



Presseinformation

der Weber-Stephen Deutschland GmbH

Vielfältiger Grillgenuss: Weber-Stephen präsentiert Produktneuheiten auf dem IVG Medientag Garten

Ingelheim, Köln, 12. Februar 2014. Zum Start der Outdoor-Saison ist Weber-Stephen auch in diesem Jahr zu Gast auf dem 13. IVG Medientag Garten in Köln. Der Grillexperte stellt seine Produktneuheiten und Zubehöriinnovationen am Stand 23 im Foyerbereich Eingang Nord der Koelnmesse vor. Mit dem neuen Equipment gehen Grillfans bestens vorbereitet ins Jahr der Weltmeisterschaft in Brasilien, bei der auch Weber® Markenbotschafter Thomas Müller für die Nationalmannschaft im Einsatz sein wird. Neben dem Fußballstar gibt es für das Public Grilling 2014 noch zahlreiche weitere Neuzugänge im Weber-Team, die der Grillexperte auf dem Branchentreff in Köln vorstellt. Zu den Neuheiten zählen die tragbaren Kompaktgrills der Go-Anywhere®-Modellreihe sowie die neu aufgelegte Q®-Serie. Außerdem gibt es künftig ausgewählte Gasgrillmodelle – wie die Spirit® 300er-Serie oder Genesis®-Modelle – serienmäßig mit dem Gourmet BBQ System. Auch im Zubehör-Segment punktet Weber mit vielversprechenden Neuvorstellungen. Dazu gehören zum Beispiel der Pizzaofen-Aufsatz, „Whiskey“-Räucherchips und die zwei neuen Ausgaben der Bestseller-Grillbuchreihe: „Weber’s Classics“ sowie „Weber’s Hot & Spicy“, das in Kürze erscheinen wird.

Einer für Alles: der neue Q

Weber hat die Q-Serie neu aufgelegt: Sämtliche Gas- und Elektromodelle der Erfolgsreihe punkten mit überarbeitetem Design und zusätzlichen cleveren Features. Hohe Leistungskraft, schnelles Aufheizen und eine noch einfachere Bedienung – dafür steht die neue Generation der Elektrogrills. Die neuen Q 2400- und Q 1400-Modelle sind serienmäßig mit zweigeteiltem und porzellan-emailliertem Guss-Grillrost ausgestattet. Er sorgt in Kombination mit dem 2,2 kW-Heizelement für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und optimale Grillmarkierungen. So gelingen selbst T-Bone-Steaks auf den Punkt. Die Modelle besitzen jetzt ergonomisch geformte Seitengriffe sowie einen neu gestalteten Rahmen. Zum flexiblen Standgerät werden die Grills mit dem Rollwagen Standard, der zusammengeklappt als Transporthilfe dient. Bewährte Features wie der stufenlos verstellbare Temperaturregler, die herausnehmbare Fettauffangschale und das mit 1,8 Metern extralange Kabel bleiben bei den überarbeiteten Q-Modellen erhalten. Auch die neu aufgelegten Q-Gasgrillmodelle, ebenfalls mit ergonomischen Seitengriffen und neu gestaltetem Rahmen



ausgestattet, können sich sehen lassen: Der zweigeteilte und porzellanemaillierte Guss-Grillrost gehört auch bei ihnen zur Grundausrüstung. Hinzu kommen die noch stabileren und vergrößerten Seitentische – sie sorgen dafür, dass Saucen, Gewürze oder Grillbesteck immer griffbereit sind. Grillfans können sich darüber hinaus auch für Modelle mit einem stabilen Untergestell oder dem Rollwagen Standard entscheiden.

Das Fazit: Ganz gleich ob Gas- oder Elektrogrill – die Q-Serie bleibt der smarte Allrounder für spontanen und unkomplizierten Grillgenuss.

