

# LA PLANCHA DE A À Z



Grill ou plancha ? L'éternel dilemme de l'amateur de barbecue au moment de l'achat... Avec Weber, vous n'avez plus à choisir : tous nos modèles de barbecue intègrent les deux solutions.

Vous pouvez ainsi changer de procédé de cuisson le plus simplement du monde. Légumes, fruits de mer, oeufs, toasts, pâtisseries, petites brochettes... Avec la plancha, votre barbecue prend d'autres accents festifs et vous permet de cuire différemment les aliments les plus délicats. 85% des propriétaires de barbecue ont au moins une plancha, et Weber ne manque pas de produits et d'idées pour sublimer cette méthode de cuisson ludique et conviviale.

**IL ÉTAIT UNE FOIS UNE PETITE PLAQUE...** La plancha serait apparue au XIX<sup>ème</sup> siècle en Espagne. Sur les routes menant à Saint-Jacques-de-Compostelle, les pèlerins ont adopté cette plaque d'acier pour ses nombreuses qualités : simple à utiliser, facile à transporter et à nettoyer, il suffisait de la poser sur des braises pour cuisiner n'importe quel aliment recueilli au cours du voyage. Depuis cette version nomade, la plancha a peu à peu conquis le monde. Les plus grands chefs l'ont adoptée pour sa convivialité et ses qualités techniques qui permettent de réaliser des recettes saines et créatives en un tournemain.

## LES AVANTAGES DE LA PLANCHA

Facile à maîtriser, rapide, diététique, permettant des recettes étonnamment savoureuses et variées, la cuisson à la plancha combine beaucoup d'atouts. C'est une des méthodes de cuisson les plus efficaces pour préserver à la fois les bienfaits nutritionnels et le goût des aliments. Quel que soit l'aliment déposé sur l'épaisse plaque en acier, la température reste constante. Elle peut être douce, autour de 50°C, pour cuisiner par exemple un confit de poulpe à l'huile d'olive. Mais elle peut en quelques instants atteindre 180 / 200°C pour saisir une viande ou un poisson. Vous obtenez alors une texture croquante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Quant aux graisses naturelles des aliments, elles sont évacuées sans brûler. C'est donc l'assurance de préparer une cuisine très saine et savoureuse.



## TOUTES NOS PLANCHAS

Des planchas sont disponibles pour tous nos barbecues, qu'ils soient au charbon, au gaz ou à l'électricité. Pour une adaptation parfaite à votre appareil de cuisson, leurs matières et leurs tailles sont variées. Certaines s'installent à la place d'une des deux grilles de cuisson, d'autres se posent directement sur la grille, et toutes permettent ainsi de combiner les deux modes de cuisine. Nos différentes planchas :

- Plancha en céramique
- Plancha en fonte
- Plancha en fonte émaillée
- Plancha Gourmet®



Plancha en céramique

Dim. 48,6x35 cm

**69,99€** 0077924011757

### LA PLANCHA EN CÉRAMIQUE

Grâce à leur surface en céramique de haute qualité, ces planchas sont parfaitement adaptées à la cuisson de mets délicats, de pâtisseries (feuilles de brick, feuilletés, blinis...) mais aussi des fruits, des légumes et des poissons. Leurs performances de cuisson optimales permettent une caramélisation parfaite. Elles peuvent s'utiliser comme plat de service grâce à leur capacité à garder les aliments au chaud, et se nettoient simplement au lave-vaisselle. Nos planchas en céramique sont disponibles en deux tailles.

### LA PLANCHA EN FONTE

Dérivé de la plaque en fonte traditionnelle, la plancha en fonte est un accessoire polyvalent, durable et efficace. Matériau hautement résistant, la fonte assure un excellent rendu gustatif et reste chaude longtemps. Ces planchas se nettoient facilement à la main, avec de l'eau chaude et une brosse. Il existe différents modèles de planchas en fonte qui s'adaptent à tous les barbecues au gaz Weber (gamme Weber Q, Spirit, Genesis et Summit). Certaines de nos planchas sont en plus réversibles et permettent deux types de cuisson. La face dentelée est réservée aux viandes et poissons, et le côté lisse aux légumes, fruits délicats, blinis et œufs. Elle est disponible pour les barbecues Spirit séries 200 et 300, Summit et Genesis.



