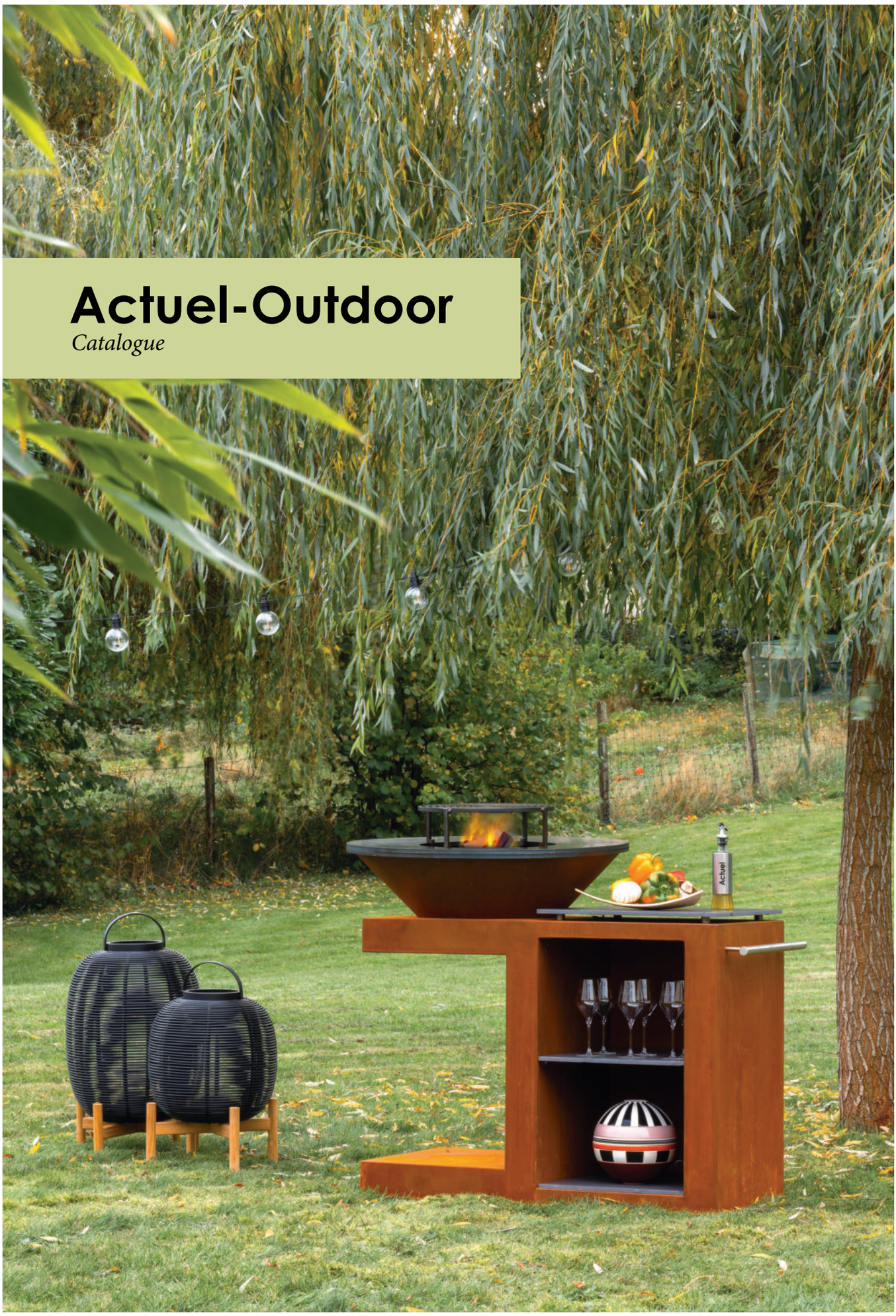
Actuel-Outdoor

Catalogue



Actuel-Outdoor

Présentation

Cuisiner en extérieur, est devenu en quelques années le summum en termes de gastronomie et de convivialité. Cette nouvelle mode culinaire, a le pouvoir de rassembler les coeurs et transcender les papilles.

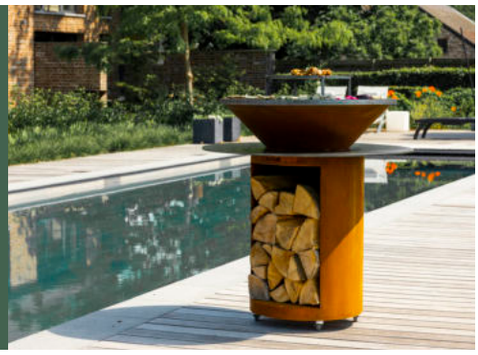
C'est dans cette optique que chez Actuel-Outdoor, nous vous proposons des planchas braséros aux fonctionnalités et au design unique.

Différents modèles, différentes possibilités mais un même objectif, proposer un produit de qualité, esthétique et performant.

Notre savoir-faire acquis en 15 ans d'activité dans le domaine du chauffage à bois nous a permis de développer différents modèles qui vont révolutionner votre manière de vivre dehors, de cuisiner en extérieur et sublimer vos repas en famille ou entre amis.

