

SORTIMENT 2015



DER GRILL.
DAS ORIGINAL.





DENKEN SIE BEI
„GRILLEN“
NUR AN
INSEKTEN?

Dann ab in die Weber® Grillakademie!
Dort können Sie, Ihre Kunden und Ihre Mitarbeiter lernen, dass sich hinter „Grillen“ eine Vielfalt unterschiedlichster Zubereitungs- und Grillmethoden der Weber® Welt verbirgt.
Mehr dazu auf Seite 8



INHALT

- 04 Das Weber® Local Hero Konzept
- 06 Thomas Müller
- 07 Johann Lafer
- 08 Grillakademie
- 09 Räuchern
- 10 Das GBS®
- 12 Q® Story
- 14 Happy Birthday Genesis®
- 16 Holzkohlegrill-Übersicht
- 26 Elektrogrill-Übersicht
- 32 Gasgrill-Übersicht
- 78 360-Grad-Kommunikation
- 79 Die 11 Weber® Serviceversprechen

16 HOLZKOHLEGRILLS

- 18 Smokey Joe® Premium
- 18 Go-Anywhere® Holzkohle
- 19 Bar-B-Kettle®
- 20 Original Kettle™
- 21 Original Kettle™ Premium
- 22 Master-Touch® GBS®
- 23 Performer® GBS®
- 25 Smokey Mountain Cooker™
- 25 Fireplace

26 ELEKTROGRILLS

- 28 Weber® Q®

32 GASGRILLS

- 34 Go-Anywhere® Gas
- 35 Weber® Q®
- 40 Spirit®
- 44 Genesis® GBS®
- 46 Summit® GBS®
- 48 Summit® S-660 Built-in GBS®
- 49 Summit® Grill-Center GBS®

50 ZUBEHÖR



BESTSELLER

Gerade für Grill-Einsteiger ist es oftmals schwer, sich für das richtige Modell zu entscheiden. Damit sich Ihre Kunden besser orientieren können, bekommen die meistverkauften Grills jeder Serie ab sofort eine „Bestseller“-Plakette.

Bitte beachten Sie, dass es im Falle eines Modellwechsels in einzelnen Produktreihen zu einer Verlängerung oder auch Verkürzung von Garantiezeiten kommen kann. Bitte beachten Sie weiter, dass die jeweilige Garantie nur zu Gunsten des Erstkäufers des Produkts sowie zu Gunsten eines vom Erstkäufer des Produkts Beschenkten gilt und die Garantiezeit mit dem Tag des Kaufs zu laufen beginnt. Alle Einzelheiten zu der von uns konkret gewährten Garantie entnehmen Sie bitte den dem jeweiligen Produkt beigelegten Garantiebedingungen.

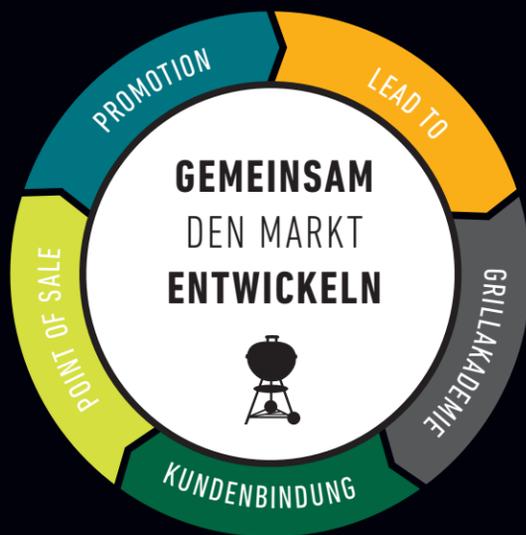
Preise gelten vom 01.10.2014 bis 30.09.2015.

Die angegebenen Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen des Herstellers.

Preis-, Sortiments- und Modelländerungen sowie Änderungen der Verkaufseinheiten vorbehalten.

WERDEN SIE ZUM LOCAL HERO ALLES AUF IHREN ERFOLG ABGESTIMMT

IN EINFACHEN SCHRITTEN ZUR NR. 1 RUND UMS GRILLEN



DAS NEUE WEBER® LOCAL HERO ERFOLGSKONZEPT.

Wir haben all unsere Werkzeuge darauf abgestimmt, Sie zum Local Hero zu machen – zur Nr. 1 Ihrer Region rund ums Thema Grillen.

Damit das gelingt, bieten wir Ihnen ein breites Spektrum an Maßnahmen, die Ihnen helfen, Ihre PR-, Lead-to und POS-Aktivitäten zu optimieren. Erfahren Sie hier, was wir Ihnen im Rahmen unseres Local Hero Konzepts alles bieten und mit welchen Ideen Sie damit zum echten Helden werden.

Wir bieten Ihnen tatkräftige Unterstützung an, auf die Sie jederzeit zugreifen können, um sich in Ihrer Region als DER Grillspezialist zu positionieren. Profitieren Sie von unseren Angeboten und wenden Sie unsere Hilfestellungen zu Ihrem Vorteil an.

Sowohl für die Seasons, als auch für besondere Anlässe wie Grillvorführungen oder auch ganzjährige saisonneutrale Werbung stellt Weber® Ihnen professionelle **Standardvorlagen** für z. B. Anzeigen, Presstexte und Außenwerbung zur Verfügung. Damit gliedern Sie sich ganz einfach in die **nationale Kampagne** ein und profitieren von deren **Wiedererkennungseffekt**.

Um **eigene Ideen und Aktionen** zu bewerben, greifen Sie einfach auf die hochwertigen Fotos der **Weber® Bilddatenbank** zurück. Gestalten Sie Ihre eigenen Fassadenbanner, Graphiken für den Verkaufsraum oder Printmaterialien. Durch das große Angebot auf der Bilddatenbank bleiben Sie dem einheitlichen Aussehen der Weber® Kampagne treu und vermitteln auch mit Ihren eigenen Marketingmaßnahmen **absoluten Premium-Anspruch**.



FIT FÜR DAS GANZJAHRESGESCHÄFT – IN JEDER SAISON PERFEKT AUFGESTELLT

Mit Weber® ist immer Grillsaison: ob Sie den Frühling mit brandneuen Produkten einläuten, zur High Season voll durchstarten, Ihren Kunden zum perfekten Urlaub in der Holiday Season verhelfen oder ihnen die besten Geschenke zu Weihnachten präsentieren – es gibt immer wieder Neues bei Ihnen zu entdecken. Das lohnt sich für Ihre Kunden und vor allem für Sie.

PERFEKTES TIMING – DIE RICHTIGEN MASSNAHMEN ZUR RICHTIGEN ZEIT

Entscheidend für Ihren Verkaufserfolg ist der richtige Einsatz Ihrer Maßnahmen. Wenn Zeitpunkt und Thema stimmen, funktioniert Ihre Kommunikation perfekt. In unserer Toolbox finden Sie unsere Maßnahmen-Empfehlungen, zeitlich abgestimmt auf die jeweilige Saison. Damit liegen Sie immer richtig in der Zeit.

NUTZEN SIE DIE WEBER® TOOLBOX

LENKEN SIE IN IHRER REGION DIE AUFMERKSAMKEIT AUF SICH



In der Weber® Toolbox haben wir für Sie alles versammelt, was Sie auf Ihrem Weg zum Local Hero brauchen. Nehmen Sie die Bezeichnung „**Toolbox**“ ruhig wörtlich und machen Sie diesen Ordner zum **Werkzeug Ihres Erfolgs**.

Unser Weber® Local Hero Konzept wird Ihnen helfen, bei Kommunikation, Auftritt und Gestaltung Ihres Geschäfts alle Kräfte zu bündeln und optimal einzusetzen.

BRAUCHEN SIE UNTERSTÜTZUNG? JETZT NEU – DIE WEBER® LOCAL HERO BERATUNG

Nutzen Sie Ihre Chance, sich fest in den Köpfen der Verbraucher Ihrer Region zu verankern und werden Sie zum lokalem Platzhirsch, wenn es ums Grillen geht. Sie brauchen hierbei Unterstützung? So einfach funktioniert's: Sie fordern unseren Berater an, der gemeinsam mit Ihnen Ihre Situation in Sachen PR, POS und LEAD TO analysiert. Daraus entwickelt er konkrete Maßnahmen und Empfehlungen, wie Sie bekannter werden und sich optimal präsentieren.

ZIEL DES FRÜHLINGSSTARTS IST ES, DIE GRILLSAISON BEREITS MITTE MÄRZ **ANZUHEIZEN**.

WÄHREND DER HIGH SEASON WIRD DURCH DIE KAMPAGNE IN DIE **EXKLUSIVITÄT** DER MARKE WEBER® INVESTIERT

IN DER HOLIDAY SEASON SPRICHT WEBER® GANZ GEZIELT BEIM ENDKUNDEN DAS BELIEBTE THEMA **„URLAUB“** AN.

WEBER® UNTERSTÜTZT SIE ZUR WEIHNACHTS-ZEIT BEI DER PRÄSENTATION UND DEM **ABVERKAUF** VON WEBER® PRODUKTEN.



THOMAS MÜLLER VIEL MEHR ALS EINFACH NUR EIN FUSSBALLER

EIN ECHTER VOLLTREFFER FÜR WEBER®

MIT THOMAS MÜLLER ALS FUSSBALL- BOTSCHAFTER IST WEBER® EIN ECHTER COUP GELUNGEN.

Das sieht auch die FAZ so, wenn sie über unseren TV Spot schreibt: *„Besser (...) hätte es kaum laufen können bei der Fernsehpremiere. Ausgerechnet den Dreifachtorhüter und Bayern-Sympathiebolzen Thomas Müller hat der amerikanische Grillhersteller (...) als Werber verpflichtet. Ein Glückgriff. Und so sahen an diesem Montag mehr als 26 Millionen Zuschauer den erfolgreichen Kicker nicht nur am Ball, sondern auch noch am Grill.“*

DANK SEINER ART WÄHREND DER FUSSBALL- WELTMEISTERSCHAFT IN BRASILIEN IST SEINE ENORME POPULARITÄT NOCH WEITER ANGESTIE- GEN.

Als die perfekte Verbindung aus Superstar und Mensch von nebenan ist Müller der Sympathieträger, den jeder Zuschauer mit dem TV-Spot von Weber® in Verbindung bringt – und den mittlerweile mehr als 60 Millionen Menschen (über 14 Jahre alt) gesehen haben.

Auch beim Online-Gewinnspiel auf weber.com für die Welcome-back-Party nahmen über 11.000 Menschen teil. Zudem sahen Millionen Zuschauer auf RTL die Einspieler mit unserer Thomas-Müller-Homestory oder lasen Artikel in den überregionalen Zeitungen (Bild, FAZ, Welt).

INSGESAMT WAR ES FÜR SIE UND FÜR UNS EIN RUNDUM GELUNGENES JAHR

mit dem erfolgreichen Frühlingsstart, dem Grill-Trainingslager, einem Gewinnspiel und vielem mehr. Deshalb freuen wir uns, dass wir auch 2015 weiter mit Thomas Müller zusammenarbeiten. Er verkörpert Bodenständigkeit, Qualität, Humor und Authentizität also die Werte, die auch Weber® repräsentiert und die Sie Ihren Kunden glaubwürdig vermitteln können. Auch ohne WM wird Thomas Müller weiter in den Medien präsent sein und von uns intensiv und erfolgreich auf allen Kanälen eingebunden. Lassen Sie sich überraschen. Davon profitieren nicht nur Ihre Kunden, sondern vor allem Sie!



JOHANN LAFER STERNEKOCH MIT GRILL-LEIDENSCHAFT

MIT GUTEM GESCHMACK DIE MARKE STÄRKEN

JOHANN LAFER IST SO POPULÄR, DASS MAN IHN NICHT MEHR VORSTELLEN MUSS.

Als Sternekoch ist der österreichische Sympathieträger schon seit über einer Dekade in allen Medienkanälen präsent. Ob in Kochsendungen wie „Lafer! Lichter! Lecker!“, als regelmäßiger Gast beim „SWR3 Grillen“ oder als Ernährungsexperte in diversen TV-Formaten – Johann Lafer ist mit seinem Wissen und seinem Humor ein europaweit gern gesehener Gast. Und er nimmt zu seinen Auftritten auch immer wieder gerne seinen Weber® Grill mit. Davon profitieren auch Sie als Händler!

„EIN LEBEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK“

– mit diesem Motto setzt er sich genau wie Weber® für eine bewußte Esskultur ein, die auf Qualität statt Masse setzt.

Es gibt **SPEZIELLE WEBER® GRILLREZEPTE**, die wir exklusiv in unseren Broschüren und auf der Website verwenden. So strahlt die kulinarische Kompetenz auch auf die Marke ab und wird konkret genutzt – wie in den Beiträgen in unserem Magazin ORIGINAL. Zudem zeigen wir Lafer nicht wie gewohnt mit weißer Kochschürze, sondern in ehrlichen und authentischen Situationen. Dadurch fällt die Verbindung von Weber® und Lafer in der Öffentlichkeit besonders auf, was Ihrem Abverkauf hilft!

UNSERE GRILLAKADEMIE IHRE ZIELE

EIN ERFOLGREICHES KONZEPT, DAS WEITER WÄCHST

In der Weber® Grillakademie Original lernen Ihre Kunden, dass sich hinter „Grillen“ eine Vielfalt unterschiedlichster Zubereitungs- und Grillmethoden der Weber® Welt verbirgt. Empfehlen auch Sie Ihren Kunden die Weber® Grillakademie Original.

- Vermittlung von **GRILL KNOW-HOW** in Form eines Events
- **STEIGERUNG** der **MARKENBEKANNTHEIT**
- Einzigartige **ERLEBBARKEIT** von Produkten & Marke
- **ALLEINSTELLUNG GEGENÜBER** dem Wettbewerb
- Unterstützung des Handels durch **PRAXISERFAHRUNG** an verschiedenen Grills
- **ANWENDUNGSBEISPIELE** für zahlreiches Zubehör
- **NEUTRALE EMPFEHLUNG** der Marke mit Hinweis auf unsere Premium Händler
- Teilnehmer empfehlen die Marke an ihr **DIREKTES UMFELD** (dreifache Marketingwirkung zu klassischen Medien)



Standorte der Grillakademie Original in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Ab Herbst 2014 auch in Augsburg



RÄUCHERN KANN SO EINFACH SEIN

BEGEISTERN SIE IHRE KUNDEN
FÜR DEN BESONDEREN GESCHMACK



Viele Leute denken, dass Räuchern kompliziert und umständlich ist. Überzeugen Sie Ihre Kunden, wie leicht man mit Weber® räuchern kann und welche kulinarische Vielfalt das Räuchern mit sich bringt. Unser Service-flyer „Räuchern“ hilft Ihnen dabei. Das Grundprinzip ist ganz einfach: Während des Grillvorgangs werden aromatische Hölzer hinzugefügt. Das Holz gibt unter Hitzeeinwirkung Rauch ab, der vom Grillgut wie Fleisch, Fisch oder Geflügel aufgenommen wird. Entdecken Sie, welche Möglichkeiten Ihnen das Räuchern mit Weber® bietet.



RÄUCHERN LERNEN IN DER GRILLAKADEMIE

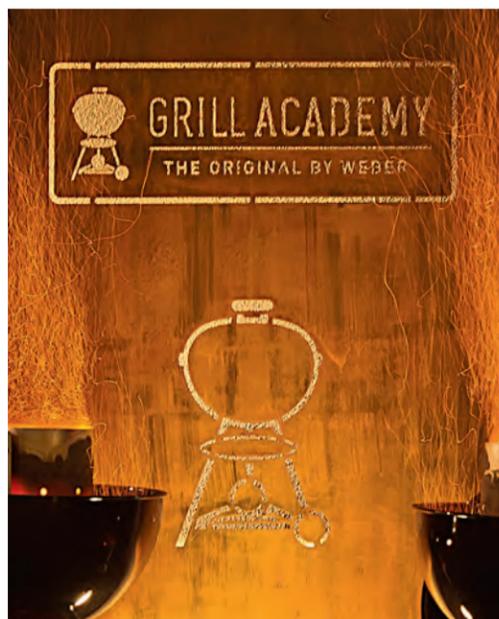
MIT DEM KURS „SMOKEN – RÄUCHERN – GRILLEN“

Was sie schon immer über Smoken, Geschmacks-Räuchern und die Kunst des Premium-Grillens wissen wollten, erfahren Ihre Kunden beim Grillakademie Original Kurs „Smoken – Räuchern – Grillen“. Wir klären mit ihnen die Fragen, in welchem Grill man wie am besten smoken und räuchern kann bzw. wie perfektes Raucharoma und Rauchfärbung in nur 15–20 Minuten gelingen.

Ein perfekter Kurs für Einsteiger im Bereich Smoken und Räuchern und für diejenigen, die das Raucharoma lieben. Informationen zum Kursangebot der Grillakademie Original unter weber-grillakademie.com

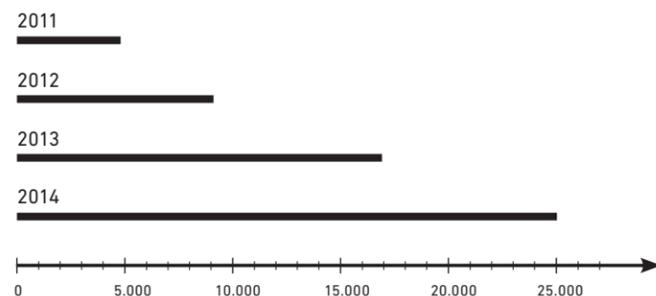


.....
EMPFEHLEN SIE INTERESSIERTEN KUNDEN AUSSERDEM DAS STANDARDWERK **WEBER'S RÄUCHERN** Anleitungen, Tipps & Rezepte rund ums Thema „Räuchern“



DIE ENTWICKLUNG DER GRILLAKADEMIE

Seit nun mehr als 8 Jahren ist die Weber® Grillakademie Institution des guten Geschmacks. 2010 wurde das einstige Konzept für Händler aufgrund der hohen Nachfrage auch für Endkonsumenten geöffnet. Mit Motivation und Fachwissen begeistert Weber® jährlich allein an seinen Grillakademie-Standorten rund 25.000 Teilnehmer in Deutschland, Österreich und der Schweiz.



WACHSTUM DER BESUCHERZAHLEN DER WEBER® GRILLAKADEMIE ORIGINAL IN DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH UND DER SCHWEIZ

BESUCHEN SIE DIE **WEBER® GRILLAKADEMIE ORIGINAL** AUF WEBER-GRILLAKADEMIE.COM

Standorte in Ihrer Nähe • Informationen zum Kursangebot • Termine der Grillkurse • Direkte Buchung der Grillkurse • Kauf von Gutscheinen



Ein Rost, viele Einsätze, unbegrenzte Möglichkeiten – einfach und schnell auszuwechseln, von der Vorspeise bis zum Nachtisch.

GOURMET BBQ SYSTEM

UNBEGRENZTE MÖGLICHKEITEN

PERFEKT PRÄSENTIERT

AM POS

GBS® EINSÄTZE

Eröffnen Sie Ihren Kunden mit den zahlreichen Grillrost-Einsätzen im Handumdrehen ungeahnte Möglichkeiten. Und fördern Sie so die langfristige Kundenbindung. Denn wer sich einmal für das Grillen mit System entschieden hat, der wird die ganze Vielfalt genießen wollen.

