



ENTDECKE, WAS MÖGLICH IST

Presseinformation  
Weber-Stephen Schweiz GmbH

# DESIGN HAT NIE BESSER GESCHMECKT!

DER NEUE WEBER® SMOKEFIRE STEALTH EDITION VEREINT AUF EINZIG-  
ARTIGE WEISE DESIGN, TECHNOLOGIE UND VIELSEITIGKEIT

**Winterthur.** Der Trend zu mattschwarzen Oberflächen und Armaturen erobert die Küchen von Design-Fans weltweit. Und jetzt auch den Garten: Der **Weber SmokeFire** Holzpelletgrill in komplett schwarzem Look mit mattschwarzen Elementen in der „Stealth Edition“ macht die Outdoorküche zum Design Hotspot. Denn wer sich für den neuen **Weber SmokeFire** entscheidet, beweist gleich in doppelter Hinsicht guten Geschmack: Zum einen ist der neue Weber ein absoluter Hingucker im Garten. Die mattschwarzen Fronten und Details unterstreichen gekonnt die elegante Form des **Weber SmokeFire**. Seine Stahlelemente und Armaturen – ebenfalls in mattschwarz – verleihen ihm einen durchgehend minimalistischen Look mit vollkommener Fokussierung auf seine hochentwickelte Funktionalität.

Zum anderen erlaubt der **Weber SmokeFire** durch seine technischen Eigenschaften und modernen Features Grillergebnisse und Geschmackserlebnisse, wie sie so bis jetzt nur Profis vorbehalten waren. Denn der Holzpelletgrill ist mit seiner großen und präzise einstellbaren Temperaturbandbreite von 95 bis 315 Grad extrem vielseitig. Während bei den meisten Pelletgrills oft nur ‚low and slow‘-Grillieren möglich ist, unterstützt der **Weber SmokeFire** zum Beispiel das scharfe Anbraten von Steaks – absolut unerlässlich für ein perfektes Branding. Dabei überwacht die eingebaute, KI-basierte **Weber Connect** Technologie jederzeit Kerntemperatur und Gargrad der Steaks und sorgt dafür, dass jedes Grillgericht immer perfekt gelingt. Damit ist der **Weber SmokeFire** der richtige Grill für ambitionierte Einsteiger, die schnell Top-Ergebnisse erzielen wollen, als auch für Top-Grillierer, die ihre Fähigkeiten auf ein noch höheres Niveau heben und immer neue Herausforderungen annehmen und meistern wollen.

Der neue **Weber SmokeFire** in der „Stealth Edition“ hat auch Sternekoch und Weber-Markenbotschafter Tim Raue sofort begeistert: „Das zeitlose Design des

**Weber SmokeFire** in edlem Schwarz matt gefällt mir sehr gut. Auch mit seiner Vielseitigkeit hat mich der Grill sofort überzeugt: Er beflügelt mit seinen endlosen Möglichkeiten meine Kreativität, anstatt mich einzuengen. Mit dem **Weber SmokeFire Stealth** gelingt feiner Seeteufel mit Ziegenkäse und Feigen genauso mühelos wie meine leichte, asiatisch inspirierte Küche – zum Beispiel knuspriger, marinierter Tofu mit grünem Spargel aus dem Wok. Aber erst das typisch nussige Raucharoma der Holzpellets verleiht diesen Gerichten ihren ganz eigenen, raffinierten Charakter.“

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



Aber nicht nur Profis werden mit dem **Weber SmokeFire** überzeugende Ergebnisse erzielen. Denn mit dem neuen **WEBER CRAFTED Gourmet Barbecue System** gelangen auch Hobby-Grillierern anspruchsvolle Gerichte. Das Geheimnis: Ein Teil des Grillrosts wird durch speziell entwickelte Einsätze ersetzt, die die Hitze des Grills optimal verteilen. So entsteht reichlich Platz für Pizza, Meeresfrüchte, Steaks und sogar Kuchen.

Die Holzpellets werden vom Pelletbehälter über eine Zuführung direkt in die Brennkammer geleitet. Beim **Weber SmokeFire** wurde zudem auf den idealen Abstand zwischen Flamme und Pelletzuleitung geachtet. Auch die Entfernung der Pellets aus dem Zulauf nach dem Grillieren ist bei diesem Grill ganz leicht, so dass beim nächsten Gebrauch wieder mit neuem Brennmaterial gearbeitet werden kann und keine Pelletrückstände zurückbleiben. Und auch das authentische Grillfeeling ist mit dem **Weber SmokeFire** garantiert, denn dank der Holzpellets entsteht der bei Grillfans so beliebte typische Geruch nach brennendem Holz.

Der neue **Weber SmokeFire** im mattschwarzen Design ist ab Frühjahr 2022 erhältlich und wird in zwei Grössen angeboten: mit 24" als Weber SmokeFire Stealth EPX4 GBS Holzpelletgrill für CHF 2'290,00 (UVP) und als 36" Weber SmokeFire Stealth EPX6 GBS Holzpelletgrill für CHF 2'490,00 (UVP).

HIER KÖNNEN SIE  
ALLE PRODUKTBLDER  
DER WEBER MODELLE  
HERUNTERLADEN:

## DIE MODELLE IM ÜBERBLICK

### Perfekt gegartes Grillgut – jedes Mal

Die smarte WEBER CONNECT Grilltechnologie ist die geheime Zutat für perfekt grilliertes Grillgut. Steaks Medium-rare bis hin zum Schokoladenkuchen vom Grill gelingen damit garantiert. Die Echtzeit-Temperaturüberwachung, Benachrichtigungen zum Wenden und der Garzeit-Countdown auf dem Smartphone oder der Grillanzeige sorgen dafür, dass Grillfans stets die Kontrolle über ihr Grillgut haben.



Weber SmokeFire Stealth EPX4 GBS:  
CHF 2'290,00 (UVP)



Weber SmokeFire Stealth EPX6 GBS:  
CHF 2'490,00 (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 Grillierens. 65 Jahre später besitzt das familiengeführte Unternehmen mit seinen Produkten längst Kultstatus und setzt immer wieder neue Maßstäbe für das High-End-Gourmetgrillieren. 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 – schweizweit zahlreiche attraktive Standorte – hohe und stetig steigende Besucherzahlen: Die „Weber Grill Academy“, die erste Grillakademie für Endverbraucher in der Schweiz, 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](http://www.weber.com)



### PRESSEKONTAKT:

**Serviceplan Suisse**  
Heinrichstrasse 267A  
8005 Zürich

**Barbara Hasenböhler**  
Tel.: +41 78 728 35 17  
E-Mail: [pr@serviceplan.ch](mailto:pr@serviceplan.ch)