



Presseinformation

der Weber-Stephen Deutschland GmbH

Unvergessliche Grillerlebnisse 2015: Weber präsentiert Produkt-Highlights auf dem 14. IVG Medientag

Ingelheim, 09. Februar 2015. Ganzjähriger BBQ-Genuss mit den neuesten Grill- und Zubehör-Innovationen von Weber-Stephen: Der Grillexperte präsentiert auf dem 14. IVG Medientag Garten in Köln seine Produkt-Highlights des Jahres – vom neuen Spirit® S-210 Premium aus Edelstahl über die weiter perfektionierten Holzkohlegrills bis hin zu praktischen Zubehör-Neuheiten. Mit dem aktuellen Sortiment, das an Stand 31 auf der Koelnmesse vorgestellt wird, können die Besucher des Branchentreffs Inspirationen sammeln und sich gemeinsam auf unvergessliche Grillerlebnisse 2015 einstimmen. Ganz unter dem Motto „*Outstanding moments to share and remember*“ finden in diesem Jahr zahlreiche spannende Aktionen statt, von denen BBQ-Fans und Weber® Fachhändler gleichermaßen profitieren.

Grill-Evolution 2015: optimierte Kugelgrills und der neue Spirit S-210 Premium

Eine runde Sache für alle Kugelgrill-Fans: Ab diesem Jahr punkten die beliebten Weber Holzkohlegrills – allen voran der Master-Touch® GBS®, der Bestseller seiner Serie – mit weiter optimierten Features. Dazu zählen die perfektionierte Beinverstrebung mit Einrastfunktion an allen drei Beinen sowie die neuen bruch- und wetterfesten Räder mit gummierten Laufflächen. Die Weiterentwicklungen sorgen für zusätzliche Stabilität und noch mehr Komfort beim Transport des Grills. Hinzu kommt der neu designte, extragroße Aschetopf: Er ist die perfekte Ergänzung zum innovativen Weber One-Touch® System und lässt sich mit nur einem einzigen Handgriff bedienen. Ideal für alle Fans des indirekten Grillens ist zudem die optimierte Positionierung des Lüftungsschiebers zur Regulierung der Hitze. Ab sofort kann die Temperatur damit noch präziser bestimmt werden – krosse Spareribs oder saftiger Braten gelingen so auf den Punkt.

Auch der neue Spirit S-210 Premium überzeugt: Der Gasgrill ist aus hochwertigem Edelstahl und dank klappbarer Seitentische besonders platzsparend. Bei Bedarf werden die Tische im Handumdrehen zu praktischen Arbeitsflächen – während Fisch, Fleisch und Co. auf dem Grill garen, können BBQ-Fans nebenbei bequem einen Salat schneiden oder Gemüsespieße vorbereiten. Der hochwertige Allrounder verspricht unvergessliche Grillabende mit Familie und Freunden – sowohl auf großen Terrassen als auch auf kleinen City-Balkonen.



Erweitertes Zubehörsortiment für ganzjährigen Grillgenuss

Mit zahlreichen neuen Zubehör-Highlights verspricht Weber ab diesem Jahr noch mehr Abwechslung und Genuss beim gemeinsamen Grillen. Das innovative Gourmet BBQ System – ein Systemrost mit kreisrunder Aussparung, in die unterschiedliche Einsätze wie Wok oder Pizzastein passen, hat 2015 Zuwachs erhalten: Mit dem neuen gusseisernen Dutch Oven, dem inzwischen achten GBS-Einsatz, können Grillbegeisterte ganzjährig schmoren, kochen und backen und ihre Gäste mit deftigen bis süßen Gerichten überraschen. Auch das neue Digital-Thermometer überzeugt: Dank Hintergrundbeleuchtung und personalisierter Einstellungen ist es intuitiv zu bedienen. Zusätzlich überträgt es drahtlos per Funk die Temperaturdaten vom Messfühler zur Anzeige – optimal für alle, die sich entspannt ihren Gästen widmen und zeitgleich die Temperaturen für perfekt gegarte Steaks und Braten im Blick haben möchten. Für alle Gas- und Elektrogrills der Q[®] 100-/1000- bis 200-/2000-Serie gibt es seit diesem Jahr den Drehspeiß Q[®]. Ob Hähnchen, Braten oder Truthahn – dank des integrierten Motors ist der Speiß ein Allround-Talent, mit dem das Fleisch gleichmäßig von allen Seiten gegrillt wird. Weitere Zubehör-Neuheiten sorgen für zusätzliche Flexibilität beim Grillen. Dazu zählen der praktische Pizzaschneider und -heber sowie das sechsteilige Speiße-Set oder auch das zweiteilige Reinigungsset.

