



ENTDECKE, WAS MÖGLICH IST

Informations pour la presse  
Weber-Stephen Suisse GmbH

# LE DESIGN N'A JAMAIS EU AUSSI BON GOÛT

LE NOUVEAU WEBER® SMOKEFIRE STEALTH EDITION ALLIE DE MANIÈRE UNIQUE DESIGN, TECHNOLOGIE ET POLYVALENCE

**Winterthour.** La tendance des surfaces et des armatures noir mat conquiert les cuisines des fans de design du monde entier. Et maintenant aussi leurs jardins: le barbecue à pellets de bois **SmokeFire de Weber** au look entièrement noir avec des éléments noir mat dans la Stealth Edition fait de la cuisine d'extérieur un endroit phare du design. Car en optant pour le nouveau **Weber SmokeFire**, vous faites preuve de bon goût à deux égards: d'une part, ce nouveau Weber attire tous les regards dans votre jardin. Les façades et les détails de coloris noir mat soulignent habilement la forme élégante du **Weber SmokeFire**. Ses éléments en acier et ses armatures – également noir mat – lui confèrent un look minimaliste de bout en bout, avec une focalisation totale sur sa fonctionnalité sophistiquée.

POUR UNE AR-EXPERIENCE EXCLUSIVE, SCANNEZ LE QR-CODE:



D'autre part, grâce à ses caractéristiques techniques et à ses fonctions modernes, le **Weber SmokeFire** permet d'obtenir des résultats de cuisson et des expériences gustatives qui étaient jusqu'à présent réservés aux professionnels. En effet, le barbecue à pellets de bois est extrêmement polyvalent grâce à sa large plage de température réglable avec précision de 95 à 315 degrés. Alors que la plupart des barbecues à pellets ne permettent souvent qu'une cuisson «low and slow», le **Weber SmokeFire** favorise par exemple la saisie vive des steaks – absolument indispensable pour un marquage parfait. La technologie **Weber Connect** intégrée, basée sur l'intelligence artificielle, surveille à tout moment la température à cœur et le degré de cuisson des steaks et veille à ce que chaque plat grillé soit toujours parfaitement réussi. Le **Weber SmokeFire** est donc le barbecue idéal pour les débutants ambitieux qui souhaitent obtenir rapidement des résultats de pointe, ainsi que pour les meilleurs cuistots qui souhaitent porter leurs compétences à un niveau encore plus élevé et relever sans cesse de nouveaux défis.

Le nouveau **Weber SmokeFire** dans sa version Stealth Edition a également immédiatement séduit Tim Raue, chef étoilé et ambassadeur de la marque Weber: «Le design intemporel du **Weber SmokeFire** dans un noir mat et élégant me plaît beaucoup. Le barbecue m'a aussi immédiatement convaincu par sa polyvalence: avec ses possibilités infinies, il stimule ma créativité au lieu de me restreindre. Avec le **Weber SmokeFire Stealth**, une lotte fine au fromage de chèvre et aux figues est aussi facile à réussir que ma cuisine légère d'inspiration asiatique – par exemple le tofu mariné croustillant avec des asperges vertes au wok. Mais c'est l'arôme de fumée aux parfums de noisettes, typique des pellets de bois, qui confère à ces plats leur caractère tout à fait particulier et raffiné.

Mais les professionnels ne seront pas les seuls à obtenir des résultats convaincants avec le **Weber SmokeFire**. En effet, avec le nouveau **système WEBER CRAFTED Gourmet Barbecue**, même les amateurs au barbecue réussissent des plats sophistiqués. Le secret: une partie de la grille de cuisson est remplacée par des inserts spécialement conçus pour répartir la chaleur du barbecue de manière optimale. Il y a donc largement de la place pour les pizzas, les fruits de mer, les steaks et même les gâteaux.

Les pellets de bois sont directement acheminés du réservoir de pellets vers la chambre de combustion via un conduit d'alimentation. Sur le **Weber SmokeFire**, nous avons veillé à ce que la distance entre la flamme et le conduit d'alimentation en pellets soit idéale. Sur ce modèle, il est également très facile d'enlever les pellets du conduit après la cuisson, de sorte qu'il est possible de travailler avec un nouveau combustible lors de la prochaine utilisation et qu'il ne reste pas de résidus de pellets. Le **Weber SmokeFire** garantit une sensation authentique de barbecue, car grâce aux pellets de bois, l'odeur typique du bois qui brûle, si appréciée des fans de barbecue, peut se dégager.

Le nouveau **Weber SmokeFire** au design noir mat sera disponible à partir du printemps 2022 et sera proposé en deux tailles: en 24" comme barbecue à pellets de bois Weber SmokeFire Stealth EPX4 GBS pour CHF 2'290,00 (PVC) et en 36" comme barbecue à pellets de bois Weber SmokeFire Stealth EPX6 GBS pour CHF'2490,00 (PVC).

VOUS POUVEZ ICI TÉLÉ-  
CHARGER TOUTES LES  
PHOTOS DES MODÈLES  
WEBER:

## APERÇU DES MODÈLES

### Des grillades parfaites à tous les coups

La technologie intelligente Weber Connect est l'ingrédient secret pour des grillades toujours parfaites. Des steaks à point jusqu'au gâteau au chocolat cuit au barbecue, vous réussirez à coup sûr. Le contrôle de la température en temps réel, les notifications au moment de retourner les grillades et le compte à rebours du temps de cuisson sur le smartphone ou l'écran du barbecue permettent aux amateurs de grillades de toujours garder le contrôle de leurs aliments.



Weber SmokeFire Stealth EPX4 GBS:  
CHF 2'290,00 (UVP)



Weber SmokeFire Stealth EPX6 GBS:  
CHF 2'490,00 (UVP)

### À PROPOS DE WEBER-STEPHEN

L'entreprise américaine Weber-Stephen Products LLC (dont le siège social se trouve à Palatine dans l'Illinois) fabrique des barbecues au charbon de bois, au gaz et électriques de haute qualité ainsi que des accessoires pour barbecue. En 1952, George Stephen a inventé le barbecue boule Weber et a ainsi révolutionné l'ère du barbecue. 65 ans plus tard, l'entreprise familiale et ses produits sont depuis longtemps devenus culte et posent sans cesse de nouveaux jalons en matière de barbecues gastronomiques haut de gamme. Des accessoires de barbecue et d'extérieur raffinés ainsi que du charbon de bois de qualité complètent la gamme de nos produits autour des barbecues professionnels. Weber et ses produits sont présents dans les magasins spécialisés, les magasins d'ameublement, les magasins de bricolage et les grands magasins tout autour du monde.

Un programme de séminaires varié – de nombreux sites attrayants dans toute la Suisse – un nombre de visiteurs élevé et en constante augmentation: la Weber Grill Academy, la première académie du barbecue pour les consommateurs finaux en Suisse, est un énorme succès. Dans le cadre de différents cours, les maîtres grillardins de Weber dévoilent leurs trucs et astuces pour des grillades parfaites.

Informations et réservation de cours de barbecue ainsi que d'autres actualités concernant Weber en ligne sur [weber.com](http://weber.com)



### CONTACT PRESSE:

**Serviceplan Suisse**  
Heinrichstrasse 267A  
8005 Zürich

**Barbara Hasenböhler**  
Tel.: +41 78 728 35 17  
E-Mail: [pr@serviceplan.ch](mailto:pr@serviceplan.ch)