ZOOM SUR LES BARBECUES, GRILS ET PLANCHAS
FOCUS ON BARBECUES, GRILLS AND PLANCHAS

RIVIERA & BAR

Riviera-et-Bar travaillait activement depuis 2019 afin de proposer une plancha premium conçue et fabriquée en France. Pari tenu : la marque alsacienne lance cette année le modèle QPL 1250, 100 % conçu et fabriqué en France, réaffirmant ainsi son expertise sur ce segment de marché. La plaque de cuisson est dotée d'un pare-graisse intégré en inox massif 304 L de 4 mm d'épaisseur et d'un châssis 100 % inox. L'appareil présente 2 zones de chauffe réglables séparément (2 thermostats indépendants de 50 à 300°C par zone + zone de maintien au chaud à l'avant de la plaque). Les boutons de réglages sont en métal massif chromé mat.
La répartition optimale des résistances chauffantes et une isolation renforcée pour un préchauffage rapide confèrent une montée en température homogène. En termes de cuisson, la plancha QPL 1250 se révèle polyvalente (plancha, teppanyaki, conviviale), procurant une saisie rapide pour que l'essentiel du jus reste contenu dans les aliments. Elle est conçue pour une utilisation intérieure ou extérieure. En termes de confort et de sécurité, elle présente un pare-graisse intégré, un interrupteur de sécurité 0 W et un range-cordon. La facilité d'entretien n'est pas en reste : gouttière d'écoulement des graisses intégrée dans la plaque, plaque de cuisson équipée de 4 rebords, collecteur de graisses amovible et compatible avec le lave-vaisselle. Puissance : 3000 W ; dimensions : L 600 x H 170 x P 440 mm (surface de cuisson : 60 x 40 cm) ; poids : 25 kg. Disponibilité : mars 2021. ▮ Prix public : 429,99 €.

During 2019, Riviera & Bar were actively working to bring out a premium plancha designed and made in France – and the mission is now complete. This year, the Alsatian brand launches the QPL 1250 that is 100% designed and made in France, cementing once again their expertise in this market segment. The cook plate features an integrated grease trap made of solid 304L stainless-steel that is 4mm thick, and the plancha has a 100% stainless-steel frame. The 2 heat zones on the device can be adjusted separately (2 independent thermostats ranging from 50 to 300°C for each zone + keep warm zone at the front of the plate). The adjustment knobs are in matt chromed solid metal.
Temperature rises are evenly distributed thanks to the optimal distribution of the heating elements and strengthened insulation for quick pre-heating. The QPL 1250 is versatile for cooking uses too (works as a plancha for teppanyaki and is convivial) and delivers rapid searing ability so that the essential juices remain in the food. It is designed for indoor and outdoor use, and has a 0 W safety cord with a cord-tidy. Easy maintenance is, as always, key: the grease collection trough is integrated into the plate, and the cook plate has 4 edges and a removable grease tray as well as being dishwasher-safe. Power: 3000 W; dimensions: L 600 x H 170 x D 440 mm (Cook surface: 60 x 40 cm; weight: 25 kg). Available from March 2021. ▮ Price to the public: €429.99.

ENO

Le spécialiste de la plancha haut de gamme made in France décline pour cet été la plancha Enosign en version inox. Cette nouvelle collection est le fruit de la collaboration entre le fabricant et le studio de design La Racine. Arborant les 2 savoir-faire d'Eno (le travail du métal et l'émaillage), elle est inspirée des formes emblématiques de la maque, tout en reprenant les codes du design d'avant-garde avec des assemblages précis. Fabriqués avec des matériaux 100 % recyclables et conçus pour durer dans le temps, les modèles Enosign se démontent aisément pour faciliter les éventuelles réparations. La plaque de cuisson est à double rebord, repensée pour gagner quelques centimètres pour un entretien facile. De nouveaux robinets microcrantés procurent un réglage précis de la température. L'allumage est directement intégré dans les manettes. L'ergonomie du capot a été également repensée pour une liaison parfaite entre la plaque