Table des matières

Rondo 825-980 *page 4*



C-Cook *page 12*

Moduléo Frigo *page 16*

Moduléo Céramique *page 22*

Moduléo Bûcher *page 26*

Braséo *page 32*

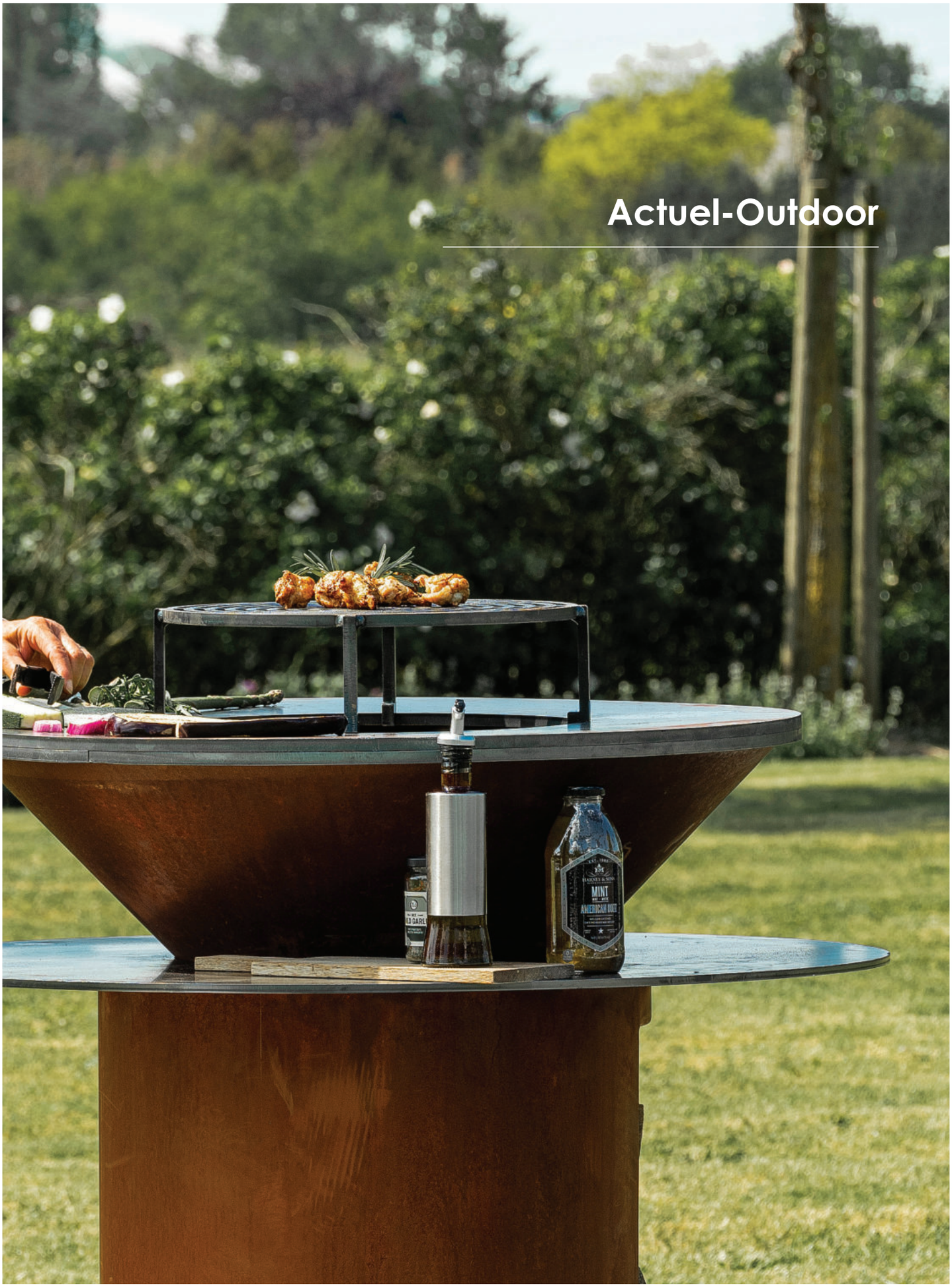
Novéo *page 36*

Rondo 825 et 980

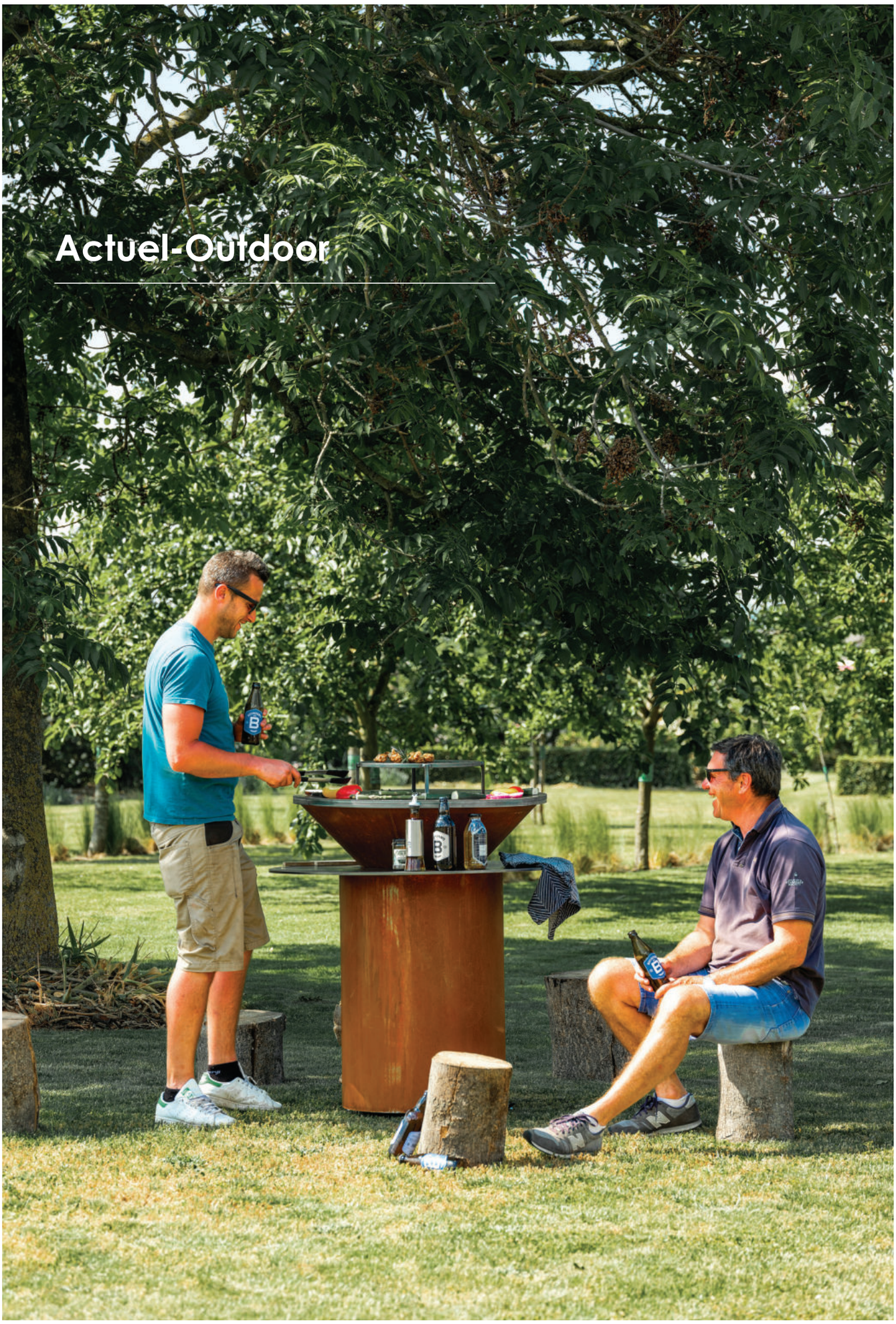
Un seul modèle, 2 dimensions, mais toujours la même convivialité. Pratique grâce au range-bûche et à l'anneau repose-plat, conviviale et esthétique de par sa forme ronde et performante grâce à son système d'arrivée d'air unique , la plancha Rondo a tout pour vous convaincre de changer votre façon de cuisiner et de vivre dehors.

