

Beefeer, la revolucionaria parrilla que asa y sella la carne en menos de 2 minutos

Tras triunfar en Alemania, llega a España **Beefeer**, una parrilla que permite asar y sellar carnes al punto justo en menos de 2 minutos. Es, además, la única que alcanza los 800 °C.



La parrilla Beefeer viene a revolucionar el asado de carnes y pescados

Con un uso doméstico y también profesional, **Beefeer** consigue cocciones perfectas tanto de carne como de pescado en tiempo récord. **Sin humos, sin malos olores..** y con la comodidad del **gas**.

Esta parrilla trabaja exclusivamente con **sobrecalentamiento** y alcanza temperaturas sin precedentes en parrillas comerciales: **800 ° C.**, gracias a su **quemador cerámico a gas** de alto rendimiento.

Este corto tiempo de cocción, no obstante, permite lograr con precisión **el grado de cocción deseado**, jugando con la regulación de altura, consiguiendo resultados óptimos propios de los mejores asadores: **carne perfectamente sellada, sin pérdida de jugos**. Además, aprovechando el calor residual, la bandeja permite el asado de verduras, así como elaborar salsas con los propios jugos de cocción.

Carne asada en su punto óptimo

Originalmente **Beefeer** se diseñó para asar carne, logrando grados de cocción como “poco hecho” o “al punto” dejando reposar o haciendo que se siga cocinando la carne, después de “beefearla”, en la plataforma situada delante de la parrilla o sobre la misma.

Es, además, ideal para dotar de una **costra perfecta** a una carne cocida sous vide o a baja temperatura. La **regulación de altura** permite siempre una adaptación óptima al espesor del alimento que se asa.



La parrilla Beefer, a pleno rendimiento en su presentación oficial en Inferno (Barcelona)

Los mejores resultados se obtienen con **carne de vacuno de alta calidad**, madurada Dry Aged . Resultan ideales los solomillos, los cortes de cuarto trasero con pequeños bordes de grasa, los ojos de bife y todas las clases de bistecs cercanas al hueso como la chuleta de buey, el bistec Porterhouse o el chuletón TBone

Si la carne está fría, las partes de grasa se doran más velozmente que el tejido muscular, de manera que se produce una costra irregular. Con los aparatos asadores convencionales es difícil de conseguir, ya que siempre existe el peligro de que la carne se cueza demasiado en su interior y se seque cuando la costra externa queda dorada como se desea. Con Beefer, **el punto siempre queda perfecto**. La temperatura extremadamente alta en la superficie del material de la parrilla **carameliza la carne**, dejando una corteza crujiente y un interior delicado y jugoso.

También para pescado y otros productos

Pero esta parrilla consigue resultados espectaculares con el **pescado**: atún, salmón, vieiras, gambas... además de carnes como **cerdo y cordero**; **verduras** y hasta postres como **crème brûlée**, entre otras muchas otras preparaciones.

Sin humo ni tóxicos

De fabricación alemana, la parrilla Beefer **no emite humos, ni partículas tóxicas** provocadas por el goteo en la llama de otros hornos, parrillas y barbacoas.

Hay varias versiones de **Beefer** para uso doméstico y **profesional**:

- El modelo Beefer One, el más sencillo, es el más enfocado para uso doméstico, aunque su versión más completa, **Beefer One Pro**, es totalmente apto para cocinas profesionales que den servicio a unos **50 comensales**. Aunque no lo parezca por su tamaño compacto, la rapidez de su cocción permite servir de forma rápida steaks en menos de 2 minutos, o gambas en poco más de medio minuto. **Beefer One Pro** es también perfecto para **bares, cafeterías, foodtrucks y eventos de comida callejera**, porque por sus características técnicas encaja en locales con licencia sólo de bar-cafetería, o con una cocina pequeña en la que se debe optimizar al máximo el espacio.



Beefer One Pro, para cocinas profesionales que den servicio a unos 50 comensales

- Para restaurantes de cocinas con mayor volumen el modelo perfecto es el **Beefer XL Chef**. Permite mayor capacidad con una rejilla doble ajustable por separado y dos quemadores... manteniendo las características de su hermano menor: lograr los 800° C (o más), y es fácil de limpiar, de usar y de mantener.



Parrilla Beefer XL Chef, para restaurantes grandes

¿Quieres conocer y probar Beefer? [La firma organiza encuentros y demos con chefs](#) para que prueben la parrilla. Más info y contacto en el tel. +34 566 06 89 o 634 23 98 58 y en info@netglasswine.com



La carne asada en Beefer: crujiente y mantecosa por fuera, jugosa por dentro