Plancha en fonte

Pour Spirit® 2 brûleurs

**99,99€** 0077924019135

**LA PLANCHA GOURMET®** Elle fait partie de notre « Gourmet System », un ensemble d'accessoires qui s'adaptent à nos barbecues au charbon (57 cm) et nos barbecues au gaz Spirit, Genesis et Summit. Encastrable sur la grille de cuisson Gourmet, cette plancha en fonte émaillée est idéale pour la préparation de mets délicats nécessitant une saisie rapide.



Plancha gamme Gourmet®

Ø47 cm - Pour tous les barbecues

**57,99€** 0077924004124



Plancha en fonte émaillée

Pour tous les barbecues à gaz

**119,99€** 0077924007040

### LA PLANCHA EN FONTE ÉMAILLÉE

Cette nouvelle plancha à l'aspect glossy allie efficacité et simplicité. Grâce à sa surface de protection, elle empêche les aliments de coller tout en assurant une saisie rapide, une excellente montée en température et une répartition homogène de la chaleur. Équipée de rebords de protection et d'un canal d'évacuation des graisses, elle ne s'oxyde pas et se nettoie aisément à l'eau chaude ou au lave-vaisselle. Cette plancha existe en deux versions : encastrable ou à poser sur la grille de cuisson de votre barbecue.

# L'ART DU FUMAGE



Avec le Smokey Mountain cooker, la technique du fumage est désormais accessible au plus grand nombre. Une création Weber réservée aux serial-grillers en quête de nouvelles sensations et d'arômes uniques et subtils. Mais les secrets du fumage se dévoilent aussi à tout possesseur de barbecue Weber...

## FUMAGE, MODE D'EMPLOI...

La technique du fumage consiste à diffuser de la fumée de copeaux de bois parfumés pour aromatiser les viandes et les poissons au cours de la cuisson. Autrefois utilisée pour conserver ces aliments, elle est aujourd'hui appréciée des connaisseurs pour leur conférer une saveur et un aspect typiques. La fumée dégagée par les copeaux de bois au contact de la chaleur diffuse son parfum et imprègne les aliments pour leur donner un goût incomparable. Cette fumée peut être plus ou moins forte et apporter plus ou moins de goût.

## DIFFÉRENTS BOIS POUR VARIER LES ARÔMES

Weber décuple les plaisirs de la cuisine par fumage en mettant à votre disposition plusieurs arômes de bois, dont les copeaux peuvent être utilisés avec tous nos barbecues au charbon et au gaz. La douceur du pommier et du cerisier se marient à merveille avec les volailles ou la viande de porc. Le mesquite, plus prononcé, est parfait pour les légumes ou les poissons. Le noyer de pécan et l'hickory, plus puissants, subliment une viande rouge. En fonction de votre recette, vous pouvez ainsi varier à l'infini les nuances.

## LA PLANCHE À FÛMER EN CÈDRE

Pour un goût fumé encore plus intense, Weber vous propose des planches à fumer en cèdre sur lesquelles sont posés directement les aliments. Au contact de la chaleur, le parfum de la planche se diffuse dans l'aliment pour lui donner une saveur boisée inégalable. Cet accessoire est idéal pour la cuisson des poissons et des volailles et est compatible avec les barbecues au gaz, au charbon ou électriques.



## LE SMOKEY MOUNTAIN COOKER

**UNE CRÉATION ORIGINALE** : C'est un fumoir clos, à étages, dans lequel la fumée se diffuse de manière homogène autour des grilles et des aliments à cuire. Une vaste ouverture permet de réalimenter le feu en briquettes ou en copeaux de bois sans perdre de fumée, et ce autant de fois que le nécessite votre recette. Ce système le rend aussi simple d'utilisation que nos barbecues.