En fonction de la dimension de l'anneau de cuisson, vous pouvez cuisiner simultanément pour 10 à 15 personnes (anneau 825mm) ou 15 à 20 personnes (anneau 980mm). Vous pourrez y préparer toutes sortes d'aliments depuis l'entrée jusqu'au dessert.

Comme toutes nos planchas, la Rondo se démarque par son système d'arrivée d'air innovant qui facilite l'allumage, accélère la montée en température et diminue la consommation de bois.

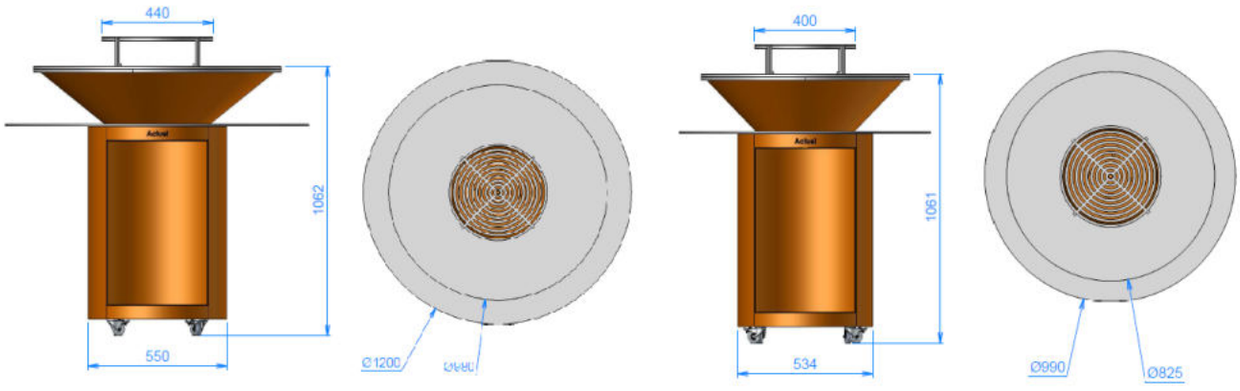

Actuel-Outdoor
MINT

Actuel-Outdoor



L'anneau de cuisson légèrement incliné vers l'intérieur permet l'écoulement de l'huile de cuisson dans le feu en dégageant l'agréable fumet de la grillade, avant-goût des aliments qui vont composer votre repas. La plancha Rondo (tout comme nos autres planchas) permet de régaler les papilles des petits et des grands, en permettant de cuisiner de manière saine, tous les aliments qui vont composer votre repas de l'entrée jusqu'au dessert.

Votre plancha vous permet différents modes de cuisson puisqu'en plus de cuisiner directement sur l'anneau de cuisson, y poser poêles et casseroles, vous pourrez cuisiner au barbecue grâce à la grille de cuisson.



Accessoires

Anneau repose plat

Anneau repose-plat

Indispensable si vous souhaitez accroître la praticité de votre plancha, cet anneau sert, comme son nom l'indique, à déposer vos plats, aliments et autres accessoires nécessaires à vos préparations. Grâce à sa conductivité thermique, cet anneau servira également à préchauffer les assiettes et à garder les aliments cuits au chaud.

Couvercle et housse

Couvercle et housse

Nos planchas brasero sont construites en acier corten résistant aux intempéries, elles sont prévues pour rester à l'extérieur toute l'année. Seuls l'anneau de cuisson et l'anneau-repose plat nécessitent une protection et un entretien particulier. C'est pourquoi nous vous proposons un couvercle ou une housse de protection.

Grille de cuisson

Grille de cuisson

Une grille de cuisson pour transformer votre plancha Actuel en un redoutable barbecue. Cet accessoire ajoute un mode de cuisson supplémentaire à la plancha.

Roulettes

Roulettes

Parce que la plancha Actuel est aussi utilisable comme brasero pour vous réchauffer, il est pratique de pouvoir la déplacer facilement. C'est pourquoi nous la proposons avec 4 roulettes robustes.

Actuel-Outdoor
Anneau de cuisson disponible en deux dimensions.
Ø 825mm pour 10 à 15 personnes
Ø 980mm pour 15 à 20 personnes.
Grille de cuisson pour transformer votre plancha en barbecue.
Actuel
Large espace range-bûche pour stocker le bois nécessaire à vos préparations.
Anneau repose-plat pour déposer aliments et accessoires pendant la cuisson, préchauffer les assiettes et garder les aliments cuits au chaud.
Système d'arrivée d'air innovant facilitant l'allumage et accélérant la montée en température de l'anneau de cuisson
Roulettes robustes pour déplacer facilement votre plancha sur votre terrasse.

Pierre Michel

C-Cook

La plancha va devenir un élément majeur de la décoration de votre terrasse. Il est important pour nous de proposer un produit couplant une allure de sculpture moderne et les performances de combustion et de cuisson exceptionnelles qui font la réputation de nos planchas.

En plus de sa forme unique qui donne l'impression que le cône de cuisson est en suspension, la plancha C-Cook doit à sa fabrication en acier corten, un joli aspect rouille qui la rend encore plus chaleureuse.