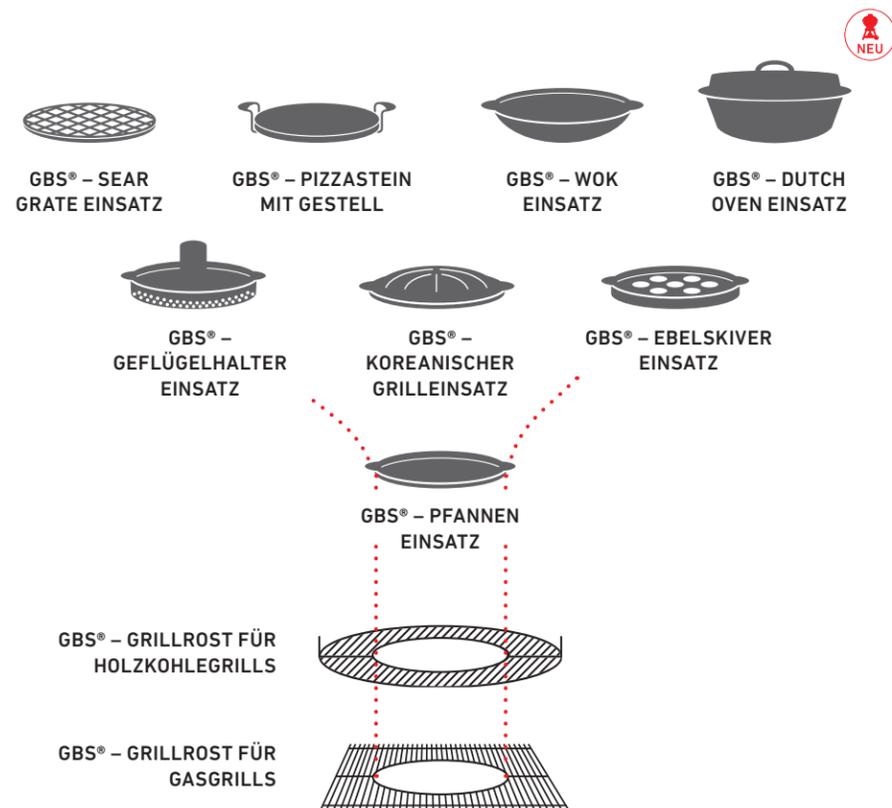
Das Highlight 2015, der GBS® – Dutch Oven Einsatz, ein gusseiserner Topf, in dem nicht nur Schmorgerichte zubereitet werden können.

GBS® ROSTE

Alte Grillmodelle sind einfach aufrüstbar. Die GBS® Edelstahl-Roste sind separat erhältlich.

GBS® GRILLSERIE

Den Vorteil des Gourmet BBQ Systems können Sie übrigens jetzt noch mehr Kunden anbieten, denn viele Grills sind bereits ab Werk damit ausgestattet.



ALLE MODELLE INKLUSIVE GBS®: MASTER-TOUCH® GBS®, PERFORMER® GBS®, GENESIS® GBS® & SUMMIT® GBS®

AUSGEWÄHLTE MODELLE INKLUSIVE GBS®: SPIRIT®

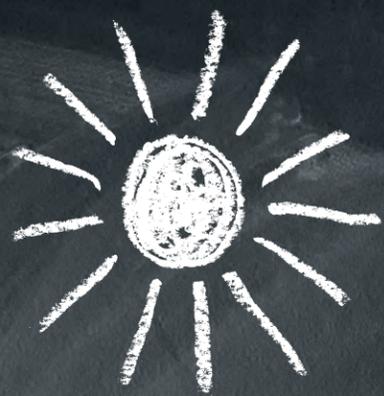
Weber® bietet Ihnen vielfältige Möglichkeiten das GBS® effektiv und wirkungsvoll in Szene zu setzen. Gut präsentiert ist so gut wie verkauft.



S-SHAPE
Da bekommt das Gourmet BBQ System den Raum, der ihm gebührt und lässt sich in voller Größe präsentieren.

MERCHANDISE-REGAL
Das Gourmet BBQ System perfekt integriert in die komplette Welt des Weber® Zubehörs.

Weitere Informationen zum GBS® finden Sie auf S. 60



IM URLAUB

KLEIN IM KOFFERRAUM,
GROSS IN DER
MOBILITÄT.

FÜR IHR FAMILIENGLÜCK

FAMILIE IM HAUS?
PLUG AND
PLAY!



ZUM FEIERABEND

SIE LEGEN DIE FÜSSE
HOCH, ER GEHT AN
DIE ARBEIT.

BEIM UMZUG

VON A NACH
B MIT Q®.



MIT FREUNDEN

DA KANN
KOMMEN,
WER WILL.



DER Q®. MEINER FÜR ALLES.



Der Q®.
Einer, der überall hin folgt...

der alles mitmacht.
Überall hinpasst.

Das gute Gefühl, dass alles
immer möglich ist.

WAHRE GRÖSSE IST KEINE FRAGE DER ABMESSUNGEN

DER Q® WIRD ALLEN ANFORDERUNGEN GERECHT



WEBER® Q® 1200

IM URLAUB

Der Q® begleitet einen
mit nur 8 kg Gewicht und kleiner
Stellfläche.



WEBER® Q® 1400

ZUM FEIERABEND

Der Elektro Q® ist ruckzuck dabei,
wenn es heißt: Balkon statt Büro.



WEBER® Q® 2200 STAND

BEIM UMZUG

Den Q® schafft man leicht
von A nach Balkon.



WEBER® Q® 2400

FÜR DAS FAMILIENGLÜCK

Der Elektro Q® macht es einem einfach –
und die Familie happy.



WEBER® Q® 3200

MIT FREUNDEN

Der Q® trifft auch im großen
Freundeskreis jeden Geschmack.

Wahre Größe ist keine Frage der Abmessungen. Das beweist der kompakte Q® eindrucksvoll. Denn wenn es um **Flexibilität und Unabhängigkeit** geht, wächst unser kompaktes Modell über sich hinaus und wird nahezu **allen Anforderungen des modernen Lebens** gerecht – sowohl in der Gas- als auch in der Elektro-Version.

Schnelles Aufheizen und **einfache Bedienung** ermöglichen **spontanes Grillen** ohne großen Aufwand. Ganz gleich also, wonach Sie suchen – innerhalb der Q® Reihe gibt es mit Sicherheit ein passendes Modell.

Und mit dem **praktischen Zubehör** lässt sich jeder Q® aufrüsten. Er ermöglicht so noch **flexiblere Anwendungen** und noch **vielseitigere Ergebnisse**. Damit ist jeder Q® noch besser auf Ihre Bedürfnisse und auf den Geschmack Ihrer Gäste einstellbar.



ROLLWAGEN STANDARD



WARMHALTEROST



DREHSPIESS WEBER® Q®
100-/1000-SERIE



GRIFFLICHT
GRILL OUT™

– DAS BESTE AUS 30 JAHREN ERFAHRUNG

Seine Technik war von Anfang an richtungweisend und bildet die Grundlage für vollendeten Grillgenuss seit 1985.

– MARKANTES DESIGN MIT KLARER KANTE

Seine unverwechselbare Form und seine prägnante Erscheinung machen ihn zum Mittelpunkt jedes Grillerlebnisses, um den sich alle gern versammeln.

– BESTE QUALITÄT IN MATERIAL UND VERARBEITUNG

Solide Technik, massiver Stahl und maximale Sicherheit machen ihn zu einem langlebigen und zuverlässigen Begleiter – zu welcher Gelegenheit auch immer Sie grillen.

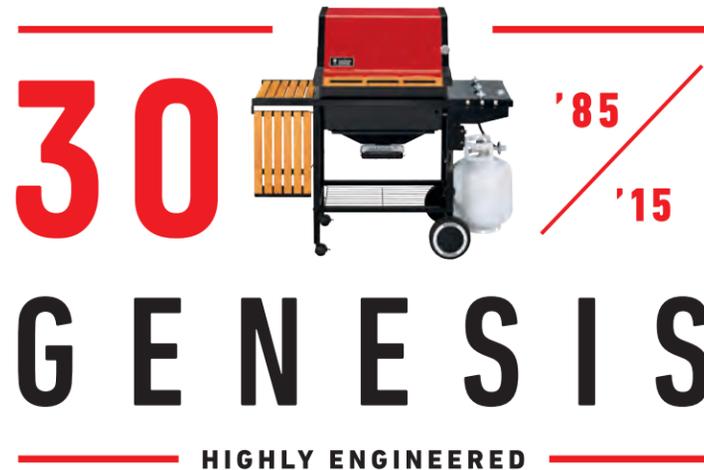
– GRENZENLOSER GRILLGENUSS

Nicht nur groß, sondern großartig – dafür sorgen riesige Grillfläche, zusätzliche Sear Station und serienmäßiges Gourmet BBQ System. Wann immer Sie wollen.

– PERFEKTE RESULTATE FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

Die sorgfältig abgestimmte Konstruktion von Grillkammersystem und Deckel erfüllt höchste Ansprüche an Funktion und Grillergebnis.

HAPPY BIRTHDAY



1985



1999



2002



2007



2015

WARUM IHRE KUNDEN DEN GENESIS® LIEBEN

DAS BESTE AUS 30 JAHREN ERFAHRUNG

1. Seit 30 Jahren konstruieren und produzieren wir den Genesis®.
2. Jeder Genesis® ist „Made in Chicago“.
3. Auch nach 30 Jahren trägt jeder Genesis® Idee und DNA des Ur-Modells in sich.

MARKANTES DESIGN MIT KLARER KANTE

4. Der Genesis® bietet unverkennbares Design für anspruchsvolle Grillmeister.
5. Er ist seit seiner Erfindung die Ikone unter den Gasgrills.
6. Für manche ist er die Grazie im Garten, für andere der Titan auf der Terrasse – entscheiden Sie selbst.
7. In jedem Fall bekommt er viel hin und macht viel her.

BESTE QUALITÄT IN MATERIAL UND VERARBEITUNG

8. Die Rahmenkonstruktion mit massiven zusammengeführten Vierkant-Rohren sowie der schwere Deckel beeindrucken bereits beim ersten Kontakt.
9. Wir brennen die Emaille bei über 800 °C auf den Stahl des Deckels. Das sorgt für eine perfekte Hitzereflektion, leichte Reinigung und anhaltenden Korrosionsschutz.
10. Kein Wunder also, dass Sie auf lange Garanziezeiten vertrauen können. Sie werden sehr lange Freude an Ihrem Genesis® haben.
11. Sicherheit wird groß geschrieben, insbesondere durch Vormontage und sorgfältiger Auswahl aller gasführenden Teile.
12. Im Fall der Fälle erhalten Sie natürlich auch nach Jahren noch Ersatzteile.
13. Bei Bedarf baut unser Service die Ersatzteile auch gerne ein.
14. An der Weber® Hotline helfen Ihnen Experten bei Fragen rund um Grill, Zubehör und Anwendung.
15. Weber® empfiehlt für den Grillkauf den Besuch bei einem der über 700 Fachhändler.
16. Unsere Händler beraten kompetent, beliefern ihre Kunden und kümmern sich um alle Fragen rund ums Grillen.
17. Und wer Inspiration sucht, der bucht einen Kurs in der Weber® Grillakademie

GRENZENLOSER GRILLGENUSS

18. Es ist immer Grillsaison – und Ihr Genesis® ist jederzeit bereit. Auch ganz spontan, nach Feierabend.
19. Er liefert nicht nur schnelle Hitze, sondern auch schnelle Erfolgserlebnisse – dank Gelinggarantie und leichter Bedienung.
20. Die große Grillfläche sorgt für große Begeisterung – auch beim großen Sommerfest.
21. Schön knusprig von allen Seiten, das ermöglicht die gleichmäßige Hitzeverteilung.
22. Die stufenlos regelbare Temperatur macht Sie zum Herrscher über die Hitze.
23. Ob Braten, Fisch oder Gemüse – durch indirektes und direktes Grillen sowie mehrere Hitzezonen gelingt einfach alles.
24. Auch das perfekte Steak gelingt – dank Sear Station und Sear Grate.
25. Falls das noch nicht reicht, eröffnen Ihnen Gourmet BBQ System und weiteres Erlebnis-Zubehör unbegrenzte Vielfalt auf Ihrem Genesis®.
26. Die Vielfalt kosten Sie mit den Anleitungen und Rezepten unserer zahlreichen Grillbücher so richtig aus.
27. Und noch eine saubere Lösung zum Schluss: Auch die Reinigung geht kinderleicht.

PERFEKTE RESULTATE FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

28. Das einzigartige Flavorizer-Bars-Aromaschiene-System strahlt die Hitze zuverlässig ab und sorgt durch Verdunstung für ein authentisches Grillaroma.
29. Zusammen mit der hitzereflektierenden Konstruktion des massiven Deckels ergibt sich das perfekte Zusammenspiel der Komponenten für eine gleichmäßige Hitzeverteilung.
30. Auch das Grease Management System funktioniert einwandfrei – Fett wird zuverlässig abgeleitet und Ihr Grillgut brennt nicht an.

Sie sehen, der Genesis® ist nicht ohne Grund so beliebt. Womit er Sie am meisten begeistert, überlassen wir ganz Ihnen. Finden Sie's selbst heraus und werden Sie Teil einer außergewöhnlichen Erfolgsgeschichte.



Smokey Joe® Premium
37 cm, Black



Smokey Joe® Premium
37 cm, Ivory



Smokey Joe® Premium
37 cm, Smoke Grey



Smokey Joe® Premium
37 cm, Slate Blue



Smokey Joe® Premium
37 cm, Spring Green



Go-Anywhere® Holzkohle,
Black



Bar-B-Kettle™
47 cm, Black



Original Kettle™
47 cm, Black



Original Kettle™
47 cm, Ivory



Original Kettle™
47 cm, Smoke Grey



Original Kettle™
47 cm, Slate Blue



Original Kettle™
47 cm, Spring Green



Original Kettle™
57 cm, Black



Original Kettle™
Premium
47 cm, Black



Original Kettle™
Premium
67 cm, Black



Master-Touch® GBS®
57 cm, Black



Master-Touch® GBS®
57 cm, Ivory



Master-Touch® GBS®
57 cm, Smoke Grey



Master-Touch® GBS®
Special Edition
57 cm, Black



Performer® GBS®
57 cm, Black



Performer® Premium GBS®
57 cm, Black



Performer® Deluxe GBS®
57 cm, Black



Smokey Mountain Cooker™
37 cm, Black



Smokey Mountain Cooker™
47 cm und 57 cm, Black



Fireplace, Black

HOLZKOHLE GRILLS



GRILLGENUSS PUR:

Mit den bis ins kleinste Detail durchdachten Grills von Weber® ist das Grillen mit Holzkohle so sauber, sicher und praktisch wie nie zuvor. Vom mobilen Picknickgrill für spontane Grillpartys im Grünen bis zur professionellen Grillstation für höchste Ansprüche. Erleben Sie das Original mit dem echten BBQ-Feeling und der Weber® Gelinggarantie!

SMOKEY JOE® PREMIUM

37 cm / Black, Smoke Grey*, Ivory*,
Spring Green* und Slate Blue*



GO-ANYWHERE® HOLZKOHLE

42 x 26 cm / Black



PERFEKT FÜR UNTERWEGS

- 1 **Stabiler Duroplastgriff mit Hitzeschutz:** hitze- und UV-beständig
 - 2 **Tragebügel:** sichert den Deckel zum mühelosen Transport oder hält ihn seitlich als praktischen Windschutz
 - 3 **Porzellanemallierter Deckel und Kessel:** langlebig und leicht zu reinigen
 - 4 **Verchromter Grillrost:** stabil und leicht zu reinigen
 - 5 **Seitliche Zuluftführung:** gesundes Grillen durch kontrollierte Luftzufuhr
 - 6 **Geschlossener Kessel:** verhindert Austreten heißer Asche
- **Brikett-Portionierer:** genaues Abmessen der Brikett-Menge
 - **Stabiler Kohlerost**
 - **Stabiles, dreibeiniges Gestell:** für sicheren Stand

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel
bei Durchrosten und Durchbrennen

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)	KG
1121004	Smokey Joe® Premium ø 37 cm, Black	89,99	46/43/41	4
1125004	Smokey Joe® Premium ø 37 cm, Ivory*	89,99	46/43/41	4
1126704	Smokey Joe® Premium ø 37 cm, Smoke Grey*	89,99	46/43/41	4
1126804	Smokey Joe® Premium ø 37 cm, Slate Blue*	89,99	46/43/41	4
1127704	Smokey Joe® Premium ø 37 cm, Spring Green*	89,99	46/43/41	4

DER „PICKNICKER“

- 1 **Stabiler Duroplastgriff mit Hitzeschutz:** hitze- und UV-beständig
- 2 **2 Lüftungsschieber am Deckel:** aus Aluminiumblech, für leichte Temperaturregulierung
- 3 **Porzellanemallierter Deckel und Kessel**
- 4 **Verchromter Grillrost**
- 5 **Geschlossener Kessel**
- 6 **Umklappbare Standfüße:** sichern den Deckel zum mühelosen Transport

- **Brikett-Portionierer:** genaues Abmessen der Brikett-Menge

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel
bei Durchrosten und Durchbrennen

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)	KG
1131004	Go-Anywhere® Holzkohle, Black	89,99	41/43/31	6

* Solange der Vorrat reicht

LEIDENSCHAFT ENTFACHEN AUCH MIT WENIG KOHLE



DER BAR-B-KETTLE® MACHT ES IHNEN LEICHT

Besonders preissensiblen Kunden oder absoluten
Beginnern können Sie den Bar-B-Kettle® für unter
100 Euro anbieten. Damit kann Ihr Kunde mit wenig
Einsatz in die Welt von Weber® schnuppern. Und
Sie können sich sicher sein, dass er bestimmt bald
wiederkommt und ein größeres Modell möchte.

