

SEVERIN fête l'été



Dossier de presse



SEVERIN
QUALITÉ ALLEMANDE. DEPUIS 1892.

Profitez des beaux jours avec SEVERIN

A l'approche de l'été et des jours qui se rallongent, les habitudes alimentaires évoluent et les raclettes et fondues font place aux grillades et aux salades variées. Tout le monde est dehors et profite de chaque instant. Viande ou poisson, brochettes de légumes, merguez et bien d'autres encore se prêtent à l'exercice du barbecue avec brio et se partagent entre amis ou en famille. Un bel instant de convivialité à déguster en toute simplicité.

SEVERIN, spécialiste de l'électroménager, lance pour la saison estivale sa gamme de barbecues électriques. Composée de 13 modèles et disponibles pour tous les budgets, SEVERIN mise sur la fabrication et la qualité allemande de ses produits. En effet, avec une puissance comprise entre 1600 et 2500 Watts et une grande surface de cuisson, préparer des grillades de poissons, de viandes ou encore des brochettes de légumes devient un vrai plaisir. La résistance de l'appareil prend également toute la dimension de la surface de cuisson permettant ainsi de saisir les grillades parfaitement et de leur apporter une saveur toute particulière. Muni d'un thermostat offrant la possibilité de moduler la température en fonction des aliments disposés sur le grill, tels que les légumes ou les fruits, les brochettes sont ainsi parfaitement réussies. Ainsi, le choix des ingrédients est plus varié.

Faciles à utiliser et à installer aussi bien sur une terrasse ou dans un jardin, les barbecues SEVERIN sont disponibles soit sur pied soit à mettre directement sur la table. Le bac rempli d'eau évite le dégagement de fumée et d'odeurs. Ici, dans le but de désaisonnaliser le produit, SEVERIN suggère son usage en hiver, dans la cuisine. Un avantage non négligeable pour faire revenir sa viande en toute praticité. Les différentes parties du barbecue s'entretiennent facilement, pour cela il suffit de les démonter et de les mettre dans le lave-vaisselle. Un autre point fort du bac à eau : la cuisine sans graisses. Ainsi recettes diététiques et plaisir du barbecue se conjuguent parfaitement.

Autres caractéristiques du produit : la plaque en fonte ou la grille chromée. En effet, parmi les 13 modèles de la gamme, les consommateurs auront le choix de leur cuisson. Les modèles fournis d'une grille chromée sont moins chers que les autres appareils mais ceci n'enlèvent en rien les qualités du produit. Les barbecues avec la plaque en fonte sont idéals pour saisir la viande avec une répartition homogène de la chaleur. De plus, faire cuire des petits légumes est plus approprié car aucun aliment ne risque de tomber entre les espaces de la grille.

SEVERIN propose ainsi une large gamme de barbecue répondant à tous les besoins des consommateurs. Les amoureux des grillades trouveront l'appareil idéal pour concocter des recettes exquises.



Réf PG2792



Réf PG2790



Réf PG2780



Réf PG1525



Réf PG8522



Réf PG8525



Réf PG8523



Réf PG2781



Réf PG1511



Quelques idées de recettes pour vos soirées d'été...



SEVERIN, en partenariat avec les éditions Marabout, publie un livre de recettes spécialement adapté au barbecue. Avec le barbecue et cet ouvrage, rien de plus simple pour épater ses amis ou sa famille et cuisiner des grillades tendances comme un grand chef.



© 2010 Hachette Livre (Marabout)

Pavés de bœuf farcis à la tomate

Pour 6 personnes

- 6 pavés de bœuf dans le filet
- 200 g de mozzarella hachée très finement
- 200 g de tomates séchées marinées dans l'huile
- 2 gousses d'ail pilées
- 2 c.à s. de persil plat finement haché
- huile d'olive

Faites une fente sur un des côtés des pavés de bœuf pour former une petite cavité. Mélangez dans un récipient les tomates marinées (hachez les d'abord finement), la mozzarella, l'ail et le persil. Salez, poivrez. Farcissez la viande de ce mélange et fermez la fente avec une pique à cocktail.

Préchauffer le barbecue SEVERIN. Badigeonnez d'un peu d'huile les deux côtés des pavés de bœuf puis faites les griller au barbecue 4 min de chaque côté. Prolongez la cuisson de 1 à 2 min si vous préférez une viande cuite à point. Servez aussitôt avec des légumes ou une salade verte.



© 2010 Hachette Livre (Marabout)

Calamars grillés à la salsa verte

Pour 4 personnes

- 4 corps de calamars nettoyés
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail pilées
- 150 g de mesclun
- 250 g de tomates cerise coupées en deux

Salsa verte

- 2 poignées de persil plat
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de moutarde de dijon
- 2 gousses d'ail pilées
- 1 c. à s. de vinaigre rouge
- 1 c. à s. de petites câpres en saumure, rincées et égouttées
- 4 filets d'anchois

Ouvrez les calamars puis entaillez légèrement l'intérieur avec la pointe d'un couteau pour dessiner de petits losanges. Coupez les ensuite en carrés de 4 cm. Dans un récipient, mélangez l'huile et l'ail. Ajoutez les calamars et remuez. Laissez les mariner 30 min au frais.

Mixer tous les ingrédients de la salsa. Réservez au réfrigérateur.

Préchauffez le barbecue SEVERIN. Egouttez les calamars avant de les faire griller 2 min de chaque côté. Répartissez le mesclun et les tomates sur les assiettes. Disposez dessus les calamars et la salsa verte. Servez sans attendre.





