

PROMETHEE



Le BBQ qui redonne le feu aux hommes



Modèle

« VILLARCEAUX »

Convivial et sûr



Pour les grandes occasions



... et votre quotidien !



Une soirée privée un service professionnel



Gastronomie et Tradition



- En reprenant un principe ancestral: cuire en face du feu et non dessus, ce BBQ se place dans la pure tradition de la gastronomie française.
- La cuisson au charbon de bois ou au bois amène le fumet caractéristique.
- Vous saisissez les viandes sur les deux faces. Elles conservent leur jus et restent moelleuses à cœur. La cuisson rapide ne dessèche pas les aliments.



-Aucune flamme ne brûle la nourriture, aucune fumée ne la pollue. Votre nourriture est saine.

- Vous respectez les goûts qui ne se mélangent pas.

- L'acier inoxydable, le bois noble et le design en font un produit d'exception.

Santé et respect du voisinage

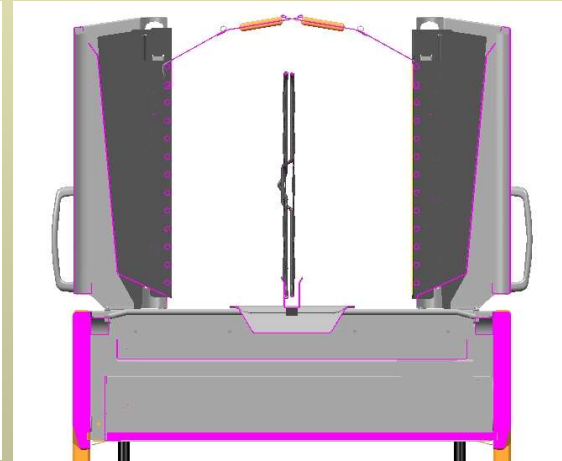
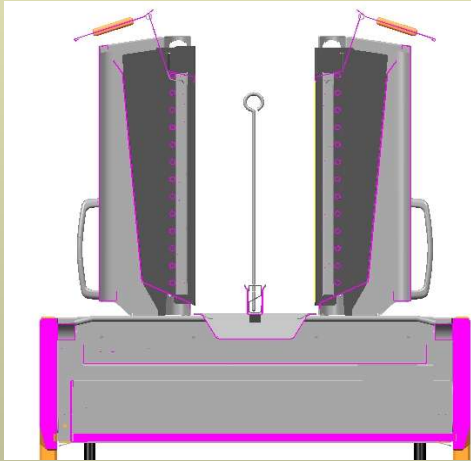


- Les graisses sont récupérées dans des bacs amovibles.
- Vous diminuez d'un facteur 100 l'apparition de composés cancérigènes du type benzopyrène.
- Le BBQ ne génère ni fumée ni odeur et vous pouvez cuisiner en toute sérénité du poisson au milieu des convives ou près de votre voisin.

Rapidité, Efficacité et Sécurité



- Un allumage indépendant à gaz enflamme les deux côtés à la fois.
- L'allumage est serein et sûr.
- Vous commencez la cuisson 5 min. après le démarrage.
- Les deux foyers verticaux réglables en largeur et les volets qui réfléchissent les infrarouges assurent une température homogène élevée qui vous permet de cuire sans brûler 3 fois plus vite qu'un BBQ classique.



- Les volets qui protègent la nourriture vous permettent de recharger en combustible pendant la cuisson en toute tranquillité.
- Toutes les pièces en contact avec la nourriture sont en acier inox, démontables et lavables au lave-vaisselle.
- Une grande capacité permet de servir tous les convives en même temps (13 kg de saucisses cuits en 45 Min.)

- Le principe de construction double peau avec circulation d'air et rupture de pont thermique isole l'extérieur des parties chaudes.

Après ajout des portes, les parties chaudes ne sont plus accessibles aux enfants.

- Le chariot est stable et les extensions se rabattent automatiquement en cas de surcharge.

Capacité variable et polyvalence



- La dimension réglable des foyers (6 largeurs, deux épaisseurs) permet d'adapter la quantité de combustible au type de cuisson souhaitée: vous pouvez ainsi passer de deux brochettes à un agneau ou 6 poulets.

- Lors d'une même utilisation, vous pouvez mélanger les aliments (viande, poisson, légumes, fruits) et les supports (brochettes, grilles verticales, panier).