BAR-B-KETTLE®

47 cm / Black



DAS EINSTEIGER-MODELL

- 1 **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
- 2 **Porzellanemallierter Deckel und Kessel:** langlebig und leicht zu reinigen
- 3 **Verchromter Grillrost:** stabil und leicht zu reinigen
- 4 **Beinkupplung an allen 3 Beinen mit Einrastfunktion:** für optimale Beinbefestigung und sicheren Transport
- 5 **3 Lüftungsschieber am Kessel und 1 Lüftungsschieber am Deckel:** aus Aluminiumblech, für leichte Temperaturregulierung
- 6 **Ascheauffangschale:** zur leichten Ascheentsorgung herausnehmbar
- 7 **Bruch- und wetterfeste Räder:** für sicheres Bewegen des Grills

- **Brikett-Portionierer**
- **2 Holzkohlehalter**
- **1 stabiler Duroplastgriff am Kessel:** hitze- und wetterbeständig

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel
bei Durchrosten und Durchbrennen

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)	KG
1231004	Bar-B-Kettle® ø 47 cm, Black	99,99	89/47/56	8

ORIGINAL KETTLE™

47 cm / Black, Ivory*, Smoke Grey*,

Slate Blue* und Spring Green*

57 cm / Black



DAS ORIGINAL

- 1 **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
- 2 **Lüftungsschieber:** aus rostfreiem Aluminium
- 3 **Integriertes Deckelthermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens
- 4 **1 Duroplastgriff:** aus glasfaserverstärktem Nylon mit verlängerten Griffstegen
- 5 **Kessel und Deckel:** porzellanemailliert und großvolumig
- 6 **Beinkupplung an allen 3 Beinen mit Einrastfunktion:** für optimale Beinbefestigung und sicheren Transport
- 7 **One-Touch® System aus Stahl, aluminiumbeschichtet:** leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
- 8 **Ascheauffangschale:** zur leichten Ascheentsorgung herausnehmbar
- 9 **Bruch- und wetterfeste Räder**

- **Brikett-Portionierer:** genaues Abmessen der Brikett-Menge
- **Verchromter Grillrost**
- **2 Holzkohlehalter:** geeignet für die indirekte Grillmethode
- **Innen angeschweißter Deckelhaken:** Deckel am Kessel arretierbar, auch als Windschutz

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen



ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)	KG
1241304	Original Kettle™ ø 47 cm, Black	159,99	89/52/55	9
1245304	Original Kettle™ ø 47 cm, Ivory*	159,99	89/52/55	9
1246704	Original Kettle™ ø 47 cm, Smoke Grey*	159,99	89/52/55	9
1246804	Original Kettle™ ø 47 cm, Slate Blue*	159,99	89/52/55	9
1247304	Original Kettle™ ø 47 cm, Spring Green*	159,99	89/52/55	9
1341504	Original Kettle™ ø 57 cm, Black	199,99	99/57/65	13

* Solange der Vorrat reicht

ORIGINAL KETTLE™ PREMIUM

47 cm / Black



DAS ORIGINAL MIT MEHR KOMFORT

- 1 **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
- 2 **Integriertes Deckelthermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens
- 3 **Isolierter Lüftungsschieber:** aus rostfreiem Aluminium
- 4 **2 Duroplastgriffe am Kessel:** aus glasfaserverstärktem Nylon mit verlängerten Griffstegen und integrierten Besteckhaken
- 5 **Kessel und Deckel:** porzellanemailliert und großvolumig
- 6 **Beinkupplung an allen 3 Beinen mit Einrastfunktion:** für optimale Beinbefestigung und sicheren Transport
- 7 **One-Touch® System aus Edelstahl:** leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
- 8 **Extragroßer Aschetopf im neuen Design:** Leichte Entnahme und Entsorgung der Asche
- 9 **Bruch- und wetterfeste Räder**

- **Brikett-Portionierer:** genaues Abmessen der Brikett-Menge
- **Verchromter Grillrost:** klappbar, zum leichten Nachlegen der Briketts
- **2 Holzkohlehalter:** geeignet für die indirekte Grillmethode
- **Innen angeschweißter Deckelhaken**

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen

* Solange der Vorrat reicht

ORIGINAL KETTLE™ PREMIUM

67 cm / Black*



GRILLGENUSS XXL

Der Original Kettle™ Premium 67 cm hat die gleichen Eigenschaften wie der Original Kettle™ Premium 47 cm und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- 1 **Deckelhalter Tuck-Away™:** für komfortables Ablegen des Grilldeckels
- 2 **Extra große Grillfläche**
- 3 **Bruch- und wetterfeste Räder mit gummierter Lauffläche:** für verminderte Laufgeräusche

- **Edelstahl-Grillrost:** klappbar
- **Kohlerost:** besonders stabil
- **2 Holzkohlekörbe Char-Basket™:** für die indirekte Grillmethode

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)	KG
13401004	Original Kettle™ Premium ø 47 cm, Black	199,99	89/52/62	9
16401004	Original Kettle™ Premium ø 67 cm, Black*	479,00	107/70/81	20

MASTER-TOUCH® GBS®



57 cm / Black, Ivory und Smoke Grey



DIE BASIS FÜR UNBEGRENZTE MÖGLICHKEITEN

Inklusive GBS® – Grillrost mit Grillrosteinsatz aus Edelstahl (ersetzt den Standard-Grillrost)

- 1 **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
- 2 **Integriertes Deckelthermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens
- 3 **Isolierter Lüftungsschieber:** aus rostfreiem Aluminium
- 4 **Deckelhalter Tuck-Away™:**
- 5 **1 Duroplastgriff:** aus glasfaserverstärktem Nylon mit verlängerten Griffstegen und integrierten Besteckhaken
- 6 **Kessel und Deckel:** porzellanemailliert und großvolumig
- 7 **Beinkupplung an allen 3 Beinen mit Einrastfunktion:** für optimale Beinbefestigung und sicheren Transport
- 8 **One-Touch® System aus Edelstahl:** leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
- 9 **Bruch- und wetterfeste Räder mit gummierter Lauffläche:** für verminderte Laufgeräusche

- **Extragroßer Aschetopf im neuen Design:** Leichte Entnahme und Entsorgung der Asche
- **Brikett-Portionierer:** genaues Abmessen der Brikett-Menge
- **Geteilter Grillrost mit Grillrosteinsatz** für das Gourmet BBQ System
- **2 Holzkohlekörbe Char-Basket™:** für die indirekte Grillmethode

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen

DER NEUE MASTER-TOUCH® GBS®

DER BESTSELLER MIT NEUEN DETAILS



Weiterentwickelter
Aschetopf



Neue
Räder



Verbesserte
Beinbefestigung



Kohlekörbe
inklusive



MASTER-TOUCH® GBS® SPECIAL EDITION

57 cm / Black



MIT GRILLROST AUS EDELSTAHL

Der Master-Touch® GBS® Special Edition hat die gleichen Eigenschaften wie der Master-Touch® GBS® und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- 1 **GBS® – Grillrost mit Grillrosteinsatz aus Edelstahl:** besonders hochwertig, für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche (ersetzt den Standard-Grillrost)

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)	KG
14501004	Master-Touch® GBS® ø 57 cm, Black	299,00	107/60/71	17
14505004	Master-Touch® GBS® ø 57 cm, Ivory	299,00	107/60/71	17
14510004	Master-Touch® GBS® ø 57 cm, Smoke Grey	299,00	107/60/71	17
14501904	Master-Touch® GBS® ø 57 cm, Special Edition, Black	299,00	107/60/71	17

PERFORMER® GBS®

57 cm / Black



DER KOMFORTGRILL

Inklusive GBS® – Grillrost mit Grillrosteinsatz (ersetzt den Standard-Grillrost)

- 1 **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
 - 2 **Integriertes Deckelthermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens
 - 3 **Deckelhalter Tuck-Away™:** zum Ablegen des Deckels
 - 4 **Abklappbarer Tisch mit widerstandsfähiger Oberflächenbeschichtung:** hitze-, kratz- und korrosionsbeständig
 - 5 **One-Touch® System aus Edelstahl:** für leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
 - 6 **Stabiler Grillwagen:** mit zwei großen Rädern und zwei Lenkrollen mit Stoppfunktion. Bequeme Arbeitshöhe am Grill und an der Arbeitsfläche
- **Extragroßer Aschetopf im neuen Design:** Leichte Entnahme und Entsorgung der Asche
 - **Geteilter Grillrost mit Grillrosteinsatz** für das Gourmet BBQ System
 - **Bruch- und wetterfeste Räder**
 - **2 Holzkohlekörbe Char-Basket™:** für die indirekte Grillmethode

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)	KG
15301004	Performer® GBS® ø 57 cm, Black	399,00	112/101/74	24

PERFORMER® PREMIUM GBS®

57 cm / Black



MIT EXTRA GROSSER ARBEITSFLÄCHE

Inklusive GBS® – Grillrost mit Grillrosteinsatz (ersetzt den Standard-Grillrost)

- 1 **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
- 2 **Integriertes Deckelthermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens
- 3 **Abnehmbarer Timer:** mit beleuchtetem Display
- 4 **Kohlevorratsbehälter:** seitlich herausklappbar, für wettergeschützte Aufbewahrung der Briketts bzw. Holzkohle
- 5 **Stabiler Grillwagen:** mit lackierter Blende, zwei großen Rädern und zwei Lenkrollen mit Stoppfunktion. Bequeme Arbeitshöhe am Grill und an der Arbeitsfläche
- 6 **One-Touch® System aus Edelstahl:** für leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes

- **Extragroßer Aschetopf im neuen Design:** Leichte Entnahme und Entsorgung der Asche
- **Große Arbeitsfläche mit widerstandsfähiger Oberflächenbeschichtung:** hitze-, kratz- und korrosionsbeständig
- **2 Holzkohlekörbe Char-Basket™:** geeignet für die indirekte Grillmethode
- **Bruch- und wetterfeste Räder mit gummierter Lauffläche:** für verminderte Laufgeräusche
- **Deckelhalter Tuck-Away™**

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen

PERFORMER® DELUXE GBS®

57 cm / Black*



DIE ABSOLUTE LUXUSKLASSE

Der **Performer® Deluxe GBS®** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Performer® Premium GBS®** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- 1 **Elektrisches Gaszündsystem Touch-N-Go™:** zum Anzünden der Briketts bzw. Holzkohle durch Knopfdruck (Gaskartusche separat erhältlich, siehe S. 70)
- **GBS® – Grillrost mit Grillrosteinsatz aus Edelstahl** (ersetzt den Standard-Grillrost)

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)	KG
15401004	Performer® Premium GBS® ø 57 cm, Black	499,00	112/119/75	35
15501004	Performer® Deluxe GBS® ø 57 cm, Black*	599,00	112/119/75	35

* Solange der Vorrat reicht

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

47 cm / Black*

37 cm / Black*

57 cm / Black*



KOMPAKTER DOPPELDECKER

- 1 **Im Deckel integriertes Thermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens
- 2 **Große Öffnung:** zum Nachlegen der Brennmittel
- 3 **3 getrennt regulierbare Zuluftöffnungen:** zur optimalen Hitzeregulierung

- **2 Ebenen zum Räuchern und Grillen:** vielseitige Möglichkeiten
- **Porzellanemaillierte Wasser- und Fettauffangschale:** Grillgut trocknet nicht aus
- **Massiver Kohlerost:** Zuluft zirkuliert gleichmäßig um die Briketts
- **2 verchromte Grillroste mit Griffen**
- **Qualitativ hochwertige Abdeckhaube im Lieferumfang enthalten:** schützt vor Regen und Verschmutzung

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel bei Durchrosten und Durchbrennen

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)	KG
721004	Smokey Mountain Cooker™ ø 47 cm, Black*	399,00	106/50/50	18
711004	Smokey Mountain Cooker™ ø 37 cm, Black*	299,00	80/38/41	10
731004	Smokey Mountain Cooker™ ø 57 cm, Black*	549,00	123/58/61	31

Produkte aus unserem **EXKLUSIV SORTIMENT** werden ausschließlich über unsere **PREMIUM HÄNDLER** verkauft. Dort gibt es alle lieferbaren Weber® Produkte und natürlich eine kompetente und umfassende Beratung.

FIREPLACE

Black*



FÜR ANGENEHME LAGERFEUERATMOSPHERE

- 1 **Emaillierter Deckel und emaillierte Bodenwanne**
- 2 **Praktischer Deckelhalter und Windschutz**
- 3 **Hitzeschild**

- **Stabile, verzinkte Streben**
- **Deckelgriff mit Hitzeschutz**
- **Stabile Beine:** für sicheren Stand, auch auf unebenem Boden
- **Deckel abnehmbar:** durch direktes Aufsetzen des Deckels auf den Kessel kann das Feuer ganz einfach erstickt werden

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Bodenwanne bei Durchrosten und Durchbrennen

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)	KG
2750	Fireplace, Black*	199,00	82/71/71	13

* Solange der Vorrat reicht



Weber® Q® 1400
Dark Grey



Weber® Q® 1400
Maroon



Weber® Q® 1400 Stand
Dark Grey



Weber® Q® 2400
Dark Grey



Weber® Q® 2400 Stand
Dark Grey



Weber® Q® 2400 Station
Black Line

ELEKTRO GRILLS



DIE E-VOLUTION IN DER GRILLWELT:

Die Elektrogrills von Weber® mit der Geschmacksgarantie dank optimaler Leistungsstärke. Einfach den Stecker in die Steckdose stecken und das Grillvergnügen kann beginnen. Elektrogrills von Weber® sind die optimale Lösung für Balkon und Terrasse.



Produkte aus unserem **EXKLUSIV SORTIMENT** werden ausschließlich über unsere **PREMIUM HÄNDLER** verkauft. Dort gibt es alle lieferbaren Weber® Produkte und natürlich eine kompetente und umfassende Beratung.



WEBER® Q® 1400

43 x 32 cm / Dark Grey

43 x 32 cm / Maroon*



DER WEBER® Q® 1400: DIE FLEXIBLE KOMPAKTLÖSUNG

- 1 **Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss:** leicht zu reinigen
- 2 **2-geteilter, porzellanemillierter Guss-Grillrost:** sorgt für gleichmäßige Hitzeverteilung und die optimale Grillmarkierung
- 3 **Großes Heizelement:** für optimale Hitzeverteilung und gleichmäßiges Grillergebnis: 2,2 kW Leistung, selbstreinigend
- 4 **Stufenlos verstellbarer Temperaturregler:** zur perfekten Temperatureinstellung
- 5 **Herausnehmbare Fettauffangschale:** für problemlose Entsorgung des Grillsafts
- 6 **1,8 m langes Kabel:** für großen Mobilitätswinkel
- 7 **Glasfaserverstärkter Nylonrahmen:** langlebig, hitze- und wetterbeständig

- **Praktischer Rollwagen Standard** als Zubehör erhältlich

GARANTIE bis 5 Jahre

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)**	KG
52020079	Weber® Q® 1400, Dark Grey	299,00	58/66/44	11
52160079	Weber® Q® 1400, Maroon*	299,00	58/66/44	11

** Bei geöffnetem Deckel



* Solange der Vorrat reicht

ELEKTROGRILLS DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK

SCHNELL UND EINFACH

Nur den Stecker in die Steckdose stecken und das Grillvergnügen kann beginnen.

WENIG RAUCH UND GERUCH

Kein Kohlequäl und kaum Geruch – da kann sich auch der Nachbar nicht beschweren.

IDEAL FÜR BALKON UND TERRASSE

Ob City-Balkon oder heimische Terrasse: Weber® Elektrogrills brauchen wenig Platz.

ENERGIEBEWUSSTER GENUSS

Auch beim Grillen stellt sich die Frage nach dem Energieverbrauch. Bei der Höchstleistung eines Weber® Elektrogrills von 2,2 kW und durchschnittlichen 20 Cent / kWh liegt der gerade mal bei 44 Cent pro Stunde – und das ohne langes Vorheizen. Zusätzlich reduziert das hitzesparende Grillen mit geschlossenem Deckel den Stromverbrauch erheblich.

WEBER® Q® 1400 STAND

43 x 32 cm / Dark Grey



ALS STAND-VERSION

Der Weber® Q® 1400 Stand hat die gleichen Eigenschaften wie der Weber® Q® 1400 und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Weber® Q® Stand:** 3 Besteckhaken an der Front und komfortable Arbeitshöhe.
- **2 Seitentische:** für zusätzliche Arbeitsfläche

GARANTIE bis 5 Jahre

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)**	KG
52020879	Weber® Q® 1400 Stand, Dark Grey	349,00	121/104/60	13

** Bei geöffnetem Deckel

WEBER® Q® 2400

 54 x 39 cm / Dark Grey



DER WEBER® Q® 2400: DAS SOLIDE KRAFTPAKET

Der **Weber® Q® 2400** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q® 1400** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Höherer Deckel:** auch für größeres Grillgut geeignet
- **Hitzereflektor aus Aluminium:** sorgt für eine optimale Wärmeabstrahlung auf das Grillgut
- **Grillfläche:** 51 % größer

GARANTIE bis 5 Jahre

WEBER® Q® 2400 STAND

 54 x 39 cm / Dark Grey



ALS STAND-VERSION

Der **Weber® Q® 2400 Stand** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q® 2400** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Weber® Q® Stand:** 3 Besteckhaken an der Front und komfortable Arbeitshöhe.
- **2 Seitentische:** für zusätzliche Arbeitsfläche

GARANTIE bis 5 Jahre

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)**	KG
55020079	Weber® Q® 2400, Dark Grey	399,00	68/80/48	17
55020879	Weber® Q® 2400 Stand, Dark Grey	449,00	130/130/68	20

** Bei geöffnetem Deckel

WEBER® Q® 2400 STATION

  54 x 39 cm / Black Line



MIT ROLLWAGEN

Der **Weber® Q® 2400 Station** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q® 2400** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Rollwagen Premium** mit stabiler Ablagefläche und Besteckhaken
- **2 Seitentische:** für zusätzliche Ablagefläche

GARANTIE bis 5 Jahre

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)**	KG
310179	Weber® Q® 2400 Station, Black Line mit Rollwagen Premium	549,00	131/130/57	23

** Bei geöffnetem Deckel

DAS GANZE GRILLAROMA

Wir haben es getestet: Auch Profis schmeckten keinen Unterschied zwischen Grillgut von Weber® Elektrogrills und von Weber® Gas- oder Holzkohlegräten. Kein Wunder, denn wenn es um das Geschmackserlebnis geht, zählt nur die Hitze. Der gusseiserne Grillrost sorgt neben dem Geschmack auch für die typische Grillmarkierung auf dem Grillgut. So bieten die Weber® Elektrogrills den kompletten Grillgenuss und das besonders einfach und schonend.





Go-Anywhere® Gas
Black



Weber® Q® 1200
Granite Grey



Weber® Q® 1200
Maroon



Weber® Q® 1200
Black Line



Weber® Q® 1200 Stand
Granite Grey



Weber® Q® 1200 Mobil
Black Line



Weber® Q® 2200 Stand
Granite Grey



Weber® Q® 2200 Station
Maroon



Weber® Q® 2200 Station
Black Line



Weber® Q® 3000
Granite Grey



Weber® Q® 3200
Maroon



Weber® Q® 3200
Black Line



Spirit® E-320 Classic
Black



Spirit® E-210 Original
Black



Spirit® E-320 Original
GBS®, Black



Spirit® E-320 Premium GBS®
Black



Spirit® S-210 Premium
Edelstahl



Spirit® S-320 Premium GBS®
Edelstahl



Genesis® E-330 GBS®
Black



Genesis® E-330 GBS®
Copper



Genesis® E-330 GBS®
Smoke Grey



Genesis® S-330 GBS®
Edelstahl



Summit® E-470 GBS®
Black



Summit® S-470 GBS®
Edelstahl



Summit® E-670 GBS®
Black



Summit® S-670 GBS®
Edelstahl



Summit® S-660 Built-In GBS®
Edelstahl



Summit® Grill Center GBS®
Edelstahl

GAS GRILLS

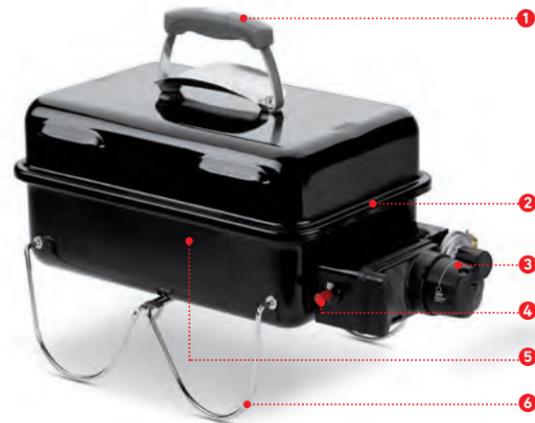


GRILLEN WIE DIE PROFIS:

Gasgrills von Weber® sind die erste Wahl für „Viel-Griller“. Im Handumdrehen ist die volle Leistung da, wann immer Sie es wünschen und das Reinigen des Grillrostes fällt durch das Ausbrennen besonders leicht. Mobile Kleingeräte oder große Grillstationen für die professionelle Outdoor-Küche – bei den Gasgrills von Weber® gibt es für alle Anforderungen die richtige Lösung.

