



Presseinformation

Das neue Weber® Allround-Talent: Der Master-Touch™ GBS™

Wels, 13. März 2013 – Für viele Grill-Begeisterte gehören das Knistern der Kohlen und das unverwechselbare rauchige Aroma zum echten Grillerlebnis einfach dazu. Im Bereich des Grillens mit Holzkohle hat Weber® den One-Touch® - Premium Kugelgrill zum absoluten Allround-Talent weiter entwickelt. Der Master-Touch™ GBS™ ist das neue Maß aller Dinge und kann mit der ganzen Bandbreite der Erweiterungsmöglichkeiten des Gourmet BBQ Systems ergänzt werden – vom Wokeinsatz über den Pizzastein bis zum Ebelskiver Einsatz.

Mit dem neuen Master-Touch™ GBS™ entwickelte der amerikanische Premiumgrillgerätehersteller Weber Stephen den One-Touch®-Premium Kugelgrill weiter. Mit dem integrierten Deckelthermometer und dem geteilten Grillrost mit Grillrosteinsatz sind der kreativen BBQ-Küche nun keine Grenzen mehr gesetzt. Egal ob Mangal Grill-Set, Sear Grate für das perfekte Steak, Pizzastein, Wok, Pfanne oder die Neuheiten des Gourmet BBQ Systems Ebelskiver, Geflügelhalter und Koreanischer BBQ - mit einem einzigen Grill lassen sich ganze Menüs zaubern.

Das Must-Have für Holzkohlefans: Der neue Master-Touch® GBS™



Der neue Master-Touch® GBS™ ist serienmäßig mit dem Gourmet BBQ System-Grillrost ausgestattet und bildet die Basis für sieben passende Grilleinsätze – Wok, Sear Grate, Pfanne, Pizzastein und neu im Sortiment – Ebelskiver, Geflügelhalter und Koreanischer BBQ. Neben den unbegrenzten Einsatzmöglichkeiten setzt der Grill mit seiner umfangreichen Grundausstattung einen neuen Standard im Holzkohlebereich. Das One-Touch® System ermöglicht ein leichtes Auskehren der Asche im extragroßen Aschetopf und die Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes. Der Tuck-Away® Deckelhalter sorgt für ein komfortables Ablegen des Grilldeckels, die speziellen Griffe verfügen über integrierte Besteckhalter und mit dem bewährten Deckelthermometer lässt sich die Temperatur optimal kontrollieren. Der neue Holzkohlegrill der Extraklasse überzeugt durch edles Design und ist in den Farben Black, Ivory und Warm Grey erhältlich.

Sieben auf einem Grill

Für das Gourmet BBQ System präsentiert Weber drei neue Grilleinsätze: ein Koreanischer BBQ Grilleinsatz, ein Geflügelhaltereinsatz und der Ebelskiver Einsatz für dänische Pfannkuchen vom Grill. Mit insgesamt sieben Grilleinsätzen steht originellen Grillideen nichts mehr im Weg und Grillfans kommen voll auf ihre Kosten.

Der Ebelskiver Einsatz für dänische Pfannkuchen vom Grill



Mit dem Ebelskiver Einsatz lassen sich ganz einfach süß oder pikant gefüllte dänische Mini-Pfannkuchen und viele weitere Köstlichkeiten auf dem Grill zubereiten. Der Spezialeinsatz besteht aus porzellanemailliertem Gusseisen, das die Hitze gut verteilt und die Kugelfüllung gleichmäßig garen lässt.

Doppelt lecker - der Geflügelhalter Einsatz grillt gleichzeitig Fleisch und Gemüse



Der Geflügelhalter Einsatz aus Edelstahl überzeugt durch seine praktische Two-in-One Funktion: Während das Geflügel dank des abnehmbaren Hühncheneinsatzes des Geflügelhalters knusprig und saftig zubereitet wird, lässt sich zeitgleich in der Gemüsepfanne knackig-frisches Gemüse garen.

Der „Koreanisches BBQ“ – Aromaring für herrlichen Geschmack



Mit dem neuen Einsatz für „koreanisches BBQ“ aus porzellanemailliertem Gusseisen lässt sich mariniertes Grillgut perfekt zubereiten. Der spezielle Aromaring fängt nämlich während des Grillens die Marinade auf, die anschließend als köstliche Sauce verwendet werden kann.

