

A differenza dei normali forni alla brace, X-Oven.3 si sviluppa in verticale ed è dotato di tre griglie a cassetto estraibili per una cucina a temperature differenti

Un brevetto per la brace

DI CLAUDIO BONOMI

Non è un forno come gli altri. È un'attrezzatura innovativa che permette di grigliare in totale sicurezza, combinando risparmio energetico, alte performance di cottura e facilità di manutenzione. Stiamo parlando di X-Oven.3, forno a brace dotato di camera coibentata e di uno scarico fumi esterno. Fin qui, nulla di particolarmente nuovo. L'elemento davvero distintivo di X-Oven.3 è invece il sistema a tre griglie estraibili. Un'innovazione italiana, l'idea è del ristorante-inventore Enrico Piazzi, e coperta da brevetto internazionale. Le griglie a cassetto, montate su guide telescopiche a sfera, consentono di cucinare contemporaneamente piatti diversi a tre diverse temperature.

Ad esempio, sulla griglia più bassa, quella più vicina al braciere, si può cuocere un taglio di carne

che richiede una cottura breve e intensa. In quella intermedia si possono cucinare le verdure e, sulla terza, quella più distante dal fuoco, un branzino in teglia. Le temperature? Le griglie a cassetto, oltre a consentire di lavorare in piena sicurezza, garantiscono alte temperature in completa assenza di fiamma. Esse sono infatti progettate per evitare ogni dispersione di calore: un'innovazione che, secondo il produttore, riduce i consumi di combustibile dell'80% rispetto ai bracieri tradizionali e del 50% rispetto ad altri forni a brace. X-Oven.3 non necessi-

**Griglie e cassette
sono tutti smontabili
e facili da pulire**



ta di nessun allacciamento elettrico, idrico o gas. Unico obbligo a livello logistico: il forno va posizionato sotto una cappa per l'aspirazione dei vapori di cottura. Presentato all'ultima edizione di Expo Riva Hotel (Riva del Garda, 26-29 gennaio), X-Oven.3 è stato protagonista di un fitto programma di show cooking. «Stiamo registrando un forte interesse da parte dei ristoratori - afferma Giorgio Castriota, amministratore unico di X-Oven Italia - che ne apprezzano soprattutto la sicurezza e la semplicità d'uso. Non ultimo la versatilità in cucina. La cottura alla brace esalta il sapore e la sapidità naturali del cibo e non necessita dell'aggiunta di condimenti. Risultato: preparazioni leggere, gustose e in linea con gli attuali trend».

SCHEDA PRODOTTO

PRODUTTORE
X-Oven International Sagl
TIPOLOGIA
Forno verticale a brace con tre cassette griglia estraibili
PRODUZIONE MEDIA
150 porzioni/ora
TEMPO DI ACCENSIONE
40/50 minuti
TEMPERATURA COTTURA
200°/300°
DIM. CASSETTI CHIUSI
58,5 x 84,0 x 177 (h) cm
www.x-oven.com

