



GRILL



CUCINA CON IL PELLETT

COOKING WITH PELLETT



EVA GRILL

INDICE

Index



1

TECNOLOGIA EVA CALÒR

Eva Calòr technology



2

PERCHÉ IL PELLETT

Why the use of pellet



3

BARBECUE A PELLETT

Pellet barbecue



4

FUNZIONI

Functions



5

TIPOLOGIE DI COTTURA

Type of cooking

3

TECNOLOGIA EVA CALÒR



EVA CALÒR TECHNOLOGY

Da oltre 15 anni specialisti nel riscaldamento a pellet

Il nuovo barbecue Eva Grill può contare infatti sulla tecnologia derivante dai prodotti di riscaldamento a pellet Eva Calòr. Le oltre 100 stufe a catalogo garantiscono grande affidabilità ed efficienza dei prodotti, testati dai più rigorosi test nel corso degli anni. Con il barbecue Eva Grill il tuo unico pensiero sarà quello di liberare la fantasia in cucina.

Pellet heating specialist for over 15 years

New Eva Grill barbecue benefits from the technology deployed into Eva Calòr pellet heating products. More than 100 different units in the range convey great reliability and efficiency to the units, proven on the most rigorous tests during years. With Eva Grill barbecue your only concern will be to unleash your fantasy at cooking.



PERCHE' SCEGLIERE IL PELLETT

WHY THE USE OF PELLETT

Semplice, performante ed ecologico

Il pellet si sta ritagliando sempre maggiore spazio nel mercato dei barbecue. Questo perché il pellet ha notevoli vantaggi rispetto ad altri combustibili come il carbone e il gas. Semplice da utilizzare grazie ad un controllo ottimale della temperatura, garantisce un calore omogeneo sulla griglia. La combustione del pellet, rispettosa dell'ambiente rispetto ad altri combustibili, produce pochi residui che ne semplificano notevolmente la pulizia. Infine la grande varietà di pellet nel mercato permette svariate tipologie di affumicatura.

Easy-care, performing and eco-friendly

The share of pellet in the barbecue business is constantly growing. The reason is that pellet has many advantages compared to charcoal and gas. Pellet is simple to use and the use of technology allows optimal temperature control and uniform heat on the grill. The combustion of pellet, more eco-friendly than other fuels, produces few residuals, thus simplifying the cleaning considerably. Also, the variety of pellet types in the market allows to smoking and flavoring the food in many ways.

- **SEMPLICE DA UTILIZZARE**

Simple to use

- **RISPETTA L'AMBIENTE**

Environmental friendly

- **PULIZIA RAPIDA**

Easy-care

- **DIVERSE TIPOLOGIE DI COTTURA**

Different type of cooking

- **AFFUMICATURA PROFESSIONALE**

Professional smoking

- **CONSUMI RIDOTTI**

Low consumption

- **CONTROLLO DELLA TEMPERATURA**

Temperature control

INTUITIVO E PERFORMANTE

INTUITIVE AND PERFORMING

Il nuovo barbecue a pellet Eva Grill è il dispositivo perfetto per cucinare con semplicità anche le ricette più complesse. Grazie ad un'eccellente controllo della temperatura e alla distribuzione omogenea del calore permette di svolgere cotture lunghe ed affumicare le pietanze. Inoltre, grazie alle sonde integrate, avrai sempre sotto controllo lo stato della cottura.

New pellet barbecue from Eva Grill is the perfect device to simply cook even the most complex recipes. Thanks to an accurate temperature control and uniform heat distribution, it allows for long cooking and smoking of the food. Moreover, the integrated probes will give you total control over the cooking of your food.

