



DOSSIER DE PRESSE
ÉTÉ 2011

The logo for Barbecook, featuring the brand name in white lowercase letters on a red rectangular background. A white silhouette of a barbecue flame is positioned above the letter 'o'.

Simplement en profiter

Barbecook a été créé en 1985. C'est une marque belge des pieds à la tête, avec ses racines à Courtrai. Au fil des ans, barbecook a su rester un précurseur dans le développement de barbecues et accessoires conviviaux, sûrs et de grande qualité. Barbecook garantit ainsi à ses utilisateurs un barbecue sans problèmes et sa mission *Simply enjoy!* est à chaque fois accomplie.



Visuels en haute résolution

Vous souhaitez utiliser une ou plusieurs photos de ce dossier de presse? Envoyez-moi leurs numéros par e-mail et vous recevrez le plus vite possible ces visuels en haute résolution.

Evelien.Heeren@saey.com
0499/53.98.13





Avec les beaux jours, les barbecues sont de retour!

Après des mois de neige, de pluie et d'obscurité, le décompte jusqu'à l'été peut commencer. Bientôt reviendra le moment des longues et douces soirées. Des cocktails rafraîchissants sur la terrasse. De la vie à l'extérieur plutôt qu'à l'intérieur. Et ce sera bien sûr le moment d'organiser d'agréables barbecues entre amis ou en famille, jusqu'aux petites heures du matin. Barbecook est en tout cas toujours partant. Le producteur belge de barbecues a une fois encore préparé bien des nouveautés pour l'été 2011. Quelque chose d'élégant, de tendance ou plutôt d'alternatif? Barbecook a de tout dans sa gamme!

BARBECUES ÉLÉGANTS

P. 4

BARBECUES TENDANCE

P. 8

BARBECUES ALTERNATIFS

P. 12

BARBECUES ÉLÉGANTS



Hissez vos couleurs avec votre barbecue

Cet été, la nouveauté sera le barbecue au charbon de bois PUUUR. Un nom qui dit tout, car cet élégant barbecue permet de désormais griller de manière très saine et pure. Un sympathique avantage supplémentaire: en plus des trois couleurs standard, vous pouvez aussi commander le PUUUR dans la teinte de vos rêves.



PRIX CONSEILLÉS ET POINTS DE VENTE

PUUUR couleur standard: € 499

PUUUR couleur personnalisée: € 799

Points de vente repris sur www.barbecook.com/puuur

UN FEU TRÈS PUR

Le PUUUR de barbecook a été conçu en pensant à une manière saine de griller. Et cela commence par un feu sain. Tout comme pour tous les autres barbecues au charbon de bois de barbecook, vous allumez le PUUUR avec trois feuilles de journal. Après à peine un quart d'heure, vous obtenez un feu prêt à griller, sans avoir utilisé de produits d'allumage peu sains.

UNE GRILLADE PURE

Ce qui est unique sur le PUUUR, c'est son réflecteur innovant. Il réverbère la chaleur du charbon et la renvoie dans la cuve, de sorte que la viande cuit par au-dessus et grille par en dessous. Simultanément, les gaz de combustion peuvent s'échapper via la structure à claire-voie du réflecteur. Vous êtes ainsi certain que votre grillade est très saine.

UN DESIGN PUR

Avec le PUUUR, toutes les technologies fûtées de barbecook sont englobées dans un design élégant qui frappe l'œil. Son look étonnant et sa finition parfaite font du PUUUR un invité qu'on est heureux d'accueillir dans son jardin. Le PUUUR est disponible dans trois couleurs standards: Arctic White, Vulcanic Grey et Pacific Blue.

CHOISISSEZ VOTRE PROPRE COULEUR

Vous aimeriez donner une touche personnelle à votre jardin ou votre terrasse? Choisissez dans sur www.barbecook.com/puuur votre



BARBECUES ÉLÉGANTS

VISUELS DISPONIBLES



PUUUR 01



PUUUR 02



PUUUR 03



PUUUR 06



PUUUR 07



PUUUR 08



PUUUR 04



PUUUR 05



PUUUR 09



PUUUR 10

BARBECUES TENDANCE



L'été en noir et blanc

Pour la nouvelle saison, barbecook a revêtu d'une nouvelle livrée noire ou blanche très tendance sa série à succès de barbecues QuickStart au charbon de bois. Ces Limited Editions ont reçu comme finition un émail brillant de très grande qualité et disposent de tous les atouts bien connus de barbecook: simples à allumer avec trois feuilles de papier journal; un feu prêt à griller après 15 minutes et nettoyés en un clin d'œil grâce au système QuickStop. Grâce au système d'allumage unique de barbecook, vous créez très simplement un feu parfait et vous obtenez les plus délicieuses grillades qui soient. Rajoutez-y la grille réglable, la bague multifonctions et la pratique grille d'attente, et vous êtes certain de réussir tous vos barbecues!



