

X-Oven, la cottura alla brace racchiusa in un forno



di Lucia Bisogni – 03 ottobre 2017

Può la **cottura alla brace** entrare nelle cucine dei grandi ristoranti? Sì, con i prodotti **X-Oven**. X-Oven, azienda nata nel 2013, produce forni a brace che permettono ai ristoratori di offrire ai propri clienti una cucina sana, leggera, sofisticata, ma con un tocco in più. Quel profumo di griglia, di legno che riporta indietro nel tempo. In poche parole, una cucina unica. Come funziona un forno X-Oven, quali sono i suoi impieghi?

FORNI X-OVEN: COMBUSTIONE LENTA, CASSETTI GRIGLIA LATERALI

Grigliare, gratinare, affumicare, cuocere a bassa temperatura per molte ore, arrostitire, tostare, rigenerare. Il **forno a brace X-Oven** permette di fare tutto ciò. E ci riesce in uno spazio limitato, con l'ausilio di una normale cappa di aspirazione e un consumo ridotto di carbone vegetale. La camera di combustione chiusa e il sistema di cassette griglia laterali offrono allo chef un notevole risparmio di



Il rivoluzionario sistema di cassette griglia laterali dei forni X-Oven

energia e tempo. In una **camera chiusa**, infatti, la combustione avviene in maniera lenta e costante, permettendo una cottura più salubre e una **riduzione dell'80% del consumo di carbone vegetale** rispetto ai bracieri a fiamma libera.

La combustione in camera chiusa e la regolarizzazione dell'aria in entrata e fumi uscita evitano la carbonizzazione degli alimenti, offrendo allo chef la possibilità di esaltare le materie prime, estraendone il sapore originario.

CASSETTI GRIGLIA, RIVOLUZIONE DEI FORNI A BRACE

Grazie ai **cassetti griglia** posizionati ad altezza differente rispetto alla fonte di calore, si possono cuocere contemporaneamente pietanze diverse servendosi dell'intensità di calore più indicata.

X-Oven, la cottura alla brace racchiusa in un forno

di Lucia Bisogni – 03 ottobre 2017



X-Oven 3, con 3 cassettei griglia

Dalla cottura diretta ad alta temperatura al mantenimento della pietanza alla temperatura di portata, la tipologia di realizzazione dei piatti è dinamica e variegata.

Le tre categorie di forni X-Oven 1, 2 e 3, rispettivamente a 1, 2 e 3 cassettei griglia riescono a coprire tutte le esigenze dei ristoratori, dal piccolo ristorante di qualità alla *steak house gourmet*, dal ristorante stellato alle cucine delle migliori catene alberghiere.

La conformazione del forno, insieme alla scelta di specifici accessori, permette di essere anche utilizzato in esterno, per **cucine in giardino, eventi e catering**.

CLIENTI DI X-OVEN, PRIMI TESTIMONIAL DEL PRODOTTO

Dal 2013 ad oggi sono tanti e diversificati i **professionisti della ristorazione che hanno scelto X-Oven**.

«La **X-Oven International** – racconta **Alfredo Mercurio** – *founder* dell'azienda insieme a **Enrico Piazzì** – nonostante una storia giovane, è riuscita da subito a interessare il mercato della ristorazione medio alta. Questo grazie al respiro internazionale dell'azienda stessa e alla fitta rete di distributori. Sono più di 300, infatti, le installazioni in 3 anni e 20 i paesi in cui i forni vengono commercializzati, dopo aver ottenuto la certificazione CE per il mercato europeo, quella per la Russia e i paesi limitrofi.

«La nostra clientela – aggiunge Mercurio – va dal tristellato **ristorante Da Vittorio** di Bergamo, al Marriott di Berlino e l'italiano BiCe Mare di Dubai, fino ai Bistrot del gruppo Autogrill. Una clientela diversificata, che apprezza la versatilità e l'unicità dei nostri prodotti».

BEYOND GRILLING: IL FUTURO È APPENA INIZIATO

Medio oriente, Asia, Europa. I forni X-Oven guardano al futuro puntando anche a nuovi mercati, la certificazione per il mercato canadese e nord americano è stata appena ottenuta, e a nuovi dispositivi.

«Partendo sempre dal sistema di cassettei griglia – racconta Piazzì – stiamo mettendo a punto una vera e propria *hamburger machine* che possa andare incontro alle esigenze delle *hamburgerie gourmet*, sempre più apprezzate».

Beyond grilling. Per **X-Oven** il mondo della cottura su brace è ancora tutto da reinventare e da sperimentare. «In fondo – chiosa Alfredo Mercurio, CEO dell'azienda – non c'è paese al mondo che non abbia un legame col BBQ». E non c'è chef al mondo che non possa apprezzare la cottura su brace offerta dai forni X-Oven.

I forni a **brace X-Oven** saranno presenti dal **20 al 24 Ottobre 2017** a Host, S03 Hall 5P.