© 2010 Hachette Livre (Marabout)

Aubergines grillées et sauce tahini

Pour 6 personnes en accompagnement

- 2 aubergines coupées en tranches fines
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail pilée
- 1 poignée de menthe ciselée
- 3 c. à s. de persil ciselé
- ¼ c. à c. de paprika

Sauce au tahini

- 3 c. à s. de tahini
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail pilée
- 2 c. à s. de jus de citron

Commencez par préparer la sauce. Mixez tous les ingrédients en ajoutant progressivement 125 ml d'eau chaude environ pour obtenir un mélange homogène. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Préchauffez un gril en fonte ou le barbecue SEVERIN. Mélangez l'huile et l'ail dans un récipient, ajoutez les tranches des aubergines et remuez. Faites les griller 1 à 2 min de chaque côté puis laissez les refroidir un peu.

Disposez les tranches des aubergines sur les assiettes, parsemez les de menthe et de persil, décorez avec le paprika et garnissez de sauce au tahini. Servez tiède. Vous pouvez accompagner cette recette de yaourt à la grecque.

rfaces et dans



Données techniques

Désignation	Gril barbecue	Gril barbecue	Gril barbecue	Gril barbecue	Gril barbecue	Gril barbecue	Gril barbecue	Gril barbecue
Type	Barbecue sur table	Barbecue sur table	Barbecue sur table	Barbecue sur table	Barbecue sur table	Barbecue sur table	Barbecue sur table	Barbecue sur table
Référence	PG 2781	PG 2780	PG 2791	PG 2790	PG 1511	PG 1525	PG 8525	PG 9320
Puissance	2500W	2500W	2500W	2500W	2300W	1600W	2300W	2300W
Couleur	noir	noir	noir	noir	noir	noir	noir	noir
Surface de cuisson	44,5 x 26,5 cm	41 x 26 cm	41 x 26 cm	41 x 26 cm	37 x 23 cm	38 x 22,4 cm	38 x 22,6 cm	37 x 23 cm
Dimensions extérieures	56,5 x 44,5 cm	56,5 x 44,5 cm	50,5 x 40 cm	50,5 x 40 cm	48 x 43,5 cm	48 x 43,5 cm	50 x 36,5 cm	48 x 43,5 cm
Caractéristique	<ul style="list-style-type: none"> • Grande surface de cuisson • Grille en fonte d'aluminium en deux parties avec revêtement anti-adhésif • Bac en acier émaillé • Pare-vent amovible • Thermostat réglable coupe circuit de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> • Grande surface de cuisson • Grille chromée réglable sur deux hauteurs • Bac en acier émaillé • Pare-vent amovible • Thermostat réglable coupe circuit de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> • Grande surface de cuisson • Grille chromée réglable sur deux hauteurs • Bac en acier émaillé • Pare-vent amovible • Thermostat réglable coupe circuit de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> • Grande surface de cuisson • Grille chromée réglable sur deux hauteurs • Bac en acier émaillé • Pare-vent amovible • Thermostat réglable coupe circuit de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> • Grille chromée • Coupe circuit de sécurité • Bac à eau amovible • Thermostat réglable • Voyant lumineux de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> • Plaque en fonte d'aluminium avec revêtement anti-adhésif, résistant à la vaisselle • Bac à eau amovible pour nettoyage facile • Thermostat réglable • Voyant lumineux 	<ul style="list-style-type: none"> • Grille en fonte d'aluminium avec revêtement anti-adhésif, résistant à la vaisselle • Pare-vent amovible • Thermostat réglable • Voyant lumineux de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> • Grille chromée • Coupe circuit de sécurité • Bac à eau amovible • Voyant lumineux de contrôle

Désignation	Gril barbecue	Gril barbecue	Gril barbecue	Gril barbecue	Barbecue avec piètement en bois
Type	Barbecue sur pieds	Barbecue sur pieds	Barbecue sur pieds	Barbecue sur pieds	Barbecue sur pieds
Référence	PG 2792	PG 8523	PG 8521	PG 8522	PG 2330
Puissance	2500W	2300W	2300W	1600W	2300W
Couleur	noir	noir	noir	noir	noir
Surface de cuisson	41 x 26 cm	37 x 23 cm	37 x 23 cm	38 x 22,4 cm	37 x 23 cm
Dimensions extérieures	50,5 x 40 cm	50 x 36,5 cm	50 x 36,5 cm	50 x 36,5 cm	50 x 36,5 cm
Caractéristique	<ul style="list-style-type: none"> • Grande surface de cuisson • Bac en acier émaillé • Pare vent amovible • Thermostat réglable 	<ul style="list-style-type: none"> • Grille chromée • Bac en acier émaillé • Thermostat réglable • Voyant lumineux de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> • Grille chromée • Bac en acier émaillé • Thermostat réglable • Voyant lumineux de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> • Plaque en fonte d'aluminium avec revêtement anti-adhésif ; résistant au lave-vaisselle • Bac en acier émaillé • Thermostat réglable 	<ul style="list-style-type: none"> • Grille chromée • Bac en acier émaillé • Piètement en bois à roulettes pour une facile manipulation • Grands plateaux en bois sur les deux côtés et grand plateau bas avec compartiment pour bouteilles • Thermostat réglable



Retrouvez l'ensemble de la gamme convivialité
ainsi que les autres produits SEVERIN sur www.severin.fr

Contact presse



Eve Kemler / e.kemler@maetva.com
3-7, rue des Mineurs
67000 STRASBOURG
Tél : 03 88 76 40 03
www.maetva-agences.com

Contact Client

SEVERIN

QUALITÉ ALLEMANDE, DEPUIS 1892.

Jean-Paul Gross / jpgross-severin@wanadoo.fr
Julien Schmuck / julien.schmuck@severin.fr
4 rue du Thal / CS 38
67211 OBERNAI Cedex
Tél : 03 88 47 62 02
www.electromenager-severin.fr

www.severin.fr