PRIX CONSEILLÉS ET POINTS DE VENTE

QuickStart® Black ou White: à partir de € 109
Amica Black ou White: € 79,95

Points de vente repris sur www.barbecook.com

NOUVEAU: LE BARBECUE DE TABLE AMICA WHITE

Pour l'été 2011, le barbecue de table Amica est également disponible dans une version noire ou blanche. Le nouvel Amica White est le partenaire par excellence de toute réunion conviviale. Au centre de la table, pour que tout le monde puisse y faire son propre barbecue. Si sûr que même les enfants peuvent en profiter et que faire un barbecue est à chaque fois synonyme de faire la fête. L'Amica Black et l'Amica White sont livrés dans un pratique set de départ qui comprend l'Amica avec une grille de cuisson, une plaque, un napperon en silicone, quatre petites pinces, du gel allume-feu et des Cook Chips. Le tout est bien emballé, pour que l'Amica soit gai à offrir. Ou à recevoir comme cadeau, bien sûr!



BARBECUES TENDANCE

VISUELS DISPONIBLES



BW 01

BW 02

BW 03



BW 04



BW 05



BW 09



BW 10



BW 06



BW 07



BW 08



BW 11



BW 12



La cuisson extérieure alternative

Utiliser un barbecue au charbon de bois, au gaz ou à induction, les possibilités sont nombreuses. Mais barbecook prouve que cela peut aussi se faire autrement. Avec de chouettes articles comme le fumoir, le trépied et son brasero, vous pouvez cuisiner dehors d'une manière alternative. Juste un petit peu différemment, mais en conservant la saveur et la convivialité.



PRIX CONSEILLÉS ET POINTS DE VENTE

Fumoir: € 89

Trépied: à partir de € 59

Grille de cuisson pour trépied: € 29,95

Poêle de barbecue pour trépied: € 49

Cocotte de 6 l pour trépied: € 45

Barbecue à gaz Brahma 5.2: € 699

Brasero Trendy: € 99

Points de vente repris sur www.barbecook.com

IL EST PERMIS DE FUMER!

Fumer des aliments est l'une des techniques de cuisson les plus pures qui soient. Vous n'avez pas besoin de graisse ni d'huile, et vous obtenez un délicieux goût fumé. De plus, les aliments fumés se conservent plus longtemps. Fumer à froid ou à chaud de la viande, du poisson ou même des fromages? C'est possible avec le fumoir de barbecook! Équipé d'un thermomètre intégré, de solides crochets et de pratiques petites portes latérales, ce fumoir est très facile à utiliser.

UN FEU DE CAMP DANS VOTRE JARDIN

Avec le trépied de barbecook, vous créez dans votre propre jardin l'authentique ambiance du feu de camp. Placez le trépied au-dessus d'un feu de camp ou d'un brasero, et en avant pour la cuisine à l'extérieur! Les pizzas, la paella ou les mélanges de légumes sont placés dans la poêle; les soupes, les pot-au-feu ou le vin chaud se cuisent dans la cocotte. Sur la grille, vous obtenez les meilleures grillades. La hauteur de la grille, de la poêle ou de la cocotte est facile à régler grâce aux chaînes fournies. De plus, le trépied est facile à emporter chez des amis ou au camping, et il se range de manière très compacte après utilisation.

UN BARBECUE AVEC BROCHE

Rien de plus chouette que de faire cuire à la broche ses propres aliments. C'est pourquoi le barbecue à gaz Brahma 5.2 est équipé de série d'une broche automatique avec de puissants brûleurs derrière et sous la broche. Le résultat? Un repas grillé de manière parfaitement uniforme: recouvert d'une savoureuse croûte à l'extérieur tout en étant délicieusement juteux à l'intérieur. En ajoutant un goût au choix dans le système Aromaz, vous créez en outre des plats extrêmement savoureux.

SOIRÉES D'ÉTÉ AU COIN DU FEU

Même les plus belles journées d'été peuvent s'achever par une soirée plus fraîche. L'idéal est alors de se réchauffer autour du brasero Trendy. Quelques bûches dans la vasque vous permettent de rapidement profiter d'un agréable feu crépitant. Le brasero Trendy est de plus équipé de série d'une grille de cuisson et convient donc très bien pour préparer un délicieux barbecue au-dessus du feu de bois.

BARBECUES ALTERNATIFS

VISUELS DISPONIBLES



ALI 01



ALT 02



ALT 03



ALT 07



ALT 08



ALT 04



ALT 05



ALT 06



ALT 09

Informations pour la presse et visuels

Evelien Heeren

Evelien.Heeren@saey.com

T 056 36 24 74

M 0499 53 98 13