



Sur teppanyaki

La vedette de la dernière gamme de cuisines extérieures **Indu+** est sans conteste le 338 Teppanyaki à induction. Cet appareil n'est pas seulement un barbecue: ses larges plaques, dont il est très facile de régler la température, permettent même de faire des crêpes ou de cuire du poisson à la vapeur en le recouvrant d'une cloche. À noter: le côté très pratique du trolley.

Prix: 1750€. www.induplus.eu



Relooking

Weber a retravaillé le look de l'ensemble de ses gammes de barbecues à gaz et à charbon. Tout est fait pour que la cuisine en extérieur devienne pratique et facile: ustensiles, accessoires... Les passionnés du barbecue trouveront des outils adaptés à leur imagination culinaire! La cuisine devient inventive, et on n'a que l'embarras du choix dans cette vaste ligne de produits de qualité.

À partir de 449€. www.barbecueweber.be



Au gaz

La gamme de barbecue à gaz **BergHOFF** s'agrandit avec l'arrivée de Brevio, une véritable cuisine extérieure compacte et pratique. Avec ses 3 becs de gaz en acier inoxydable et ses nombreux ustensiles, elle garantit une souplesse d'emploi optimale et vous permet de cuisiner, cuire et griller en plein air. Disponible en noir, blanc et acier.

Prix: 699€. www.berghoffworldwide.com



Pratique

Avec le **BeefEater Bugg**, votre barbecue se déroule où vous le désirez! Cet appareil facilement transportable, avec une plaque au gaz, une grille à rôtir, et 2 tablettes latérales amovibles, assure une sécurité maximum grâce à son couvercle arrondi. Solide et esthétique, il se décline en graphite, blanc et ambre. Un support mobile existe également.

À partir de 429€. Support mobile: 169€.

www.barbecuespecialist.be