

Il mondo del BBQ si rinnova, con la serie Pulse firmata Weber

scritto da Alessandra Barbazza | 10/05/2018



Pensata appositamente come urban concept, la linea Pulse

rappresenta l'evoluzione del barbecue elettrico. L'architettura digitale ad elevata tecnologia e l'innovativo sistema "iGrill" per il controllo elettronico della temperatura, consentono un'alta precisione e di ottenere tutto il sapore grigliato, anche nei limitati contesti cittadini.

L'arte del barbecue arriva in città (su di un autobus a due ruote!). **Weber**, leader mondiale nel settore barbecue, presenta la serie **Pulse**, nuova frontiera dei barbecue elettrici e dotati di avanzata tecnologia digitale.

L'idea per rendere la comunicazione innovativa e divertente è stato un "viaggio" culinario attraverso l'Europa a bordo di un **autobus a due piani personalizzato Weber** che ha offerto di scoprire il pionieristico **Pulse**. Nelle varie tappe si sono svolti **showcooking**, con i **Grill Master**, e **mini corsi barbecue** per gli avventurieri del grill e amanti dell'outdoor living.

Due sono state le tappe italiane del **#PulseBusTour** di Weber e si sono svolte ad aprile presso il Trony di Dalmine (BG) e a Concorezzo (MB) da AgriBrianza, sede della **Weber Grill Academy**.

Serie Pulse Weber: barbecue per urban griller

Con l'arrivo della bella stagione, aumenta la voglia di grigliare all'aperto in compagnia degli amici ma potrebbero sorgere complicazioni a causa delle restrizioni imposte dai condomini in tema di combustibili da utilizzare e di fumi del barbecue.

Da oggi, grazie a Weber, gli **"urban griller"** possono rallegrarsi perché si apre loro un nuovo mondo da esplorare: variano alcune prospettive e cadono certi dogmi, come la presunta inferiorità prestazionale dei barbecue elettrici.

A tale proposito Weber, fedele alla tradizione ma incline all'evoluzione e all'utilizzo delle tecnologie più all'avanguardia, scommette sulla [linea di barbecue Pulse](#) ideata per offrire alte prestazioni, tutta la potenza dell'elettricità e un'elevata precisione, grazie alle attrezzature e agli accessori complementari.

Elettricità e controllo tecnologico della temperatura

L'alimentazione elettrica è a basso assorbimento ed evita il rischio di rimanere senza combustibile; le griglie di cottura in ghisa, trattengono il calore uniformemente e creano sui cibi le striature tipiche della **rosolatura alla brace**; le diverse zone di temperatura permettono di praticare una cottura "diretta" e "indiretta", peculiarità che - in precedenza - era esclusiva dei barbecue a gas o a carbone, e permettono di cuocere contemporaneamente svariati cibi a temperature differenti.

Le griglie, i vassoi di raccolta ed il braciere sono facilmente lavabili in lavastoviglie, per una pulizia agevole anche in appartamento.

La tecnologia innovativa che contraddistingue la serie elettrica Pulse, permette di raggiungere rapidamente i 300° C con un upgrade di performance continua: la temperatura si aggiorna con la massima precisione in microsecondi tramite impulsi (da cui deriva il nome del prodotto *Pulse*), mantenendosi estremamente stabile. Uno **schermo digitale a LED** indica il calore sviluppato

all'interno del [barbecue](#).

iGrill, il sistema ausiliare intelligente

È possibile dotare Pulse con il sistema ausiliare **iGrill**, il termometro all'avanguardia che permette di verificare la temperatura dei cibi direttamente da smartphone in tempo reale, e ricevere una notifica via Bluetooth all'App non appena la temperatura ideale è stata raggiunta e le pietanze sono pronte da servire.

Grazie ad iGrill, è possibile gestire la cottura anche lontani dal barbecue, potendo così dedicare più attenzione agli ospiti, intrattenendoli con un buon calice di vino o una birra ghiacciata e godendo di quella speciale atmosfera goliardica che si crea durante un bbq.