GO-ANYWHERE® GAS

 42 x 26 cm / Black



KOMPAKT & TRANSPORTBEREIT
mit umgeklappten Standfüßen.

DER „PICKNICKER“ ALS GASMODELL

- 1 **Stabiler Duroplastgriff mit Hitzeschutz:** hitze- und UV-beständig
- 2 **Porzellanemallierter Grillrost:** für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche
- 3 **Stufenlos regelbares Brennerventil:** für optimale Temperaturregelung
- 4 **Piezo-Zündung:** für sicheres Zünden
- 5 **Fettauffangsystem**
- 6 **Umklappbare Standfüße:** sichern den Deckel zum mühelosen Transport

- **Nennleistung des Brenners:** 1,9 kW
- **Mit Gaskartusche verwendbar:** praktisch für unterwegs (Gaskartusche separat erhältlich, siehe Seite 70)

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel
bei Durchrosten und Durchbrennen

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)	KG
1141079	Go-Anywhere® Gas, Black	149,00	41/53/31	6

GRILLEN MIT GAS

EFFIZIENT UND GÜNSTIG

Ein Modell der Weber® Q® 2000 Serie verbraucht maximal 260 g Gas pro Stunde – was bei den handelsüblichen Gasflaschen (11 kg) eine Betriebsdauer von ganzen 41 Stunden ermöglicht. In der Realität muss der Gasgrill natürlich nicht während der gesamten Betriebszeit die volle

Leistung bringen. Dadurch erhöht sich die Zeit bis zum nächsten Wechsel der Gasflasche – die ausgefeilte Brennerkonstruktion und die Deckel der Weber® Grills reduzieren den Verbrauch noch weiter. Die Gasflaschen sind einfach zu wechseln und fast überall erhältlich.



Produkte aus unserem **EXKLUSIV SORTIMENT** werden ausschließlich über unsere **PREMIUM HÄNDLER** verkauft. Dort gibt es alle lieferbaren Weber® Produkte und natürlich eine kompetente und umfassende Beratung.



WEBER® Q® 1200

 43 x 32 cm / Granite Grey

  43 x 32 cm / Maroon*



WEBER® Q® 1200

  43 x 32 cm / Black Line



DER WEBER® Q® 1200: DIE FLEXIBLE KOMPAKTLÖSUNG

- 1 **Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss:** leicht zu reinigen und hohe Lebensdauer
 - 2 **Im Deckel integriertes Thermometer**
 - 3 **2 Seitentische:** für zusätzliche Arbeitsfläche, nach innen einklappbar
 - 4 **Elektrische Zündung**
 - 5 **Stufenlos regelbares Brennerventil:** für optimale Temperaturregelung
 - 6 **2-geteilter, porzellanemallierter Guss-Grillrost:** mit integrierten Aromaschienen, zusätzlich emalliert. Schützt den Brenner vor herabtropfendem Fett und damit das Grillgut vor Flammenbildung
 - 7 **Herausnehmbare Fettauffangschale:** für problemlose Entsorgung des Grillsafts
 - 8 **Glasfaserverstärkter Nylonrahmen:** langlebig, hitze- und wetterbeständig
- **Mit Gaskartusche verwendbar:** praktisch für unterwegs (Gaskartusche separat erhältlich, siehe Seite 70)
 - **Umrüstbar auf Gasflasche:** für günstiges, dauerhaftes Grillen (Umrüst-Set separat erhältlich, siehe Seite 70)
 - **Haltekorb für Gaskartusche:** praktisch & sicher
 - **Rollwagen Standard:** als Zubehör erhältlich

GARANTIE bis 5 Jahre

Der **Weber® Q® 1200, Black Line** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q® 1200**.

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)**	KG
51120079	Weber® Q® 1200, Granite Grey	299,00	57/104/40	11
51160079	Weber® Q® 1200, Maroon*	299,00	57/104/40	11
51010079	Weber® Q® 1200, Black Line	299,00	57/104/40	11

** Bei geöffnetem Deckel

* Solange der Vorrat reicht

WEBER® Q® 1200 STAND

 43 x 32 cm / Granite Grey



ALS STAND-VERSION

Der **Weber® Q® 1200 Stand** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q® 1200** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- 1 **Weber® Q® Stand:** 3 Besteckhaken an der Front und komfortable Arbeitshöhe. Die Gasflasche kann durch das Weber® Cover verdeckt platziert werden.

GARANTIE bis 5 Jahre

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)**	KG
51120379	Weber® Q® 1200 Stand, Granite Grey	349,00	120/104/60	14

** Bei geöffnetem Deckel

WEBER® Q® 1200 MOBIL

  43 x 32 cm / Black Line



MIT ROLLWAGEN STANDARD

Der **Weber® Q® 1200 Mobil, Black Line** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q® 1200, Black Line** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Rollwagen Standard:** zusammengeklappt dient er als Transporthilfe

GARANTIE bis 5 Jahre

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)**	KG
210279	Weber® Q® 1200 Mobil, Black Line	359,00	120/104/60	14

** Bei geöffnetem Deckel

WEBER® Q® 2200 STAND

 54 x 39 cm / Granite Grey



DER WEBER® Q® 2200 STAND: DAS SOLIDE KRAFTPAKET

Der **Weber® Q® 2200 Stand** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q® 1200 Stand** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- 1 **Höherer Deckel:** auch für größeres Grillgut geeignet
- 2 **Größere Grillfläche**

GARANTIE bis 5 Jahre

WEBER® Q® 2200 STATION

  54 x 39 cm / Black Line

  54 x 39 cm / Maroon*



MIT ROLLWAGEN PREMIUM

Der **Weber® Q® 2200 Station** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q® 2200 Stand** aber statt **Weber® Q® Stand:**

- 1 **Warmhalterost:** vergrößert die nutzbare Fläche des Grills
- 2 **Praktischer Rollwagen Premium:** mit Besteckhaken

GARANTIE bis 5 Jahre

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)**	KG
54120379	Weber® Q® 2200 Stand, Granite Grey	449,00	130/130/68	19
210379	Weber® Q® 2200 Station, Maroon*	499,00	131/130/57	23
210479	Weber® Q® 2200 Station, Black Line	499,00	131/130/57	23

** Bei geöffnetem Deckel

* Solange der Vorrat reicht



GRILLEN MIT GASGRILLS

WISSENSWERTES

Ob Familienfeier am Wochenende oder spontanes Barbecue unter der Woche, ein Weber® Gasgrill ist für jede Gelegenheit das richtige Gerät. Die stufenlose Hitzeregulierung bietet volle Temperaturkontrolle und Vielseitigkeit für die unterschiedlichsten Gerichte. Mit wenigen Handgriffen ist ein Weber® Gasgrill vorgeheizt, in nur zehn Minuten einsatzbereit und somit das ideale Tool für häufiges Grillen.

WEBER® Q® 3000

 63 x 45 cm / Granite Grey



DIE WEBER® Q® 3000-SERIE: DER VIELSEITIGE ALLESKÖNNER

- 1 **Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss:** leicht zu reinigen und hohe Lebensdauer
 - 2 **Im Deckel integriertes Thermometer:** für permanente Temperaturkontrolle und besseres Grillergebnis
 - 3 **2 Seitentische:** nach unten abklappbar und platzsparend
 - 4 **2-geteilter, porzellanemailierter Guss-Grillrost:** mit integrierten Aromaschienen, zusätzlich emailiert. Schützen den Brenner vor herabtropfendem Fett und damit das Grillgut vor Flammenbildung
 - 5 **Piezo-Zündung:** für sicheres Zünden der Brenner auch bei ungünstigen Wetterverhältnissen
 - 6 **2 getrennt stufenlos regelbare Brennerventile:** für optimales direktes und indirektes Grillen
 - 7 **Glasfaserverstärkter Nylonrahmen:** langlebig, hitze- und wetterbeständig
 - 8 **3 Besteckhaken**
 - 9 **Fest integriert in stabilem Grillwagen mit 2 großen Rädern:** 5 kg-Gasflasche kann auf dem Boden des Grillwagens platziert werden
- **Halterung** als Verstaumöglichkeit für den Warmhalterost (Warmhalterost nicht inkludiert)

GARANTIE bis 5 Jahre

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)**	KG
56120079	Weber® Q® 3000, Granite Grey	549,00	145/144/57	28

** Bei geöffnetem Deckel

WEBER® Q® 3200

 63 x 45 cm / Maroon*

 63 x 45 cm / Black Line



Produkte aus unserem **EXKLUSIV SORTIMENT** werden ausschließlich über unsere **PREMIUM HÄNDLER** verkauft. Dort gibt es alle lieferbaren Weber® Produkte und natürlich eine kompetente und umfassende Beratung.

MIT EXTRAS

Der **Weber® Q® 3200** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q® 3000** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- 1 **Warmhalterost:** vergrößert die nutzbare Fläche des Grills
- 2 **Grifflicht Grill Out™:** beleuchtet die Grillfläche, praktisch für lange Grillabende
- 3 **Elektrische Zündung:** für komfortables und sicheres Zünden

GARANTIE bis 5 Jahre



ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)**	KG
57160079	Weber® Q® 3200, Maroon*	599,00	145/144/57	29
57010079	Weber® Q® 3200, Black Line	599,00	145/144/57	29

** Bei geöffnetem Deckel

* Solange der Vorrat reicht

SPIRIT® E-320 CLASSIC

 60 x 45 cm / Black



EINSTIEG IN DIE OBERKLASSE

- 1 **Feste Seitentische** mit je 3 Besteckhaken
 - 2 **Emaillierter Deckel mit Deckelthermometer:** zur optimalen Temperaturkontrolle
 - 3 **Warmhalterost:** vergrößert die nutzbare Fläche des Grills
 - 4 **2-geteilter Grillrost aus Stahl,** porzellan-emailliert
 - 5 **3 Edelstahlbrenner:** stufenlos regelbar
 - 6 **Flavorizer Bars® Aromaschienen:** aus emailliertem Stahl, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und das Grillgut vor Flammenbildung
 - 7 **Piezo-Zündung:** für sicheres Zünden
 - 8 **4 Lenkrollen, 2 davon mit Stoppfunktion**
 - 9 **Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung**
- **Komfortables Crossover® Zündsystem:** Zuschalten des zweiten Brenners ohne weiteres Zünden

GARANTIE bis 10 Jahre

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)**	KG
46415079	Spirit® E-320 Classic, Black	699,00	160/132/82	40

** Bei geöffnetem Deckel



BOTTLE INSIDE

Unsere Grills mit diesem Zeichen haben ein komfortables Extra: Platzsparend können Sie hier die Gasflaschen (nur 5 kg) einfach im Grillunterschrank verstauen. Sie sind somit vor der Witterung geschützt und unschöne Anschlussleitungen bleiben auch während des Grillens optimal verborgen!

SPIRIT® E-210 ORIGINAL

 52 x 45 cm / Black



INSPIRATION FÜR FEINSCHMECKER

- 1 **Klappbare Seitentische** zum platzsparenden Verstauen nach dem Gebrauch, je 3 Besteckhaken
 - 2 **Emaillierter Deckel mit Deckelthermometer:** zur optimalen Temperaturkontrolle
 - 3 **Warmhalterost:** vergrößert die nutzbare Fläche des Grills
 - 4 **2-geteilter Grillrost aus Gusseisen,** porzellan-emailliert
 - 5 **2 Edelstahlbrenner:** stufenlos regelbar
 - 6 **Flavorizer Bars® Aromaschienen:** aus emailliertem Stahl, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und das Grillgut vor Flammenbildung
 - 7 **Elektrische Zündung:** für sicheres und komfortables Zünden
 - 8 **2 Lenkrollen mit Stoppfunktion**
- **Komfortables Crossover® Zündsystem:** Zuschalten des zweiten Brenners ohne weiteres Zünden

GARANTIE bis 10 Jahre

SPIRIT® E-320 ORIGINAL GBS®

 60 x 45 cm / Black



VIEL RAUM FÜR GENUSS

Der Spirit® E-320 Original GBS® hat die gleichen Eigenschaften wie der Spirit® E-210 Original und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **3 Edelstahlbrenner**
- **Fest stehende Seitentische,** je 3 Besteckhaken
- **GBS® – Grillrost mit Grillrosteinsatz** aus Gusseisen, porzellanemailliert (ersetzt den Standard-Grillrost)
- **Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung**

GARANTIE bis 10 Jahre

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)**	KG
46010679	Spirit® E-210 Original, Black	549,00	159/129/80	41
46613679	Spirit® E-320 Original GBS®, Black	799,00	160/132/82	48

** Bei geöffnetem Deckel

SPIRIT® E-320 PREMIUM GBS®



60 x 45 cm / Black



LEISTUNGSSTARKES SCHMUCKSTÜCK

- 1 **Feststehende Seitentische aus Edelstahl:** mit je 3 Besteckhaken
- 2 **Emaillierter Deckel mit Deckelthermometer:** zur optimalen Temperaturkontrolle
- 3 **Warmhalterost:** vergrößert die nutzbare Fläche des Grills
- 4 **GBS®-Grillrost mit Grillrosteinsatz** aus Gusseisen, porzellanemailliert (ersetzt den Standard-Grillrost)
- 5 **3 Edelstahlbrenner:** stufenlos regelbar
- 6 **Flavorizer Bars® Aromaschienen:** aus emailliertem Stahl, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und das Grillgut vor Flammenbildung
- 7 **Elektrische Zündung:** für sicheres und komfortables Zünden
- 8 **Gewürzfach**
- 9 **4 Lenkrollen, 2 davon mit Stoppfunktion**
- 10 **Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung**

- **Komfortables Crossover® Zündsystem:** Zuschalten des zweiten Brenners ohne weiteres Zünden
- **Geschlossene Rückwand**
- **Blende** für Halterung der 11 kg-Gasflasche

GARANTIE bis 10 Jahre

SPIRIT® S-210 PREMIUM

52 x 45 cm / Edelstahl



DER STÄHLERNE

- 1 **Abklappbare Seitentische aus Edelstahl:** zum platzsparenden Verstauen nach dem Gebrauch, je 3 Besteckhaken
- 2 **Deckel aus Edelstahl mit Deckelthermometer:** zur optimalen Temperaturkontrolle
- 3 **Warmhalterost:** vergrößert die nutzbare Fläche des Grills
- 4 **2-geteilter Grillrost aus Edelstahl**
- 5 **2 Edelstahlbrenner:** stufenlos regelbar
- 6 **Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschienen:** besonders hochwertig, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und damit das Grillgut vor Flammenbildung
- 7 **Elektrische Zündung:** für sicheres und komfortables Zünden
- 8 **4 Lenkrollen, 2 davon mit Stoppfunktion**

- **Komfortables Crossover® Zündsystem:** Zuschalten des zweiten Brenners ohne weiteres Zünden
- **Geschlossene Rückwand**

GARANTIE bis 10 Jahre

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)**	KG
46713379	Spirit® E-320 Premium GBS®, Black	899,00	160/132/82	48
46100779	Spirit® S-210 Premium, Edelstahl	699,00***	159/129/80	41

** Bei geöffnetem Deckel

*** Preis erst ab 01.01.2015 gültig

SPIRIT® S-320 PREMIUM GBS®



60 x 45 cm / Edelstahl



DIE PREMIUMVERSION

Der Spirit® S-320 Premium GBS® hat die gleichen Eigenschaften wie der Spirit® S-210 Premium und folgende

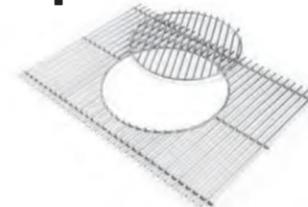
ZUSATZAUSSTATTUNG:

- 1 **GBS® – Grillrost mit Grillrosteinsatz aus Edelstahl:** besonders hochwertig, für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche (ersetzt den Standard-Grillrost)
- **Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschienen:** besonders hochwertig, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und damit das Grillgut vor Flammenbildung
- **Tür aus Edelstahl**
- **3 getrennt und stufenlos regelbare Brennerventile:** für optimale Temperatureinstellungen bei direktem und indirektem Grillen
- **Feststehende Seitentische**
- **Versenkt eingebauter Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung:** gleichzeitiges Zubereiten von Saucen und Beilagen, aber auch als Arbeitsfläche nutzbar

GARANTIE bis 10 Jahre



Erleben Sie mit dem beliebten **GOURMET BBQ SYSTEM** die unbegrenzte Vielfalt der innovativen Ergänzungsmöglichkeiten. Weitere Informationen auf S. 60



ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)**	KG
46703579	Spirit® S-320 Premium GBS®, Edelstahl	999,00	160/132/82	47

** Bei geöffnetem Deckel



Produkte aus unserem **EXKLUSIV SORTIMENT** werden ausschließlich über unsere **PREMIUM HÄNDLER** verkauft. Dort gibt es alle lieferbaren Weber® Produkte und natürlich eine kompetente und umfassende Beratung.



GENESIS® E-330 GBS®



- 66 x 50 cm / Black
- 66 x 50 cm / Copper*
- 66 x 50 cm / Smoke Grey

PROFESSIONELLE SCHÖNHEIT

- 1 **Porzellanemallierter Deckel, doppelwandig mit integriertem Thermometer:** zur optimalen Temperaturkontrolle
- 2 **GBS® – Grillrost mit Grillrosteinsatz aus Gusseisen, porzellanemalliert** (ersetzt den Standard-Grillrost)
- 3 **3 getrennt und stufenlos regelbare Brenner-ventile:** für optimale Temperatureinstellungen bei direktem und indirektem Grillen
- 4 **Durchgehende Ablagefläche aus Edelstahl:** hochwertig und leicht zu reinigen
- 5 **Flavorizer Bars® Aromaschienen:** schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und damit das Grillgut vor Flammenbildung
- 6 **Komfortables elektrisches Zündsystem:** für sicheres Zünden
- 7 **Sear Station:** durch den zusätzlichen Brenner werden sehr hohe Temperaturen erzeugt: für das perfekte Steak mit Grillmarkierung

- **Warmhalterost:** aus Edelstahl
- **Versenkt eingebauter Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung:** gleichzeitiges Zubereiten von Saucen und Beilagen, aber auch als Arbeitsfläche nutzbar
- Gasflasche (5 kg) im Unterschrank verstaubar (Gasflasche separat erhältlich)

GARANTIE bis 10 Jahre

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)**	KG
6531579	Genesis® E-330 GBS®, Black	1.449,00	165/150/68	74
6532579	Genesis® E-330 GBS®, Copper*	1.449,00	165/150/68	74
6535579	Genesis® E-330 GBS®, Smoke Grey	1.449,00	165/150/68	74

** Bei geöffnetem Deckel

* Solange der Vorrat reicht

GENESIS® S-330 GBS®



66 x 50 cm / Edelstahl

EDEL GRILLEN

Der **Genesis® S-330 GBS®** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Genesis® E-330 GBS®** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- 1 **Deckel aus Edelstahl, doppelwandig mit integriertem Thermometer:** zur optimalen Temperaturkontrolle
- 2 **GBS® – Grillrost mit Grillrosteinsatz aus Edelstahl:** besonders hochwertig, für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche (ersetzt den Standard-Grillrost)
- 3 **Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschienen:** besonders hochwertig, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und damit das Grillgut vor Flammenbildung

GARANTIE bis 10 Jahre



ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)**	KG
6570579	Genesis® S-330 GBS®, Edelstahl	1.699,00	165/150/68	70

** Bei geöffnetem Deckel

SICHERHEIT BEIM GRILLEN

WISSENSWERTES

Weber® Gasgrills erfüllen die höchsten deutschen Sicherheitsstandards und sind von einem unabhängigen staatlichen Institut geprüft und zertifiziert. Ausführlich und konsequent getestet, stehen dabei Funktionalität und Sicherheit insbesondere der gasführenden Teile an erster Stelle. Jeder Grill wird im Werk kontrolliert und alle gasführenden Teile sind vormontiert. Darüber hinaus sorgt Weber® mit klugen Ideen wie der Grillzündung per Knopfdruck für eine unkomplizierte und sichere Handhabung.



