

BARBECUES À PELLETS**

LE GOÛT AVANT TOUT


SmokeFire



LE WEBER SMOKEFIRE EST UN BARBECUE TRÈS BIEN PENSÉ ET CONÇU QUI RÉPOND AUX DEMANDES ACTUELLES :

- Facile à utiliser et à entretenir
- Températures basses et élevées pour fumer et saisir les aliments



Le SmokeFire est un barbecue connecté relié à l'application Weber Connect offrant ainsi une facilité d'utilisation pour les consommateurs désireux de réaliser toutes sortes de recettes au barbecue.



BARBECUE À PELLETS SMOKEFIRE EX4 GBS**

L'espace de cuisson de 45 x 61 cm du SmokeFire EX4 GBS est proche de la taille d'un barbecue à 3 brûleurs Genesis II. C'est une bonne alternative pour les clients intéressés par un barbecue de cette taille. Avec ses grilles Gourmet BBQ System (GBS) en inox et sa grande grille secondaire de réchauffage de 25 cm x 61 cm, il offre de nombreuses possibilités, du fumage à la saisie des aliments. Compatible avec Weber Connect. Ce barbecue préchauffe très rapidement en 15 minutes.

BARBECUE À PELLETS SMOKEFIRE EX6 GBS**

Ce barbecue parvient à satisfaire toutes les exigences des clients ! L'espace de cuisson de 45 x 91 cm du SmokeFire EX6 GBS est proche de la taille d'un barbecue à 4 brûleurs Genesis II. Sa grande grille secondaire de réchauffage (25 cm x 91 cm) est un plus. Grâce au système Weber Connect intégré, tout le monde peut obtenir des résultats impeccables à chaque utilisation en sachant à quelle température il faut cuire les aliments, quand ils doivent être retournés et quand le repas sera prêt. Il offre les mêmes avantages que le SmokeFire EX4 avec un espace de cuisson suffisamment plus étendu pour faire des grillades pour une grande fête entre amis ou une réunion de famille.

GUIDEZ VOS CLIENTS ET AIDEZ-LES À PEAUFINER LEUR SAVOIR-FAIRE AVEC CES ACCESSOIRES

ESSENTIEL



Mélange de Pellets** Grill Academy

Pellets** Hickory

Pellets** Pommier

Housse de barbecue SmokeFire EX4 GBS

Kit d'ustensiles Premium

AVANCÉ



Grille de saisie

Support de cuisson pour volaille

Plancha

Pierre à pizza

* La garantie ne s'applique pas à l'usure normale. Rendez-vous sur weber.com pour de plus amples informations.
 ** Granulés de bois

LE BARBECUE LE PLUS INNOVANT DE L'HISTOIRE DE WEBER



Dans les années 80, nous nous sommes lancés dans une quête du barbecue à gaz parfait et nous sommes parvenus à bousculer les normes en matière de barbecue à gaz. Ces deux dernières années, nous avons cherché à déterminer ce que nous pouvions faire avec le combustible naturel le plus apprécié, à savoir le bois. Nous sommes fiers de lancer la nouvelle référence en matière de barbecue aux granulés de bois. Nous avons réussi l'alliance des saveurs authentiques conférées par le barbecue au charbon et de la commodité des barbecues à gaz en y ajoutant la précision et les fonctions high tech que seul un barbecue électrique peut offrir. Le nouveau SmokeFire.

Opérationnel, il doit offrir des saveurs cuites au feu de bois, quels que soient les aliments. Le SmokeFire est spécialisé dans tout, des steaks saisis aux côtelettes en cuisson lente. Fumer, saisir et plus encore – voilà ce que peut faire votre barbecue.

Le SmokeFire est un barbecue à pellets tout-en-un qui permet de saisir des steaks, de fumer de la poitrine de bœuf ou de faire cuire des tartes. Sa gamme de températures et la précision du contrôle de la température permettent de n'avoir aucunes limites en termes de saveur et de temps.

Nous n'avons négligé aucun aspect afin que vous puissiez cuire les meilleurs plats. Que ce soit pour fumer de la poitrine de bœuf, faire griller des burgers ou faire cuire une pizza, SmokeFire est le barbecue qu'il vous faut pour une cuisson aux granulés naturels de bois dur.

La cuisson et le fumage au bois vous permettent d'obtenir des saveurs inégalées tout en éveillant vos sens. Une fois que le bois fume, l'air s'imprègne de l'odeur du pommier, de l'hickory, du cerisier ou du bois que vous avez choisi. Le résultat ? Des plats aux saveurs barbecue aux senteurs fumées.