et le châssis. Ce dernier est en inox lisse, résiste aux rayons UV, aux intempéries ainsi qu'à la corrosion. Cette nouvelle gamme se décline en 2 versions : 2 ou 3 brûleurs circulaires à haut rendement.
▮ Prix publics : 769 € l'Enosign 65 (6 à 8 personnes ; dimensions : 24 x 56 x 67 cm) ; 979 € l'Enosign 80 (8 à 10 personnes ; dimensions : 24 x 81 x 57 cm) ; également disponible en version combo (1 499 € et 1 799 €).

The high-end Made in France plancha specialist is bringing out the stainless-steel variant of the Enosign plancha for this summer. The new collection is the fruit of a business partnership between the manufacturer and the design studio La Racine. The plancha sports the 2 areas of Eno's expertise—metalworking and enamelling—and is inspired by the brand's iconic shape, while also taking on the avant-garde design codes with precision assembly. Enosign models are made using 100% recyclable materials and are designed to be long-lasting. They are also easily dismantled for easy repairs. The cook plate is double-rimmed, having been revamped to gain a few

Dégustologie
par WMF

n.f. science des pauses gourmandes grâce à la collection KITCHENminis ultra compacte, performante et élégante.

Avec WMF, le meilleur de la technologie culinaire allemande s'invite chez vous, depuis plus de 160 ans.

Redécouvrez chaque jour le plaisir de préparer et déguster vos boissons et plats préférés, grâce à la collection KITCHENminis. Cafetière, grille-pain, bouilloire, blender, cuiseur vapeur, mini raclette... des produits performants au design contemporain et ultra compact, qui trouvent leur place dans toutes les cuisines même les plus petites.

instagram.com/wmf_france

Serviceplan | Crédits photos : WMF Group, Qualitimage

centimetres for easy maintenance. New micro-serrated taps deliver precision temperature adjustments, and the on switch is integrated into the levers. The ergonomic features of the cover have also been revamped for a perfect chassis-plate connection, and the chassis and is made of smooth stainless-steel that is resistant to UV light, bad weather and corrosion. The new range comes in 2 variants: 2 or 3 high-yield circular burners. ▮ Prices to the public: €769 for the Enosign 65 (6 to 8 people; dimensions: 24 x 56 x 67 cm); €979 for the Enosign 80 (8 to 10 people; dimensions: 24 x 81 x 57 cm); also available in a combo version (€1 499 and €1 799).

BARBECOOK

Avec le modèle Rila, la marque propose la combinaison d'un barbecue et d'un brasero au look géométrique. Polyvalent, il est équipé de bords larges pour garantir la stabilité. La plaque de cuisson est en acier carbone et la tôle d'acier laquée est réfractaire jusqu'à 600°C. Le pied en tige filetée se monte et se démonte facilement et l'appareil est doté de crochets sur le côté pour suspendre des accessoires. Dimensions : L 80 x l 75 x H 71 cm ; surface de cuisson : ø 75 cm. ▮ Prix public : 299 €.

With the Rila model, the brand delivers a combination of a barbecue and a brasero with a geometric look. It is versatile, and features wide edges to ensure stability. The cook plate is made of carbon steel, and the lacquered steel sheet is resistant to 600°C. The fishnet style base is easy to assemble and take down, and has hooks on the side for hanging accessories. Dimensions: L 80 x W 75 x H 71 cm; cook surface: ø 75 cm ▮ Price to the public: €299.