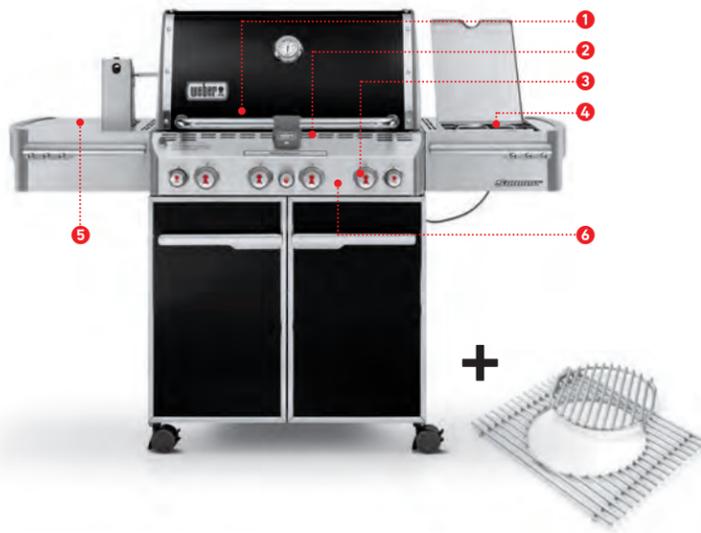
Mit dem **GAS-CATCHER** von Weber® können Sie immer sicher zünden, auch bei viel Wind. Im Gas-Catcher wird Gas gesammelt und über die Zündelektrode gezündet.



Die **FLAVORIZER BARS® AROMASCHIENEN** leiten beim Grillen Fett und Bratensaft ab und schützen so das Grillgut vor Flammenbildung.

SUMMIT® E-470 GBS®

  69 x 49 cm / Black



DER GIPFELSTÜRMER – GRENZENLOSES GRILLERLEBNIS

- 1 **GBS® – Grillrost mit Grillrosteinsatz aus Edelstahl:** sehr starke Grillroste mit 9 mm dicken Stäben (ersetzt den Standard-Grillrost)
- 2 **Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschiene:** schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft, verhindern Flammenbildung und sorgen für perfektes Grillaroma
- 3 **4 Snap-Jet™ Zünder, für 4 getrennt und stufenlos regelbare Edelstahlbrenner:** für optimale Temperatureinstellungen bei direktem und indirektem Grillen. Zünden und Temperatureinstellung mit einem Handgriff
- 4 **Versenkt eingebauter Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung:** gleichzeitiges Zubereiten von Saucen und Beilagen, zugeklappt auch als Arbeitsfläche nutzbar
- 5 **Edelstahl-Arbeitsflächen** und 6 **Edelstahl-Bedienfeld** mit Aluminiumabschlüssen

- **Grifflicht Grill Out™:** schaltet sich automatisch beim Öffnen des Deckels ein
- **Soft-Touch-Regler:** mit beleuchteter Fassung
- **Drehspieß mit leistungsfähigem Elektromotor:** für ruhigen Lauf auch bei schwerem Grillgut
- **Infrarotbrenner für Drehspieß:** gleichmäßige, optimale Grillbräune
- **Große Searing Zone mit zusätzlich 3 kW Nennleistung**
- **Stufenlos regelbarer Räucherbrenner mit 2 kW Nennleistung:** für Gourmets, die den Räuchergeschmack mögen

Der **Summit® S-470 GBS®** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Summit® E-470 GBS®** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:
• **Edelstahlausstattung**

GARANTIE bis 10 Jahre

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)**	KG
7171079	Summit® E-470 GBS®, Black	2.990,00	145/169/68	101
7170079	Summit® S-470 GBS®, Edelstahl	3.190,00	145/169/68	101

** Bei geöffnetem Deckel

SUMMIT® S-470 GBS®

  69 x 49 cm / Edelstahl



SUMMIT® E-670 GBS®

  80,5 x 49 cm / Black



NON PLUS ULTRA

Der **Summit® E-670 GBS®** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Summit® E-470 GBS®** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- 1 **6 Snap-Jet™ Zünder, für 6 getrennt und stufenlos regelbare Edelstahlbrenner:** für optimale Temperatureinstellungen bei direktem und indirektem Grillen. Zünden und Temperatureinstellung mit einem Handgriff
- 2 **2 Grifflichter Grill Out™:** schalten sich automatisch beim Öffnen des Deckels ein

- **Größte Grillfläche: 80,5 x 49 cm**

GARANTIE bis 10 Jahre

SUMMIT® S-670 GBS®

  80,5 x 49 cm / Edelstahl



HIGHEST END

Der **Summit® S-670 GBS®** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Summit® E-670 GBS®** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Edelstahlausstattung**

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)**	KG
7371079	Summit® E-670 GBS®, Black	3.690,00	145/189/68	121
7370079	Summit® S-670 GBS®, Edelstahl	3.890,00	145/189/68	121

** Bei geöffnetem Deckel



DER SUMMIT® GRILLVERGNÜGEN IN VOLLENDUNG

Mit den Summit® Modellen führt Weber® das Grillen zu einem weiteren Höhepunkt in Sachen Leistungsstärke, Komfort und Design. Vielseitig und mit exklusiven Features garantiert jeder Grill individuelles Grillvergnügen für höchste Ansprüche.

SUMMIT® S-660 BUILT-IN GBS®

  80,5 x 49 cm / Edelstahl*



Abbildung beispielhaft



GBS® – Grillrost
mit Grillrosteinsatz
aus Edelstahl

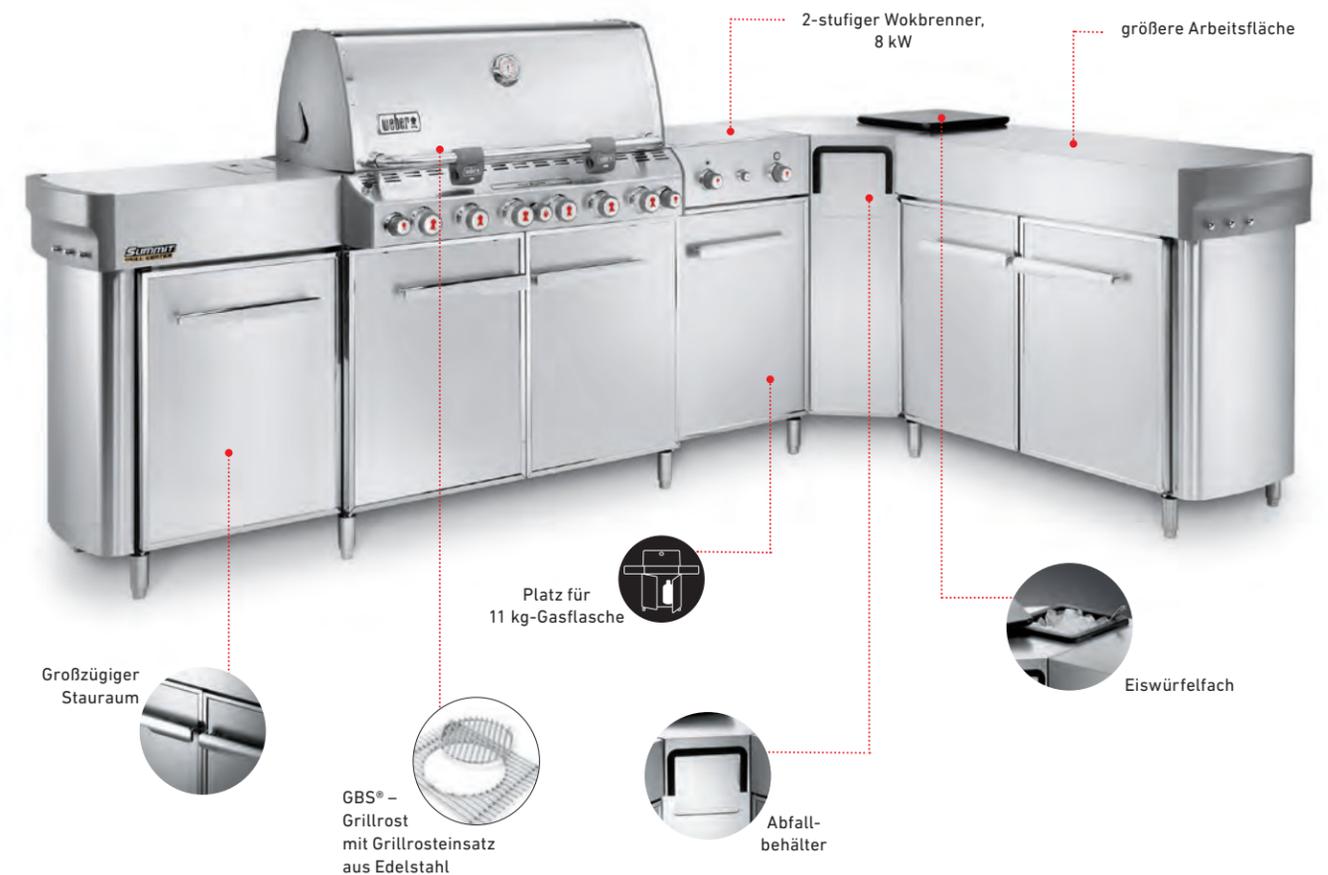
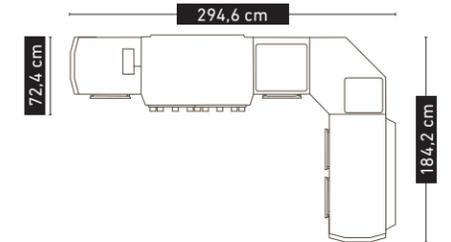
GRILLKÜCHE IN VOLLENDUNG

Mit der „Built-In“-Variante wird der Summit® zur vollkommenen Grill-Küche. Dieser Grill integriert sich fest installiert in die Architektur Ihrer Terrasse, wird Teil der Einrichtung und ist damit stets verfügbar. Die stilvolle Exklusivvariante für echte Grill-Enthusiasten.

* Solange der Vorrat reicht

SUMMIT® GRILL-CENTER GBS®

  80,5 x 49 cm / Edelstahl*



INNOVATIVE VIELFALT

NEUE GEMEINSAMKEIT

Klug geschnitten zeichnet sich der Summit® nicht nur durch die enorme Arbeitsfläche aus, sondern bietet mit seiner Gemeinschaftsecke Platz für Freunde und Familie – eingelassenes Eiswürfelfach für kühle Getränke inklusive.

GARANTIE

(Summit® S-660 Built-In GBS® und Summit® Grill-Center GBS®) bis 10 Jahre

* Solange der Vorrat reicht

NEUE FUNKTIONALITÄT

Der Summit® überzeugt mit hochwertigen Ausstattungsideen: Der integrierte Abfallbehälter lässt Reste schnell verschwinden, das Regal spart Platz und hält Gewürze oder Saucen griffbereit. Der Seitenbrenner eröffnet die volle Grillvielfalt.

ART.-NR.	PRODUKT	UVP (€)	H/B/T (CM)**	KG
7360079	Summit® S-660 Built-In GBS®, Edelstahl*	3.950,00	145/107/77	121
293079	Summit® Grill-Center GBS®, Edelstahl*	7.499,00	150/295/184	237

** Bei geöffnetem Deckel



Digital-Thermometer



Weber's Wintergrillen

Gourmet BBQ System –
Dutch Oven Einsatz

Reinigungs-Set



Pizzaschneider



Pizzaheber

ZUBEHÖR



DAS OPTIMALE GRILLVERGNÜGEN IST IMMER AUCH EINE FRAGE DES RICHTIGEN WERKZEUGS:

Mit dem durchdachten, langlebigen und vielfältig erprobten Grillzubehör von Weber® lassen sich sämtliche Handgriffe rund ums Grillen spielend meistern. Von der Vor- und Zubereitung bis zur Reinigung – die Produkte von Weber® garantieren Grillspaß rundum.

Produkte aus unserem **EXKLUSIV SORTIMENT** werden ausschließlich über unsere **PREMIUM HÄNDLER** verkauft. Dort gibt es alle lieferbaren Weber® Produkte und natürlich eine kompetente und umfassende Beratung.



reddot design award
winner 2007

WEBER® STYLE™ SALZ- & PFEFFERMÜHLE / -STREUER

Unsere Mühlen mit Keramikmahlwerk von Crush Grind® und Softcoat-Beschichtung in Schwarz (rutschfest, schmutzabweisend, leicht zu reinigen) finden nicht nur am Grill, sondern auch auf dem Tisch ihren Platz.

Pfeffermühle, Schwarz, 30 cm
Art.-Nr. 17090 | VE 4 | UVP 44,99 €

Salzmühle, Schwarz, 30 cm
Art.-Nr. 17087 | VE 4 | UVP 44,99 €

Salz- & Pfeffermühle, Schwarz, 19 cm
Art.-Nr. 17093 | VE 4 | UVP 49,99 €

Salz- & Pfefferstreuer, Schwarz, 10 cm
Art.-Nr. 17275 | VE 6 | UVP 19,99 €



GRILLHANDSCHUH SCHWARZ MIT ROTEM KUGELGRILL

Unser extra lang geschnittener Grillhandschuh schützt Hände und Unterarme vor Hitze.

Art.-Nr. 6472 | VE 6 | UVP 13,99 €



GRILLSCHÜRZE SCHWARZ MIT ROTEM KUGELGRILL

Schützen Sie Ihre Kleidung durch eine Grillschürze aus 100 % Baumwolle. Langlebig und in der Maschine waschbar. Am Hals in der Größe verstellbar.

Art.-Nr. 6474 | VE 6 | UVP 19,99 €



GRILLHANDSCHUH-SET MIT SILIKON-GRIFFFLÄCHEN, SCHWARZ

Das Grillhandschuh-Set bietet Schutz bei hohen Temperaturen bis zu 260 °C und einen sicheren Griff auf allen Oberflächen. Erhältlich in den Größen S/M und L/XL.

S/M
Art.-Nr. 6669 | VE 6 | UVP 39,99 €

L/XL
Art.-Nr. 6670 | VE 6 | UVP 39,99 €

REZEPTE TIPPS

In den Weber® Grillbüchern finden Sie alles, was das »Grillerherz« begehrt. Egal ob Vorspeise, Hauptgericht oder Dessert. Ausführliche Darstellungen der einzelnen Arbeitsschritte (wie z.B. in der Grill-Bibel) ermöglichen auch ungeübten Grillfans eine problemlose Zubereitung der Grillgerichte.

WEBER'S WINTERGRILLEN

Jeden Tag grillen? Auch im Winter! Hier sind die Rezepte dazu.

Deutschland
Art.-Nr. 42320 | VE 6 | Geb. LP 19,99 €

Österreich
Art.-Nr. 42320 | VE 6 | Geb. LP 20,60 €

WEBER'S GRILL-BIBEL

Finden Sie auf 320 Seiten alles, was Sie über das Grillen wissen müssen! Rezepte für Gas-, Elektro- und Holzkohlegrills, Grundtechniken, Expertentipps sowie Informationen zum richtigen Grillzubehör.

Deutschland
Art.-Nr. 18639 | VE 6 | Geb. LP 24,95 €

Österreich
Art.-Nr. 18639 | VE 6 | Geb. LP 25,70 €

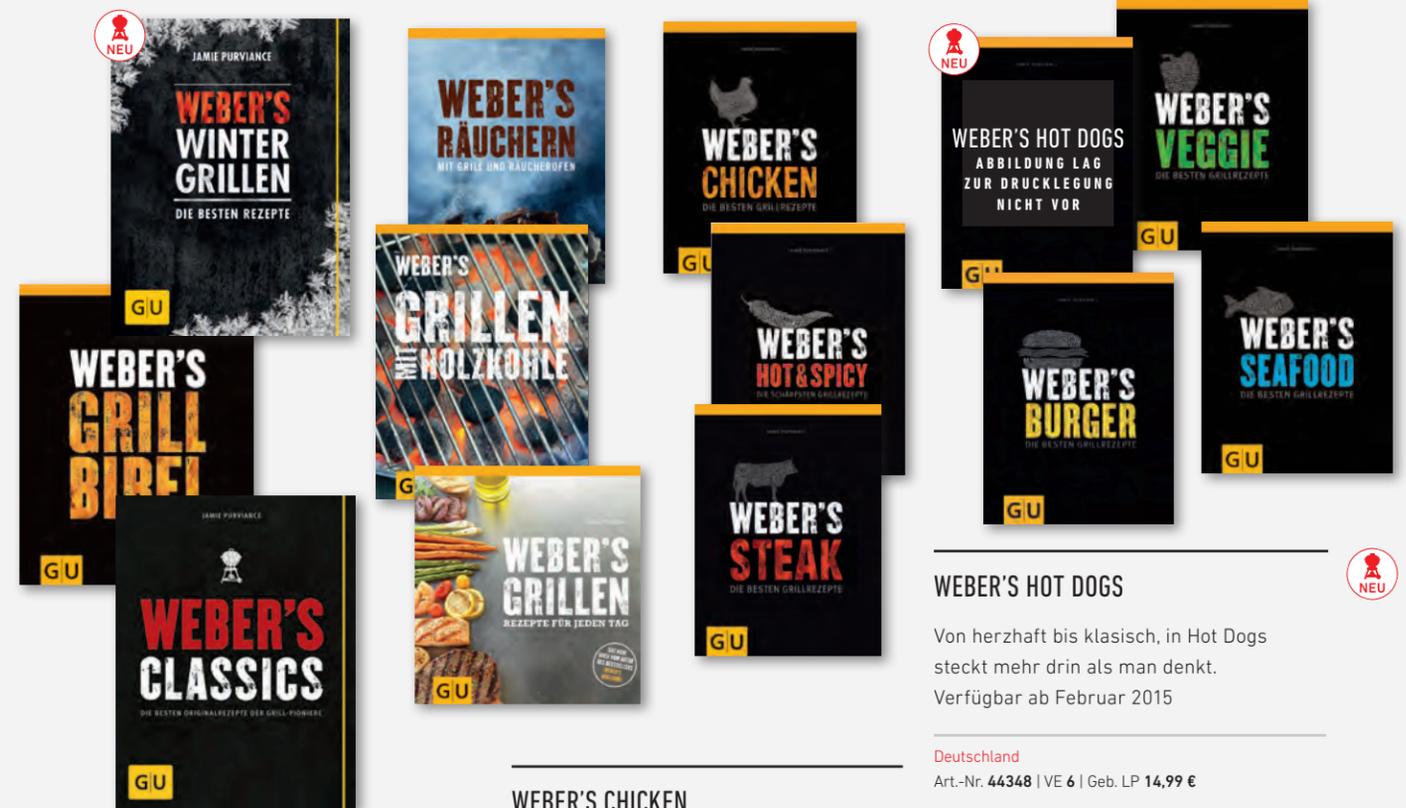
WEBER'S CLASSICS

Über 200 Klassiker-Rezepte in Neuauflage: Rind, Schwein, Geflügel, Fisch, Gemüse – klassisch, exotisch oder mediterran.

