



Medienmitteilung

Heisser Neuzugang

High-End für Holzkohle: der neue Summit Charcoal von Weber

Zürich, 11. April 2016. Grillieren, Smoken, Slow Cooking – und das alles auf nur einem Rost: Der brandneue High-End Holzkohlegrill Summit Charcoal von Weber ist der ultimative Allrounder für noch mehr Abwechslung. Ab Sommer 2016 erweitert er das Holzkohle-Premiumsegment von Weber und bietet ganzjährigen Grillgenuss auf allerhöchstem Niveau.

Mit dem Summit Charcoal Grill beginnt ein neues Kapitel in der Geschichte der kultigen Weber Kugelgrills. Das Multitalent lässt sich noch einfacher entzünden und wird im Handumdrehen zum Smoker. Ob Steaks, Ribs, Pizza oder Kuchen – der Hybrid-Holzkohlegrill trifft garantiert jeden Geschmack und ist perfekt für alle, die den „Slow Cooking“ Trend für sich entdecken oder mit neuen Zubereitungsvarianten experimentieren wollen.

Mit einem Durchmesser von 60 Zentimetern und seiner umfangreichen Ausstattung inklusive Gourmet BBQ Systemrost (GBS) setzt er in puncto Vielfalt und Komfort neue Massstäbe. „Wir sind sehr stolz auf unseren neuen High-End-Holzkohlegrill, mit dem einfach alles möglich ist“, sagt Aaron A. Husy, Geschäftsführer Weber-Stephen Schweiz GmbH. „Mit ihm bleiben wir unseren Wurzeln treu und ermöglichen Holzkohlegrillieren mit dem Original Weber Feeling, gleichzeitig aber auch Smoken und Slow Cooking – und all das kombiniert mit einer Gaszündung. Der Summit Charcoal verbindet somit das Beste aus drei Welten – das ist weltweit einzigartig.“

Ein Multitalent für jeden Geschmack

Slow Cooking oder Räuchern sind mit dem neuen Weber Highend-Grill kein Problem. Eines seiner Top-Features ist die innovative Defuserplatte, die zwischen Grill- und Kohlerost eingelegt werden kann. Sie verändert die Luftzirkulation im Innern des Grills und sorgt so dafür, dass über einen langen Zeitraum von über zehn Stunden konstante Temperaturen erreicht werden. Das ist perfekt für alle, die ihre Gäste mit Räucher- oder Slow Cooking-Gerichten wie z.B. Pulled Pork oder geräucherter Forelle überraschen wollen.

Auch beim direkten und indirekten Grillieren bietet der neue Summit Charcoal Grill noch mehr Zubereitungsmöglichkeiten. Denn im Kessel befindet sich eine weitere Ebene für den Kohlerost. Durch einfaches Verschieben lässt sich die Distanz zwischen Hitzequelle und Grillgut variieren, sodass Grillfans beim BBQ die perfekte Kontrolle über die Temperatur haben. Ein zusätzliches Highlight für alle, die beim Grillieren gerne experimentieren und beim nächsten Event ein ganzes Menü zubereiten wollen: der serienmässige 60 cm GBS-Grillrost-Einsatz des Summit Charcoal. Dank den verschiedenen Einsätze wie Dutch Oven, Pizzastein oder dem neuen Waffel- und Sandwich-Eisen gelingen damit das ganze Jahr über vielfältige Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts.



Komfort und Qualität vom Deckel bis zum Zünder

Ein kleines, aber raffiniertes Feature ist der neu entwickelte Rapid Fire Lüftungsschieber. Er ermöglicht es, Briketts ohne Anzündkamin bequem direkt im Grill vorzuglühen. Das Anzünden der Briketts erfolgt ganz einfach „per Knopfdruck“ über die Gaszündung. In bis zu 20 Minuten ist der Grill damit einsatzbereit. Für noch mehr Komfort beim Grillieren sorgt zudem das Deckelscharnier. Damit ist der Deckel fest am Grill verankert, bleibt aber trotzdem beweglich. Er kann jederzeit problemlos nach hinten geklappt und wieder geschlossen werden.

Ein weiteres Highlight, das den Summit Charcoal Grill zum echten Multitalent macht, ist seine spezielle doppelwandige Beschichtung: Der Kessel ist innen und aussen mit emailliertem Stahl beschichtet. Der Deckel überzeugt mit seiner Beschichtung aus Edelstahl im Innern und emailliertem Stahl an der Aussenfläche sowie seiner Luftisolation. Damit ist der Grill besonders hochwertig, widerstandsfähig und in der Komplettausstattung zusammen mit der passenden Abdeckhaube extrem langlebig.

Exklusives „Welcome Paket“: Kaufen, aufbauen lassen und gleich losgrillieren!

Beim Kauf eines neuen Summit Charcoal Grills können sich BBQ-Fans auf ein besonderes Highlight freuen: Denn sie erhalten das einmalige „Welcome Paket“ gratis dazu. Es beinhaltet die Grillanlieferung bis auf die Terrasse oder in den Garten, den Aufbau durch den Fachhändler und eine Produktschulung direkt vom Profi mit vielen nützlichen Tipps aus erster Hand. Zusätzlich bekommen Grillfans zusammen mit ihrem Willkommens-Paket ein Rezeptbooklet mit vielen tollen Inspirationen sowie einen Gutschein für die Weber Grill Akademie Original. In einem brandneuen Kurs, der speziell auf das Thema Holzkohlegrillieren ausgerichtet ist, können sie ihren neuen Alleskönner direkt ausprobieren und sich von den Weber Grillmeistern unter anderem in die Welt des „Slow and Low Grillierens“ einführen lassen. Der neue Grillkurs ist ab Ende April unter <http://www.weber-grillakademie.com> buchbar.

Der Summit Charcoal Grill ist ab Sommer 2016 in limitierter Stückzahl bei ausgewählten Fachhändlern erhältlich.

Bildermaterial unter: <https://we.tl/zTlfyv07Ot>



Über Weber-Stephen

Das amerikanische Unternehmen Weber-Stephen Products LLC (mit Firmensitz in Palatine/ Illinois) ist der weltweit führende Hersteller von Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills und Zubehör. 1952 erfand George Stephen den Weber-Kugelgrill und revolutionierte damit die Ära des Grillierens. Das familiengeführte Unternehmen setzt mit seinen Produkten von dieser Zeit an stets neue Maßstäbe im High-end-Gourmetgrillieren. Edle Grill-Accessoires und „Outdoor“-Zubehör sowie hochwertige Holzkohle runden die Produktpalette um die Profi-Grills ab.

Weitere Informationen zu Weber im Internet unter <http://www.weber.com> und bei Facebook unter <http://www.facebook.com/home.php#!/WeberGrills.DE.AT.CH>.

Medienstelle Weber-Stephen Schweiz GmbH:

Agentur Paroli AG

Oliver Suter

Tel.: +41 (0)44 258 41 43

E-Mail: weberstephen@agenturparoli.ch