

BUITENKEUKEN BIEDT HOBBYKOK TAL VAN GASTRONOMISCHE MOGELIJKHEDEN

OUTDOOR KITCHENS SPELEN IN OP POPULARITEIT VAN HET BUITENLEVEN

De hobbykok wordt niet enkel veeleisender, hij wordt ook veelzijdiger. Dit maakt dat hij op zoek gaat naar een toestel dat hem toelaat zijn creativiteit de vrije loop te laten. En deze troef vindt hij in een outdoor kitchen. Die biedt hem dezelfde kwaliteiten als een binnenkeuken, maar gecombineerd met de geneugten van het buitenleven. Hoewel niet iedereen op zoek is naar een toestel met dezelfde eigenschappen, biedt zo'n mobiele buitenkeuken toch een antwoord op heel wat behoeften. Grill, bakplaten en branders maken talrijke toepassingen mogelijk, eenvoudige ontsteking en onderhoud zorgen voor optimaal gebruiksgemak en doordat vetten nauwelijks in contact komen met de vlam wordt gezond koken kinderspel.

Benoit Van Trimpont

OUTDOOR COOKING

Trend

Outdoor living speelt in op een trend 'back to nature'. Die houdt in dat er steeds meer tijd en geld geïnvesteerd wordt in het buitenleven. Daardoor wordt de tuin meer dan een louter decoratief element, hij groeit in feite uit tot een verlengstuk van de woning. Deze tendens is enerzijds toe te schrijven aan de steeds hogere gemiddelde temperatuur (waardoor het weer het vaker toelaat om buiten te koken), anderzijds aan de vergrijzende bevolking. Mensen ontdekken de

tuin immers vaker op latere leeftijd als een nieuwe hobby.

Outdoor kitchen

Ook samen koken en samen eten maken deel uit van outdoor living. Daarom zijn mobiele buitenkeukens erg geëerd. Deze outdoor kitchen is meer dan een klassieke gasbarbecue. Afhankelijk van de grootte en de kostprijs is ze voorzien van een aantal functies die zowat elke bereiding mogelijk maken: branders, bakplaat, grill, oven, draaispits ... Zo laat ze de hobbykok toe ter plaatse een volledige maaltijd te bereiden, zonder om de haverklap naar de

keuken te moeten en zijn gasten te verlaten.

DESIGN

Materialen en kleuren

Een mobiele buitenkeuken zal bij uw klant pas echt in de smaak vallen wanneer ze functionaliteit combineert met een aantrekkelijk design. Wat materialen betreft, lijkt inox voor de mantel nog steeds het meest gebruikt. Dit materiaal is enerzijds erg weerbestendig en anderzijds goed bestand tegen de hitte van de gasbranders. Bedieningsknoppen en handgrepen worden uitgevoerd in roestvrij staal, hoogwaardig kunststof of messing (voor een luxueuzere uitstraling). De pannendragers zijn dan weer vaak van gietijzer, dus hittebestendig, duurzaam en makkelijk te reinigen. Wat veel gevraagde kleuren betreft, voeren de neutrale inox- en antraciettint de boventoon. Uiteraard wordt soms ook voor opvallende kleuren gekozen. Uitvoeringen in pakweg hoogglansrode of zwarte email blijken hier erg populair.

Afmetingen

Een standaardafmeting is bij buitenkeukens moeilijk vast te leggen. De meest gebruikte werkhogte ligt tussen 120 en 130 cm. De werkbreedte schommelt dan

weer tussen 100 en 170 cm, met een grilloppervlak tussen 70 en 140 cm breed. Vaak zijn deze mobiele buitenkeukens uitbreidbaar met bijvoorbeeld extra werkruimte of een afwasbak. De diepte van het werkoppervlak ten slotte varieert van 40 tot 80 cm.

