato de alquiler.

Siempre debe evitarse molestar a los vecinos. Debe actuarse con precaución al almacenar las bombonas de gas. Estas no deben guardarse ni en viviendas ni en sótanos. Quien quiera ir a lo seguro, que utilice una barbacoa eléctrica.

Para evitar las molestas discusiones con los vecinos, este es nuestro consejo: **invítalos a una barbacoa, te garantizamos que no tendrás ninguna queja.**

CÓMO RECONOCER UNA BARBACOA DE ALTA CALIDAD

Además del precio y del equipamiento, también debes valorar la calidad de tu nueva barbacoa. En primer lugar, debes fijarte en los fabricantes de renombre (Kingstone, Grillstar, Weber, Broil King, Campingas etc.). Todas estas marcas garantizan el cumplimiento de exigentes estándares. No obstante, existen muchos otros fabricantes que también ofrecen una buena calidad. Para el usuario final, tanto las características del equipamiento como los materiales utilizados son buenos indicadores para valorar un producto. Esto puede aplicarse en todas las categorías de precio.

Las características de calidad habituales son un tratamiento sólido, materiales de alta calidad como el acero esmaltado o el acero inoxidable para el cuerpo, así como el número

LA MEJOR RELACIÓN CALIDAD-PRECIO



Exclusivo en BAUHAUS

Barbacoa de gas 'Atlanta 200 II'

Con 2 quemadores. Potencia nominal: 7 kW.
Superficie parrilla: 50 x 41,5 cm.
Botones de control iluminables gracias a los LED azules. Con termómetro en la tapa para la indicación de la temperatura interior.
26144676

199 €

FINANCIACIÓN SIN INTERESES*

66,33 €/mes (3 meses)
PVP TOTAL: 199 €

PARTICULARIDADES

- ▶▶ Tapa de doble pared con un termómetro integrado. Puerta de la cámara de combustión y tapa de la parrilla esmaltadas con estantes laterales.
- ▶▶ Gran superficie para saltear, cocer o asar de forma indirecta. La parrilla de la barbacoa tiene unas dimensiones de 50 x 41,5 cm.
- ▶▶ Regulador de gas iluminado para un fácil manejo. 2 quemadores de gas de acero inoxidable con una potencia total de 7 kW. El encendido Piezo integrado permite encender el quemador de forma rápida y fiable.
- ▶▶ Práctico y estable carro de barbacoa para moverla fácilmente. En el carro se puede cargar una bombona de gas de 5 kg.

▶▶ Encontrará más modelos de la serie «ATLANTA» de Grillstar en la página 33.



de quemadores y el modelo. Además, debes fijarte en las tapas de la barbacoa. Estas deben ser de doble pared para que no te quemes los dedos. En el día a día, un armario inferior también resulta muy útil: ¿El espacio es suficiente para una bombona de gas o puedes guardar también los accesorios? El hierro fundido esmaltado es una elección perfecta para la parrilla, debido a que almacena el calor, resulta fácil de mantener y es muy robusto.

El número de accesorios también debería influir en la decisión de compra de una barbacoa: ¿La marca te ofrece una brocheta, una piedra para pizza, parrillas por módulos o un wok aptos para la barbacoa?

Recuerda que: tus necesidades y capacidades relacionadas con la barbacoa pueden ampliarse y es inadmisibles que no te conviertas en un maestro parrillero por falta de tecnología. No serías el primer cliente que en la primera compra se ríe de las prestaciones de los modelos superiores y que pocos meses después vuelve para adquirir un modelo de este tipo.

» LA GRAN SELECCIÓN DE BAUHAUS «

En tu centro BAUHAUS más próximo encontrarás una amplia oferta de barbacoas, accesorios y todo lo que necesitas para que tu barbacoa funcione a la perfección. Además de las **marcas de gran calidad de BAUHAUS, Kingstone y Grillstar**, solo disponibles en BAUHAUS, también podrás elegir

productos de fabricantes como Weber, Broil King etc. Además de un extraordinario asesoramiento, en tu centro BAUHAUS encontrarás la barbacoa perfecta con la que podrás disfrutar durante muchos años.



NUESTRO MODELO PREMIUM

 **COMPRA O RESERVA**
EN WWW.BAUHAUS.ES



 Exclusivo en **BAUHAUS**

Barbacoa de gas 'Cliff 670'

Con 6 quemadores. Potencia nominal: 24,5 kW.
Quemadores laterales: 3,5 kW
Superficie parrilla: 89 x 45 cm.
Encendido piezoeléctrico. Con termómetro.
Acabado parrilla de hierro fundido.
Medidas: 117 x 60 x 157 cm.
26287979

849 €

**FINANCIACIÓN
SIN INTERESES***

70,75 €/mes (12 meses)
PVP TOTAL: 849 €

PARTICULARIDADES

- » Tapa esmaltada con doble pared.
- » Parrillas de calentamiento de acero inox.
- » 'Beast Zone': quemador infrarrojo de 3,5 kW y temperatura máx. 700°C



*Consulta condiciones de financiación en la página 2.



BARBACOAS ELÉCTRICAS: LA ALTERNATIVA INTELIGENTE

Diversión, una comida sabrosa y todo el placer de una buena barbacoa con el mínimo esfuerzo.

BARBACOA SIN LÍMITES

Imagínate que pudieras hacer una barbacoa sin ningún tipo de limitación. No es necesario que esperes mucho rato, tras unos pocos minutos ya puedes empezar. Ya no tienes que depender del tiempo, si está lloviendo o hay tormenta, puedes hacer tu barbacoa incluso en la mesa del comedor. El miedo a las quejas de los vecinos es totalmente infundado: ni huele mal ni produce humo. Es saludable y segura, ya que en las barbacoas eléctricas, el goteo de grasa no puede provocar llamaradas. Las modernas barbacoas eléctricas también permiten la cocción indirecta y en relación con el sabor, actualmente este tipo de barbacoas no tiene nada que envidiar a las de gas o carbón vegetal. Como ya habrás visto, las barbacoas eléctricas tienen un gran número de importantes argumentos a su favor. Si vives en una vivienda con poco espacio

exterior, estás planificando una fiesta en tu balcón o simplemente te apetece cocinar en la barbacoa al mediodía, la barbacoa eléctrica es la alternativa perfecta.

PARTICULARIDADES DE LAS BARBACOAS ELÉCTRICAS

Todas las barbacoas deben ubicarse en un lugar seguro, incluso las eléctricas. Si es posible, no debe utilizarse ningún alargador de cable para el suministro eléctrico. Si la barbacoa está equipada con un cuenco de agua debajo de la parrilla, debes llenarlo antes de empezar. Para lograr una potencia regular (muy recomendable), caliéntala brevemente a máxima potencia y, continuación, reduce la potencia en función de la receta o del tamaño de los alimentos. Si la barbacoa dispone de una tapa, siempre debes utilizarla. ¡Evita que los cables entren en contacto con elementos calientes!

► **¡No aceptes ningún tipo de límite!** Las barbacoas eléctricas modernas de calidad están equipadas con un gran número de accesorios, igual que en el caso de las barbacoas de gas o de carbón vegetal. Modelos: ¡asador giratorio, diferentes bandejas para la parrilla y mucho más!

LA BARBACOA ELÉCTRICA



► CÓMO EMPEZAR ◀

- 1** Abre la tapa y comprueba que el botón regulador se encuentra en la posición «Off».
- 2** Enchufa el cable de alimentación y coloca el regulador de la parrilla en la posición máxima.
- 3** Cierra la tapa y espera hasta que la barbacoa esté precalentada. Ajusta la temperatura antes de empezar a asar.



'Q 1400'

Potencia 2,2 kW.
Superficie de cocción: 43 x 32 cm.
Tapa y cubo de aluminio colado.
Regulador de temperatura.
Medidas: 62 x 66 x 49 cm.
23549245

294 €



LA MEJOR BARBACOA PORTÁTIL

Si tu intención es hacer una barbacoa rápida y limpia con carbón vegetal, la única opción es una barbacoa con ventilación. A simple vista, este tipo de barbacoa de sobremesa parece una moderna ensaladera.

Pero detrás de este original diseño se esconde una tecnología fascinante: En su interior, no solo alberga una cámara de combustión protegida del goteo de grasa, sino también un ventilador que funciona con pilas. Al encender la barbacoa (preferiblemente con gel de encendido), el flujo de aire interno permite que las brasas alcancen la temperatura adecuada en solo tres o cuatro minutos. Y todo ello con

una reducción significativa de la formación de humo. Por lo tanto, las barbacoas con ventilación como la LOTUSGRILL o la 'EASY 32 II' de KINGSTONE son las reinas de las barbacoas de balcón por dos simples motivos: su rápida puesta en marcha y la gran reducción del humo, que podría molestar a los vecinos. Estas particularidades la convierten

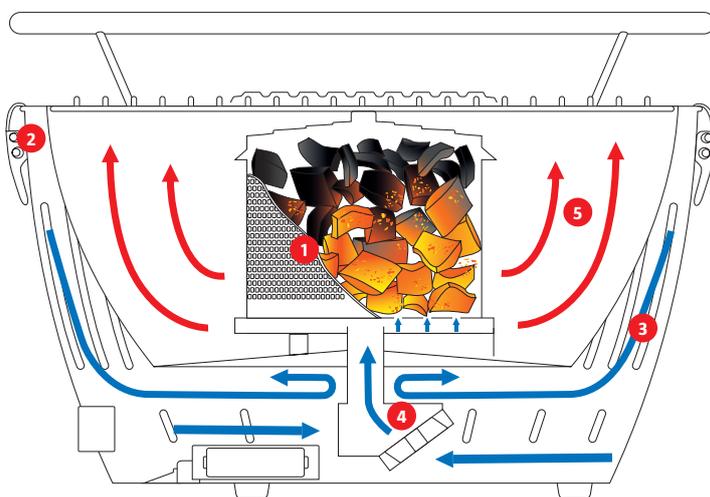
en la barbacoa portátil ideal: Los modelos mencionados se pueden transportar en sus bolsas correspondientes para que te los puedas llevar con toda comodidad al lago o al parque. No pesa más de cinco kilos. Una vez allí, solo necesitas los alimentos que quieres asar, una cantidad pequeña de carbón vegetal y unos cuantos amigos con ganas de divertirse...

Cuando llegues a casa podrás limpiar fácilmente la parrilla y la cubeta interior de la barbacoa en el lavavajillas. Por cierto, gracias a la construcción de doble pared, la parte exterior de la barbacoa no está caliente mientras está funcionando. Por este motivo, se puede volver a transportar cómodamente a otro lugar para su uso.

SI NO ESTÁS EN CASA, LA FORMA MÁS RÁPIDA Y SENCILLA DE HACER UNA BARBACOA ES CON UNA BARBACOA CON VENTILACIÓN.

1 Depósito de carbón:
El diseño cerrado de este depósito evita que la grasa gotee sobre la llama. Las barbacoas con poco humo funcionan básicamente con calor indirecto. Esto permite cocer también alimentos de gran tamaño.

2 Cierre de la barbacoa:
Garantiza que la barbacoa está bien cerrada. Tras su uso, resulta muy sencillo limpiar la parrilla y los demás componentes.



3 Pared doble:
Evita que la parte exterior de la barbacoa se caliente. No hay peligro de quemaduras, incluso puedes cambiar la barbacoa de sitio.

