

# TOLE

The Outdoor Living Experience



TOLE

Feu de jardin & Barbecue K60



## CHALEUR ET PLAISIR

Cuisiner, tester, goûter et savourer, plaisanter et partager. Le feu de jardin K60 devient vite le centre d'attention. Il interpelle par son aspect, son originalité et sa convivialité.

Le barbecue réinvente les repas, du plus simple au plus raffiné. Une nouvelle façon de cuire les aliments en y associant des recettes gourmandes réalisables au fil des saisons.

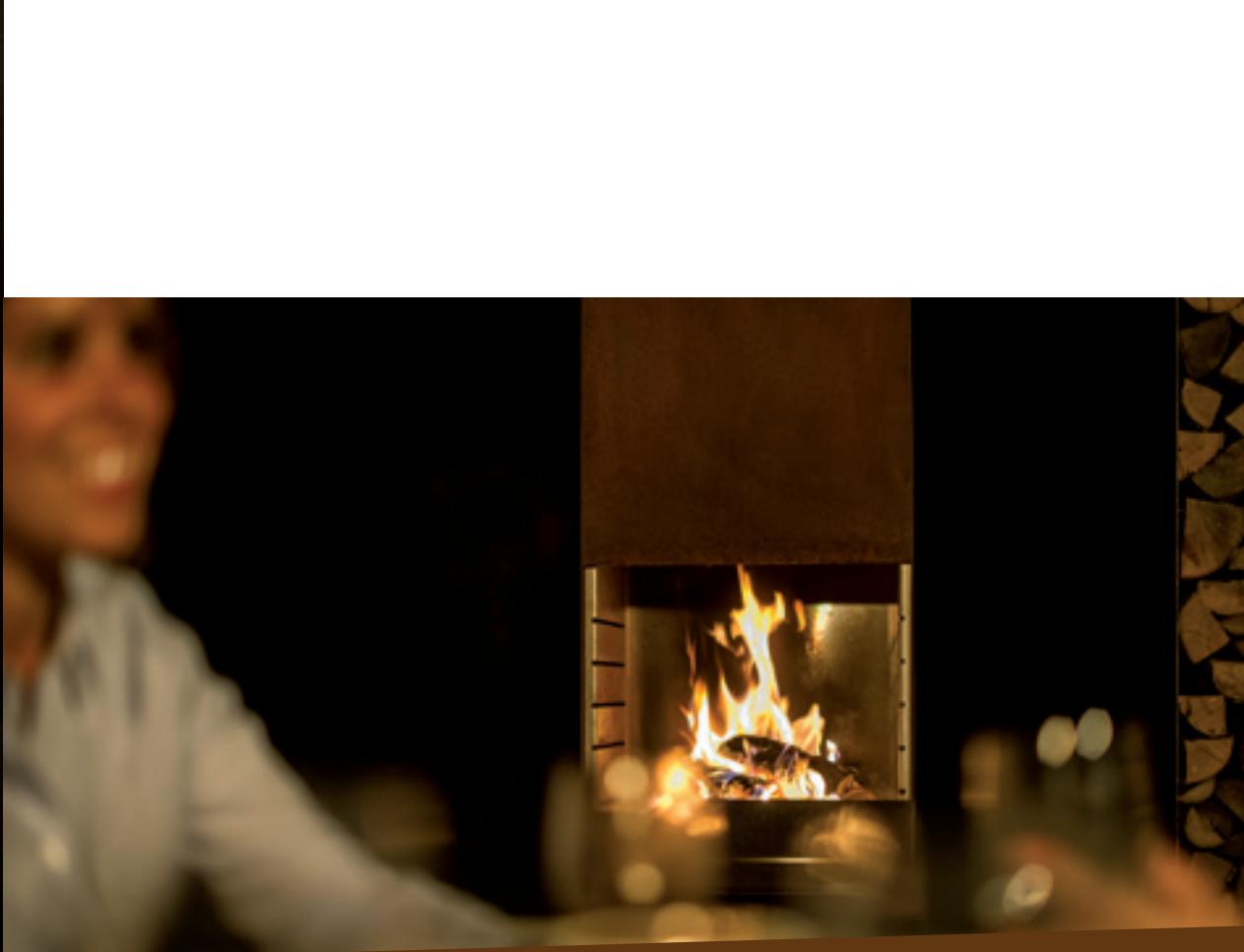
De l'apéritif au dessert, les accessoires de cuisson sont pensés dans les moindres détails. Malins et pratiques. Pour que le plaisir dure jusqu'au bout de la nuit.



