

BRICKNIC

KATALOGUS 2024

DEEL VREUGDE MET VRIENDEN



Bij Bricknic maken we uitzonderlijk kookgerei dat vrienden en familie samenbrengt. Geïnspireerd door de Oost-Afrikaanse traditie van het maken van stenen, creëren onze innovatieve kookstenen, een gemeenschappelijke ruimte voor speciale maaltijden. Duurzaam en hittebestendig, ze tillen elke eetervaring naar een hoger niveau en maken van elke bijeenkomst een onvergetelijk kookevenement.



GEÏNSPIREERD DOOR DE TRADITIONELE BAKSTEENFABRIEK IN OOST-AFRIKA

Tijdens een reis naar Kenia observeerde Timm Donke hoe de lokale bevolking handgemaakte stenen opstapelde om tijdelijke ovens te creëren waarin de stenen werden gebakken voordat ze ze in de woningbouw gebruikten. Dit inspireerde het concept voor Bricknic's eerste product, de Cooking Brick.



Geïnspireerd door de Oost-Afrikaanse baksteentra-
dities, creëren onze Cooking Bricks een gezamenlijke
oven om samen maaltijden te bereiden en ervan te
genieten.

Aanvankelijk wilde Bricknic steenovens ontwikkelen
voor sociale bijeenkomsten, die een centrale ruimte
zouden bieden voor gedeelde maaltijden. Dit idee
evolueerde al snel naar een focus op het creëren van
producten die vreugde in de culinaire ervaring op-
wekken. Door eeuwenoude technieken te combineren
met modern design en een streven naar verbind-
ing, maken we producten die het plezier van koken
met anderen vergroten.

HET ERFGOED VAN KLEI KOOKGEREI

De porositeit van klei houdt op natuurlijke wijze vocht vast en zorgt ervoor dat gerechten mals blijven. Onze producten zijn ideaal voor langzaam bereide gerechten zoals stoofschotels, maar zijn ook veelzijdig genoeg voor bakken, braden en zelfs frituren.

Naast het vasthouden van vocht verbetert de vorm van onze producten de smaak en voedingsstoffen van de ingrediënten door een gelijkmatige warmteverdeling mogelijk te maken.

KOOKSTEEN



De Kooksteen is een veelzijdig hulpmiddel voor moeiteloos koken op elke warmtebron, of het nu gaat om een grill, open vuur, oven of gasfornuis. Gemaakt van hoogwaardige klei en bedekt met een duurzaam glazuur, houdt het voedingsstoffen, vitamines en smaken vast en biedt het een antia-anbaklaag voor eenvoudige reiniging.

Voeg eenvoudig je favoriete ingrediënten toe, plaats de kooksteen op de warmtebron van jouw keuze en geniet in minder dan 30 minuten van een heerlijke maaltijd. Deze kooksteen combineert traditioneel vakmanschap met modern design en is perfect voor bakken, braden en langzaam koken, waardoor de natuurlijke smaak van uw gerechten naar voren komt.

BESCHIKBARE KLEUREN



KOOKSTEEN

TEMPERATUUR
SCHOKBESTENDIG
TOT 900°C

VAATWASSER
BESTENDIG

HANDGEMAAKT
IN EUROPA

HITTE
BESTENDIG

100% NATUURLIJKE
KLEI

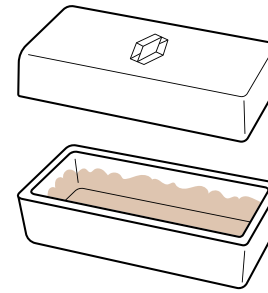
STAPELBAAR
EN MODULAIR

KOOKSTEEN | NATURAL



De kooksteen “Natuur” is een veelzijdig en eenvoudig te gebruiken hulpmiddel voor koken binnen en buiten. Het is gemaakt van natuurlijke, hittebestendige klei en houdt tijdens het koken, voedingsstoffen, vitamines en smaken vast.

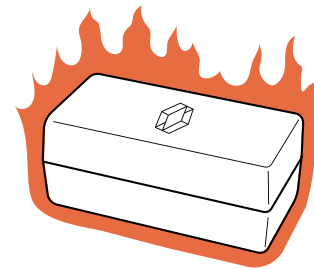
Snijd eenvoudig uw favoriete ingrediënten, plaats ze in de steen en kook ze op elke warmtebron: grill, open vuur, oven of gasfornuis. Het resultaat is een heerlijk gerecht dat binnen 30 minuten klaar is. Deze duurzame kooksteen combineert eeuwenoud vakmanschap met modern gemak en is perfect voor bakken, braden en langzaam koken, terwijl de natuurlijke smaak van uw maaltijden wordt versterkt.