SEVERIN

Le nouveau gril-raclette RG 2373 de Severin est dédié aux familles nombreuses ou aux foyers qui apprécient de recevoir. Outre ses 8 poêlons, il est doté d'une large surface de cuisson (48,5 x 24 cm), avec une pierre naturelle qui maintient la chaleur pour cuire en douceur et conserver les aliments tendres, et une plaque de cuisson réversible rainurée et lisse pour réaliser des grillades sans ajout de matière grasse. D'une puissance de 1 500 W, il est équipé d'un thermostat réglable. L'appareil se décline en version pierre naturelle sans la plaque de cuisson réversible (RG 2374). ▮ Prix public : 59,99 €.

The new RG 2373 raclette-grill from Severin is designed for large families and households who enjoy entertaining guests. As well as the 8 min-pans, it also features a large cook surface (48.5 x 24 cm), with natural stone for heat retention and gentle cooking to conserve tender food. There is also a reversible grooved and smooth cook plate to do grills without adding fatty oils. Its power is 1500W and an adjustable thermostat. The raclette-gill comes in natural stone version without the reversible cook plate (RG2374). ▮ Price to the public: €59.99.

ATELIERS FRANCE TURBO

Les Ateliers France Turbo (groupe Tidee) conçoivent et fabriquent des poêles et des cheminées métalliques depuis 25 ans. Pour préserver

97 emplois en 2020, ils ont mobilisé leurs équipes et leurs savoir-faire pour se lancer sur un nouveau marché. Ils ont ainsi développé le barbecue à charbon/bûches de bois Otentic, 100 % made in France. De la première esquisse jusqu'à l'industrialisation, chaque étape de la création est réalisée dans l'usine du fabricant basée à Guise-en-Thiérache (Aisne). Le barbecue Otentic arbore une plaque de cuisson carrée de 40 cm de côté (6 à 8 convives), ainsi qu'un châssis en acier, une cuve émaillée 3 mm. Il dispose en outre de plusieurs équipements : recharge en combustible possible pendant l'utilisation grâce à la grille en fonte centrale amovible, réglage d'air primaire par le pied, tiroir à cendres extractible à l'arrière, tablettes en inox rabattables. Accessoires inclus : grille en fonte émaillée, grille centrale circulaire amovible pour insérer la plancha, cloche de cuisson avec thermomètre (accessoires non inclus : housse de rangement, plancha en fonte émaillée, gants, tisonnier et kit allume-feu). Dimensions (tablettes rabattues) : L 50,6 cm x P 48,5 cm x H 111,6 cm ; poids : 45 kg. Garantie : 10 ans. ▮ Prix public : 742 €.

The company Ateliers France Turbo (Tidee group) has been designing and making pans and metallic chimney flues for 25 years, and to hold onto the 97 jobs there in 2020 the organisation mobilised their staff and expertise to launch into a new market. The company has developed the Otentic coal/log barbecue that is 100% made in France. Every step of the creation process from initial sketch to mass manufacture took place at the manufacturer's plant based at Guise-en-Thiérache in the Aisne region of northern France. The Otentic barbecue sports a 40cm square cook plate on the side (6 to 8 guests), a steel chassis and a 3mm enamelled basin. It also comes with a number of other features: it can be reloaded with fuel via the central detachable cast iron grill, and the primary air adjustment is via the base. The extractible drawer for ash removal is at the back, and there are foldaway stainless-steel tray surfaces.
Accessories include: enamelled cast iron grill, detachable central circular grill to insert the plancha, cooking dome with thermometer (non-included accessories: storage cover, enamelled cast iron plancha, gloves, poker and fire-lighter kit). Dimensions (with tray surfaces folded away): L 50.6 cm x D 48.5 cm x H 111.6 cm; weight: 45 kg. Guarantee: 10 years. ▮ Price to the public: €742.

CUISINART

Le Griddler Elite est un plan de cuisson proposant 2 modes d'utilisation (ouvert/fermé) et 3 fonctions de cuisson (gril, panini, barbecue). Il est muni de plaques amovibles et antiadhésives en fonte d'aluminium, d'un bac récupérateur de jus de cuisson et d'une minuterie (0 à 30 minutes). La charnière est ajustable pour la cuisson des grosses pièces et la température réglable jusqu'à 240°C. ▮ Prix public : 159,90 €.

