

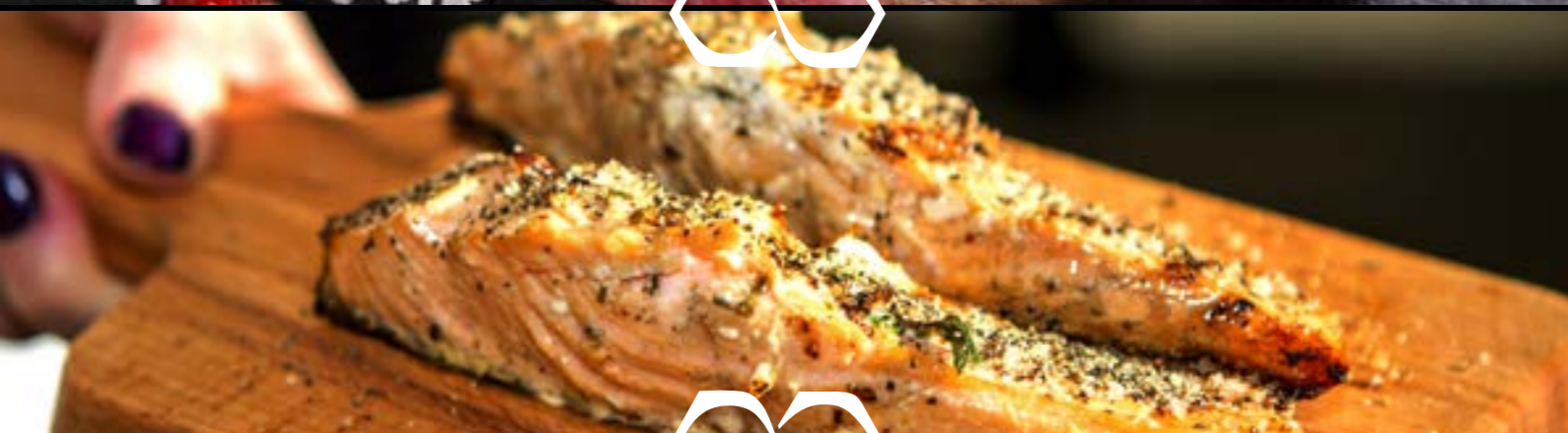


leGOOKER  
ANCIENNE FONDERIE DE DIETRICH - 1769

**PREMIER FOUR-GRILL GASTRONOMIQUE AU FEU DE BOIS**

Design by Denovo

# LA CUISSON AU FEU DE BOIS RÉVÈLE LES SAVEURS



Cuisez des paëllas, des poêlées de légumes croquants ou des mets asiatiques selon vos envies grâce au wok en fonte disponible sur demande. Il sera un allié parfait pour réussir ces cuisines espagnoles ou asiatiques.

