Presseinformation

Die neue Dimension der professionellen Outdoor-Küchen:
Weber Gasgrills 2011 und Zubehör

Köln, 05. September 2010 – Der aktuelle Trend Outdoor-Dining ist präsent wie nie zuvor. Bei den ersten Sonnenstrahlen verlagert sich das Leben nach draußen – in den Garten oder auf die Terrasse. Gemeinsam mit der Familie, Freunden und Bekannten bereiten die Fans der gehobenen Grill-Kultur ganze Menüs auf ihren Gasgrills zu, die sich immer mehr zu vollständigen, hochfunktionalen Outdoor-Küchen entwickeln. Der amerikanische Premium-Grillhersteller Weber-Stephen setzt für die Grill-Saison 2011 einen Schwerpunkt auf den Bereich Outdoor-Küchen und bedient dieses Thema mit neuen Produktideen. So wurden die Premium-Gasgrill-Linien Genesis® und Summit® entsprechend den Bedürfnissen der Grillliebhaber weiterentwickelt und kommen als neue und absolut komfortable Outdoor-Küchen auf den Markt.

Genesis® und Summit®: Komfort und Flexibilität für gehobene Ansprüche

Die neuen Genesis® E/S-310 und E/S-330 Grills von Weber präsentieren sich 2011 als bewährte Event-Grillstationen in verbesserter Ausführung und mit mehr Freiraum für die Wünsche der Grillliebhaber. Die neue Frontbedienung – angelehnt an das Design der Summit®-Serie – bietet ein Plus an Ästhetik sowie eine größere Ablagefläche. Eine individuelle Zündung für jeden Brenner erlaubt eine getrennt regelbare stufenlose Temperaturkontrolle. Der neue Genesis® 330 präsentiert ein innovatives Feature: die Sear Station (engl. „to sear“, dt. „scharf anbraten“). Diese erzeugt hohe Temperaturen durch einen zusätzlichen Sear-Brenner. Das Fleisch erhält so bereits nach kurzer Zeit das perfekte Grillmuster und dadurch seinen typischen Grillgeschmack. Im Anschluss kann es bei niedrigeren Temperaturen schonend fertig gegrillt werden.

Mehr Flexibilität erhält die Genesis®-Serie durch die neuen variablen Module, mit denen Grillfans ihre eigene Outdoor-Küche individuell zusammenstellen und nach ihren Bedürfnissen erweitern können. Der Zusammenbau der neuen Modultechnik erlaubt dem Grillliebhaber volle Freiheit.



Genesis® E-330 Schwarz



Genesis® E-330 Schwarz mit Modulen

Die Module verfügen über ein Regalsystem und bieten viel Stauraum für die Aufbewahrung von Grillutensilien oder auch die Lagerung der Gasflasche. Alle neuen Genesis® Modelle mit Frontbedienung können mit Hilfe der variablen Module erweitert werden. Anschlüsse für den Weber® Seitenkocher beim Genesis® E/S-330 sind in den Modulen integriert – volle Flexibilität für Grillvergnügen der Extraklasse.

Die Summit®-Linie von Weber ist der Höhepunkt in Sachen Leistungsstärke, Komfort und Design. Für 2011 wurden die Bedienknöpfe der Edelstahlbrenner illuminiert, was dem Grill ein noch edleres Aussehen verleiht. Alle Summit® Grills bieten einen elektrischen Drehspieß, auf dem große Stücke Fleisch problemlos zubereitet werden können. Die neuen Grills der 70er Serie, Summit® 470 und 670, erweitern in 2011 das professionelle Grillangebot von Weber. Sie verfügen über eine sogenannte Sear Station: Hierbei ist ein zusätzlicher vierter Brenner installiert, der eine extrem hohe Hitze erzeugt und das perfekte Grillmuster auf Fleisch und Fisch zaubert. Das englische Wort „to sear" bedeutet „scharf anbraten". Bei dieser Methode wird die Oberfläche von Fleisch, Fisch oder Geflügel für kurze Zeit dem direkten Kontakt mit sehr heißem Metall ausgesetzt. Bei hoher Temperatur entwickelt das Grillgut an den Kontaktstellen eine tiefbraune, knusprige Kruste. Hier hat die sogenannte Maillard-Reaktion stattgefunden, bei der die Aminosäuren des Grillguts durch die Hitze in neue, sehr aromatische Stoffe umgewandelt werden. Nach dem Searing wird das Grillgut bei geringerer Temperatur schonend bis zum gewünschten Garpunkt gegrillt.