Big Green Egg :
Un produit iconique, une marque en pleine essor

S'il vous manque une pépite à proposer dans votre point de vente, c'est bien celle-ci !
Totalement unique, Big Green Egg, c'est tout un univers inspirationnel, une communauté de fans, un art de vivre et de cuisiner comme un chef, tout simplement.

Les Français aiment cuisiner, et s'équipent plus que jamais. Porté par cette tendance de fond et ses qualités indiscutables, Big Green Egg connaît un fort développement.

L'expérience utilisateur est tellement bluffante, que l'EGG conquiert les **plus grands chefs, comme les épicuriens et cuisiniers amateurs, grâce à des saveurs et des cuissons exceptionnelles, une grande facilité d'utilisation, et un design à nul autre pareil.**

Sur le plan de la qualité, Big Green Egg connaît son sujet : l'EGG est fait d'une céramique mise au point par la Nasa, si performante et résistante qu'elle est **garantie à vie.**

La marque développe activement son réseau de distribution, très sélectif.
Un réseau composé de cookshops, spécialistes de mobilier Outdoor, boutiques de Design, cuisinistes, boutiques de grands restaurants... Big Green Egg a mis au point un programme marketing "Customer Success" très robuste, pour permettre à ses revendeurs de développer activement leurs ventes.

Il reste encore de belles opportunités à saisir en amont de la saison 2021
C'est le moment idéal pour devenir revendeur Big Green Egg et offrir le meilleur à votre clientèle, en proposant L'Egg, ses accessoires et son mobilier d'extérieur, dans votre point de vente.

Contactez-nous vite et rejoignez notre réseau de revendeurs : nous vous accompagnerons sur le chemin de la réussite et Big Green Egg entrera vite dans le TOP 10 des marques de votre magasin... Peut-être même dans votre TOP 5 !

Rejoignez-nous, devenez revendeur Big Green Egg, et développons nos entreprises ensemble.

Pour nous contacter : info@biggreenegg.fr

www.biggreeneggfrance.com - www.biggreenegg.fr- info@biggreenegg.fr

The Griddler Elite is a cook set-up with 2 usage modes (open/closed) and 3 cook functions (grill, panini, barbecue). It is fitted with detachable, non-stick plates made of cast aluminium, a cook juice recovery collector and a timer (0 to 30 minutes). The angle can be adjusted to cook large items, and the temperature can be adjusted to 240°C.
Price to the public: €159.90.

ACQUISITION : JUNE ENTRE DANS LE GIRON DE WEBER

Le spécialiste du barbecue Weber-Stephen Products, LLC (Weber) a annoncé le 12 janvier dernier l'acquisition à 100 % de la société d'appareils et de technologies intelligentes June qui a notamment créé le système d'exploitation connecté JuneOS. En 2018, Weber et June avaient noué un partenariat pour développer la technologie des produits connectés Weber puis lancer le Weber connect Smart Grilling Hub. Grâce à cette technologie, la plateforme Weber Connect simplifie la cuisson du repas au barbecue pour tous les niveaux de cuisson grâce à une expérience de cuisson wi-fi et smartphone innovante. Weber Connect a d'ailleurs remporté le prix du meilleur produit domestique connecté au CES 2020 (Consumer Electronics show). Pour Weber, l'acquisition de June est une étape importante pour le développement de ses produits numériques et de ses programmes d'innovation technologique.
Weber intègre ainsi une plateforme OS connectée et insuffle une expertise en ingénierie logicielle, conception de produits connectés et intelligence artificielle à sa stratégie de développement produits. Le spécialiste du barbecue ambitionne en effet de révolutionner l'expérience culinaire en extérieur grâce à la conception de produits connectés et d'une technologie grand public.
« *Cette acquisition est une étape majeure dans le développement de notre stratégie. Notre objectif est de révolutionner l'expérience de cuisson en plein air grâce à des produits, des services et des expériences numériques qui rendent la cuisine au barbecue plus dynamique et excitante,* commente Chris Scherzinger, PDG de Weber-Stephen Products LLC. *June a été un partenaire précieux dans le développement de notre plateforme Weber Connect. Son expertise et sa technologie, désormais associées aux nôtres, nous permettront d'accélérer nos programmes d'innovation connectés et de mieux répondre aux besoins de nos utilisateurs.* »
L'intégration de June apportera à Weber non seulement une expertise en matière de produits connectés mais aussi une accélération de ses programmes de R&D, lui permettant de franchir une nouvelle étape en termes de cuisson, de découverte et de capacités améliorées en matière de cuisine en extérieur. Les cofondateurs de June, Matt Van Horn et Nikhil Bhogal, rejoindront Weber en tant que président de June et vice-président en charge de la technologie et des appareils connectés.