Deutschland
Art.-Nr. 37784 | VE 6 | Geb. LP 24,99 €

Österreich
Art.-Nr. 37784 | VE 6 | Geb. LP 25,70 €

Geb. LP: Gebundener Ladenpreis (MwSt. 7%)



WEBER'S RÄUCHERN

Rezepte und Anleitungen rund ums Räuchern.

Deutschland
Art.-Nr. 26238 | VE 6 | Geb. LP 16,99 €

Österreich
Art.-Nr. 26238 | VE 6 | Geb. LP 17,50 €

WEBER'S GRILLEN MIT HOLZKOHLE

Über 100 Grillrezepte für das Holzkohlegrillen. Lassen Sie sich inspirieren und begeistern, immer wieder neue Rezepte auszutesten. Guten Appetit!

Deutschland
Art.-Nr. 15812 | VE 6 | Geb. LP 19,90 €

Österreich
Art.-Nr. 15812 | VE 6 | Geb. LP 20,40 €

WEBER'S GRILLEN

Neue Rezepte für jeden Tag.

Deutschland
Art.-Nr. 26375 | VE 6 | Geb. LP 19,99 €

Österreich
Art.-Nr. 26375 | VE 6 | Geb. LP 20,60 €

Geb. LP: Gebundener Ladenpreis (MwSt. 7%)

WEBER'S CHICKEN

Von Grillgrundlagen bis zu ausgefallenen Rezepten für Marinaden und Saucen: alles rund um das Thema Hühnchen.

Deutschland
Art.-Nr. 22841 | VE 6 | Geb. LP 14,99 €

Österreich
Art.-Nr. 22841 | VE 6 | Geb. LP 15,50 €

WEBER'S HOT & SPICY

Scharf, schärfer, am schärfsten: Die besten Rezepte für alle, die von Chili & Co. einfach nicht genug kriegen können.

Deutschland
Art.-Nr. 37845 | VE 6 | Geb. LP 14,99 €

Österreich
Art.-Nr. 37845 | VE 6 | Geb. LP 15,50 €

WEBER'S STEAK

Ob T-Bone oder Filet Mignon – in diesem Buch finden Sie über 100 Rezepte für Steaks und schmackhafte Beilagen sowie alles zu den Grundlagen des Grillens.

Deutschland
Art.-Nr. 22858 | VE 6 | Geb. LP 14,99 €

Österreich
Art.-Nr. 22858 | VE 6 | Geb. LP 15,50 €

WEBER'S HOT DOGS

Von herzhaft bis klassisch, in Hot Dogs steckt mehr drin als man denkt. Verfügbar ab Februar 2015

Deutschland
Art.-Nr. 44348 | VE 6 | Geb. LP 14,99 €

Österreich
Art.-Nr. 44348 | VE 6 | Geb. LP 15,50 €

WEBER'S VEGGIE

Zahlreiche Tipps und Rezepte für den fleischlosen Grillgenuss.

Deutschland
Art.-Nr. 26221 | VE 6 | Geb. LP 14,99 €

Österreich
Art.-Nr. 26221 | VE 6 | Geb. LP 15,50 €

WEBER'S BURGER

Klassisch oder ausgefallen – hier findet sich für jeden Geschmack der passende Burger.

Deutschland
Art.-Nr. 33359 | VE 6 | Geb. LP 14,99 €

Österreich
Art.-Nr. 33359 | VE 6 | Geb. LP 15,50 €

WEBER'S SEAFOOD

Von Forelle bis Schrimps bietet das Buch Wissenswertes und Genussvolles für die kulinarische Meeresvielfalt rund ums Grillen.

Deutschland
Art.-Nr. 26245 | VE 6 | Geb. LP 14,99 €

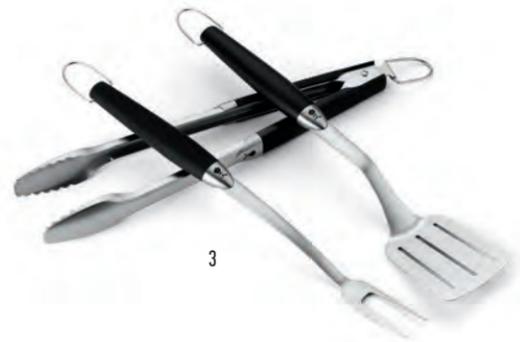
Österreich
Art.-Nr. 26245 | VE 6 | Geb. LP 15,50 €



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11

1 GRILLZANGE EDELSTAHL, SCHWARZ

Ideal für das Auflegen und Wenden jeden Grillguts.
Art.-Nr. 6610 | VE 4 | UVP 19,99 €

4 GRILLBESTECK KOMPAKT 2-TEILIG, EDELSTAHL, SCHWARZ

Kleines, praktisches Besteck-Set aus Edelstahl mit Kunststoffgriffen, zum optimalen Wenden des Grillguts.
Art.-Nr. 6645 | VE 4 | UVP 29,99 €

8 WENDER WEBER® STYLE™ EDELSTAHL

Mit abgeschrägten Kanten, Soft-Touch Griff und langer, schmaler Wendefläche. Ermöglicht optimales Wenden des Grillguts.
Art.-Nr. 6705 | VE 4 | UVP 29,99 €

2 WENDER EDELSTAHL, SCHWARZ

Besonders geeignet für sensibles Grillgut, wie z. B. Burger-Patties.
Art.-Nr. 6620 | VE 4 | UVP 19,99 €

5 FISCHWENDER EDELSTAHL, SCHWARZ

Mit der extra breiten Fläche lassen sich Fisch und größeres Grillgut problemlos wenden. Sein ergonomisch geformter, weicher Griff ist mit einer Aufhängemöglichkeit ausgestattet.
Art.-Nr. 6673 | VE 4 | UVP 26,99 €

9 GRILLBESTECK-SET WEBER® STYLE™ 2-TEILIG, EDELSTAHL

Praktisches Besteck-Set mit Wender und Zange. Soft-Touch Griffe, Aufhängemöglichkeit und Verriegelungsmechanismus garantieren eine komfortable Handhabung.
Art.-Nr. 6707 | VE 4 | UVP 54,99 €

3 GRILLBESTECK 3-TEILIG, EDELSTAHL, SCHWARZ

Der Klassiker, hergestellt aus Edelstahl mit Kunststoffgriffen. Besteht aus Wender, Zange und Gabel.
Art.-Nr. 6630 | VE 4 | UVP 44,99 €

6 SPITZZANGE* EDELSTAHL, SCHWARZ

Mit komfortabler Grifführung, präzise gearbeitet für kleines Grillgut wie feinem Gemüse oder Meeresfrüchten und Fisch.
Art.-Nr. 6655 | VE 4 | UVP 22,99 €

10 PINSEL WEBER® STYLE™

Stiel aus Edelstahl mit neudesignten Silikonborsten. Zur besseren Aufnahme und Verteilung von Saucen.
Art.-Nr. 6701 | VE 6 | UVP 19,99 €

7 WÜRSTCHENZANGE EDELSTAHL, SCHWARZ

Ob für Merguez oder Thüringer Rostbratwurst – mit der Weber® Würstchenzange haben Sie jede Grillwurst im Griff.
Art.-Nr. 6650 | VE 4 | UVP 24,99 €

11 PINSEL MIT SILIKONBORSTEN, SCHWARZ

Zum Marinieren und Einölen – extra strapazierfähig und einfach zu reinigen.
Art.-Nr. 6661 | VE 6 | UVP 14,99 €

Generell können Sie alle **WEBER® GRILLBESTECKE** in der Spülmaschine reinigen.

Das **WOKBESTECK-SET** aus Buchenholz bitte ausschließlich mit der Hand spülen.

* Solange der Vorrat reicht



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

1 WOKBESTECK-SET 2-TEILIG AUS BUCHENHOLZ

Stilechter Wender und Spatel für den asiatischen Genuss. Passend für den Wok Einsatz des Gourmet BBQ Systems. Nicht spülmaschinengeeignet.
Art.-Nr. 6468 | VE 4 | UVP 29,99 €

4 WEBER® STYLE™ SPEZIAL BBQ-SET* 2-TEILIG, EDELSTAHL

Zange und Wender fallen durch ihr modernes Design ins Auge. Einfache Linienführung und leichte, stabile Materialien sorgen für eine außergewöhnliche Ästhetik und maximale Funktionalität. Der attraktive Silikongriff liegt gut in der Hand und erfordert keinerlei Kraftanstrengung. Das BBQ-Set ist mit hitzebeständigen Schlaufen versehen, sodass man es an jeden Weber® Grill hängen kann.

versch. Griff-Farben VE 8 | UVP 39,99 €

Red Art.-Nr. 17114 | Lime Art.-Nr. 17115

Ivory Art.-Nr. 17147 | Wedgewood Blue Art.-Nr. 17180

Brick Red Art.-Nr. 17281 | Warm Grey Art.-Nr. 17282

8 FEUERZEUG MIT KINDERSICHERUNG

Modernes Design kombiniert mit komfortabler Handhabung und Kindersicherung. Sie werden Feuer und Flamme sein und es nicht mehr hergeben wollen.
Art.-Nr. 17214 | VE 35 | UVP 9,99 €

* Solange der Vorrat reicht

2 DIGITAL THERMOMETER (BLUE LCD) WEBER® STYLE™

Für das gleichzeitige Messen in zwei Fleischstücken, drahtlose Datenübertragung, Reichweite 75 m. (Batterien im Lieferumfang enthalten)
Art.-Nr. 6741 | VE 4 | UVP 79,99 €

5 ERSATZ MESSFÜHLER

für Digital Thermometer Weber® Style™ (Art.-Nr. 6741)
Art.-Nr. 6743 | VE 6 | UVP 19,99 €

6 DIGITAL-THERMOMETER

Drahtlos, mit einem Messfühler (hintergrundbeleuchtet)
Art.-Nr. 17587 | VE 4 | UVP 49,99 €

9 WEBER® NON-STICK BBQ SPRAY AUS SONNENBLUMENÖL

Reduziert das Ankleben am Grillrost. Kann auf den heißen Grillrost gesprüht werden und erleichtert die spätere Reinigung.
Art.-Nr. 17511 | VE 12 | UVP 5,99 €

3 DIGITAL-TASCHTHERMOMETER

Misst beim kurzen Hineinstecken ins Grillgut die aktuelle Kerntemperatur von 20 bis 90 °C mit einer Abtastzeit von weniger als 5 Sekunden. Der drehbare Kopf macht das Ablesen noch einfacher. Mit Messspitze aus Edelstahl und praktischer Schutzhülle. Schaltet sich nach 15 Minuten automatisch ab. (Batterien im Lieferumfang enthalten)
Art.-Nr. 6492 | VE 6 | UVP 16,99 €

7 DIGITAL-TASCHTHERMOMETER KLAPPBAR

Punktet durch kompaktes Design und einfache Aufbewahrung. Mit schnell ablesbarer Temperaturanzeige, spielend leichtem Wechsel zwischen den Messeinheiten und automatischem Abschaltmechanismus. (Batterien im Lieferumfang enthalten)
Art.-Nr. 6491 | VE 6 | UVP 34,99 €

10 FEUERZEUG WEBER® STYLE™ MIT KINDERSICHERUNG

Kompaktes Metallgehäuse mit komfortablem Handling und optimaler Griffsicherheit durch Gummierung. Besonders leistungsfähige blaue Flamme.
Art.-Nr. 17216 | VE 4 | UVP 29,99 €



ANZÜND-SET

Das Startset für alle Holzkohlegrill-Käufer und -Besitzer. Enthält einen Weber® Rapidfire® Anzündkamin, 6 Anzündwürfel und 2 kg Weber® Long Lasting Premium Briquettes.

Art.-Nr. 1013 | VE 1 | UVP 29,99 €



ANZÜNDKAMIN RAPIDFIRE®

Zum einfachen und schnellen Anzünden von Briketts und Holzkohle. Volumen ausreichend für einen Holzkohlegrill mit 57 cm Durchmesser.

Art.-Nr. 7416 | VE 4 | UVP 25,99 €



KLEINER ANZÜNDKAMIN

Der kleine Bruder des bewährten original Weber® Rapidfire® Anzündkamins, passend für den Smokey Joe® und den Go-Anywhere®.

Art.-Nr. 7447 | VE 4 | UVP 17,99 €



ANZÜNDWÜRFEL

Der ideale Ersatz für flüssige Anzünder. Schnelles Anzünden, umweltverträglich und sicher. (24 Stück/Packung).

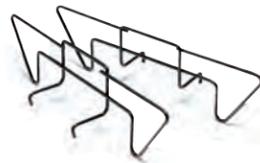
Art.-Nr. 17519 | VE 39 | UVP 2,99 €



ANZÜNDWÜRFEL BRAUN

Sicher und natürlich: die neue Weber® Anzündhilfe aus Holzfasern – ökologisch, geruchlos und ohne Paraffin. (48 Stück/Packung).

Art.-Nr. 17512 | VE 16 | UVP 4,99 €



HOLZKOHLEHALTER

Halten die Holzkohlebriketts an den Seiten des Holzkohlegrills; zum indirekten Grillen. Für alle Holzkohlegrills ab 47 cm Durchmesser geeignet (2er-Set).

Art.-Nr. 7402 | VE 10 | UVP 13,99 €



HOLZKOHLEKÖRBE CHAR-BASKET™

Körbe aus haltbarem, aluminiumbeschichtetem Stahl, für komfortables indirektes Grillen mit unseren Holzkohlegrills. Für Holzkohlegrills ab 57 cm Durchmesser. (2er-Set).

Art.-Nr. 7403 | VE 4 | UVP 24,99 €



WEBER® FEDERSTAHL KOHLEZANGE

Für optimales Arrangieren der Kohle.

Art.-Nr. 13010 | VE 4 | UVP 39,99 €



WEBER® HOLZKOHLESCHIEBER*

Zum gleichmäßigen Verteilen der Glut.

Art.-Nr. 13011 | VE 4 | UVP 18,99 €

GRILL ACADEMY TIPP ANZÜNDEN

VERWENDUNG DES ANZÜNDKAMINS



- 1 Legen Sie **2–3 Anzündwürfel** auf den Kohlerost und zünden Sie diese an. Stellen Sie den Anzündkamin, gefüllt mit den Weber® Long Lasting Premium Briquettes oder einer der Weber® Grillkohlen, direkt über die Anzündwürfel.
- 2 Nach ca. **30 Minuten** (bei Briketts), bzw. nach ca. **15–20 Minuten** (bei Holzkohle), wenn der Inhalt durchgeglüht und mit einer grauen Ascheschicht bedeckt ist, schütten Sie die heiße Glut auf den Kohlerost oder in die Kohlekörbe.
- 3 Aufgrund der Bauart des Anzündkamins werden die Weber® Long Lasting Premium Briquettes und die Weber® Grill-Holzkohlen sehr schnell heiß und erreichen die bestmögliche Temperatur.



EASY START PREMIUM BRIQUETTES (DOPPELPAK, CA. 1,4 KG)

Set bestehend aus zwei Beuteln mit Anzündmittel getränkten Holzkohlebriketts – fertig vorportioniert für schnelles und unkompliziertes Grillen.

- 1 Beutel ideal für Smokey Joe® Premium (37 cm)
- 2 Beutel für Holzkohlegrills (57 cm)

Art.-Nr. 17532 | VE 40 | UVP 3,99 €



- Mit Anzündmittel getränkte Holzkohlebriketts
- Leicht anzuzünden, die Hände bleiben sauber, keine offenen Verpackungen, Staub oder Kohlereste
- Fertig vorportioniert, einfach Beutel in den Grill legen und anzünden
- Für direktes und indirektes Grillen
- Besteht aus zwei Beuteln
- Brenndauer von bis zu 100 Minuten
- Fertige Glut in 20 Minuten
- Ideal für unterwegs



LONG LASTING PREMIUM BRIQUETTES

Lang anhaltende Glut, universell einsetzbar. Extrem lange Brenndauer von bis zu 4 Stunden.

- 3 kg Art.-Nr. 16011 | VE 168 | UVP 5,99 €
- 7 kg Art.-Nr. 16013 | VE 72 | UVP 11,99 €



- Briketts haben eine extrem lange Brenndauer von bis zu 240 Minuten
- Besonders geeignet für Grillgut mit langen Garzeiten, wie z. B. Braten
- Ideal für direktes und indirektes Grillen
- Leicht portionierbar
- TÜV-zertifiziert



PREMIUM EXPRESS GRILL-HOLZKOHLE

Schnell, leistungsstark und ergiebig – die Dreiholz-Mischung aus Buche, Eiche und Hainbuche. Volle Glut in 15 Minuten. Weniger Staub, Ruß und Funkenflug – optimal für volle Luftzufuhr.

- 3 kg Art.-Nr. 17515 | VE 90 | UVP 5,99 €
- 5 kg Art.-Nr. 17516 | VE 54 | UVP 9,99 €



- Homogene Mischung für leichtes & schnelles Anzünden, in 15 Minuten einsatzbereit
- Premium-Mix aus hochwertigem Buchen-, Hainbuchen- und Eichenholz
- Weniger Staub & Funkenflug
- Gleichmäßige Hitzeentwicklung & langanhaltende Glut
- Optimale Stückgröße – auf die Benutzung in Weber® Holzkohlegrills abgestimmt



DECKELHALTER SLIDE-A-SIDE

Wenn Sie den Deckel vom Grill nehmen, können Sie ihn in dem speziell gestalteten Deckelhalter aus Edelstahl sicher und bequem ablegen. Für Holzkohlegrills mit 47 oder 57 cm Durchmesser geeignet.

Art.-Nr. **8411** | VE 1 | UVP **34,99 €**



GRIFFLICHT GRILL OUT™

Für Q® 100-/1000-Serie und Q® 200-/2000-Serie. (Batterien nicht im Lieferumfang enthalten).

Art.-Nr. **6503** | VE 4 | UVP **39,99 €**



GRILLLICHT GRILL OUT™*

Das Licht kann an verschiedenen Arbeitsflächen montiert werden, um Grillrost oder Arbeitsfläche auszuleuchten. (Batterien nicht im Lieferumfang enthalten)

Art.-Nr. **6427** | VE 4 | UVP **49,99 €**



UMRÜST-SET

Rüsten Sie Ihren Performer® Deluxe GBS® und Weber® Go-Anywhere® Gas ganz einfach von Gaskartusche auf Gasflasche um. 60 cm Schlauch.

