

## Qu'est-ce que ce BBQ ?

L'aroma BBQ est un four extérieur vertical portatif, à charbon de bois.



Un tube perforé en acier inoxydable, inséré dans le centre de la pièce de viande, permet de l'aromatiser et ce sans ouvrir le BBQ.

Intérieur de  
l'Aroma  
BBQ

La coupe aussi en acier inoxydable, sert à assoir votre rôti et récupère tous les jus et sucs de cuisson.

En aucun temps la viande n'entre en contact avec le charbon de bois ou le feu de celui-ci.



Pour commander ou pour plus d'informations



C.P. 38

Mercier, Québec

J6R 2K6

Téléphone : 450-699-0528

Télécopie : 450-699-0538

Internet : [www.aromabbq.com](http://www.aromabbq.com)

aroma BBQ inc.

Conception et  
Fabrication Québécoise

**BBQ  
au charbon de  
bois**



**Cuit et aromatisé les  
viandes tout en  
récupérant le jus de  
cuisson**

## Caractéristiques Principales

- ⇒ Un tube en acier inoxydable inséré au centre de la viande , par lequel on peut y aromatiser la pièce de viande avec la saveur de votre choix. **Le rôti de bœuf aromatisé au vin rouge fortifié est excellent !!!**
- ⇒ La coupe en acier inoxydable qui permet de récupérer tous les jus de cuisson (jusqu'à 500 ml). **Très pratique lorsque l'on veut préparer des sauces.**
- ⇒ Une fois le rôti installé dans le BBQ plus besoin de s'occuper de rien, si ce n'est que d'aromatiser la cuisson et de vérifier la température. Étant donné que le tube dépasse du couvercle, il est facile de verser les liquides sans ouvrir le couvercle et par le fait même, maîtriser la température du BBQ.
- ⇒ Plus de chaudron, marmite ou autre vaisselle à laver. Seul le tube et la coupe seront à laver après utilisation et le tout **va au lave-vaisselle.**



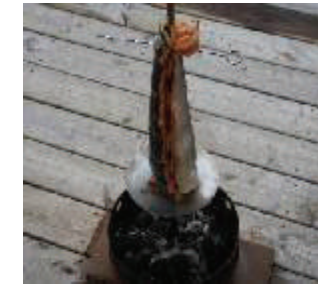
Intérieur du BBQ lors de la cuisson d'un rôti de bœuf.

## En 5 Étapes Faciles

1. Installez l'aroma BBQ à l'extérieur dans un endroit aéré et sur une surface stable.
2. Remplir la base de briquettes de charbon de bois et allumer selon les directives du fabricant.
3. Pendant ce temps apprêtez votre pièce de viande.
4. À l'aide de la pointe au bout du tube, insérez le tube au centre de la pièce de viande à cuire, jusqu'à ce qu'elle atteigne la coupe.
5. Installez le tout dans la base du BBQ et recouvrir du couvercle.

Il ne vous reste qu'à attendre la fin de cuisson tout en aromatisant la viande ou poisson.

Cuisson d'une dinde de 15 lbs, enrobé de bacon.



Intérieur du BBQ pendant la cuisson de 2 filets de saumon.



Intérieur de BBQ incluant 2 rôtis de bœuf.

aroma  
BBQ