



**Presseinformation
der Weber-Stephen Österreich GmbH**

**SmokeFire® will 2020 Österreich erobern
Weber präsentiert ersten Holzpelletgrill**

Wels, 19. November 2019 – Anfang des Jahres 2020 bringt Weber mit SmokeFire® seinen ersten Holzpelletgrill auf den Markt. Der innovative Grill-Allrounder wurde in Zusammenarbeit mit etlichen Grillmeistern entwickelt und soll so Grillgenuss auf höchster Stufe in österreichische Gärten bringen.

Weber, die weltweit führende Grillmarke, revolutioniert mit der Einführung des **Weber SmokeFire®** nun auch Pelletgrills in Österreich. Mit diesem neuen Grill, der eigens für perfektes Holzpellet-Grillen von Weber-Ingenieuren in Zusammenarbeit mit etlichen Grillmeistern entwickelt wurde, steigt das Unternehmen erstmals in diesen schnell wachsenden Markt ein. Mit seinem innovativen und neuen Design soll der erste Weber Pelletgrill Grillfans österreichweit zeigen, welches kulinarische Potenzial das Grillen mit Pellets bietet. Mit dem **Weber SmokeFire®** ist bei präzisen Temperaturen zwischen 95 und 315 Grad das low and slow Grillen ebenso möglich wie das Searen von Steaks. Mit diesen Eigenschaften, seiner charakteristischen Porzellan-Email-Konstruktion sowie einer 5-jährigen Garantie bringt die Revolution von Weber Holzpelletgrills auf ein völlig neues Niveau.

Neben hervorragender Grilleistung und Benutzerfreundlichkeit bietet der **Weber SmokeFire®** folgende Features:

- 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 sind sehr stolz darauf, den neuen **Weber SmokeFire®** Grill vorzustellen. Für diesen Grill bedarf es all der Qualität, Zuverlässigkeit und dem Design Know-how, das Weber in fast 70 Jahren bewiesen hat. Er kombiniert neue intelligente Grilltechnologien mit neuen, einzigartigen Funktionen, um einen außergewöhnlichen Geschmack zu liefern“, freut sich Christian Hubinger, Geschäftsführer Weber-Stephen Österreich, über die Produktinnovation und ergänzt: „Die innovativen Programme des neuen **Weber SmokeFire®** ermöglichen es Grillfans, auf einfache Art, neue Möglichkeiten zu entdecken und erstaunliche Ergebnisse zu erzielen. 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 für die Zubereitung perfekter Grillgenüsse. Die **Weber Connect™** Technologie wurde in Kooperation mit June, dem renommierten Branchenpionier für Smart Cooking, entwickelt. **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).

Fotos, Abdruck honorarfrei

Bild 1: SmokeFire 24 Zoll © Weber-Stephen Österreich

Bild 2: SmokeFire 36 Zoll © Weber-Stephen Österreich

Bild 3: SmokeFire Side Table © Weber-Stephen Österreich

Bild 4: SmokeFire Gartenparty © Weber-Stephen Österreich

Bild 5: SmokeFire Pellet © Weber-Stephen Österreich

Über Weber-Stephen

Ein bahnbrechender Einfall von George Stephen hat die Grillwelt revolutioniert: 1952 arbeitete der spätere Gründer der Grill-Marke Weber beim Bojenhersteller Weber Brother Metal Works in Chicago. Stephen fiel die Kugelform aus Metall auf und die Idee, die ihm in den Sinn kam, war ebenso simpel wie genial: Drei Beine an diese Schale montiert, einen Deckel daraufgesetzt, einen Griff daran befestigt und das moderne Holzkohle-Grillzeitalter war eingeläutet. Durch die Kugelform war es nun möglich, den Grill wie einen Umluftherd zu nutzen und schonendere Garmethoden – wie z.B. die indirekte



Grillmethode – anzuwenden. Damit begann ein neues Grillzeitalter, das eine bis dahin nicht gekannte kulinarische Vielfalt mit sich brachte. Seit nunmehr 40 Jahren sind die Grills von Weber Stephen in Österreich erhältlich. Im Jahr 2003 wurde die Weber Stephen Österreich GmbH gegründet. Der Firmensitz befindet sich im oberösterreichischen Wels. Seit 2007 lenkt Christian Hubinger als Geschäftsführer die Geschicke des Unternehmens. Ihm und seinen rund zwanzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist es gelungen, den Umsatz in Österreich seit 2007 zu verachtfachen.

Weitere Auskünfte:

Christina Mann, Marketingleitung
Weber-Stephen Österreich GmbH
Kienzlstraße 17, 4600 Wels
Tel.: +43 7242 890135 36, E-Mail: cmann@weberstephen.com

Pressekontakt:

Himmelhoch GmbH, Ansprechpartnerin: Kristina Kosnar
Wohllebengasse 4/6+7, 1040 Wien
Mobil: +43 676 774 51 55
E-Mail: kristina.kosnar@himmelhoch.at