

With love

*brutale*





BRUTALE

l'art du bonheur



Join us in our journey  
making pure and enjoyable  
moments.



## Pure enjoyment with a Brutale barbecue

'l'art du bonheur' luidt het bij Brutale, met jong en oud samen, puur en ongedwongen genieten met vrienden en familie. We geloven dat goed eten en het plezier van samen zijn als een alledaagse luxe zou moeten aanvaard kunnen worden.

Puur genieten, puur leven, puur koken,  
puur samen zijn, puur geluk, ...

Die momenten zijn vandaag waardevoller dan ooit.  
Dit is waar Brutale voor staat.



[www.brutale.be](http://www.brutale.be)

## The way we work

Bezoek onze website en ervaar de kwaliteit en puurheid van onze barbecues en accessoires . We bieden niet enkel een barbecue aan maar extra tijd, gezelligheid en puur eten met vrienden en familie.  
Hoe we dit doen? Lees verder en u ontdekt het snel.

### PROFESSIONAL AT HOME

We bieden de mogelijkheid aan om de Brutale barbecue bij u thuis te laten leveren en een uitgebreide demonstratie te kijken met tips en tricks. Een Brutale barbecue zorgt ervoor dat je tijdens het barbecuën ten volle kan genieten van het samen zijn met vrienden en familie.

### MAKE AN APPOINTMENT

Wilt u graag onze Brutale barbecue in het echt bewonderen? Geen probleem, maak een afspraak via [hello@brutale.be](mailto:hello@brutale.be) of bel ons op 0471 25 65 56.

[www.brutale.be](http://www.brutale.be)









BRUTALE





Meet our 3 family  
shapes of barbecues.

fil

Ø 46 cm



père

Ø 54 cm



grand-père

Ø 59 cm



NEED SOME PURE ACCESSOIRES?

We hebben ook tal van accessoires om te grillen, bakken en roken. Ontdek onze accessoires op [www.brutale.be](http://www.brutale.be)





## What are the possibilities with a Brutale barbecue?

Brutale geeft barbecueën een nieuwe dimensie. Bakken, grillen, slow cooking, roken of stomen, zelf pizza, brood en cake bakken is vanzelfsprekend. Met een Brutale zet je de puurste maaltijden op tafel.

De Brutale Kamado vindt zijn oorsprong in Japan, waar duizenden jaren geleden werd gekookt uit een ronde aardewerk kookpot. Deze historische vorm van koken vormt de basis, maar op een innovatieve manier. De Brutale bestaat uit vuurvaste keramische materialen. De buitenrand is voorzien van een glanzende emaillaag. Die sterke buitenrand beschermt de Brutale tegen alle weeromstandigheden en zorgt voor jarenlang genot.

De warmte van de Brutale wordt geïsoleerd en gereflecteerd dankzij de keramische samenstelling en ronde koepel. Alleen de hoogste kwaliteit van keramiek is goed genoeg voor Brutale. De temperatuur is gelijk verdeeld in de BBQ en door het **koepelvormige deksel wordt ook het vocht binnen gehouden**. Dit resulteert in een mooi gebakken en **sappig stukje vlees of een perfect gebakken Italiaanse pizza**.

## Why should I choose a Brutale barbecue?

01

Een Brutale is de kameleon onder de barbecues, een zeer veelzijdige barbecue. De barbecue past zich aan aan jouw noden en brengt barbecueën naar een ander niveau. Je kan zoveel meer dan gewoon **grillen**. Je kan **roken, bakken, stomen en aan slow cooking doen**.

02

Een Brutale is volledig afsluitbaar waardoor er een constante temperatuur wordt behouden. De constante temperatuur zorgt voor minder gebruik van houtskool en minder kans op aanbranden. Yes, we are also thinking about **sustainability**.

03

De **temperatuur** van de Brutale is **gemakkelijk en zeer precies te regelen**. Dankzij de samenstelling uit meerdere keramische lagen en de regelklep voor de luchttoevoer boven- en onderaan de barbecue. De keramische lagen isoleren de warmte en de rook, die zorgen voor een typische Brutale barbecuesmaak.

04

Met een Brutale is het **puur genieten op elk moment van de dag** doorheen het jaar. De barbecue is volledig afsluitbaar en is resistent tegen alle weersomstandigheden. Bovendien kan je ten volle genieten van je gasten, aangezien de regelklep de constante temperatuur regelt en je niet constant aan de barbecue hoeft te staan. Dit is toch de essentie van barbecueën? **Ten volle genieten van je gasten**.

05

De Brutale is verkrijgbaar in 3 verschillende maten, le fils, le père en le grand-père. Het **tijdloze en stijlvolle design** van de Brutale barbecue laat je uren genieten samen met je dierbaren.







“The time to relax is when  
you don't have time for it “

## Enjoy a Brutale for a lifetime, by maintaining it well.

- >>> Gebruik **geen water of andere soorten schoonmaakproducten om de binnenkant van de Brutale kamado te reinigen**. De binnenwanden zijn poreus en absorberen alle vloeistof waardoor de kamado kan scheuren. De binnenkant van de kamado maak je schoon door het schoon te branden. Dit doen we door een temperatuur van 300°C een halfuur aan te houden.
- >>> Om de barbecue schoon te maken kan je de Brutale roosterborstel gebruiken als de barbecue op temperatuur is. Gebruik voor het schoonmaken van het rooster een **schoonmaakmiddel zonder schuurmiddel**. Het Brutale rooster mag niet in de vaatwasmachine.
- >>> De zwarte emailaag aan de **buitenzijde** van de barbecue is eenvoudig te reinigen met een **vochtige doek**.

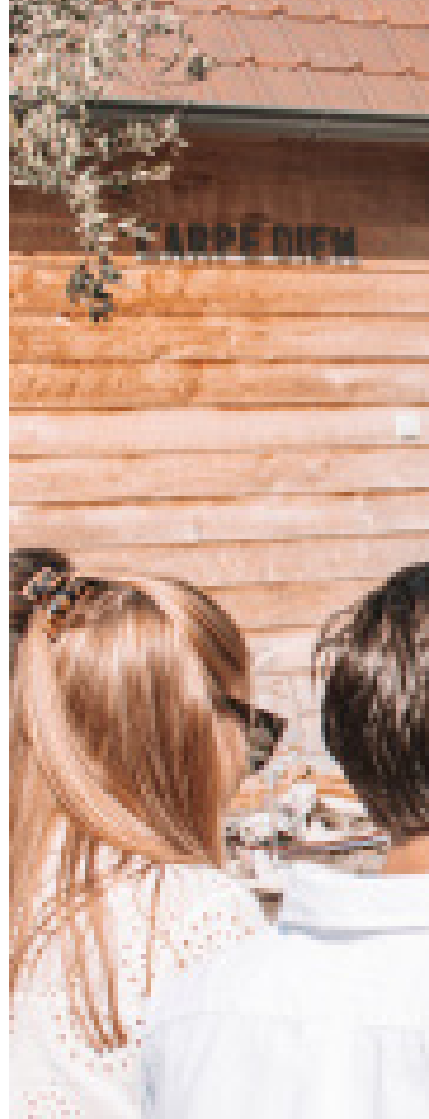
Let's enjoy the next guests coming.







“Happiness is a state of mind. It’s just according to the way you look at things “







tel. 0471 25 65 56  
hello@brutale.be | www.brutale.be  
f brutale | @brutale.be  
be 0756.603.067

*brutale*

