

BRICKNIC

KATALOG 2024

SDÍLEJTE RADOST S PŘÁTELI



Ve společnosti Bricknic vytváříme výjimečné náčiní a příslušenství na vaření, které spojují přátele a rodinu. Naše inovativní cihly na vaření, inspirované východoafrickou tradicí výroby cihel, nabízejí neomezené možnosti pro přípravu úžasných jídel. Jsou odolné a žáruvzdorné. Pozvednou každé jídlo na kulinářský zážitek a učiní každé setkání nezapomenutelným.

INSPIROVÁNO TRADIČNÍ VÝROBOU CIHEL VE VÝCHODNÍ AFRICE

Během cesty do Keni pozoroval Timm Donke, jak místní obyvatelé skládají ručně vyráběné cihly na sebe a vytvářejí tak dočasné pece na vypalování cihel před jejich použitím při stavbě domu. To inspirovalo koncept prvního výrobku společnosti Bricknic, cihly na vaření.





Naše cihly na vaření jsou inspirovány východoafrickou tradicí výroby cihel a vytvářejí všestrannou pečicí formu pro přípravu skvělých jídel.

Zpočátku bylo hlavním cílem společnosti Bricknic navrhnout a vyrábět pece pro společenská setkání, které by umožňovaly společné vaření a přípravu jídel. Tato myšlenka se postupně vyvíjela a společnost se rozhodla zaměřit na výrobu produktů, které umožní nejen společné vaření, ale nabídnou i jedinečný kulinářský zážitek. Spojením tradičních technik s moderním designem vytváříme výrobky, které umocňují radost ze společného vaření.

TRADICE HLINĚNÉHO NÁDOBÍ

Pórovitost hlíny přirozeně zadržuje vlhkost, takže pokrmy zůstávají křehké a šťavnaté. Naše výrobky jsou ideální pro pomalu vařené pokrmy, jako jsou dušená jídla a nákypy, ale jsou dostatečně univerzální pro pečení, zapékání a dokonce i smažení.

Tvar našich výrobků kromě zadržování vlhkosti zvýrazňuje chuť a zachovává živiny a vitamíny ingrediencí tím, že vytváří rovnoměrné rozložení tepla.



CIHLA NA VAŘENÍ | TMAVÁ



Cihla na vaření je univerzální nástroj určený pro snadné a zdravé vaření na jakémkoli zdroji tepla, ať už jde o gril, krb, troubu nebo plynový sporák. Je vyrobena z vysoce kvalitního jílu a vnitřní část je ošetřena odolnou glazurou, která poskytuje nepřilnavý povrch pro snadné čištění. Díky rovnoměrnému rozložení tepla si ingredience při přípravě uchovávají živiny, vitamíny a chuť.

Jednoduše vložte své oblíbené suroviny dovnitř, položte na zvolený zdroj tepla a vychutnejte si lahodné a zdravé jídlo za méně než 30 minut. Cihla kombinuje tradiční řemeslné zpracování s moderním designem a je ideální pro pečení, zapékání a pomalé vaření, přičemž umocňuje přirozenou chuť a šťavnatost vašich pokrmů.

CIHLA NA VAŘENÍ

TEPLOTNÍ ŠOKY
NAD 900 °C

TEPLOTNÍ
ODOLNOST DO 600 °C

100 %
PŘÍRODNÍ JÍL

LZE MÝT
V MYČCE

RUČNĚ VYROBENO
V EVROPĚ



MODULÁRNÍ

CIHLA NA VAŘENÍ | SVĚTLÁ



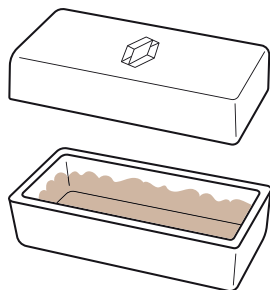
V cihle na vaření lze zdravě připravovat zeleninu, ryby, rané brambory, maso a dokonce i kousky ovoce. Chuť, vitamíny a živiny jsou maximálně zachovány a není třeba přidávat tuk.

Protože je cihla vyrobená ze speciálního typu jílu, je ohnivzdorná a odolná vůči teplotním šokům. Cihlu tak lze používat nejen v troubě, mikrovlnné troubě či grilu, ale také třeba v kamnech a na otevřeném ohni.

Každý si tak naplní své oblíbené ingredience do vlastní zapékačské misky a společně si pochutnáte na svých oblíbených pokrmech.

