

Buiten leven = buiten koken maar dan wel met klasseapparatuur

Het Belgische Heliteak Estate Furniture NV opereert in het hogere segment van de markt. Ook in dat segment speelt de trend naar buiten koken. Heliteak levert daarvoor de hoogwaardige grill- en barbecue-systemen van het gerenommeerde Deense merk Eva.



Het in de open lucht bereiden van voedsel is allang het niveau van de speklappen op de barbecue ontstegen. Men wil meer luxe in de tuin – omdat men er meer tijd in doorbrengt – en bij die luxe hoort nu eenmaal een volwaardige en efficiënte kookgelegenheid. En dat mag er dan ook nog mooi uitzien.

Gourmetvoedsel

Natuurlijk worden er nog genoeg worstjes, speklappen en spiesjes gebarbecued. Maar er vindt een verschuiving plaats richting gourmetvoedsel: diverse soorten vis en de duurdere soorten vlees. Die nieuwe standaard vereist ook beter 'gereedschap', en Heliteak komt daarom met een heel nieuwe lijn grill- en barbecuesystemen: Eva Solo. De items kenmerken zich door een strak ontwerp waarbij hoogwaardige materialen zijn toegepast. En zoals bij alle klasseproducten zit de finesse ook bij de Solo-items in de details. Zo heeft de bakborstel (om het vlees met olie in te smeren) 'haren' van gedraaid roestvast staal die veel vocht opnemen, en heeft de klem gebogen uiteinden waarmee zelfs het kleinste stukje voedsel van het



rooster kan worden genomen. Het assortiment bevat verder onder meer een spatel, spiesen, vleesvork en -mes en een houder voor aanmaakblokken. Ook aan het onderhoud is gedacht: het Eva Solo assortiment bevat een stevige borstel met vrijwel onverslijtbare roestvast stalen haren en een schraper waarmee zelfs de hardnekkigste restanten kunnen worden verwijderd.

Roestvast staal

De barbecues zelf zijn verkrijgbaar in twee houtskool-branders (van 49 en van 59 cm doorsnee), een gasbarbecue met een deksel (van 59 cm doorsnee) en een tafelgrill. De Eva Solo barbecue van 59 cm heeft een roestvast stalen onderkast die kan worden gebruikt voor het opslaan van brandstof, aanmaakblokjes en ander barbecuegerei. Een extra accessoire is de bolle deksel die

is voorzien van een ingebouwde thermometer. Verder is er een platte afdekplaat waarmee de barbecue veranderd wordt in een tuinornament als hij niet wordt gebruikt. Met behulp van een standaard kan de afdekplaat worden gebruikt als bijzet-tafeltje. De gasbarbecue heeft drie branders die afzonderlijk van elkaar kunnen branden, in zones. De gasfles (max. 5 kilo) bevindt zich in de onderkast. Ook deze uitvoering heeft twee deksels: een bolle deksel en een platte afdekplaat. De tafelgrill heeft een porseleinen schaal met hitteschild dat een roestvast stalen schaal draagt. In die rvs schaal liggen de brandende kolen. Daarboven ligt het rvs rooster. Een bamboe voet beschermt de tafel waar de grill op staat. Alle onderdelen kunnen in de vaatwasser, en de porseleinen schaal kan ook worden gebruikt voor, bijvoorbeeld, salades.

Meer informatie: www.heliteak.com.