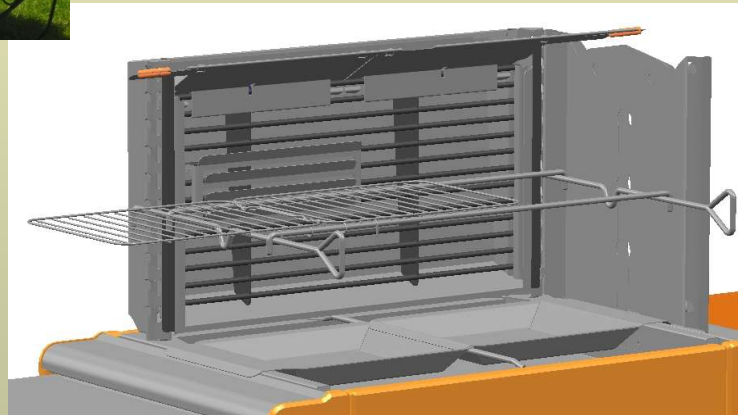
- Les brochettes et les grilles se posent par le bas ou se suspendent individuellement par le haut.

- Vous pouvez également installer un ou deux sets de

grilles horizontales avec ou sans leurs écrans de répartition de chaleur.

- Vous pouvez installer deux broches rotatives ou une broche et deux paniers rotatifs.

- Vous pouvez cuisiner avec l'enceinte ouverte ou fermée en four.



En BBQ, Rôtissoire, Four



... laissez libre cours à vos envies



PAIN,
PIZZAS,
TARTES,
Fruits de mer
Au feu de bois !!
Posés sur les grilles horizontales



Et en exclusivité sur les systèmes **PROMETHEE**
grâce au panier rotatif:



Faites rissoler vos légumes
sous le jus de viande !
Grillez des châtaignes,
ou torréfiez du café !



**A vous d'imaginer ce qui
pourra surprendre vos amis !!**

Vous aimez les belles choses

Nous avons la passion des choses bien faites !



Notre barbecue

VILLARCEAUX

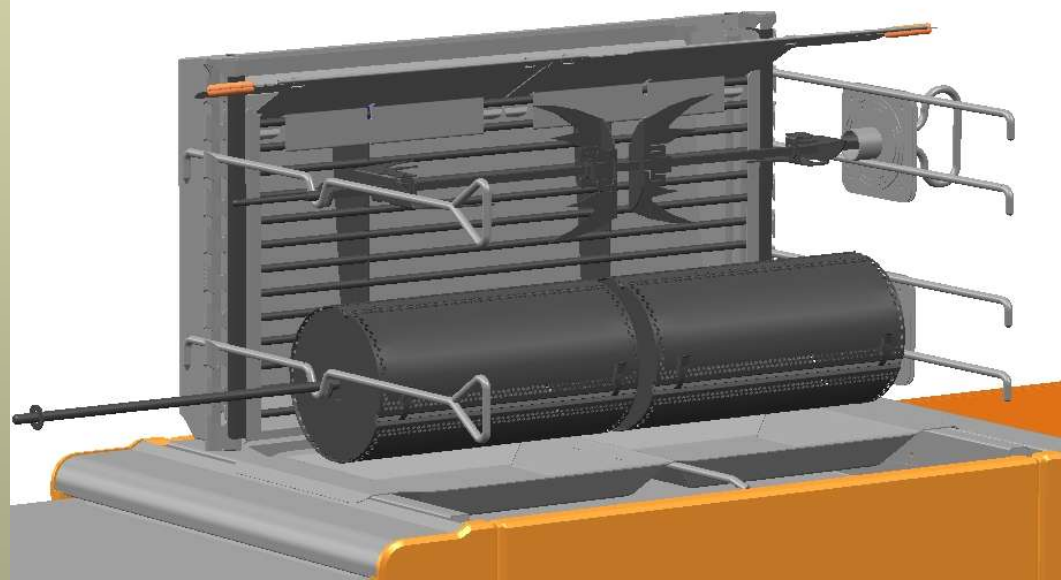
allie TRADITION et

MODERNITE

Il est élaboré et fabriqué en VEXIN

**Province d'EUROPE
entre PARIS et NORMANDIE**

**Il utilise des technologies d'avant-garde:
CAO 3D, découpe laser et usinage à
commande numérique**



Un art de vivre

Juste la convivialité



Rien que du plaisir



Une
SIGNATURE

au pays du
couchant

DESIGN-INOV

Luc MICHEL

1 Bis Rue de l'ERMITAGE

78740 EVECQUEMONT

(33) 1 30 22 18 30

(33) 6 73 61 14 31

luc.michel6@wanadoo.fr

