



Presseinformation

Weber-Stephen Deutschland GmbH

# Wo Rauch ist, ist auch Feuer: der neue Weber SmokeFire®

**Mit SmokeFire® stellt WEBER® den ersten Holzpelletgrill vor, der besten Geschmack direkt in den eigenen Garten bringt**

Weber, die weltweit führende Grillmarke, revolutioniert jetzt mit der Einführung des **Weber SmokeFire®** die Kategorie der Pelletgrills. Mit diesem bahnbrechenden neuen Grill, der für das perfekte Holzpellet-Grillen entwickelt wurde und besten Geschmack direkt in den eigenen Garten bringt, steigt Weber erstmals in diesen schnell wachsenden Markt ein.

Der erste Weber Pelletgrill, der die gesamte Kategorie mit seinem innovativen neuen Design verändert, soll Grillfans zeigen, was beim Pellet-Grillen alles möglich ist. Der **Weber SmokeFire®** ist ein echter Alleskönner: Mit ihm ist low and slow Grillen genauso möglich wie das Searen von Steaks bei hohen Temperaturen. Der **Weber SmokeFire®** liefert dabei präzise Temperaturen zwischen 95 und 315 Grad mit der Qualität und Zuverlässigkeit, die man von Weber erwartet. Mit seiner charakteristischen Porzellan-Emaille-Konstruktion, die vor Rost und Rissen schützt bis hin zu einer fünfjährigen Garantie, hebt der **Weber SmokeFire®** die Themen Qualität und Zuverlässigkeit in der Kategorie Holzpelletgrills auf ein völlig neues Niveau.

Mit der Unterstützung etlicher Weber Grillmeister und Pellet-Grillern aus der ganzen Welt haben die Weber-Ingenieure einen außergewöhnlichen neuen Grill entwickelt, der ein innovatives Design mit vielen neuen Funktionen bietet, die eine hervorragende Grilleistung und erstaunliche Benutzerfreundlichkeit bieten. Diese Features sind:

- Eine leicht zu bedienende, innovative Steuereinheit, in die die neue Technologie **Weber Connect™** integriert ist. **Weber Connect™** funktioniert dabei wie ein digitaler Grillmeister, der den Nutzer Schritt für Schritt zum optimalen Grillergebnis führt.
- Eine leicht zu reinigende Asche- und Fettschublade, die die Wartung des Grills auf ganz neue Weise vereinfacht, indem sie Asche und Fett in eine herausnehmbare Schublade und



weg von den Lebensmitteln leitet. Damit bleiben die Lebensmittel unversehrt und die Notwendigkeit eines schmutzigen Fettkübels ist nicht mehr gegeben.

- Die Weber Flavorizer Bars sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung auf der Grillfläche, um inkonsistente Ergebnisse zu vermeiden und jedes Mal gleichbleibende, köstliche Speisen zu liefern.
- Ein reaktionsschneller Schrägantriebsmotor, der schnell für Hitze im leistungsstarken Temperaturbereich von 95 bis 315 Grad sorgt.
- Ein einzigartiges Schnecken- und Trichtersystem mit einem kurzen, von der Schwerkraft gespeisten Weg zur Wärmequelle, das die Vorheizzeit beschleunigt und dazu beiträgt, Pelletstaus zu reduzieren.

"Wir alle in der Weber-Familie sind so stolz darauf, den neuen **Weber SmokeFire®** Grill vorzustellen. Für diesen Grill bedarf es all der Qualität, Zuverlässigkeit und dem Design Know-how, die Weber in fast 70 Jahren bewiesen hat, denn er kombiniert neue intelligente Grilltechnologien mit unglaublich neuen, einzigartigen Funktionen, um einen erstaunlichen Geschmack zu liefern", sagt Chris Scherzinger, CEO von Weber-Stephen Products LLC. "Die innovativen Programme des neuen **Weber SmokeFire®** ermöglichen es Grill Fans unglaublich einfach, neue Möglichkeiten zu entdecken und erstaunliche Ergebnisse zu erzielen, egal ob sie erst mit dem Räuchern beginnen oder bereits seit Jahren köstliche Steaks zubereiten. Es macht einfach Spaß, darauf zu grillen."

Mit **Weber SmokeFire®** führt der amerikanische Grillhersteller zugleich seine wegweisende Technologie für smartes Grillen vor: **Weber Connect™**. Sie ist vollständig in den Grill integriert und unterstützt den Benutzer dabei, dass er bei jedem Grillen fantastisches Essen erhält. Die **Weber Connect™** Technologie wurde in Zusammenarbeit mit dem renommierten Silicon Valley Technologieunternehmen June entwickelt, das mit seinen preisgekrönten Smart Cooking Öfen Pionierarbeit leistete und weiterhin die Marktführerschaft im Bereich Smart Cooking innehat. **Weber Connect™** powered by JuneOS bietet eine komplette Schritt-für-Schritt-Anleitung: Über das Smartphone liefert sie Inspiration in Form von Rezepten, gibt Tipps zur Vor- und Zubereitung von Speisen und prüft die Temperatur und gibt Signale, wenn das Grillgut fertig zubereitet ist.

**Weber SmokeFire®** wird Anfang 2020 in über 25 Ländern der Welt eingeführt, wobei alle SmokeFire Grills im Werk in Huntley, Illinois, aus weltweit beschafften Einzelteilen hergestellt werden. Der **Weber SmokeFire®** wird in zwei Größen angeboten: mit 24" als **Weber SmokeFire®** EX4 GBS Holzpelletgrill für 1199€ (UVP) und als 36" als **Weber SmokeFire** EX6 GBS Holzpelletgrill für 1499€ (UVP).



### Bildhinweise

Die Verwendung und der Abdruck aller Bilder ist im Zusammenhang mit der Nennung von Weber-Stephen Deutschland kostenlos gestattet.

Die Bilder stehen unter folgendem Link zum Download zur Verfügung:

<https://transfer.serviceplan.com/index.php/s/iRswM4caHyyVESX>

Passwort: Smokefire

**Weitere Informationen zu Weber: [www.weber.com](http://www.weber.com)**

### **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 Anmeldung unter [www.weber-grillakademie.com](http://www.weber-grillakademie.com)

Weitere Informationen zu Weber im Internet unter [www.weber.com](http://www.weber.com) und bei Facebook [www.facebook.com/WeberGrills.DE.AT.CH](https://www.facebook.com/WeberGrills.DE.AT.CH).

### **Pressekontakt:**

Serviceplan Public Relations & Content  
Anna Hubmann  
Haus der Kommunikation  
Steinhöft 9  
20459 Hamburg  
Telefon: +49 (0)40 2022 88 8629  
E-Mail: [weber@serviceplan.com](mailto:weber@serviceplan.com)