



ENTDECKE, WAS MÖGLICH IST

Informations pour la presse  
Weber-Stephen Suisse GmbH

# LE BARBECUE QUI GRANDIT SELON VOS BESOINS

LE NOUVEAU SYSTÈME WEBER® CRAFTED GOURMET BARBECUE  
TRANSFORME LE BARBECUE EN UNE CUISINE D'EXTÉRIEUR PARFAITE  
POUR UN PLAISIR MAXIMAL

**Winterthour.** Un système d'accessoires, d'innombrables types de préparations possibles: avec le nouveau **système WEBER CRAFTED Gourmet Barbecue**, presque tous les barbecues Weber se transforment en un tour de main en une cuisine d'extérieur à part entière. Ce **système d'accessoires** complet se compose de six pièces, chacune offrant une grande surface de cuisson et permettant de cuire à la vapeur, au four, de rôtir ou de cuire directement sur le barbecue. Les nouveaux inserts spécialement conçus remplacent une partie de la grille de cuisson et créent ainsi beaucoup d'espace pour les aliments à griller. De plus, grâce à leur nouvelle forme et à leur placement au-dessus de la Sear Zone, la chaleur du barbecue est utilisée de manière optimale. Sur la **grille de saisie à double face**, le steak obtient un marquage parfait et la **plaque de grill plate** confère par exemple aux crevettes géantes un degré de coloration optimal – même sans huile. Sur la  **Pierre de grill émaillée**, on réussit des pizzas croustillantes ou du pain fait maison et dans le **panier de grill**, les asperges fraîches grillent pour apporter une touche d'été dans les assiettes.

Si vous souhaitez étonner définitivement votre famille et vos amis, préparez un curry de légumes avec du riz sauté avec le **wok et le cuiseur vapeur**. Le **set de brochettes pour le tournebroche** permet même de réussir un délicieux kebab.

**À VOUS MAINTENANT – DÉCOUVRIR CHAQUE JOUR DE NOUVELLES  
POSSIBILITÉS**

Le **système WEBER CRAFTED Gourmet Barbecue** est un système d'accessoires exclusifs, de haute qualité et interchangeables qui – en combinaison avec un

barbecue Weber – vous permet de découvrir chaque jour de nouveaux univers gustatifs fantastiques. Le système d'accessoires se compose de la **grille de saisie** utilisable des deux côtés, de la **plaque de grill**, de la **ierre de grill émaillée**, du **wok et du cuiseur vapeur**, du **set de brochettes pour le tournebroche** et d'un **panier de grill**.

De plus, un insert de grille spécialement conçu est inclus, ce qui permet de remplacer encore plus facilement les accessoires sur un barbecue à gaz ou à pellets de la collection 2022 de Weber. En outre, un kit de transformation est disponible pour que les modèles précédents de Weber soient également «CRAFTED-ready».

Le nouveau système d'accessoires enthousiasme également Andrea Strein, vice-présidente Hub Central chez Weber: «De plus en plus de personnes rêvent de transformer leur barbecue en une cuisine d'extérieur complète et de pouvoir préparer à l'extérieur tout ce qui n'était jusqu'à présent possible qu'à l'intérieur. Nous fournissons désormais la solution parfaite. Avec notre nouveau **système WEBER CRAFTED Gourmet Barbecue**, toute la surface de cuisson est utilisée au maximum, ce qui permet de préparer sans problème des steaks à côté d'une tarte flambée ou des hamburgers et des steaks hachés en parallèle. Un maximum de possibilités pour tous les fans de barbecue.»

VOUS POUVEZ ICI  
TÉLÉCHARGER TOUTES  
LES PHOTOS DE  
PRODUITS:

Les accessoires du **système WEBER CRAFTED Gourmet Barbecue** seront disponibles dans le commerce ou sur [weber.com](https://www.weber.com) à partir du printemps 2022 aux PVC suivants:



Weber CRAFTED wok et cuiseur vapeur:  
CHF 169.00 (PVC)



Weber CRAFTED panier de grill:  
CHF 89.90 (PVC)

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



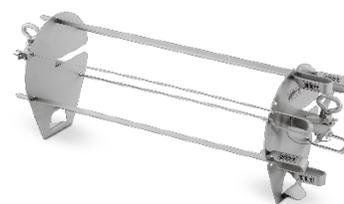
Weber CRAFTED plaque de grill/plancha:  
CHF 139.00 (PVC)



Weber CRAFTED grille de saisie  
double face: CHF 139.00 (PVC)



Weber CRAFTED pierre de grill émaillée:  
CHF 139.00 (PVC)



Weber CRAFTED set de brochettes pour  
tournebroche: CHF 89.90 (PVC)

#### 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**  
Tél.: +41 78 728 35 17  
E-mail : [pr@servicpelan.ch](mailto:pr@servicpelan.ch)