4 Ventilador que funciona con pilas: genera una corriente de aire continua. De este modo, las brasas alcanzan la temperatura adecuada con la máxima rapidez y eficiencia.

5 Control de la temperatura:
El ventilador regula la temperatura. Para ello, gira el botón de izquierda a derecha.

¿BARBACOA DE CARBÓN VEGETAL SIN HUMO O BARBACOA ELÉCTRICA?

Mientras que en una barbacoa eléctrica no encontramos llama abierta y por tanto tampoco una gran demanda de oxígeno, en una barbacoa con ventilación sin humo como la KINGSTONE 'EASY 32 II' lo que se enciende es un fuego de carbón. Por este motivo, una barbacoa de este tipo no se puede utilizar en espacios cerrados, aunque no emita prácticamente humo. Su biotopo son las terrazas, los balcones y cualquier fiesta al aire libre.



Exclusivo en BAUHAUS

'EASY 32 II'

De bajo humo. Gracias a la ventilación activa se puede comenzar a asar en solo 3 minutos. Recubrimiento de la parrilla de acero inox. Superficie parrilla: Ø 32 cm. Ø 35 x 24,5 cm. 26389583

69 €

IMPORTANTE:

La 'EASY 32 II' NO es una barbacoa eléctrica y no se puede utilizar en espacios cerrados.



» Nuestra sugerencia para la cocción indirecta: redondo de cerdo con panceta y especias

COCCIÓN DIRECTA FRENTE A COCCIÓN INDIRECTA

No son contradictorias, sino que se complementan a la perfección: cocción con zonas de temperatura

» Cocción directa

En el caso de la cocción directa, la carne se ubica en la parrilla muy cerca de las brasas o del quemador de gas. Todas las barbacoas o fogones abiertos funcionan de este modo. Cuando se expone los alimentos a temperaturas elevadas, la parte exterior desarrolla rápidamente una sabrosa corteza y la parrilla deja sus marcas sobre la carne. Estas temperaturas tan elevadas provocan el típico sabor ahumado de la barbacoa: el azúcar se carameliza y se liberan aromas tostados. La cocción directa es pues el método clásico con el que las chuletas u otros alimentos poco delicados pueden estar listos en 20 minutos como máximo. No obstante, la carne se debe ir girando regularmente y la grasa que gotea no se puede recoger.



» Cocción indirecta

En el caso de la cocción indirecta, hay diferentes zonas de temperatura en la barbacoa. El carbón solo se encuentra en un lado de la barbacoa o solo se ha encendido una parte de los quemadores de gas. La carne se ubica en el lado «frío» de la barbacoa y se cuece lentamente gracias al calor reflejado.

La tapa también es imprescindible para la cocción indirecta. Todo el sistema es parecido al de un horno y permite una cocción suave. Muchos platos típicos de barbacoa son el resultado de la cocción indirecta: las costillas, el cerdo desmenuzado, el pollo desmigado o la ternera desmigada. También para el cerdo o la carne asada a trozos se utiliza la cocción indirecta, conjuntamente con chips ahumadores para lograr su especial aroma. Por el contrario, todos los alimentos que deben dorarse hasta conseguir una corteza se cuecen con el método directo. Ejemplo: las chuletas gruesas.

CARBÓN: VENTAJAS DE LAS BARBACOAS ESFÉRICAS

Las barbacoas esféricas son el máximo exponente de la cocción indirecta. Su cámara, ancha y plana, resulta ideal para este tipo de cocción. El carbón se puede desplazar fácilmente a uno de los lados o colocar en forma de círculo como un «anillo de brasas». Los expertos llegan a configurar cubetas enteras para lograr tres o más zonas de temperatura distintas. Nunca debes olvidarte del cuenco de agua, que actúa como recogedor de grasa directamente debajo de los alimentos.

GAS: COCCIÓN INDIRECTA RÁPIDA

En el caso de las barbacoas de gas es suficiente con encender uno de los quemadores exteriores y, si las barbacoas son grandes, también los quemadores exteriores de ambos lados. Cuando el termómetro de la tapa muestra la temperatura objetivo, los reguladores se pueden ajustar para que la temperatura no siga subiendo. Se aplica la temperatura del termómetro a la altura de la parrilla que mantiene el calor. En la mayoría de barbacoas de gas, la parrilla principal está a una temperatura 20 °C inferior.

» CONSEJOS PRÁCTICOS «

COCCIÓN INDIRECTA

No subestimes la importancia de elementos como la bandeja de recogida de grasa situada debajo de la zona de cocción indirecta. No solo mantiene la barbacoa limpia, sino que tiene otras muchas funciones. Por consiguiente, recomendamos:

- 1 Para el jugo de la carne y la grasa, coloca la bandeja de recogida debajo de los alimentos. El líquido recogido se utilizará como base para una salsa aromática.
- 2 Como alternativa, puedes añadir agua a la bandeja. La grasa que gotea se une con el agua de la bandeja y aumenta la humedad en la parte interior de la barbacoa.
- 3 Precalienta la barbacoa y abre la tapa lo menos posible durante la cocción para que el calor de todos los lados pueda actuar sobre los alimentos.

4 Un buen termómetro de barbacoa facilita enormemente el trabajo. Puedes consultar la temperatura interior objetivo en diferentes tablas que encontrarás en Internet.

5 Durante la cocción indirecta, es fácil perder la noción del tiempo mientras hablas con los invitados. Un sencillo temporizador de cocina evitará que la carne se seque por un exceso de cocción. Aún mejor: ¡te recomendamos que utilices un moderno termómetro de barbacoa con aplicación para el smartphone!

ALGUNAS CUESTIONES: ¿CÓMO ACTÚA EL CALOR SOBRE LA CARNE EN LA COCCIÓN DIRECTA E INDIRECTA?

Cuando la cocción es directa, es decir, cuando la carne está situada directamente sobre las brasas o el quemador, la energía se transporta por **distribución del calor** a lo largo de una distancia corta. El calor se emite desde la fuente sin desvíos sobre las capas exteriores de los alimentos. Se produce un segundo intercambio de energía entre la parrilla de hierro fundido caliente y los alimentos. Por lo tanto, la carne se

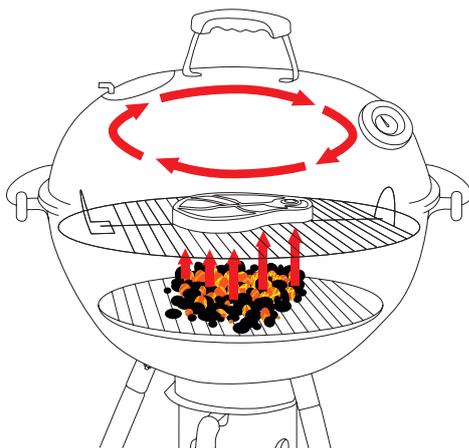
calienta muy rápidamente del exterior al interior. En un caso extremo, la parte exterior se quemaría mientras que la parte interior aún estaría cruda. Ideal para una chuleta al punto pero fatal para el asado.

Pero cuando los alimentos no tienen un contacto directo con la fuente de calor, actúa la convección en primer plano: Esto significa que una fuente de calor calienta un medio

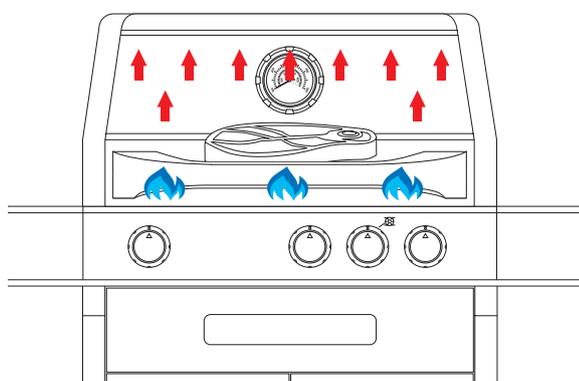
que transmite la energía calorífica. En la cocción indirecta, este medio es el aire. Por consiguiente, estamos hablando de un calor más suave y que actúa a un nivel más profundo. Los trozos grandes (por ejemplo: de pollo) se pueden cocer completamente sin quemarse. Por este motivo, las recetas que requieren un tiempo de cocción superior a 30 minutos siempre recomiendan el calor indirecto.

COCCIÓN DIRECTA

Para asar carne roja veteadas, chuletones o chuletas de cerdo, debes calentar bien la barbacoa. La carne muy magra como el filete o el pollo no necesita estar expuesta a un calor tan potente y directo; lo mismo ocurre con las salchichas.



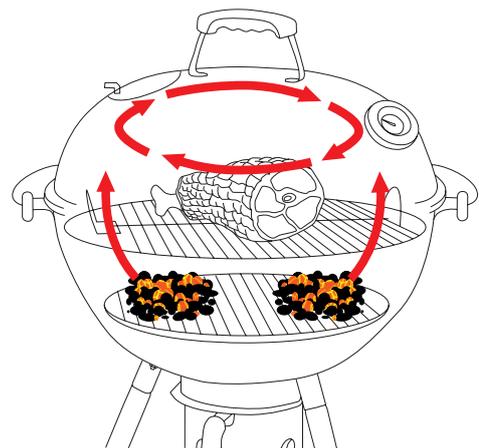
Reparte bien el carbón o las briquetas. Coloca los alimentos justo encima. ¡Cuidado con el goteo de grasa y la formación de llamaradas! Mantén la tapa cerrada. Controla la carne y girala constantemente.



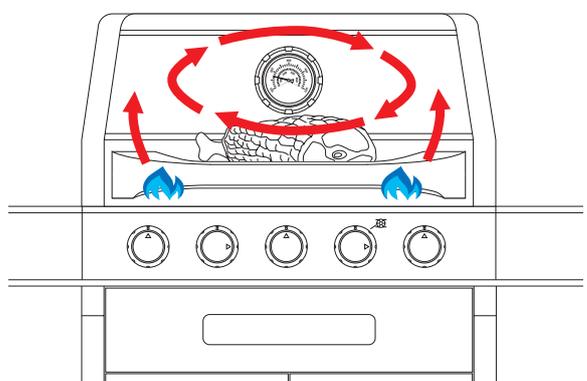
Enciende todos los quemadores. Cuando se alcance la temperatura inicial, coloca la carne en la parte central de la parrilla. Mantén la tapa lo más cerrada posible, pero al mismo tiempo controla y gira los alimentos continuamente.

COCCIÓN INDIRECTA

Calor sí, llama no: En la cocción indirecta, el calor actúa a la derecha y a la izquierda de los alimentos y va circulando por la cámara de la barbacoa. La temperatura es claramente inferior a la que se alcanza con la cocción directa, pero el tiempo de cocción es más largo.



Elige carbón vegetal o briquetas según el tiempo de cocción previsto. Las brasas deben mantenerse a un lado o formar un anillo. Coloca la bandeja de grasa con agua en el centro, bajo los alimentos. Mantén la tapa cerrada. Utiliza el termómetro de la barbacoa.



Cuando se alcance la temperatura inicial, apaga el quemador central, regula la temperatura. Coloca la carne en la zona «fría». Mantén la tapa cerrada. Utiliza el termómetro de la barbacoa.