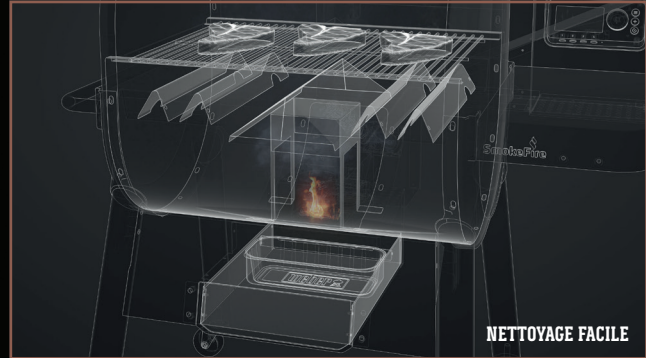
LE CLIENT IDÉAL POUR LE SMOKEFIRE :

J'aime explorer les différentes possibilités de mon barbecue, alors il doit me permettre de faire griller, rôtir, fumer et cuire les aliments tout en offrant des résultats savoureux. J'aime les nouveautés mais je reste malgré tout un peu classique. Le bois et les flammes sont authentiques et indispensables, mais ce serait bien d'ajouter quelques fonctions numériques au barbecue pour le booster un peu et avoir l'impression d'avoir un appareil prêt pour la transformation digitale. Cela ne me dérange pas de sortir des sentiers battus et de tester de nouvelles choses. J'aime contrôler et diriger mon barbecue à ma guise, mais je ne suis pas parfait alors je ne serais pas contre quelques conseils pour améliorer mon savoir-faire. Je suis très occupé et je n'ai pas des heures à consacrer à nettoyer mon barbecue, il doit donc être facile à nettoyer.



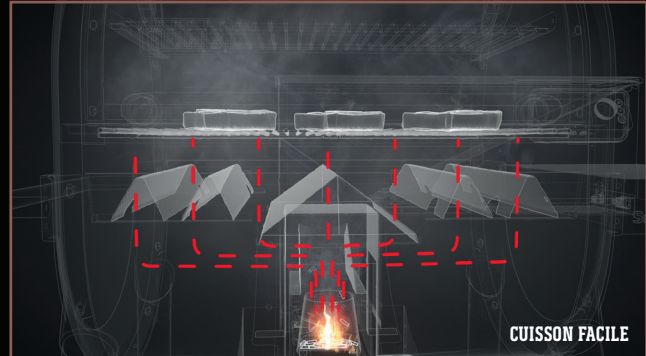
NETTOYAGE FACILE

Les cendres et les graisses sont orientées vers un tiroir pour un nettoyage rapide et facile. En raison de sa conception haut de gamme et de ses fonctions uniques, Le Weber SmokeFire rend cette tâche plus facile.



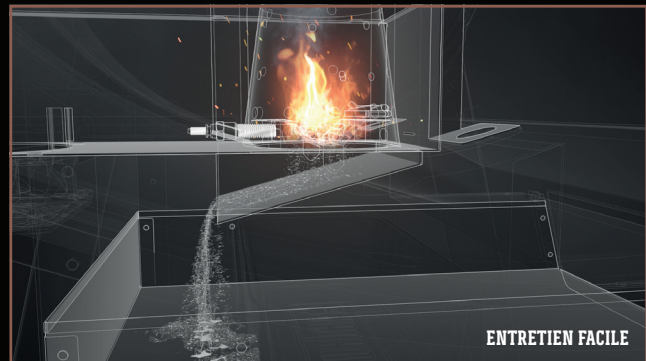
CUISSON FACILE

Différent de tous les autres barbecues à pellets** du marché, le SmokeFire est doté de barres Flavorizer avec un système de diffusion qui offre une répartition homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Avec les grilles de cuisson Gourmet BBQ System (GBS) et un système d'alerte lorsque le niveau de combustible commence à être bas, SmokeFire offre une expérience barbecue tout en simplicité.



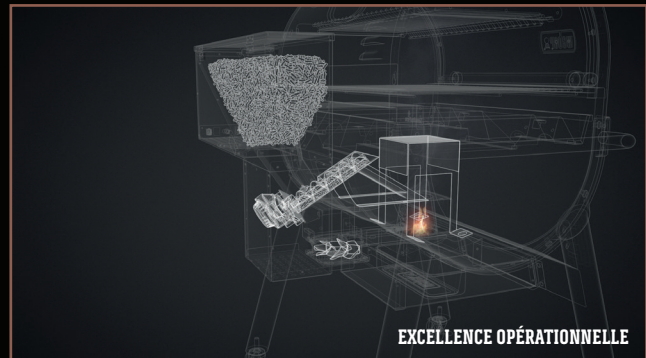
ENTRETIEN FACILE

Accès facile à la bougie de préchauffage si elle doit être remplacée. Mode arrêt automatique : distributeur de pellets** auto-nettoyant après chaque session.



EXCELLENCE OPÉRATIONNELLE

Des fonctions qui simplifient votre expérience du barbecue. Mode couvercle ouvert pour récupérer la perte de chaleur, redémarrage après l'extinction des braises, nettoyage du distributeur de granulés et autres fonctions incluses.



