



Presseinformation

der Weber-Stephen Deutschland GmbH

Heißer Neuzugang: Der neue Summit™ Charcoal Grill von Weber revolutioniert das Grillen

Ingelheim, 06. April 2016. Grillen, Smoken, Slow Cooking – alles auf nur einem Rost: Der brandneue Summit™ Charcoal Grill von Weber® ist das neue Multitalent in der Weber Holzkohlegrill-Welt und beginnt ein neues Kapitel in der Geschichte der kultigen Kugelgrills. Er lässt sich noch einfacher „per Knopfdruck“ 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 ganz neue Maßstäbe. „Wir sind sehr stolz auf unseren neuen High End-Holzkohlegrill, mit dem einfach alles möglich ist“, sagt Frank Miedaner, Geschäftsführer Weber-Stephen Deutschland GmbH. „Mit ihm bleiben wir unseren Wurzeln treu und ermöglichen Holzkohlegrillen mit dem Original Weber Feeling, gleichzeitig aber auch Smoken und Slow Cooking – und all das kombiniert mit einer Gaszündung. Er verbindet somit das Beste aus drei Welten – das ist weltweit einzigartig.“ Der Summit Charcoal Grill erweitert ab Sommer 2016 das Weber Holzkohle-Premiumsegment und ist in limitierter Stückzahl bei ausgewählten Fachhändlern erhältlich.

Noch mehr Zubereitungsmöglichkeiten am Grill – ein Multitalent für jeden Geschmack

Die heißeste Grillrevolution des Jahres: Slow Cooking oder Räuchern sowie indirektes und direktes Grillen sind mit dem neuen Weber High End-Grill kein Problem. Eines seiner Highlight-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 10 Stunden konstante Temperaturen erreicht werden. Das ist perfekt für alle, die ihre Gäste mit Räucher- oder Slow Cooking-Gerichten wie Pulled Pork oder geräucherter Forelle überraschen wollen. Auch beim direkten und indirekten Grillen bietet der neue Summit Charcoal Grill noch mehr Zubereitungsmöglichkeiten. Denn im Kessels befindet sich eine weitere Ebene für den Kohlerost. Durch einfaches Verschieben lässt sich die Distanz zwischen Hitzequelle und Grillgut variieren, so dass Grillfans beim BBQ immer Neues ausprobieren können und dabei die perfekte Kontrolle über die Temperatur haben. Ein zusätzliches Highlight für alle, die beim Grill-



len gerne experimentieren und beim nächsten Event ein ganzes Menü zubereiten wollen: Der neue Summit Charcoal Grill wird serienmäßig mit dem 60 cm GBS®-Grillrost-Einsatz geliefert. Dank der 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 vom Deckel bis zum Zünder

Ein absolutes Highlight ist der neu entwickelte Rapid Fire Lüftungsschieber. Er ermöglicht es, Briketts ohne Anzündkamin bequem direkt im Grill vorzuglühen. Das Anzünden der Briketts erfolgt „per Knopfdruck“ ganz einfach über die Gaszündung. In bis zu 20 Minuten ist der Grill einsatzbereit. Für noch mehr Komfort beim Grillen sorgt zudem das Deckelscharnier. Damit ist der Deckel fest am Grill verankert und beweglich. Er kann jederzeit problemlos nach hinten geklappt und wieder geschlossen werden. Ein weiteres Feature, 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. Somit ist der Grill besonders widerstandsfähig und in der Komplettausstattung zusammen mit der passenden Abdeckhaube extrem langlebig. Seine einzigartige Ausstattung wurde nach dem Motto „Von Grillern für Grillern“ auf Basis von Marktforschungsergebnissen und Erfahrungsberichten der Grillfans entwickelt und trifft damit garantiert jeden Geschmack. So ist der neue Summit Charcoal Grill der ultimative Allrounder für noch mehr Abwechslung vom Rost und ganzjährigen Grillgenuss auf höchstem Niveau.

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

Beim Kauf eines neuen Summit Charcoal Grills können sich BBQ-Fans auf ein besonderes Highlight freuen. Sie erwartet das einmalige „Welcome Paket“. Das 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 Holzkohlegrillen ausgerichtet ist, können sie ihren neuen Alleskönner direkt ausprobieren und sich von den Weber Grillmeistern unter anderem in die Welt des „Slow and Low Grillens“ einführen lassen. Der neue Grillkurs ist ab Ende April unter <http://www.weber-grillakademie.com> buchbar.



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
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