

COMMUNIQUE DE PRESSE

Septembre 2009

LE BARBECUE DE TABLE AMICA, LE PLUS AGREABLE CADEAU DE FIN D'ANNEE!

Vous êtes encore à la recherche d'un cadeau original pour les fêtes de fin d'année? Quelque chose qui vous fera à coup sûr marquer des points? Avec le barbecue de table Amica du spécialiste belge du barbecue barbecook®, vous ferez cadeau à vos proches, à vos amis ou à votre famille de nombreuses soirées agréables. Un sourire sur tous les visages, c'est garanti!

TOUT LE MONDE ENSEMBLE AUTOUR DU BARBECUE

Vous placez l'Amica au centre de la table pour que tous puissent griller leurs aliments eux-mêmes, de l'apéritif au dessert. L'Amica s'allume très simplement au moyen du gel allume-feu et des Cook Chips (charbon écologique à base de bambou) prévus pour cet article. Grâce à leur composition unique, les Cook Chips ne produisent aucune fumée lorsqu'ils sont allumés. Un avantage supplémentaire: en le combinant à la plaque fournie, vous pouvez aussi utiliser l'Amica à l'intérieur. Été ou hiver, désormais, vous pouvez à tout moment profiter d'un agréable barbecue!

NOUVEAU: SET DE DEPART ET PLATEAU TOURNANT

L'Amica est à présent disponible dans un pratique set de départ que vous pouvez offrir tel quel et avec lequel vous pouvez immédiatement commencer à cuisiner. En plus de l'Amica, ce set contient un napperon en silicone, une grille de cuisson, une plaque, quatre petites pinces, 500 ml de gel allume-feu et 600 g de Cook Chips (de quoi avoir deux fois le plaisir de griller).

Pour celui qui a déjà un Amica, son barbecue de table peut être équipé d'un pratique plateau tournant avec six petits plats. Remplissez-les de différentes sauces et... profitez-en!

Pour plus d'informations et d'inspiration, et pour connaître les points de vente, consultez le site www.barbecook.com.

Matériel iconographique en haute résolution via le site www.barbecook.com/imagebank (mot de passe = barbecook). Voici les liens directs vers le matériel iconographique mentionné ci-dessous:

Note pour la rédaction (à ne pas publier)

Source: barbecook

Informations à la presse: Evelien.Heeren@saey.com; tél. 0032 56 36 24 74; GSM 0032 499 53 98 13

Photo d'ambiance d'utilisation de l'Amica à l'intérieur:

<http://www.barbecue.com/imagebank/v3/stamboom/detail.asp?cID=92&ID=389&lg=fr>

Photo du produit Set de départ Amica:

<http://www.barbecue.com/imagebank/v3/stamboom/detail.asp?cID=92&ID=660&lg=fr>

Photo d'ambiance Plateau tournant:

<http://www.barbecue.com/imagebank/v3/stamboom/detail.asp?cID=92&ID=391&lg=fr>

Photo du produit Plateau tournant:

<http://www.barbecue.com/imagebank/v3/stamboom/detail.asp?cID=92&ID=514&lg=fr>



Faire un barbecue à l'intérieur avec l'Amica!



NOUVEAU: Set de départ Amica, comprenant l' Amica et une quantité de départ de Cook Chips et de gel allume-feu



NOUVEAU: plateau tournant pour l'Amica



NOUVEAU: plateau tournant pour l'Amica

Note pour la rédaction (à ne pas publier)

Source: barbecue

Informations à la presse: Evelien.Heeren@saey.com; tél. 0032 56 36 24 74; GSM 0032 499 53 98 13