WEBER CONNECT

La fonction de cuisson intelligente intégrée proposée par Weber Connect vous offre une assistance très utile lorsque cela est nécessaire – le barbecue n'a jamais été aussi simple à utiliser.



** Granulés de bois

BARBECUE À PELLETS**



LE GOÛT AVANT TOUT – Les nouvelles barbecues à pellets** sont conçues pour tout faire. La cuisson à distance vous donne la liberté de surveiller et même d'ajuster la chaleur depuis votre smartphone. Vous recevez des notifications lorsque les aliments doivent être retournés ou même un compte à rebours jusqu'à la fin de la cuisson. Vous recevez également une notification sur votre téléphone lorsqu'il est temps de mettre un autre sac de pellets** dans la barbecue. Le SmokeFire vous offre des grillades irrésistibles.

EN BREF

1

Plus de fumé – des aliments au goût encore plus fumé – si vous voulez que vos aliments aient un goût fumé plus prononcé, ajoutez un peu de fumage à la recette. Au début de la cuisson, les granulés fument entre 75 et 95 °C, ce qui ajoutera une saveur un peu plus fumée aux aliments. Conçu pour une réduction considérable du volume de cendres. Le module d'allumage est toujours prêt à l'emploi.

2

Weber Connect – notifications de cuisson – Weber Connect vous dit quand il faut retourner les aliments, les laisser reposer et les servir directement depuis votre smartphone – un guide de cuisson, là où vous en avez besoin. La fonction de cuisson à distance vous donne la liberté de surveiller et même d'ajuster la chaleur depuis votre smartphone.

3

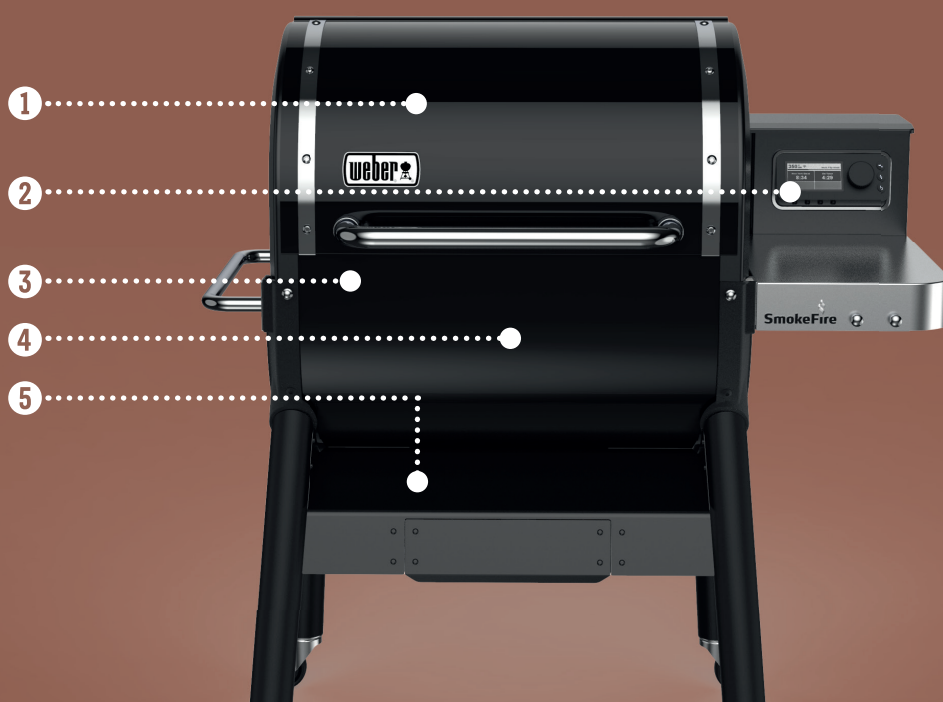
Barres Flavorizer – le goût avant tout – Les Flavorizer Bars dirigent la chaleur dans tous les recoins de la grille de cuisson pour que la cuisson de vos aliments soit homogène, sans craindre les zones chaudes ou froides. En cas de cuisson en chaleur élevée, les gouttes de graisse sont absorbées et grésillent sur les barres pour une saveur encore plus intense.

4

Le Ventilateur – Ce ventilateur a été conçu pour permettre de chauffer plus et plus vite et d'offrir les meilleures saveurs et cuissons au bois. Si la plupart des barbecues à pellets** sont spécialisés dans le fumage, le SmokeFire est un spécialiste polyvalent, permettant tous les types de cuisson.

5

Système de cuisson propre – élimination supérieure des cendres et des graisses – Les cendres et les graisses sont orientées vers un tiroir extérieur pour un nettoyage rapide et facile. Ce système unique empêche aussi aux cendres de se diffuser dans la cuve de cuisson.



** Granulés de bois