Neue Inspirationen für experimentierfreudige BBQ-Fans – mit der Weber Grillbuch-Reihe

Inspirationen und Tipps für noch mehr kulinarische Abwechslung liefert die beliebte Weber Rezeptbuch-Reihe mit inzwischen 13 Publikationen für Fleisch-, Fisch- und Gemüse-Fans. Darunter sind die mehr als eine Million Mal verkaufte „Weber’s Grillbibel“ und das passend zur kalten Jahreszeit erschienene „Weber’s Wintergrillen“ für abwechslungsreiche BBQ-Events zwischen Frost und glühender Kohle. Neu im Sortiment: „Weber’s Hot Dogs“, in dem es wortwörtlich um die Wurst geht – mit mehr als 60 überraschenden Wurstrezepten.

Interaktives Grill-Event zum zweitägigen Weber Frühlingsstart

Das BBQ-Jahr 2015 steht für Weber ganz im Zeichen der einzigartigen Momente, die Menschen beim gemeinsamen Grillen erleben. Bereits im März können Grillbegeisterte und Weber Fachhändler gemeinsam in den Frühling starten. Erstmals findet der Frühlingsstart in diesem Jahr an zwei Tagen statt, dem 14. und 15. März 2015. Das gesamte Wochenende profitieren Weber Fans und Fachhändler von spannenden Aktionen, exklusiven Highlight-Produkten und einem interaktiven Live-Grill-Event – mit Unterstützung von Starkoch Johann Lafer, Joko Winterscheidt und weiteren Gästen. Bereits im Vorfeld können die Teilnehmer Zutaten für ein Special-Gericht zum Frühlingsstart vorschlagen und am Sonntag, 15. März 2015, via Live-Stream zeitgleich



mitgrillen. Eine ausführliche Zutatenliste und weitere Informationen zum Event gibt es ab Mitte Februar auf www.weber.com.

Über Weber-Stephen

Das amerikanische Unternehmen Weber-Stephen Products LLC (mit Firmensitz in Palatine/Illinois) stellt hochwertige Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills sowie Grillzubehör her. 1952 erfand George Stephen den Weber Kugelgrill und revolutionierte damit die Ära des Grillens. 60 Jahre später besitzt das familiengeführte Unternehmen mit seinen Produkten längst „Kultstatus“ 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. Weber ist mit seinen Produkten weltweit in Fachgeschäften, Einrichtungshäusern, Baumärkten und Kaufhäusern vertreten.

Ein abwechslungsreiches Seminarprogramm – bundesweit zahlreiche attraktive Standorte – hohe und stetig steigende Besucherzahlen: Die „Weber® Grillakademie Original“, die erste Grillakademie für Endverbraucher in Deutschland, ist eine Erfolgsstory. In verschiedenen Kursen verraten die Weber® Grillmeister ihre Tipps & Tricks zum perfekten Grill-Erlebnis. Informationen und Anmeldung unter www.weber-grillakademie.com.

Weitere Informationen zu Weber im Internet unter www.weber.com und bei Facebook 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: info-de@weberstephen.com

Geschäftsführer: Frank Miedaner, Michael Reuter, Hans-Jürgen Herr

Handelsregister: AG Mainz HRB 23407

Pressekontakt:

fischerAppelt, relations GmbH

Im Zollhafen 24

50678 Köln

Germany

Ihre Ansprechpartnerin:

Hannah Schnetter

Tel.: +49 (0) 221 56938 125

E-Mail: weber@fischerappelt.de