Art.-Nr. **8475** | VE 4 | UVP **49,99 €**



WARMHALTERROST

Vergrößern Sie die Fläche Ihres Holzkohlegrills. Besonders geeignet zum Garen von Gemüse und zum Aufbacken von Brot. Für Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser geeignet (außer Compact Kettle®).

Art.-Nr. **8417** | VE 4 | UVP **34,99 €**



RÄUCHERAUFSATZ*

FÜR SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ 57 CM

Set mit Gestell, 8 Fischhaken sowie 3 Haltevorrichtungen.

Art.-Nr. **7473** | VE 2 | UVP **54,99 €**



GRILLROST KLAPPBAR

Aufklappbar, zum einfachen Nachlegen der Kohle, verchromt oder aus langlebigem Edelstahl. Für 47 und 57 cm Durchmesser.

Grillrost für BBQ 47 cm, klappbar
Art.-Nr. **8414** | VE 5 | UVP **29,99 €**

Grillrost für BBQ 57 cm, klappbar
Art.-Nr. **8424** | VE 5 | UVP **39,99 €**

Grillrost für BBQ 47 cm, Edelstahl, klappbar
Art.-Nr. **7434** | VE 5 | UVP **44,99 €**

Grillrost für BBQ 57 cm, Edelstahl, klappbar
Art.-Nr. **7437** | VE 5 | UVP **64,99 €**



BESTECKHALTER

Robuster, strapazierfähiger Halter aus beschichtetem Stahl mit Besteckhaken – spart Platz und hält Besteck in Reichweite. Für Holzkohlegrills mit 47 und 57 cm Durchmesser geeignet (ohne Besteck).

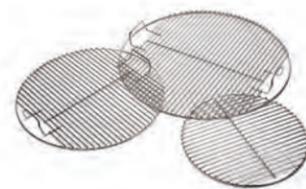
Art.-Nr. **7401** | VE 6 | UVP **9,99 €**



PIZZAOFEN

Für Pizza wie beim Italiener. Für Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser. (Durchmesser Pizzastein 39,5 cm)

Art.-Nr. **6520** | VE 1 | UVP **169,99 €**



GRILLROST

Grillrost für BBQ 37 cm
Art.-Nr. **8407** | VE 5 | UVP **15,99 €**

Grillrost für BBQ 47 cm
Art.-Nr. **8413** | VE 5 | UVP **19,99 €**

Grillrost für BBQ 57 cm
Art.-Nr. **8423** | VE 5 | UVP **29,99 €**



WOOD CHUNKS FIRE SPICE HOLZSTÜCKE

Große Holzstücke zur Verfeinerung Ihres Grillguts mit Räucheraromen. Erhältlich in den Geschmacksrichtungen Hickory und Mesquite.

Wood Chunks Hickory
Art.-Nr. **17056** | VE 8 | UVP **9,99 €**

Wood Chunks Mesquite
Art.-Nr. **17106** | VE 8 | UVP **9,99 €**



WEBER® RÄUCHERBRETT ZEDERNHOLZ JE 2 STÜCK/PACKUNG

Klein, Ideal zum Räuchern von Filetstücken, 30 x 15 cm
Art.-Nr. **17522** | VE 6 | UVP **14,99 €**

Groß, Ideal zum Räuchern von ganzen Lachsfilets, 40 x 19,5 cm
Art.-Nr. **50019** | VE 6 | UVP **19,99 €**



RÄUCHEREINHEIT*

Zum Räuchern mit dem Genesis®.

1 mit verkürztem Edelstahlrost für Genesis® 300-Serie (Modelle bis inklusive 2010)
Art.-Nr. **7541** | VE 1 | UVP **99,99 €**

2 mit verkürztem Edelstahlrost für Genesis® 300-Serie (Modelle ab 2011)
Art.-Nr. **7563** | VE 1 | UVP **119,99 €**



FIRE SPICE CHIPS PROBIERGRÖSSEN 6 SORTEN

Die würzige Vielfalt unserer aromatischen Räucherchips zum Ausprobieren.

Mesquite, Hickory, Pecannuss-, Kirsch-, Apfel- und Buchenholz
Art.-Nr. **17903** | VE 4 | UVP **19,99 €**



WOOD WRAPS 8 STÜCK

Dünne Holz-Wraps aus Erlenholz oder roter Zeder. Zarte Fischfilets, in Wood Wraps eingewickelt und gegrillt, bekommen ein feines Raucharoma.

Wood Wraps Erlenholz
Art.-Nr. **17520** | VE 8 | UVP **11,99 €**

Wood Wraps Zedernholz
Art.-Nr. **17521** | VE 8 | UVP **11,99 €**



FIRE SPICE CHIPS

Verfeinern Sie Ihr Grillgut mit dem Aroma von Räucherchips. Diese gibt es in sieben Geschmacksrichtungen: Pecannussholz, Apfelholz, Kirschholz, Hickory, Mesquite, Buche und Whiskey. Weichen Sie die Räucherchips in Wasser ein und legen Sie diese dann auf die Glut Ihres Weber® Holzkohlegrills bzw. in die dafür vorgesehene Räuchereinheit in Ihrem Weber® Gasgrill.

Fire Spice Pecannussholz Chips
z. B. für Fisch, Geflügel, Schwein, Lamm oder Rind
Art.-Nr. **17002** | VE 6 | UVP **8,99 €**

Fire Spice Apfelholz Chips
z. B. für Fisch, Geflügel, Schwein oder Gemüse
Art.-Nr. **17004** | VE 6 | UVP **8,99 €**

Fire Spice Kirschholz Chips
z. B. für Fisch, Geflügel, Schwein oder Gemüse
Art.-Nr. **17006** | VE 6 | UVP **8,99 €**

Fire Spice Hickory Chips
z. B. für Geflügel, Schwein, Lamm oder Rind
Art.-Nr. **17053** | VE 6 | UVP **8,99 €**

Fire Spice Mesquite Chips
z. B. für Schwein, Lamm oder Rind
Art.-Nr. **17103** | VE 6 | UVP **8,99 €**

Fire Spice Buche Chips
z. B. für Fisch, Schwein oder Wild
Art.-Nr. **17905** | VE 6 | UVP **8,99 €**

Fire Spice Whiskey Chips
z. B. für Spareribs, Schwein oder Rind
Art.-Nr. **17566** | VE 6 | UVP **8,99 €**



RÄUCHER BOX UNIVERSAL

Ein idealer Zusatz für Gasgrills ab Weber® Q® 200/2000. Platzieren Sie die Räucher Box auf dem Grillrost oder den Flavorizer Bars. Aus Stahl mit Antihafbeschichtung. Nicht spülmaschinengeeignet.

Art.-Nr. **17179** | VE 1 | UVP **27,99 €**

* Solange der Vorrat reicht

* Solange der Vorrat reicht

MEHR ALS GRILLEN

DAS WEBER® GBS®

AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT

GOURMET BBQ SYSTEM – DUTCH OVEN EINSATZ

Gusseiserner Topf, in dem nicht nur Schmorgerichte zubereitet werden können. Das Gusseisen gibt die aufgenommene Wärme von Kohle oder Gas gleichmäßig ab und ermöglicht es, mit dem Topf auch zu backen.



Art.-Nr. 8842 | VE 1 | UVP 119,00 €

GOURMET BBQ SYSTEM – KOREANISCHER GRILLEINSATZ

Hervorragend geeignet zur Zubereitung von mariniertem Grillgut. Mit dem praktischen Aromaring geht garantiert kein Tropfen Fleischsaft oder Marinade verloren. Aus porzellanemailliertem Gusseisen.



Art.-Nr. 8840 | VE 1 | UVP 59,99 €

GOURMET BBQ SYSTEM – EBELSKIVER EINSATZ

Backen auf Dänisch. Ob süß oder herzhaft, bei den Füllungen der kugligen Pfannkuchen sind Ihnen keine Grenzen gesetzt. Einzigartiger Einsatz aus porzellanemailliertem Gusseisen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung.



Art.-Nr. 8841 | VE 1 | UVP 59,99 €

GOURMET BBQ SYSTEM – GEFLÜGELHALTER EINSATZ

Two-in-one-Design aus Edelstahl mit abnehmbarem Hühncheneinsatz. Ideal zur gleichzeitigen Zubereitung von Gemüse.



Art.-Nr. 8838 | VE 1 | UVP 59,99 €

GOURMET BBQ SYSTEM – WOK EINSATZ

„Grill-Kochen“ im Asia-Style, aus porzellanemailliertem Gusseisen.

Art.-Nr. 7422 | VE 1 | UVP 69,99 €



GOURMET BBQ SYSTEM – SEAR GRATE EINSATZ

Searing Rost für die perfekte Grillmarkierung, aus porzellanemailliertem Gusseisen.

Art.-Nr. 8834 | VE 1 | UVP 49,99 €



GOURMET BBQ SYSTEM – PFANNEN EINSATZ

Die Pfanne für den Grill, aus porzellanemailliertem Gusseisen.

Art.-Nr. 7421 | VE 1 | UVP 49,99 €



GOURMET BBQ SYSTEM – PIZZASTEIN MIT GESTELL

Ob Brot oder belegter Teig – der Pizzastein speziell für den sicheren Einsatz mit dem Gourmet BBQ System.

Art.-Nr. 8836 | VE 1 | UVP 49,99 €



Jetzt können Sie mit unserem beliebten GOURMET BBQ SYSTEM die unbegrenzte Vielfalt der innovativen Ergänzungsmöglichkeiten auch auf den Spirit®, Genesis® und Summit® GASGRILLS erleben.



GOURMET BBQ SYSTEM – GRILLROST MIT GRILLROSTEINSATZ

Die flexible Basisausstattung für folgende Gasgrill-Modelle.

Für Spirit®, Edelstahl
Art.-Nr. 7586 | VE 1 | UVP 89,99 €

Für Genesis®, Edelstahl
Art.-Nr. 7587 | VE 1 | UVP 99,99 €

Für Summit® 400-/ 600-Serie
Art.-Nr. 7585 | VE 1 | UVP 139,99 €

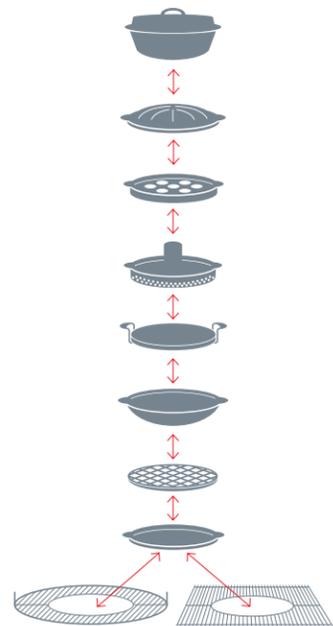


GOURMET BBQ SYSTEM – GRILLROST MIT GRILLROSTEINSATZ

Die flexible Basisausstattung für die große Gourmet BBQ System-Vielfalt.

Für Holzkohlegrills ø 57 cm
Art.-Nr. 8835 | VE 5 | UVP 49,99 €

Für Holzkohlegrills ø 57 cm, Edelstahl
Art.-Nr. 8843 | VE 5 | UVP 99,99 €



Mit dem innovativen Gourmet BBQ System bieten Sie Ihren Kunden die Möglichkeit, ganz neue und individuelle Zubereitungsmöglichkeiten auf Ihrem Weber® Grill zu entdecken. Die hochqualitativen Einsätze des Systems bieten neben der flexiblen wie praktischen Anwendung beste Hitzeverteilung und -beständigkeit für originelle und professionelle Gerichte.



WEBER® STYLE™ CWS-UNIVERSALGRIFF*

NYLON UND EDELSTAHL

Sicherer Halt mit einem einzigen Griff für alle Anwendungen.

Art.-Nr. 17506 | VE 1 | UVP 39,99 €



WEBER® STYLE™ CWS-STARTER-SET*

BRATPFANNE UND UNIVERSALGRIFF

Das Einsteiger-Set für vielseitiges „Grill-Braten“.

Art.-Nr. 17507 | VE 1 | UVP 69,99 €



WEBER® STYLE™ CWS-3ER SET*

BRATPFANNE, SAUCENTOPF UND UNIVERSALGRIFF

Für das komplette und vielseitige Grillmenü mit eigener Sauce.

Art.-Nr. 17508 | VE 1 | UVP 99,99 €



WEBER® STYLE™ CWS-WOK*

Asiatischer Genuss vom Grill (320 x 95 mm).

Art.-Nr. 17504 | VE 1 | UVP 44,99 €



WEBER® STYLE™ CWS-BRATPFANNE*

Echtes „Grill-Braten“ mit dem vollen Aroma. (280 x 50 mm)

Art.-Nr. 17500 | VE 1 | UVP 44,99 €



WEBER® STYLE™ CWS-GEMÜSEPFANNE MIT LÖCHERN*

Für knackiges Grillgemüse als Beilage (280 x 50 mm).

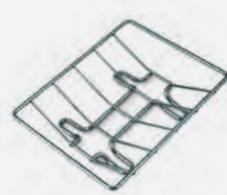
Art.-Nr. 17501 | VE 1 | UVP 44,99 €



WEBER® STYLE™ CWS-SAUCENTOPF*

Die passende Sauce auf dem Grill zubereiten (180 x 80 mm).

Art.-Nr. 17502 | VE 1 | UVP 39,99 €



BRATENKORB, KLEIN*

Ab Weber® Q® 100-/1000-Serie und Holzkohlegrills ab 37 cm Durchmesser geeignet.

Art.-Nr. 6429 | VE 4 | UVP 19,99 €



GEMÜSEKORB EDELSTAHL

Für die aromatische Zubereitung von gestiftetem oder gewürfelm Gemüse und kleineren Speisen. Das patentierte Design des Korbes vermindert Verformungen, sodass Sie lange Freude an ihm haben werden.

Klein
Art.-Nr. 6677 | VE 4 | UVP 19,99 €

Groß
Art.-Nr. 6678 | VE 4 | UVP 24,99 €



GEFLÜGELHALTER WEBER® STYLE™

Für die perfekte Zubereitung von Brathähnchen oder anderem Geflügel. Aus Aluminium mit einer verbesserten Keramikbeschichtung für leichtere Reinigung. Für Holzkohlegrills ab 57 cm und Weber® Q® ab 300-/3000-Serie.

Art.-Nr. 6731 | VE 2 | UVP 49,99 €



ALU-TROPFSCHALEN

Die kleinen Tropfschalen können bei den meisten Weber® Gas- und Elektrogrills als Einsatz für die Fettauffangschale verwendet werden. Die großen Tropfschalen können für das indirekte Grillen genutzt werden.

Alu-Tropfschalen klein, 10 Stück, passend für Weber® Q®, Spirit® und Genesis®
Art.-Nr. 6415 | VE 10 | UVP 8,99 €

Alu-Tropfschalen groß, 10 Stück, universell einsetzbar
Art.-Nr. 6416 | VE 6 | UVP 14,99 €

Alu-Tropfschalen Summit®, 10 Stück
Art.-Nr. 6417 | VE 4 | UVP 18,99 €

Alu-Tropfschalen XL, 5 Stück, für Holzkohlegrills ab 57 cm
Art.-Nr. 6454 | VE 5 | UVP 8,99 €



GRILLPFANNEN FÜR GEMÜSE*

ALUMINIUM, 20 X 20 X 3,8 CM, 4 STÜCK

Perfekt zum Grillen von klein geschnittenem Gemüse.

Art.-Nr. 6314 | VE 6 | UVP 9,99 €



BARBECUE GRILLING RACK WEBER® STYLE™

Aus Edeldel, für Spareribs und Braten, verwendbar in Kombination mit den großen Alu-Tropfschalen (Art.-Nr. 6416). Für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Weber® Q® 300-/3000-Serie.

Art.-Nr. 6727 | VE 2 | UVP 49,99 €



GRILLPFANNE WEBER® STYLE™

Ideal für Bratkartoffeln vom Grill. Auch für zarten Fisch, Gemüse und Obst geeignet. Aus Edeldel, 44,4 x 30 cm. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q® 200/2000.

Art.-Nr. 6435 | VE 6 | UVP 39,99 €



GEFLÜGELHALTER

Für knuspriges Hähnchen vom Grill. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q® 300/3000.

Art.-Nr. 6482 | VE 6 | UVP 19,99 €

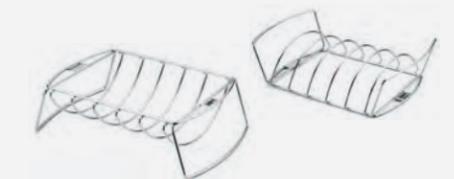


GEMÜSEKORB WEBER® STYLE™ EDELSTAHL

Schneiden oder würfeln Sie Gemüse in den Korb und stellen Sie ihn zu dem Hauptgang auf den Grill.

Klein, 19,4 x 24 x 6,5 cm, empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 37 cm und Gasgrills ab Weber® Q® 100/1000
Art.-Nr. 6481 | VE 6 | UVP 19,99 €

Groß, 37 x 30 x 6,5 cm, empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 47 cm und Gasgrills ab Weber® Q® 200/2000
Art.-Nr. 6434 | VE 4 | UVP 39,99 €



SPARE-RIB-HALTER & BRATENKORB

Doppelt praktisch: Je nachdem, welche Seite Sie benutzen, lassen sich größere Fleischstücke (Huhn, Braten) schonend garen oder Spare Ribs und Hähnchenschenkel platzsparend grillen. Eine darunter stehende Alutropfschale sammelt den Bratensaft. Ideal für alle Holzkohlegrills ab 57 cm Durchmesser und jeden Gasgrill ab Weber® Q® 200/2200.

Art.-Nr. 6469 | VE 4 | UVP 24,99 €



FISCH- UND GEMÜSEHALTER EDELSTAHL, RECHTECKIG

Für besonders empfindliches Grillgut.

Klein, ab Weber® Q® 100/1000 und BBQ 37 cm
Art.-Nr. 6470 | VE 4 | UVP 29,99 €

Groß, ab Weber® Q® 300/3000 und BBQ 57 cm
Art.-Nr. 6471 | VE 4 | UVP 39,99 €



DREHSPIESS SPIRIT®

Mit elektrischem Motor (220-Volt-Anschluss) für ein gleichmäßiges Drehen des Grillguts. Passend für alle Weber® Spirit® Gasgrills. Der Drehspieß ist mit zwei Gabeln ausgestattet, sodass Sie damit problemlos Hähnchen oder Braten zubereiten können.

Art.-Nr. 8516 | VE 1 | UVP 149,99 €



DREHSPIESS GENESIS®*

Mit elektrischem Motor (220-Volt-Anschluss) für ein gleichmäßiges Drehen des Grillguts. Passt auf alle Genesis® Modelle.

Art.-Nr. 8508 | VE 1 | UVP 169,99 €



DREHSPIESS BBQ 57 CM

Mit elektrischem Motor (220-V-Anschluss) für ein gleichmäßiges Drehen des Grillguts. Für Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser geeignet.

