



MINI GUIDA

Pit barrel: tutti i vantaggi del barbecue in un bidone!

Cos'è un pit barrel? E come usarlo per eccellenti grigliate?

Se sei anche tu un amante dell'affumicatura e della griglia, non farti scappare questa occasione di poter fare invidia a tutti i tuoi amici e sfoggiare le tue doti da pitmaster!

Il [Pit Barrel Cooker](#) metterà d'accordo i palati sia dei più "tradizionalisti" difensori della grigliata all'italiana che i più smalizati pitmaster amanti del low & slow.

Il Pit Barrel Cooker permette cotture perfette senza troppi pensieri!

Il [Pit Barrel Cooker](#) è la perfetta soluzione per chi ama l'affumicatura e la griglia, poiché con la sua forma cilindrica riesce a cuocere lentamente la carne, dandole sapori del tutto nuovi con una **"affumicatura naturale"** data dal grasso che, gocciolando e depositandosi sulla brace, avvolge la carne nel suo fumo aromatizzato.

Il [Pit Barrel Cooker](#) ti regalerà grandi emozioni per la sua semplicità di utilizzo!

Il [Pit Barrel Cooker](#) è, sostanzialmente, un bidone con un foro per l'ingresso dell'aria, un cesto per il carbone estraibile, due "ferri" dove appendere i ganci, una griglia e un coperchio. Niente termometri. Una delle sue caratteristiche principali è che la temperatura al suo interno si auto stabilizza.

Infatti, il particolare sistema di cottura **ALL AROUND HIT DYNAMICS** cucinerà il vostro cibo in maniera uniforme.

Probabile che il sistema della carne appesa vi faccia pensare che si cuocia solo la parte più vicina alla brace, ma non è così! I flussi dell'aria riscaldata dal carbone **"viaggiano"** lungo i bordi del barile creando una spirale, e infatti conviene spostare il cibo verso i bordi.

Il [Pit Barrel Cooker](#), è molto semplice da spostare grazie ai comodi ganci posti lateralmente al bidone per una ottima presa e potete scegliere voi il luogo che più vi aggrada per cucinare le vostre prelibatezze insieme ad una ottima birra e una deliziosa compagnia!

Tutti i vantaggi del Pit Barrel Cooker.

La sua smaltatura porcellanata riveste come una patina il bidone rendendolo resistente alle temperature, e quindi possiede una alta durabilità, ed è più semplice da pulire rispetto ad altri barbecue. Altra caratteristica è la capienza e il sistema di cottura con la carne appesa

permette di cuocere contemporaneamente più carni e in modo ottimale.

Grazie alla sua versatilità nelle diverse tipologie per cucinare vari tipi di carne, si può adattare a diverse esigenze senza creare problemi!

Si può anche togliere il coperchio, aggiungere il GrillGrate (griglia) e dare spazio alla propria fantasia cucinando burger, pizze, pesci e addirittura i biscotti!

Ovviamente la caratteristica veramente vincente del [Pit Barrel Cooker](#) è la sua assoluta semplicità. Si accende il carbone, si appende la carne, si chiude il coperchio e si aspetta che la cottura vada a termine. Nessun controllo della temperatura, nessun set up dei carboni. Niente di niente. Solo buon cibo cotto al barbecue e divertimento



WWW.AGRICOLASHOP.IT