

Le Groupe SEVERIN lance ses barbecues électriques connectés SEVO : Vivre une nouvelle expérience de la cuisson maîtrisée à distance

www.severin.com/fr

En 2021, un vent de nouveautés connectées souffle sur les barbecues électriques SEVERIN ! Le Groupe allemand, spécialiste de l'électroménager depuis plus de 60 ans, fait son entrée dans l'univers de la Smart Home en lançant deux modèles « intelligents » dans sa gamme premium SEVO : Barbecue sur chariot PG 8139 SMART CONTROL GTS et Barbecue sur table PG 8138 SMART CONTROL GT. Ces appareils nouvelle génération permettent de contrôler et piloter à distance la cuisson grâce à une application dédiée « SEVERIN App. »*, téléchargeable gratuitement sur App Store. Une fois les deux sondes thermiques placées dans la cuve et la pièce de viande ou de poisson, il suffit à l'utilisateur de démarrer le barbecue via l'unique bouton central. La connexion au smartphone ou à la tablette s'effectue en quelques secondes. Toutes les fonctionnalités de l'appareil « physique » sont accessibles sur l'application.



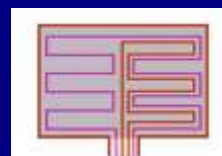
« SEVERIN App. »* : le commis de cuisine 2.0

Confort et praticité sont les maîtres-mots ! Plus besoin de rester des dizaines de minutes, seul, devant ses côtes de bœuf ou ses pavés de thon pendant que les convives passent un bon moment à table. Finis les brochettes ou poivrons grillés et les merguez trop cuites après être retourné trop longtemps en cuisine pour terminer la préparation de la salade... Depuis la maison, le transat ou même la piscine, l'utilisateur suit la cuisson sur son écran et peut **régler en instantané et avec précision la température de l'appareil, la température à cœur et la minuterie.**

Il peut également **recevoir des notifications push** lui indiquant qu'il faut retourner la viande ou le poisson, retirer les légumes, etc. Pensée pour les aficionados de la grillade party, les amateurs et amatrices de plats revisités, les « cuistots » à la recherche de nouvelles saveurs..., l'application « SEVERIN App. » est dotée d'un onglet **Recettes**. Il propose des plats, à réaliser en suivant les différentes étapes de préparation. Pratique, l'utilisateur peut renseigner en amont le poids de sa viande afin que le temps de cuisson s'adapte automatiquement.

Nouvelle zone de chauffe 100 % flexible et performante

PG 8139 SEVO SMART CONTROL GTS et PG 8138 SEVO SMART CONTROL GT sont les deux seuls appareils du marché à être pourvus d'une **résistance à trois zones de chauffe, contrôlables indépendamment pour une cuisson totalement maîtrisée.**



- « **BoostZone** », une double résistance brevetée SEVERIN qui atteint une **puissance maximale de 500° C en 10 minutes**. Idéale pour saisir et obtenir de belles marques de grille dignes des restaurants !
- « **HotZone** », idéale pour les **grillades allant jusqu'à 340 °C**,
- « **LowZone** », à l'extérieur de la grille pour une **cuisson lente et indirecte** des poissons, rôtis...

* L'application sera disponible en français au second semestre 2021. Évolutive, elle intégrera au fil du temps de nouveaux appareils connectés SEVERIN.

La performance signée SEVO

Les barbecues sur chariot PG 8139 SEVO SMART CONTROL GTS et sur table PG 8138 SEVO SMART CONTROL GT s'inscrivent dans la continuité de la gamme premium SEVO lancée il y a un an : des modèles innovants, puissants, design et simples d'utilisation pour cuisiner comme un professionnel.

Le premier, sur chariot, permet d'avoir toujours à portée de main les herbes de Provence, la sauce barbecue, le ketchup ou la moutarde pour agrémenter le pain version « hamburger ». Les plats et ustensiles peuvent également être disposés sur les grandes tablettes latérales (67 x 41 cm). Le second sera du plus bel effet sur une grande table ou installé dans une cuisine d'été à l'abri de la pluie et du vent.



