



Presseinformation

Die Grillsaison ist eröffnet:

Weber® Grill startet mit farbenfrohen neuen Produkten und exklusive Jubiläums-Sets in den Frühling

Wels, 1. März 2012 – Zwar ist nach dem offiziellen Kalender erst am 20.03. Frühlingsbeginn, doch bei Weber Stephen beginnt die neue Saison schon an diesem Wochenende: Denn ab 3. März sind die sensationellen Neuheiten von Weber® auch im Österreichischen Fachhandel erhältlich. Egal ob Holzkohle, Elektro oder Gas – diese neuen Griller wecken mit ihren leuchtenden Farben wahre Frühlingsgefühle und machen so richtig Lust auf gemeinsames Grillen im Freien. Zudem feiert der amerikanische Premium-Grillhersteller heuer sein 60jähriges Firmenjubiläum und präsentiert aus diesem Anlass vier Griller mit jeweils passendem Zubehör als innovative Geburtstags-Sets.

Die Highlights der Saison 2012



Neben einer noch nie dagewesenen Auswahl an Farben bei Grillgeräten und Zubehör stehen heuer unter anderem das professionell erweiterbare Gourmet BBQ System für alle One-Touch® Modelle mit 57 cm Durchmesser, leistungsstarke Elektrogrills und die Königin unter den exklusiven Outdoorküchen, das Summit® Grill Center mit integrierter Social Area, im Mittelpunkt des Interesses.

Außerdem neu im Sortiment: Die Premium Express Grill-Holzkohle, mit der in kürzester Zeit garantiert immer die richtige Glut gelingt, und das innovative und universell einsetzbare Weber® Style Cookware System.

Die Weber® Q™ Serie – viel Neues bei den Elektro- und Gasgrillern

Der kompakte und leistungsstarke Q™140 bietet auch im verbauten Gebiet pures Grillvergnügen. Um eine komfortable Arbeitshöhe zu schaffen, sind die Elektrogriller von Weber Stephen auch als Standgeräte erhältlich. Nun gibt es den mit einer um 53% größeren Grillfläche ausgestatteten Q™240 auch als Station mit seitlichen Arbeitstischen und passendem Premium-Rollwagen. So können sich alle BBQ-Fans auch auf einem Balkon in der Stadt den Traum einer flexiblen Outdoorküche ermöglichen.





Die Modelle Weber® Q™100 und Q™120 sind der perfekte Einstieg in die Welt des Gasgrillens. Im Handumdrehen ist die volle Leistung da und das Reinigen des Grillrostes fällt durch das Ausbrennen hier besonders leicht.

Ähnlich wie die Holzkohle- und Elektrogriller lassen sich auch diese Premiumgrillgeräte mit zahlreichen Accessoires beliebig ergänzen. Der Weber® Q™120 präsentieren sich in der Saison 2012 in zahlreichen neuen Farben: von klassisch-elegantem Ivory über Volcano und Brick Red bis zu leuchtendem Pink.

Der Weber® Summit® – der Gipfel des Grillvergnügens

Das Summit® Grill Center ist ein Grill der Superlative. Bis ins kleinste Detail durchdacht und mit allen technischen Raffinessen ausgestattet lässt diese Edelstahl-Outdoorküche das Herz jedes BBQ-Fans höher schlagen.



Der kraftvolle Gasgrill bietet einen zusätzlichen Seitenbrenner für das Zubereiten von Beilagen oder Saucen und die integrierte Searing Station ermöglicht den perfekten Steakgenuss. Auf der extra großen Arbeitsfläche kann man die Speisen direkt beim Grill vorbereiten bzw anrichten und mit der Social Area wird der Summit® zum Grill Center zum Mittelpunkt jeder Grillparty: Das Eis für die Getränke liegt im Eiswürfelfach parat, die Gewürze sind griffbereit im Gewürzregal untergebracht und zusätzliche Accessoires können im großzügig dimensionierten Stauraum aufbewahrt werden.



Mit dem Summit® S-660 Built-In Edelstahl erfährt diese Range eine weitere perfekte Ergänzung: Das Built-In Modell ist eine absolute Weber® Neuheit auf dem Markt. Der Summit® Grill weist alle oben genannten technischen Features auf, lässt sich aber ganz nach Wunsch und Geschmack individuell in die (Garten)Architektur einbauen. So verleiht dieser Premium-Griller von Weber Stephen einer Terrasse eine ganz persönliche Note.



