

# Nos barbecues et foyers de jardin



Nous contacter

01 85 53 45 25

[www.aujard.fr](http://www.aujard.fr)

**Aujard**

Une société HomeServe

[Nous contacter](#)[01 85 53 45 25](tel:0185534525)

## Quoi de mieux qu'un four à bois, une plancha, ou un barbecue en période estivale, pour profiter pleinement de son jardin et d'un bon repas convivial ?

Que choisir entre ces trois équipements ? Pour répondre à cette question, AUJARD se propose de vous présenter les qualités des fours à bois de la marque Alfa 1977 et LE GOOKER, mais également les atouts des planchas FORGE ADOUR, et du barbecue BIG GREEN EGG portant le nom de son fabricant.

### Barbecues multifonctions

Pour votre cuisine en extérieur, découvrez le barbecue Big Green Egg, proposé par AUJARD. Celui-ci est décliné en 5 formats pour s'adapter au mieux à vos besoins.

Grâce à sa forme ovoïde, le barbecue Big Green Egg vous permet de fumer, griller, cuire, et cuisiner tous les aliments de votre choix. La répartition de la chaleur permet de préserver la saveur, les arômes et la couleur des aliments.

### Planchas

AUJARD a sélectionné la marque FORGE ADOUR pour ses planchas composées de fonte émaillée. Forte de 30 ans d'expérience en la matière, FORGE ADOUR a donné naissance à la plancha Prestige 600 qui vous sera présentée en détails en boutique.

### Fours à bois

Les fours à bois offrent une cuisine goûteuse et authentique. La marque ALFA 1977 spécialisée dans l'exploitation de la pierre réfractaire est représentée chez AUJARD. Qu'il s'agisse du four à bois 5 minuti ou d'autres modèles de la même marque, vous ne pourrez être que comblé par ses prestations.

LE GOOKER propose le four-grill d'exception LE GOOKER Premium, également composé de fonte et se transformant en brasero pour réchauffer vos fins de soirée.

### Alors que choisir parmi ces 3 dispositifs ?

Tout dépend de vos besoins et de vos goûts. **Selon le type de cuisine que vous souhaitez adopter, et le rôle que vous souhaitez donner à votre équipement, il sera préférable d'opter pour une plancha, un four à bois ou un barbecue.**

Les uns comme les autres proposent des cuissons variées, avec des qualités qui leur sont propres. A vous d'en décider !





Bois



## Four à bois 5 minuti d'alfa 1977

ALFA 1977 possède une expérience de quarante années dans le domaine du four à bois. Le modèle 5 minuti de la gamme ALFA PIZZA a hérité ainsi de cette somme de connaissances pour se parfaire et atteindre le niveau d'exigence qu'il possède désormais. Four à bois permettant la cuisson simultanée de 2 pizzas ou de 2Kg de pain par fournée, le 5 minuti n'attend plus que vos attentes et horizons culinaires pour se mettre à votre service. Possédant une voûte en acier inoxydable et un plan horizontal en plaques réfractaires interchangeable, le modèle 5 minuti atteint une température idéale de cuisson en 5 minutes qui sera vérifiable grâce au pyromètre externe qui précise la température à l'intérieur de la chambre de cuisson.

ALFA 1977 possède une expérience de quarante années dans le domaine du four à bois. Le modèle 5 minuti de la gamme ALFA PIZZA a hérité ainsi de cette somme de connaissances pour se parfaire et atteindre le niveau

### Caractéristiques techniques :

- Longueur : 60 cm
- Profondeur : 50 cm
- Poids : 100 kg
- Température de cuisson : 350°C
- Garantie : 1 an



Bois

## Le barbecue Big Green Egg

Conçu en céramique épaisse très résistante, le **Big Green Egg** a pour fonction première celle de barbecue. Pour une viande cuite à cœur mais ni carbonisée ni trop dure, le Big Green Egg est parfait. La circulation de chaleur y offre une cuisson uniforme, rapide et garantit la conservation des saveurs.

On peut y cuisiner de la viande, mais également du poisson, du pain, des pizzas, des légumes, et même des petits plats. Très convoité à travers le monde pour ses qualités inimitables, le **Big Green Egg** est déjà adopté par des restaurateurs de grande renommée. L'allumage du Big Green Egg est un jeu d'enfant. Il suffit de l'ouvrir et d'y verser du charbon de bois à allumer. Les parois du Big Green Egg protègent le feu du vent, mais l'air qui y circule (même si l'œuf est fermé, grâce aux ventilations prévues à cet effet) attise le feu.



### Caractéristiques techniques :

(Medium Egg)

- Ø de la grille : 38 cm
- Poids : 47 kg
- Dimensions : 66x46 cm
- Surface de cuisson : 1 142 cm<sup>2</sup>



Bois

## La plancha Manzana Euska Plantxa



La plancha gaz deux feux **Manzana** 100 % inox a été spécialement conçue pour vous permettre de réaliser des plats sains et de conserver les saveurs des aliments. De nombreux cuisiniers professionnels utilisent l'inox pour ses performances en cuisine. La montée en température est très rapide : il n'y a donc plus à attendre que la plancha soit à la bonne température pendant des heures...

