

DEKSEL IN ACCOYA HOUT GEEFT HACHICOOK NOG ELEGANTE EN DUURZAME UPGRADE ZOVEEL MEER DAN EEN GEWONE BBQ

Wat is er zaliger dan samen genieten van een zomerse BBQ, begeleid door het vrolijke getinkel van glazen en de heerlijke geur van kruiden die je neus prikkelt? Barbecueën krijgt een extra dimensie met de Hachicook, een robuuste, achthoekige grill, geïnspireerd op de Japanse kook- en levenskunst. Met een mooi en stabiel deksel in inheems accoya hout zorgt ontwerper Michel Albertz nog voor een esthetische én duurzame upgrade van deze blikvanger in je tuin.



Met zijn stevig design en exclusieve uitstraling maakt de Hachicook meteen indruk. "Het concept kiemde in familiale kring, uit de passie voor outdoor cooking", vertelt Michel. "Enthousiast brainstormen en ontwerpen leidden tot deze unieke achthoek. De eenvoud maakt het uiteindelijke concept zo sterk. Het rooster onderaan zorgt voor convectie, waardoor we een goeie verbranding krijgen. Het hout wordt tot heel fijn as verbrand. Als alles afgekoeld is, gaat het rooster eruit. Met handvleugel en blik maak je het toestel weer klaar voor de dienst. Het is heel gebruiksvriendelijk."

De achthoekige bakplaat biedt plaats genoeg om comfortabel voor grote gezelschappen te grillen, terwijl het vuur sfeervol opblaait. Aan de klassieke BBQ sta je meestal alleen te bakken.



Een sympathieke vriend komt je hooguit even gezelschap houden tot zijn pintje leeg is. Maar waar vuur flakkert, komen mensen spontaan bij elkaar. De vlammen creëren verbinding. Dit surplus aan sfeer en gezelligheid is een grote meerwaarde. "Het ontwerp is geïnspireerd door de teppanyaki en de naam verwijst naar Japans optimisme. "Hachi staat voor 8, het geluksgetal in Japan. Hachi betekent ook 'meer en meer voorspoed naarmate de tijd verstrijkt.'" Het is een vlag die zeker niet misstaat boven de lading van een geslaagde, zomerse barbecue.

Michel en zijn team laten geen kans onbenut op hun oogappel nog te verbeteren. Zo ontwikkelden ze recent het houten deksel verder. "We vervingen het padoek hardhout door accoya. Dit neemt geen water op en vervormt nauwelijks of niet in pittige weersomstandigheden. Je kunt het deksel zorgeloos buiten laten staan in weer en wind. Je bent altijd verzekerd van een stabiele plaat, die niet schommelt. En met het bijpassende houten onderstel maak je in een oogwenk een handige bijzet- of party-tafel. "Accoya is inheems en wordt biologisch behandeld, zodat we onze ecologische voetafdruk flink kleiner maken.

Bovendien is het bijzonder mooi, zodat we ook op esthetisch vlak voor een upgrade zorgen." Om een persoonlijke touch aan te brengen, ontwikkelde Michel ook deksels in plexi, die je naar believen kunt bestickeren of inkleuren. Het logo van je zaak of de kleuren van je favoriete team: het kan allemaal.

De Hachicook kreeg er ook nog enkele handige praktische tools bij. "Zo hebben we een vuurpook met een haak om het rooster gemakkelijk uit het toestel te halen. Je zet er de houtblokken mee op hun plaats. Een voltreffer zijn ook de groentecompartimentjes, die voorkomen dat groentjes of aardappeltjes in het vuur rollen." Zoals het eigen is aan een familiaal initiatief, wordt de Hachicook met veel creatieve zorg gekoesterd en verbeterd. Michel en zijn team zorgen niet alleen voor de ontwikkeling en verkoop, maar ook voor een persoonlijke service. "Wij komen ook zelf leveren, plaatsen en opstarten. Dat hoort ook bij een exclusief product als dit."

www.hachicook.com
Pietingbaan 58, 2160 Wommelgem
grillmaster@hachicook.com / +32 (0)478 483 043

ZALM OF ZALMFOREL TRAG GEGAARD OP CEDERHOUTENPLANKJES

Op de cederhoutenplankjes schikken wij wat citroenschijfjes en kruiden (bv tijm en rozemarijn, maar kan ook perfect met dille). Als het zalmfilets of geen te dikke zalmhaasjes zijn zonder vel, dan zou je ze meteen op de plankjes kunnen leggen. Het garingsproces gaat dan heel traag en je krijgt een gebakken/gerookt stukje zalm. Indien het een zalmfilet met vel is en zeker een zalmforel in zijn geheel, dan gaan wij het eerst even aanbraden op de Teppanyakiplaat en dan verder traag

laten garen op de plankjes. Leg hem dan met de velkant naar boven op de plankjes. Je legt de cederhoutenplankjes op de Teppanyakiplaat niet op de grill, zodat ze geen rechtstreeks contact hebben met het vuur. Zo vatten ze geen vuur, maar beginnen wel te te roken en soms lichtjes te smeulen waardoor ze hun typische (rook)smaak afgeven. Eens de vis op de plankjes is geschikt gieten we er een scheutje olie over en we doen er een snuf zeezout en wat peper uit de molen op. En dat is alles. Veel puurder kan een gerecht niet zijn en toch super lekker



Hachicook Sfeer rond het vuur...



Bezoek onze showgarden



Pietingbaan 58
2160 Wommelgem
grillmaster@hachicook.com
+32 (0)478483043

**Hachi
Cook**
GRILLMASTER

www.hachicook.com