Quand la puissance rencontre la précision



Au-delà de la fonction « BoostZone » à 500°C, ils se distinguent par leurs **trois inserts demi-cylindriques, placés dans le bac à eau. Brevetés SEVERIN**, ces composants **réfléchissent la chaleur sur toute la surface de la grille de manière optimale**. Les grillades en périphérie sont désormais prêtes en même temps que les autres ! **La température demandée est également atteinte plus rapidement favorisant des économies d'énergie.**

Le bouton rotatif au LED permet de **sélectionner les trois différentes zones de chauffe** (BoostZone, HotZone et LowZone). Une fois le choix effectué, l'utilisateur peut **affiner la température entre 80°C et 500°C avec une plage de mesure de 10°C**. La couleur du bouton change en fonction de la température : bleu en veille, orange inférieur à 340°C, rouge entre 340 et 500°C et violet inférieur à 150°C en mode LowZone. **Deux sondes thermiques** permettent de surveiller la cuisson à cœur ou la température dans la cuve. Le contrôle s'effectue au degré près sur une plage de 10 à 300°C. Toutes ces fonctionnalités peuvent être pilotées sur le barbecue virtuel de l'application.

Lorsque le couvercle du barbecue est fermé, celui-ci reste **froid côté extérieur grâce au revêtement SafeTouch**. Un réel avantage en mode connecté car même si les parents sont éloignés de l'appareil, les enfants peuvent jouer à proximité en toute sécurité.



Cuisiner varié et en quantité

Leur **large grille (L. 415 x l. 315 mm - environ 1 300 cm²)** permet de cuire de belles pièces de viande ou de poisson, en simultané avec des légumes marinés à l'huile d'olive. En inox et d'une épaisseur de 7 mm de diamètre, **elle est gage de robustesse**. Elle reste droite et ne se déforme pas sous le poids des denrées ou la chaleur intense. Elle se sépare en deux parties pour faciliter son passage au lave-vaisselle.

Son **couvercle intégré assure une cuisson lente à l'étouffée**. La cavité chauffe lentement et à basse température les grosses pièces de viande, les poissons entiers, ou même une pizza. Les amateurs de cuisine en plein air obtiennent ainsi des mets savoureux. Le porc effiloché, les ribs ou la daurade restent tendres et juteux, les petits légumes moelleux à l'intérieur et croquants à l'extérieur... **Pour les adeptes du « grill » traditionnel, il suffira de basculer le couvercle en mode « pare-vent »** pour préparer des aliments bien dorés (côtelettes, merguez, pavés de thon...).



Prix de vente publics conseillés :

Sur chariot PG 8139 SEVO SMART CONTROL GTS = 899,99 € TTC

Sur table PG 8138 SEVO SMART CONTROL GT = 799,99 € TTC

À PROPOS

Fondé en 1892 à Sundern en Allemagne, le Groupe SEVERIN fabrique des appareils électroménagers depuis plus de 60 ans. Aujourd'hui, il emploie environ 2 600 personnes à travers le monde. Il dispose d'un catalogue de plus de 350 appareils ménagers : aspirateurs, fours micro-ondes, cafetières électriques, bouilloires, grille-pains, cuit-œufs, barbecues, raclettes, mixeurs, soin du corps, réfrigérateurs, congélateurs, caves à vin... En partenariat avec ses distributeurs professionnels, le Groupe SEVERIN commercialise ses appareils dans plus de 80 pays et s'appuie également sur ses filiales étrangères en France, Espagne, Suède, Hollande, Italie et Pologne. Il possède ses propres usines de fabrication à Shenzhen, en Chine, en complément du site de Sundern en Allemagne.

VISUELS ET SHOPPINGS DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE AUPRES DU SERVICE DE PRESSE :

Contacts Presse CABINET VERLEY

DJAMELA BOUABDALLAH - CAROLINE RANSON

djamela@cabinet-verley.com - caroline@cabinet-verley.com

01 47 60 22 62 - www.cabinet-verley.com

Contact SEVERIN France

SOPHIE ARNOLD

sophie.arnold@severin.fr

03 88 47 62 07