Chimenea de encendido

De acero galvanizado. El combustible se encenderá rápidamente. 20063302

9,99 €



Herramienta multiuso 3 en 1

Elevador de asado, cepillo para parrilla y raspador de parrilla. 24892818

12,95 €

Escobilla de recambio 24891152

3,99 €



Cepillo de limpieza

Apto para parrillas de hierro fundido.

30 cm
22564351

56 cm
20243858

3,99 €

6,99 €



► **El Ferrari de los chuletones: carne de ternera, tanto si se corta en T o en forma de hacha, siempre con el hueso y potentes fibras musculares, pero con poca grasa.** El peso bruto puede encontrarse entre uno y dos kilogramos y su precio la convierte en una exquisitez.

LA CARNE PERFECTA: LA JOYA DE LA BARBACOA

La mejor técnica en la barbacoa fracasará si la carne es de baja calidad. A la hora de elegir la carne, ¡compra calidad!

Es fácil que, en medio del entusiasmo por las modernas técnicas de la barbacoa, se pierda de vista el tema de la calidad de la carne. Pero la elección de los alimentos resulta esencial para obtener buenos resultados. Te recomendamos que compres la carne en el carnicero local de tu supermercado. Él conoce a sus clientes y proveedores y seguro que te ofrecerá una alta calidad. Por el contrario, la

carne ya marinada y procesada de bajo precio no es recomendable, ya que no nos permite comprobar ni su origen ni su calidad. Es posible que se trate de carne descongelada y almacenada durante mucho tiempo de un origen poco claro. Aunque el precio sea bajo y el número de invitados hambrientos elevado, ¡no es una opción!

EN REALIDAD, PREPARAR LA CHULETA PERFECTA NO ES COMPLICADO: ¡SI LA PREPARACIÓN ES LA CORRECTA!

Sin discusión: no hay nada mejor que una sabrosa chuleta a la barbacoa para los amantes de la parrilla. Pero el primer paso para disfrutar de la chuleta perfecta es sin duda la compra. Te recomendamos la compra de proximidad: probablemente, la calidad será mejor y además podrás pedirle a tu carnicero que te corte la carne según tus necesidades.

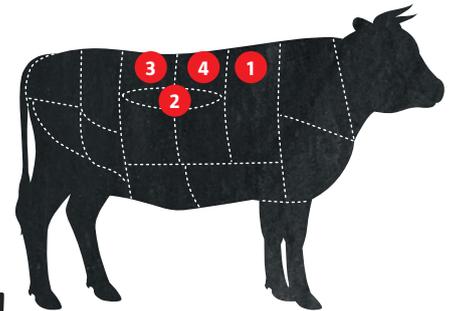
La principal regla básica que debe aplicarse en la barbacoa es la siguiente: una buena chuleta nunca debería cocerse excesivamente, sino que al cortarla, su color debería ser ligeramente rosáceo. Es más fácil conseguir el punto de cocción perfecto en el caso de las chuletas gruesas. Por el contrario, las chuletas finas rápidamente alcanzan el punto «bien hecho». Si no tienes la experiencia suficiente

para comprobar el punto de cocción haciendo presión con los dedos, te recomendamos que adquieras un termómetro digital para barbacoa. El sensor de temperatura debe clavarse lateralmente en la carne, de modo que la punta del sensor llegue a la parte central.

En el caso de las chuletas finas, esta operación no resulta sencilla. Puedes obtener más información consultando un manual de cocina a la barbacoa o seguir esta norma general: una chuleta de unos dos centímetros de grosor debe asarse de dos a tres minutos por lado, para alcanzar el punto. Por lo general, ¡no recomendamos cortar la carne ni clavarle el tenedor! Por cierto, es recomendable condimentar la carne tras asarla, de este modo evitamos que las especias se quemem.

▶ TEMPERATURAS INTERNAS ◀

Semicruda	48–52 °C
Poco hecha	53–58 °C
Al punto	59–64 °C
Bien hecha	65–68 °C
Muy hecha	a partir de 68 °C



LA TECNOLOGÍA QUE TE AYUDA A ASAR LAS CHULETAS

La barbacoa de gas Kingstone 'CLIFF 670' está equipada con seis quemadores principales y un quemador lateral por infrarrojos. Es la barbacoa ideal para grandes fiestas, ya que permite preparar al mismo tiempo grandes cantidades de alimentos. La **BEAST ZONE** integrada alcanza, gracias a un quemador de cerámica de infrarrojos, **temperaturas de hasta 700 grados**. Es ideal para preparar las chuletas como un profesional.

Por supuesto que puedes preparar una jugosa chuleta con cualquier barbacoa. De hecho, las barbacoas eléctricas se han diseñado para este fin. No obstante, algunas de las características de las barbacoas de exterior facilitan significativamente la preparación de la carne de ternera: la KINGSTONE 'CLIFF 670' es un claro ejemplo de ello. Está equipada con seis quemadores principales con una potencia total de 24,5 kW. Además de una parrilla de hierro fundido esmaltada de gran tamaño, dispone de una 'BEAST ZONE' con 3,5 kW de potencia para el asado óptimo del pescado. Las nuevas barbacoas con calor superior de Kingstone ('BEAST ZONE') pueden alcanzar temperaturas de hasta 800 grados. Ideales para hacer realidad el sueño de la chuleta perfecta.

¡TODOS IGUAL DE SABROSOS! LOS CUATRO MEJORES CORTES DE TERNERA PARA TU BARBACOA

- 1 Costillar/tomahawk:** A partir del costillar se obtienen los cortes tipo costilleta, 'entrecote' y el imponente 'tomahawk', que tiene forma de hacha.
- 2 Solomillo:** La pieza más noble de la ternera, con un porcentaje de grasa del tres al cinco por ciento, es una carne muy magra, con fibras musculares delicadas y extraordinariamente tierna. Esta carne, que estaría a un nivel inferior que el roast beef, es muy valorada por los amantes de la barbacoa como chuleta o medallón.

- 3 Roast beef:** Entre el costillar y la cadera se encuentra el roast beef, una carne bien veteada también denominada lomo. A partir de esta extraordinaria pieza se obtienen estos conocidos cortes: 'rump steak', 'porterhouse steak', 'T-bone steak' y 'club steak'.
- 4 Hueso en T:** Según el corte americano, el roast beef y el solomillo se mantienen junto al hueso para obtener el 'T-bone steak'. Si el corte es más trasero y con más solomillo se denomina 'porterhouse steak'.

Gracias a un quemador de cerámica de infrarrojos, temperaturas de hasta 700 grados. Es ideal para preparar las chuletas como un profesional.



Exclusivo en **BAUHAUS**

- ▶ Asador para barbacoa eléctrico de acero inoxidable
- ▶ **BEAST ZONE:** un potente quemador de infrarrojos de 3,5 kW
- ▶ Incluye un soporte para accesorios, un abridor de botellas y un soporte para especiera

'CLIFF 670'

Con 6 quemadores. Potencia 24,5 kW. Quemador lateral: 3,5 kW. Encendido piezoeléctrico. Parrilla de hierro fundido: 89 x 45 cm. Con termómetro. Medida: 117 x 60 x 157 cm. 26287979

849 €



▶ Encontrará más información sobre la KINGSTONE 'CLIFF' en la página 29.



EL POLLO: LA CARNE MAGRA MÁS SABROSA LA NUEVA ESTRELLA DE LA BARBACOA

La carne de pollo y de pavo es muy sabrosa y apreciada por aquellos invitados que también prefieren prescindir de la grasa a la hora de disfrutar de una barbacoa. Pero este tipo de carne tiene otras ventajas: muchos maestros de la parrilla se atreven con la carne de pato, se podría decir que es una de las estrellas del asador. Pero independientemente del ave que decidas asar, en ningún otro tipo de carne es tan importante elegir bien la denominación de origen. Si optas por un pollo asado de pocos euros, no esperes ninguna maravilla en cuanto al sabor.

Es importante decidirse por carne fresca de una fuente fiable. En el caso de un pollo entero, la carne debe ser firme y la piel debe estar lo más intacta posible. El color aporta poca información sobre la calidad de la carne, el olor es un mejor indicador de su calidad. En caso de duda: ¡no la compres!

Tanto si deseas asar un pollo entero o por partes: antes de empezar a asarlo, debes

lavarlo bien y secarlo. A continuación, una con aceite de oliva la parte interna y externa de la pieza. Los expertos realizan la misma operación con su propio aceite marinado, es decir, con una mezcla de aceite y especias que han elaborado previamente.



Una de las pocas carnes con las que se puede combinar la cerveza en la barbacoa es la carne de pollo: al asar el pollo sobre la lata de cerveza, la cerveza se evapora y este sabroso vapor penetra en el pollo, dándole un toque ligeramente amargo si la carne es muy tierna. ¡Buenísimo!

5 **Cómo asar un pollo entero:** Por lo general, el asador giratorio o el soporte para pollo son imprescindibles. Solo así se podrá controlar el progreso del asado. La temperatura interna, que se mide en la parte más gruesa, debería ser de unos 80 grados. Habitualmente, el tiempo de cocción es de una hora o más.

EL CORDERO: SIEMPRE TIERNO Y MUY SALUDABLE

Ninguna otra carne es tan tierna y rica en vitaminas como la carne de cordero. Se trata de una carne rica en ácidos grasos saturados, por lo que su sabor es fuerte. Además, la cría prácticamente natural de estos animales garantiza que la carne de cordero sea la que contiene menos porcentaje de sustancias nocivas, según se ha determinado en todas las investigaciones realizadas. No debemos sorprendernos si, en pocos años, esta carne se ha convertido en la estrella nacional de las barbacoas. A la hora de elegir el cordero, encontramos las mismas piezas que en el caso de la ternera y el cerdo: además del solomillo, el cuello, la paletilla y la pierna, el costillar también es muy apreciado. A la hora de preparar el cordero, este se puede asar de la forma clásica o a fuego lento.

6 **Costillar de cordero:** Esta carne magra y jugosa es ideal para la cocción a fuego lento, también en la barbacoa. Si deseas que se ase más rápidamente, puedes pedirle al carnicero que te lo corte en chuletas.

Chuletas de cordero: Esta 'mini chuleta' tiene más grasa y un buen hueso.

ACCESORIOS PRÁCTICOS PARA ASAR POLLO, CORDERO Y COMPAÑÍA

Set accesorios de 3 piezas
De acero inox.
20061652

14,95 €

Soporte para asar pollos
De acero inox.
22251088

6,99 €



CERDO: ¡SABOR Y VARIEDAD! MUCHO MÁS QUE CHULETAS Y SALCHICHAS

La carne de cerdo también es un gran aliado de las barbacoas. Es una carne variable en su preparación y siempre disponible. Una de las principales diferencias con la carne de ternera resulta determinante a la hora de prepararla: siempre se debe cocer a una temperatura interna de 65 grados. Además, debes ir comprobando que la carne no esté expuesta a demasiado calor, ya que se quemaría rápidamente y perdería el sabor que la caracteriza. Además de las chuletas, el solomillo y las salchichas, las costillas, la panceta, la paletilla y la pierna son las piezas más conocidas del cerdo. No debemos olvidarnos, por supuesto, del cerdo asado.

Las salchichas y las piezas de carne pequeñas se asan con calor directo. En la mayoría de ocasiones, es suficiente con girarlas una vez. Por el contrario, en el caso del asado y de

piezas más grandes, se trabaja con calor indirecto. Aquí, la tapa es imprescindible.

