



Presseinformation

## **Maximales Grillvergnügen: Die neuen Outdoor-Küchen von Weber®**

**Wels, am 18. April 2012** – Grillen gehört mittlerweile zu den beliebtesten Freizeitbeschäftigungen der Österreicher. Es ist nicht nur eine sehr gesunde Art Speisen zuzubereiten, kaum anderswo kann man dies zusammen mit der Familie oder Freunden auch so unmittelbar erleben, wie bei einem gemeinsamen BBQ.

### **Outdoor-Dining im Trend**

So ist es nicht verwunderlich, dass immer mehr Grill-Begeisterte die unzähligen kulinarischen Möglichkeiten nützen und den Grill zum Zentrum des Outdoor-Living-Bereichs machen. Anknüpfend an den großen Erfolg der Weber® Genesis®-Reihe präsentiert der amerikanische Premium-Grillhersteller Weber-Stephen das „Flagschiff“ unter den Gasgrillern, den Summit®, in zwei neuen Varianten: Die Produktrange wird durch das Summit® Grill Center sowie eine Einbauversion des Summit® S-660 erweitert.

Beide Neuheiten sind bis ins kleinste Detail durchdacht und mit vielen zusätzlichen Features ausgestattet, die das Herz eines wahren BBQ-Fans höher schlagen lassen. Mit diesen Outdoor-Küchen von Weber® wird Grillen nicht nur zum sozialen Highlight, sondern auch zum absoluten Gourmeterlebnis!



### **Das Summit® Grill Center**

Mit dieser Outdoor-Küche der Superlative setzt Weber® neue Maßstäbe in Punkto Design, Grillkomfort und Leistungsstärke. Das Summit® Grill Center lässt wirklich keine Wünsche mehr offen und ist

perfekt für alle, die gerne mit der ganzen Familie und den Freunden grillen. Größe und Design erfüllen ebenso wie die neue Arbeitsfläche und der integrierte Stauraum alle Voraussetzungen für das perfekte Grillvergnügen.

Der Grill wird mit seiner L-förmigen Arbeitsfläche zur Social Area: Vorbereiten, Zubereiten, Servieren – das alles ist ab sofort direkt beim Grill möglich! Das Summit® Grill Center ist



mit einem neuartigen Seitenbrenner ausgestattet, worauf sich mit einer eigens dafür vorgesehenen Vorrichtung auch ein Wok setzen lässt. So steht auch der Zubereitung verschiedener asiatischer Gemüse- oder Nudelgerichte nichts mehr im Weg.

Ein intelligentes Aufbewahrungssystem (Condimental Rail) bietet Platz für Saucen und Gewürze und erspart unnötige Wege in die Küche. Passend zum Allround-Charakter der Outdoor-Küche ist zukünftig ein extra Behältnis für Eiswürfel sowie ein Abfallbehälter im Grill Center integriert. Um das Erscheinungsbild noch zu perfektionieren kann die Gasflasche bis 11 kg unter dem Modul des Seitenkochers verstaut werden.

### **Der Summit® S-660 Built-In**

Weber® bietet ab der Grillsaison 2012 für seine Kunden noch mehr Komfort mit neuen Innovationen im Bereich der Gasgriller. Das Built-In Modell stellt eine absolute Neuheit auf dem europäischen Markt dar. So wird der Grill ein Teil der Architektur von Garten oder Terrasse – und ein unverzichtbarer Mittelpunkt für jede Grillparty.



Arbeitsflächen und Ummauerung können hier ganz nach dem individuellen Geschmack gestaltet werden. Die Summit Built-In Version erlaubt nicht nur eine Anpassung an die jeweiligen Platzverhältnisse, sie ermöglicht auch dem Grill eine ganz persönliche Note zu verleihen. So kann das Design dieses edlen Gasgrills der Extraklasse beispielsweise auf das Terrassenpflaster oder die Gartenmauer angepasst werden.

Das Modell verfügt serienmäßig über eine Sear Station zum Grillen des perfekten Steaks. Genauso enthält der Summit® S-660 Built-In insgesamt sechs Snap-Jet Zünder für sechs getrennte und stufenlos regelbare Edelstahlbrenner. Dieses durchdachte Feature garantiert die optimale Temperatureinstellung bei direktem und indirektem Grillen, wobei das Zünden und das Einstellen der Temperatur praktischerweise mit einem Handgriff erfolgen.

### **Grillen wie die Profis – mit Gasgrillern von Weber®**

Die Vorteile des Grillens mit Gas liegen auf der Hand: Der Griller ist mit wenigen Handgriffen einsatzbereit, denn das Vorheizen dauert hier kaum mehr als 10 Minuten. So steht auch einem spontanen BBQ nichts im Wege. Binnen kürzester Zeit ist die volle Leistung da und durch das Ausbrennen ist die Reinigung des Grillrostes besonders einfach. Zudem bietet die stufenlose Hitzeregulierung maximalen Komfort und Kontrolle gleichermaßen und ermöglicht die Zubereitung unterschiedlichster Gerichte.



Die kompakten Modelle der Weber® Q™ -Serie bieten nicht nur einen preiswerten Einstieg in die Welt des Gasgrillens, diese eleganten Griller sind echte Designerstücke und ermöglichen auch auf einem Balkon den vollen BBQ-Genuss.



Neu im vielfältigen Gasgriller-Sortiment von Weber® ist heuer der Q™ 120 in den Trendfarben „Modern Grey“, „Ivory“, „Brick Red“, „Volcano Red“ und „Pink“. Sein höherer Deckel ermöglicht noch mehr Grillkomfort. Weiters verfügt dieser Power-Griller

über ein integriertes Deckelthermometer und seitliche Arbeitstische. Der Weber® Q™ 120 ist in der Farbe „Titan“ auch als Standgerät erhältlich.

<b>Weber® Preisübersicht</b>	
<b>Produkt</b>	<b>UVP</b>
Summit® Grill Center	6.950,00 €
Summit® S-660 Built-In	3.950,00 €
Q™ 120	249,00 €
Q™ 120 Stand	299,00 €

## **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:**

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](mailto:DWalchshofer@weberstephen.com)  
[www.weber.com](http://www.weber.com)

**Pressestelle:**

Ursula Klaus, Senior PR Consultant  
4D Solutions  
Hasnerstr. 123, 1160 Wien  
Tel.: +43 (0)1 30 61 61 – 0  
Email: [klaus@4d-solutions.at](mailto:klaus@4d-solutions.at)  
[www.4d-solutions.at](http://www.4d-solutions.at)