Onfalós, il barbecue guarda al futuro

onfalois-65506981

Tra i barbecue a disposizione degli chef, uno dei più evoluti è Onfalós, prodotto da Smartech Italia. «Si tratta di un barbecue tecnologico – spiega **Stefano Bizziccheri**, titolare di Pratmar Milano, specializzata nella consulenza e vendita di elettrodomestici, complementi e arredi per la cucina e autorizzato a organizzare dimostrazioni sull'impiego di Onfalós – alimentato a gas e dotato di una piastra di cottura al cromo duro, che permette di grigliare in maniera perfetta.

Quello che fa la differenza non è tanto la piastra ma la tecnologia che ne controlla la temperatura, che permette attraverso sonde e termostati di cucinare sotto il punto di fumo, intorno a 200° C. Così la carne non brucia, non si producono fumi e odori e si può cucinare anche al chiuso». Nella cottura, la superficie del prodotto caramellizza creando una crosta che sigilla i liquidi. «Così la carne resta morbida e saporita – racconta – e si riduce il calo peso. I tempi di cottura sono gli stessi della griglia tradizionale, ma se si allungano il prodotto non brucia, risulta solo più cotto. In ogni caso, poiché la piastra è più dura delle lame dei coltelli, ci si può tagliare direttamente sopra, per verificare il grado di cottura.

Onfalós è ottimo anche per gli hamburger, perché permette una cottura molto uniforme fino al cuore». Onfalós, tutto italiano nella produzione come nel design, è disponibile in tre misure: piccola, media e grande. «Io consiglio la media – conclude Bizziccheri – perché permette di dividere la piastra in due zone di cottura, per cucinare alimenti diversi insieme alle loro temperature ottimali, e può essere spostata agevolmente per servizi catering. È alimentata da una bombola da 5 litri, che dà un'autonomia di circa 15 ore».

www.smartechitalia.com

Per leggere altro su questo argomento clicca qui