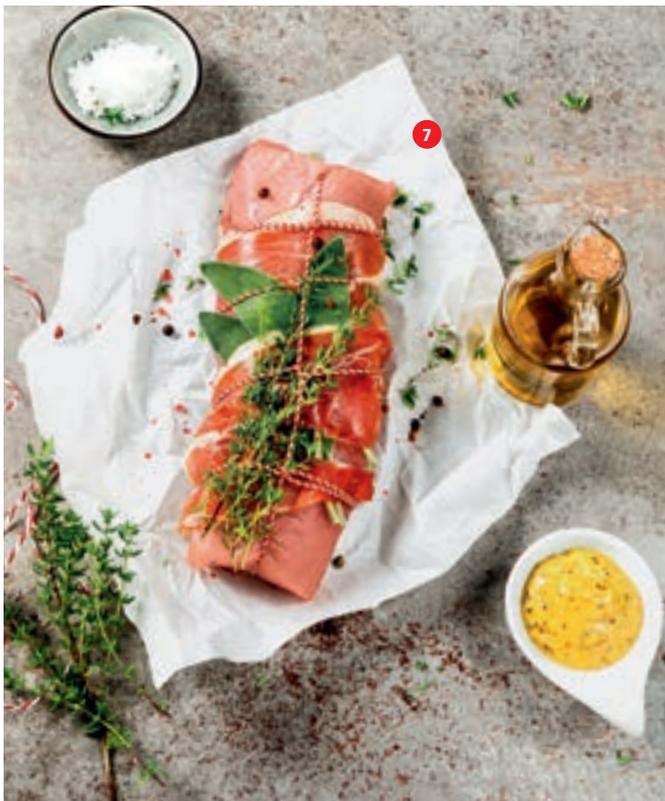
7 Solomillo: Generalmente el solomillo es una pieza procedente de la parte lumbar, aunque puede haber diferencias en función de la región. En todo caso, siempre se trata de una pieza muy sabrosa y constituye un clásico de las barbacoas.

8 Costillas: Las costillas son un corte especial del cerdo, diferente de la chuleta. Antes de asarlas, se acostumbran a marinar.

Panceta de cerdo: La panceta, con un alto contenido en grasa, procede de la parte trasera del tórax del cerdo. El tercio superior se llama costillar o costilla, el resto es carne de la panza, es decir tocino. muy habitual en las hamburgueserías, entre otros.

► **¿Cuándo está cocida la carne de cerdo?**

La parte interna debe ser ligeramente rosácea. Si todavía es de color rojo (como un bistec), significa que aún no ha alcanzado la temperatura necesaria. Si ya es de color gris-beige, hemos superado el punto de cocción óptimo. Por seguridad, recomendamos utilizar un termómetro para barbacoa.



 **COMPRA O RESERVA**
EN WWW.BAUHAUS.ES

Plancha
De acero inox.

27 x 18 x 2,7 cm 36 x 26 x 9 cm
22936631 22923271

9,99 € 18,95 €



Bandeja

De aluminio.
Pack de 10 unidades

22,5 x 15,7 x 4,5 cm 41,7 x 21,8 x 4,5 cm
22942045 22929048

2,99 € 5,29 €





¡EL PURO PLACER DE LA CALIDAD!

Hacer buenas barbacoas no es solo cuestión de método:

¡La calidad de la carne que utilizamos resulta igualmente esencial! Seguro que la carne más económica de un supermercado no puede competir con la calidad de la carne de un carnicero que trabaja con ganado de pequeñas granjas de la región. Encontrará más información sobre el tema de la carne a partir de la página XX.

Y otra sugerencia importante:

Cuando la carne ya esté lista, controla tu apetito. Esta debería reposar algunos minutos en su propio jugo antes de cortarla.

Y GRACIAS AL TERMÓMETRO: ¡LA CARNE AL GUSTO DEL INVITADO!

Podrás determinar con precisión cuando está lista la carne, sin especular.

La barbacoa funciona bien. La carne se va haciendo y la parrilla huele de maravilla. ¿Podemos decir que todo está correcto? Aún no lo podemos asegurar, ya que nos falta un dato: ¡la temperatura interna de la carne! Sin esta información, cualquier tiempo de cocción planificado es pura especulación. En este sentido, el termómetro situado en la tapa de la barbacoa resulta de gran ayuda. Te indica claramente cuándo se ha alcanzado la temperatura correcta en la cámara de la barbacoa (véase la tabla inferior) para colocar la carne. También permite determinar perfectamente el perfil de temperatura para controlar si se necesita más o menos gas o la ventilación en las barbacoas de carbón vegetal. No obstante, con este termómetro no podrás

saber si la carne está lista. Los puristas presionan la carne, su método se basa en la sensación de la parte interna del pulgar («prueba del pulgar»). En nuestra opinión, se trata de un método que no es seguro ni concluyente. En lugar de fiarse de sensaciones, te recomendamos la medición objetiva. ¡Necesitamos un termómetro!

TERMÓMETRO CLÁSICO PARA BARBACOA

Hasta ahora, el primer paso para medir correctamente la temperatura era utilizar un termómetro para barbacoa analógico mecánico. Se colocaba en la carne y por muy poco dinero nos ofrecía una información muy valiosa. Los termómetros mecánicos tienen dos puntos débiles, en función del sistema: Para leerlo, debes abrir la tapa de la barbacoa. Esto no es muy recomendable si estamos asando 'Pulled Pork' (cerdo desmenuzado) con un tiempo de cocción muy largo a baja temperatura en una barbacoa de cerámica. El segundo punto débil es que no dispone de una función de alarma. Los termómetros mecánicos solo indican la temperatura, pero no emiten avisos. Y esto también puede aplicarse en los modernos termómetros con sonda digitales que se clavan en la carne.

¿ESTÁ A PUNTO? LOS NIVELES DE COCCIÓN DE LA CARNE:

- 1 **HECHA:** La carne está «hecha». Su color interior es totalmente marrón grisáceo y presenta una crujiente corteza. Poco jugo. Temperatura interna superior a 70 grados.
- 2 **MEDIO HECHA:** La carne se ha cocido de forma prácticamente uniforme, solo la parte interna es de color rosáceo. Crujiente corteza. Temperatura interna de aprox. 68 grados.
- 3 **AL PUNTO:** El clásico punto de cocción medio. La parte interna es jugosa y rojiza. La corteza es crujiente y de color marrón. Temperatura interna hasta 60 grados.
- 4 **POCO HECHA:** La parte interna es de color rosáceo-rojizo y tiene un aspecto sangriento. La parte externa tiene un color marrón intenso. El jugo es de color rojo oscuro. Temperatura interna de 55 grados como máximo.
- 5 **A LA INGLESA, SEMICRUDA:** Todavía está sangrienta. La parte central de la carne aún está cruda. La parte externa es ligeramente marrón. Muy jugosa. Temperatura interna que no supera los 50 grados.
- 6 **BLUE:** Para los puristas. La parte interna de la carne aún está totalmente cruda. La parte externa es muy fina, de color marrón. Extremadamente jugosa. Temperatura interna de 20 - 30 grados.

TEMPERATURA DE LA BARBACOA

» VALORES ORIENTATIVOS «

Bistec	250 - 700 °C
Pollo	140 - 200 °C
Caza	130 - 180 °C
Pescado	160 - 180 °C
Verdura	150 - 180 °C

Ten en cuenta de que estos valores solo son orientativos, ya que el tiempo exacto de asado y cocción depende de muchos factores como, por ejemplo, el tamaño de los alimentos, la temperatura exterior, etc.



» La aplicación para el termómetro de barbacoa de KINGSTONE: solo tienes que descargarla y empezar a asar

La aplicación para el termómetro de barbacoa «lazyBBQ» funciona para smartphones Android y Apple-iOS. La encontrarás en la App Store.

Disponible para:



MEDICIÓN ELECTRÓNICA CON APLICACIÓN DE ALARMA

Los modernos termómetros electrónicos para barbacoa como, por ejemplo, el termómetro para barbacoa KINGSTONE, aún pueden ofrecerte mucho más: Tiene dos sensores y un indicador digital. Permite medir al mismo tiempo la temperatura interna y la temperatura ambiental con la tapa cerrada. Y aún mejor: ¡El termómetro para barbacoa Kingstone se puede conectar por Bluetooth a tu smartphone! A través de una aplicación gratuita (disponible para todos los sistemas operativos Android e iOS en la App Store) puedes controlar la temperatura en los dos puntos de medición, medir el tiempo, activar

una alarma si es necesario y visualizar el perfil de la temperatura en el gráfico. También puedes ver continuamente en tu smartphone lo que ocurre en tu barbacoa para que no

LA ERA MODERNA:

¡CON TU SMARTPHONE,
EL BLUETOOTH Y LA APLICACIÓN,
LAS BARBACOAS SON MEJORES!

tengas que estar todo el rato al lado del fuego. ¡Así de fácil podrás preparar el bistec perfecto! Si no tienes un smartphone, puedes medir

la temperatura de la carne con un radio termómetro. En el modelo de KINGSTONE, el sensor está conectado con la estación de carga, que sirve al mismo tiempo como transmisor. La información deseada se puede leer a continuación en un práctico equipo similar a un walkie talkie.

POR CIERTO, ¿DÓNDE MIDO LA TEMPERATURA?

Resulta muy sencillo manejar el termómetro para carne: por lo general, la temperatura se mide con un sensor. Este debe clavarse en el punto más grueso de la carne. No debería tocar ningún hueso, ya que los huesos conducen el calor.

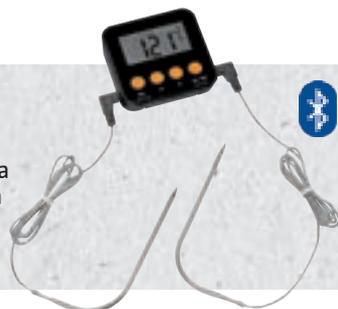
CÓMO MEDIR FÁCILMENTE LA TEMPERATURA EN LA BARBACOA

COMPRA O RESERVA
EN WWW.BAUHAUS.ES

Termómetro para barbacoa

2 sondas de medición. Conexión a través de Bluetooth gracias a una aplicación gratuita. 24916204

29,90 €



Termómetro para barbacoa

Emisor radio. Transmisor con indicador digital. Linterna integrada iluminación LED en la base. 24913649

19,95 €



Set de 4 termómetros para barbacoa

Analógico. Se clavan en los alimentos. 24890405

9,99 €



Termómetro para barbacoa 'iGrill 2'

2 sondas de medición. Alerta de temperatura. Pantalla LED. Con soporte magnético. 24994200

129 €



Termómetro para barbacoa 'iGrill Mini'

2 sondas de medición. Alerta de temperatura. Pantalla LED. Con soporte magnético. 24994194

69 €



ACCESORIOS EXTRA

¿Existen otros refinamientos técnicos y prácticos accesorios? ¡Busca en nuestra tienda online!

www.bauhaus.es

PIZZA A LA BARBACOA: SALUDOS DESDE ITALIA



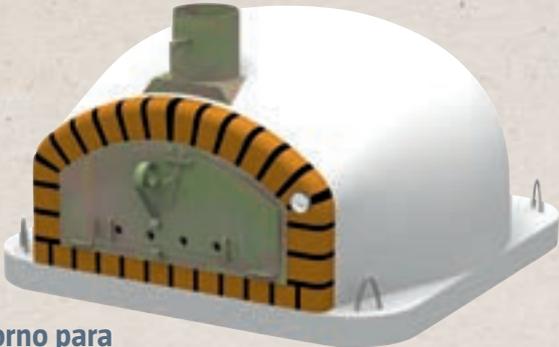
Tu barbacoa aún puede ofrecerte más: por ejemplo, ¡la mejor pizza que hayas probado!