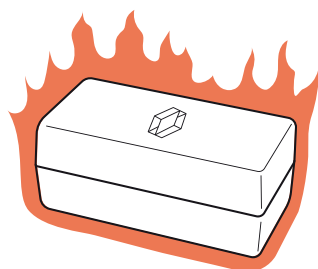
Díky dokonalému rozložení tepla se obsah rovnoměrně uvaří.





OTEVŘÍT A NAPLNIT

Odstraňte víko a vložte ingredience. Cihla na vaření je ideální pro pomalé vaření jako jsou dušená jídla a nákypy, ale je dostatečně univerzální a lze ji použít pro pečení, zapékání, a dokonce i smažení. Po naplnění cihlu bezpečně uzavřete víkem a můžete vařit.

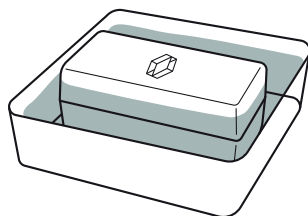


ZAVŘÍT A ZAHŘÁT

Cihlu na vaření můžete použít v troubě a na plynovém sporáku, v grilu, zahradním krbu, nebo třeba v kamnech či na otevřeném ohni. Díky přírodnímu jílu, ze kterého je cihla vyrobena, si ingredience v průběhu vaření zachovají živiny, vitamíny a chuť. Připravené jídlo je tedy nejen chutné, ale navíc i zdravé.



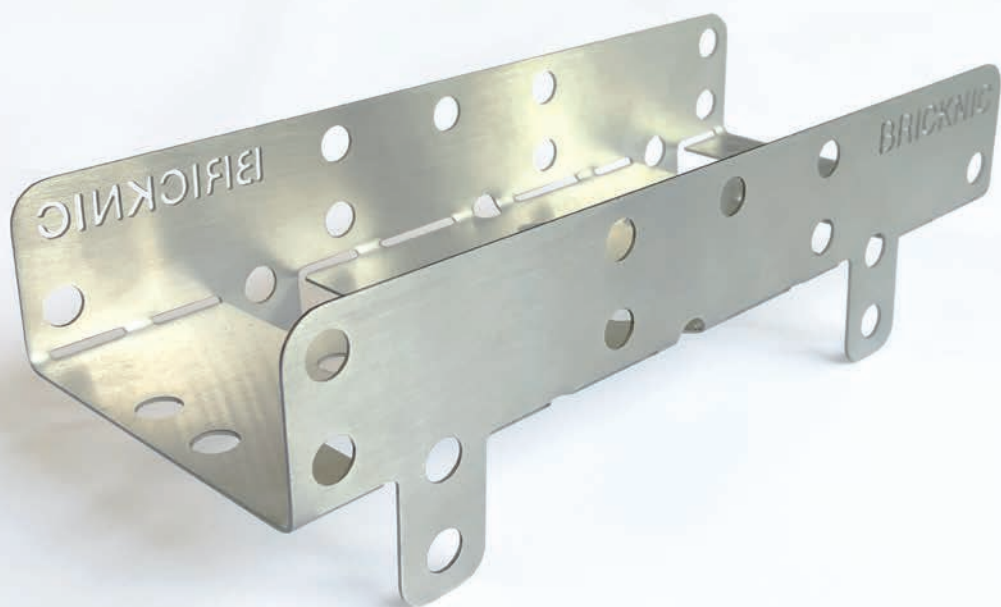
Nezapomeňte během vaření průběžně ingredience kontrolovat, aby se jídlo nepřipálilo.



ČIŠTĚNÍ A PÉČE

Cihly na vaření lze mýt v myčce nádobí, takže jejich čištění je snadné. Nebo můžete cihlu nechat po vaření zhruba 30 minut vychladnout a pak ji na 10 minut namočit do vody. Veškeré zbytky jídla se uvolní, odstraní a cihla bude připravená pro další použití.

STOJAN PRO UZENÍ A VAŘENÍ V PÁŘE



Stojan na uzení nebo vaření v páře lze umístit do cihly Bricknic. Stojan je vyroben z vysoce kvalitní nerezové oceli a umožňuje vařit v páře nebo udit různé druhy potravin, od ryb a masa až po zeleninu, čímž dodá vašim kulinářským výtvorům nový rozměr.

Stojan je navržen tak, aby se snadno čistil, ať už ručně, nebo v myčce na nádobí. Dodává se rozložený, ale montáž je velmi jednoduchá a rychlá, bez nutnosti použití nářadí.

