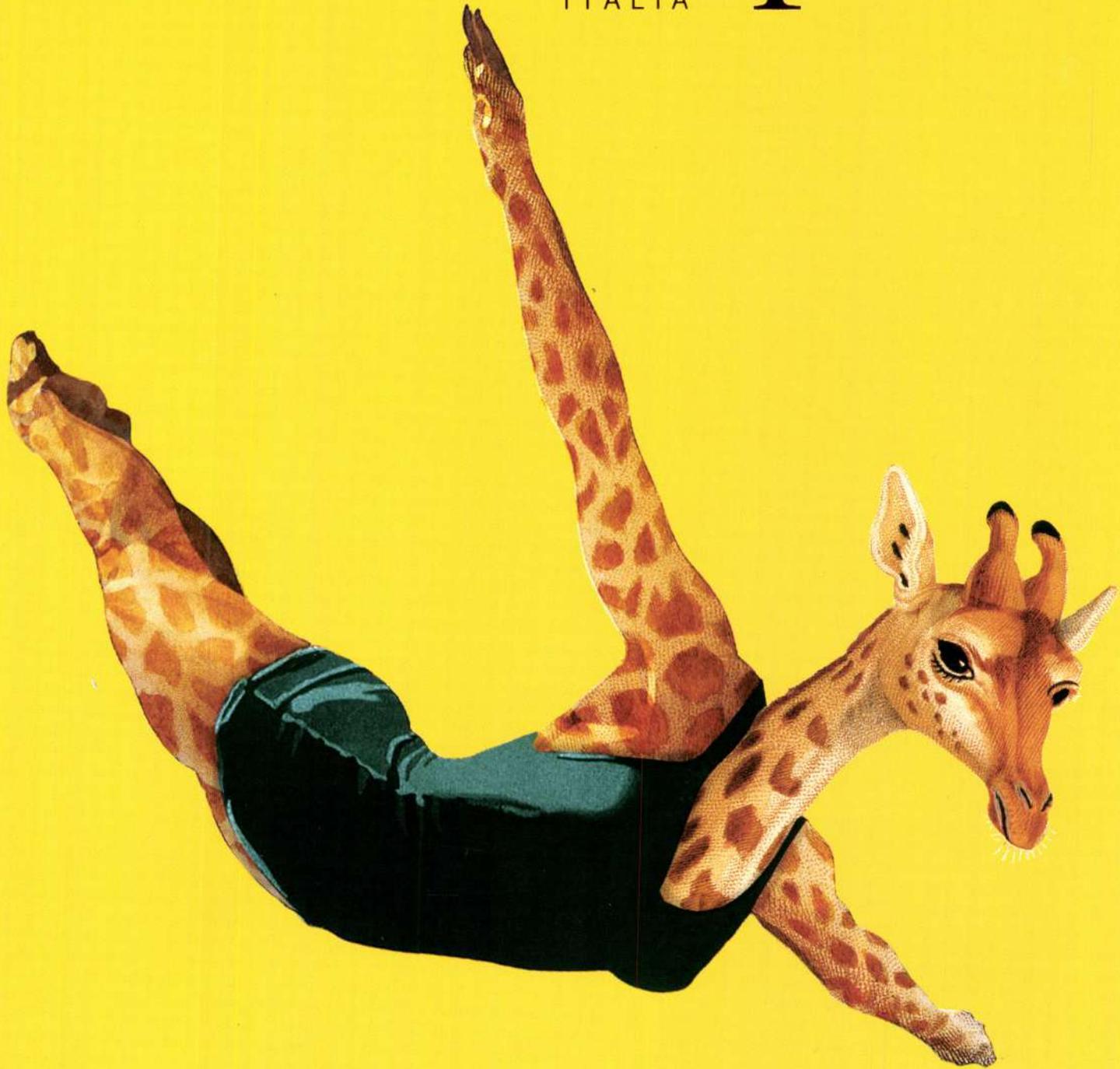


LUSSO SENZA COMPROMESSI

Robb Report

ITALIA



UN TUFFO NEL BELLO

ISSN 977-814389800-0



30007



9 778143 858000

ESTATE 2023



TECHNOLOGY

Grigliate da scienziati

Archiviati i vecchi sistemi, sacchi di carbonella e bottiglie di liquido infiammabile, il barbecue si perfeziona. Elettrico o a gas, è a prova di errore e di fatica



IN SENSO ORARIO DALL'ALTO

Traeger's Timberline XL; Kalamazoo Gaucho;
TEC 44-inch Sterling Patio FR Island; Kenyon's
Texan Electric Grill.