Y es que a simple vista, preparar una pizza parece muy fácil: harina, sal, aceite, levadura, queso y tomate por encima. La cocemos en el horno a alta temperatura durante diez minutos, ¡y lista! Pero con frecuencia los resultados no son los esperados: los mejores panaderos han fracasado a la hora de preparar una buena pizza.

Por lo general, lo que ocurre es que las finas bandejas del horno y las bajas temperaturas no son un buen presagio para este delicioso manjar. Pero esto era antes. Hoy en día, la tecnología de las barbacoas ya permite disfrutar de una buena pizza en casa. Con una piedra para pizza adaptada, puedes añadir a cualquier barbacoa una base para preparar tu pizza. Conjuntamente con una tapa, convierte tu barbacoa en un horno para pizza de primera. Pero este módulo para pizza va un poco más allá: combina una piedra cerámica y una rejilla de acero inoxidable y convierte cualquier barbacoa en un horno con un termostato. No importa qué tipo de barbacoa sea: tanto si funciona con carbón o con gas, ¡la pizza siempre quedará deliciosa!

TU PROPIO HORNO PARA PIZZA

Si eres un gran amante de las pizzas, te recomendamos te hagas con tu propio horno para pizza. El horno para pizza 'DOURO' es un horno de ladrillo y hormigón refractario, que también se puede utilizar como barbacoa, horno y ahumador. No obstante, su especialidad es la cocción de pizzas de hasta 55 centímetros de diámetro. Conjuntamente con el regulador y el sistema de ventilación, el termómetro permite controlar con precisión la temperatura del fuego de carbón vegetal. ¡Buen provecho!



Horno para pizza 'Douro'
Horno para pizza de ladrillo y hormigón refractario. Se suministra pintado de blanco. Salida de tubo.
Parrilla: 85 x 55 x 85 cm.
Medidas: 100 x 75 x 100 cm.
Peso: 500 kg. 24445124

449 €

FINANCIACIÓN SIN INTERESES*
74,83 €/mes (6 meses)
PVP TOTAL: 449 €

COCINAR CON LA PIEDRA PARA PIZZA

Para cocer pizza y pan con la piedra, deben cumplirse estos requisitos: Las temperaturas deben ser elevadas y constantes. Todo lo que necesitas ahora es una base dura que soporte y distribuya correctamente la temperatura. Y esta base no puede ser la parrilla. Por eso, la solución ideal es la piedra para pizza. La piedra para pizza no solo cumple estos requisitos, sino que absorbe la humedad que se genera para que la pizza quede bien crujiente. Encontrarás modelos disponibles para prácticamente cualquier barbacoa, también en combinación con una bandeja. Permite distribuir y emitir el calor de forma uniforme, así como lograr una base de pizza bien crujiente. Por supuesto, también es necesaria una tapa, ya que sin ella no sería posible mantener una temperatura elevada y uniforme.

▶▶ **¡Tomates madurados al sol!**
Si te gusta disfrutar del tomate como acompañamiento, elige vegetales madurados a campo abierto, por lo general tienen más sabor.



▶▶ **Tiempo de cocción corto:** la elevada temperatura de la barbacoa permite cocer rápidamente la pizza y que la parte superior quede jugosa.

▶▶ **Base crujiente:** la piedra para pizza absorbe la humedad de la masa, para que la base quede crujiente.

▶▶ **Sabor auténtico:** el carbón vegetal de la barbacoa le da a la pizza un aroma de horno de leña como el de las pizzas italianas.

LA PREPARACIÓN

Es importante colocar la piedra para pizza en el horno justo después de encenderlo. Las piedras para pizza nunca deben calentarse directamente a alta temperatura, sino con una temperatura de circulación del aire máxima. En el caso de las barbacoas de gas, deben ajustarse los quemadores situados debajo de la piedra con una llama pequeña, mientras que los quemadores de los laterales deben ajustarse al máximo. En las barbacoas esféricas, debe colocarse un anillo de carbón vegetal alrededor de la piedra pero sin brasas debajo. En ningún caso debe colocarse la piedra en frío sobre un fuego de barbacoa caliente, ya que podría romperse por la diferencia de temperatura. Debe alcanzarse una temperatura elevada de 250 grados como mínimo en la cámara de la barbacoa.

4 PASOS PARA LA PIZZA PERFECTA



» LA PIZZA DE LOS PROFESIONALES «

Saca previamente la masa de la nevera para que adopte la temperatura ambiente. Entretanto, los invitados deben estar listos para diseñar su pizza personalizada. Ahora, como maestro de las pizzas, debes comprobar

1 Coloca la piedra para pizza en el centro de la parrilla y caliéntala conjuntamente con la barbacoa a calor indirecto a la máxima temperatura.

2 Añade un poco de harina de trigo duro o papel de horno sobre la bandeja o la espátula para pizza. Extiende la masa y añade los ingredientes a tu gusto. Antes de la cocción, pasa la pizza de la bandeja o la espátula a la piedra para pizza precalentada.

que la masa inferior sea fina y que la capa superior no sea demasiado gruesa. Así, lograrás la pizza perfecta: icrujiente por debajo y tierna por encima!

3 Si la pizza se pega en la bandeja, desplaza la piedra con la pizza y la bandeja brevemente al centro de la parrilla. Cierra la tapa. Cuécela muy poco, y cuando se haya soltado, deslízala sobre la piedra. El tiempo de cocción depende de diferentes cuestiones.

4 Después de cuatro a cinco minutos, la base empieza a estar crujiente. No dejes de vigilar la pizza y sácala de la barbacoa cuando esté bien dorada y cocida.

INGREDIENTES

HARINA: La harina perfecta para la pizza es la harina de trigo de fuerza media con un contenido de proteínas de 11–14%. Así se logra una masa ligera, perfectamente ligada y con una elasticidad y una humedad perfectas.

EL TOMATE: Utiliza tomate pelado de lata con una acidez baja para la base de la pizza. Deberías salarlo ligeramente y trabajarlo manualmente para que el espesor no sea ni muy fino ni muy grueso.

LA MOZZARELLA: La mejor mozzarella para pizza es la fresca. Córtala en rodajas y escúrrela en un tamiz para que no aporte demasiada humedad a la pizza.

LA ALBAHACA: Utiliza solamente albahaca fresca para conseguir el «auténtico» sabor italiano.

EL EQUIPAMIENTO PERFECTO

 **COMPRA O RESERVA**
EN WWW.BAUHAUS.ES



'Cliff 350'

Con 3 quemadores principales y 1 quemador lateral. Potencia nominal de 13,5 kW + 3 kW. Encendido piezoeléctrico. Superficie de cocción: 59 x 45 cm. Parrilla esmaltada. Con termómetro. Medidas de la barbacoa 126 x 60 x 117 cm. 25694868

429 €

- ▶ Tapa de doble pared con panel de vidrio
- ▶ Soporte para accesorios y abridor de botellas
- ▶ Piedra para pizza
- ▶ Hornillo lateral

Sartén para paellas
Ø 34 cm.
26368500



19,95 €

Wok
De hierro fundido.
Ø 38 cm.
25615568



44,90 €

Plancha 'Piedra caliente'
Ø 30 cm.
26366319



22,95 €

Piedra para pizzas
30 x 40 cm.
23720624



29,90 €

Espátula para pizza
De metal plateado.
23721371



19,95 €

BARBACOAS ELÉCTRICAS



SERIE 'PULSE'



COMPRA O RESERVA
EN WWW.BAUHAUS.ES

La serie PULSE es la primera serie de barbacoas Smart que combina tecnología inteligente y rendimiento digital de vanguardia para revolucionar la barbacoa tradicional. Características principales:

- Smart Electric Grill con infinidad de recetas con la iGrill App
- Doble zona de cocción: 2 parrillas de hierro esmaltado para una cocción uniforme
- Precisión del control de la temperatura con el display LED en el panel frontal y termómetro iGrill integrado
- Indicador luminoso: defina la temperatura de la parrilla baja, media, alto, con una luz que se queda intermitente hasta que la parrilla haya alcanzado la temperatura deseada
- iGrill tecnología incluida: termómetro que controla la temperatura en el corazón de la carne de principio a fin de la cocción en tiempo real en su smartphone o tablet gracias a la tecnología Bluetooth.



'Pulse 1000'

Potencia 2,2 kW. Superficie de cocción 41 x 31 cm. Tapa y cuba de aluminio colado. Regulador de temperatura. Resistencia eléctrica extraíble. Posibilidad de conectar hasta 2 sondas de temperatura. Medidas: 68 x 61 x 65 cm
25858594*

494 €



'Pulse 2000'

Potencia 2,2 kW. Superficie de cocción: 49 x 39 cm. Tapa y cuba de aluminio colado. 2 reguladores de temperatura. 2 resistencias eléctricas extraíbles. Posibilidad de conectar hasta 4 sondas de temperatura. Medidas: 77 x 71 x 76 cm.
25855045*

847 €



'Pulse 2000' con carro

Potencia 2,2 kW. Superficie de cocción: 49 x 39 cm. Tapa y cuba de aluminio colado. 2 reguladores de temperatura. 2 resistencias eléctricas extraíbles. Posibilidad de conectar hasta 4 sondas. Medidas: 146 x 112 x 76 cm. Con mesa y porta-utensilios.
25855054*

897 €



'Q 1400'

Potencia 2,2 kW. Superficie de cocción: 43 x 32 cm. Tapa y cubo de aluminio colado. Regulador de temperatura. Medidas: 62 x 66 x 49 cm.
23549245

294 €



'Carro Pulse'

De acero inoxidable. Apto para 'Weber Pulse 1000/2000'. Medidas: 88,9 x 61,4 x 111,9 cm.
25631847

199,99 €



NUEVO

- ▶ 'Beast Zone': quemador infrarrojo de 3,5 kW y temperatura máx. 700°C
- ▶ Parrillas de calentamiento de acero inox
- ▶ Tapa esmaltada con doble pared



Exclusivo en BAUHAUS

3

A TODO GAS

En tu centro BAUHAUS encontrarás una gama completa de barbacoas, parrillas, accesorios y todo lo que necesitas para hacer una buena barbacoa.

Además de nuestras marcas propias de alta calidad KINGSTONE y GRILLSTAR, también encontrarás marcas como Weber, Broil King, etc., junto a un excelente asesoramiento por parte de nuestro personal de tienda.

La serie 'Cliff' tienen un aislamiento perfecto gracias a la tapa de doble pared, parrilla de calentamiento de acero inoxidable y botones con iluminación LED.