WMF

Le gril de table avec couvercle en verre Lono permet de réaliser des grillades à l'intérieur. Thermorésistant, amovible et verrouillable à 90°, son couvercle en verre de sécurité permet de limiter l'émission d'odeur, de gagner du temps et de consommer moins d'énergie. En effet, une fois fermé, il maintient la chaleur à l'intérieur de l'appareil et évite le dessèchement des aliments. Le large bac récepteur de graisse amovible est doté d'une sécurité empêchant le fonctionnement de l'appareil en l'absence de celui-ci. L'appareil arbore un revêtement Cromargan mat calorifugé. La plaque de gril est en aluminium moulé avec revêtement antiadhésif et corps de chauffe intégrée (40 x 29 cm) compatible avec le lave-vaisselle. Puissance : 2 200 W.
Prix public : 139,99 €.
Grilling indoors is easy with the Lono table grill with glass cover. The glass safety cover is heat resistant, detachable and can be locked at 90°, limiting odours as well as saving time and using less energy. Once the lid is closed, the heat inside the machine is retained, preventing the food drying out. The large detachable fat collection basin features a safety device that prevents the grill being used if it is not in place. The grill has insulating matt Cromargan coating, and the grill plate is in moulded aluminium with non-stick coating and integrated heat element (40 x 29 cm) and is dishwasher-safe. Power: 2 200 W.
Price to the public: €139.99.

LE MARQUIER

La Plancha Française est la dernière création du fabricant basé près de Bayonne. L'entreprise qui célèbre ses 50 ans en 2021 s'adresse à la génération Y ainsi qu'à une clientèle jeune et urbaine partageant ses valeurs de convivialité et de partage. Cet appareil se caractérise par son caractère modulable, compact et personnalisable. Il se décline en version gaz (2 brûleurs) et électrique, conçu pour les petits espaces et les milieux urbains. Ses tablettes sont positionnables sur 2 niveaux et se fixent à l'intérieur dans un souci de compacité en période d'hibernation. Il est possible de l'habiller d'un rideau Artiga (en édition limitée ou à confectionner soi-même grâce à un patron disponible sur demande). La Plancha Française est garantie à vie et certifiée Origine France Garantie. Prix public à partir de 299 €.
The latest creation from the Bayonne-based manufacturer is La Plancha Française. The business celebrates its 50th birthday in 2021, and is addressing Generation Y as well as a young, urban clientele that shares its welcoming, convivial values. The compact, customisable and modular character

GÜDE – die Messer

Depuis quatre générations et **sans aucun compromis.**

GÜDE
die Messer
Solingen Germany

Franz Güde GmbH
Katternberger Straße 175 · D-42655 Solingen

Tel: +49 (0) 212 - 81 61 66
Fax: +49 (0) 212 - 81 58 40

www.guede-solingen.de
info@guede-solingen.de

guede.solingen
guedesolingen

of the plancha really sets it apart. It comes as a gas (2 burners) and electric device and is designed for small spaces and urban environments. The side trays can be positioned at 2 levels and can be placed inside it, making it nice and compact when stored away. It can be adorned with an Artiga curtain (as a limited edition or to be designed yourself thanks to an on-demand template). La Plancha Française has a lifetime guarantee and is certified Origine France Garantie. ▮ Price to the public from €299.