- Cuve en acier émaillé
- Couvercle en acier émaillé
- Poignée en nylon renforcée à la fibre de verre
- Thermomètre intégré
- Porte frontale
- 4 clapets d'aération en aluminium (1 sur le couvercle et 3 sur la cuve)
- 2 grilles de cuisson de 54,5 cm

**La cuve et le couvercle sont garantis 10 ans.**



Smokey mountain cooker

**Barbecue charbon**

Ø37 cm - Hauteur 108 cm

**349€** 0077924021268

### SANS LE BARBECUE SMOKEY MOUNTAIN COOKER C'EST AUSSI POSSIBLE !

Si vous ne disposez pas du Smokey Mountain Cooker, vous pouvez fumer vos aliments avec votre barbecue Weber grâce au fumoir universel. En acier inoxydable, cet accessoire se pose directement sur la grille du barbecue au gaz ou au charbon. Les copeaux, préalablement trempés dans l'eau pendant une heure y sont ensuite installés. Au contact de la chaleur, les copeaux dégagent une fumée

aromatisée qui se mélange aux aliments en cuisson dans le barbecue fermé. Cette combinaison de saveurs développée pendant la cuisson, apporte à la nourriture un délicieux goût fumé et braisé. Pour les barbecues à charbon, les copeaux préalablement mouillés et bien égouttés peuvent également être disposés uniformément sur le lit de braises. Sur la majorité des barbecues à gaz « Summit » de Weber, le fumoir est intégré (en standard) à droite de la grille.

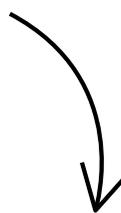


Planche à fumer en cèdre

Lot de 2 - Dim. 30x15 cm

**14,99€** 0077924012853



Fumoir universel

s'adapte à tous les barbecues Weber®

**34,99€** 0077924011207



Bois de fumage

3,4 L

**7,99€** 0077924001116

Soit 2,35€ le litre

# PIZZA PARTY



Regina, Capriciosa, quatre formaggio ou «création à ma façon»... Avec Weber, votre barbecue vous permet de jouer les chef-pizzaïolos de jardin et de réaliser des pizzas d'exception, possédant le goût authentique des pizzas cuites au feu de bois. Et comme une quatre-saisons, cet instant peut se vivre toute l'année. Pour créer de grands repas barbecue & pizza, voici quelques idées en guise de mode d'emploi.

## LA TECHNIQUE À CONNAÎTRE

La cuisson circulaire est la méthode de cuisson parfaite pour réussir de délicieuses pizzas.

- Avec un barbecue au charbon, elle s'obtient en disposant les briquettes en cercle sur le pourtour de la grille foyère.

Avec un barbecue au gaz ou électrique, choisissez la méthode de cuisson indirecte :

- Avec un barbecue au gaz il suffit d'allumer les brûleurs avant et arrière et de placer les aliments au centre de la grille de cuisson. La chaleur circule comme dans un four à chaleur tournante et permet de cuire uniformément les aliments.

- Avec un barbecue électrique, réduisez la température de chauffe du barbecue en le mettant au minimum. Là aussi, la chaleur circule comme dans un four à chaleur tournante et permet de cuire uniformément les aliments.



## DÉCOUVREZ LE FOUR À PIZZA...

### ... ET DEVEZ UN VRAI PIZZAÏOLO !

La réussite d'une pizza réside bien sûr dans la fraîcheur des ingrédients, mais aussi dans une cuisson irréprochable de la pâte. Avec notre pierre à pizza et son couvercle aplati qui emmagasine la chaleur et la restitue de façon constante, votre pizza est saisie rapidement et la saveur des ingrédients préservée.

Directement clipsable sur le dessus de votre barbecue charbon Ø57 cm, ce four vous deviendra vite indispensable ! Vous pourrez glisser vos pizzas dans l'interstice entre le couvercle et la plaque de cuisson, et surveiller le fromage qui fond. Une poignée ergonomique a été apposée sur le côté de façon à éviter tout risque de brûlure.



