ENTDECKE, WAS MÖGLICH IST

Presseinformation
Weber-Stephen Deutschland GmbH

DER GRILL WÄCHST MIT SEINEN AUFGABEN

DAS NEUE WEBER® CRAFTED GOURMET BARBECUE SYSTEM VERWANDELT DEN GRILL IN EINE PERFEKTE OUTDOORKÜCHE FÜR MAXIMALEN GENUSS

Ingelheim am Rhein. Ein Zubehör-System, unendlich viele neue Zubereitungsmöglichkeiten: Mit dem neuen **WEBER CRAFTED Gourmet Barbecue System** wird aus fast jedem Weber Grill mit wenigen Handgriffen eine vollwertige Outdoorküche. Das komplette **Zubehör-System** besteht aus sechs Teilen, die jeweils eine große Kochfläche bieten und das Dämpfen, Backen, Braten oder Garen direkt auf dem Grill ermöglichen. Die speziell entwickelten neuen Einsätze ersetzen einen Teil des Grillrosts und schaffen damit reichlich Platz für das Grillgut. Durch die neue Form und Platzierung über der Sear Zone wird zudem die Hitze des Grills optimal genutzt. Auf dem **doppelseitigen Sear Grate** erhält das Steak das perfekte Branding, die **flache Grillplatte** verleiht zum Beispiel Riesengarnelen den optimalen Bräunungsgrad – sogar ganz ohne Öl. Auf dem **glasierten Grillstein** gelingen knusprige Pizza oder selbstgebackenes Brot und im **Grillkorb** grillt frischer Spargel für einen Hauch von Sommer auf den Tellern.
Wer Familie und Freunde endgültig zum Staunen bringen will, bereitet ein Gemüsecurry mit gebratenem Reis im **Wok & Dampfgarer** zu. Mit dem **Spieße-Set für den Drehspieß** gelingt sogar ein feines Gyros.

IHR EINSATZ BITTE – JEDEN TAG NEUE MÖGLICHKEITEN ENTDECKEN

Das **WEBER CRAFTED Gourmet Barbecue System** ist ein exklusives, hochwertiges und austauschbares Zubehörsystem, das – in Kombination mit einem Weber Grill – jeden Tag phantastische neue Geschmackswelten eröffnet. Das Zubehör-System besteht aus dem beidseitig benutzbaren **Sear Grate**, der **Grillplatte**, dem **glasierten Grillstein**, dem **Wok & Dampfgarer**, dem **Spieße-Set für den Drehspieß** sowie einem **Grillkorb**.

Zusätzlich enthalten ist ein speziell entwickelter Grillrost-Einsatz, der es ermöglicht, die Zubehörteile auf einem 2022er WEBER Gas- oder Pelletgrill noch leichter auszutauschen. Ausserdem ist ein Umrüstset erhältlich, damit auch Vorgänger-Modelle von Weber „Crafted-ready" sind.

Das neue Zubehörsystem begeistert auch Andrea Strein, Vice President Hub Central bei Weber: „Immer mehr Menschen träumen davon, ihren Grill in eine komplette Outdoor-Küche zu verwandeln und auch draußen alles zuzubereiten, was bislang nur drinnen möglich war. Wir liefern jetzt die perfekte Lösung dafür. Bei unserem neuen WEBER CRAFTED Gourmet Barbecue System wird die gesamte Grillfläche maximal ausgenutzt, sodass sich ohne Probleme Steaks neben einem Flammkuchen oder Burger und Patties parallel zubereiten lassen. Ein Maximum an Möglichkeiten für alle Grillfans."

HIER KÖNNEN SIE ALLE PRODUKTBILDER HERUNTERLADEN:

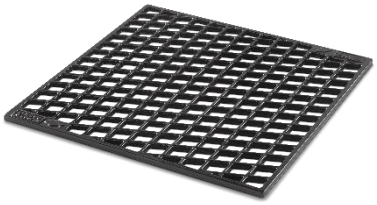
Das **WEBER CRAFTED Gourmet Barbecue System** Zubehör ist im Handel oder auf weber.com ab Frühjahr 2022 zu folgenden UVPs erhältlich:

Weber CRAFTED Wok & Dampfgarer:
139,99 Euro (UVP)

Weber CRAFTED Grillkorb:
69,99 Euro (UVP)

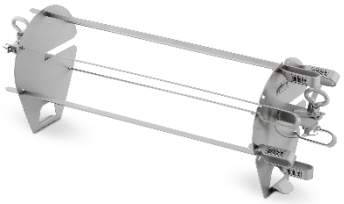
FÜR EINE EXKLUSIVE AR-EXPERIENCE SCANNEN SIE DEN QR-CODE:

Weber CRAFTED Grillplatte / Plancha:
139,99 Euro (UVP)



Weber CRAFTED Doppelseitiges
Sear Grate: 109,99 Euro (UVP)

Weber CRAFTED Glasierter Grillstein:
109,99 Euro (UVP)



Weber CRAFTED Spieße-Set für
Drehspieß: 69,99 Euro (UVP)

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. 65 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 Profigrills 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 Grill Academy", die erste Grillakademie für Endverbraucher in Deutschland, ist eine Erfolgsstory. In verschiedenen Kursen verraten die Weber Grillmeister ihre Tipps & Tricks zum perfekten Grillerlebnis.

Informationen und Grillkurs-Buchung sowie weitere News zu Weber im Internet auf www.weber.com

PRESSEKONTAKT:

Serviceplan Public Relations & Content
Brienner Straße 45a-d
80333 München

Roxanna Stock
Tel.: +49 89 2050 4104
E-Mail: weber@house-of-communication.com