OPENEN EN VULLEN

Verwijder het deksel en vul de bodem met je favoriete ingrediënten. Onze Brick is ideaal voor langzaam bereide gerechten zoals stoofschotels, maar is ook veelzijdig genoeg voor bakken, en zelfs braden.

Na het vullen sluit u de kooksteen weer en maakt u deze gereed voor de volgende stap.

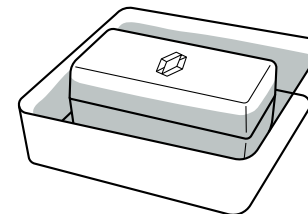


DICHT EN VERWARMEN

Onze kooksteen kan gebruikt worden op de grill, in open vuur, in de oven en in het gasfornuis. Het natuurlijke materiaal zorgt ervoor dat voedingsstoffen, vitamines en smaken behouden blijven tijdens het kookproces.



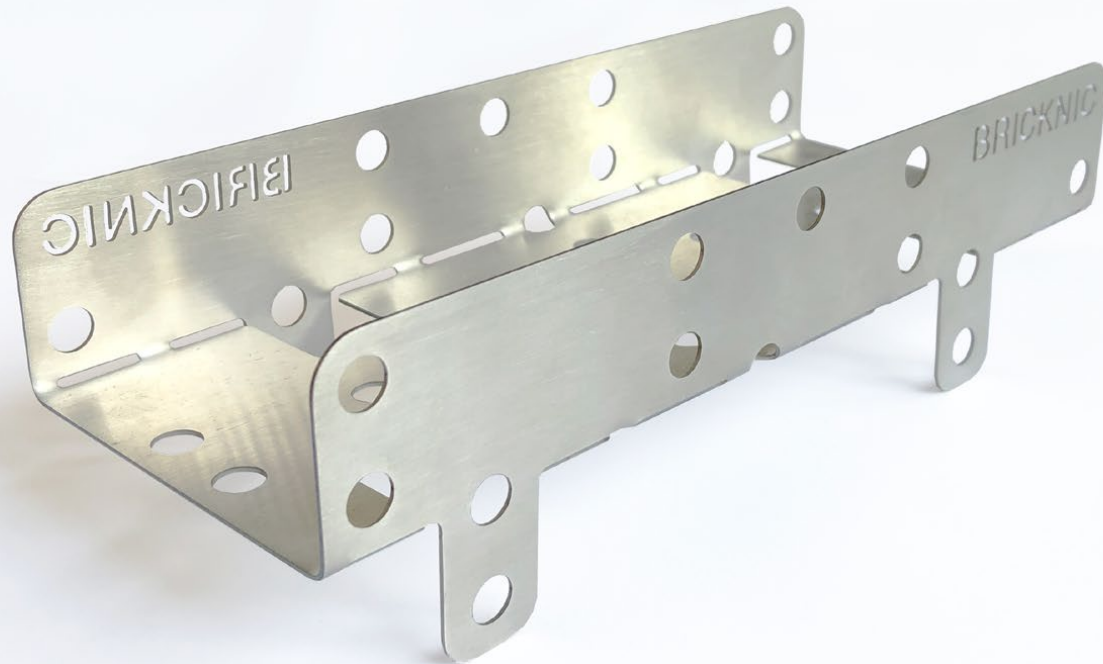
LET OP: Houd het tijdens het koken in de gaten, zodat uw eten niet aanbrandt!



REINIGING EN VERZORGING

Onze kooksteen is vaatwasmachinebestendig, dus schoonmaken is een fluitje van een cent. Om het schoonmaken nog eenvoudiger te maken, laat je de Brick na het koken ongeveer 30 minuten in water weken. Deze eenvoudige stap helpt voedselresten los te maken, zodat uw steen vlekkeloos is en klaar voor het volgende gebruik.

GEBRUIKT VOOR STOMEN EN ROKEN



Maak je Bricknic Brick kooksteen compleet met het veelzijdige Airmail stoom- en rookinzetstuk. Dit accessoire is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en maakt het mogelijk om te stomen of roken. Stoom of rook een verscheidenheid aan gerechten, van vis en vlees tot groenten, en voeg nieuwe dimensies toe aan uw culinaire creaties.