FUNCTIES

Zijbranders

Naast de branders die de verschillende functies voeden, zijn er ook aparte zijbranders voorzien. Daarop kunnen tijdens het grillen bijvoorbeeld groenten, aardappelen of pasta gekookt worden. Voor de branders (ook die onder grill of bakplaat) wordt meestal gekozen voor gietijzer, inox of messing. Het onderscheid tussen de branders kan gemaakt worden op basis van het vermogen. Bij buitenkeukens zijn de afzonderlijke branders goed voor maximaal 4 tot 5 kW. Een extra sterke wokbrander is in de eerste plaats geschikt voor het snelle opwarmen van potten en pannen. Het gaat hier meestal om tweekronenbranders (soms drie kronen) voor een vrij homogene spreiding van de hitte over het kookoppervlak. Algemeen zien we dat het totale vermogen van de outdoor kitchen schommelt van 18 kW voor een basismodel tot ruim 30 kW voor een luxueuzer model.

Een precisethermostaat op het ovendeksel maakt nauwkeurig bereiden mogelijk





Goede mobiele buitenkeukens zijn een perfecte synergie tussen functionaliteit en design; Vlamdempers en een infraroodbranders verhogen het gebruikskomfort

Bakplaat

De bak- of grillplaat van gietijzer of van gegoten aluminium (met een anti-aanbaklaag) heeft een hoog fun cooking gehalte. Na kort voorverwarmen laat ze toe om zonder potten of pannen te bakken. Ze telt meestal zowel een geribde als een gladde zijde. Op de geribde zijde worden dan grotere stukken vlees bereid, terwijl de vlakke kant geschikt is voor groenten, fruit, gebakken aardappelen, toast of croque monsieur. Als er geen aparte plaats voor deze bakplaat voorzien is, kan ze meestal wel geplaatst worden op een van de zijbranders.

Grillrooster

De grillrooster is eigenlijk het voornaamste onderdeel van de mobiele buitenkeuken. Afhankelijk van de grootte wordt hij

opgewarmd door een aantal sterke branders onder de rooster. Ruime roosters maken het mogelijk om grote stukken vlees of een volledige vis in één stuk te bereiden. Een optimale warmtespreiding is hierbij erg belangrijk. De grillrooster wordt vervaardigd uit gietijzer, wat een goede accumulator van temperatuur is en uitstekende bakresultaten biedt. Een rooster in massieve inox oogt mooi op een inox bovenblad, geëmailleerd staal is dan weer erg makkelijk te reinigen.

Koken op een grill is niet slecht voor de gezondheid, op voorwaarde dat het vet niet in contact komt met de warmtebron. Dat verbrandt immers de voedingsmiddelen. Dankzij een systeem van driehoekige, metalen staven komen de vetten nooit in contact met de vlammen en stromen ze in de twee hiervoor bestemde lades weg (zie later).

Ovenruimte

Een gedeelte van het toestel kan door middel van een deksel worden gesloten, waardoor zich in feite een ovenruimte vormt. De hete, gladde grillplaat vormt dan een ideale bodem om bijvoorbeeld pizza of quiche te bereiden.

Infraroodbrander

Bij een infraroodbrander wordt gas geïnjecteerd in een metalen gaas dat door verbranding gaat gloeien en bijgevolg warmte afstraalt. De infrarode warmtegolven gaan het vlees in het draaispit voor de brander garen. Een draaispit met infraroodbrander (met een vermogen van zo'n 4 kW) geeft hetzelfde bakresultaat als de klassieke grillmethodes, maar biedt het comfort dat er geen echt toezicht meer nodig is. Bovendien bedruip het vlees zichzelf, waardoor smaak en jus in het vlees blijven. Voor het draaispit is de

buitenkeuken voorzien van een krachtige grillmotor en een roestvrijstaal roosterspitkorf (om voedsel aan het spit te bereiden zonder spies) en roosterspitvorken.

Rookbox

Tal van accessoires maken ook andere toepassingen mogelijk. Zo is er de rookbox, een uitneembare lade met brander, geschikt voor het roken van vlees met houtstukjes, vocht en smaakmakers.

