

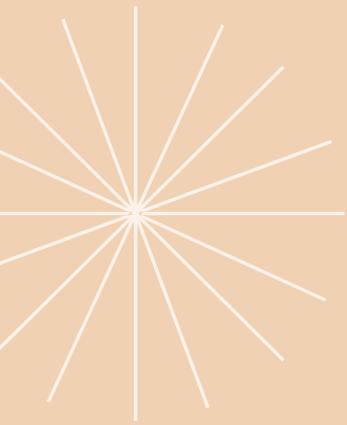
LE TONNEAU GOURMAND[®]



Cuisson à induction

UNE EXCLUSIVITÉ FRANÇAISE





Le Tonneau Gourmand

 Un tonneau évolutif et branché	3
 10 bonnes raisons de choisir le Tonneau Gourmand !	4
 Une prodigieuse polyvalence	5
 Cuisiner pour 1 à 25 personnes en toutes saisons	6
 Pourquoi l'induction ?	7
 Le Tonneau Gourmand dans tous ses états	8



Tonneau Gourmand
SOMMAIRE



Un tonneau évolutif et branché...



Il fallait l'inventer, cette table à la française, qui véhicule toute une histoire ! L'innovation réside principalement dans le mariage de l'ancienneté du tonneau et de la modernité de l'induction ; une alliance qui vise à redorer l'image du barbecue et de la plancha – au demeurant trop métalliques –, et qui permet – cerise sur le tonneau – de se retrouver autour d'un bel objet pour un moment de convivialité partagé.

Un tonneau évolutif et branché, qui permet de s'attabler ou de cuisiner avec précision, assis ou debout, dedans ou dehors, en toute sécurité, sans flamme, ni braise, ni gaz. Les accessoires associés ouvrent un infini champ des possibles à toutes les cuisines : traditionnelle ou thématique (crêpes party, fondue, paëlla, raclette, wok, etc.), barbecue, plancha, teppanyaki...



Comment ça marche ? La surface du tonneau, d'un diamètre de 50 cm, est équipée d'une large plaque à induction ronde (33 cm de diamètre), réglable au degré près de 80 à 240°C, grâce à un petit panneau de commande amovible. Le tonneau se branche comme n'importe quel autre appareil électrique, se substituant ainsi à la cuisinière, aux plaques de cuisson et autres appareils.



10 bonnes raisons de craquer pour le Tonneau Gourmand, un concept dans l'air du temps

1 Pour sa POLYVALENCE
L'induction permet de **cuisiner comme à son habitude** dans la cuisine, avec les ustensiles traditionnels (casseroles, poêles, cocottes, etc.), mais aussi avec une plaque inox **barbecue** (en option) à poser sur la plaque à induction, permettant de griller et saisir, ou encore une plaque inox **plancha** (en option également), pour une cuisson plus délicate des poissons, fruits de mer ou légumes. Cette dernière peut également s'utiliser comme une plaque **teppanyaki**, afin de griller avec peu de matière grasse, à la façon des chefs japonais qui font le show devant les convives. Le Tonneau Gourmand accueille enfin **quantité d'autres plaques** pour réaliser vos crêpes party, raclettes, fondues ou woks, par exemple.

2 Pour le TEMPS GAGNE
L'organisation en est simplifiée. Déjeuner sur le pouce en mode mange-debout, autour d'un apéritif dinatoire... Telles sont les tendances du moments. **Par ailleurs, contrairement au barbecue ou à la plancha... la chauffe est immédiate, précise et efficace.**
Enfin, **fini les préparatifs pour allumer le barbecue**, dont la courbe de températures ne permet pas de rigueur de cuisson.



9 Pour L'ÉCOLOGIE
Ainsi recyclé, ce tonneau de 225 l connaît une **deuxième vie, et sur scène**, cette fois, plutôt qu'en coulisses dans une cave. Sans parler de la **sobriété énergétique due à la chauffe instantanée et précise.**

10 Pour la CULTURE
Le tonneau constitue un **véritable symbole de la culture française**, chargé d'histoire, qui véhicule des valeurs terriennes et épicuriennes...

3 Pour L'EFFICACITÉ
Tout le monde reste au même endroit, autour du Tonneau Gourmand !
L'organisation en est facilitée, tout comme le service et le rangement.

4 Pour les ÉCONOMIES
Plus besoin de consommables (gaz, bois, charbon, allumes-feu...) !
L'induction est également le mode de cuisson qui présente le **meilleur rendement**, avec 90% de l'énergie produite restituée pour la cuisson (60% seulement avec le gaz, par exemple). Enfin, **un seul investissement** pour un maximum de possibilités.

5 Pour la CONVIVIALITÉ
Cuisiner et manger sur la même table permet à la personne en charge du repas de ne pas être isolée à la cuisine ou scotchée devant le barbecue, puisque **tout se passe autour de la table !**

6 Pour la FACILITÉ DE NETTOYAGE
Avec sa plaque à induction, son pourtour en inox gastronormé (304 L alimentaire) traité anti-traces et son joint silicone amovible (donc lavable, lui aussi), rendant impossible le logement de particules dans les interstices, **un coup d'éponge suffit.**

7 Pour le GAIN DE PLACE
Un seul objet en guise de table et d'élément de cuisson..
Inutile de le ranger en fin de saison, le tonneau en chêne résiste à toutes les températures extérieures.
Inutilisée, seule la plaque à induction se range. Le Tonneau Gourmand peut rester en place toute l'année, offrant la possibilité de préparer raclette, fondue, plat mijoté, etc.