BARBACOAS A GAS

Utensilios

De acero inox.
3 piezas.
22934024
29,90 €



Cortador de pizzas
23732027
6,99 €



1

2

3

	1. 'Cliff 350'	2. 'Cliff 450'	3. 'Cliff 670'
Nº quemadores	3 quemadores	4 quemadores	6 quemadores
Quegador lateral	1 x 3 kW	1 x 3 kW	1 x 3,5 kW
Potencia nominal	13,5 kW	17 kW	24,5 kW
Tipo de encendedor	encendido piezoeléctrico	encendido piezoeléctrico	encendido piezoeléctrico
Superficie cocción	59 x 45 cm	70 x 45 cm	89 x 45 cm
Acabado parrilla	esmaltado	esmaltado	hierro fundido
Parrilla calor	59 x 16 cm	70 x 16 cm	89 x 45 cm
Medidas barbacoa	126 x 60 x 117 cm	138 x 60 x 117 cm	117 x 60 x 157 cm
Termómetro	Sí	Sí	Sí
Referencia	25694868	25694877	26287979
Precios	429 €	519 €	849 €
Funda	25778832 37,90 €	25617519 39,90 €	



Espátula para pizza
23721371 **19,95 €**

BARBACOAS A GAS 🔥



SERIE 'Q'

Cuba y tapa de aluminio colado.
Parrilla de hierro colado vitrificado.



'Q1000'

Quemador en acero inoxidable.
Superficie parrilla: 43 x 32 cm. Potencia 2,6 kW.
Encendido piezoeléctrico.
Cartuchos de gas de 450 gramos.

26500898

247 €



'Q2000'

Quemadores en acero inoxidable.
Superficie parrilla: 55 x 39 cm. Potencia 3,5 kW.
Encendido piezoeléctrico.
Con 2 mesas laterales plegables.

26505778

397 €



NUEVO

'Q3000'

Quemadores en acero inoxidable.
Superficie parrilla: 65 x 45 cm. Potencia 6,4 kW.
Encendido piezoeléctrico.
2 mesas laterales abatibles.

Incluye mesa-carro.

26053408

539 €

SERIE 'SPIRIT'



'Spirit II E-210 GBS'

Superficie parrilla: 52 x 44 cm. Con 2 quemadores con una potencia total de 7,9 kW. Encendido piezoeléctrico. Bandeja de recuperación de grasas. Parrilla de cocción Gourmet BBQ System

26503462

497 €



'Spirit II E-310 GBS'

Superficie parrilla: 60 x 44 cm. Con 3 quemadores con una potencia total de 8,6 kW. Encendido piezoeléctrico. Bandeja de recuperación de grasas. Parrilla de cocción Gourmet BBQ System

26503471

599 €



NUEVO

'Xpert 100L'

Superficie parrilla: 43 x 32 cm, Potencia 7,1 kW
Con 2 quemadores. Encendido piezoeléctrico.
2 mesas laterales plegables. Con 2 ruedas.

25025219

99 €

SERIE 'GENESIS II'®



'Genesis® II E-310 GBS'

Superficie parrilla: 68 x 48 cm.
Con 3 quemadores con una potencia total de 11,4 kW. Encendido piezoeléctrico. Bandeja de recuperación de grasas. Parrilla de cocción Gourmet BBQ system.

26205519

989 €

'Genesis® II E-410 GBS'

Superficie parrilla: 86 x 48 cm.
Con 4 quemadores con una potencia total de 14 kW. Encendido piezoeléctrico. Bandeja de recuperación de grasas. Parrilla de cocción Gourmet BBQ system.

26227249*

1.289 €



**FINANCIACIÓN
SIN INTERESES¹**

93,83 €/mes (18 meses)
PVP TOTAL: 1.689 €

'Genesis® II E-610 GBS'

Superficie parrilla: 103 x 48 cm. Con 6 quemadores con una potencia total de 17,6 kW. Encendido piezoeléctrico. Bandeja de recuperación de grasas. Parrilla de cocción Gourmet BBQ system.

25879577*

1.689 €

*Consulta disponibilidad en tu centro BAUHAUS.

*Consulta condiciones de financiación en la página 2.



► **CUESTIONES CANDENTES**

4 MOTIVOS PARA ADORAR LA BARBACOA A GAS

Antes solo se veían en las fiestas de barbacoa de los EE. UU. Pero ahora las vemos en numerosas terrazas españolas y europeas. Y con cada nueva temporada son más, pues sus usuarios están encantados y casi son incapaces de recordar la técnica de barbacoa convencional.

1 POR FIN: ¡ESPONTANEIDAD EN LA BARBACOA!

Una barbacoa a base de carbón vegetal debe planificarse minuciosamente: el consumo de carbón, el momento exacto para encender el fuego, el orden de los distintos platos a preparar, etc. Con una barbacoa a gas solo tienes que comprobar la bombona, abrir las válvulas y 10 minutos más tarde ya puedes empezar a cocinar. Incluso se puede asar un solo filete. Algo impensable con una barbacoa de carbón vegetal.

2 ¡CONTROL DE LA TEMPERATURA!

Las recetas pueden ser más sofisticadas y el cocinero mucho más exigente. Sin embargo, para una preparación refinada es imprescindible cumplir los intervalos de tiempo y de temperatura. Con la barbacoa a gas esto no representa ningún problema, mientras que con el carbón vegetal la cosa se complica.

3 ¡AÑADE MÁS FILETES!

Mientras quede gas en la bombona, puedes seguir cocinando. No es necesario reservar una cantidad determinada de carbón candente. De hecho, hasta pueden presentarse invitados inesperados. Y quien tenga hambre, siempre tendrá la barbacoa de gas lista para asar.

4 ¡FÁCIL DE LIMPIAR!

No queda ceniza ardiendo, ni caen chispas en la terraza o el jardín: la combustión de la barbacoa se efectúa por pirólisis (como los hornos). Una vez fría, la parrilla debe limpiarse con un cepillo para barbacoa. Y no queda más que comprobar la bandeja que recoge la grasa y listo.

Broil King



'Regal 420 Built-In'

Barbacoa encastrable.
13,2 kW. 4 quemadores.
Con termómetro. Superficie
de cocción: 64,8 x 49 cm.
Medidas: 66 x 67 x 79 cm.
25813618*

1.399 €



'Regal 590'

Con 5 + 2 quemadores. Incluye asador. Parrilla de calentamiento.
Sistema de encendido individual. Parrilla de hierro fundido de:
81 x 48,9 cm. Potencia nominal: 16 kW/h.
Medidas: 159 x 63 x 125 cm. 25300925

1.999 €



'Porta Chef 320'

3 quemadores de acero inoxidable.
Parrillas de cocción de hierro
fundido. 3 difusores de acero
inoxidable. Bandeja de grasas
extraíble. Potencia nominal:
5,25 kW/h. Sistema automático
de encendido individual.
Superficie cocción: 46 x 31 cm.
Medidas: 93 x 109 x 52 cm .
25044746

399 €



**Carro para
'Porta Chef 320'**

Fabricado en acero recubierto
de zinc resistente al óxido con
acabado en pintura en polvo
epoxy premium negra. El frontal
decorativo oculta la bombona
de gas. Con 4 cierres para fijar
la barbacoa al carro. 2 ruedas
grandes muy resistentes. Es un
accesorio para ser utilizado con
la barbacoa Porta-Chef 320.
25008584

199 €

SERIE 'CROWN CART'

COMPRA O RESERVA
EN WWW.BAUHAUS.ES



1



2



3



4

1. '310'

2. '330'

3. '410'

4. '480'

Nº quemadores	3	3+1	4	4+2
Medidas parrilla	48,58 x 44 cm	48,58 x 44 cm	65,2 x 44,4 cm	65,2 x 44,4 cm
Potencia nominal	8,8 kW/h	8,8 kW/h (principal) 2,7 kW/h (lateral)	11,4 kW/h	11,4 kW/h (principal) 2,7 kW/h (lateral)
Medidas barbacoa	118 x 58,4 x 116,8 cm	118 x 58,4 x 116,8 cm	142,2 x 58,4 x 116,8 cm	142,2 x 58,4 x 116,8 cm
Referencia	25298622*	25045633*	25055544	25298598*
Precio	549 €	599 €	749 €	949 €

*Consulta disponibilidad en tu centro BAUHAUS.

SERIE 'ATLANTA'



Exclusivo en **BAUHAUS**

TODAS LAS BARBACOAS DE LA SERIE 'ATLANTA' DISPONEN DE ILUMINACIÓN LED EN LOS MANDOS



Cepillo limpiador '3 en 1'

Consta de tres piezas: un rascador, un cepillo y una esponja de gran tamaño. 20748016

2,99 €



Utensilios

De acero inox.
2 piezas. 24347257

44,90 €



Guantes 'Premium'

Con silicona
26201076

14,95 €



Guante algodón

40 x 20 cm.
22566560

9,99 €

Bombonas de gas propano o butano*



- ▶ Cocción indirecta
- ▶ Tapa de doble pared
- ▶ Iluminación LED en los mandos



1

▶ Aislamiento perfecto gracias a una tapa forrada

▶ Termómetro para la indicación de la temperatura interior



3

▶ Aislamiento perfecto gracias a una tapa forrada

▶ Parrilla de calentamiento de acero inoxidable

	1. 'Atlanta 200 II'	2. 'Atlanta 300 I'	3. 'Atlanta 450 II'
Nº quemadores	2 quemadores de acero inox.	3 quemadores de acero inox.	4 quemadores de acero inox.
Quemadores laterales	-	-	1 de 3 kW
Potencia nominal	7 kW	10,5 kW	17 kW
Tipo de encendedor	encendido piezoeléctrico	encendido piezoeléctrico	encendido piezoeléctrico
Superficie cocción	47 x 41 cm	60 x 41 cm	71 x 41 cm
Acabado parrilla	esmaltada	esmaltado	acero
Parrilla calor	50 x 41,5 cm	52 x 16 cm	73 x 41,5 cm
Medidas barbacoa	116 x 54 x 115 cm	125 x 52 x 107 cm	140 x 54 x 115 cm
Termómetro	Sí	Sí	Sí
Referencia	26144676	25694886	26281078
Precio	199 €	219 €	319 €
Funda	25616312 24,90 €	24988601 27,90 €	24998141 29,90 €

*Consulta disponibilidad en tu centro BAUHAUS.



BARBACOAS A CARBÓN



'Compact Kettle'

Cuba y tapa de acero vitrificado. Superficie de cocción: Ø 47/57 cm. 83 x 52 x 54/98 x 58 x 63 cm.