6

AREA COTTURA Cooking area	5100 cm ²
GRIGLIE Grills	3 ghisa smaltata - cast iron 71x48 cm 1 acciaio smaltato - enamelled steel 69x25 cm
TEMPERATURA MASSIMA E MINIMA Maximum and minimum temperature	max 260°C min 80°C
CONTROLLO Controller	DIGITALE CON TASTI SOFT TOUCH - Digital with soft touch keys
SONDE Food probes	2
CAPACITA' SERBATOIO Reservoir capacity	≈13 kg
ACCENDITORE Igniter	AUTOMATICO - Automatic
FONTE ALIMENTAZIONE Power source	230V
FUMI Smoke outlet	LATERALE - Lateral
RIPIANI Shelves	2
MATERIALE Material	ACCIAIO - Steel
VERNICE Paint	ALTA TEMPERATURA High temperature
DIMENSIONI PRODOTTO Product dimensions	115,8x62x113 cm
PESO Weight	97,5 kg



LE 10 CARATTERISTICHE CHE LO RENDONO UNICO

The 10 characteristics that make it unique



1

3 GRIGLIE IN GHISA SMALTATA

Garantiscono una cottura ottimale ed evitano che il cibo si attacchi alla griglia.

3 CAST IRON GRILLS

They will give perfect cooking and avoid the food to stick.



6

SERBATOIO PELLETTA DA ca.13kg

Un capiente e pratico serbatoio dotato di sistema di svuotamento.

PELLET HOPPER About 13 kg

Spacious and practical tank equipped with emptying system.



2

GRIGLIA SUPERIORE IN ACCIAIO SMALTATO

L'ideale per mantenere caldi i cibi senza alterare il grado di cottura.

ENAMELLED STEEL TOP GRID

The ideal solution to keep the food hot without altering the cooking.



7

PIANO D'APPOGGIO SALVASPAZIO

Un pratico ripiano rimovibile.

SUPPORT STAND SPACE SAVING

A practical and removable stand.



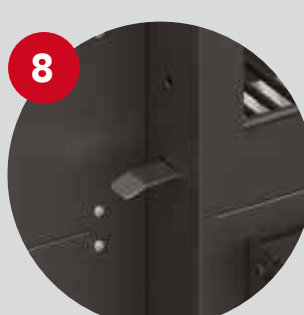
3

STRUTTURA SOLIDA

In acciaio verniciato testato per le alte temperature.

SOLID STRUCTURE

Varnished steel tested for high temperatures.



8

SELETORE COTTURA

Una leva permette di scegliere una cottura diretta od indiretta delle pietanze.

COOKING SELECTOR

Through the positioning of a lever, choose for direct or indirect cooking.



4

DISPLAY DIGITALE

Con regolazione di temperatura, affumicatura e sonde per il controllo della cottura.

DIGITAL DISPLAY

With regulation of temperature, smoking and probes to check on the cooking.



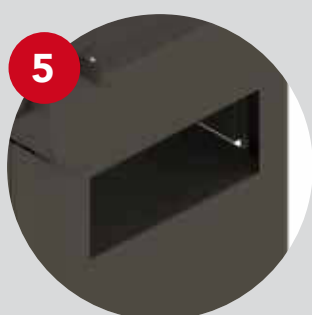
9

FACILE DA SPOSTARE

Grazie a 4 ruote di cui 2 pivotanti con freno potrai spostare il tuo barbecue con semplicità.

EASY TO MOVE

Thanks to 4 wheels -2 pivoting with brake- the barbecue can be moved around easily.



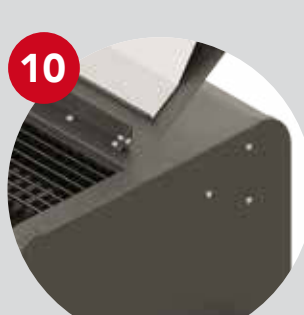
5

RACCOGLI GRASSI

Un pratico vano dove riporre una vaschetta in alluminio per la raccolta grassi.

GREASE TRAY

Handy tray where you can put a disposable cup to collect the grease and oils.