**Le barbecue réinvente les repas,  
du plus simple au plus raffiné**



Convivialité et plaisir  
autour de votre K60



## PROLONGEZ VOTRE SOIRÉE AUTOUR DU FEU!

Votre foyer est cet endroit où tout le monde se réunit. Jour après jour, saison après saison, pendant des années. Cuisiner? Grillades, plancha, wok, raclette... Tout est possible grâce aux accessoires innovants.

Et en plus, votre barbecue est solide, beau et pratique. Issu du talent créatif de l'agence iol Strategic Design, il est fabriqué en Belgique à partir de matériaux traditionnels et résistants.



## RÉSISTANT ET DESIGN

Les barbecues qui tombent en miette après trois saisons, ça vous dit quelque chose ? TOLE a choisi un acier qui a fait ses preuves depuis des décennies dans la construction navale. L'acier Corten, c'est du solide !

Très résistant, cet acier est, en plus, magique : sa surface se patine toute seule avec le temps. Ses tonalités changent subtilement au fil des saisons.

Une teinte chaude et intense allant de l'ocre au brun en passant par le cuivré. C'est une matière en perpétuel renouvellement. Les architectes et les sculpteurs en raffolent.

Et pour cuire ? Le foyer, cœur de votre barbecue, est en acier inoxydable. Facile à entretenir et résistant à la chaleur, ce matériau convient parfaitement pour la cuisson des aliments.



Résistance élevée et  
valeur esthétique individuelle

TOLE

Votre feu de jardin ne disparaît pas  
dès que les nuits fraîchissent,  
que du contraire !

© istockphoto.com



## LE COMPAGNON DE TOUTES LES SAISONS

L'été est fini? Pas de panique. Prévoyant comme l'écureuil, vous profiterez encore longtemps de votre jardin grâce à votre K60.

Pourquoi ne pas profiter d'un peu de chaleur et de convivialité auprès du feu en cuisinant directement sur la braise ?

En **automne**, vive le marcassin ! Piqué d'une branche de romarin et de lard fumé farci au camembert, il se dégustera avec une belle compotée de racines, aïrelles et pommes à la cardamome.

C'est l'**hiver**? Une bonne raclette savoyarde ou une viande directement fumée dans la cheminée réchaufferont les plus frileux.

N'oubliez pas d'inviter vos voisins pour les premières planchas de **printemps** : poissons, crustacés aux amandes et gingembre au menu !

Et quand l'**été** revient, vivent les salades de légumes grillés et marinés.

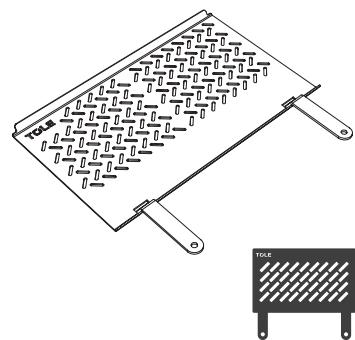
# ACCESSOIRES



## Grillade

Vous aimez la viande tendre et savoureuse? Ça tombe bien, TOLE aussi.

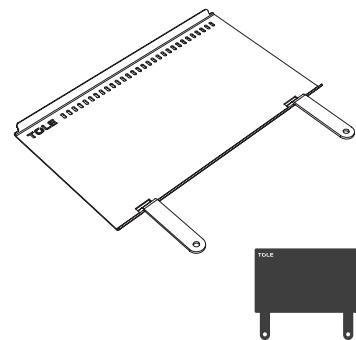
Cette plaque innovante séduira les plus exigeants. Equipée de poignées amovibles, elle est fabriquée en inox, matériau sain, de qualité et facile d'entretien.



## Teppanyaki

Saisir et caraméliser. Diversifier les modes de cuisson. Multiplier les arômes. Le Teppanyaki fait des merveilles. Crustacés, poissons, viandes ou légumes...

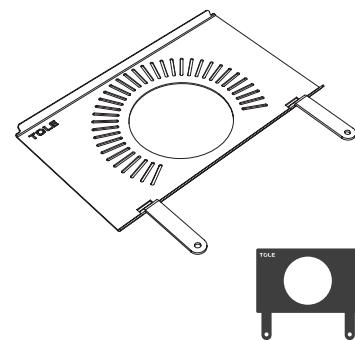
Laissez-vous transporter par les saveurs de la cuisine méditerranéenne.



## Wok

Pas d'idée pour le repas du soir? Le wok, c'est simple comme bonjour. Faites frire ou sauter vos viandes, poissons et légumes en un rien de temps et régalez-vous.

