

hestia

L'ESSENCE DE LA CUISINE EN PLEIN AIR



Ember

SYNERGIE
distribution

www.synergie-distribution.fr

hestia

Tiré de la mythologie grecque, signifiant Déesse du Foyer.

LA COLLECTION HEAT & GRILL

La collection Heat & Grill propose une façon polyvalente et simple de cuisiner au charbon de bois ou au bois, avec des résultats exceptionnels et très peu de fumée. Chaque produit de notre collection fonctionne à la fois comme un barbecue performant et comme un chauffage extérieur écologique et facile à contrôler. Leur simplicité d'utilisation et leur fiabilité séduiront aussi bien les amateurs de barbecues du week-end que les chefs en plein air les plus exigeants.



*Hestia, synonyme de haute qualité
Conçus et développés au Royaume-Uni, les produits Hestia allient
ingénierie de pointe et design raffiné, tout en simplicité.*

DURABILITÉ POUR LES ANNÉES À VENIR

Un appareil Hestia bien entretenu garantit une fiabilité durable, offrant une source de chaleur sécurisée ainsi que des options de cuisson polyvalentes pendant de longues années.

Au-delà de ses performances exceptionnelles et de son respect des normes environnementales, Hestia est couvert par une garantie de 5 ans.

Comme tous les produits Hestia, cette collection est soigneusement conçue selon les standards techniques les plus élevés, avec des matériaux de qualité supérieure.

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Grâce à un système d'alimentation en air directionnel, la production de fumée est considérablement réduite par rapport aux autres solutions de chauffage et de cuisson extérieures utilisant des combustibles solides.

En choisissant un chauffage extérieur Hestia, vous réduisez significativement la pollution et le gaspillage énergétique souvent associés aux braseros et chauffages de terrasse, contribuant ainsi activement à un environnement plus propre et plus sain.



TRANSFORMEZ VOTRE FAÇON



EFFICACITÉ

La chaleur est diffusée à partir d'une chambre fermée, permettant un contrôle précis de la combustion et de la puissance grâce à un simple mécanisme de régulation unique. Chaque appareil de la collection est équipé d'un levier de contrôle du flux d'air, offrant un réglage pratique de la température, aussi bien pour cuisiner que pour se réchauffer, tout en optimisant la consommation de combustible.



AMBIANCE

Contrairement à de nombreux chauffages extérieurs, et notamment aux braseros, la collection Hestia Heat & Grill offre une vue généreuse mais protégée sur le feu. Cela crée une ambiance incroyablement chaleureuse et authentique, tout en évitant de devoir se déplacer à cause du vent.

Toutes les fumées sont dirigées vers le conduit, protégeant ainsi les convives et l'espace environnant des nuages de fumée – une innovation majeure pour un appareil à bois d'extérieur. C'est une solution sûre et agréable pour profiter d'un feu en plein air, avec une technologie avancée qui garantit une vitre toujours propre et des flammes magnifiquement visibles.

DE VIVRE EN PLEIN AIR

ÉCOLOGIQUE

En intégrant la même technologie que nos poêles à bois d'intérieur, la collection Hestia Heat & Grill garantit une combustion propre, réduisant au minimum l'impact environnemental ainsi que l'exposition de l'utilisateur.

La combustion efficace du bois génère moins de pollution que les chauffages de terrasse au gaz, qui émettent de grandes quantités de dioxyde de carbone, contribuant ainsi au réchauffement climatique.



UTILISATION POLYVALENTE

Découvrez la série Hestia Heat & Grill, les premiers chauffages-barbecues à combiner de manière innovante un chauffage extérieur performant avec un véritable appareil de cuisson. Grâce à une technologie de pointe inspirée de celle utilisée pour les poêles à bois d'intérieur, cette solution offre une expérience unique de cuisson et de chauffage en plein air, pour sublimer vos moments à l'extérieur.

La gestion précise de la température permet une grande variété de cuissons : de la cuisson lente et douce, au sauté vif à haute température, en passant par le barbecue traditionnel et la cuisson de pizzas.

