

La technologie de cuisson Saber

Cuisson indirecte brevetée:

Saber, entreprise américaine reconnue, a révolutionné la cuisson au barbecue avec son système breveté de cuisson indirecte. Contrairement aux grilles traditionnelles, chaque brûleur Saber possède une grille indépendante, permettant de créer des zones de cuisson à différentes températures. Cette innovation offre une précision inégalée et permet de cuire simultanément une variété d'aliments.

Grille double en acier inoxydable:

Chaque section de cuisson Saber est équipée de deux grilles en acier inoxydable superposées et parfaitement emboîtées. Ce système optimise la distribution de la chaleur et garantit une cuisson uniforme des aliments. La grille supérieure permet de saisir les aliments tandis que la grille inférieure recueille les jus et graisses, les vaporisant ensuite sur les aliments pour rehausser leur saveur.

Cuisson par radiance : Saveur et précision

Le système Saber utilise principalement la chaleur de la grille pour cuire les aliments, un processus appelé "radiance". La grille fermée empêche tout contact direct avec la flamme, éliminant ainsi les flambées et garantissant une cuisson sans fumée. Chaque brûleur est équipé d'un thermomètre intégré pour un contrôle précis de la température des zones de cuisson.

Juteux et savoureux : Une cuisson optimale

La technologie radiante Saber réduit considérablement les courants d'air sur la surface de cuisson par rapport aux grilles à convection standard. Cela permet de conserver l'humidité naturelle des aliments, les rendant plus juteux et savoureux. De plus, les jus et graisses tombent dans des rainures spécifiques et ne s'accumulent pas sur les brûleurs, évitant ainsi les fumées et les odeurs désagréables. Les jus sont ensuite vaporisés sur les aliments pour un goût encore plus riche.

Durabilité et facilité d'entretien:

Les Saber Grills sont des appareils haut de gamme conçus pour durer. Le cadre du chariot est fabriqué en acier tubulaire de 1 pouce soudé en continu sur toute la longueur, offrant une robustesse exceptionnelle. Le couvercle et la console sont également conçus avec des matériaux solides pour résister à la déformation. Grâce à la cuisson indirecte et à l'absence de flambées, les composants de l'appareil restent en bon état plus longtemps et ne sont pas endommagés par des feux violents. De plus, le nettoyage est facile car les brûleurs sont fermés et que les jus et graisses restent sur la grille.

En résumé, la technologie de cuisson Saber offre une expérience culinaire unique, combinant précision, saveur, et durabilité. La cuisson indirecte brevetée, la grille double en acier inoxydable, la cuisson par radiance, la conservation de l'humidité, et la facilité d'entretien font des Saber Grills un choix idéal pour les amateurs de barbecue qui recherchent la perfection.