Ø 47 cm. 17484612

99 €

Ø 57 cm. 21234721

154 €



'Original Kettle

E-5710'

Cuba y tapa de acero vitrificado. Superficie de cocción: Ø 57 cm. 107 x 65 x 67 cm

26383938

219 €



'Master Touch GBS'

Cuba y tapa de acero vitrificado. Superficie de cocción: Ø 57 cm. 107 x 65 x 72 cm. Con cenicero extraíble. Termómetro integrado. 22236702

324 €



'Performer GBS'

Cuba y tapa de acero vitrificado. Superficie de cocción: Ø 57 cm. 111 x 107 x 74 cm. Con cenicero extraíble. Parrilla de cocción gourmet. Termómetro integrado. 23006616

444 €



Cepillo limpiador

30 cm. Cerdas de acero inoxidable. 17486548

11,45 €



Briquetas

Saco de 4 kg. 23806241

9,49 €

(1 kg = 2,37 €)



Kit de encendido

'Rapidfire'

Chimenea de encendido gourmet. Termómetro Ø 19 cm y saco de 2 kg de briquetas. 23810969

31,79 €



'Montana'

De acero vitrificado. Parrilla cromada. Superficie de cocción de \varnothing 46 cm. Recogedor de cenizas. Regulador de calor. Medidas: 48 x 55 x 85 cm. 17483761

39,90 €



'Bullet 47'

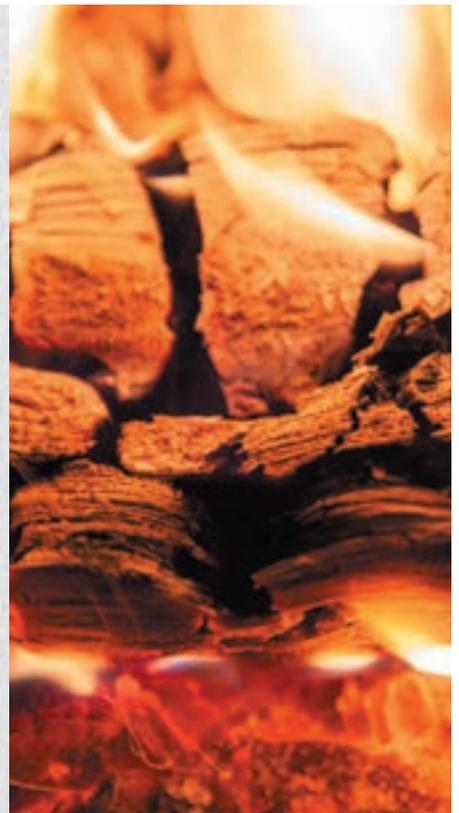
De acero vitrificado. Parrilla cromada. Recogedor de cenizas. Regulador de calor. Termómetro y soporte para la tapa. Medidas: 100 x 58 x 47 cm. \varnothing 47 cm. 24811293 **69 €**
Medidas: 100 x 58 x 57 cm. \varnothing 57 cm. 24822532 **129 €**



'Ocean'

De acero vitrificado. Parrilla cromada. Recogedor de cenizas. Regulador de calor. Medidas: 85 x 55 x 48. \varnothing 47 cm. 22559214* **79 €**
Medidas: 97 x 58 x 62 cm. \varnothing 57 cm. 24928634* **119 €**

<p>Fósforos largos 60 unidades. 28 cm. 24255855 2,79 €</p>	<p>Carbón 3 kg. 24256627 2,99 € (1 kg = 0,99 €)</p>	<p>Briquetas 3 kg. 25167607 3,99 € (1 kg = 1,33 €)</p>
<p>Líquido de encendido 1 l. 24256089 4,99 €</p>	<p>Pastillas de encendido 'ECO' 24+6 uds. 24378415 2,19 €</p>	
<p>Funda barbacoa \varnothing 47 cm. 22676724 19,95 € \varnothing 57 cm. 22676919 22,90 € \varnothing 57 cm con quemador lateral. 22675396 27,90 €</p>	<p>Parrilla para pescado 4 unidades. 41 cm 20043863 9,99 €</p>	<p>Cepillo limpiador '3 en 1' 20763912 3,99 €</p>



*Consulta disponibilidad en tu centro BAUHAUS.



'Nevada'

Superficie de cocción: 49 x 27 cm.
Revestimiento de parrilla cromada.
Medidas: 80 x 30 x 85 cm. 17483682

29,90 €



'Arizona'

Superficie de cocción: Ø 48,5 cm.
Revestimiento de parrilla cromada.
Medidas: 50 x 60 x 82 cm. 17483675

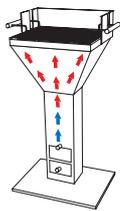
37,90 €



'Camping'

Cuenca esmaltada en negro. Incluye parrilla cromada con mango. Superficie de cocción: Ø 34 cm.
Medidas: 36 x 57 cm. 20292063

9,99 €



► Impresionante tiro de chimenea

► Parrilla XXL

► Parrilla ajustable

► De acero inoxidable

'Colorado'

Cromada plateada. Superficie de cocción: 48 x 46,5 cm.
17483651

79 €

► Funda protectora

23594537

24,90 €



► Funda protectora

22666099

24,90 €



'Texas'

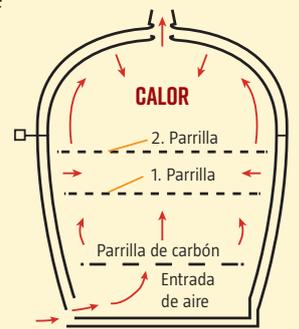
Con 2 parrillas cromadas, ajustables en altura por separado.
Superficie de cocción: 42 x 47 cm (x 2). Estante inferior con rejillas grandes. Con ruedas. Medidas: 94 x 56 x 107 cm. 17483716

99 €

AHUMADORES, ¿QUÉ SON?

Inventados antiguamente para conservar la carne o el pescado, los ahumadores se utilizan hoy principalmente para aportar un sabor y un aspecto único.

Poseen una enorme capacidad de retención de calor, distribuyéndola de forma uniforme a través de la pared al interior, alcanzando temperaturas desde 70° hasta 400°C. Mediante el termómetro integrado en la tapa y un sistema de ventilación, se puede regular el calor de forma precisa y rápida.



► Doble parrilla de acero inoxidable

► Cerámica esmaltada



Surtido de especias para ahumar

Bandejas para colocar en las brasas. Gran variedad de aromas: ajo y jengibre, cebolla y mostaza, laurel y cebolla, romero y tomillo.
25175062/25176986/
25177697/25175053

ud. 3,99 €



Ahumador 'Big buddy'

Realizada en material cerámico de alta calidad para una conservación máxima del calor. Con 2 zonas de cocción de Ø 38 cm. Medidas: 65 x 114 x 110 cm.
Verde 24787181 / Negro 24896087

599 €



Barbacoa y ahumador 'Black Angus'

Con ahumador y cenicero. Regulable. Superficie de cocción: 43,5 x 71 cm. Medidas: 115 x 67 x 128 cm. 22953861

189 €

► 2 en 1: BBQ + Ahumador

► Práctico abre-botellas

► Funda de protección
23594397
39,90 €

BARBACOAS DE SOBREMESA

LOTUSGRILL®

Barbacoa 'LOTUSGRILL'

Barbacoa para carbón sin humo. Material carcasa: acero y plástico muy resistentes, parrilla y contenedor interior de acero inoxidable, aptos para el lavavajillas. Sistema de seguridad. Incluye bolsa de transporte y 4 pilas AA para el ventilador.

Ø 34 cm
22485498/22492337/
22495114/22873880/

149 €

Ø 34 cm.
Acabado inoxidable
23655489

199 €

XL - Ø 43,5 cm
22762836/23654954/
23654963/22780810/

209 €



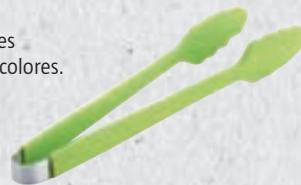
- ▶ Incluye funda
- ▶ También acabado inox.
- ▶ Disponible en 5 colores
- ▶ Disponible en varias medidas



Pinzas

Disponibles en varios colores.
22495132

15 €



Carbón vegetal

1 kg. De madera de haya.
23658530

9 €



Gel combustible bioetanol

200 ml. Inodoro.
22492896 (1 l = 34,95 €)

6,99 €



Kingstone®

Exclusivo en **BAUHAUS**



Barbacoa 'Easy 32 II'

Barbacoa de carbón de bajo humo. Gracias a la ventilación activa se puede comenzar a asar en sólo 3 minutos. Recubrimiento de la parrilla: acero inox. Superficie parrilla: Ø 32 cm.

Medidas: Ø 35 x 24,5 cm.

26389583/26391339

ud. 69 €



COMPRALO O RESERVA
EN WWW.BAUHAUS.ES

A GAS



'Atlanta 200 T'

2 quemadores de acero inoxidable.
Superficie parrilla: 40 x 33 cm.
Potencia total de 4,4 kW.
Encendido piezoeléctrico.
Medidas: 35 x 49,5 x 47,5 cm.
26287988

199 €

- ▶ Aislamiento perfecto gracias a su tapa de doble pared
- ▶ Tapa con cierre estable
- ▶ Quemadores de acero inoxidable

A CARBÓN



'Cutie'

Barbacoa portátil, compacta y fácil de guardar. Tapa de protección térmica. Sus 3 patas dan mucha estabilidad. Superficie de cocción: Ø 36 cm. Medidas: 40 x 38 x 38 cm. 24825513

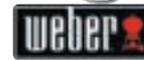
29,90 €



'Smokey Joe Premium'

Cuba y tapa de acero vitrificado. Parrilla de cocción de acero cromado y parrilla para carbón de acero. Soporte para tapa con sistema de bloqueo para el transporte. Superficie de cocción: Ø 37 cm. Medidas: 41 x 43 x 46 cm. Color negro o gris. 21234563/23007187

89 €



'Go-Anywhere'

Cuba y tapa de acero vitrificado. Parrilla de cocción de acero cromado y parrilla para carbón de acero. Patas de apoyo plegables aseguran la tapa durante el transporte. Superficie de cocción: 42 x 26 cm. Medidas: 37 x 53 x 31 cm. 22623146

99 €

**BARBACOA
BIODEGRADABLE
Y ECOLÓGICA**



'Casus Grill'

Listo para asar en 5 min. Tiempo total de asado hasta 60 min. aprox. 25818969

9,99 €

MATERIALES 100% NATURALES:
PIEDRA DE LAVA, BAMBÚ Y
CARTÓN.

REDUCCIÓN DE
EMISIONES DE CO₂
AL GASTAR
MENOS CARBÓN.





ELÉCTRICA

'Indoor'

Potencia de 2.500 W. En fundición esmaltada. Chasis de acero inoxidable. Temperatura regulable de 50° C a 300° C. Termostato de seguridad. Recuperador de grasa integrado. 53,5 x 35 x 10 cm. 24547464*

299 €

PLANCHAS

 **COMPRA O RESERVA**
EN WWW.BAUHAUS.ES

A GAS



'L'

Potencia: 7,5 kW/h. Plancha de acero esmaltado con 2 quemadores de acero aluminizado. Encendido piezoeléctrico. Superficie de cocción: 66 x 42 cm. 24257268

158 €



'Origin 450'

Quemador de 3,5 kW/h. Placa de hierro fundido esmaltado. Chasis de acero (lacado triple protección). Recuperador de grasas. Compatible con gas butano y propano. Encendido piezoeléctrico. Termopar de seguridad. Medidas: 49 x 55 x 24 cm Superficie de cocción: 46 x 45 cm 26654917

399 €



'Base 600'

Potencia: 7,2 kW/h. Plancha y chasis de acero inoxidable de alta calidad con 2 quemadores. Recuperador de grasas. Compatible con gas butano y propano. Encendido piezoeléctrico. Termopar de seguridad. Medidas: 63 x 48 x 19 cm Superficie de cocción: 58 x 38 cm 26653570

379 €



'Series EXB 2' con carro

Potencia: 7,5 kW/h. Plancha de acero esmaltado con 2 quemadores de acero aluminizado. Encendido piezoeléctrico. Superficie de cocción: 66 x 42 cm. Con 2 mesas laterales. Incluye carro. 25874767

289 €

CARROS CON RUEDAS PARA PLANCHAS

 **COMPRA O RESERVA**
EN WWW.BAUHAUS.ES

'Basic Iberica omega'

De acero inoxidable lacado bicolor. 2 mesas laterales abatibles. Con 2 ruedas. Para planchas 450/600. 119 x 58 x 73 cm. 24546878

169 €



'Estante'

De acero inoxidable lacado bicolor. Con 2 ruedas. Para planchas 450/600. 119 x 60 x 104 cm. 24548546

239 €



'Iberica Omega 450'

De acero inoxidable lacado en negro. 2 mesas laterales abatibles. Con 4 ruedas, 2 con sistema vde bloqueo. Para planchas 450. 115 x 51 x 100 cm. 24546850

169 €



'Iberica Omega 600'

De acero inoxidable lacado en negro. 2 mesas laterales abatibles. Con 4 ruedas, 2 con sistema de bloqueo. Para planchas 600. 130 x 51 x 100 cm. 24546869

179 €



PAELLAS

Paella

De acero pulido. Disponible en varias medidas. 24292311 desde **5,29 €**

Quemador paellero

Homologados. Para gas propano o butano. Disponible en varias medidas. 24290643 desde **52 €**



Barbacoa con soporte para paella

Altura: 75 cm. Quemador no incluido.