Four à pizza  
Ø57 cm - pour barbecue charbon  
**199,99€** 0077924013317

## TOUTE UNE PANOPLIE D'ACCESSOIRES



Pierre à pizza céramique  
Weber Style® - Ø40 cm  
Pour tous les barbecues Weber®  
**69,99€** 0077924018107



Pierre à pizza  
Dim. 30,5x44 cm  
Pour tous les barbecues à gaz  
**49,99€** 5707431025644



Pierre à pizza  
Ø26 cm  
Pour tous les barbecues Weber Q®  
**39,99€** 5707431029888



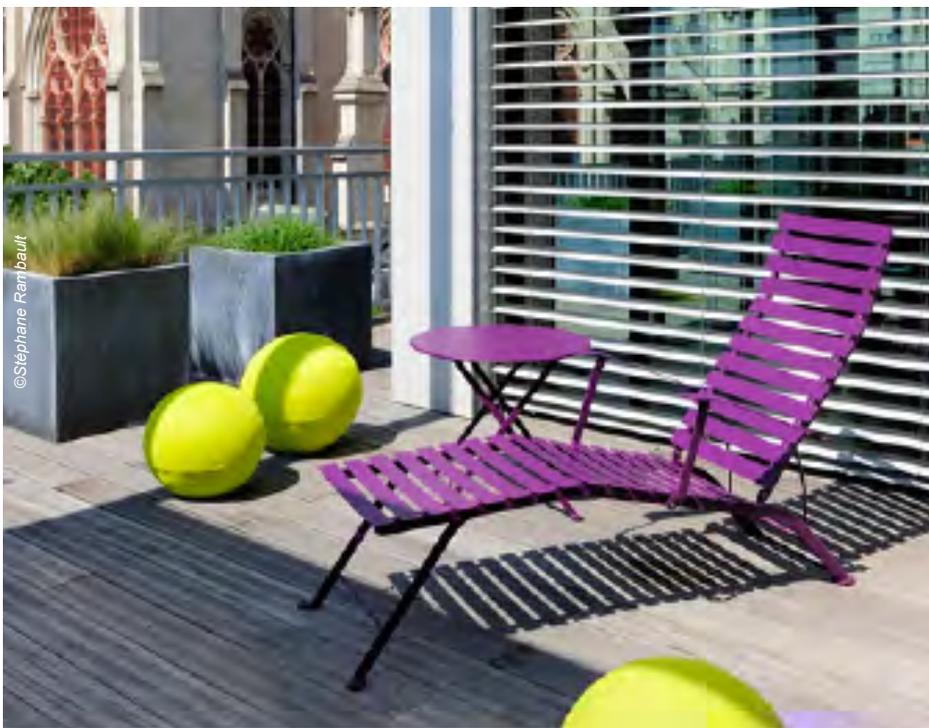
Pierre à pizza  
Weber Gourmet®  
**57,99€** 0077924013287



Roulette à pizza  
Weber Style®  
**19,99€** 5707431029802



Pelle à pizza  
Weber Style®  
**49,99€** 5707431029826



Fermob®  
outdoor lounge

Fermob® est une marque française de mobilier d'extérieur en métal, qui vous propose des meubles designs et traditionnels d'une excellente qualité. Salons de jardin, bancs, chaises... tous ont un design unique alliant confort et légèreté. Résistant aux intempéries, le mobilier Fermob® éblouira votre jardin avec sa magnifique palette de couleurs.

## UNE FABRICATION MADE IN FRANCE !



Chaque année, environ 400.000 pièces sortent de l'usine Fermob de Thoissey (Ain). Des contrôles rigoureux interviennent tout au long du processus de fabrication : sur les matières premières d'abord, puis pour tester les soudures, la peinture, le montage, l'assemblage...et enfin le produit fini. Chaque produit est signé par la personne qui l'a contrôlé, c'est à la fois une responsabilité...et une fierté !

Le choix du métal comme matériau principal est un choix eco-responsable : c'est un des rares matériaux à bénéficier d'un circuit de recyclage mondialement et économiquement organisé. Aujourd'hui 98% des métaux sont recyclés sur l'ensemble de la planète. Ceci permet à Fermob de garantir que son mobilier est non seulement recyclable mais surtout effectivement recyclé. Reçu sous forme de bobines, l'acier est mécaniquement découpé, plié, cintré. Il est également travaillé à la forge de l'usine pour les pièces que seule la main de l'homme peut former.



