

case Cadac barbecue-accessoires

Opdrachtgever: Cadac
Bureau: Waacs Design & Consultancy
waacs.nl

Een licht gebogen schaal op een gasbrander deed de Zuid-Afrikaanse barbecueproducent Cadac doorbreken op de Europese markt. Met een complete lijn van barbecue-accessoires ontworpen door Waacs bevestigt Cadac zijn positie als innovatief merk. Want door slim ontwerp krijg je bij Cadac vier instrumenten voor de prijs van twee.

De opdrachtgever

In inmiddels vervlogen tijden *braaiden* Zuid-Afrikaanse boeren die hun land beploegden hun avondmaal op een ploegschaar boven een vuur. Ergens in de jaren zestig van de voorbije eeuw monteerde gasbranderproducent Cadac een veredelde versie van zo'n *skaar* op een gasbrander-tje en de 'skottelskaar braai' was geboren. De geëmailleerde schotel, die het midden houdt tussen een grillplaat en een wok,

werd snel populair in heel zuidelijk Afrika. Kort na de afschaffing van de Apartheid in 1990 besloot Cadac ook de Europese markt te gaan veroveren en opende daartoe een vestiging in Nederland. Inmiddels is de skottel braai ook zeer gewild onder Europese kampeers. "De skottel braai is de Senseo van de barbecues", typeert Marcel Jansen van Waacs het populaire product. "Veel kampeers hebben nu alleen nog zo'n ding, in plaats van een gasstelletje en een aparte barbecue." Het Rotterdamse ontwerpbureau kan deze innovatie niet op zijn naam schrijven, maar ontwikkelt inmiddels wel verschillende andere slimme producten voor Cadac.

"Cadac heeft met de skottel braai de internationale markt opengemaakt", vertelt Jansen. "Het merk is nu wereldwijd actief. Om het marktaandeel verder uit te breiden, begonnen ze ook andere gasbarbecues, afkomstig uit China, aan te bieden. Daarin werden ze snel nagevolgd. Een paar jaar geleden had zelfs Gamma een eigen gasbarbecue. Dat was het moment dat ze ons vroegen speciaal voor Cadac barbecues te ontwerpen."

Waacs ontwikkelde twee varianten, de Meridian en de BraaiMaxx, beide voorzien van de nodige innovaties. De BraaiMaxx werd dan ook prompt onderscheiden met de Innovationspreis 2009 van het tijdschrift *Fire & Food magazine* op een beurs in Keulen.

Opdracht en ontwerp

De jongste opdracht van Cadac aan Waacs betrof de ontwikkeling van een uitgebreide lijn van barbecue-accessoires. In de uitwerking daarvan is niet als eerste gezocht naar eenheid in vorm. Uiterlijk is het daardoor minder een lijn, zegt Jansen.

"We hebben vooral geprobeerd om van ieder ding afzonderlijk iets moois te maken." Functionele kwaliteit was daarbij leidend. Het resultaat is een verzameling verrassende buitenkookgereedschappen onder de naam Braai Style.

Min of meer symbool voor het vernuft van de hele lijn is de magnetische tangset, een fascinerend speeltje dat meteen de aandacht trekt. Het setje bestaat uit een spatel en een vork die in het handvat

"We hebben vooral geprobeerd om van ieder ding afzonderlijk iets moois te maken."



WAACS
DESIGN & CONSULTANCY

zijn voorzien van een dubbele magneet. Wanneer beide delen op elkaar worden gelegd, vormen ze samen een barbecue-tang. Door de glooiende vorm van de op elkaar liggende handvatten en de magneten, is de tang makkelijk in te knippen en veert hij bij loslaten meteen weer terug in de uitgangspositie. Bijzonder handig is dat de tang twee standen kent: door de vork omgekeerd op de spatel te plakken verandert de tang van een grote grijper in een hamburgerflipper.

"Een traditionele barbecueset bestaat uit een spatel, een vork en een tang. Wij bedachten dat je die moest kunnen combineren. Het principe was snel verzonnen, maar daarna hebben we lang geëxperimenteerd met de vorm en die magneten", vertelt Jansen. De tangset is er in een roestvrij stalen versie en een kunststof variant. "Ze worden in China gemaakt, maar de speciale hittebestendige kunststof komt uit Duitsland."

Voor kenners zijn de vierkante pannen van hard-geanodiseerd aluminium een tweede verrassing. Vooral als ze de prijs horen. Jansen: "Het voordeel van een vierkante

pan is dat hij kleinere afmetingen heeft dan een ronde met dezelfde inhoud. Aluminium geleidt de warmte heel goed en door het hard-anodiseren krijgt het een toplaag die drie keer harder is dan staal. Het is alleen wel lastig om het aluminium in die vierkante vorm te persen en vooral het polijsten en brushen is dan bijna niet te doen. Maar wij ontdekten dat polijsten helemaal niet nodig is. Dat scheelt ook enorm in de kosten. De 5-literpan kost nu net iets meer dan 60 euro, terwijl vergelijkbare pannen van bijvoorbeeld Calphalon meer dan 200 euro kosten."

Door hun vorm en uitvoering met stoere flightcase handvatten zijn de lichtgewicht pannen compact op te bergen: ideaal voor op de camping. De mat geëmailleerde gietijzeren stoofpan in de Braai Style-lijn is natuurlijk zwaarder, maar door zijn vorm niet minder handig. Deksel en pan hebben een contravorm langs een sinuslijn. Door de deksel te draaien is de opening tussen deksel en pan variabel verstelbaar. Omgekeerd is de losse deksel ook inzetbaar als grillplaat.

In de lijn is er echter ook een aparte grillplaat met twee zijden en een eenvoudige in te steken los handvat. De plaat heeft een gladde zijde om groenten of vis op te leggen en een geribbelde zijde voorzien van het Cadac-logo om mooie stukken vlees mee te brandmerken. Voor wie dat wat te ver gaat is er ook een versie met decoratief golfpatroon. "We hebben veel onderzoek gedaan naar de juiste ribbelhoogte en het materiaal voor het beste resultaat. We weten nu echt alles van grillplaten", lacht Jansen.

De rest van de lijn bestaat uit eenvoudige barbecueprikkers van gebogen staal, die door de verschillende vormen van de ringen aan de bovenzijde uit elkaar te houden zijn. De peper- en zoutmolen hebben een handige vuldop en de plastic kommen voor salade passen door hun sinusvorm op elkaar zodat de ene kom als deksel op de andere past. Aanknopingspunten genoeg dus voor een vrolijk gesprek bij de barbecue.