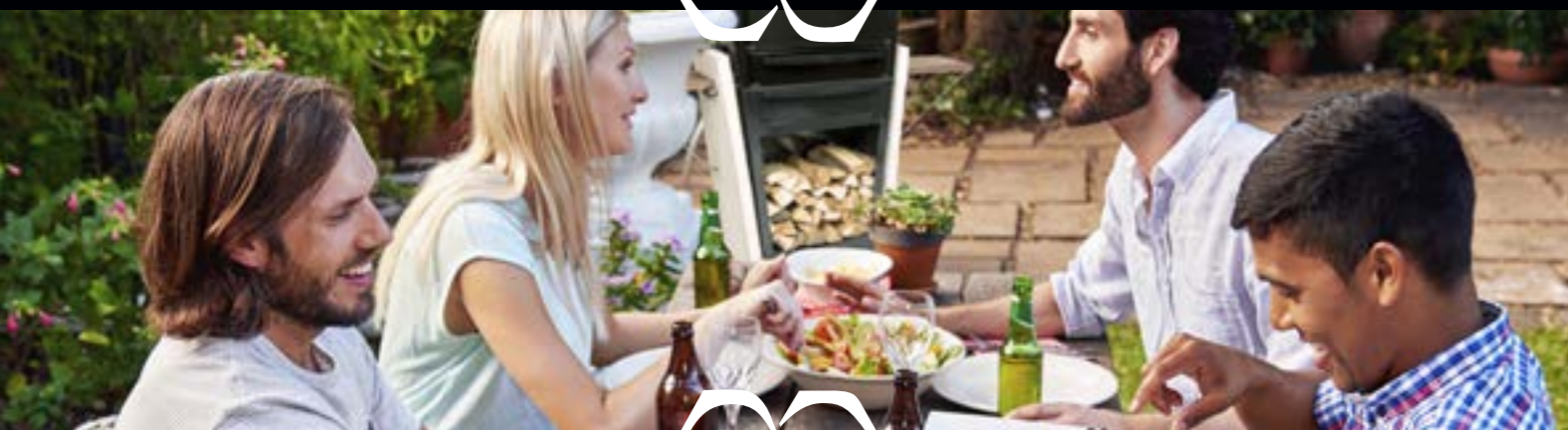
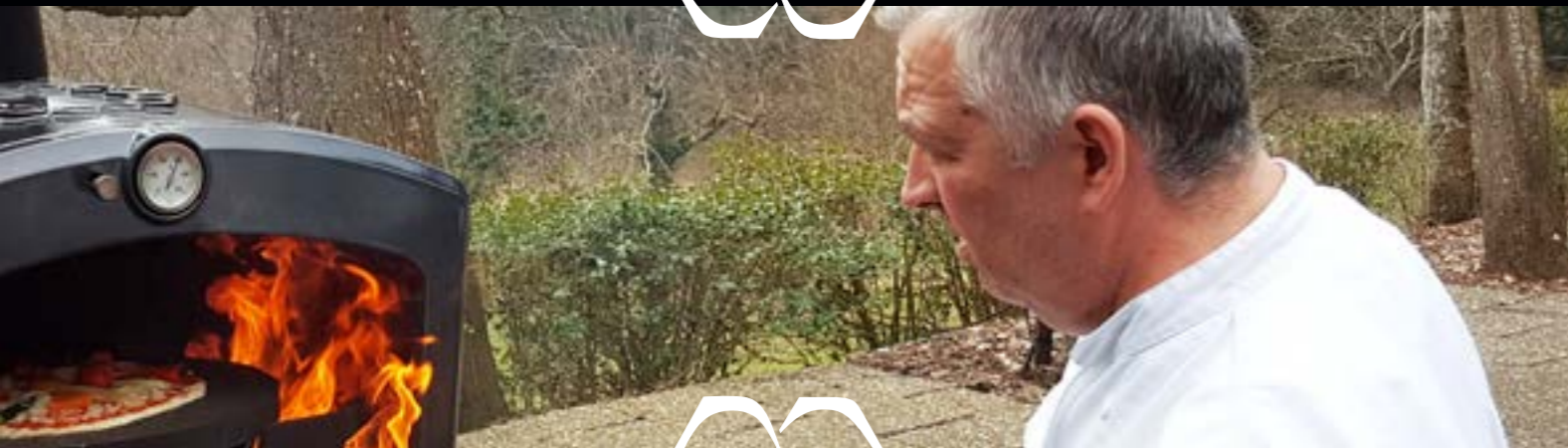
La pierre réfractaire dans le four du GOOKER pour vous transformer en boulanger, pizzaiolo, grand-maître de la tarte flambée ... et pour une cuisson parfaite de vos tartes, pizzas, gratins, pâtisseries, salés ou sucrés ...

Sur la plancha, poissons et viandes cuisent en gardant toutes leurs saveurs. Pour cuisiner délicatement les mets les plus fins, la plancha permet aussi de cuire simultanément des aliments différents. Pour réaliser une cuisine saine et diététique : sous le grill, la lèche-frite récupère les graisses en excédent .

Le GOOKER invente un mode de cuisson original pour toutes les grillades. Parfaitement saisies, avec le fumet de la cuisine au feu de bois, des jus qui s'évaporent et aucun risque de flambée soudaine. Cela donne à vos mets un goût et une cuisson encore jamais atteints. Et surtout une cuisine saine, les flammes n'étant jamais en contact avec les aliments, justement grâce à la lèche-frite intermédiaire.

