



gasparettoinforma

Rovigo - Corso del Popolo, 145
Vicenza - Corso SS. Felice e Fortunato, 19

Weber è la storia del barbecue e contraddistingue i suoi prodotti per design, sicurezza, semplicità e durata, visto che hanno una garanzia fino a 25 anni.

Siamo nel 1952 e George Stephen, assemblatore di piastre d'acciaio presso lo stabilimento Weber Brothers Metal Works, ha un'ispirazione pressoché newtoniana. La sua mela è una sfera! Una sfera per reinventare completamente l'idea di barbecue.

Padre di 12 figli, Stephen è un incondizionato sostenitore delle grandi grigliate in famiglia. La sua ossessione: sviluppare l'apparecchio di cottura perfetto, efficace in qualsiasi stagione, privo di pericoli e soprattutto capace di chiudere il becco alle folate di vento.

Trova la soluzione osservando una boa di segnalazione metallica, nel corso di una gita in barca a vela: ha l'idea di trasformare questo segnale di navigazione in un "barbecue a sfera". Dividendolo a metà, si serve della parte inferiore come braciere, l'attrezza con tre gambe perché sia stabile, e utilizza la parte superiore come coperchio. Così potrà sorvegliare la cottura degli alimenti, rivoluzionando anche i sapori, mantenendo un calore omogeneo all'interno del barbecue e garantire una qualità di cottura ottimale. Lo stupore degli amici di George Stephen davanti a questa invenzione lo spingono a creare, con la moglie Marge, il marchio Weber-Stephen.

I barbecue Weber sono disponibili con modalità di cottura a gas, a carbone ed anche elettrici. Weber produce, inoltre, un'ampia gamma di accessori e strumenti per la cottura sul barbecue.



PULSE 2000 - ELETTRICO

Il barbecue elettrico Pulse 2000 è perfetto per cucinare i tuoi cibi cotti alla griglia. Il comodo e rimovibile ripiano salvaspazio, le duplici aree di cottura e le straordinarie funzionalità intelligenti, consentiranno di rivoluzionare il menù cittadino, per un'esperienza culinaria senza precedenti.

- Area di cottura: 49 X 39 cm
- Griglie di cottura in ghisa smaltata
- Coperchio e braciere in ghisa di alluminio
- Vaschetta raccogli grasso
- Tecnologia I-Grill
- Termometro digitale
- Ripiano laterale rimovibile

~~€ 849,00~~ € 789,50 senza carrello

~~€ 999,00~~ € 929,00 con carrello

SPiRiT II E 210/310 GBS - GAS

Questi barbecue, dotati di due o tre bruciatori, sono stati progettati per i piccoli spazi. Offrono incredibili funzioni, come il potente sistema di cottura GS4, compatibilità con iGrill e comodi ripiani laterali per riporre i piatti di portata.

- Area di cottura: 51 x 46 cm o 60 x 46 cm
- Griglia di cottura in ghisa smaltata
- Coperchio in acciaio smaltato
- Compatibile con iGrill 3
- Termometro integrato sul coperchio
- Ripiano laterale sinistro ripiegabile
- Ripiano inferiore a pannelli

SPiRiT 210

~~€ 499,00~~ **€ 464,00**

SPiRiT 310

~~€ 599,00~~ **€ 557,00**



**SU TUTTI I
BARBECUE
MONTAGGIO,
TRASPORTO E
PRIMA
ACCENSIONE IN
OMAGGIO**

Q 1400 - ELETTRICO

Facilissimo da accendere e da usare, è un'ottima alternativa per chi non ha abbastanza spazio nella propria abitazione. Si distingue per la sua capacità di grigliare in maniera semplice e veloce, senza fiamme e senza fumo.

- Area di cottura 43 x 32 cm
- Coperchio e braciere in ghisa di alluminio
- 2 griglie di cottura in ghisa di acciaio smaltata
- Manopola per la regolazione della temperatura
- Vaschetta raccogli grasso
- Cavo elettrico 1,80 m

~~€ 299,00~~

€ 263,00



SPiRiT II E 320 GBS - GAS

Spirit II E-320 a tre bruciatori vanta una area di cottura spaziosa, un fornello laterale per riscaldare le salse assicurando grigliate perfette ogni volta.

