



## **Perfektionierte Kugelgrills und der neue Edelstahl-Spirit: die Weber Highlights für gemeinsame Grillmomente 2015**

**Köln, Wien, 01. September 2014.** Technische Evolution: Weber-Stephen hat seine beliebten Kugelgrills – vom Original Kettle™ über den Master-Touch® GBS® bis hin zu den Performer®-Modellen – weiter optimiert und garantiert damit noch mehr Bedienkomfort für alle Grillfans. Zu den Neuheiten zählt unter anderem die stabile Beinverstellung mit Einrastfunktion für einen festen und extrasicheren Stand. Hinzu kommen bei vielen Modellen robuste Räder mit gummierter Lauffläche sowie ein vergrößerter Aschetopf in neuem Design, der sich mit nur einem Handgriff bedienen lässt<sup>1</sup>. Ein weiteres Highlight für begeisterte Griller und bereits Ende des Jahres im Handel: der neue Spirit® S-210 Premium – aus hochwertigem Edelstahl und dank abklappbarer Seitentische besonders platzsparend.

### **Weber Kugelgrills 2015: neue Funktionen für besonderes Grillvergnügen**

Ab 2015 ist die neue Generation der Weber® Kugelgrills noch vielseitiger einsetzbar und punktet mit weiter perfektionierten Produkteigenschaften. Allen voran der One-Touch® Original, der im kommenden Jahr als Original Kettle mit neuem Namen und vielen optimierten Funktionen glänzt. In puncto Standfestigkeit haben alle klassischen Weber Kugelgrills – vom Bar-B-Kettle™ bis zum Master-Touch GBS – noch einmal zugelegt. Die optimierte Beinverstellung mit Einrastfunktion an allen drei Beinen sorgt dafür, dass der Grill selbst auf unebenen Flächen stabiler steht und sich bei Bedarf sicher und bequem transportieren lässt. Ein weiteres Highlight beim Master-Touch GBS, dem Original Kettle™ Premium 67 cm und allen Performer-Modellen sind die neuen, gummierten Laufflächen der bruch- und wasserfesten Räder. Dank ihrer Beschichtung lässt sich der Grill künftig besonders leise von der Terrasse in den Garten rollen – das sorgt für zusätzlichen Komfort. Auch der neu designte, extragroße Aschetopf überzeugt: Er ist die perfekte Ergänzung zum innovativen Weber One-Touch® System und lässt sich mit nur einem einzigen Handgriff bedienen. Durch einfaches Ein- und Ausklinken ist ein noch schnelleres und unkomplizierteres Entsorgen der Asche garantiert. Eine runde Sache für entspannte Grillabende gemeinsam mit Freunden und der Familie.

---

<sup>1</sup> Einen gesammelten Überblick über die Modelle und ihre jeweiligen neuen Features bietet die Tabelle am Ende der Pressemitteilung.



### **Volle Genussvielfalt beim indirekten Grillen**

Grillenthusiasten können sich ab sofort über eine optimierte Anordnung des Lüftungsschiebers freuen, die bessere Grillergebnisse garantiert – bei allen Kugelgrills mit 57 cm Durchmesser sowie allen Original Kettle Premium-Modellen. Der Schieber zur Regulierung der Hitze befindet sich künftig nicht mehr neben dem Thermometer, sondern auf der gegenüberliegenden Seite des Deckels. Dadurch lässt sich beim indirekten Grillen die Temperatur im Inneren des Grills noch präziser bestimmen. Krosse Spareribs oder saftiger Braten gelingen so perfekt. Ab 2015 sind außerdem der Master-Touch GBS und der Performer® GBS® serienmäßig mit zwei Holzkohlekörben ausgestattet, mit denen sich die vorhandene Hitze des Grills optimal nutzen und kontrollieren lässt. Mit den Char Baskets™ kann besonders einfach und sicher von der direkten zur indirekten Grillmethode gewechselt werden – perfekt, um die volle Grillvielfalt zu genießen und seine Gäste mit ganzen Menüs vom Grill zu überraschen.

### **Noch mehr Bedienkomfort mit der optimierten Performer-Serie**

Erstklassige Performance: Zusätzlich zu den genannten Highlights überzeugen die Modelle der Performer-Serie – vom Performer GBS bis zum Performer® Deluxe GBS® – durch praktische Weiterentwicklungen. Auf der neuen Arbeitsfläche mit hitze-, kratz- und korrosionsbeständiger Beschichtung kann jederzeit bedenkenlos das Grillzubehör abgelegt werden – vom scharfen Steakmesser bis hin zum Pizzablech. Dem unkomplizierten Vor- und Zubereiten des Grillguts für einen gelungenen BBQ-Abend steht damit nichts mehr im Weg. Ideal für abendliche oder winterliche Grillevents ist auch der LCD-Timer mit integrierter Hintergrundbeleuchtung. Bei den Modellen Performer® Premium GBS® und Performer Deluxe GBS lässt sich damit die verbleibende Grillzeit ohne Mühe auch bei Dunkelheit ablesen. Für noch mehr Flexibilität sorgt zudem der verbesserte Deckelhalter Tuck-Away™. Beim Wenden von Steak oder Fischfilet bleibt der Deckel weit geöffnet und garantiert so noch mehr Freiraum. Und auch Fans des Gourmet BBQ Systems können sich freuen, denn das GBS® Systemrost aus Edelstahl ist beim Performer Deluxe GBS ab dem kommenden Jahr direkt im Lieferumfang enthalten. Das verspricht noch mehr kulinarische Vielfalt bei jedem Grillerlebnis.