Avec cette plancha en inox, le nettoyage est facilité. En utilisant tout simplement une éponge et de l'eau chaude, vous pouvez nettoyer la plaque rapidement entre chaque plat et cuisiner ainsi de l'entrée au dessert sans problème. Un bac amovible qui passe au lave-vaisselle récupère les graisses et jus de cuisson. De plus, la plancha est montée sur 4 pieds réglables en hauteur, pour s'adapter à toutes les configurations en extérieur.

Et avec une plaque inox, pas besoin de matière grasse pour cuisiner.

### Caractéristiques techniques :

- Puissance : 2 X 3 Kw
- Surface de cuisson : 55 x 45 cm
- Dimensions (L x P x H) : 56 x 57 x 23 cm



Bois

## Le four à bois premium Le Gooker

**Le GOOKER** est une marque issue de La Fonderie alsacienne de Niederbronn, elle-même anciennement liée à la marque De Dietrich. Avec presque 250 années d'expérience dans le domaine de la fonte et de l'acier, Le GOOKER est devenu indépendant en 2010 pour se tourner vers les arts culinaires et les plaisirs de la bouche. Le four à bois Premium est une pure merveille mêlant technologie, design et gastronomie.

Doté du brevet Magic Arm System qui permet d'enfourner ou de sortir à l'extérieur du four chacun de vos plats, le four à bois Premium a été conçu par la société Denovo Design pour lui apporter cette touche esthétique moderne. Pierre de cuisson, grille de saisie, plancha, écran humidificateur, mode fumage vous permettront de réussir pour la plus grande joie de vos convives des plats variés et sains au fumet délicieux. Prévu pour être entièrement déplaçable grâce à ses roulettes, le four Premium accompagnera vos fins de soirée en se transformant en brasero pour votre plus grand plaisir.

### Caractéristiques techniques :

- Longueur : 71,5 cm
- Hauteur : 200 cm
- Profondeur : 55 cm
- Poids : 248,5 kg
- Garantie : 10 an



Gaz

## La planche Prestige 600 Forge Adour

Découvrez une cuisine saine et savoureuse d'aliments variés tels que les viandes, les poissons, les fruits de mer, les légumes et même les fruits. La plancha **Prestige 600** vous séduira par son design contemporain que Forge Adour a souhaité identique à toute sa gamme Prestige. Ce design se veut un clin d'œil à la région d'origine et d'implantation de la société Forge Adour puisqu'il représente le fronton d'un terrain de pelote basque. Composée d'une plaque de fonte émaillée de 6 mm d'épaisseur et d'un châssis tout inox, le modèle Prestige 600 vous permettra de nourrir de 8 à 10 convives.

Son inclinaison réglable ainsi que ses deux brûleurs indépendants de 6600 W réglables et équipés de thermocouple de sécurité vous assureront une cuisson optimale de chacun de vos aliments. La maîtrise des températures et la variation d'intensité des brûleurs vous permettront de griller, cuire ou même maintenir vos aliments au chaud. Fonctionnant au gaz butane ou propane et sur commande au gaz naturel, l'allumage piezzo électronique facilitera la mise en route de votre plancha Prestige 600.



### Caractéristiques techniques :

- Hauteur : 27 cm
- Longueur : 59 cm
- Profondeur : 48 cm
- Poids : 25 kg
- Energie : butane ou propane



Bois

## Le four à bois Sérénité Le Panyol

AUJARD vous propose de découvrir la gamme de fours à bois **Le Panyol**, élaborés par la société Fayol SAS. Ces fours à pain et à pizzas, sont encastrables et s'intègrent donc très bien en intérieur, comme en extérieur. Livrés en kit, à monter soi-même (montage simple), les différents modèles de fours à bois Le Panyol ont un diamètre intérieur allant de 66 cm (pour les particuliers) à 250 cm (pour les professionnels).

Nos fours à bois Le Panyol sont composés uniquement de terre blanche ; ce qui en fait des produits entièrement naturels. Idéale pour une cuisine saine, cette terre blanche a un pouvoir réfractaire durable ; ce qui favorise la cuisson douce des petits plats délicats.



### Caractéristiques techniques :

- Hauteur : 1,92 m
- Poids total : 650 kg



## Votre confort, notre sourire en plus.



INNOVATION



QUALITÉ



SATISFACTION  
CLIENT



PROXIMITE

### Aujard, votre chauffagiste spécialisé en Seine-et-Marne (77)

Faites appel à nos professionnels certifiés pour l'[entretien](#), le [dépannage](#) et l'[installation](#) de vos solutions de chauffage dans les villes de Melun, Savigny-le-Temple, Provins, Fontainebleau, Nemours ...

Nous contacter

01 85 53 45 25

[www.aujard.fr](http://www.aujard.fr)

**Aujard**

Une société HomeServe