



PERSBERICHT

Ontdek de grenzeloze mogelijkheden van het nieuwe Weber® Gourmet BBQ System

Sint Nicolaasga, 24 april 2013

Weber introduceert nu drie nieuwe accessoires voor het Gourmet BBQ System. Met de Ebelskiver poffertjespan, de gevogeltestomer en Koreaanse barbecue zijn er talloze nieuwe gerechten te bereiden. De Gourmet BBQ System accessoires zijn vanaf nu niet alleen geschikt voor gebruik op de brikettenbarbecues van 57 cm, maar ook op de gasbuitenkeukens Spirit®, Genesis® en Summit®.

Op zoek naar meer variatie in gerechten op de barbecue? In plaats van een gegrilde hamburger of worstje ook eens een Aziatisch gerecht of sappige kip met lentegroenten? Met het Weber® Gourmet BBQ System zijn er grenzeloos veel variaties mogelijk. De bestaande accessoires van het Gourmet BBQ System maakten het al mogelijk om verrassende en smakelijke gerechten te bereiden. De Sear Grate voor de perfecte steak met typerende smaak en geur, de pizzasteen voor een echt krokante bodem, de pan voor sissende garnalen in knoflook en de wok voor gezonde, knapperige groenten.



Het innovatieve Weber® Gourmet BBQ System

De uitgebreide accessoirerange van het Gourmet BBQ System, die vanaf nu zowel in combinatie met de Weber® brikettenbarbecue als op de Weber® gasbuitenkeukens te gebruiken is, maakt een nieuwe, culinaire manier van koken mogelijk. De doordachte constructie van het tweedelige GBS grillrooster maakt het mogelijk de grillroosterinzet snel en gemakkelijk te verwisselen. Hierdoor kunnen er zowel op het buitenrooster als het binnenrooster verschillende gerechten tegelijkertijd bereid worden. De culinaire variaties kennen geen grenzen meer!

Meer dan barbecueën

Het Weber® Gourmet BBQ System is uitgebreid met de volgende drie nieuwe accessoires:



De Ebelskiver is een speciale accessoire die niet alleen geschikt is voor het maken van poffertjes, maar ook gebruikt kan worden voor het maken van gevulde uien, gehaktballen, heerlijke Jakobschelpen in bierdeeg en vele andere lekkernijen. De Ebelskiver is gemaakt van porselein geëmailleerd gietijzer. Dit zorgt voor een evenredige warmteverdeling waarbij de holtes een gelijkmatige garing geven.



De nieuwe gevogeltestomer is gemaakt van roestvast staal en heeft een afneembaar opzetstuk. Het twee-in-één ontwerp is bijzonder geschikt voor het barbecueën van een hele kip. Kenners van het recept van de Beer Can Chicken zullen in deze accessoire direct de mogelijkheid herkennen om een sappige, perfect gegaarde kip te bereiden. En tegelijkertijd bereid je in de ring van de stomer krokante aardappelen, in korte tijd het ideale gerecht!

De Koreaanse barbecue is perfect geschikt voor gemarineerde gerechten. Met de praktische aromatische ring gaat er geen druppel sap of marinade verloren en blijven de gerechten sappig. Ook deze accessoire is gemaakt van porselein geëmailleerd gietijzer wat een gelijkmatige warmteverdeling oplevert.



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 uitmuntende productkwaliteit, de innovatieve concepten en haar sterke service- en dienstverlening. Meer info: weber.com

Noot aan de redactie:

Voor meer informatie of beeldmateriaal gaat u naar <http://www.weberbarbecues.nl/pers>

Of neem contact op met:

Weber-Stephen Holland B.V.

Tim ten Velden

T. 020 – 316 2401

E. pr.nl@weberstephen.com



Productinformatie Weber® Gourmet BBQ System

Koreaanse barbecue
Artikelnummer: 8840
Prijs: € 59,99



Ebelskiver (poffertjespan)
Artikelnummer: 8841
Prijs: € 59,99



Gevogeltestomer
Artikelnummer: 8838
Prijs: € 59,99



Wok
Artikelnummer: 7422
Prijs: € 59,99



Sear Grate
Artikelnummer: 8834
Prijs: € 49,99



Pan
Artikelnummer: 7421
Prijs: € 49,99



Pizzasteen met draagbeugel
Artikelnummer: 8836
Prijs: € 49,99