Die Weber Gasgrills: Sicherheit hat oberste Priorität

Bei den Gasgrills von Weber werden alle gasführenden Teile im Werk vormontiert und umfangreichen Funktionstests unterzogen, bevor sie in den Handel kommen. Alle Weber Gasgrills sind geprüft und zertifiziert und entsprechen den hohen Sicherheitsstandards.

Zubehörvielfalt für das perfekte Outdoor-Dining

Zu einem hochwertigen Grill gehören auch die richtigen Accessoires. Weber erweitert in 2011 die Welt des Zubehörs mit innovativen neuen Produkten. Krosse Pizza, frisches Brot oder köstliche Desserts? Mit dem neuen kleineren runden Pizzastein (Ergänzung zum bestehenden Pizzastein-Sortiment) gelingt dies im Handumdrehen. Er ist für alle Holzkohlegrills ab einer Größe von 47cm und für alle Gasgrills ab Weber® Q™ 100 geeignet. Mit dem neuen Pizzaheber Weber® Style™ können die Köstlichkeiten dann gleich mühelos vom Grill gehoben und serviert werden. Für Grillliebhaber, die auf der Suche nach neuen kulinarischen Grill-Ideen sind, bietet „Webers Grillbibel" auf 320 Seiten raffinierte Grill-Rezepte. Die neue keramische Grillplatte ist ideal für die Zuberei-

tung von Gemüse, Früchten und Fisch. Für die 300er-Serien der Gasgrill-Serien Spirit® (Modelle bis 2011) und Genesis® (Modelle bis 2010) ist ab dem kommenden Jahr eine Räuchereinheit erhältlich, die für den besonderen Rauchgeschmack des Fleisches sorgt. Das zu räuchernde Grillgut lässt sich am besten mit dem neuen Spezial BBQ-Grillbesteck Weber® Style™ wenden. Leichte, stabile Materialien sorgen für eine außergewöhnliche Ästhetik und maximale Funktionalität.

Weber Preisübersicht – Weber Gasgrills Genesis® und Summit® und neue Accessoires 2011	
Produkt	**UVP**
Genesis® E-310 (Schwarz)	1.249,00 €
Genesis® E-330 (Schwarz, Kupfer, Stahlgrau)	1.399,00 €
Genesis® S-330 (Edelstahl)	1.699,00 €
Module für Outdoor-Küche Genesis® E-Serie (Schwarz)	849,00 €
Module für Outdoor-Küche Genesis® S-Serie (Edelstahl)	849,00 €
Summit® E-470 (Schwarz)	2.750,00 €
Summit® S-470 (Edelstahl)	2.950,00 €
Summit® E-670 (Schwarz)	3.500,00 €
Summit® S-670 (Edelstahl)	3.850,00 €
Pizzastein rund, Ø 26 cm	34,90 €
Pizzaheber Weber® Style™	34,99 €
Webers Grillbibel	24,95 €
Keramische Grillplatte	49,00 €
Räuchereinheit Spirit® 300-Serie	96,90 €
Räuchereinheit Genesis® 300-Serie	96,90 €
Spezial BBQ-Set Weber® Style™	39,90 €

Pressekontakt:

häberlein & mauerer AG
Michaela Ogermann
Franz-Joseph-Str. 1
80801 München
Tel.: +49 (0)89 38108135
Fax: +49 (0)89 38108150
E-Mail: michaela.ogermann@haebmau.de