



Communiqué de presse

Un nouveau surdoué

Le nec plus ultra pour le charbon de bois: le nouveau Summit Charcoal de Weber

Zurich, le 13 avril 2016. Grillades, fumage, cuisson lente – et tout cela sur une seule grille: le tout nouveau barbecue à charbon de bois Summit Charcoal de Weber est un véritable génie qui varie encore davantage les plaisirs. A partir de l'été 2016, il viendra enrichir le segment des barbecues à charbon premium de Weber et offrira à ses adeptes des plaisirs gourmands tout au long de l'année.

Avec le barbecue Summit Charcoal débute un nouveau chapitre de l'histoire légendaire du barbecue boule Weber. Ce surdoué s'allume encore plus facilement et se transforme en smoker en deux temps, trois mouvements. Que ce soit avec des steaks, des spare ribs, des pizzas ou des gâteaux, le barbecue hybride au charbon de bois satisfera à coup sûr tous les goûts, et sera idéal pour tous ceux et celles qui souhaitent découvrir la nouvelle tendance de la cuisson lente ou expérimenter de nouveaux modes de préparation.

Avec un diamètre de 60 centimètres et de très nombreux accessoires incluant le système Gourmet BBQ (GBS), le Summit Charcoal pose de nouveaux jalons en matière de polyvalence et de confort. «Nous sommes particulièrement fiers de notre nouveau barbecue au charbon haut de gamme, car grâce à lui, tout est possible», confie Aaron A. Husy, directeur général de Weber-Stephen Suisse. «Avec ce barbecue, nous restons fidèles à nos origines, aux grillades au charbon de bois et au feeling signé Weber, mais nous permettons en même temps aux inconditionnels du barbecue de découvrir les joies du fumage et de la cuisson lente – et tout ceci allié à un allumage au gaz. Le Summit Charcoal regroupe donc le meilleur des trois univers – c'est une avancée en première mondiale.»

Un surdoué pour tous les goûts

Avec le nouveau barbecue de pointe de Weber, la cuisson lente ou la cuisson fumée ne posent aucun problème. L'une de ses fonctionnalités résolument novatrices réside dans une plaque de diffusion qui peut s'insérer entre la grille de cuisson et la grille à charbon. Ce diffuseur modifie la circulation de l'air à l'intérieur du barbecue et veille à ce qu'une température constante soit atteinte pendant plus de dix heures d'affilée. Un mode de cuisson parfait pour tous ceux et celles qui souhaitent étonner leurs invités avec des plats fumés ou à cuisson lente, comme la truite fumée ou le porc effiloché.

Pour les grillades directes ou indirectes, le nouveau Summit Charcoal offre encore davantage de modes de préparation. Car dans le foyer se trouve un autre niveau pour la grille à charbon. Une simple manœuvre permet de varier facilement la distance entre la source de chaleur et les grillades, de manière à pouvoir conserver un contrôle absolu de la température. Autre cerise sur le gâteau pour tous ceux qui aiment expérimenter de nouveaux modes de cuisson et préparer tout un menu à l'occasion de leur prochaine soirée barbecue: l'insert de grille de 60 cm en série Summit Charcoal.



Et les différents inserts tels que la cocotte Dutch Oven, la pierre à pizza ou le nouvel insert en fonte pour gaufres et sandwiches permettent de réussir en toute saison des entrées, des plats et des desserts variés.

Confort et qualité, du couvercle au système d'allumage

Le nouveau clapet d'aération Rapid Fire est un dispositif certes petit, mais très sophistiqué. Il permet en effet de préchauffer facilement les briquettes dans le barbecue, sans allume-charbon. L'inflammation des briquettes s'effectue par simple pression d'un bouton sur le système d'allumage au gaz. Le barbecue est opérationnel en 20 minutes maxi. La charnière du couvercle garantit un confort encore accru: le couvercle est fermement ancré sur le barbecue, mais reste quand même mobile. Il est donc possible de le rabattre en arrière et de le refermer à tout instant.

Une autre des vertus qui confèrent au barbecue Summit Charcoal toute sa polyvalence réside dans son revêtement spécial à double paroi: le foyer est revêtu d'acier émaillé à l'intérieur comme à l'extérieur. Le couvercle, quant à lui, est revêtu d'acier inoxydable à l'intérieur et d'acier émaillé à l'extérieur, et se distingue par une excellente isolation à l'air. Ces finitions haut de gamme font du Summit Charcoal un barbecue particulièrement résistant et, avec son équipement complet et son capot parfaitement adapté, lui confèrent une extrême longévité.

Un «Welcome package» en exclusivité: livraison, montage et formation gratuits... et c'est parti pour les «barbecue-parties»!

A l'achat d'un nouveau modèle Summit Charcoal, les serial grilleurs vont bénéficier en exclusivité d'un avantage hors norme, puisqu'ils vont profiter gratuitement d'un «Welcome package» unique en son genre. Celui-ci comprend en effet la livraison du barbecue sur la terrasse ou dans le jardin, son montage par le revendeur, ainsi qu'une formation sur le produit par un spécialiste qui prodiguera au client de nombreux conseils de première main sur la manipulation du produit. De plus, les heureux propriétaires recevront, avec leur «Welcome package», un livret de recettes aux inspirations multiples, ainsi qu'un bon pour la Grill Academy Original de Weber. Dans un tout nouveau cours spécialement axé sur les grillades au charbon de bois, ils pourront tester sur place les exploits de leur nouveau petit génie du barbec' et s'initier – entre autres – aux plaisirs de la cuisson lente à basse température en compagnie des chefs Weber. Ce nouveau cours peut être réservé dès la fin avril sur <http://www.weber-grillakademie.com>.

Le barbecue Summit Charcoal sera disponible en nombre limité chez les revendeurs agréés à partir de l'été 2016.

Photos sur: <https://we.tl/zTIfyv07Ot>



Weber-Stephen Suisse SARL

L'entreprise américaine Weber-Stephen Products LLC (dont le siège est à Palatine / Illinois) est le premier fabricant mondial de barbecues à charbon, à gaz et électriques, ainsi que d'accessoires. En 1952, George Stephen créa le tout premier barbecue boule Weber, révolutionnant ainsi la technique du barbecue.

Depuis cette époque, l'entreprise familiale ne cesse de poser de nouveaux jalons dans le domaine des barbecues haut de gamme. De superbes accessoires de barbecue pour l'extérieur comme pour l'intérieur, ainsi que du charbon de bois de qualité supérieure, complètent sa gamme de produits et de barbecues professionnels.

Vous trouverez des informations détaillées Weber sur le site Internet <http://www.weber.com> et sur Facebook sur <http://www.facebook.com/home.php#!/Webergrills.DE.AT.CH>.

Agence de presse Weber-Stephen Suisse:

Agentur Paroli AG

Oliver Suter

Tél.: +41 (0)44 258 41 43

E-mail: weberstephen@agenturparoli.ch