8 Pour la SÉCURITÉ
Les feux de forêt sont à l'origine de la modification des normes concernant l'utilisation des barbecues. Le Tonneau Gourmand constitue ainsi une alternative intéressante, ne générant **ni braise, ni flamme, ni fumée**. Sécurité alimentaire également versus la cuisine au barbecue, réputée néfaste pour la santé du fait de la formation de composés tels les benzopyrènes, durant la cuisson. La hauteur du tonneau, enfin, met **les enfants à l'abri des brûlures** ; tout comme l'extension de table en bois (non conducteur), qui ne risque pas de brûler qui s'y frotte.

Une prodigieuse polyvalence



Cuire, saisir, griller,
mijoter, tenir au
chaud..



Les éléments posés sur
la plaque à induction se
substituent aux
appareils achetés dans
le commerce pour vos
repas à thème.

Cuisiner pour 1 ou 25 personnes et en toutes saisons



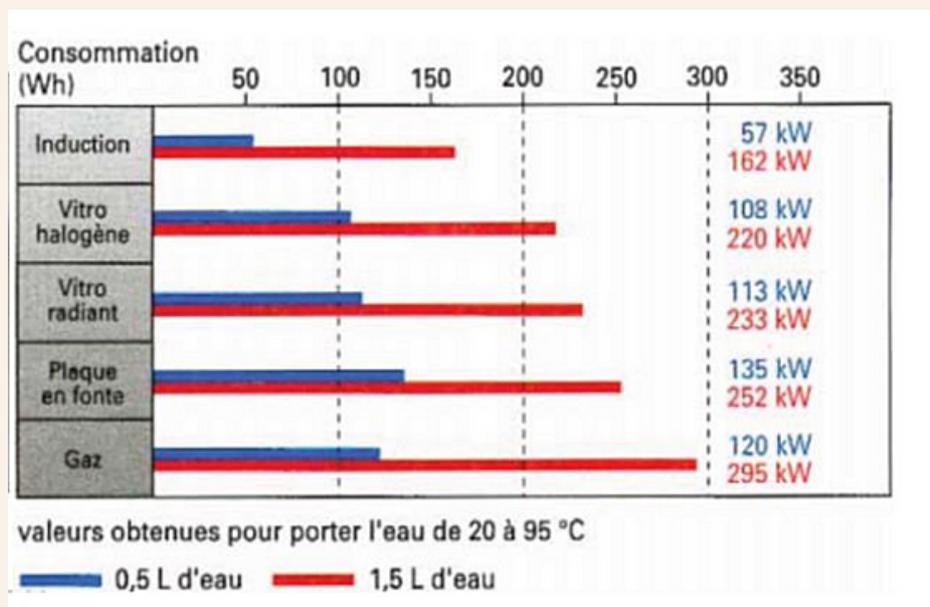
Un meuble extérieur tout au long de l'année pour diner en tête-à-tête, déjeuner en famille, partager des tapas entre amis ou concocter une paëlla géante.



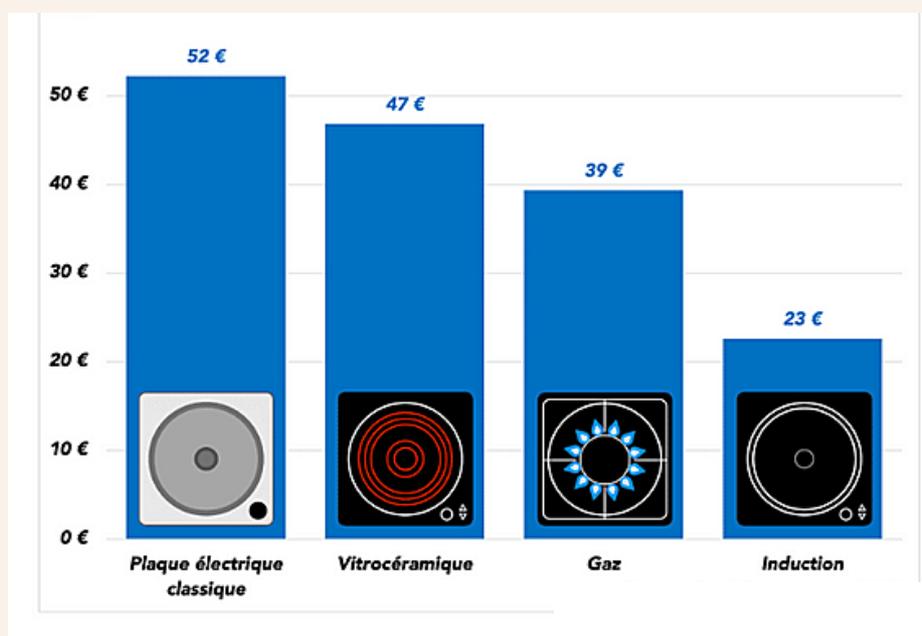
Plats mijotés, fondues, woks, raclette, crêpes parties, vin chaud... De quoi revigorer randonneurs ou skieurs de retour d'une journée sportive !



Pourquoi avoir choisi l'induction ?



Rapport de consommation



Une table à induction consomme moins d'énergie qu'une cuisinière au gaz, et son rendement est beaucoup plus élevé : 90 % de l'énergie produite par l'induction est utilisée pour la cuisson contre 60 % avec le brûleur à gaz.

Le Tonneau dans tous ses états !!



**Version
BAR**



**Version BBQ,
PLANCHA**



Version MANGE-DEBOUT



Version TABLE



Induction

Bon appétit !!