EEN MOEBIELE
OUTDOOR KITCHEN
BIEDT DEZELFDE
KWALITEIT ALS EEN
BINNENKEUKEN,
GECOMBINEERD MET
DE GENEUGTEN VAN
HET BUITENLEVEN

GEBRUIKSGEMAK

Vlamdempers

Vlamdempers zijn vervaardigd uit inox of hoogwaardig staal en worden ingezet tussen de branders en de grillroosters. Ze moeten:

- verhinderen dat de open vlam in contact komt met het voedsel
- de warmte homogeen verspreiden
- het afdruipeende vocht en vet omzetten in dampen die het voedsel een gegeerd aroma geven.

Vonkontsteking

Outdoor kitchens zijn voorzien van een elektronische vonkontsteking, die gevoed wordt door een kleine batterij (9 V) en zorgt voor een complete, constante en snelle ontsteking. Bij het activeren ervan stuurt een scheidingstransformator hoogspanningsimpulsen naar de onstekingskaarsen. De brandermassa lokt een elektrische vonk uit die het gas ontsteekt.

Temperatuurregeling

Het ovendeksel is uitgerust met een precisethermostaat. Door middel van de branderregeling kan de gebruiker de temperatuur eenvoudig en vrij nauwkeurig regelen tijdens de bereiding. Op die manier vormen ook delicate gerechten geen probleem. De geïntegreerde thermometer zorgt ook voor een ultrasnelle en nauwkeurige voorverwarming (vijf tot tien minuten).

Onderhoud

- Om druipvocht en braadvet op te vangen en af te voeren, zijn de toestellen uitgerust met lekbakken en vetopvangschalen onder de branders. Die zijn makkelijk uitneembaar en eenvoudig te reinigen.
- Branders kunnen beschermd zijn tegen indruppend vet door een apart soort deksel, zodat de pyrolyse alles verdampt. Wat er dan nog afdruipt komt in de daarvoor voorziene lade terecht door een aflopende helling aan weerszijden van de brander.
- Bij inox outdoor kitchens mogen alle onderdelen die in contact komen met het voedsel in de vaatwasmachine.

Bedieningsgemak

Dankzij ergonomische en robuuste knoppen zijn de mobiele buitenkeukens eenvoudig te bedienen. Stevige zwenkwieken maken hen makkelijk verplaatsbaar. Bovendien is er ruimte voor het veilig opbergen van de butaan- of propaangasfles en voor andere benodigdheden (mes, kruiden ...).

VEILIGHEID

Naast een dubbelwandige uitvoering op de warmste delen, kunnen voor optimale veiligheid bij een gastoestel de branders voorzien worden van een thermokoppel. Die vlambewaking werkt op basis van temperatuurverandering. Zolang een metalen voeler aan de branderkroon niet een bepaalde temperatuur bereikt, wordt in de gaskraan van de brander de gastoevoer afgesneden. Om de brander te kunnen opstarten moet de doorstroming van het gas gecreëerd worden door de knop van de gaskraan in te drukken. Dit moet aangehouden worden tot de voeler door de vlam voldoende opgewarmd is. Dan kan de knop losgelaten worden en blijft de brander aan. Als de vlam uitwaait, koelt de voeler af en wordt de gastoevoer afgesneden. □

Prijsklassen

Trends worden pas echt sterk als ze toegankelijk zijn voor een groot publiek. Daarom moet een gamma uit verschillende modellen bestaan, met andere woorden zowel luxueuze als basismodellen. Zorg er dus voor dat u ook financieel bereikbare toestellen aanbiedt. De prijs van een mobiele outdoor kitchen wordt onder meer bepaald door afmeting, materiaal, functies ... De prijzen lopen dan ook erg uiteen: van bijna 500 tot meer dan 3.500 euro.

Bescherming

Een outdoor kitchen mag in principe in weer en wind buiten blijven staan. Toch is inox het meest weerbestendig. Om de toestellen toch af te schermen leveren sommige fabrikanten een beschermhoes (vaak in vinyl) mee. Anderen bieden ook overkappingen aan in bijvoorbeeld een geïmpregneerde houtsoort, wat voor een luxueuzere uitstraling zorgt.