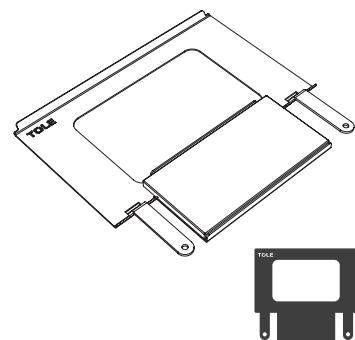
L'Asie savoureuse et mystérieuse s'invite chez vous! Là où on ne l'attend pas.



## Raclette

Finies les longues soirées d'hiver monotones. Votre barbecue «fromage admis» réinvente la raclette.

En famille ou entre amis, vous n'en croirez pas vos yeux et vos papilles.



## Range-bûches

Cuisiner au feu de bois, se réchauffer près du foyer, c'est plus qu'une tendance, c'est un mode de vie. TOLE l'a compris. Des accessoires vous attendent. Comme ce range-bûches conçu pour améliorer votre confort d'utilisation et vous faciliter la vie.

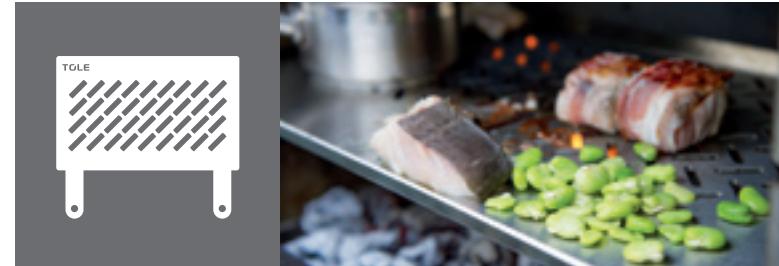
# RECETTES

by Bernard Bayard



La cuisine est une recherche permanente de nouvelles saveurs et de combinaisons audacieuses afin de révéler au palais des parfums enivrants. Les accessoires de cuisson proposés par TOLE m'ont tout de suite interpellé. Cette série de plaques permet de réaliser toutes sortes de plats habituellement délaissés du feu de bois. Leur finition professionnelle offre de multiples possibilités de cuissons surprenantes.

→ PLUS DE RECETTES  
SUR WWW.TOLE.BE



## Cabillauds lardés aux fondus de tomates à l'estragon



### Ingrédients :

- 4 pavés de cabillaud
- 8 tranches de lard fumé
- 8 tomates mondées, épépinées et taillées en petits cubes
- 1 oignons haché
- 1 bouquet garnis (queue de persil, thym, laurier)
- 1 carotte en petits dés
- fèves des marais
- 4 cuillères à soupe d'estragon haché
- 2 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

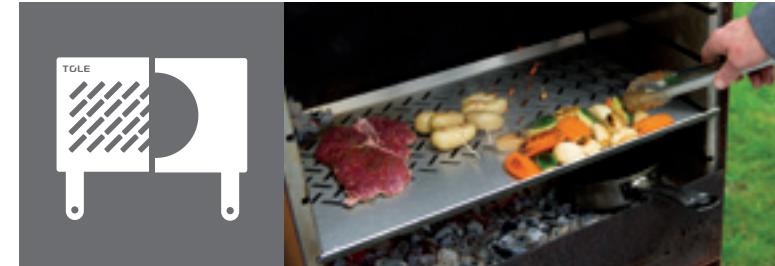
**Recette :** Poivrez et huilez le cabillaud réservé. Enroulez une tranche de lard fumé autour de chaque cabillaud.

Faites chauffer l'huile d'olive dans un poêlon avec les carottes, l'oignon, le bouquet garnis et laissez cuire. Ajoutez les tomates.

En fin de cuisson des tomates, saupoudrez d'estragon et assaisonnez à votre goût.

Sur le bord de la plaque de cuisson, déposez vos cabillauds 3 minutes de chaque côté.

**Astuce :** Le fondu de tomate est bien cuit lorsque l'huile d'olive remonte en surface. Récupérez-la, elle vous servira de vinaigrette pour le prochain repas.



## Entrecôtes charolaises, légumes, pommes de terre grenailles grillées et jus de veau au thym



### Ingrédients :

- 4 entrecôtes charolaises avec poivre du moulin, noix de muscade, herbes de Provence et huile d'olive réservées 2 heures
- 12 pommes de terre grenailles précuites à l'eau
- 2 carottes
- 2 navets
- 1 courgette
- 2,5 dl d'eau
- sel, poivre et graines de cumin
- huile d'olive
- 2,5 dl de fond de veau
- 1/2 dl de vin rouge
- 1 échalote hachée
- 1 bouquet de thym

**Recette :** Lavez et donnez une belle forme à vos légumes. Faites bouillir l'eau dans le wok directement sur la braise. Blanchir vos légumes les uns après les autres trois minutes chaque côté.