SIMÉO

Disponible depuis janvier 2021, la plancha XXL PLA 470 est conçue pour les tablées de 6 à 8 personnes grâce à sa surface de cuisson de 1 635 cm² (54,5 x 30 cm). La plaque en fonte d'aluminium est recouverte d'un revêtement antiadhésif. Une résistance y est intégrée

pour une restitution de la chaleur sans déperdition de chaleur. L'appareil comporte 5 niveaux de température ajustables (dont maintien au chaud) et de larges sillons d'évacuation des graisses et des jus pour une cuisson dorée et snackée. Muni d'un loquet de déverrouillage pour un retrait facile, le thermostat est extractible, permettant le lavage de la plaque au lave-vaisselle ou à grande eau. Puissance : 2 200 W. ▮ Prix public : 69,99 €.

The XXL PLA 470 plancha has been on the market since January 2021 and is designed for 6 to 8 people round a dinner table, with a cook surface area of 1 635 cm² (54.5 x 30 cm). The cast aluminium plate has a non-stick coating, and a heating element is integrated into that to restore heat without any wastage. There are 5 adjustable temperatures (including a keep warm function) and wide fatty juices disposal trough for a golden griddled cook.
The thermostat can be removed so that the plate can be cleaned in the dishwasher or sink, and it has an unlock latch for easy release. Power: 2200W. ▮ Price to the public: €69.99.

BIG GREEN EGG

Le spécialiste du kamado vient de lancer les modules Kitchen systems, composé de plusieurs éléments en inox ou en acacia, à coupler avec un Egg. Une solution qui améliore le caractère fonctionnel de l'ustensile qui propose une large palette de possibilité : griller, rôtir, saisir, fumer, mijoter, cuisson à basse température, etc. L'Egg est notamment équipé d'une céramique développée par la Nasa, comparable à celle utilisée dans les navettes spatiales, donc résistante aux températures extrêmes et qui réverbère la chaleur. Les modèles phares de Bigg Green Egg sont le Minimax ▮ (prix public : 990 €), plébiscité par les restaurateurs et dont le format compact permet de cuisiner pour 6 à 8 personnes, et le Large ▮ (prix public : 1 990 €) qui s'adapte de 4 à 16 personnes. Tous les modèles sont garantis à vie.

The kamado specialist has just launched its Kitchen systems modules, comprising several items made of stainless steel or acacia wood to go with an Egg. The solution enhances the character of the Egg and opens up a wide range of possibilities: grilling, roasting, searing, smoking, simmering and low-temperature cooking among others. The Egg is built with ceramic plate developed by Nasa that is along the lines of those used in space shuttles, and is therefore resistant to extreme temperatures as well as reflecting back the heat. Flagship models of the Big Green Egg are the Minimax ▮ (price to the public: €990) that is popular with restauranteurs and whose compact format makes it ideal for 6 to 8 people, and the Large ▮ (price to the public: €1990) which is suitable for 4 to 16 people. Every model has a lifetime guarantee.