Accessoires

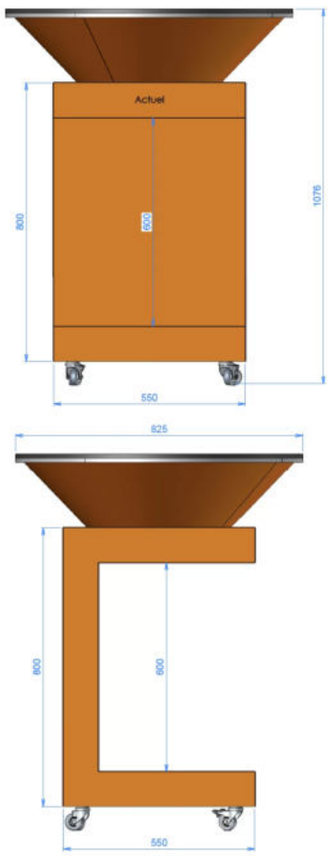
Grille

Couvercle et housse

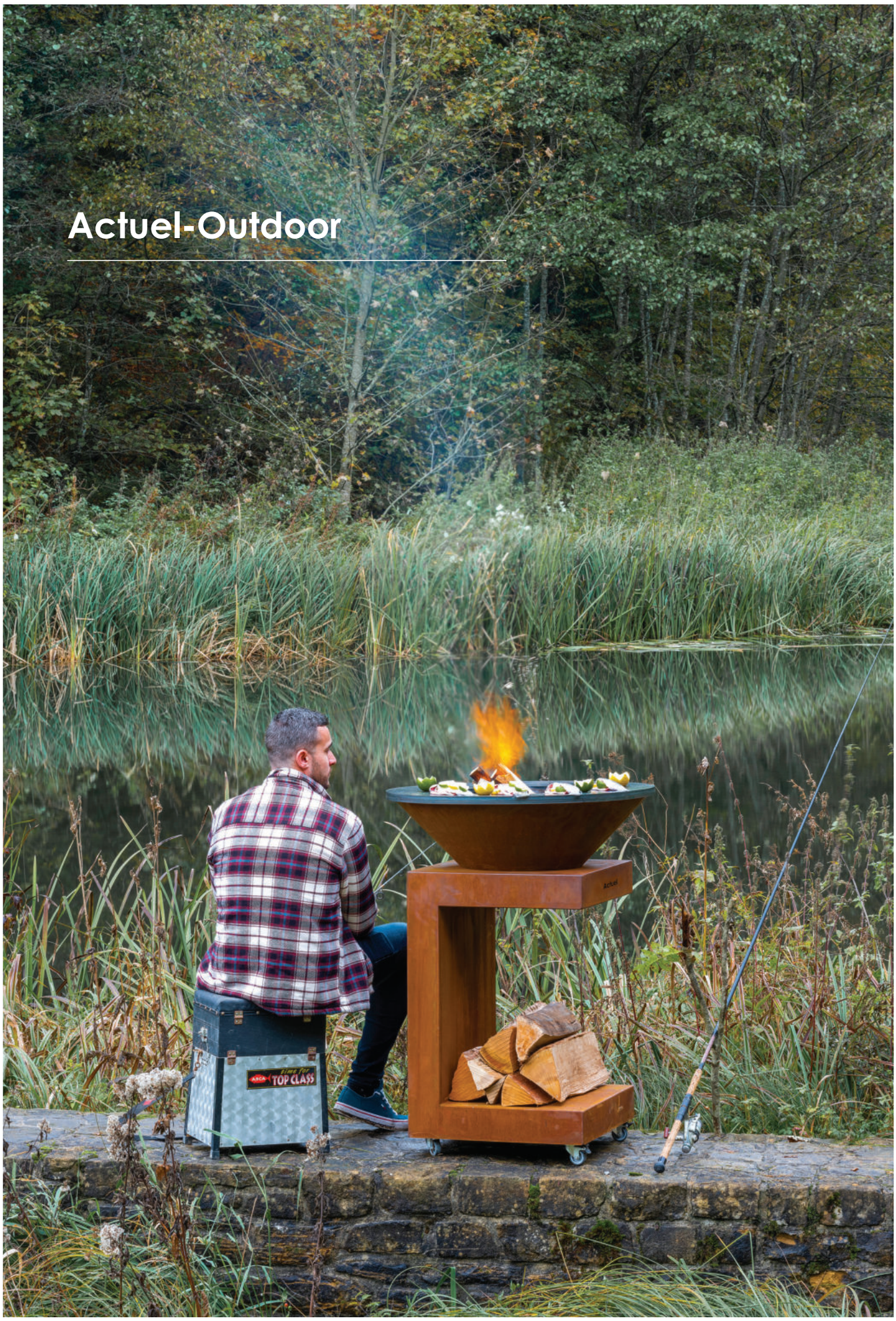
Roulettes

Notre plancha C-Cook peut être équipée avec les accessoires suivants :

- Une grille de cuisson pour compléter les différents modes de cuisson et transformer la plancha en un redoutable barbecue.
- Un couvercle ou une housse étanche pour protéger la plancha des intempéries et augmenter la longévité.
- Quatre roulettes robustes pour la déplacer facilement où vous le souhaitez sur votre terrasse.



Actuel-Outdoor



Grille de cuisson pour transformer votre plancha en barbecue.
Anneau de cuisson de Ø 825mm permettant de cuisiner pour 10 à 15 personnes
Couvercle ou housse de protection en option pour tous nos modèles.
Actuel
Design unique et original pour égayer vos terrasses et jardins.
Systeme d'arrivée d'air innovant facilitant l'allumage et accélérant la montée en température de l'anneau de cuisson
Roulettes robustes pour déplacer facilement votre plancha sur votre terrasse.

Moduléo Frigo

Avec la gamme Moduleo, nous avons complètement repensé la plancha brasero pour la transformer en une véritable cuisine d'extérieur qui va révolutionner votre manière de vivre dehors.