- Area di cottura: 60 x 46 cm
- Coperchio in acciaio smaltato
- Griglie di cottura in ghisa smaltata
- Termometro integrato sul coperchio
- Bruciatori in acciaio inox
- Fornello laterale incassato
- Ripiano sinistro pieghevole

~~€ 699,00~~

€ 649,00



**MASTER TOUCH GBS
PREMIUM E 5775 - CARBONE**

Praticità ed eleganza contraddistinguono il barbecue a carbone Master-Touch. Consente di preparare ogni pietanza, grigliare e affumicare con un solo barbecue.

- Diametro 57 cm
- Griglia focolare in acciaio
- Braciere e coperchio in acciaio smaltato
- Termometro integrato
- Raccogliaceneri rimovibile
- Griglia rosolatura
- Sistema di pulizia One-touch
- Dosatore per bricchetti
- Maniglia easy grip
- Staffa per Igrill
- Impostazione affumicatura

~~€ 399,00~~

€ 349,00



**MASTER TOUCH GBS
C 5750 - CARBONE**

Con il leggendario barbecue a carbone si potranno preparare tanti esperimenti culinari grazie alla vasta gamma di accessori gourmet.

- Diametro 57 cm
- Griglia focolare in acciaio
- Braciere e coperchio in acciaio smaltato
- Termometro integrato
- Valvola d'aerazione
- Griglia di cottura Gourmet
- Sistema di pulizia One-touch
- Ganci portautensili
- Staffa per Igrill
- Impostazione affumicatura

~~€ 329,00~~

€ 289,00



COTTURA INDIRECTA E DIRETTA CON IL BARBECUE

La **cottura indiretta** permette di arrostitire, come in un forno, cibi come pollame, cacciagione e cibi più delicati, come il pesce, le verdure o i dolci. Grazie a questa cottura, i prodotti non sono mai direttamente in contatto con la fonte di calore ed è possibile realizzare saporite ricette a fuoco lento. Questa tecnica è applicabile con tutte le tipologia di barbecue Weber a gas, elettrico e a carbone.

La **cottura diretta** permette invece di cucinare rapidamente carni e pesci, mettendoli direttamente a contatto con il calore. Questo metodo è adatto soprattutto ai cibi il cui tempo di cottura non superi i 20 minuti.



GRILL BRUSH

Usa la spazzola per pulire le griglie prima di ogni utilizzo in modo che il tuo prossimo pasto sia delizioso tanto quanto quello precedente.

€ 12,99



CESTINO DI COTTURA

Il cestino di cottura Premium può contenere una grande quantità di verdure, frutta e gamberi.

€ 29,99



SUPPORTO DI COTTURA

E' possibile cucinare numerose costine contemporaneamente, aumentando lo spazio sulle griglie di cottura; può essere inoltre utilizzato come un robusto supporto per arrosti succulenti.

€ 29,99



GUANTI PREMIUM

I guanti Weber Premium non solo proteggono le tue mani dal calore della griglia, ma il palmo in silicone ti consente di maneggiare i tuoi utensili come un vero professionista.

€ 49,99



LEGNETTI

Le scaglie Weber di legno sono ideali per affumicare i vostri cibi. Possono essere utilizzate sia nel barbecue a carbone mescolandole alle braci, sia nel barbecue a gas solo se dotato di affumicatoio.

€ 7,99



KIT MANUTENZIONE BBQ GAS

Con la spazzola flessibile e il raschietto per braci del kit di manutenzione, potrai cominciare a pulire l'interno del barbecue, rimuovendo tutti i residui di cibo e di grasso.

€ 11,99



PINZA PREMIUM

Gira le costole, sposta l'arrosto e riorganizza la carbonella con la massima facilità. Dotata di presa antiscivolo; inoltre la mano non sarà mai troppo vicina alle fiamme.

€ 24,99



SET UTENSILI PREMIUM

La spatola angolata, le pinze bloccabili e la robusta forchetta del set di utensili Premium sono tre elementi essenziali per le grigliate di tutti i giorni, in un unico kit.

€ 59,99



LA BIBBIA DEL BARBECUE

Spiegazioni chiare e riccamente illustrate. 160 ricette di piatti alla griglia originali a base di carne, pesce, verdura e frutta. 130 tecniche di preparazione e cottura dei vari prodotti.

€ 24,90

