



Presseinformation

Frühlingsstart 2012 mit den Grillneuheiten von Weber®

Ingelheim, 1. Februar 2012 – Am 20. März ist offizieller Frühlingsanfang. Bei Weber® beginnt der Frühling allerdings schon am 03.03.2012: Ab dann können sich alle Grillfreunde über die Neuheiten des amerikanischen Premium-Grillgeräteherstellers freuen, die wahre Frühlingsgefühle erwecken. Im Mittelpunkt stehen dieses Jahr unter anderem das professionell erweiterbare Gourmet BBQ System für alle One-Touch® Modelle mit 57 cm Durchmesser, leistungsstarke Elektrogrills in leuchtenden Farben und die Königin unter den exklusiven Outdoorküchen: das Summit® Grill Center mit integrierter Social Area. Außerdem neu im Sortiment: Die Premium Express Grill-Holzkohle, mit der in kürzester Zeit garantiert immer die richtige Glut gelingt.

Der One-Touch® Premium – viel mehr als nur ein Grill

Haben Sie schon einmal russisches Schaschlik oder asiatisches Wok-Gemüse im eigenen Garten zubereitet? Mit dem One-Touch® Premium System von Weber® werden selbst solche kulinarischen Träume wahr. Die Basis dafür bildet der One-Touch® Premium 57 cm. Dieser kann individuell mit verschiedenen Aufsätzen ergänzt werden. Das Gourmet BBQ System, bestehend aus den drei Einsätzen Sear Grate, Pfanne und Wok wird diese Saison um einen passenden Pizzastein erweitert, welcher ab Sommer 2012 verfügbar sein wird.

Der Drehspieß-Aufsatz dreht sich dank elektrischem Motor von ganz alleine. Als besonderes Highlight bringt Weber® ebenfalls ab Sommer 2012 den Trend des beliebten Mangal-Grillens in den heimischen Garten: Durch den Aufsatz mit extra langen Spießen für Schaschlik & Co. sind der Grillvielfalt keine Grenzen mehr gesetzt. Der kleine Gemüsekorb Weber® Style™, das neue Weber® Style™ Cookware System oder der neue multifunktionale Spare-Rib-Halter, welcher auch als Bratenkorb genutzt werden kann, sind nur einige der vielen neuen Zubehörteile, mit denen sich das System beliebig und professionell ausbauen lässt. Der One-Touch® Premium eröffnet damit eine schier grenzenlose Gourmet-Grillwelt.



Die Weber® Q™ Familie für alle Neulinge in der Gas- und Elektrogrillwelt

Den perfekten Einstieg in die Welt der Gas- und Elektrogrills bieten die Modelle Q™100, Q™120 und Q™140. Um einen sicheren Stand und eine komfortable Arbeitshöhe zu schaffen, sind die Geräte Q™120 und Q™140 auch mit Stand erhältlich. Die Weber® Gas- und Elektrogrills lassen sich ebenso wie die Holzkohlegrills im kommenden Jahr um viele Accessoires erweitern: Vom Pizzastein über Grillspieße und passende Zedernholzbretter bis hin zum Rollwagen und Seitentischen. Mit dem Q™240 und dem passenden Premium-Rollwagen ermöglicht es Weber® allen Elektrogrillern, eine flexible Outdoorküche auf kleinstem Raum zu realisieren.

Das ist der Gipfel – Neue Summits® erhöhen die Grillvielfalt

Das neue Summit® Grill Center ist der Grill der Superlative. Bis ins kleinste Detail durchdacht ist es mit allen technischen Features ausgestattet, die das Grillherz begeht: Der leistungsstarke Gasgrill aus rostfreiem Edelstahl bietet neben den extra starken Grillrosten einen zusätzlichen Seitenbrenner für unterschiedliche Pfannen- und Topfgrößen, auf dem selbst kulinarische Raffinessen aus dem Wok gelingen. Die speziellen Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschienen sorgen für perfektes Grill-Aroma: Sie schützen die sechs separaten und stufenweise regulierbaren Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und verhindern Flammenbildung. Das perfekte Steak gelingt dank der integrierten Searing Zone, der perfekte Braten auf dem Drehspieß mit leistungsfähigem Elektromotor. Für alle Räucher-Fans bietet der Summit® außerdem einen stufenlos regelbaren Räucherbrenner. Für perfekte Sicht auf's Grillgut auch bei Nacht sorgt das Grifflicht Grill Out™, das sich automatisch beim Öffnen des Deckels einschaltet.

In Kombination mit der integrierten Social Area wird der Summit® zum Grill Center: Die extra große Arbeitsfläche des Summit® Grill Centers ermöglicht das Vor- und Zubereiten der Speisen direkt am Grill und bietet außerdem Raum für gesellige Party-Atmosphäre: Während der Grillmeister die Speisen zaubert, können die Gäste der Grillparty ihm in der Grillküche Gesellschaft leisten. Eis für gekühlte Getränke liegt im Eiswürfelfach parat, zusätzliche Accessoires werden im großzügig angelegten Stauraum verwahrt, die Gewürze werden griffbereit im Gewürzregal untergebracht. Auch die Arbeitsfläche ist aus rostfreiem Edelstahl und mit Aluminiumabschlüssen veredelt.