Genussvoll grillen und räuchern: auch To-go

Neuigkeiten gibt es 2014 auch im kontinuierlich wachsenden To-go-Sortiment von Weber. Die neuen Go-Anywhere Holzkohle- und Gasgrills, die sich bequem auf dem Roller oder Fahrrad-Gepäckträger transportieren lassen, sorgen dank ihrer durchdachten Features an jedem Ort für perfekte Grillmomente. Durch zwei Lüftungsschieber am Deckel lässt sich die Temperatur der Holzkohle-Modelle individuell variieren. Ideale Ergänzungen für unterwegs sind der kleine Anzündkamin Rapidfire oder die Easy Start Premium Briquettes. Spontanes Grillvergnügen im Grünen garantiert ebenfalls der Go-Anywhere Gasgrill, der sich mit einer Gaskartusche verwenden lässt. Der porzellanemaillierte Grillrost verteilt die Hitze gleichmäßig auf der gesamten Grillfläche und die Temperatur lässt sich dank des stufenlosen Brennerventils optimal regeln. Und auch für Räucherfans gibt es gute Neuigkeiten: Mit dem Weber Räucherofen im praktischen Kompaktformat mit einem Durchmesser von 37 Zentimetern, gibt es das volle Räuchererlebnis jetzt für unterwegs. Für neue Aromen sorgen die beliebten Fire Spice Chips, die ab dieser Saison zusätzlich in den Geschmacksrichtungen „Buche“ und „Whiskey“ erhältlich sind.

GBS-Erweiterung: Der passende Einsatz für jeden Geschmack

Der Weber Klassiker für mehr Vielfalt auf dem Grill ist das Gourmet BBQ System. Ab 2014 gehört das GBS bei ausgewählten Gasgrills serienmäßig zum Lieferumfang dazu. Die Spirit® E-320 Original und Spirit® E-320 Premium GBS-Modelle gibt es inklusive emailliertem Systemrost aus Gusseisen. Wer sich für einen Spirit® S-320, den Genesis® S-330 GBS oder eines der Summit®-Modelle entscheidet, kann sich über Grillrost und Grillrosteinsatz aus hochwertigem Edelstahl freuen. Die inzwischen sieben verschiedenen Einsätze eröffnen Grillfans vielfältige und abwechslungsreiche Genusswelten: Mit Sear Grate, Pizzastein, Pfanne, Ebelskiver, Geflügelhalter, Wok oder Korean BBQ beweisen Grillfans für ihre Gäste immer wieder aufs Neue vollen Einsatz.



Elevations Tiered Cooking System & Co: clevere Ergänzungen für mehr Vielfalt

Zu wenig Platz auf dem Grill? Hier kommt die Lösung: Das neue Elevations Tiered Cooking System (ETCS) ist das Zubehör-Highlight für noch mehr Grillgenuss. Das System vergrößert die nutzbare Fläche des Grills um zusätzliche drei Ebenen, die je nach Bedarf im ETCS eingehängt werden können. Variiert werden kann zwischen Spießern, Gemüsekorb und Erweiterungsrost. So können auf dem Grill verschiedene Gerichte zeitgleich zubereitet werden. Das System ist mit den Modellen der Spirit 300er-Serie und allen Genesis- und Summit-Geräten kompatibel. Für Liebhaber der italienischen Küche gibt es zudem den Pizzaofen-Aufsatz nicht mehr nur saisonbedingt, sondern ganzjährig im Sortiment – für alle Holzkohlegrills mit einem Durchmesser von 57 Zentimetern. Somit ist der Aufsatz, mit dem Pizza Margherita, deftiger Flammkuchen oder knusprige Focaccia perfekt gelingen, auch die ideale Ergänzung für den Master-Touch™ GBS™. Genuss auf den Punkt ermöglicht das neue Weber Style Digital Thermometer. Das Display mit Hintergrundbeleuchtung garantiert vollen Überblick auch im Dunkeln. Voreingestellte Temperaturangaben lassen sich je nach persönlicher Präferenz ändern. Für frisches Grill-Know-how sorgen die beiden neuen Ratgeber der Weber Grillbuch-Reihe: „Weber's Classics“ enthält mehr als 200 beliebte Rezeptklassiker für den Grill – von Rind über Schwein bis hin zu Geflügel, Fisch und Gemüse. „Weber's Hot & Spicy“, das im Frühjahr 2014 erscheint, sorgt für die richtige Würze und inspiriert Fans pikanter BBQ-Gerichte mit Rezepten rund um Chili, Tabasco & Co.

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