DUŠENÉ HOVĚZÍ





INGREDIENCE

- 150 g hovězího masa, vhodného na dušení
- 50 g oloupané a nakrájené mrkve
- 50 g oloupaných a nakrájených brambor
- 30 g nakrájené cibule
- 30 g nakrájeného celeru
- 1 stroužek česneku, nakrájený na jemno
- 150 ml hovězího vývaru
- 75 ml piva (tmavého nebo Ale)
- 15 g rajčatového protlaku
- 10 g mouky
- 10 g másla
- 5 g rostlinného oleje
- sůl a pepř podle chuti
- čerstvý rozmarýn a tymián



PŘÍPRAVA

- a. V malé misce smíchejte mouku, sůl a pepř. Kousky hovězího masa ve směsi obalte a přebytečnou mouku setřeste.
- b. V pekáči rozehřejte rostlinný olej. Hovězí maso opečte na středně vysoké teplotě, dokud nezhnědne ze všech stran. Vyjměte ho a dejte stranou.
- c. Do stejného pekáče přidejte máslo. Po rozpuštění přidejte cibuli, celer a česnek. Smažte několik minut, dokud nezměkne a nezesklovatí.

NAPLNĚNÍ CIHLY

- a. V jedné cihle smíchejte opečené hovězí maso, dušenou zeleninu, mrkev a brambory.
- b. Přilijte hovězí vývar a pivo. Vmíchejte rajčatový protlak.

VAŘENÍ

- a. Uzavřenou cihlu s dušeným masem položte na zdroj tepla.
- b. Nechte maso dusit asi 1,5 až 2 hodiny, nebo dokud hovězí maso a zelenina nezměknou.
- c. Občas zkontrolujte, zda se jídlo nepřipaluje. V případě potřeby přidejte více vývaru, abyste udrželi konzistenci ragú.

PRAŽMA VE SLANÉ KRUSTĚ





INGREDIENCE

- 1 kg hrubozrné soli
- 1 pražma
- 2 vejce
- 1/2 citronu
- tymián a rozmarýn



PŘÍPRAVA

- a. Dovnitř pražmy vložte citron a bylinky.
- b. V misce smíchejte sůl, tymián, rozmarýn a nastrouhanou citronovou kůru.
- c. Do směsi přidejte vejce a vše promíchejte.

NAPLNĚNÍ CIHLY

- a. Rybu umístěte do cihly a celou ji pokryjte slanou směsí.

VAŘENÍ

- a. Uzavřenou cihlu s rybou položte na zdroj tepla.
- b. Pečte asi 20 minut bez pokličky. Slaná krusta by měla zezlátnout a ztvrdnout. Můžete to vyzkoušet poklepáním lžičkou.
- c. Po upečení solnou krustu rozlomte a vaše ryba bude dokonale upečená.

RATATOUILLE



INGREDIENCE

- 2–3 velká rajčata
- 1 cuketa
- 1 šálek rajčatové omáčky
- provensálské bylinky
- sůl a pepř
- olivový olej
- lístky bazalky

V tomto receptu jsme použili pouze rajčata a cukety, ale je možné použít i jiné druhy zeleniny, např. lilek, cibuli nebo brambory.



PŘÍPRAVA

- a. Zeleninu nakrájejte na tenké plátky.
- b. Zeleninu ochuťte provensálskými bylinami, solí, pepřem a olivovým olejem. Nechte ji 30 minut odpočívat, aby se uvolnila vlhkost.
- c. Rajčatovou omáčku dejte do samostatné misky, ochuťte solí a smíchejte s olivovým olejem.

NAPLNĚNÍ CIHLY

- a. Na dno cihly rozetřete vrstvu rajčatové omáčky.
- b. Vytvořte několik vrstev ze zeleniny střídající barvy a chutě. Začněte od okraje cihly a pokládejte směrem dovnitř, dokud není plná.

VAŘENÍ

- a. Uzavřenou cihlu položte na zdroj tepla.
- b. Ratatouille pečte 45–50 minut.
- c. Po vychladnutí pokrm ozdobte lístky bazalky.

Distributor pro ČR
Banador s.r.o.
Jinačovice 509E, 664 34 Jinačovice
Česká republika
info@banador.cz
www.banador.cz

stav 11/2024

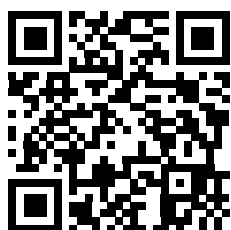


OSOBNÍ VÝBĚR A DODÁVKA

Malé detaily. Velká radost.

Pomůžeme vám vybrat nádoby Bricknic pro vaření na grilu, v troubě i u ohně. Ověříme nabídku a dostupnost a zajistíme dodávku.

DOMLUVME SE NA VAŠEM ŘEŠENÍ



kouzlokamen.cz

+420 608 200 635

Kouzlo kamen s.r.o.

Produktové podklady: Bricknic.