Faites l'expérience du fumage ! Le GOOKER est votre complice-expert pour le réussir. La grille supérieure (option sur demande) idéalement placée reçoit ribs, saumon, volaille, poisson ou tout ce qui vous vient à l'esprit. Dès que la fumée s'échappe du bois de fumage disposé sur la lèche-frite, fermez le clapet de la cheminée (buse) et laissez les aliments s'imprégner de ce goût fumé si typique. Tendre à souhait et fumé naturellement, vous vous étonnerez du résultat.





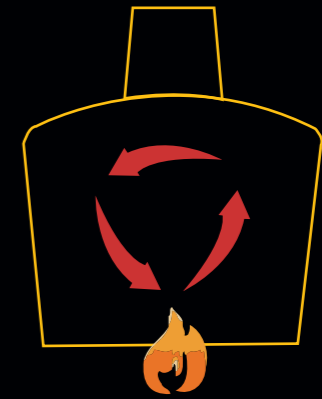
# AUGMENTEZ VOTRE PLAISIR GUSTATIF EN LIBÉRANT VOS INSPIRATIONS CULINAIRES.

## La température parfaitement maîtrisée

Les ingénieurs de la Fonderie de Niederbronn ont mis au point une chambre de cuisson parfaitement étanche, en fonte émaillée, qui permet de régler la température très précisément en jouant sur les arrivées d'air. C'est aussi un phénomène de chaleur tournante naturelle qui se crée. La clé d'une cuisson réussie à chaque fois. Vous pourrez ainsi profiter autant du four-grill que de vos amis, en laissant les plats mijoter en pleine confiance ! Amis, venez revenez. Toute la famille et toutes les générations ont rendez-vous autour du GOOKER.

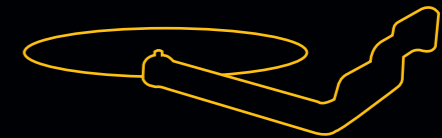
## Le MAS (Magic Arm System)

C'est un progrès reconnu par tous les nouveaux « GOOKER's » : des cuisiniers amateurs aux professionnels : il permet de sortir votre plat aisément, et de disposer vos aliments hors du four et sans pertes excessives de chaleur. Il est conçu comme support à l'ensemble des accessoires MAS en fonte émaillée, comme la grille de saisie et sa lèchefrite, la plancha, ou l'écran humidificateur pour la boulangerie, et bien sûr la pierre de cuisson.



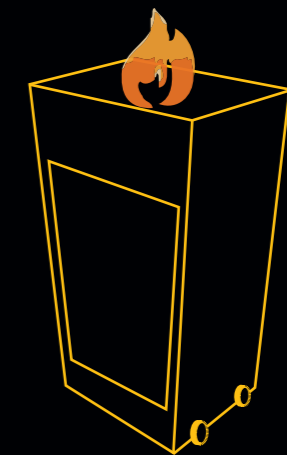
## Le fameux Brasero (pour briser la glace)

Conçu pour faciliter l'allumage du feu en-dehors du four, il réintègre sa place pour la cuisson grâce à ses roulettes. En fin de soirée, le brasero cuisson se transforme en brasero féerie - pour réchauffer l'ambiance, partager les brochettes de chamallows... et quelques notes de guitare.

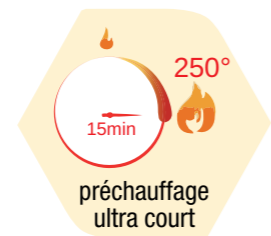


## Roues

Les roues du brasero : en métal et caoutchouc renforcé, elles permettraient à votre brasero de faire le tour de la terre sans effort ! Pour assurer une bonne insertion du brasero sous le four-grill en extérieur et par tout temps. Si votre sol est très irrégulier, vous avez la possibilité d'installer le four sur une plaque en tôle qui stabilisera l'ensemble (nous consulter).