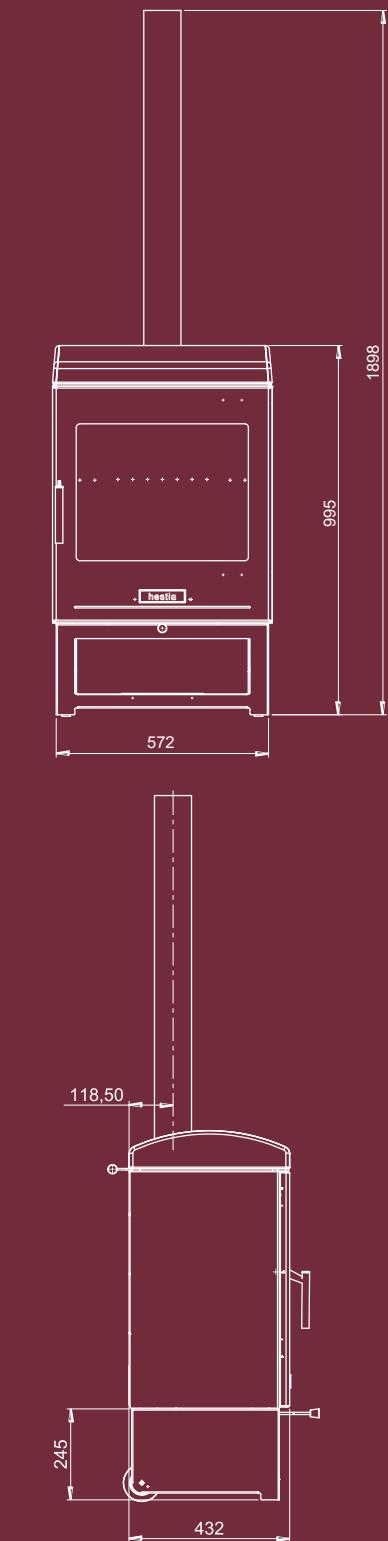




OPTIMISEZ VOTRE ESPACE EXTÉRIEUR TOUTE L'ANNÉE !

Voici le Hestia 350 Heat Only, un poêle d'extérieur à bois, écoresponsable et performant. Reposant sur la même technologie avancée que notre collection de poêles à bois d'intérieur, ce chauffage extérieur diffuse une chaleur généreuse, avec un minimum de fumée et une consommation de bois réduite au strict nécessaire.

À la pointe de l'innovation en matière de chauffage extérieur, le Hestia 350 Heat Only révolutionne le confort en plein air, prolongeant le plaisir de votre jardin, terrasse ou balcon en toute saison.



HEAT ONLY



BASE ROULANTE
Facile à déplacer



RÉGULATEUR
Régulateur en acier inoxydable
pour l'admission d'air primaire
et secondaire



RANGEMENT
Espace pour le bois
de chauffage



POIGNÉE
Poignée en acier
inoxydable



Voici la traduction en français, adaptée pour un catalogue de barbecues: Fabriqué à partir de matériaux de qualité supérieure et garanti pendant 5 ans, le Hestia 350 offre durabilité et fiabilité. Son design innovant minimise la fumée tout en maximisant l'efficacité, offrant une expérience de chauffage extérieur confortable et durable.

Caractéristiques principales :

- Chauffage uniquement
- Grande chambre de combustion
- Conduit de fumée réglable
- Système autonettoyant

HEAT 300

DÉTAILS



COUVERCLE ISOLÉ

Plaque déflecteur repliable pour protéger le chef et le verre



RÉGULATEUR

Régulateur en acier inoxydable pour l'admission d'air primaire et secondaire



ÉTAGÈRES LATÉRALES

Étagères amovibles en acier inoxydable



PLAQUE DE GRILL

Acier inoxydable, facile à nettoyer



BASE ROULANTE

Facile à déplacer

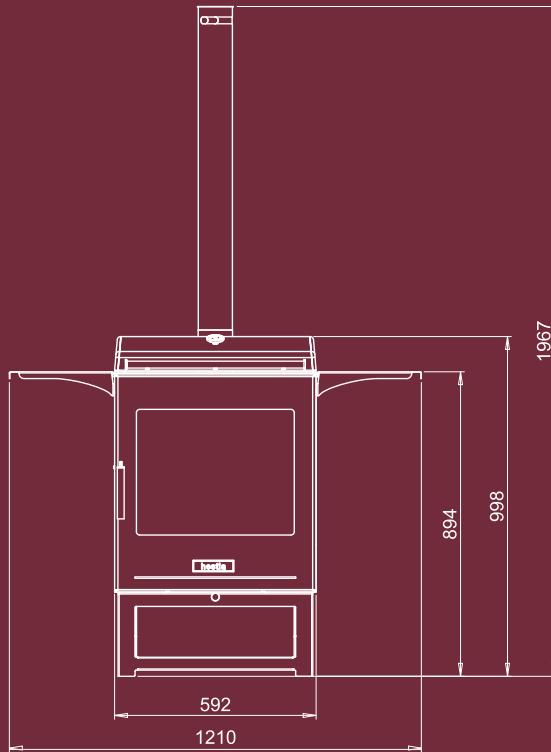


CHAMBRE DE COMBUSTION

Vue ouverte ou fermée du feu

Caractéristiques principales:

