



Persbericht

Weber-Stephen Holland B.V.

De briketten- en houtskoolrevolutie: Weber steekt het barbecue-enthousiasme aan in 2016 met roodgloeiende innovaties voor nog meer barbecueplezier

Sint Nicolaasga, 10 februari 2016. Weber-Stephen brengt een revolutie teweeg binnen de barbecue-markt – met de nieuwe Weber® briketten en het verbeterde Weber® houtskool. Deze roodgloeiende innovaties voor houtskoolbarbecues zullen de nieuwe standaard worden op het gebied van kwaliteit, gebruiksgemak en brandduur – en zodoende perfecte grillresultaten garanderen. Weber briketten zijn klaar om boven te barbecueën in slechts 20 minuten, bieden tot drie uur constante hitte en daardoor de ideale brandstof voor de barbecue. Het houtskool wordt ook hooggewaardeerd voor zijn ideale producteigenschappen; het brandt goed na 15 minuten en is daarom de ideale partner voor een spontane barbecuesessie – aan het meer of in een park bijvoorbeeld. Met de lancering van dit verbeterde product biedt barbecue-expert Weber alle fans van houtskool vanaf 2016 een compleet nieuwe barbecue-ervaring en verzekert nog succesvollere barbecuesessies met veel meer plezier. “Met onze nieuwe Weber briketten en nieuwe houtskool brengen we een revolutie teweeg op de markt en voorzien we de barbecuegebruikers van een ongeëvenaard gemak,” zegt Marc André Palm, hoofd van Brand EMEA. “Deze baanbrekende productlancering zal worden begeleid door de sterkste mediacampagne die Weber ooit heeft gehad.

Sneller klaar voor gebruik, constante temperatuur, uitzonderlijke barbecue resultaten

Weber's nieuwe briketten maken een geweldige indruk met hun ideale vorm, maat en met hun zeer hoge dichtheid. Elke individuele briket heeft hetzelfde formaat. Dit maakt ze erg eenvoudig te doseren en geeft de barbecuegebruikers de mogelijkheid absolute controle te hebben over de temperatuur van de barbecue. De overige voordelen zijn eenvoudig op te sommen – ze zijn sneller, heter en beter. De nieuwe briketten zijn klaar voor gebruik in slechts 20 minuten en geven een lange constante hitte. Het geheim van de superieure prestatie is het unieke ontwerp, die zorgt voor een betere luchtcirculatie, snellere ontbranding en langdurig branden. Bovendien hebben Weber® briketten een hogere dichtheid in vergelijking met andere briketsoorten, doordat ze onder hoge druk worden geperst. Dit betekent ook dat de afgifte van hitte nog beter is, de briketten branden

gelijkmatiger en het resultaat is lang-gloeiende briketten tot wel drie uur lang. Dit is perfect voor gerechten die een lange bereidingstijd nodig hebben, bijvoorbeeld bij de indirecte grillmethode voor grotere stukken vlees zoals rosbief met sinaasappelsaus, hele kip en rollades. Maar ook een steak wordt perfect. U kunt bijvoorbeeld sappige T-bone steaks met de typische grillmarkeringen bereiden, precies zoals u ze wilt hebben. Het maakt niet uit met welk gerecht de barbecue-gastheer of -vrouw de gasten verrast, deze briketten creëren de beste omstandigheden om te genieten van langere avonden rond de barbecue met familie en vrienden.

Door grillers voor grillers: de productontwikkeling van de nieuwe briketten

Bij de ontwikkeling van de briketten heeft Weber zorgvuldig rekening gehouden met de wensen en behoeften van barbecuegebruikers. Gedetailleerd marktonderzoek en een uitgebreide consumentenenquête hebben waardevolle indicaties opgeleverd bij de start van de productontwikkeling. Bovendien heeft Weber meer dan 60 jaar ervaring geïnvesteerd bij de ontwikkeling, inclusief de expertise van Grill Masters, product managers en kennis vanuit alle EMEA



regio's. Dit garandeert dat de briket zou voldoen aan de hoogste en meest uitgebreide eisen en perfecte resultaten zou leveren zowel in Noord Europa met slecht en veranderlijk weer als in het hete en droge mediterrane klimaat in het zuiden. Ook is er intensief getest door de Grill Masters van Weber die rechtstreeks contact hebben met de barbecuefans bij de Weber® Grill Academies. Deze bevindingen werden ook gebruikt om de briketten tot in perfectie te ontwikkelen en te laten voldoen aan de hoge normen van Weber. Pas nadat aan alle test- en kwaliteitscriteria was voldaan is het product uitgebracht. De nieuwe briketten van Weber zijn gemaakt in Europa en vervaardigd van 100% natuurlijke grondstoffen.

Weber heeft ook geluisterd naar de wensen van de barbecuegebruikers bij het ontwerpen van de innovatieve verpakking van de briketten. De hersluitbare waterafstotende zakken beschermen de briketten tegen vocht. De briketten kunnen dus buiten op een beschutte plaats worden opgeslagen en zijn altijd klaar voor gebruik – voor een nog snellere en eenvoudigere ontsteking. Een comfortabel handvat aan de zak, beschikbaar in 2, 4 en 8 kilo verpakkingen, maakt deze eenvoudig te dragen. Handige tips en trucs voor verschillende barbecuemethodes staan op de verpakking plus een app met praktische toepassingen zoals een calculator voor de ideale hoeveelheden briketten plus diverse tips en smakelijke recepten maken het brikettenprogramma compleet.

Nog een hoogtepunt - Weber's verbeterde houtskool

Weber's houtskool voldoet ook aan de hoogste eisen van enthousiaste barbecuegebruikers. Het bestaat uit extra grote stukken houtskool die zeer snel kunnen worden ontstoken zodat de kolen na slechts 15 minuten goed gloeien. Dit betekent dat houtskool de perfecte keuze is voor alle barbecuemethodes en speciaal geschikt is voor gerechten met een korte bereidingstijd zoals groentekebabs of sappige steaks. Bovendien is het houtskool, dat is vervaardigd van 100% natuurlijke grondstoffen, ideaal voor op pad, bijvoorbeeld voor een spontane barbecue aan een meer met Weber's draagbare barbecue de Go-Anywhere. Weber® houtskool is beschikbaar in 3, 5 en 10 kilo verpakkingen en biedt daardoor altijd de juiste hoeveelheid voor elke barbecuesessie.

Over Weber

Weber is de wereldwijde marktleider op het gebied van barbecues, buitenkeukens en bijbehorende accessoires. De multinational vindt zijn oorsprong in Chicago, Illinois in de Verenigde Staten, waar in 1952 de eerste kogelbarbecue met deksel is uitgevonden. Weber-Stephen Holland B.V. is een volle dochter van het familiebedrijf en heeft sinds haar oprichting in 2003 een stormachtige groei gekend dankzij de uitstekende productkwaliteit, de innovatieve concepten en haar sterke service- en dienstverlening. Meer info: weber.com

Noot aan de redactie:

Voor meer informatie of beeldmateriaal neemt u contact op met:

Weber-Stephen Holland B.V.

Annemarie Grijpstra

T. 0513 – 43 33 22

E. info@weberbarbecues.nl