Sur votre plaque de cuisson grillade, faites suer dans un poêlon l'échalote. Ajoutez vin rouge, fond de veau, thym et laissez réduire jusqu'à consistance.

Grillez la viande, les pommes de terre et les légumes sur la plaque de cuisson grillade.

**Astuce :** Pour vos légumes, utilisez l'avant de la grille pour finir leurs cuissons et ajoutez les graines de cumin et un trait d'huile d'olive.



## Teppanyaki de foie gras aux tartares de mangue et coulis de coriandre



### Ingrédients :

- 1 lobe de foie gras de plus au moins 500 grammes
- 2 belles mangues mûres
- 20 tiges de coriandre effeuillées hachées
- le jus d'un citron
- le jus d'une orange
- 4 cuillères à soupe de fond de canard réduit
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- sel, poivre, noix de muscade et fleurs de sel

**Recette :** Coupez les mangues en dés ± 0,5 cm et faites-les mariner 30 minutes au réfrigérateur avec 10 tiges de coriandre, la moitié du jus de citron et d'orange. Tranchez le foie gras sur une épaisseur de 1,5 cm et réservez-le au frais.

Dans un poêlon sur la plaque Teppanyaki, faites bouillir le miel avec un peu de sel et de poivre.

Déglacez avec le jus de la marinade, le fond de canard et laissez réduire.

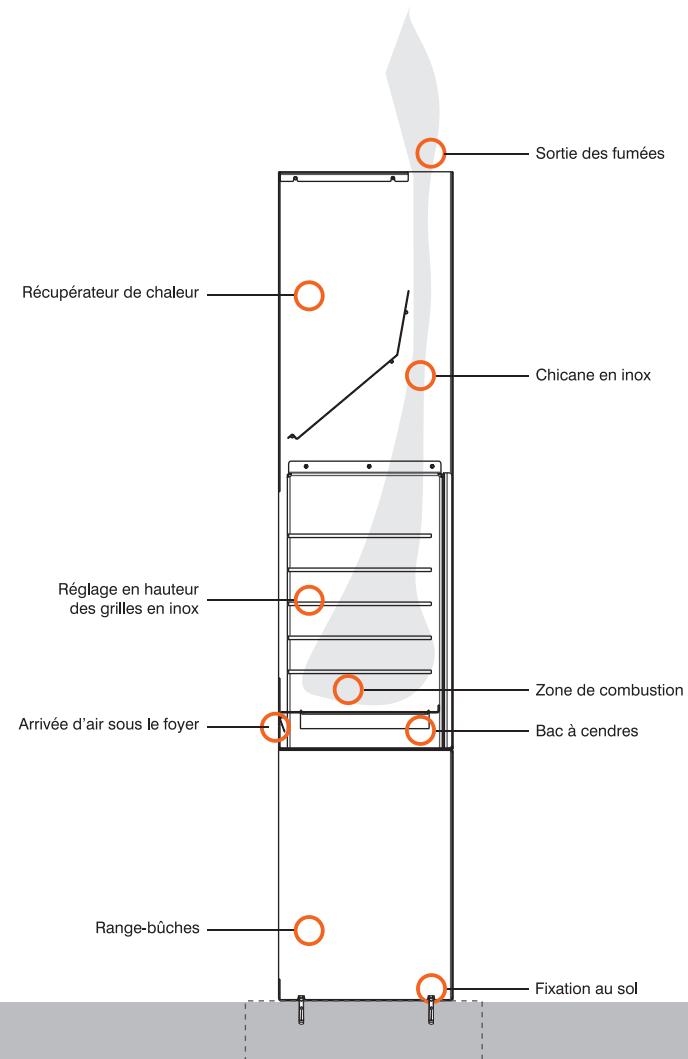
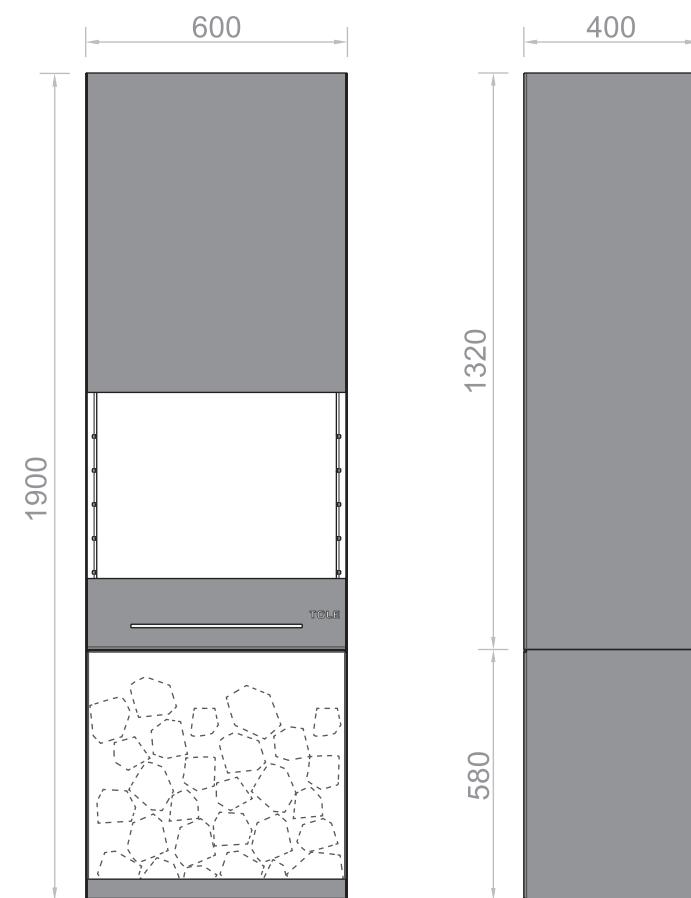
Faites revenir une minute les mangues sur la plaque Teppanyaki et les tranches de foie gras 30 secondes de chaque côté.