- Taille du grill adaptée pour 6-8 personnes
- Idéal pour une utilisation avec une pierre à pizza
- Baffle intégré dirigeant la chaleur du mode chauffage vers le mode cuisson
- Chambre de combustion spacieuse
- Plaques latérales amovibles en acier inoxydable
- Couvercle scellé avec joint pour la rétention de chaleur
- Tuyau de cheminée réglable pour le contrôle de la fumée



MOMENTS EN PLEIN AIR, À VOTRE FAÇON

Découvrez le Hestia 300 Heat & Grill, un chauffage-barbecue haut de gamme polyvalent conçu pour ceux qui aiment les repas en plein air improvisés ou souhaitent maximiser leur espace extérieur. Conçu à la perfection, cet appareil répond à votre envie d'un barbecue rapide ou d'une utilisation accrue de votre précieux espace extérieur.

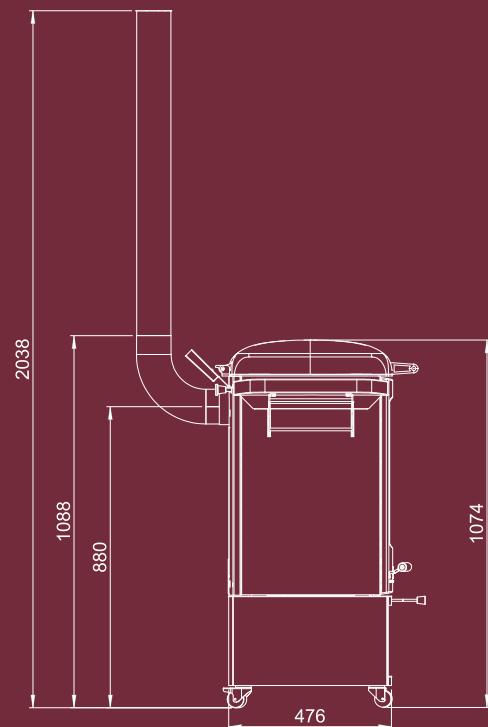
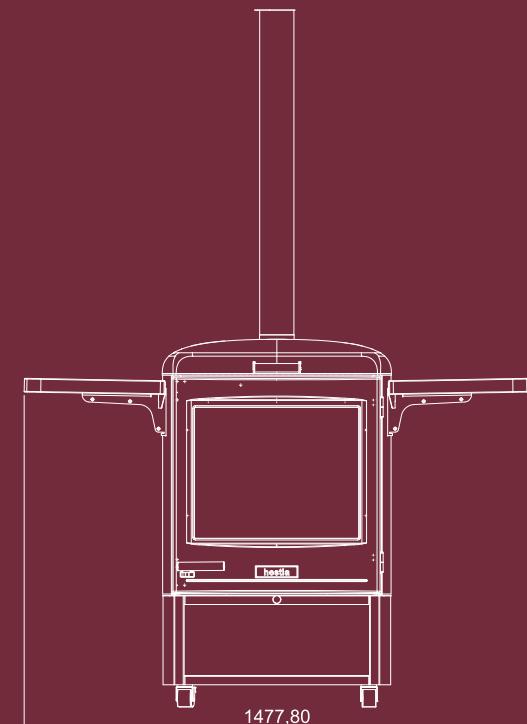
Avec une surface de grillage parfaitement dimensionnée pour préparer de délicieuses saucisses et hamburgers pour un groupe de 6 à 8 personnes, en utilisant du charbon de bois de qualité supérieure, ou en employant une pierre à pizza pour créer des pizzas parfaitement croustillantes en quelques minutes, les options sont incroyablement polyvalentes.



ÉLEVEZ VOS MOMENTS EN PLEIN AIR

Alliant esthétique raffinée, durabilité exceptionnelle et puissance thermique impressionnante, le Hestia 600 Heat & Grill répond à l'ambition de la cuisine en plein air, idéal pour l'hôte ou l'hôtesse naturel(le). Avec une capacité généreuse pour servir 10 à 12 personnes, il est votre allié pour cuire lentement une énorme pièce de rôti de 4 côtes à basse température, garantissant une tendreté irrésistible grâce à son couvercle entièrement scellé. Alternativement, augmentez la chaleur pour cuire une délicieuse fournée de brownies.