Ein Griff und viele Möglichkeiten – das neue Weber® Style Cookware System



Rund 50 neue Accessoires sorgen diese Saison für noch mehr Komfort, Sicherheit und Grillspaß. Mit dem Weber® Style Cookware System präsentiert der Marktführer aber nicht nur sein absolutes Highlight im Zubehörbereich 2012 sondern ergänzt seine vielfältige Produktpalette auch um hochwertiges Grillgeschirr.

Dank einer Spezialbeschichtung sowie einem für alle Teile einsetzbaren Universalgriff bietet das neue System erstklassige Funktionalität und ist auf allen Weber® Grills nutzbar.

Weber® Premium Express Grillkohle – immer die richtige Glut

Auch das Weber® Kohlesortiment wird in der Grillsaison 2012 um eine entscheidende Innovation ergänzt: Die neue Weber® Premium Express Holzkohle garantiert schnelleres Grillvergnügen, da sie nur 15 Minuten zum Vorglühen benötigt. Sie besteht aus einer hochwertigen Mischung unterschiedlicher Hölzer (Buche, Eiche und Hainbuche) und überzeugt durch besonders gleichmäßiges Glühen für eine Zeit von bis zu 60 Minuten. Das schnelle und einfache Anzünden 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 amerikanische Premium-Grillgerätehersteller Weber Stephen für jede Gelegenheit die richtige Kohle.

60 Jahre Weber – mit exklusiven Jubiläums-Sets feiern

Zum 60-jährigen Bestehen der Marke gibt es vier hochwertige Sets: Der Holzkohlegrill One-Touch® Original (57 cm) ist mit einem 36,5 cm Durchmesser Pizzastein ausgestattet und bringt so italienisches Flair in die heimischen Gärten. Zum Elektrogriller Weber® Q™ 140 gibt es die Doppelspieße für Gemüse, Fleisch oder Meeresfrüchte und der Gasgriller Weber® Q™ 120 Stand begeistert 2012 mit einer keramischen Grillplatte, welche ideal für die Zubereitung von Fisch- und Gemüsegerichten ist. Mit einem großen Bratenkorb ist der Spirit® E-320 Classic erhältlich und verspricht so noch mehr Vielfalt und Grillvergnügen in der kommenden Saison.



Weber® Preisübersicht	
Bezeichnung	UVP
Q™ 140 in Dark Grey, Pink oder Volcano Red	249,00 €
Q™240 Station in Dark Grey	499,00 €
Q™120 in Modern Grey, Ivory, Brick Red, Volcano Red und Pink	249,00 €
Summit® Grill Center	6.950,00 €
Summit® S-660 Built-In Version, Edelstahl	3.950,00 €
Weber® Style Cookware System (CWS) Bratpfanne (280 x 50 mm)	39,90 €
Weber® Style Cookware System (CWS) Saucentopf (180 x 80 mm)	26,90 €
Weber® Style Cookware System Gemüse- bzw. Maronipfanne mit Löchern (280 x 50 mm)	39,90 €
Weber® Style Cookware System Wok (320 x 95 mm)	49,90 €
Weber® Style Cookware System Universalgriff (Nylon, Edelstahl)	29,90 €
Weber® Style Cookware System – Starter Set: Bratpfanne und Universalgriff	59,90 €
Weber® Style Cookware System – 3er Set: Bratpfanne, Saucentopf und Universalgriff	84,90 €
Weber® Premium Express Holzkohle, 3 kg	5,99 €
Weber® Premium Express Holzkohle, 5 kg	9,49 €
Jubiläums-Set Spirit® E-320 Classic inkl. Bratenkorb	599,00 €
Jubiläums-Set One-Touch® Original 57 cm inkl. Pizzastein (36,5 cm)	199,00 €
Jubiläums-Set Q™ 120 Stand inkl. keramische Grillplatte	329,00 €
Jubiläums-Set Q™ 140 inkl. Doppelspieße	249,00 €

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 rund zwanzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist es gelungen, den Umsatz in Österreich in den letzten fünf Jahren zu vervierfachen.

Weitere Auskünfte:

Frau Simone Ams, Marketingleitung
Weber Stephen Österreich GmbH
Maria-Theresia-Str. 51, 4600 Wels
Tel.: +43 (0)7242 89 01 35 – 33
Email: sams@weberstephen.com
www.weber.com

Pressestelle:

Frau Mag. Ursula Klaus, Senior PR Consultant
4D Solutions
Hasnerstr. 123, 1160 Wien
Tel.: +43 (0)1 50 11 80
Email: klaus@4d-solutions.at
www.4d-solutions.at