„Grill-Kochen“ im Asia-Style mit dem Wok Einsatz



Der Wok ist das wichtigste Kochutensil der asiatischen Küche und durch seine spezielle Form werden die Speisen schnell und vitaminschonend zubereitet. Im Handumdrehen lassen sich am Grill asiatische Köstlichkeiten mit Gemüse, Fisch, Fleisch, Meeressfrüchten oder auch rein vegetarische Varianten zaubern.

Der Pizzastein für italienisches Flair



Mit dem Pizzastein lässt sich ganz einfach leckere Pizza backen. Den Teig nach Lust und Laune mit den Lieblingszutaten belegen und schon holt man sich italienisches Lebensgefühl nach Hause. Der Pizzastein ist übrigens auch hervorragend geeignet, um darauf köstliches Brot zu backen.

Der Sear Grate Einsatz für das perfekte Steak



Das Sear Grate wird auf die runde Ausparung des Grillrostes gelegt und bereits nach 2 Minuten Searing von jeder Seite hat das Fleisch eine tiefbraune Kruste und man erkennt das rautenförmige Grillmuster. Das Steak dann schonend bei geringer Temperatur bis zum gewünschten Garpunkt weiter grillen und genießen.

Köstliches aus der Pfanne



Die Pfanne aus porzellanemailliertem Gusseisen ist ideal zum Anbraten und anschließendem Garen. Kurzgebratenes wird außen knusprig und bleibt innen schön saftig. Kommen Gäste zum Brunch, kann man sie mit köstlichen Crêpes, Omlettes und Spiegeleiern verwöhnen.

Alle Einsätze des Gourmet BBQ Systems bieten beste Hitzeverteilung und -beständigkeit. Dank der sieben erhältlichen Einsätze für originelle und professionelle Grillgerichte sind der kulinarischen Vielfalt keine Grenzen mehr gesetzt.



Preisübersicht:

NEU: Master-Touch™ GBS™, Durchmesser: 57 cm in den Farben Ivory, Black und Warm Grey	UVP 279,00 €
NEU: Gourmet BBQ System – Ebelskiver Einsatz	UVP 59,99 €
NEU: Gourmet BBQ System – Geflügelhalter Ein-satz	UVP 59,99 €
NEU: Gourmet BBQ System – Koreanischer BBQ Einsatz	UVP 59,99 €
Gourmet BBQ System – Wok Einsatz	UVP 59,99 €
Gourmet BBQ System – Sear Grate Einsatz	UVP 49,99 €
Gourmet BBQ System – Pfannen Einsatz	UVP 49,99 €
Gourmet BBQ System – Pizzastein Einsatz	UVP 49,99 €

Über Weber Stephen

Ein bahnbrechender Einfall von George Stephen hat die Grillwelt revolutioniert: 1952 arbeitete der spätere Gründer der Grill-Marke Weber beim Bojenhersteller Weber Brother Metal Works in Chicago. Stephen fiel die Kugelform aus Metall auf und die Idee, die ihm in den Sinn kam, war ebenso simpel wie genial: Drei Beine an diese Schale montiert, einen Deckel darauf gesetzt, einen Griff daran befestigt und das moderne Holzkohle-Grillzeitalter war eingeläutet. Durch die Kugelform war es nun möglich, den Grill wie einen Umluftherd zu nutzen und schonendere Garmethoden – wie z.B. die indirekte Grillmethode – anzuwenden. Damit begann ein neues Grillzeitalter, das eine bis dahin nicht gekannte kulinarische Vielfalt mit sich brachte.

Seit nunmehr 35 Jahren sind die Griller von Weber Stephen in Österreich erhältlich. Im Jahr 2003 wurde die Weber Stephen Österreich GmbH gegründet. Der Firmensitz befindet sich im oberösterreichischen Wels. Seit 2007 lenkt Christian Hubinger als Geschäftsführer die Geschicke des Unternehmens. Ihm und seinen über zwanzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist es gelungen, den Umsatz in Österreich in den letzten sechs Jahren um das viereinhalbfache zu steigern.

Weitere Auskünfte:

Denise Walchshofer, Marketing
Weber Stephen Österreich GmbH
Maria-Theresia-Str. 51, 4600 Wels
Tel.: +43 (0)7242 89 01 35 – 36
Email: DWalchshofer@weberstephen.com
www.weber.com

Pressestelle:

Margit Bittner, Senior PR Consultant
4D Solutions
Hasnerstr. 123, 1160 Wien
Tel.: +43 (0)1 30 61 61 – 0
Email: bittner@4d-solutions.at
www.4d-solutions.at