• Ø 50 cm
24257055

49,89 €

• Ø 60 cm
24259103

59,29 €



¡TE LA LLEVAMOS E INSTALAMOS!

Para que no tengas que preocuparte de nada.
Consulta condiciones en tu centro BAUHAUS.

BARBACOAS DE OBRA

Nuestras barbacoas de obra son de estructura de hormigón parcialmente refractario, y de hogar de ladrillo refractario. Todas son aptas para leña y carbón. La mayoría de nuestras barbacoas se entregan sin pintar e incluyen parrillas de hierro cincado, algunas con mangos de madera.



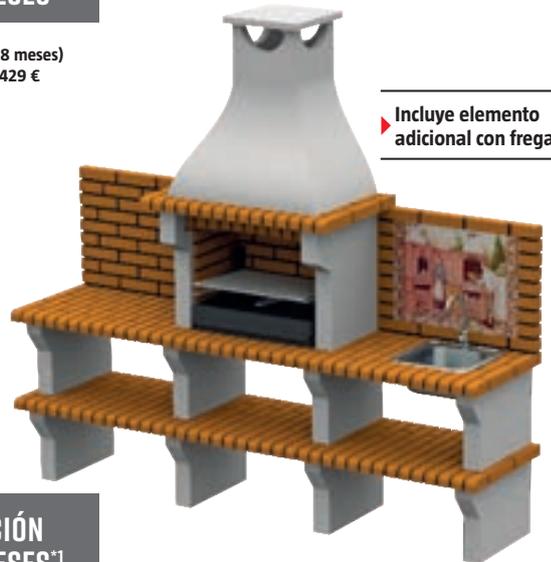
'Lisboa'

Con horno.
Medidas parrilla:
76,5 x 40 cm
Medidas:
298 x 107 x 260 cm
Peso: 2.499 kg.
24442879*/**

1.429 €

FINANCIACIÓN SIN INTERESES*¹

79,39 €/mes (18 meses)
PVP TOTAL: 1.429 €



► Incluye elemento adicional con fregadero

'Silves'

Medidas parrilla:
62 x 38 cm
Medidas:
228 x 58 x 230 cm
Peso: 770 kg.
24288037*/**

749 €

FINANCIACIÓN SIN INTERESES*¹

62,42 €/mes (12 meses)
PVP TOTAL: 749 €

COMBINA TU BARBACOA CON TANTOS ELEMENTOS ADICIONALES COMO NECESITES



'Alvor'

Medidas parrilla: 66 x 38 cm
Medidas: 86 x 47 x 220 cm
Peso: 430 kg. 25235869**

289 €

Elemento adicional

Medidas: 86 x 47 x 86 cm.
Peso: 240 kg

Sin fregadero. 25242072** **139 €**

Con fregadero. 25242081** **189 €**



IDEALES PARA PODER HACER PAELLA POR SU PROFUNDIDAD

► Especial paellas

► Especial paellas

'Viana'

Medidas parrilla:
89 x 50 cm
Medidas:
117,5 x 80 x 115 cm
Peso: 450 kg. 24465210**

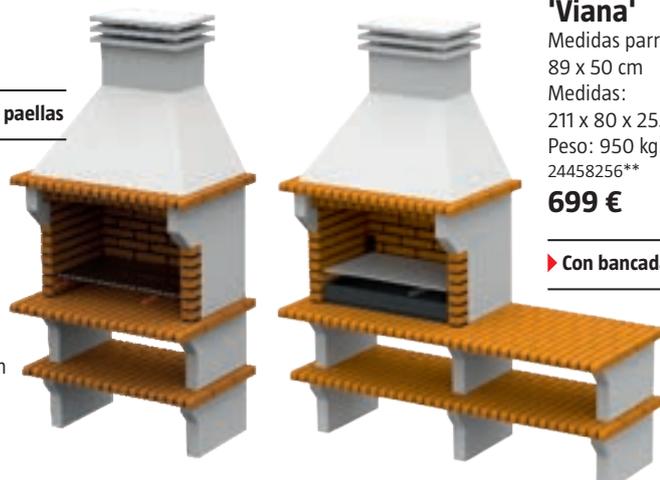
299 €



'Luso'

Medidas parrilla:
89 x 50 cm
Medidas:
117,5 x 80 x 255 cm
Peso: 775 kg.
24443456**

489 €



'Viana'

Medidas parrilla:
89 x 50 cm
Medidas:
211 x 80 x 255 cm
Peso: 950 kg.
24458256**

699 €

► Con bancada lateral



'Faro'

Medidas parrilla: 66 x 38 cm
Medidas: 92 x 58 x 115 cm
Peso: 320 kg 24257028

184 €



'Mira'

Parrilla: 52 x 35 cm
Medidas: 68 X 47 X 190 cm
Peso: 290 kg 25242188**

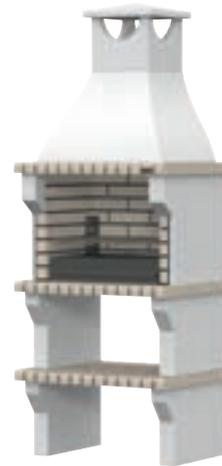
129 €



'Faial'

Parrilla: 60 x 35 cm
Medidas: 81 X 47 X 200 cm
Peso: 400 kg. 26578789**

199 €



'Lagos'

Parrilla: 61 x 38 cm
Medidas: 81 x 58 x 215 cm
Peso: 450 kg 26552570**

239 €



'Silves'

Parrilla: 62 x 38 cm
Medidas: 124 x 58 x 230 cm
Peso: 520 kg 24254825**

299 €

BARBACOA DE OBRA

Invitamos a los aficionados de las barbacoas a instalar una barbacoa de obra en vuestro patio o jardín. En primavera y verano son ideales para disfrutar al máximo de una buena barbacoa o paella. En épocas de frío son ideales para utilizarlas como chimeneas de leña.

Recuerda que una barbacoa de obra pesa cientos de kilos. Por ello, es recomendable utilizar una base resistente como soporte de tu barbacoa de obra. Podrás encontrar estas bases en tu centro BAUHAUS.



'Silves con mesa lateral'

Medidas parrilla: 62 x 38 cm
Medidas: 160 x 57 x 230 cm Peso: 620 kg.
24257019**

399 €



'Silves con 2 mesas laterales'

Medidas parrilla: 62 x 38 cm
Medidas: 197 x 58 x 230 cm
Peso: 700 kg. 24444936**

449 €

**Se suministra sin pintar.



Barbacoas de ladrillo gris, con un diseño moderno, con acabados pulidos en cemento blanco. Módulos con material de granito de alta calidad.



'Belem'

Incluye brasero con cajas de cenizas y parrilla.
Medidas parrilla: 62 x 38 cm
Medidas: 198 x 80,5 x 58 cm
Peso: 600 kg. 26552589

599 €



Mesa con fregadero 'Belem'

Incluye fregadero y grifo.
Medidas: 81 x 80,5 x 58 cm
Peso: 280 kg. 26551115

379 €



Mesa auxiliar 'Belem'

Medidas: 81 x 80,5 x 58 cm
Peso: 280 kg. 26551966

249 €



Chimenea 'Malmö'

De chapa de acero de alta calidad con recubrimiento en polvo color antracita. 150 x 36 x 36 cm.
Peso: 11,8 kg. 22987295

179 €



'Nizza'

De hormigón con parrilla de triple altura. Placa de cornisa de acero inox. de alta calidad. Parrilla: 54 x 34 cm.
Medidas: 210 x 110 x 65 cm
Peso: 470 kg. 23823888

499 €



'Venedig'

De hormigón con parrilla de triple altura. Placa de cornisa y campana de acero inox. de alta calidad. Parrilla: 62 x 38 cm
Medidas: 197 x 110 x 65 cm
Peso: 380 kg. 17489985

699 €



'Auckland'

De acero inoxidable cepillado. Parrilla: Ø 42,5 cm
Altura: 230 cm.
Peso: 80 kg. 23833911

1.399 €



HORNOS

 **COMPRA O RESERVA**
EN WWW.BAUHAUS.ES



Horno para pizza 'Douro'

Horno para pizza de ladrillo y hormigón refractario. Se suministra pintado de blanco. Salida de tubo. Parrilla: 85 x 55 x 85 cm. Medidas: 100 x 75 x 100 cm. Peso: 500 kg. 24445124

449 €

AUTÉNTICOS HORNOS ARTESANOS DE PERERUELA

 **Pereruela Siglo XVI**



► Incluye parrilla



Horno montado de terracota

Horno artesano de barro refractario. Embocadura construida con ladrillos refractarios. Puerta de hierro y pirómetro de temperatura. Medidas: 90 x 90 x 80 cm. 25288012*

599 €

Disponibles más medidas en tu centro BAUHAUS.

Horno montado ladrillo

Horno artesano de barro refractario. Base de hormigón de 6 cm. Puerta de hierro y pirómetro de temperatura. Medidas: 90 x 90 x 80 cm. 25289981*

759 €

Disponibles más medidas en tu centro BAUHAUS.

Horno 'Minho'

Horno de ladrillo y hormigón refractario. Salida de tubo. Superficie de cocción: aprox. Ø 85 cm. Medidas parrilla: 85 x 100 x 100 cm. Peso: 570 kg. 24280608

399 €



NUEVO

Chimenea 'Sunset'

De arcilla de alta calidad con bastidor de metal muy robusto. Altura 111 cm x Ø 44 cm. Peso: 23 kg. 24975773

129 €



NUEVO

Brasero 'Boston'

De magnesita de alta calidad. Incluye parachispas, póquer y rejilla de parrilla. Ø 91 x 43 cm. Peso: 21 kg. 25644252

199 €

FINANCIACIÓN SIN INTERESES*1

66,33 €/mes (3 meses)
PVP TOTAL: 199 €

*Bajo pedido cliente.

*Consulta condiciones de financiación en la página 2.

TAMBIÉN ES TIEMPO DE PIZZA

Pizza a la barbacoa.
¡La mejor pizza que
hayas probado!

► Ver más detalle
en la páginas
26 y 27.

Síguenos en:



@BAUHAUSes

@Bauhaus_es

@Bauhaus_es



HAZ TUS **COMPRAS O RESERVAS** EN WWW.BAUHAUS.ES

ES