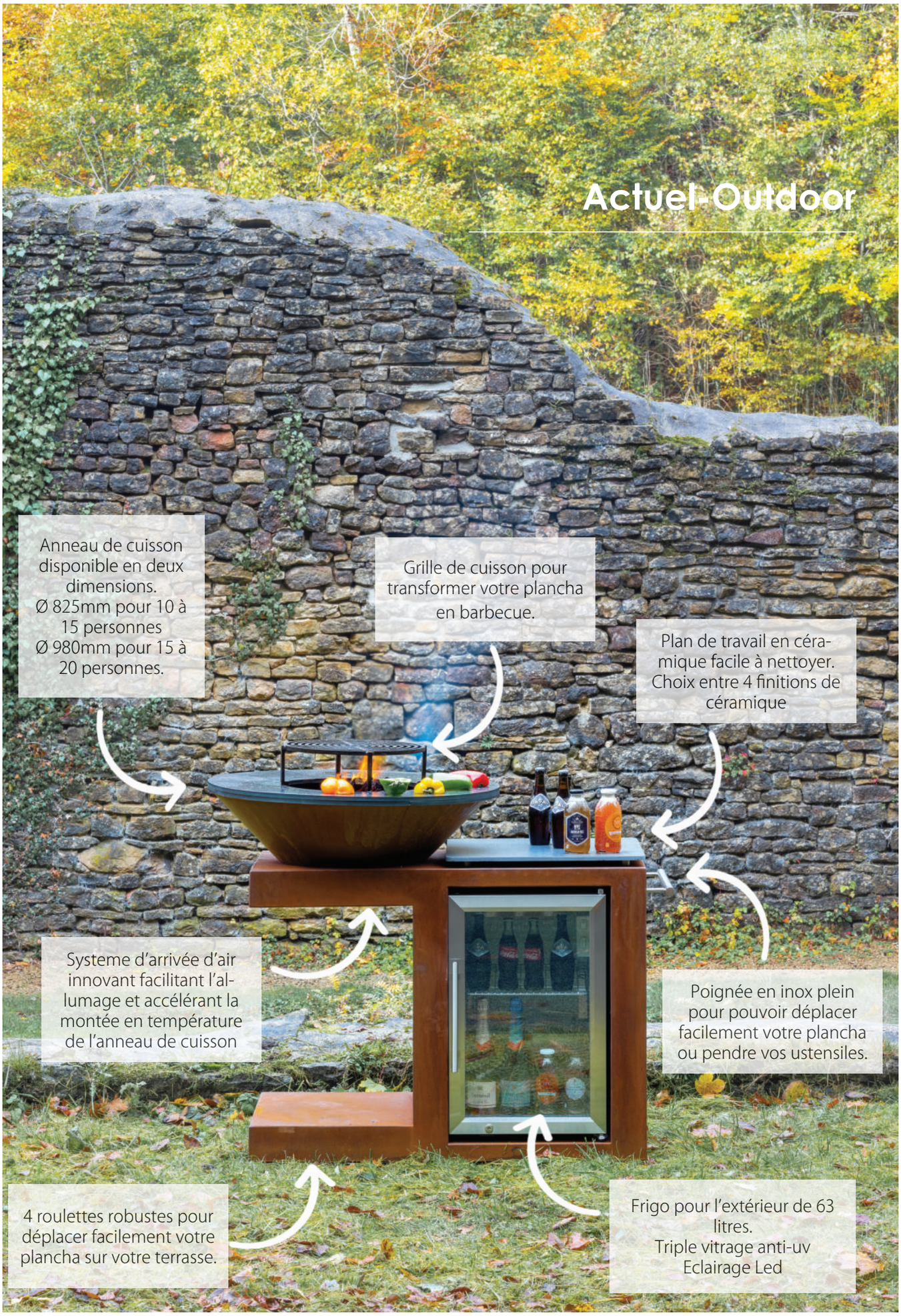
La Moduleo Frigo se compose de trois éléments majeurs : un cône de cuisson, un plan de travail en céramique et un frigo d'extérieur.

Ces 3 éléments, vous permettront d'effectuer l'ensemble de vos préparations culinaires à l'extérieur sans avoir à effectuer une multitude d'allers-retours jusqu'à la cuisine.

Alors que le cône doté d'un anneau de cuisson de 825mm ou de 980mm permet une cuisine saine à la plancha ou au barbecue en utilisant un minimum de bois grâce à notre système d'arrivée d'air innovant, un plan de travail en céramique facilite vos préparations et découpes.

Enfin le frigo extérieur de 63 litres vous permettra de conserver vos aliments et boissons au frais.

Actuel-Outdoor


Anneau de cuisson disponible en deux dimensions.
Ø 825mm pour 10 à 15 personnes
Ø 980mm pour 15 à 20 personnes.
Grille de cuisson pour transformer votre plancha en barbecue.
Plan de travail en céramique facile à nettoyer. Choix entre 4 finitions de céramique
Systeme d'arrivée d'air innovant facilitant l'allumage et accélérant la montée en température de l'anneau de cuisson
Poignée en inox plein pour pouvoir déplacer facilement votre plancha ou pendre vos ustensiles.
4 roulettes robustes pour déplacer facilement votre plancha sur votre terrasse.
Frigo pour l'extérieur de 63 litres.
Triple vitrage anti-uv
Eclairage Led

Actuel
Duménil
Duménil
Duménil

Détails

Triple vitrage anti-UV

Eclairage

Fermeture à clé

Finitions céramiques

Aspect acier

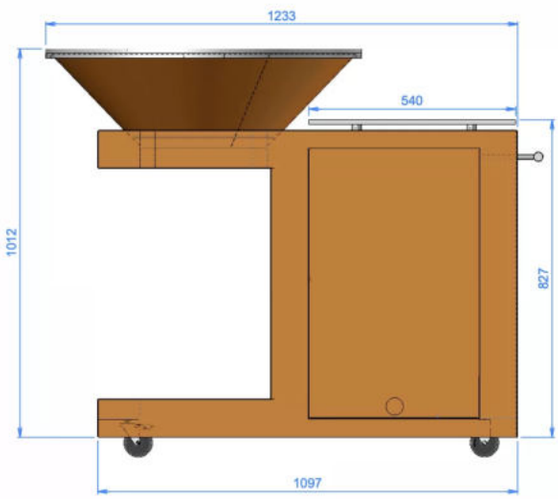
Aspect corten

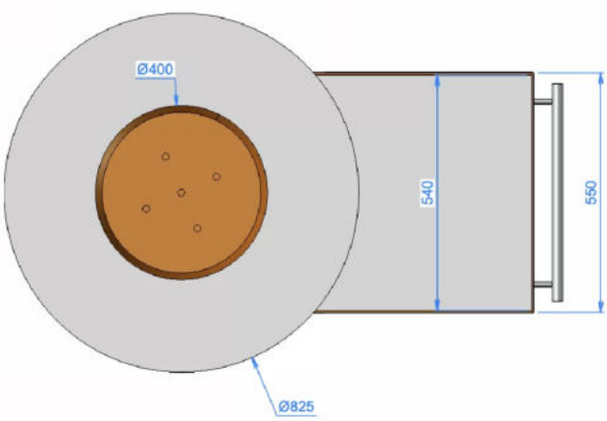
Aspect marbre

Aspect béton

A propos du réfrigérateur.

Particularité de la Moduleo Frigo, son réfrigérateur conçu pour l'extérieur et pour résister aux éclaboussures grâce au respect de la norme IPX-4. Avec les dimensions intérieures de 345mm de large, 575 mm de haut et 365mm de profondeur et la contenance de 63 litres, ce frigo dispose d'un volume conséquent pour accueillir boissons et aliments, qui, de surcroît seront protégés des UV et de la chaleur du soleil grâce au triple vitrage.





Moduléo Céramique

Préparer, cuisiner, ranger, déplacer, tels sont les fonctionnalités de notre plancha Moduleo céramique. En effet, en plus d'être particulièrement esthétique, ce modèle est un mixte entre une cuisine d'extérieur, une plancha barbecue et une desserte de jardin.