Het inzetstuk is zo ontworpen dat het gemakkelijk te reinigen is, zowel met de hand als in de vaatwasser. Het artikel wordt geleverd in een platte A5-envelop en kan snel en zonder gereedschap in elkaar worden gezet.

IERSE STOOFPOT VAN RUNDVLEES

INGREDIËNTEN

- 150 gram rundvleesgoulash
- 50 g wortels, geschild en in blokjes gesneden
- 50 g aardappelen, geschild en in blokjes gesneden
- 30 g ui, gehakt
- 30 g bleekselderij, gehakt
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 150 ml runderbouillon
- 75 ml bier (stout of ale, alternatief alt of zwart bier)
- 15 g tomatenpuree
- 10 g bloem
- 10 g boter
- 5 g plantaardige olie
- Zout en peper naar smaak
- Verse rozemarijn en laurierblad



VOORBEREIDING

- a. Meng bloem, zout en peper in een kleine kom. Rol de stukken rundvlees door het mengsel en giet het overtollige vocht af.
- b. Verhit de plantaardige olie in de pan. Schroeit het vlees op middelhoog vuur tot het aan alle kanten bruin is. Verwijder en zet opzij.
- c. Voeg de boter toe aan dezelfde pot. Zodra het gesmolten is, voeg je de ui, selderij en knoflook toe. Bak een paar minuten tot ze transparant zijn.

KOOKSTEEN VOORBEREIDEN

- a. Voeg het geroosterde rundvlees, de gebakken groenten, de wortels en de aardappelen toe aan de kooksteen.
- b. Voeg de runderbouillon en het bier toe. Roer de tomatenpuree erdoor.

GAARKOKEN

- a. Plaats de gesloten kooksteen met de stoofpot op de warmtebron.
- b. Laat de stoofpot sudderen tot het vlees en de groenten gaar zijn, ongeveer 1,5 tot 2 uur.
- c. Controleer de stoofpot af en toe om er zeker van te zijn dat deze zachtjes kookt.
- d. Voeg indien nodig meer bouillon toe om de consistentie van de stoofpot naar smaak aan te passen.

ZEE MESSING ZOUTKORST



INGREDIËNTEN

- 1 kg steenzout
- 1 zeebrasem
- 2 eieren
- 1/2 citroen
- Tijm en rozemarijn



VOORBEREIDING

- a. Doe de citroen en de kruiden in de buikholte van de zeebrasem.
- b. Meng in een kom het steenzout, de tijm, de rozemarijn en de geraspte citroenschil.
- c. Voeg de eierdooiers toe aan het mengsel en roer alles door elkaar.

KOOKSTEEN VOORBEREIDEN

- a. Plaats de zeebrasem in de kooksteen.
- b. Bestrijk de zeebrasem volledig met het zoutpasta mengsel.

GAARKOKEN

- a. Plaats de gesloten Bricknic op de warmtebron.
- b. Kook de vis onafgedekt ongeveer 20 minuten. De zoutpasta moet goudbruin en hard worden. Dit kun je controleren door er met een lepel op te tikken.
- c. Zodra de vis gaar is, breek je de zoutpasta en is de zeebrasem perfect gaar.

RATAT- OUILLE



INGREDIËNTEN

- 2-3 grote tomaten
- 1 courgette
- 1 kopje tomatensaus
- Provençaalse kruiden
- Zout peper
- Olijfolie
- Basilicum blaadjes

In dit voorbeeld gebruiken we alleen tomaten en courgettes, maar voor de laagjes kun je veel verschillende groenten gebruiken



VOORBEREIDING

- a. Snijd de groenten in dunne plakjes.
- b. Breng de groenten op smaak met provençaalse kruiden, zout, peper en olijfolie. Laat het 30 minuten staan zodat er wat vocht vrijkomt.
- c. Breng de tomatensaus in een aparte kom op smaak met zout en olijfolie.

KOOKSTEEN VOORBEREIDEN

- a. Verdeel een laagje tomatensaus op de bodem van de Bricknic.
- b. Vorm kleine torentjes van groenten in verschillende kleuren en smaken en leg deze in de Bricknic totdat deze vol is.

GAARKOKEN

- a. Plaats de gesloten Bricknic met de stoofpot op de warmtebron.
- b. Kook de ratatouille gedurende 45-50 minuten.
- c. Garneer na het gerecht met basilicumblaadjes nadat deze is afgekoeld.