## BISTRO, L'ORIGINAL PAR FERMOB DEPUIS 1889

Créé à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, le mobilier pliant remporte d'emblée un véritable succès auprès des limonadiers d'alors : simple et vite rangé, il leur évite en outre de payer la patente d'une terrasse fixe ! C'est à partir du modèle original 'Simplex' décrit dans le brevet de 1889 - dont la marque est dépositaire - que Fermob a développé la gamme Bistro, une collection pleine d'ingéniosité, de simplicité et de gaieté qui n'a rien perdu de son charme et de son authenticité ! Aujourd'hui, Bistro continue de séduire : Times Square ou encore Bryant Park à New York n'ont d'ailleurs pas résisté à son look 'so frenchy'.

GAMME

## Bistro métal

### CHAISE PLIANTE

- Structure en acier laqué de première qualité traité anti-corrosion.
- Lattes galbées en acier galvanisé laqué.
- Clips plastiques pour pliage ou dépliage ralenti et sécurisé.
- Traverses monobloc.
- Patins de protection.
- Peinture poudre anti-UV.



Tabouret haut  
Dim. 38 x 82 x 42 cm  
**94,99€** 3100540085059  
Dont 0,20€ d'écoparticipation



Table pliante  
Ø60 cm  
**109,99€** 3100540218600  
Dont 0,40€ d'écoparticipation



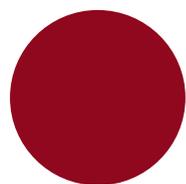
Chaise pliante  
Dim. 38 x 82 x 42 cm  
**49,99€** 3100540101674  
Dont 0,20€ d'écoparticipation

### TABLE PLIANTE

- Structure en acier laqué de première qualité traité anti-corrosion.
- Plateau tôles acier.
- Patins de protection.
- Peinture poudre anti-UV.

# TABLES

## Bistro métal



'Tom pouce' Ø55 cm

**74,99€** 3100540218822

Dont 0,15€ d'écoparticipation

Ø60 cm

**109,99€** 3100540218600

Dont 0,40€ d'écoparticipation

Ø77 cm

**134,99€** 3100540086063

Dont 0,40€ d'écoparticipation

Ø96 cm

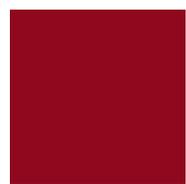
**155,99€** 3100540218631

Dont 1,00€ d'écoparticipation

Ø117 cm

**199,99€** 3100540237014

Dont 1,00€ d'écoparticipation



57 x 57 cm

**114,99€** 3100540218174

Dont 0,40€ d'écoparticipation

71 x 71 cm

**134,99€** 3100540218693

Dont 1,00€ d'écoparticipation

'Mange debout'  
71 x 71 cm

**155,99€** 3100540218693

Dont 1,00€ d'écoparticipation



97 x 57 cm

**155,99€** 3100540218747

Dont 1,00€ d'écoparticipation

117 x 77 cm

**199,99€** 3100540218761

Dont 1,00€ d'écoparticipation



HAPPY  
BIRTHDAY

125<sup>ANS</sup> *Bistro*



**ÉDITION LIMITÉE**  
SPÉCIAL ANNIVERSAIRE



lagune



capucine



**GRAND JEU «LES 125 ANS BISTRO»**

DU 01 MARS AU 30 AVRIL 2014

À PARTIR DE 150€ D'ACHAT FERMOB TENTEZ DE GAGNER :  
**1 SÉJOUR À NEW YORK POUR 2 PERSONNES  
& 100 CHAISES 'BISTRO'**

VOIR MODALITÉS DU JEU EN MAGASIN

# GAMME MONCEAU

Fermob  
outdoor lounge



©Stephane Rambaut



Table

Dim. 146 x 80 cm  
**399,99€** 3100540095300  
Dont 2,00€ d'écoparticipation



Table basse

Dim. 48 x 59,5 x 41 cm  
**64,99€** 3100540214855  
Dont 0,40€ d'écoparticipation



Chaise

Dim. 41 x 85 x 44,5 cm  
**94,99€** 3100540095171  
Dont 0,20€ d'écoparticipation



Fauteuil bas

Dim. 47,5 x 72 x 78 cm  
**124,99€** 3100540214695  
Dont 0,20€ d'écoparticipation