



Presseinformation

der Weber-Stephen Deutschland GmbH

Grillvergnügen und Genussvielfalt an 365 Tagen im Jahr: mit den Weber Zubehör-Neuheiten 2015

Ingelheim, 01. Januar 2015. Ganzjähriger Grillgenuss: Weber-Stephen hat sein Zubehörsortiment um zahlreiche innovative Produkte und funktionale Features erweitert, die im Sommer wie im Winter für noch mehr Spaß und kulinarische Vielfalt beim Grillen sorgen. Der neue Dutch Oven GBS® Einsatz oder das vielseitig verwendbare Drehspieß-Set bieten Grillfans noch mehr Zubereitungsmöglichkeiten auf dem Grill. Weitere Zubehör-Highlights zur unkomplizierten Reinigung und zum Schutz des Grills, selbst bei starkem Wind oder Frost, garantieren das ganze Jahr über entspannte Grillabende und zusätzlichen Komfort bei der Pflege des Grills.

Neue Genusswelten mit Dutch Oven und Spieße-Set

Noch mehr Inspiration für Grillgenuss an 365 Tagen im Jahr ist mit den Zubehör-Neuheiten von Weber® garantiert. Ein Highlight ist die Erweiterung des Weber Gourmet BBQ Systems (GBS) – einem Systemrost mit kreisrunder Aussparung, mit dem sich dank unterschiedlicher Einsätze von der Vorspeise bis zum Dessert ganze Grillmenüs zubereiten lassen. Neu im GBS Sortiment ist der Dutch Oven, der inzwischen achte Einsatz. Das neue Multitalent ist mit seinen 8,6 Kilogramm ein echtes Schwergewicht und vielseitig einsetzbar: Der massive gusseiserne Topf gibt die aufgenommene Hitze gleichmäßig ab und ist damit ideal zum Grillen von sowohl deftigen Schmorgerichten für kalte Tage – zum Beispiel Chilli con Carne oder kräftige Eintöpfe mit zartem Fleisch – als auch zum Zubereiten von Sommergerichten wie Muscheln in Weißweinsauce oder süßen Dampfnudeln. Neu ist auch das Spieße-Set passend für alle Weber Drehspieße: Unterschiedliches Grillgut wie Fisch, Fleisch und Gemüse lässt sich damit zeitgleich auf sechs Spießen grillen. Die Spieße sind ideal für alle, die ihre Gäste gern mit verschiedenen Grillgerichten überraschen möchten. Für alle Gas- und Elektrogrills der Q® 100-/1000- bis 200-/2000-Serie gibt es zusätzlich ab diesem Jahr den Drehspieß Q®. Ob Hähnchen oder Braten – dank des integrierten Motors ist der Spieß ein Allround-Talent, mit dem das Fleisch gleichmäßig von allen Seiten gegrillt wird.

Perfekte Begleiter für kulinarischen Genuss

Immer mehr Grillliebhaber bereiten inzwischen auch eine Pizza Napoli oder einen Elsässer Flammkuchen auf dem Grill zu und genießen es, im heimischen Garten auf kulinarische Reisen zu gehen. Passend zu den Weber Pizzasteinen und dem Pizzaofen-Aufsatz gibt es ab diesem Jahr



zwei weitere Must-haves: den Pizzaschneider und den Pizzaheber mit einklappbarem Griff, der sich so noch leichter verstauen lässt. Dank eines Klingendurchmessers von 10 cm lässt sich mit dem Pizzaschneider auch eine American Style Pizza mit extra hohem Belag und luftigem Hefeteigboden problemlos in handliche Stücke teilen.

Einblicke in neue Genusswelten und vielfältige Rezeptideen geben auch die neuen Weber Grillbücher, die das erfolgreiche Ratgeber-Sortiment erweitern. Darunter ist „Weber's Wintergrillen“ – die neue Inspirationsquelle für Ganzjahres-Griller mit abwechslungsreichen Rezepten für die kalte Jahreszeit, die es in kürzester Zeit unter die Top-Ten der Bestseller-Listen geschafft hat: vom T-Bone-Steak mit Cranberry-Meerrettich-Chutney bis hin zur knusprigen Weihnachtsgans mit Maronen-Apfel-Füllung. Weitere Inspirationen liefert das Anfang Februar erschienene Buch „Weber's Hot Dogs“ mit über 60 abwechslungsreichen Rezepten rund um die Wurst. Die Weber Grillbuch-Reihe, die im GU Verlag erscheint, umfasst auf dem deutschen Markt damit insgesamt 13 Publikationen – allen voran der Bestseller „Weber's Grillbibel“, der inzwischen mehr als eine Million Mal verkauft wurde.

