



Presseinformation

der Weber-Stephen Deutschland GmbH

Grill-Highlights 2013: Weber zu Gast auf der Ambiente

Grillexperte präsentiert Produktneuheiten, exklusives Zubehör und Grillshows in Halle 3.1 am Messestand A11

Ingelheim, 08. Januar 2013. Weber-Stephen ist mit seinen Neuheiten in diesem Jahr erneut zu Gast auf der Ambiente. Die weltweit bedeutendste Konsumgütermesse findet vom 15. bis 19. Februar 2013 in Frankfurt am Main statt. Zu den Highlights der Weber Grillsaison 2013 gehören der neue Allround-Holzkohlegrill Master-Touch™ GBS™ sowie die Spirit Gasgrillreihe, cleveres Zubehör wie die Weber® Easy Start Premium Briquettes und die Weber Grillakademie Original. Am Messestand (Halle 3.1, Stand A 11) wird es neben den ausgestellten Produkten auch Grillshows der internationalen Weber Grillmeister geben.

Master-Touch GBS – Allrounder unter den Holzkohlegrills

Im Holzkohle-Segment zählt der Master-Touch GBS zu den Top-Neuheiten 2013. Er ermöglicht ein völlig neues Grillerlebnis und bietet, ausgestattet mit Deckelhalter, Hitzeschutzgriffen, Deckelthermometer und dem im Lieferumfang enthaltenen Systemgrillrost, höchsten Grillkomfort. Der Rost besitzt in der Mitte eine runde Aussparung und bildet damit die Basis für das Gourmet BBQ System, der vielfältigen Zubehör-Welt mit praktischen Einsätzen wie Sear Grate, Wok oder Pfanne. Durch weitere Einsätze gelingen auf dem Grill selbst Pizza, Beer-Can-Chicken oder Minipfannkuchen. Das Gourmet Barbecue System mit den verschiedenen Einsätzen ist künftig auch für die Gasgrill-Modelle Genesis, Summit und Spirit erhältlich.

Spirit-Serie – Gasgrill-Dauerbrenner in neuem Design

Gasgrills der neuen Generation: Mit den aktuellen Spirit-Modellen präsentiert Weber bewährte Qualität in neuem Design. Die Flavorizer Bars® Aromaschienen aus emailliertem Stahl schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und das Grillgut vor Flammenbildung. Zudem verfügen die Geräte über großzügige Arbeits- und Abstellflächen aus pulverbeschichtetem Stahl. Die Spirit-Serie bietet jedem Grillfan das maßgeschneiderte Modell – ob mit klappbaren Seitentischen, Seitenkocher oder zwei beziehungsweise drei Edelstahlbrennern, die sich individuell zuschalten las-



sen. Die Bedienelemente sind bei der neuen Gerätegeneration übersichtlich an der Frontseite angeordnet. Die gewünschte Temperatur lässt sich so exakt und noch bequemer regulieren.

Ran an die Kohle – von Easy Start bis Long Lasting

Perfekter Grillgenuss beginnt mit der richtigen Kohle: Weber hat daher spezielle Kohlesorten entwickelt, die für unterschiedliche Einsatzzwecke geeignet sind. Die Premium Express Grill-Holzkohle ist schnell einsatzbereit, die Long Lasting Premium Briquettes zeichnet eine hohe Brenndauer aus und die Steakhouse Premium Restaurant Coal sorgt für besonders hohe Temperaturen. 2013 neu im Sortiment sind die besonders benutzerfreundlichen Easy Start Premium Briquettes für spontane Grillpartys. Sie sind vorportioniert und sofort einsatzbereit – ohne zusätzliche Anzündhilfen. Einfach an den gekennzeichneten Ecken anzünden, zwanzig Minuten warten und losgrillen. Damit sind die Briquettes auch ideale Begleiter für unterwegs.

„Urban Grilling“ am Messestand – Grillen mit den Meistern

Neben den neuen Produkten zeigen die Weber Grillmeister direkt am Messestand, wie sich ganze Menüs auf dem Grill zubereiten lassen. Die Grillevents finden täglich um 11 und 15 Uhr statt. Am Montag, 18. Februar 2013, wird es zudem von 11 bis 16 Uhr jeweils stündlich die „Internationale Grillshow“ geben. Grillmeister verschiedener Grillakademien aus ganz Deutschland, der Schweiz, Dänemark und den Niederlanden zeigen, worauf es beim „Weber Way of Grilling“ ankommt. Im Rahmen des Weber „Urban-City“-Konzepts werden alle Speisen, darunter internationale Klassiker, auf Elektrogrills zubereitet. Diese sind gerade in der Stadt ideale Begleiter, da sie auf Balkon oder Terrasse wenig Platz benötigen. Sie bieten BBQ-Fans pure Grillfreude – schnell, sicher und ohne die Nachbarn durch Kohlequälme zu stören.

Standort von Weber und individuelle Pressetermine

Die Weber Produktneuheiten und Grillshows finden am Messestand in der Halle 3.1, Stand A 11 statt. Als zusätzliches Highlight wird die neue Bildsprache sowie das Design der Kampagne 2013 zu sehen sein. Für persönliche Pressegespräche und Standführungen stehen Ansprechpartner vor Ort zur Verfügung. Sehr gerne vereinbaren wir auch vorab mit Ihnen einen individuellen Termin.



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 Grillens. 60 Jahre später ist das familiengeführte Unternehmen mit seinen Produkten Marktführer und setzt immer wieder neue Maßstäbe für das high-end Gourmetgrillen. Edle Grill-Accessoires und „Outdoor“-Zubehör sowie hochwertige Holzkohle runden die Produktpalette rund um die Profi-Grills ab. Als führende Marke ist Weber mit seinen Produkten weltweit in ausgewählten Fachgeschäften, Einrichtungshäusern, Baumärkten und Kaufhäusern vertreten.

40.000 Besucher – an zwölf verschiedenen Standorten: So lauten die Erfolgszahlen der „Weber® Grillakademie Original“, der ersten Grillakademie für Endverbraucher in Deutschland. In verschiedenen Kursen verraten die Weber® Grillmeister ihre Tipps & Tricks zum perfekten Grill-Erlebnis. Informationen und Anmeldung unter <http://www.weber-grillakademie.com>.

Weitere Informationen zu Weber im Internet unter www.weber.com und bei Facebook <https://www.facebook.com/WeberGrills.DE.AT.CH>.

Verantwortlich für den Inhalt dieser Presseinformation:

Weber-Stephen Deutschland GmbH
Postanschrift:
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim (am Rhein)
Telefon: +49 (0)6132 8999 0
Telefax: +49 (0)6132 8999 79
E-Mail: zentrale@weberstephen.com
Geschäftsführer: Leonard S. Gryn, Hans-Jürgen Herr
Handelsregister: AG Mainz HRB 23407

Pressekontakt:

fischerAppelt, relations GmbH
Im Zollhafen 24
50678 Köln Germany

Ihre Ansprechpartnerin:
Hanna Kutzner
Tel.: +49 (0) 221 56938 110
E-Mail: weber@fischerappelt.de