10

SCARICO FUMI

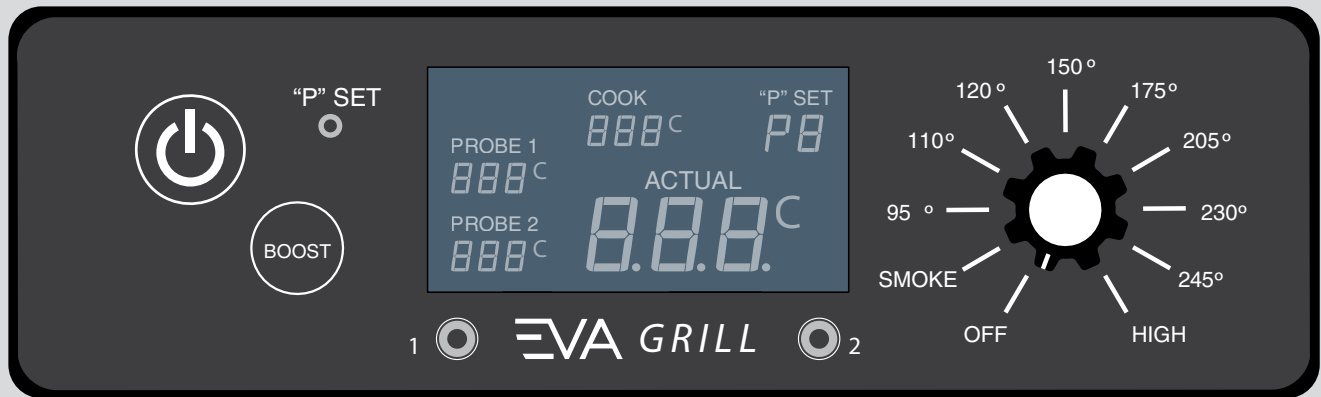
Possibilità di installare un camino.

SMOKE OUTLET

Possibilità di installare un smoke outlet.

COME UTILIZZARE IL BARBECUE

HOW TO USE THE BARBECUE



Il pulsante di accensione e spegnimento del barbecue si illuminerà di blu se collegato a una fonte di alimentazione.

The on/off button will turn blue when the barbecue is plugged to source of electricity.



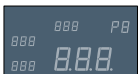
La manopola di controllo della temperatura consente di selezionare una delle dieci temperature preimpostate, tra 80-260 ° C.

The knob to control the temperature allows to choose one of the ten pre-set temperatures, from 80-260° C.



Il pulsante di impostazione "P" viene utilizzato solo sulla funzione smoke per selezionare una delle otto regolazioni in base al proprio stile di cottura e all'ambiente di cottura preferito.

Only when smoking, use the setting "P" button to select one of the eight regulations depending on your cooking style and preferred setting.



Lo schermo LCD visualizzerà la temperatura di cottura desiderata, la temperatura di cottura effettiva e le temperature della sonda della carne (se collegata).

LCD display will show the requested cooking temperature, the effective cooking temperature and, if connected, the food probe temperature.



Il pulsante BOOST se tenuto premuto attiverà un'alimentazione extra di pellet nel braciere. Questo può essere utilizzato per un rapido recupero del calore o mentre si affumica, per aumentare l'intensità del sapore di affumicato.

When pressing the BOOST button, it will trigger an extra supply of pellet into the burner. This can be used to quickly catch up of the cooking heat or, while smoking, to increase the flavor intensity.



L'impostazione smoke sulla manopola di controllo della temperatura è la modalità di avvio dell'unità e lavora alla temperatura più bassa.

The "smoke" setting on the temperature control knob will start smoking mode, starting the cooking at the lowest temperature.



Le porte di connessione plug-in sulla parte anteriore della scheda di controllo gestiscono le sonde carne. Quando viene collegata una sonda, la temperatura viene visualizzata sullo schermo LCD.

The plug-in connections on the front part of the control board manage the food probes. When a probe is connected, the temperature is displayed on the LCD screen.



