

Cucinare all'aperto con i Barbecue a gas? Li trovi da La Tartaruga

Pubblicato: Martedì 9 Giugno 2020



Uno dei pregi della stagione estiva è sicuramente la possibilità di cucinare all'esterno. I pranzi domenicali all'aperto sono un must nella bella stagione, ma a pochi verrebbe in mente di portare l'intera cucina outdoor. È proprio questa la proposta di **La Tartaruga**, realtà leader su Cassano Magnano e limitrofi nel settore dell'arredo da esterni. **Che tu sia un BBQ pitmaster oppure un grigliatore alle prime armi, presso La Tartaruga a Cassano Magnago è possibile trovare soluzioni per tutte le esigenze.**

La cultura del barbecue si sta ormai diffondendo anche in Italia e i consumatori cominciano a cimentarsi con preparazioni di ogni genere sul barbecue. Si comincia con le grigliate di salamelle e gli spiedini, per passare poi alle cotture barbecue vere e proprie a coperchio chiuso con fiamma indiretta, oppure all'utilizzo del proprio barbecue come forno per le pizze e la panificazione, arrivando poi alle famose cotture americane "low&slow" che inteneriscono grossi pezzi di carne molto fibrosi con cotture a basse temperature (low) che durano fino a otto o dieci ore (slow).

E per chi abita in condominio o si preoccupa in genere del fumo generato dalla cottura? Anche per queste situazioni ci sono delle soluzioni, in primo luogo **barbecue a gas che non fanno fuliggine: sono più "puliti" rispetto a legna o carbone e generano solo fumo di cottura, che non è paragonabile alle emissioni che si sviluppano, ad esempio, nei normali caminetti in muratura o con la tradizionale carbonella.**

Dunque con i barbecue a gas non si perde tempo a creare la brace e mandarla in temperatura, bensì si può cucinare all'aperto rapidamente, anche durante una veloce pausa pranzo settimanale in cui si

desidera una bistecca cotta con gli aromi che solo il barbecue può dare.

Neanche il brutto tempo ferma il serial griller, che può cucinare sotto un porticato al riparo, visto che il gas non fa fuliggine! A tal proposito La Tartaruga è specializzata da anni nella creazione di vere e proprie cucine barbecue attrezzate con tutti gli optional e la maggior parte delle installazioni avviene sotto porticati al coperto!

Gli esperti de La Tartaruga sono in grado di progettare e realizzare cucine in muratura che oltre al barbecue offrono anche fornelli di cottura, piastre, forni pizza, lavandini, sportelli, cassette e tutto quello che può servire per completare la vostra cucina outdoor, fino ad arrivare a frigoriferi e spillatrici per la birra.

Come da consuetudine anche quando si parla di barbecue La Tartaruga accompagna il cliente in tutte le fasi, dall'idea alla realizzazione.

- Un primo colloquio per conoscere lo stile del grigliatore, capire le esigenze e consigliare prodotti dando una prima stima dei costi.
- Un primo disegno di massima.
- Una revisione dettagliata con misure precise e scelta dei materiali.
- Cantierizzazione con l'intervento degli artigiani che tradurranno il progetto in realtà: muratori, marmisti, falegnami, prima di procedere con l'installazione degli elementi da incasso e poi... al vostro segnale si scatena l'inferno!

Per chi ha il desiderio di grigliare all'aperto senza lasciare i dettagli al caso, La Tartaruga è la soluzione ottimale.

Lo showroom di La Tartaruga si trova in Via Vecchia Villa, 2, Cassano Magnago (VA) ed è possibile contattare la sede via mail all'indirizzo info@latartaruga.eu o telefonicamente al 0331 202605, oltre che visitare il sito internet www.latartaruga.eu.

di VareseNews Business – marketing@varesenews.it