

Applications, barbecues, accessoires, produits connectés... Ces coachs culinaires transforment n'importe quel cuisinier amateur en génie du barbecue. Et la tendance a de l'avenir ! En effet, selon la dernière étude BVA pour Weber, **1/3 des adeptes** du barbecue sont intéressés par la tendance du barbecue connecté ou smart grilling.

Chez **Weber**, l'intérêt pour la cuisine connectée se développe depuis plusieurs années avec, notamment, l'acquisition de June, start-up d'appareils et de technologies intelligentes. L'objectif est simple : révolutionner l'expérience de cuisson en plein air grâce à des produits, services et expériences numériques qui rendent la cuisine au barbecue plus dynamique et excitante ! *

- **LE SPIRIT EPX :**

Le barbecue à gaz connecté Spirit EPX ravira à coup sûr les amateurs de barbecue en leur offrant la possibilité de gérer plusieurs tâches simultanément et facilement !

Grâce à sa technologie intégrée « Weber Connect », il garantit des cuissons toujours réussies avec une facilité déconcertante pour des grillades au goût authentique.

L'application Weber Connect indique via le smartphone, le moment idéal pour retourner les aliments et les servir directement, grâce à la fonction assistant de cuisson pas-à-pas

Deux modèles disponibles :

Spirit EPX-315

Spirit EPX-325

- **LE GENESIS EX :**

Ce barbecue à gaz connecté offre tout un monde de possibilités aux passionnés de grillades. Fini de tâtonner avec du matériel superflu, il intègre tous les équipements nécessaires au parfait grilleur ! L'assistant pas-à-pas de cuisson au barbecue 2.0 Weber Connect permet une cuisson « intelligente » avec veille des températures de cuisson via des notifications. Cette technologie connectée permet de visualiser directement depuis son smartphone, toutes les informations fournies par le Genesis II EX : les températures précises du barbecue, le temps de cuisson restant, le degré exact des aliments et plus encore...

Genesis II EX-315

Genesis II EX-335

- **LE SMOKEFIRE**

Le barbecue à pellets Smokefire Weber allie la technologie Weber Connect avec une nouvelle énergie : Les granulés de bois.

Polyvalent et tellement simple d'utilisation, il peut saisir, rôtir, fumer, cuire à basse température et même pâtisser... Grâce à sa grande plage de températures (95°C à 315°C) toutes les cuissons sont possibles. Tous les avantages des autres énergies sont ici réunis dans un seul et même barbecue : l'authenticité et le goût fumé du charbon, la rapidité d'allumage du gaz, la facilité d'utilisation de l'électrique.

- **LE WEBER CONNECT :**

Le Weber Connect Smart Grilling Hub, c'est la botte secrète pour réaliser à la perfection toutes vos recettes préférées. Cet assistant intelligent de cuisson au barbecue vous guidera pas à pas dans la réalisation d'une recette ; il vérifie la température de cuisson et vous alerte quand il faut retourner les aliments ou quand la recette est prête à être dégustée !

Son accès WIFI à distance et sa connexion via Bluetooth, son application dédiée et ses notifications vous permettent de tout gérer via votre smartphone, de la préparation jusqu'au moment du service. Le plus : Le Weber Connect est compatible avec tous les barbecues. De la marque Weber ou non !

* *Chris Scherzinger, PDG de Weber-Stephen Products LLC.*

Mediatiser.tv

Claire-louise Fiault - 06 61 89 18 70 - clfiault@mediatiser.tv

Antoine Monnier - 06 03 71 76 10 - amonnier@mediatiser.tv

A propos de Weber :

L'histoire de Weber commence en 1952 avec l'invention du Kettle Weber, le premier barbecue à couvercle, par George Stephen, père de douze enfants et adepte des copieuses grillades en famille. Son obsession : développer le "compagnon" de cuisson de cuisine extérieure parfait, efficace par tous les temps, sans danger et qui clouerait le bec aux coups de vent. La marque se lance un peu partout dans le monde et notamment en Europe en 1972. Elle décline ses barbecues au gré de l'évolution des styles de vie (charbon, gaz, électricité, tailles... du format nomade au véritable piano de Chef). C'est en 2000 que la marque arrive en France. Des décennies plus tard, Weber a prouvé son attachement à une cuisine en extérieur de qualité en innovant continuellement pour perfectionner ses barbecues, ses techniques, son expertise et rendre la passion de la cuisine au BBQ accessible au plus grand nombre pour sublimer l'instant BBQ en fédérant autour de cette convivialité.