ACQUISITION: JUNE BECOMES PART OF WEBER

The barbecue specialist Weber-Stephen Products LLC (Weber) announced on 12th January that it had bought 100% of the intelligent technology and appliances company June, which create the connected operations system JuneOS among its other achievements. Weber and June had partnered back in 2018 to develop the technology for Weber connected products, going on to launch the Weber connect Smart Grilling Hub. The technology meant that that the Weber Connect platform could streamline the cooking of a barbecue meal and facilitate all cook types thanks to an innovative smartphone and wifi cook experience. Weber Connect also won the best connected domestic product prize at the 2020 CES (Consumer Electronics Show). The acquisition of June is an important step for Weber in the development of its digital products and its technological innovation plans.
Weber now gets to integrate the connected OS platform, and also introduce logistics engineering expertise into its product development strategy, as well as introducing artificial intelligence and connected product design. The barbecue specialist is aiming to revolutionise the outdoor cooking experience through the design of connected products and technology for the general public.
"The acquisition is a major step forward in the development of our strategy. Our objective is to revolutionise the open-air cooking experience through digital experiences, services and products that make barbecue food more dynamic and exciting, commented Chris Scherzinger, PDG de Weber-Stephen Products LLC, adding that *June was a valued partner in the development of our WeberConnect platform. June's expertise and technology that is now linked to ours will enable us to accelerate our connected innovation plans and to better respond to the needs of our users."*
The integration of June will bring not just connected product expertise to Weber but also an acceleration of its R&D programmes, meaning that Weber can reach new heights in cooking, exploration and improved capacities in outdoor cooking. The cofounders of June, Matt Van Horn and Nikhil Bhogal, will join Weber as president of June and vice-president in charge of connected appliances and technology.

RÖSLE

La marque a mis au point de nouveaux produits pour la saison des barbecues 2021, faisant sienne la devise “rien n’est impossible” pour refléter les possibilités offertes par ses nouveaux ustensiles. Rösle a d’ailleurs noué un partenariat avec le chef allemand Christian Henze qui est désormais l’ambassadeur de la marque. La gamme Videro s’est notamment élargie avec les modèles G2 (L 114,5 x l 57 x H 117,5 cm) et G2-S, plus petits et compacts que les versions précédentes et doté de tables d’appoint pliables des 2 côtés. Chaque appareil possède 2 brûleurs d’une puissance de 3,5 kW chacun. La table d’appoint droite se révèle utile pour la préparation des accompagnements ou de pop-corn. La table latérale gauche du Videro GS-2 est équipée d’une zone de chauffe, ainsi que du nouveau système de grille Vario +, compatible avec la grille classique (incluse), ainsi qu’avec une palette d’accessoires dédiés : pizza stone (prix public : 29,95 €), wok (89,95 €), Dutch oven (129 €), gril tray (59,95 €), etc. Prix public : 499 € le Videro G2.

The company has updated some new products for the 2021 barbecue season, appropriating the motto that “nothing is impossible” to reflect the possibilities that are opened up by its new items. Rösle has in fact sealed a partnership deal with the German Chef Christian Henze who is now the brand’s ambassador. One development is the Videro range that is now expanded with the models the G2 (L 114.5 x W 57 x H 117.5 cm) and the G2-S, that are smaller and more compact than earlier variants and feature supplementary tables that fold down on 2 sides. Each appliance has 2 burners, each with 3.5kW of power. The right-hand table is useful for preparing side-dishes or for popcorn, and the left side table of the Videro GS-2 has a warming zone, as well as the new Vario+ grill system that is compatible with the classic grill (included). There is also a range of dedicated accessories: pizza stone (price to the public: €29.95), wok (€89.95), Dutch oven (€129), tray grill (€59.95), etc. Price to the public: €499 for the Videro G2.

LAGUIOLE EN AUBRAC

ATELIER DE FABRICATION ARTISANALE
EN ZONE HISTORIQUE DU COUTEAU DE LAGUIOLE

ART DE LA TABLE - SOMMELIERS
COUTEAUX PLIANTS

LAGUIOLE
en Aubrac
Trademark of authenticity

www.laguiole-en-aubrac.com
2 rue Eugène Salettes
12500 ESPALION - Tél. : 05 65 44 78 55
Mail : accueil@laguiole-en-aubrac.fr

IDEST-HORVILLE-2021