



SHICHIRIN & KAMADO

BBQ, ACCESSOIRES, CHARBON DE BOIS PREMIUM

SHICHIRIN - GRIL DE TABLE UNIQUE BASÉ SUR LA TRADITION JAPONAISE

La particularité des grillades avec le Shichirin, c'est la convivialité autour du feu. Comparable à celle des gourmets, vous chercherez en vain le maître du grill qui est responsable. Lors de l'utilisation d'un Shichirin, les amis et la famille prennent place autour du grill et chacun prépare sa propre nourriture comme il le souhaite.

Un Shichirin est un grill de table compact et polyvalent que vous pouvez facilement emporter avec vous ou déplacer à tout moment. Avec ce grill, nous pouvons profiter de l'intimité autour de la table à manger.

Par ailleurs, nous connaissons le grill Shichirin grâce à l'histoire de la période japonaise Edo en 1603. À cette époque, ces grills de table sont devenus très populaires et étaient utilisés quotidiennement comme appareils de cuisine. Au début, l'utilisation de ce grill était réservée aux samouraïs, aux personnes de la noblesse et aux citoyens les plus riches. Plus tard, la situation changera et le grill sera utilisé par toutes les classes sociales. Le grill de table polyvalent était largement utilisé lors des occasions festives telles que les festivals folkloriques en plein air, même pendant la saison froide. Un plat classique de l'automne japonais est, par exemple, le jacquier du Pacifique. Mais le Shichirin est également utilisé à ce jour dans les cérémonies de thé, qui sont très populaires au Japon.

Que vous utilisiez le Shichirin en combinaison avec le grill, le Teppanyaki ou les bars Yakitori, le Shichirin donne le meilleur de lui-même avec le charbon de bois Binchotan.



GRIL SHICHIRIN RECTANGLE



GRIL SHICHIRIN, RECTANGLE (39X21 CM)

Vous souhaitez cuire un délicieux morceau de bœuf, d'agneau ou de porc sur le grill à la température parfaite? Ou bien le menu du jour est-il composé de poisson frais, de homard, de crevettes ou d'autres crustacés? Ou encore vous avez prévu un dîner végétarien et souhaitez servir des légumes croquants? Oui, pourquoi pas un peu de tout ?

Les grillades avec des brochettes Yakitori sont également très populaires. Pour cela, des légumes, des morceaux de poulet ou de poisson sont embrochés sur de longues et fines aiguilles. En utilisant les barres de Yakitori en acier inoxydable, vous les placez ensuite au-dessus du feu vif (900-950 °C) dans le Shichirin.

Le revêtement émaillé rend le grill très facile à nettoyer après utilisation. Le grill à des finitions en bambou et en acier inoxydable. Nous recommandons d'utiliser le Shichirin en extérieur uniquement avec des briquettes, du charbon de bois ou du Binchotan.

Pendant le grillage sur le Shichirin, on utilise des pinces. Celles-ci sont une tradition séculaire. À table, vous choisissez un maître du grill, qui travaillera avec la pince droite (celle-ci ne peut être utilisée que pour ramasser la viande crue). Toutes les autres personnes présentes à la table reçoivent des pinces courbes avec lesquelles elles peuvent ramasser la viande grillée du Shichirin. Ceci afin d'éviter toute contamination croisée!

ACCESSOIRES EN OPTION:

- pinces à griller noires, droites ou courbes
- Barres et aiguilles à Yakitori en acier inoxydable
- Binchotan, charbon de bois et briquettes

CONVIENT POUR 4-6 PERSONNES



Art. 800800 **SHICHIRIN RECTANGULAR** including bamboo coaster, portable base and stainless steel grill grid

