GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

DAE presenta Tangram, su barbacoa para exterior

Actualidad Empresarial | 14/01/2023 | 00:00

A la hora de construir una barbacoa para exterior es fundamental tener en cuenta ciertos aspectos como las dimensiones del espacio y el tipo de materiales a utilizar, ya que este tipo de estructuras se encuentran a la intemperie, expuestas a distintas condiciones climáticas. Por esta razón, la editora de diseño especializada en la fabricación y comercialización de mobiliario de interior y chimeneas metálicas DAE lanzó Tangram. Esta barbacoa de exterior diseñada por Victor Bonet y Carles Vinardell, con la premisa de ser una barbacoa funcional y un elemento decorativo cuando no se utiliza, ha sido fabricada con componentes tratados adecuadamente para resistir al aire libre, con la posibilidad de orientarla a 360°.

¿Cómo fue creada Tangram?

Surgida como una forma de evitar el engorroso trabajo de la construcción a medida de cada cliente para el equipamiento de exterior en los proyectos de arquitectura, los diseñadores Victor Bonet y Carles Vinardell crearon Tangram, la barbacoa para exterior de DAE. De esta manera, excepto su pata soldada a la base de anclaje, los componentes especializados de este utensilio pueden desmontarse fácilmente cuando no se usa, permitiendo su aprovechamiento para otros fines, ya sea como mesa de jardín o repisa para macetas, entre otros.

A su vez, es importante señalar que su sistema de anclaje al suelo cuenta con una sola pata para permitir que la plataforma de trabajo gire fácilmente sobre el eje vertical y pueda adaptarse a las condiciones del viento, emulando el funcionamiento de una veleta. De este modo, es posible evitar la proyección del humo sobre la cara de la persona que se encuentre cocinando.

Aspectos a considerar a la hora de instalar esta barbacoa para exterior

Al momento de realizar la instalación de Tangram, es importante contar con un lugar seguro y espacioso en el que no haya materiales inflamables para evitar todo tipo de accidentes. Asimismo, es imprescindible que el sitio sea abierto y posea una ventilación adecuada, ya que uno de los recursos tradicionales para hacer una barbacoa es la leña, elemento que despide humo con benceno o azufre al quemarse.

Por otro lado, dos factores para tener en cuenta son las condiciones atmosféricas y el origen de la leña, puesto que puede transmitir sabores diferentes a los alimentos. Al mismo tiempo, es menester evitar la presencia de niños, tener cerca un recipiente con agua para apagar la llama en caso de emergencia y usar guantes y pinzas largas para maniobrar la parrilla y las piezas de carne.

Con más de 40 años de trayectoria en el sector y numerosos premios que avalan la calidad de su mobiliario de interior y de sus chimeneas metálicas de diseño, DAE brinda a sus clientes la posibilidad de disfrutar de la funcionalidad y la estética de su barbacoa para exterior.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/194346-dae-presenta-tangram-su-barbacoa-para-exterior.htm