

# Meister seines Fachs

**Der neue Weber Summit Kamado eröffnet Grillenthusiasten völlig neue Möglichkeiten beim Holzkohle-Grillen**

**Ingelheim am Rhein, 04. März 2021.** Nur Würstchen grillen war gestern, denn der neue Weber Summit Kamado ist heiß auf mehr. Mit diesem Meister seines Fachs ist alles möglich. Das verdankt der Grill seiner besonderen Konstruktion: Der doppelwandig isolierte, porzellanemaillierte Stahl speichert die Hitze optimal. Sein zweifach verstellbarer Holzkohlerost ermöglicht noch mehr Vielfalt beim Low & Slow-Grillen bei niedrigen Temperaturen sowie das scharfe Anbraten bei hoher Hitze. Durch sein innovatives Design herrschen im Inneren des Grills stets ideale Temperaturen für die Spezialität des Weber Summit Kamado: Edles Grillgut wie Entrecôte oder geräucherter Lachs. Aber auch langsam gegartes Roastbeef gelingt hier perfekt. Denn die luftisolierende Diffusorplatte erzeugt ein nahezu hundertprozentiges indirektes Hitzefeld und hält es über etliche Stunden konstant. Dafür, dass alles stets bei perfekter Hitze gart, sorgt der innovative Rapidfire Deckellüfter: Er fördert den Luftstrom im Inneren des Grills und bringt ihn so richtig auf Touren. Dank der neuen Materialbeschaffenheit aus doppelwandigem Stahl speichert der Weber Summit Kamado Wärme perfekt. Zudem ist er dadurch unempfindlich und im Vergleich zu anderen Kamado Grills deutlich leichter.

## **Heißer wird's nicht**

Einmal angefeuert, zeigt das Kraftpaket, was in ihm steckt. Dann erreicht der Weber Summit Kamado in kürzester Zeit sehr hohe Temperaturen. Durch den Deckellüfter Rapidfire sowie den Lüftungsschieber am Boden lässt sich die Luftzufuhr präzise regeln. So wird gleichzeitig auch das Verbrennen der Holzkohle und damit die Temperatur gesteuert. Das optimiert den Brennstoffverbrauch und sorgt für ein längeres Grillvergnügen.

Der Vielfalt auf dem Grillrost sind mit dem Weber Summit Kamado keine Grenzen gesetzt, denn dank des Weber Zubehörs für den Edelstahl Gourmet BBQ System (GBS) Grillrost können Grillfans ihren Horizont um unendlich viele Möglichkeiten erweitern.

Nach dem Grillvergnügen ist auch die Reinigung dank des innovativen One-Touch-Reinigungssystems aus Edelstahl kinderleicht.

Der Weber Summit Kamado ist ab März in zwei Varianten als Weber Summit Kamado E6 Holzkohlegrill für einen UVP von 1.153,95 Euro und als Weber Summit Kamado S6 Holzkohlegrill-Center für einen UVP von 2.098,95 Euro in den Weber Original Stores und Weber Stores, im Onlineshop auf [weber.com](http://weber.com) sowie in Baumärkten und im Fachhandel erhältlich.



Weber Summit® Kamado E6 Holzkohlegrill



Weber Summit® Kamado S6 Holzkohlegrill-Center

## **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](http://www.weber.com), bei Facebook [www.facebook.com/WeberGrills.DE.AT.CH](https://www.facebook.com/WeberGrills.DE.AT.CH) und bei Instagram [www.instagram.com/webergrilldeutschland](https://www.instagram.com/webergrilldeutschland).

## **Pressekontakt:**

Serviceplan Public Relations & Content  
Isabelle Schneider  
Haus der Kommunikation  
Steinhöft 9  
20459 Hamburg  
Telefon: +49 (0)40 2022 88 8615  
E-Mail: [weber@serviceplan.com](mailto:weber@serviceplan.com)