



**barbecook®**

**barbecook®**

AMICA BARBACOA DE MESA  
**TODO EL MUNDO**  
ALREDEDOR DE LA BARBACOA



- **Cook Chips:**  
Sin humo, sin olores  
1 kg = 3 sesiones de parrilla
- **Gel de encendido:** 1 L

- **Mesa giratoria con 6 cuencos**  
Base de bambú Ø 48 cm,  
altura: 4,8 cm  
Cuencos de cerámica



[www.barbecook.com](http://www.barbecook.com)

- Sin humos
- Segura
- Fácil de encender
- De 2 a 4 personas

+ libro de recetas



El agua de la cuba de cerámica mantiene fría la parte inferior

Salvamantel de silicona: protege la mesa del calor y los arañazos

## DISFRUTAR JUNTOS DE UNA AGRADABLE BARBACOA

Con la Amica descubrirá una nueva manera de cocinar divirtiéndose en la mesa. Con esta barbacoa de mesa, cada uno puede hacerse su propia comida, y además, el anfitrión disfrutará al mismo tiempo de la compañía de sus invitados. La Amica es también ideal para una agradable barbacoa para dos.

## SIN HUMOS GRACIAS A LAS "COOK CHIPS"

La Amica se enciende con el gel de encendido barbecook® y las llamadas "Cook Chips", un carbón de gran pureza y muy ecológico, basado en bambú. Su exclusiva composición evita cualquier riesgo de humos y chispas en la mesa. Además, si lo prefiere, para comidas en adobo o de alto contenido en grasa, puede sustituir la parrilla por la plancha.

## UN REGALO ÚNICO

La Amica es el mejor regalo que puede hacer... ¡o recibir! En el paquete principal encontrará 500 ml de gel de encendido, 600 g de "Cook Chips", una plancha, una parrilla, un mantelillo de mesa de silicona, 4 pinzas y un librito de recetas. La Amica y sus accesorios vienen en un bonito paquete, listos para regalar.



## Algunas sabrosas sugerencias para usted y los suyos

### A la plancha



### A la parrilla



## Salmón al eneldo

(4 personas)

### Ingredientes

500 g de filetes de salmón • 85 ml de aceite de oliva • 60 ml de zumo de limón • 2 cucharaditas de eneldo fresco, picado • 1 cucharadita de ralladura de limón • sal y pimienta

### Preparación

Cortar los filetes de salmón en piezas pequeñas. Mezclar en un bol el aceite de oliva con el zumo y la ralladura de limón. Sazonar con sal y pimienta. Marinar las piezas de salmón y colocar en la barbacoa.

## Lomo de cerdo en adobo de naranja

(4 personas)

### Ingredientes

700 g de lomo de cerdo • el jugo de 2 naranjas • 2 dientes de ajo, enteros y machacados • sal y pimienta

### Preparación

Cortar el lomo en filetes de igual grosor. Mezclar el jugo de las naranjas con los ajos machacados y sazonar con sal y pimienta. Poner los filetes en adobo y dejar en el frigorífico durante 1 hora. Asar a la parrilla.