EVA GRILL

GUIDA ALLA COTTURA



10



DIRETTA

DIRECT

Metodo di cottura sulla griglia per eccellenza. La cottura diretta consiste nel posizionare le pietanze sopra la fiamma viva, raggiungendo così temperature molto elevate. Nel barbecue Eva Grill è possibile realizzare questa tipologia di cottura attivando l'apposita levetta (8), liberando la fiamma attraverso le specifiche aperture. La configurazione della scocca sotto la griglia evita spiacevoli fiammate (causate dal grasso disciolto) che potrebbero incenerire la carne e convogliare i grassi rilasciati nell'apposito contenitore. Marchio che contraddistingue la cottura diretta sono le Grill Marks, ovvero le tipiche righe sulla carne prodotte dalla griglia in ghisa smaltata.

Tipiche cotture dirette sono utilizzate per esempio per costate, salicce, hamburger e spiedini.

The most known grill cooking method. The direct cooking consists in placing the food at direct exposure over the burning flame, reaching so to high temperatures. In Eva Grill barbecue, this cooking method is performed by activating the dedicated lever (8), unleashing the flame through its specific openings. The shape of the shell underneath the grill prevents excessive and hazardous flames originating from melted grease, preventing to burn the food and leading the oils into the designated collector. Typical signature of direct cooking is the Grill Marks, the so-known blackened marks produced by the enamelled grill over the food. Direct cooking is commonly used for steaks, sausages, burgers and skewers.

COTTURA DIRETTA

DIRECT COOKING

MAIALE - Pork

MANZO - Beef

POLLAME - Poultry

AGNELLO - Lamb

SELVAGGINA - Wild Game

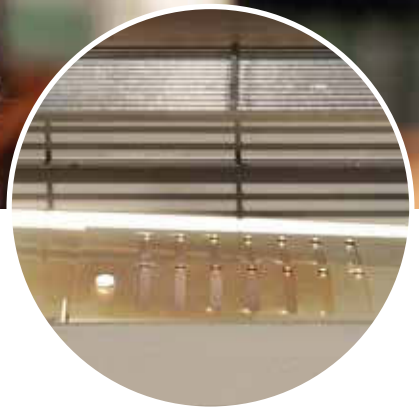
PESCE - Fish

CROSTACEI - Shellfish

VERDURA - Veggies







INDIRETTA

INDIRECT

La cottura indiretta si basa sull'assenza di contatto "diretto" tra alimento e brace. La fiamma nel Barbecue Eva Grill viene coperta dalla scocca in acciaio azionando l'apposita leva (8), creando una superficie che diffonde il calore in modo uniforme (durante questa tipologia di cottura il coperchio deve rimanere sempre chiuso). Questo sistema di cottura sfrutta la convenzione del calore e permette di cucinare in modo più delicato rispetto alla cottura diretta, evitando bruciature esterne e garantendo carni succose. Questa tipologia di cottura richiede tempi più lunghi ma i risultati sono garantiti dal controllo digitale della temperatura e dalle sonde per controllare il grado di cottura. Tipiche ricette da realizzare con cottura indiretta sono le Ribs di maiale, il Pulled Pork e il pollo ripieno.

Indirect cooking is based on the absence of "direct" contact from food to embers.

When moving the lever (8) in Eva Grill barbecue, the steel shell covers the flame and creates a surface where the heat spread homogeneously (during this cooking method, the lid must always be closed). This method uses the heat natural convection and allows for more delicate grilling as compared to direct flame, preventing external burnings and keeping juicy courses. This cooking is largely used for pork ribs, pulled pork and stuffed chicken.

COTTURA INDIRETTA

INDIRECT COOKING

MAIALE - Pork

MANZO - Beef

POLLAME -Poultry

AGNELLO - Lamb

SELVAGGINA - Wild Game

PESCE - Fish

VERDURA - Veggies

PANE - Bread

PIZZA - Pizza

FOCACCE - Flat bread

DOLCI - Cake

COTTURE AL FORNO

Oven cooking



BASSA TEMPERATURA

LOW TEMPERATURE

La cottura a bassa temperatura è una cottura indiretta, eseguita a temperature mediamente più basse (95/110°C). Bassa temperatura significa quindi anche tempi di cottura più lunghi, che non spaventano tuttavia il barbecue Eva Grill, dotato di capiente serbatoio del pellet ricaricabile e sonde per il controllo del grado di cottura.