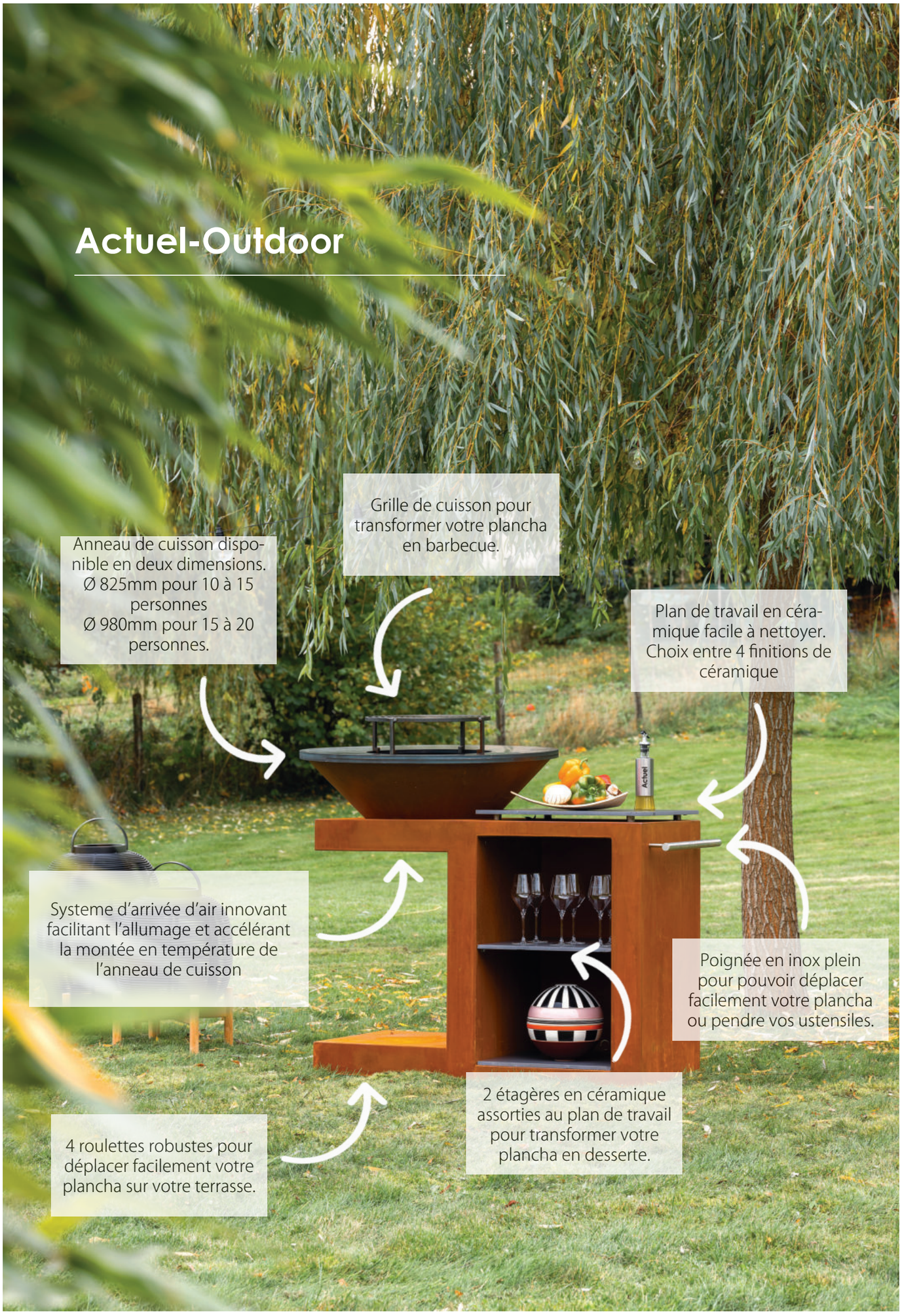
Côté cuisson, la Moduleo céramique est disponible en deux dimensions (ø 825mm pour 10 à 15 personnes et ø 980mm pour 15 à 20 personnes) et bénéficie de notre système d'arrivée d'air unique qui facilite l'allumage, accélère la montée en température et diminue la consommation de bois. En répartissant la braise et le bois sous l'anneau de cuisson vous pouvez créer des zones à différentes températures pour cuisiner simultanément de multiples aliments.

Un plan de travail en céramique facile à nettoyer est prévu pour effectuer toutes les préparations directement sur la Moduleo alors que les étagères en céramique permettront de ranger tous les accessoires dont vous aurez besoin.

Grâce à ses quatre roulettes robustes, vous pourrez déplacer votre Moduleo où vous le souhaitez sur votre terrasse à la manière d'une desserte de jardin.

Actuel-Outdoor

Actuel-Outdoor



Accessoires

Grille

Couvercle et housse

Roulettes

Finitions céramiques

Aspect acier

Aspect corten

Aspect marbre

Aspect béton

A propos de la céramique.

La céramique que nous utilisons pour nos plans de travail et pour nos étagères présente divers avantages qui en font le revêtement parfait pour une plancha d'extérieur.

- Epaisseur de 12mm lui garantit à la fois robustesse et légèreté.
- Imperméable, elle n'absorbe ni ne laisse passer les liquides.
- Planche à découper parfaite.
- Facilité d'entretien avec un simple coup de chiffon.
- Résistante aux hautes températures et aux ultra-violets.
- Sa résistance à la flexion lui permet de supporter des charges lourdes ce qui en fait l'étagère parfaite.
- Hygiénique et anti-bactérienne ce qui est parfait pour être en contact avec des produits alimentaires.

Nous proposons quatre finitions céramiques pour votre plancha afin de la personnaliser selon vos goûts et le style de votre terrasse.

Moduléo Bûcher

En tant qu'adepte de la cuisine à la plancha, vous n'avez besoin ni d'un frigo, ni d'étagères et vous souhaitez simplement pouvoir stocker le bois nécessaire à vos préparations, la Moduleo Bûcher est la plancha brasero qu'il vous faut.

Comme nos autres planchas Moduleo, elle dispose d'un plan de travail en céramique, de roulettes, d'une poignée en inox et d'un cône de cuisson de 825mm ou 980mm de diamètre permettant respectivement de cuisiner pour 10 à 15 personnes et 15 à 20 personnes.

Cette Moduleo Bûcher présente de nombreux atouts dont celui d'être évolutive puisque vous pourrez la transformer en une version avec des étagères ou un frigo par la suite.

Alors que son large espace range-bûche vous permettra d'avoir tout le bois nécessaire pour vos préparations à portée de main, sa grille de cuisson transfromera votre Moduleo bûcher en un redoutable barbecue. Quant à son plan de travail en céramique facile à nettoyer, il vous permettra de préparer vos aliments directement en extérieur et d'éviter d'avoir à faire des allers-retours jusqu'à votre cuisine.

