

UN CADEAU DE FIN D'ANNÉE ÉTONNANT ET UNIQUE: LE BARBECUE DE TABLE BARBECOOK® AMICA

Vous aussi vous irez certainement bientôt à la recherche de petits cadeaux originaux et abordables pour mettre sous le sapin. Si vous offrez un barbecue® Amica, vous serez certainement le chouchou parmi les invités!



Avec le barbecue de table Amica, le producteur belge de barbecue barbecuecook® lance une **nouvelle forme de partycooking à l'intérieur comme à l'extérieur**. Chacun grille soi-même son repas sur le feu authentique de l'Amica. Cela permet à l'hôte ou à l'hôtesse de rester à table pour profiter du repas et de la compagnie de ses invités.

L'Amica fonctionne à base de copeaux de cuisson **Cook Chips** spécialement développés par barbecuecook®. Grâce à leur composition unique, ils ne dégagent **pas de**

fumée pendant qu'ils brûlent. Il y a au menu de la viande marinée ou grasse? Utilisez alors simplement la plaque de grill fournie. Pour allumer les Cook Chips, il faut utiliser le gel combustible barbecuecook®.

Pour la cuisson, vous pouvez utiliser soit la **grille de rôtissage**, soit la **plaque de grill**. L'Amica a également comme accessoires un **napperon en silicone**, un **livret** avec des recettes pour vous inspirer et **4 petites pinces**. Ainsi, chacun peut cuire ses aliments de la manière qui lui convient.

Tout ceci est placé dans un **emballage attrayant** pour pouvoir offrir directement l'Amica!

Pour des informations supplémentaires, un petit film et les points de vente, consultez le site www.barbecuecook.com.



LE SAVIEZ-VOUS ? L'Amica est né d'une idée lancée pendant un programme de la télévision flamande. Des inventeurs devaient y présenter leur création. Barbecuecook® a développé une de ces idées et cela a donné l'Amica !

Toutes nos photos (en haute résolution) sont disponibles sur <http://www.barbecuecook.com/imagebank> <http://www.barbecuecook.com/imagebank> (mot de passe = barbecuecook). Vous trouverez les adresses de vente via <http://www.barbecuecook.com>.

Pour plus d'informations à propos de ce communiqué de presse, vous pouvez vous adresser à Evelien Heeren (Evelien.Heeren@saey.com ; +32 (0) 56/35.42.00). Si vous utilisez ce communiqué de presse, nous serions heureux d'en être informés!