Einfach unkompliziert – neue Basics für zusätzlichen Grillkomfort

Ein gelungener Grillabend lässt sich besonders genießen, wenn der Grill sich anschließend unkompliziert reinigen und pflegen lässt. Dafür gibt es ab diesem Jahr perfekt auf alle Grillmodelle abgestimmtes Zubehör, das den Ansprüchen moderner Grillfans entgegenkommt. Mit dem neuen Equipment lässt sich der Grill schnell und effektiv reinigen – das garantiert zusätzlichen Komfort und sorgt gleichzeitig dafür, dass BBQ-Liebhaber noch länger Freude an ihrem Grill haben. Das zweiteilige Reinigungs-Set, bestehend aus einer handlichen Bürste und einem praktischen Spachtel, ist der neue Allrounder für alle Gasgrills ab der Spirit®-Serie. Mit der Bürste lässt sich das Insektengitter des Grills optimal reinigen – das sorgt im Handumdrehen wieder für den optimalen Gasfluss und damit die ideale Hitzeentwicklung und -verteilung. Der dazugehörige Spachtel ist durch seine extra breite Fläche zudem ein flexibles Hilfsmittel, um auch die Grillkammer mühelos von Rückständen zu befreien. Passend für alle Q-Modelle gibt es dafür seit diesem Jahr den Q® Reinigungs-Spachtel aus biegsamem Kunststoff, mit dem sich auch schwer zugängliche Stellen unter dem Brenner oder der Heizspirale problemlos erreichen lassen.

Ein weiteres unverzichtbares Hilfsmittel ist das neue Weber Digital-Thermometer, das drahtlos per Funk die Temperaturdaten vom Messfühler zur Anzeige überträgt. Dank zusätzlicher Hintergrundbeleuchtung und personalisierter Einstellungen ist das Funk-Thermometer jederzeit leicht zu bedienen – und optimal für alle, die ihre Gäste entspannt auch in lauen Sommernächten oder in den Wintermonaten mit saftigen Steaks oder einem Braten vom Grill verwöhnen möchten.



Bester Schutz vor Wind und Wetter dank optimierter Abdeckhauben

Besten Schutz vor Wind, Nässe und Sonneneinstrahlung bieten die neuen Premium Abdeckhauben für alle Weber Kugelgrills und Gasgrills ab der Spirit-Serie. Sie lassen sich per Klettverschluss im Handumdrehen sicher am Grill fixieren und halten damit selbst starkem Wind stand. Zudem sind die Abdeckhauben UV-beständig, wasserabweisend und zur Vermeidung von Staunässe atmungsaktiv – ideale Voraussetzungen, um den Grill, sollte er mal nicht im Einsatz sein, 365 Tage im Jahr auf der Terrasse oder im Garten stehen zu lassen. Im Winter wie im Sommer ist der Grill perfekt geschützt und jederzeit blitzschnell einsatzbereit – einer spontanen BBQ-Party steht damit nichts im Weg. Ein zusätzlicher Vorteil: Während des Grillens lassen sich die Abdeckhauben im praktischen Beutel sicher verstauen und platzsparend aufbewahren – die optimale Ausrüstung für das perfekte Ganzjahres-Grillvergnügen.

Weber® Preisübersicht Zubehör	
Bezeichnung	UVP
Weber® Gourmet BBQ System – Dutch Oven Einsatz	119,00 Euro
Weber® Spieße-Set für Drehspieß	59,99 Euro
Drehspieß Q® 100-/1000-Serie Gas & Elektro	129,99 Euro
Drehspieß Q® 200-/2000-Serie Gas & Elektro	149,99 Euro
Drehspieß Q® 300-/3000-Serie Gas & Elektro	169,99 Euro
Pizzaschneider	14,99 Euro
Pizzaheber	29,99 Euro
Weber's Wintergrillen	19,99 Euro
Weber's Hot Dogs (seit Februar 2015 erhältlich)	14,99 Euro
Weber® Digital-Thermometer	49,99 Euro
Weber® Reinigungs-Set	14,99 Euro
Q® Reinigungs-Spachtel	9,99 Euro
Abdeckhaube Premium für Holzkohlegrills 47 cm	49,90 Euro
Abdeckhaube Premium für Original Kettle™ 57 cm und One-Touch® Original/One-Touch® Gold 57 cm	49,90 Euro
Abdeckhaube Premium für Original Kettle™ Premium 57 cm und Master-Touch® GBS® 57 cm und One-Touch® Premium 57 cm	59,90 Euro
Abdeckhaube Premium für Original Kettle™ 67 cm und One-Touch® Premium 67 cm	59,90 Euro



Abdeckhaube Premium für Performer® GBS®	89,90 Euro
Abdeckhaube Premium für Performer® Premium GBS 57 cm und Performer® Deluxe GBS® 57 cm	89,90 Euro
Abdeckhaube Premium für Spirit® 200-Serie (ab 2013)	99,99 Euro
Abdeckhaube Premium für Spirit® 300-Serie (ab 2013)	99,99 Euro
Abdeckhaube Premium für Genesis® 300-Serie	129,00 Euro
Abdeckhaube Premium für Summit® 400-Serie	159,00 Euro
Abdeckhaube Premium für Summit® 600-Serie	179,00 Euro

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 Zöllhafen 24

50678 Köln

Germany

Ihre Ansprechpartnerin:

Hannah Schnetter

Tel.: +49 (0) 221 56938 125

E-Mail: weber@fischerappelt.de