Actuel-Outdoor

Finitions céramiques

Aspect acier

Aspect corten

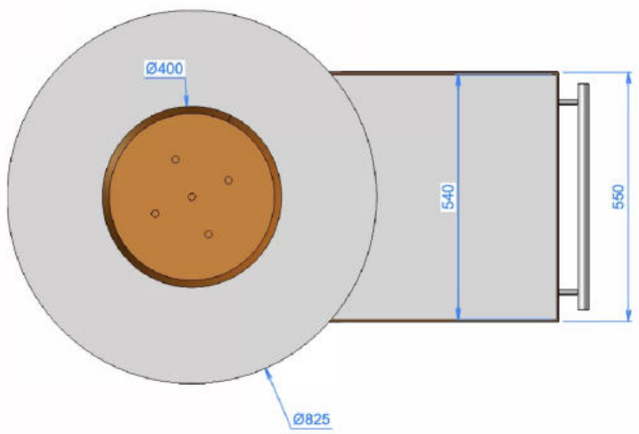
Aspect marbre

Aspect béton

Tout comme les autres planchas de la gamme Moduleo, la Bûcher est équipée de quatre roulettes (deux directionnelles et deux fixes) et d'une poignée en acier inoxydable pour la déplacer facilement sur votre terrasse.

Le système d'arrivée d'air innovant, facilite l'allumage et fait qu'elle monte plus rapidement en température et qu'elle consomme moins de bois.

De plus, l'acier utilisé pour l'anneau de cuisson est un excellent thermo conducteur ce qui améliore encore la vitesse de montée en température.



Actuel-Outdoor

Braséo

Parce que nous voulons une gamme toujours plus conviviale et complète, nous vous proposons la Braséo, une plancha brasero basse qui vous permettra de cuisiner et de vous réchauffer tout en étant confortablement installé dans votre salon de jardin.

Malgré sa petite taille apparente, cette plancha dispose du même cône et du même anneau de cuisson de 825mm que nos autres modèles, celui-ci permettant de cuisiner pour 10 à 15 personnes.

La braséo est aussi bien utilisable pour cuisiner (avec l'anneau de cuisson) que pour se réchauffer (sans anneau cuisson) voir comme table base lorsqu'elle n'est pas allumée.

Cuisiner

Comme nos autres plancha la braséo permet de cuisiner une multitude de petits plats et de régaler simultanément entre 10 et 15 personnes.

Sa petite taille lui confère un avantage supplémentaire puisque vous pourrez vous asseoir autour et cuisiner en groupe pour une cuisine et un moment encore plus convivial.

Réchauffer

La braséo n'est pas qu'une plancha, c'est aussi un redoutable brasero qui saura réchauffer tout ceux qui se trouvent dans son périmètre, ce qui vous permettra de continuer à profiter de votre terrasse lorsque les températures commencent à baisser.
Grâce à son système d'entrée d'air innovant la consommation de bois est réduite même en mode brasero.

Décorer

La braséo, c'est aussi un excellent moyen de donner du cachet à votre jardin ou à votre terrasse en l'éclairant de 1000 feux !

Grâce à sa forme et à son système d'arrivée d'air, la Braséo offre un magnifique
flamme qui ne manquera pas de captiver et de faire rêver tous ceux qui auront le privilège de la regarder.

Actuel-Outdoor

Grille de cuisson pour transformer votre plancha en barbecue.
Couvercle de protection en option pour tous nos modèles.
Anneau de cuisson de Ø 825mm permettant de cuisiner pour 10 à 15 personnes
Système d'arrivé d'air innovant facilitant l'allumage et améliorant la combustion
Cendrier pour éviter que des cendres incandescente n'entrent en contact avec la terrasse
Support en acier corten pour une stabilité maximale.

Novéo

S'offrir une plancha Actuel, c'est avant tout s'offrir une expérience culinaire construite autour de la convivialité et du partage.

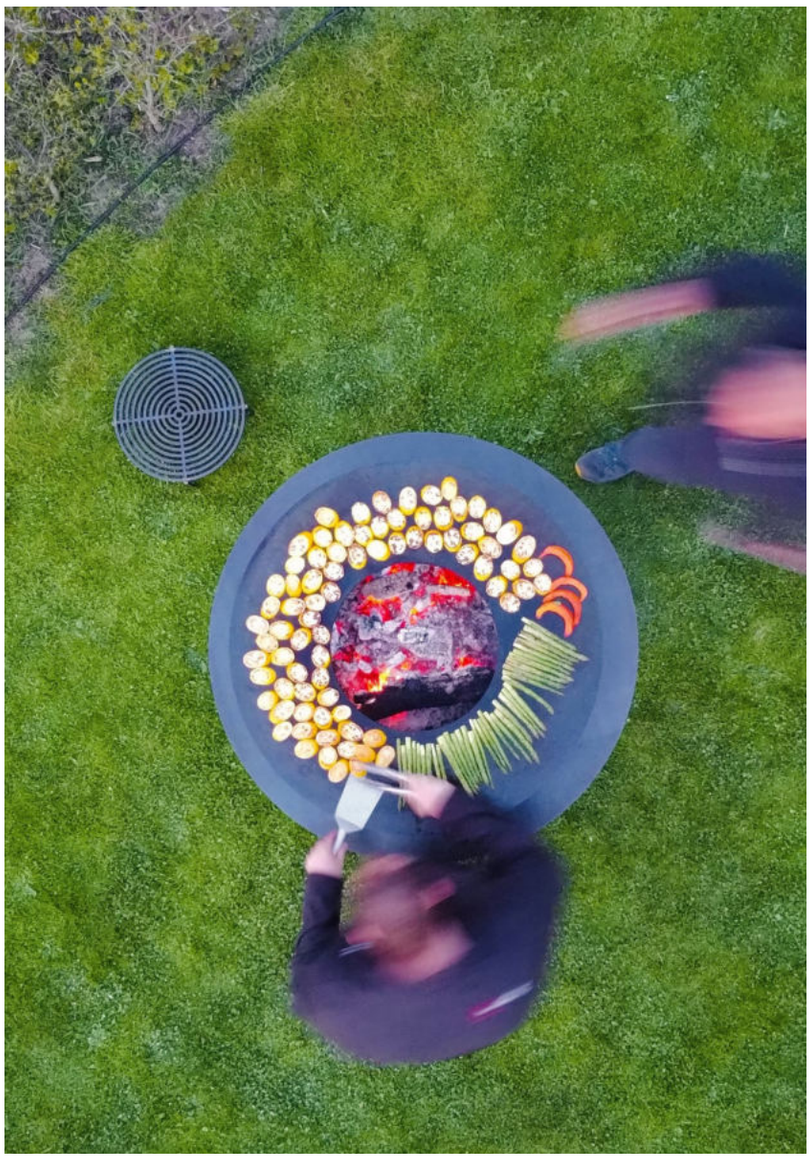
Grâce à son petit prix notre plancha Noveo permet au plus grand nombre de goûter à cette expérience sans pour autant faire de compromis avec la qualité et le savoir-faire qui caractérisent l'ensemble de notre gamme.

