



Presseinformation

Der neue Weber® Performer® GBS™ - Der Holzkohlegrill mit der maximalen Ausstattung

Wels, 18. Juni 2013 – Was gibt es Schöneres, als ein gemeinsames Grillerlebnis in der warmen Jahreszeit mit Freunden und Familie? Holzkohle-Fans genießen bei einem BBQ vor allem die Atmosphäre der knisternden Kohlen und das einzigartige rauchige Aroma. Mit dem neuen Performer® GBS™ steht Grill-Begeisterten nun ein Holzkohlegrill mit allen Vorteilen des Master-Touch™ GBS™ und einer komfortablen Ausstattung zur Verfügung, die keine Wünsche offen lässt.

Der Performer® GBS™ ist der Holzkohlegrill mit der maximalen Ausstattung für die Gartenküche und bietet Luxus der Extraklasse. Neben allen Vorteilen des Master-Touch™ GBS™ sorgt er mit einer großen Grillfläche, einem Arbeitstisch und - je nach Ausführung – mit einem Vorratsbehälter für Briketts oder Zubehör sowie einer Gaszündung für höchsten Komfort. Ebenso wie der Master-Touch™ GBS™ kann er mit der ganzen Bandbreite der Erweiterungsmöglichkeiten des Gourmet BBQ Systems ergänzt werden. 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 dem Performer® GBS™ lassen sich ganz einfach komplette Menüs zaubern.

Grillen mit Komfort:



Performer® Original GBS™

Der neue Performer® Original GBS™ ist serienmäßig mit dem Gourmet BBQ System-Grillrost mit Grillrosteinsatz ausgestattet und lässt sich so mit der gesamten Palette der Grilleinsätze von Weber® erweitern. Die Temperatur kann optimal mit dem integrierten Deckelthermometer überprüft werden und der bewährten Tuck-Away® Deckelhalter sorgt für ein bequemes Hantieren. Der abklappbare Tisch mit seiner widerstandsfähigen Oberfläche bietet eine zusätzliche Ablage- und Arbeitsfläche und die beiden großen Räder sowie die zwei Lenkrollen (mit Stoppfunktion) sorgen für Mobilität sowie einen sicheren Stand.



Ideal für die Gartenküche:



Der neue Performer® Premium GBS™

Auch er bietet neben der umfangreichen Grundausstattung den Gourmet BBQ System-Grillrost mit dem Grillrosteinsatz für die kreative Grillküche. Der exklusive Holzkohlegrill überzeugt durch das edle Design und die innovative Ausstattung. Der stabile Grillwagen ist mit einer lackierten Blende versehen und verfügt über eine große Arbeitsfläche. Durch den abnehmbaren Timer kann der Grillmeister auch einmal ganz unbesorgt mit seinen Gästen plaudern. Ergänzt wird der Performer® Premium GBS™ noch durch den seitlich herausklappbaren und wettergeschützten Kohlebehälter.

Für die perfekte Grill-Performance:



Der neue Performer Deluxe® GBS™ GOURMET

Als absolute Luxusklasse des Holzkohlegrills kann man den Performer Deluxe® GBS™ Gourmet bezeichnen. Zusätzlich zu der komfortablen Ausstattung dieser Serie lassen sich Briketts und Holzkohlen durch Knopfdruck mittels Touch-N-Go™ Gaszündsystem anzünden. Als besonderes Extra beinhaltet er den Sear Grate Einsatz für das perfekte Steak.

Sieben auf einem Grill

Mit insgesamt sieben Grilleinsätzen steht originellen Grillideen nichts mehr im Weg und Grillfans kommen voll auf ihre Kosten. 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.

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, Meeresfrüchten 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: Performer [®] Original GBS™	UVP 399,00 €
NEU: Performer [®] Premium GBS™	UVP 499,00 €
NEU: Performer [®] Deluxe GBS™ Gourmet	UVP 599,00 €
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