La chambre spacieuse ne se contente pas de chauffer agréablement les pré-dérvés, mais prolonge également la soirée en plein air jusque tard dans la nuit. En admirant la danse envoûtante des flammes et en vous prélassant dans leur éclat réconfortant au crépuscule, le Hestia 600 Heat & Grill fonctionne avec une efficacité impressionnante, offrant un impact remarquable tout en utilisant un minimum de combustible.



HEAT 600



COUVERCLE ISOLÉ

Plaque déflecteur repliable pour protéger le chef et le verre



PLAQUE DE GRILL

Acier inoxydable, facile à nettoyer



RÉGULATEUR

Régulateur en acier inoxydable pour l'admission d'air primaire et secondaire



ÉTAGÈRES LATÉRALES

En bois, pliables



BASE AVEC ROUES

Facile à déplacer



CHAMBRE DE COMBUSTION

Vue ouverte ou fermée du feu

Caractéristiques principales:

- Double fonction : chauffage au bois et barbecue
- Sert 10-12 personnes
- Chambre de combustion spacieuse
- Réglages de chaleur ajustables
- Système de déflecteur breveté dirigeant la chaleur vers le grill
- Rangement intégré pour le bois
- Plaques latérales en bois amovibles pour plus de commodité

APPROUVÉ PAR DES PROFESSIONNELS DE LA CUISINE

"Les chauffages-barbecues innovants de Hestia se distinguent. Ils offrent un niveau de précision de température inégalé, une facilité d'utilisation et une gamme de modes de cuisson adaptés à une variété de recettes. L'allumage rapide et les émissions minimales de fumée renforcent encore leur attrait. Lorsqu'on me donne le choix, je choisirais exclusivement un barbecue Hestia pour tous mes besoins de cuisson."



LE MEILLEUR DES DEUX MONDES

Chauffage respectueux de l'environnement combiné à une excellente expérience culinaire.

CHAUFFAGE PROPRE

Tiré de notre expertise des poêles intérieures

- Contrôle de l'air à levier unique
- Chambre entièrement scellée
- Émissions minimales de fumée
- Base de rangement pour bûches

EXPERIENCE CULINAIRE DE QUALITÉ

Idéal pour cuisiner de la viande, des légumes, des pizzas et plus encore...

- Grande taille de grill
- Contrôle de chaleur ajustable
- Couvercle entièrement isolé réduisant la perte de chaleur
- Auto-nettoyant

CUISSES DE POULET AU JUS D'ORANGE

Ingrédients :

- 750 g de cuisses et pilons de poulet
- 2 dl de jus d'orange
- 1 dl de jus de citron
- Un peu de zeste de citron râpé
- 1/2 cuillère à café de poivre
- 1/2 cuillère à café de moutarde
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Mélangez le jus d'orange et de citron avec la moutarde, les épices, l'huile d'olive et le zeste de citron. Séchez le poulet lavé avec un essuie-tout et placez-le dans la marinade. Couvrez le plat de film alimentaire et laissez-le reposer au réfrigérateur pendant au moins deux heures. Ensuite, grillez doucement la viande, en la badigeonnant occasionnellement avec une branche de romarin trempée dans l'huile d'olive. Bon appétit !



CÔTELETTES DE PORC GRILLÉES

Ingrédients :

- 6 morceaux de collet de porc
- Sel et poivre
- Huile
- Une pincée de piment
- 3 gousses d'ail
- Brins de romarin
- Oignons nouveaux

Préparation :

Assaisonnez la viande avec du sel et du poivre. Versez de l'huile dans un bol, ajoutez une pincée de piment, l'ail haché et les brins de romarin, puis mélangez bien. Enduisez chaque morceau de viande de la marinade et laissez reposer pendant une à deux heures pour que la viande marine bien. Idéalement, faites cela la veille pour que la viande puisse mariner toute la nuit. Grillez la viande à feu vif pendant quelques minutes de chaque côté. Placez les oignons nouveaux sur le bord du grill et faites-les cuire brièvement. Une fois la cuisson terminée, transférez la viande sur une planche en bois, laissez-la reposer quelques minutes pour conserver ses jus, puis découpez-la en tranches. Servez avec les oignons nouveaux grillés.





61, Rue Henri Duquesne,
62980 Vermelles
www.synergie-distribution.fr