**Astuce :** Après la cuisson, assaisonnez le foie gras de noix de muscade, poivre et fleurs de sel. Ajoutez le reste de la coriandre dans le jus et mixez pour développer les arômes de l'herbe.

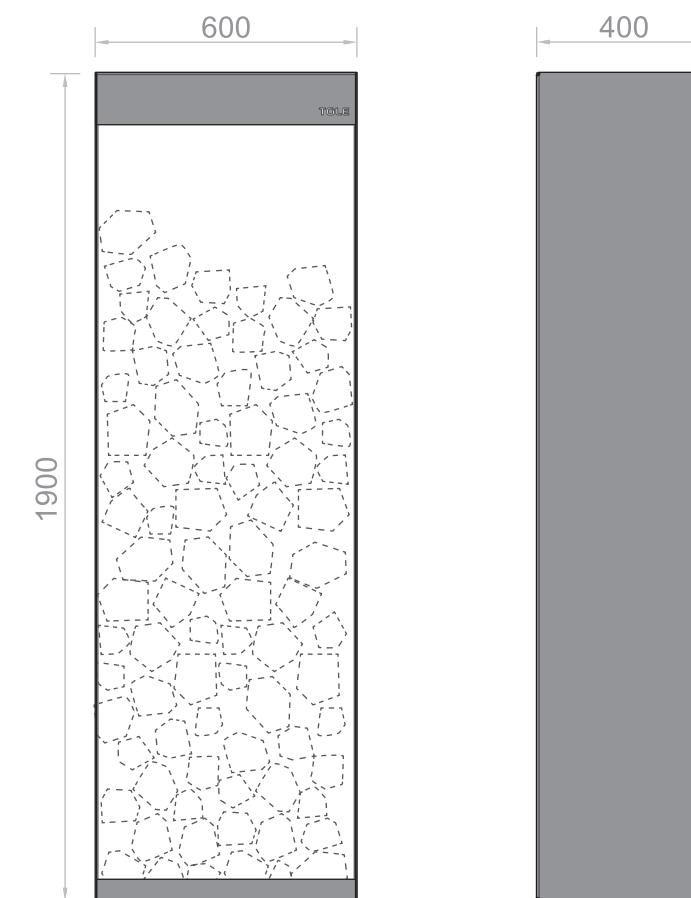
# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

→ CONSULTEZ LE MANUEL  
POUR LE MONTAGE ET LA FIXATION

## Barbecue K60



## Ranges-bûches



**TOLE**  
The Outdoor Living Experience

iol Strategic Design

Rue des Chasseurs Ardennais 6  
4031 Angleur (Liège)

Tél.: +32 (0)4 246 75 70  
Fax : +32 (0)4 246 11 87

info@tole.be - www.tole.be



Avec le soutien de