Le cotture a bassa temperatura, come le cotture indirette, sono spesso affiancate da un processo di affumicatura che vedremo in seguito.

The cooking on low temperature is an indirect cooking, performed on average lower temperatures (95/110°C). Low temperature means that even the cooking time is longer and that can be achieved through Eva Grill barbecue thanks to its spacious rechargeable hopper and probes to check on the food temperature.

Cooking on low temperatures, like indirect cooking, is commonly associated with a smoking process, as per description hereinafter.

COTTURA A BASSA TEMPERATURA

LOW TEMPERATURE COOKING

MAIALE - Pork

MANZO - Beef

POLLAME - Poultry

AGNELLO - Lamb

SELVAGGINA - Wild Game

PESCE - Fish

VERDURA - Veggies

COTTURE AL FORNO

Oven cooking







AFFUMICATURA

SMOKING

L'affumicatura viene realizzata nel barbecue Eva Grill impostando la manopola di controllo nella voce "Smoke". Questa modalità stabilizza la temperatura di cottura tra gli 80° e i 100°c garantendo un'affumicatura perfetta. Il flusso di fumo si distribuisce attorno alla carne, grazie al coperchio chiuso che contribuisce ad esaltare l'aroma dell'alimento in cottura.

In base al pellet alimentare utilizzato sarà possibile donare alle pietanze quell'aroma tipico dell'affumicatura.

The smoking on Eva Grill barbecue is set by placing the control knob to "smoke" value. That mode stabilizes the cooking temperature from 80° to 100° C to grant the best smoking effect.

The smoke flow distributes around the food, and with the lid closed, the flavor of the food gets enhanced to its best. Thanks to food pellet flavors, the typical aroma of smoking will be conveyed to food.

UN PELLETT PER OGNI ALIMENTO

A PELLETT TYPE FOR ANY KIND OF FOOD

Il pellet alimentare offre la possibilità di abbinare specifiche essenze di legno a determinati tagli di carne. Questo permette di realizzare affumicature più o meno intense capaci di dare un gusto unico al cibo. Come in un perfetto matrimonio, ad ogni taglio il suo pellet ideale.

Food pellet offers the possibility to combine specific wood essences to different kind of meat.

This characteristic allows to create a variety of smoking effects, by regulating its intensity to give unique taste to the flavor of your food. Like in a perfect marriage, every cut has its pellet.



MAIALE



MANZO



POLLAME



AGNELLO



SELVAGGINA



PESCE



PANE



VERDURA

18

	MAIALE	MANZO	POLLAME	AGNELLO	SELVAGGINA	PESCE	PANE	VERDURA
ACERO - maple	●		●		●		●	●
ARANCIO - orange	●	●	●			●	●	
CILIEGIO - cherry	●	●	●				●	
FAGGIO - beech	●		●					●
FRASSINO - ash		●				●	●	●
GELSO - mulberry			●	●		●		
LILLA - lilac				●		●	●	
MANDORLO - almond	●	●	●	●	●			
MELO - apple	●		●			●	●	●
MESQUITE - mesquite		●	●	●	●			
NOCE - Walnut	●				●		●	●
NOCE AMERIC. - hickory	●	●	●		●			●
NOCE PECAN - pecan	●	●	●				●	●
OLIVO - olive tree		●	●		●	●		
ONTANO - alder	●		●		●	●		
PERO - pear	●		●					
PRUNO - Plum	●		●			●		
QUERCIA - oak		●				●	●	

EVA GRILL



Eva Stampaggi Srl

Via Cal Longa Z.I.
31028 Vazzola (TV) ITALIA
Tel: +39 0438 740433
info@evacalor.it
assistenza@evacalor.it
www.evacalor.it