Mit dem Summit® S-660 Built-In Edelstahl erfährt die Summit®-Range eine weitere perfekte Ergänzung: Das Built-In Modell ist eine absolute Weber® Neuheit auf dem deutschen Markt. Der Summit® Grill weist alle oben genannten technischen Features auf – als Besonderheit lässt er sich je nach eigenem Wunsch inszenieren: Ohne die seitlichen Elemente eignet sich das Gerät in einzigartiger Weise für einen individuellen Einbau in die Architektur (z.B. in die Gartenmauer) und verleiht damit jedem Garten eine persönliche Note.

Neues Zubehör und Launch des Weber® Style Cookware System

Rund 50 neue Accessoires sorgen diese Saison für noch mehr Grillspaß: Das Weber® Style Cookware System präsentiert sich in 2012 als absolutes Highlight unter den Neuheiten und ergänzt damit die Produktpalette um hochwertiges Grillgeschirr: Dank einer Spezialbeschichtung sowie einem für alle Teile des CWS einsetzbaren Universalgriff bietet das neue System erstklassige Funktionalität und herausragende Formschönheit und ist auf allen Weber® Grills nutzbar.

Die Weber® Würstchen-Zange sorgt für perfekten Halt und absolute Kontrolle im Umgang mit Bratwurst & Co. Huhn, Fisch und Gemüse gelingen perfekt im speziellen Spare-Rib Halter & Bratenkorb, dem Fisch- und Gemüsehalter oder auf der keramischen Grillplatte und ermöglichen noch mehr Kreativität beim „Weber® Way of Grilling“.

Das Thema Räuchern wird 2012 zum kulinarischen Highlight: Gelinggarantie bieten die Weber® Wood Wraps, das Räucherbrett aus Zedernholz und die speziellen Fire Spice Chips. Auch im Bereich der Grillbücher erweitert Weber® dieses Jahr in Kooperation mit dem Gräfe und Unzer Verlag sein Angebot: Die Titel „Weber's Seafood“, „Weber's Räuchern“, „Weber's Veggie“ und „Weber's Grillen – Neue Rezepte für jeden Tag“ sorgen für kulinarische Abwechslung auf dem Grill.

Immer die richtige Glut

In der Grillsaison 2012 wird außerdem das Weber® Kohlesortiment um eine entscheidende Innovation ergänzt: Die neue Weber® Premium Express Grill-Holzkohle garantiert schnelleres Grillvergnügen, da sie lediglich 15 Minuten zum Vorglühen benötigt. Sie besteht aus einer perfekten Mischung unterschiedlicher Hölzer und überzeugt durch besonders gleichmäßiges Glühen für eine Zeit von bis zu 60 Minuten. Die kurze Vorglüh- und geringe



Durchglühdauer macht die Weber® Premium Express Grill-Holzkohle zum idealen Begleiter für spontane Grillmomente.

Mit der Weber® Premium Express Grill-Holzkohle, der Weber® Steakhouse Restaurant Coal und den Weber® Long Lasting Premium Briquettes bietet der Premium-Grillgerätehersteller die Möglichkeit, verschiedenstes Grillgut optimal zuzubereiten.

Mit den vielseitigen Neuheiten von Weber® kann der Frühling endlich kommen!

Über Weber-Stephen

Das amerikanische Unternehmen Weber-Stephen Products LLC (mit Firmensitz in Palatine/ Illinois) ist der weltweit führende Hersteller von Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills und Zubehör. 1952 erfand George Stephen den Weber®-Kugelgrill und revolutionierte damit die Ära des Grillens. 60 Jahre später ist das familiengeführte Unternehmen mit seinen Produkten Marktführer und setzt immer wieder neue Maßstäbe für das high-end Gourmetgrillen. Edle Grill-Accessoires und „Outdoor“-Zubehör sowie hochwertige Holzkohle runden die Produktpalette rund um die Profi-Grills ab. Als führende Marke ist Weber® mit seinen Produkten weltweit in ausgewählten Fachgeschäften, Einrichtungshäusern, Baumärkten, Kaufhäusern und Department-Stores vertreten.

Mit Eröffnung der „Weber® Grillakademie Original“, der ersten Grillakademie für Endverbraucher in Deutschland, Österreich und den Niederlanden, 2010, erweiterte Weber® sein Angebot für alle Grillliebhaber: In verschiedenen Kursen verraten die Weber® Grillmeister ihre Tipps & Tricks zum perfekten Grill-Erlebnis. Informationen und Anmeldung unter <http://www.weber-grillakademie.com/seminare/>. Weitere Informationen zu Weber® im Internet unter <http://www.weber.com> und bei Facebook.com <http://www.facebook.com/home.php#!/WeberGrills.DE.AT.CH>

Pressekontakt:

häberlein & mauerer AG

Antonia Neulinger
Franz-Joseph-Str. 1
80801 München
Tel.: +49 (0)89 38108182
E-Mail: antonia.neulinger@haebmau.de