Ce modèle profite de la même qualité, des mêmes épaisseurs d'acier et des mêmes innovations que les autres modèles de la gamme. Pour réduire les coûts, nous avons simplement opté pour une simplification de son design et de sa conception.

En optant pour la Noveo, à vous les bons moments de partage en famille ou entre amis. A vous la cuisine conviviale, les petits plats plus délicieux les uns que les autres.

Grille de cuisson pour transformer votre plancha en barbecue.
Anneau de cuisson de Ø 825mm permettant de cuisiner pour 10 à 15 personnes
Couvercle ou housse de protection en option pour tous nos modèles.
Canal d'arrivé d'air innovant facilitant l'allumage et améliorant la combustion
Même épaisseur d'acier et même qualité de finition que pour nos autres modèles.
Support en acier corten pour une stabilité maximale.

TOP CLASS



Actuel

Matériaux de fabrication

Fabrication en acier corten

Anneau de cuisson en acier laminée

Culottage de l'anneau de cuisson

Planche à découper

Pour garantir à nos produits une qualité maximale, il est important de travailler avec des matériaux et des épaisseurs de qualité supérieure.

Pour le corps des planchas, nous utilisons l'acier corten (de la marque corten) qui présente l'avantage d'être résistant aux intempéries et prend un aspect rouillé aussi esthétique que contemporain.

Contrairement à la plupart des aciers, le corten a la particularité de ne pas se corroder mais simplement de se couvrir d'une patine orangée (plus ou moins foncée) qui va le protéger des intempéries.

Cela en fait le matériau idéal pour une utilisation en extérieur et ce d'autant plus que le corten résiste très bien aux hautes températures. Les épaisseurs de corten que nous utilisons varient entre 2 et 2,5mm.

Pour les anneaux de cuisson, nous avons choisi d'utiliser de l'acier laminé à chaud de 12mm pour sa robustesse, sa résistance à la chaleur et son excellente conduction thermique qui lui permet de monter rapidement en température.

De plus, le poids important garantit la stabilité de nos planchas. Cet élément nécessite un culottage régulier (graissage à chaud avec de l'huile végétale) pour le protéger de la corrosion.

Pour les modèles équipés d'un plan de travail, nous avons choisi d'utiliser la céramique, qui présente de nombreux avantages dont celui d'être imperméable et facile à nettoyer.

Nous vous offrons le choix entre 4 teintes de céramique différentes pour vos plans de travail et étagères. Vous n'avez qu'à choisir la teinte qui s'adaptera le mieux à votre terrasse !

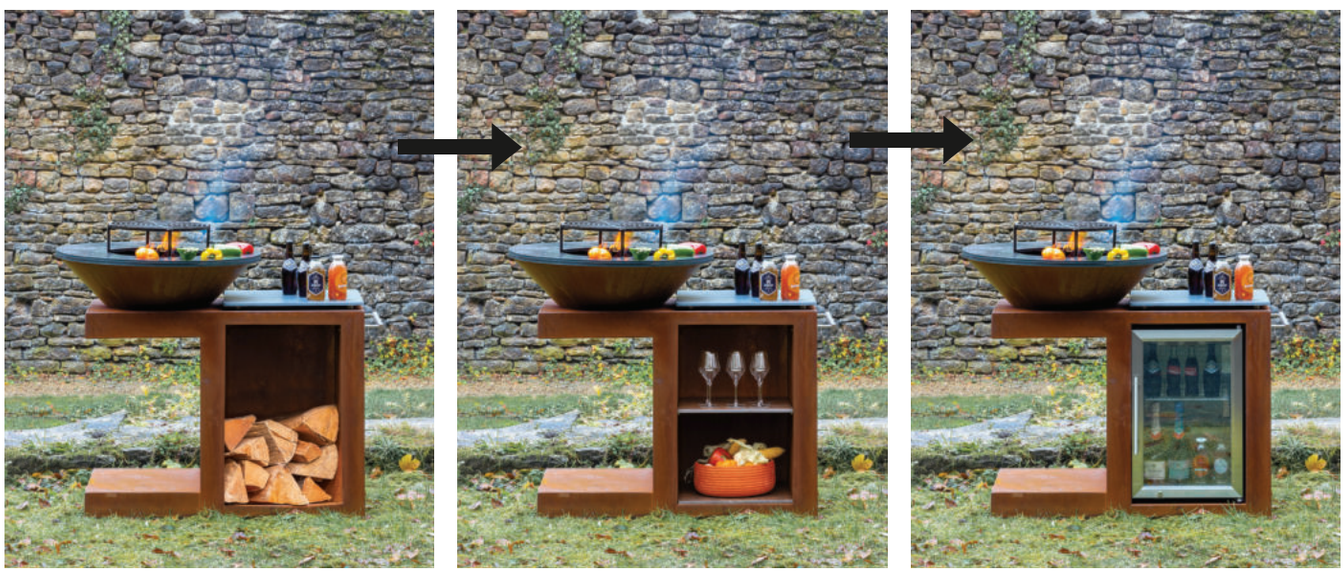
Accessoires

Pour une cuisson optimale, l'anneau de cuisson de nos planchas doit être graissé régulièrement. En option, nous proposons une bouteille permettant de contenir 320ml d'huile. Le capuchon de la bouteille facilite le dosage de l'écoulement de l'huile.

Pour protéger votre plancha au maximum, nous proposons des housses étanches en option. Ces housses s'adaptent parfaitement à nos différents modèles et leur offre une protection maximale grâce à leur doublure en PVC.

Par respect pour l'environnement et pour le côté pratique, nous avons choisi de livrer nos planchas, non pas dans un emballage en carton, mais dans une housse anti-poussière. Bien qu'elle ne soit pas étanche, cette housse est réutilisable et peut vous servir à protéger votre plancha lorsqu'elle est remisée pour l'hiver.

Evolution



Comme son nom l'indique, notre gamme Moduleo est évolutive et modulable, vous pouvez donc passer d'une fonctionnalité à une autre selon vos besoins. Vous pouvez également la faire évoluer dans le temps en commandant les accessoires que vous n'avez pas encore.

Actuel

Télécharger le manuel d'utilisation de nos planchas

https://www.actuel-outdoor.com

Actuel Services
10 Zone Industrielle
8821 Koetschette
Luxembourg
t. : +352 621 543 125

@actuel_outdoor