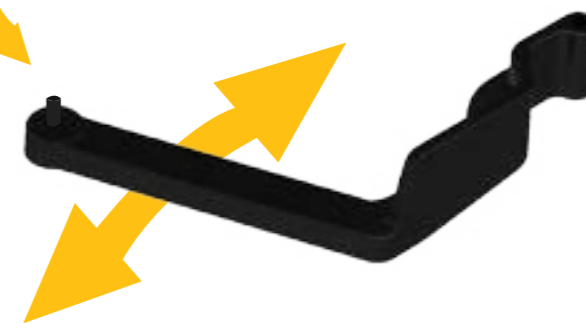
# DÉCOUVREZ LES 8 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES SPÉCIFIQUES AU FOUR-GRILL MULTIFONCTIONS LE GOOKER !



1. Thermomètre de précision pour contrôler la cuisson.
2. Réglage du clapet de la cheminée pour fumer les aliments.
3. Came pour refermer le four-grill sur le Braséro et créer l'étanchéité nécessaire pour la cuisson.
4. Porte de chargement pour alimenter le feu en bois.
5. Levier de réglage de l'air de combustion pour ajuster la température de cuisson.
6. Tablettes en bois rétifé inaltérable pour agrandir votre espace de travail.
7. Brasero mobile comprenant le foyer et le range bûches. Réversible, il protège le bois.
8. Bras rotatif qui reçoit tous les accessoires MAS. Il permet de travailler hors feu.



**MAS  
MAGIC ARM  
SYSTEM : UNIQUE,  
LE BRAS AMOVIBLE  
QUI PERMET  
DE CUISINER HORS  
DU FEU ET DE CHANGER  
LES ACCESSOIRES  
SANS SE BRÛLER.**



Montée rapide en température



Facile à nettoyer



Allumage rapide



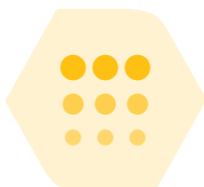
Ne craint pas les intempéries  
Garantie 10 ans



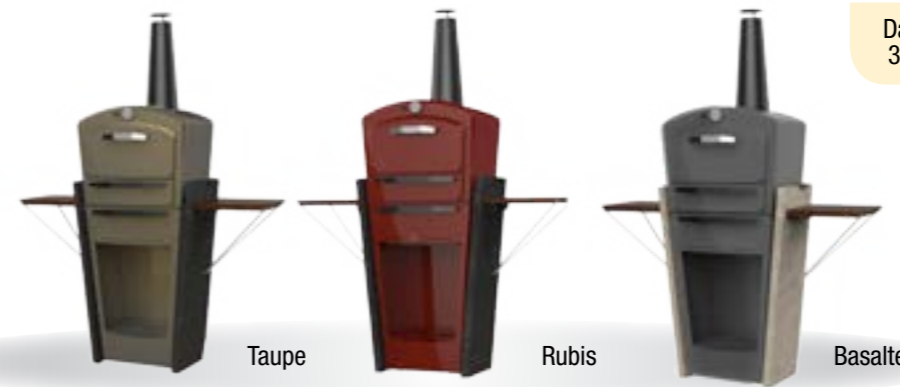
Sécurité alimentaire



Nettoyage par pyrolyse



Dans la gamme SUMMUM,  
3 coloris supplémentaires



# FONDERIE DE NIEDERBRONN

## 250 ans DE MAÎTRISE DE LA FONTE

La Fonderie de Niederbronn a été créée en 1769, sur l'impulsion de Jean De Dietrich. Au coeur de l'Alsace, elle est d'abord devenue une référence dans les appareils de chauffage.

Depuis qu'elle est devenue indépendante du groupe De Dietrich en 2010, la fonderie a choisi de faire profiter aux amateurs de cuisine et aux épicuriens, des avantages de la fonte, en produisant entre autres des planchas. Aujourd'hui, pour le plaisir des amateurs de saveurs, elle va plus loin avec le GOOKER, né du croisement de son histoire et de ses valeurs.



10 ANS DE GARANTIE

Fonderie de Niederbronn  
21, route de Bitche, 67110 Niederbronn-les-Bains  
contact@legooker.com - 03.88.80.94.27  
www.legooker.com