### **Hochwertig und platzsparend: die Spirit-Reihe bekommt Zuwachs**

Das ideale Weihnachtsgeschenk für abwechslungsreiche Grillmomente: Pünktlich zum Weihnachtsgeschäft kommt der neue Spirit S-210 Premium in den Handel, der durch sein erstklassiges Design überzeugt. Vom Grillrost über den Deckel bis hin zur Arbeitsfläche ist er aus Edelstahl und verspricht damit langlebige BBQ-Freude. Zusätzlich zu dem praktischen Deckelthermometer, dem Warmhalterost und den Aromaschienen überzeugt das Multitalent mit weiteren Highlights: Dank



klappbarer Seitentische lässt sich der Grill platzsparend verstauen und ist damit ideal für alle, die wenig Platz haben und trotzdem ein perfektes BBQ genießen möchten. Bei Bedarf werden die Tische im Handumdrehen zu praktischen Arbeitsflächen – während das saftige Fleisch auf dem Grill gart, können Grillfans nebenbei bequem Gemüsespieße vorbereiten. Die elektrische Zündung für die zwei Edelstahlbrenner sorgt für sicheres und komfortables Zünden. Darüber hinaus gewährt Weber auf alle Teile des Spirit S-210 Premium bis zu zehn Jahre Garantie. Mit diesem hochwertigen Allrounder steht einem unvergesslichen Grillabend noch in diesem Jahr – zum Beispiel in der Vorweihnachtszeit oder zum Jahreswechsel – nichts im Weg.

<b>Weber® Übersicht Holzkohlegrills</b>	
<b>Artikelbezeichnung inkl. neuer Features ab 2015</b>	<b>UVP</b>
<b>Bar-B-Kettle™, 47 cm</b> Beinkupplung mit Einrastfunktion	99,99 Euro
<b>Original Kettle™, 47 cm</b> Beinkupplung mit Einrastfunktion	159,99 Euro
<b>Original Kettle™, 57 cm</b> Beinkupplung mit Einrastfunktion, Lüftungsschieber und Thermometer im Deckel	199,99 Euro
<b>Original Kettle™ Premium, 47 cm</b> Beinkupplung mit Einrastfunktion, optimierter Aschetopf, Lüftungsschieber und Thermometer im Deckel	199,99 Euro
<b>Original Kettle™ Premium, 67 cm</b> Beinkupplung mit Einrastfunktion, optimierter Aschetopf, Lüftungsschieber und Thermometer im Deckel, bruch- und wetterfeste Räder	479,00 Euro
<b>Master-Touch® GBS®, 57 cm</b> Beinkupplung mit Einrastfunktion, optimierter Aschetopf, Lüftungsschieber und Thermometer im Deckel, bruch- und wetterfeste Räder, zwei Char-Baskets™	299,00 Euro
<b>Master-Touch® GBS® Special Edition, 57 cm</b> Beinkupplung mit Einrastfunktion, optimierter Aschetopf, Lüftungsschieber und Thermometer im Deckel, bruch- und wetterfeste Räder, zwei Char-Baskets™	299,00 Euro
<b>Performer® GBS®, 57 cm</b> Optimierter Aschetopf, Lüftungsschieber und Thermometer im Deckel, bruch- und wetterfeste Räder, zwei Char-Baskets™, neue Arbeitsflächen-Beschichtung, optimierter Deckelhalter Tuck-Away™	399,00 Euro
<b>Performer® Premium GBS®, 57 cm</b> Lüftungsschieber und Thermometer im Deckel, optimierter Aschetopf, bruch- und wetterfeste Räder, neue Arbeitsflächen-Beschichtung, optimierter Deckelhalter Tuck-Away™, LCD-Timer mit Hintergrundbeleuchtung	499,00 Euro



<b>Performer® Deluxe GBS®, 57 cm</b> Optimierter Aschetopf, Lüftungsschieber und Thermometer im Deckel, bruch- und wetterfeste Räder, GBS® Systemrost in Edelstahl, neue Arbeitsflächen-Beschichtung, optimierter Deckelhalter Tuck-Away™, LCD-Timer mit Hintergrundbeleuchtung	599,00 Euro
--	-------------

<b>Weber® Preisübersicht Gasgrill</b>	
<b>Artikelbezeichnung</b>	<b>UVP</b>
<b>Spirit® S-210 Premium, Edelstahl</b>	699,00 Euro

### **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 sieben Jahren zu versechsfachen.

### **Weitere Auskünfte:**

Matthias Fuchs, Marketing  
Weber Stephen Österreich GmbH  
Maria-Theresia-Str. 51, 4600 Wels  
Tel.: +43 7242 890135 36  
Email: [mfuchs@weberstephen.com](mailto:mfuchs@weberstephen.com)

Marlene Grabner, PR Consultant  
4D Solutions  
Hasnerstr. 123, 1160 Wien  
Tel.: +43 664 96 48 116  
Email: [grabner@4d-solutions.at](mailto:grabner@4d-solutions.at)