Per chi crede che lo scopo principale del fuoco sia rendere la carne più gustosa, la ricerca del Santo Graal della griglia non ha mai fine. Nell'ultimo mezzo decennio, progressi come la cottura a infrarossi e i sensori a distanza hanno reso la tradizione estiva un po' più scientifica. Ecco quattro sistemi hi-tech che trasformeranno qualsiasi barbecue in un successo sfrigolante. **Nicolas Stecher** 

TRAEGER TIMBERLINE XL

Traeger continua a ottimizzare le sue famose griglie a legna per stabilire lo standard di mercato nel controllo preciso e costante della temperatura. Oltre alle opzioni di personalizzazione senza precedenti e all'ingegneria brevettata per immergere la carne in un delizioso fumo di legna, il Timberline XL da 4.799 euro è dotato di un touch screen a colori che offre una modalità "imposta e dimentica" ed esegue persino controlli di manutenzione regolari. Dotato di due termometri wireless Meater, di un'antenna Wi-Fi 360 migliorata e dell'app Traeger, il top di gamma Timberline XL (quando è connesso a Internet) consente ai cuochi di monitorare e controllare ogni aspetto del barbecue del fine settimana praticamente da qualsiasi luogo, compreso il divano quando c'è la partita.

KENYON TEXAN ELECTRIC GRILL CON INTELLIKEN TOUCH

Progettato e costruito nel Connecticut, l'ultimo modello di Kenyon è completamente elettrico. Sebbene i puristi possano lamentarsi dell'assenza di legna o fuoco, il Texan Electric Grill da 3.080 euro è perfetto per i luoghi in cui le fiamme libere non sono un'opzione, tra cui barche, camper e balconi di appartamenti. Lo specialista di griglie marittime ha recentemente aggiornato il suo sistema IntelliKEN Touch, raddoppiando il numero di impostazioni di calore - fino a 16 - sul suo touch control impermeabile, per una maggiore precisione. L'innovazione più tecnologica di IntelliKEN Touch è Kenyon Kitchen: una funzione Alexa Skills che offre ricette, consigli e altre istruzioni tramite semplici comandi vocali.

KALAMAZOO GAUCHO GRILL

Kalamazoo ha rivoluzionato il mondo delle grigliate con il modello di punta Gaucho, costruito a mano nel Michigan. Progettato in modo eccellente, il modello originale comprendeva un girarrosto motorizzato silenzioso e abbastanza grande per un maialino da latte, una struttura in acciaio inox 304 di grosso calibro e un focolare a doppia parete. A partire da 29.125 euro, il Gaucho è stato recentemente aggiornato con lunette Led arancioni, che consentono di controllare lo stato di ciascun bruciatore con un solo sguardo e, per soddisfare i rigorosi requisiti di sicurezza a livello mondiale, valvole integrate con sensori di fiamma che non consentono il passaggio del gas se non viene rilevato il fuoco.

TEC 44" STERLING PATIO FR ISLAND

Dopo avere perfezionato la tecnologia per oltre 40 anni, gli inventori delle griglie a infrarossi continuano a migliorare le loro innovazioni. I vantaggi offerti sono molteplici: diventano caldissime e incredibilmente veloci, raggiungendo la massima temperatura in meno di 10 minuti rispetto ai 30 della carbonella. Inoltre, consumano la metà dell'energia rispetto al gas, ma generano comunque un calore fino a 650°C rispetto ai 400°C di un grill a gas. La rapidità e l'intensità dell'alzarsi della temperatura sono ideali per le bistecche: provate un tomahawk Wagyu sul modello TEC da 10.970 euro e vi convertirte immediatamente.