Art.-Nr. 7494 | VE 1 | UVP 169,99 €



SPIESSE-SET WEBER® STYLE™ EDELSTAHL

Mit 4 Spießen sowie Abziehfunktion.

Art.-Nr. 6726 | VE 6 | UVP 29,99 €

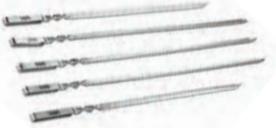
Produkte aus unserem **EXKLUSIV SORTIMENT** werden ausschließlich über unsere **PREMIUM HÄNDLER** verkauft. Dort gibt es alle lieferbaren Weber® Produkte und natürlich eine kompetente und umfassende Beratung.



MANGAL GRILL-SET* EDELSTAHL

Ob Lamm, Hähnchen oder Gemüse: Entdecken Sie die russische Art des Barbecues. Für bis zu fünf handdrehbare, lange Grillspieße (im Lieferumfang enthalten).

Für Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser
Art.-Nr. 8466 | VE 1 | UVP 89,99 €



SCHASCHLIK-SET

5 Edelstahlspieße in einem Edelstahlgestell. Ideal zum Zubereiten von Spießern aller Art. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q® 200/2000.

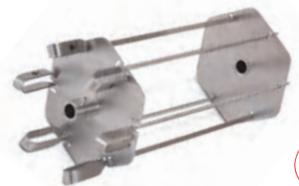
Art.-Nr. 6606 | VE 4 | UVP 29,99 €



MANGAL GRILL-SET ERSATZGRILLSPIESSE* EDELSTAHL

Für eine noch größere Auswahl an Grillspießkombinationen.

Für Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser, 5 Stück
Art.-Nr. 8467 | VE 1 | UVP 49,99 €



DOPPELSPIESSE

Das Grillgut wird durch 2 Spieße sicher gehalten und verrutscht nicht beim Wenden. Hergestellt aus beschichtetem Stahl, spülmaschinenfest. 8 Stück

Art.-Nr. 8402 | VE 12 | UVP 14,99 €



SPIESSE-SET FÜR DREHSPIESS

Zur Montage an einen vorhandenen Drehspieß. Geeignet für Fisch, Fleisch und Gemüse.

Passend für alle Weber® Drehspieße
Art.-Nr. 17395 | VE 5 | UVP 59,99 €

ORIGINAL BAMBUS SPIESSE

Vielseitig einsetzbare Spieße aus sehr strapazierfähigem und unempfindlichem Bambus. Set enthält 25 Einweg-Spieße.

Art.-Nr. 6608 | VE 12 | UVP 3,99 €



ETCS ELEVATIONS TIERED COOKING SYSTEM

Dieses System vergrößert die nutzbare Fläche des Grills um weitere drei Ebenen. Spieße, Gemüsekorb oder der Erweiterungsrost können an dem ETCS Gestell eingehängt und über der eigentlichen Grillrostfläche verwendet werden. Passend für folgende Gasgrill-Serien: **SPIRIT® 300-SERIE, GENESIS® UND SUMMIT®**. Alle Produkte sind aus Edelstahl und spülmaschinenfest.



ETCS EDELSTAHLROST UND SPIESS-SET EDELSTAHL

Erweitert die Grillfläche und ermöglicht auf zusätzlichen Ebenen zu grillen. Grundausstattung mit Gestell sowie 8 Spießen für Spirit® 300-Serie, Genesis® und Summit®.

Art.-Nr. 7615 | VE 1 | UVP 59,99 €



ETCS GRILLKORB MIT HALTER EDELSTAHL

Auch zur Verwendung direkt auf dem Grillrost. Verwendbar mit ETCS, Art.-Nr. 7615

Art.-Nr. 7616 | VE 4 | UVP 29,99 €



ETCS ERWEITERUNGSROST EDELSTAHL

Nutzbar auch als Warmhalterost oder für Hähnchenschenkel, max. 1,4 kg. Verwendbar mit ETCS, Art.-Nr. 7615.

Art.-Nr. 7617 | VE 4 | UVP 14,99 €



ETCS SPIESS-SET 4 STÜCK, EDELSTAHL

Verwendbar mit ETCS, Art.-Nr. 7615 oder auch separat.

Art.-Nr. 7618 | VE 4 | UVP 19,99 €

GRILL ACADEMY TIPP REINIGUNG

REINIGUNG DER ROSTE

Auf Ihrem Weber® Grill sollten Sie zuerst alle groben Grillgutreste vom Grillrost entfernen. Wenn noch ausreichend Hitze vorhanden ist, öffnen Sie bei Ihrem **HOLZKOHLEGRILL** die Lüftungsschieber und schließen Sie den Deckel. Der Ausbrennvorgang der Grillroste dauert je nach Verschmutzungsgrad ca. 10 Minuten. Dann bürsten Sie den noch heißen Grillrost mit einer Weber® Grillbürste mit Bambus-Holzgriff ab.

Bei Ihrem **WEBER® GASGRILL** brennen Sie vor oder nach dem Grillen die Grillroste 10–15 Minuten lang auf höchster Stufe aus, bis kein Rauch mehr aufsteigt. Nutzen Sie bitte eine 3-seitige Grillbürste von Weber® für die Reinigung des heißen Grillrostes.

Den **ELEKTROGRILL** reinigen Sie, indem Sie den Regler auf hohe Stufe stellen und den Deckel schließen. Der Ausbrennvorgang des Grillrostes dauert je nach Verschmutzungsgrad ca. 10 Minuten. Dann bürsten Sie den noch heißen Grillrost mit der sauberen 3-seitigen Grillbürste ab – und fertig ist der Grill für Ihr nächstes Grillvergnügen!

GRILLREINIGUNG

Für ein problemloses Säubern aller Grillmodelle verwenden Sie den **WEBER® GRILL-REINIGER**. Für intensives Säubern aller Grillroste (aus Edelstahl, verchromt oder emailliert) verwenden Sie den **WEBER® GRILLROST-REINIGER** mit einem rauen Küchenschwamm und heißem Wasser. Achten Sie dabei darauf, die gusseisernen Roste nach der Reinigung gut abzutrocknen.

Um ein Anhaften der Speisen zu vermeiden, benutzen Sie das **WEBER® NON-STICK BBQ SPRAY** (S. 55).

ABDECKHAUBEN

Mit den **WEBER® ABDECKHAUBEN** können Sie Ihren Grill bei jeder Witterung im Garten stehen lassen. Somit haben Sie zu jeder Jahreszeit Gelegenheit zum Grillen – egal ob Sommer oder Winter. Die Weber® Grillsaison dauert 12 Monate. Säubern Sie die Abdeckhauben mit mildem Reinigungsmittel und von Hand, da diese nicht waschmaschineneignen sind.

EMPFEHLEN SIE IHREN KUNDEN DEN SERVICEFLYER „REINIGUNG & PFLEGE“ VON WEBER®



REINIGUNGS-SET

Für Gasgrills ab Spirit®, 2-teiliges Set bestehend aus einem Spachtel für die Grillkammer und einer Bürste für das Insektengitter.

Art.-Nr. 6202 | VE 6 | UVP 14,99 €



Q® REINIGUNGS-SPACHTEL

Passend für alle Q® Modelle (Gas und Elektro) zur Reinigung der Grillkammer.

Art.-Nr. 6201 | VE 12 | UVP 9,99 €



REINIGER

Weber® Reiniger sind ein hilfreiches Mittel, um problemlos Ihren Grill zu säubern. In unserem Sortiment haben wir vier verschiedene Varianten: Grill-Reiniger, Grillrost-Reiniger, Edelstahl-Reiniger und Weber® Q® Reiniger.

1 Grill-Reiniger, 500 ml Art.-Nr. 26103 | VE 12 | UVP 6,99 €

2 Grillrost-Reiniger, 500 ml Art.-Nr. 26104 | VE 12 | UVP 6,99 €

3 Edelstahl-Reiniger, 500 ml Art.-Nr. 26105 | VE 12 | UVP 6,99 €

4 Weber® Q® Reiniger, 500 ml Art.-Nr. 26106 | VE 12 | UVP 6,99 €



GRILLBÜRSTE

FÜR GUSSEISERNE OBERFLÄCHEN, MIT EDELSTAHLBORSTEN

Mit den zwei Bürsten lassen sich speziell gusseiserne Rostzwischenräume der Gasgrills (ab Spirit®) problemlos reinigen. Der ergonomische Griff macht die Handhabung besonders einfach und komfortabel.

Art.-Nr. 6495 | VE 12 | UVP 11,99 €



GRILLBÜRSTEN

MIT BAMBUS-HOLZGRIFF, FÜR HOLZKOHLEGRILLS

Die Bürsten zur professionellen Reinigung unserer Grillroste verfügen über einen Griff aus Bambusholz, rostfreie Edelstahlborsten und einen gezackten Kratzer für besonders hartnäckige Verschmutzungen. Länge: 30 und 46 cm.

Grillbürste mit Bambus-Holzgriff, 30 cm
Art.-Nr. 6463 | VE 12 | UVP 9,99 €

Grillbürste mit Bambus-Holzgriff, 46 cm
Art.-Nr. 6464 | VE 12 | UVP 12,99 €



3-SEITIGE GRILLBÜRSTEN

FÜR GAS- UND ELEKTROGRILLS

Für die Reinigung der Rostzwischenräume und schwer zugänglicher Stellen an den Kanten der Grillfläche. Die Porzellan-emaillierung wird durch die langlebigen Edelstahlborsten nicht angegriffen. Verfügt über einen ergonomischen Griff für eine komfortable Benutzung sowie einer Aufhängemöglichkeit aus Leder. Länge: 30 und 53 cm.

3-seitige Grillbürste, 30 cm
Art.-Nr. 6494 | VE 12 | UVP 12,99 €

3-seitige Grillbürste, 53 cm
Art.-Nr. 6493 | VE 12 | UVP 15,99 €



WEBER® STYLE™ GRILLBÜRSTE

Strapazierfähige Grillbürste mit Edelstahlborsten zur optimalen Reinigung des Grills.

Art.-Nr. 6708 | VE 4 | UVP 39,99 €



ERSATZKOPF-SET GRILLBÜRSTE WEBER® STYLE™

2 Stück, passend für die Weber® Style™ Grillbürste (Art.-Nr. 6708).

Art.-Nr. 6709 | VE 4 | UVP 14,99 €

HOLZKOHLE ABDECKHAUBEN



Produkte aus unserem **EXKLUSIV SORTIMENT** werden ausschließlich über unsere **PREMIUM HÄNDLER** verkauft. Dort gibt es alle lieferbaren Weber® Produkte und natürlich eine kompetente und umfassende Beratung.



ABDECKHAUBE STANDARD

Für Holzkohlegrills. Bietet Schutz vor Schmutz, UV-Strahlung, Wind, Schnee und ist regenabweisend.

Abdeckhaube Standard für BBQ 47 cm Art.-Nr. 7450 | VE 5 | UVP 15,99 €

Abdeckhaube Standard für BBQ 57 cm Art.-Nr. 7451 | VE 5 | UVP 22,99 €



ABDECKHAUBE FIREPLACE

Passend ab Modell 2014 (Art.-Nr. 2750).

Art.-Nr. 7470 | VE 1 | UVP 34,99 €



STANDARD

PREMIUM

ABDECKHAUBE STANDARD UND PREMIUM WEBER® Q®

Bietet Schutz vor Schmutz, UV-Strahlung, Wind, Schnee und ist regenabweisend. Abdeckhaube Premium ist aus strapazierfähigerem Material und somit langlebiger.

Abdeckhaube Standard, Weber® Q® 100-/ 1000-Serie Art.-Nr. 6550 | VE 5 | UVP 17,99 €

Abdeckhaube Standard, Weber® Q® 200-/ 2000-Serie Art.-Nr. 6551 | VE 5 | UVP 19,99 €

Abdeckhaube Premium, Weber® Q® 100-/ 1000-Serie und Weber® Q® 200-/ 2000-Serie mit Stand oder Rollwagen Standard Art.-Nr. 6554 | VE 1 | UVP 39,99 €

Abdeckhaube Premium für Weber® Q® 200-/ 2000-Serie (lange Abdeckhaube für Grills mit Rollwagen Premium) Art.-Nr. 6552 | VE 1 | UVP 39,99 €

Abdeckhaube Premium, Weber® Q® 300-/ 3000-Serie Art.-Nr. 6553 | VE 1 | UVP 39,99 €

GAS & ELEKTRO ABDECKHAUBEN



ABDECKHAUBE PREMIUM SPIRIT®

Abdeckhaube Premium für Spirit® 200-Serie (ab 2013)

Art.-Nr. 7100 | VE 3 | UVP 99,99 €

Abdeckhaube Premium für Spirit® 300-Serie (ab 2013)

Art.-Nr. 7101 | VE 3 | UVP 99,99 €



ABDECKHAUBE PREMIUM

Die neuen Abdeckhauben Premium sind UV-beständig, regenabweisend und atmungsaktiv, um Staunässe zu verhindern. Ein Klettband befestigt die Abdeckhaube auch bei starkem Wind sicher am Grill.

1 Abdeckhaube Premium für BBQ 47 cm Art.-Nr. 7141 | VE 4 | UVP 49,90 €

1 Abdeckhaube Premium für Original Kettle™ 57 cm und One-Touch® Original / One-Touch® Gold 57 cm Art.-Nr. 7142 | VE 4 | UVP 49,90 €

1 Abdeckhaube Premium für Original Kettle™ Premium 57 cm, Master-Touch® GBS® 57 cm und One-Touch® Premium 57 cm Art.-Nr. 7143 | VE 4 | UVP 59,90 €

1 Abdeckhaube Premium für Original Kettle™ 67 cm und One-Touch® Premium 67 cm Art.-Nr. 7147 | VE 2 | UVP 59,90 €

2 Abdeckhaube Premium für Performer® GBS® mit heruntergeklapptem Tisch Art.-Nr. 7145 | VE 3 | UVP 89,90 €

3 Abdeckhaube Premium für Performer® Premium GBS® 57 cm und Performer® Deluxe GBS® 57 cm Art.-Nr. 7146 | VE 3 | UVP 89,90 €



ABDECKHAUBE PREMIUM SUMMIT® GRILL CENTER

Art.-Nr. 7560 | VE 1 | UVP 199,99 €



ABDECKHAUBE PREMIUM GENESIS® UND SUMMIT®

Abdeckhaube Premium für Genesis® 300-Serie Art.-Nr. 7102 | VE 3 | UVP 129,00 €

Abdeckhaube Premium für Summit® 400-Serie Art.-Nr. 7103 | VE 2 | UVP 159,00 €

Abdeckhaube Premium für Summit® 600-Serie Art.-Nr. 7104 | VE 2 | UVP 179,00 €



SEITENTISCHE (2ER-SET)

Für Weber® Q® 100-/ 1000-Serie.

Art.-Nr. 6527 | VE 1 | UVP 39,99 €



ROLLWAGEN STANDARD

Mit dem Rollwagen wird der Grill zum Standgerät mit verbesserter Stabilität. Zusammengeklappt dient er als Transporthilfe. **NICHT FÜR MODELLE BIS 2013**

Für Weber® Q® 1000- und 2000-Serie
Art.-Nr. 6557 | VE 1 | UVP 99,99 €



STAND

Der Unterbau für stabilen Stand und die perfekte Arbeitshöhe beim Grillen.

NICHT FÜR MODELLE BIS 2013

Weber® Q® Stand für Weber® Q® 1000- und 2000-Serie
Art.-Nr. 6523 | VE 1 | UVP 89,99 €



DREHSPIESS Q®

Ob kleines Hähnchen oder großer Truthahn, der Drehspieß ist ein Allround-Talent. Dank des integrierten kleinen Motors wird Ihr Grillgut garantiert perfekt von allen Seiten gegart.

1 Drehspieß Q® 100-/ 1000-Serie Gas & Elektro
Art.-Nr. 17560 | VE 2 | UVP 129,99 €

3 Drehspieß Q® 300-/ 3000-Serie
Art.-Nr. 17524 | VE 2 | UVP 169,99 €

2 Drehspieß Q® 200-/ 2000-Serie Gas & Elektro
Art.-Nr. 17561 | VE 2 | UVP 149,99 €



UMRÜST-SET

Rüsten Sie Ihren Weber® Q® 100, Weber® Q® 120, Weber® Q® 1000 oder Weber® Q® 1200 ganz einfach von Gaskartusche auf Gasflasche um. 60 cm Schlauch.

Art.-Nr. 1000 | VE 1 | UVP 18,99 €



GASKARTUSCHE

Diese Einwegkartusche mit Schraubventil für Butan-/Propan gas kann für den Weber® Q® 100-/1000-Serie, Performer® Deluxe GBS® und Go-Anywhere® Gas verwendet werden.

Art.-Nr. 26100 | VE 12 | UVP 7,99 €



WARMHALTEROST

Vergrößern Sie die Grillfläche Ihres Grills.

Für Weber® Q® 200-/ 2000-Serie
Art.-Nr. 6569 | VE 1 | UVP 34,99 €

Für Weber® Q® 300-/ 3000-Serie
Art.-Nr. 6570 | VE 1 | UVP 39,99 €



CARAVAN-ANSCHLUSS* (30 MBAR)

Für Weber® Q® 100-/1000-Serie und Weber® Q® 200-/2000-Serie.

Caravan-Anschluss für Weber® Q® 100-/1000-Serie
Art.-Nr. 8457 | VE 1 | UVP 49,99 €

Caravan-Anschluss für Weber® Q® 200-/2000-Serie
Art.-Nr. 8458 | VE 1 | UVP 49,99 €

* Solange der Vorrat reicht



Q® ZUBEHÖR

Bitte beachten Sie die Hinweise bei den Zubehörtiteln, sie passen nicht zu allen Q® Modellen.



Produkte aus unserem **EXKLUSIV SORTIMENT** werden ausschließlich über unsere **PREMIUM HÄNDLER** verkauft. Dort gibt es alle lieferbaren Weber® Produkte und natürlich eine kompetente und umfassende Beratung.



PIZZASCHNEIDER

Mit ergonomischem Griff, Klingendurchmesser 10 cm, perfekt auch für Pizza mit hohem Belag.

Art.-Nr. 6690 | VE 6 | UVP 14,99 €



PIZZASTEIN RUND (INKL. BLECH)

Perfekt zum Backen von Pizza, Brot und Desserts. Blech auch separat erhältlich. Dicke: 12 mm.

Ø 26 cm, empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 47 cm und Gasgrills ab Weber® Q® 100/1000

Art.-Nr. 17057 | VE 4 | UVP 29,99 €

Ø 36,5 cm, empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q® 300/3000

Art.-Nr. 17058 | VE 4 | UVP 39,99 €

Backblech rund für Pizzastein Ø 26 cm, Aluminium

Art.-Nr. 17038 | VE 1 | UVP 9,99 €

Backblech rund für Pizzastein Ø 36,5 cm, Aluminium

Art.-Nr. 17039 | VE 1 | UVP 14,99 €

PIZZASTEIN WEBER® STYLE™



Der Pizzastein aus französischem Ton verteilt die Hitze schnell und gleichmäßig; die integrierten Griffe ermöglichen eine bequeme Handhabung. Die langlebige Beschichtung schützt vor Verblassen, Rissbildung und Absplitterung. Geeignet für Holzkohlegrills und Gasgrills. Ideal zum Backen von Pizza, Brot und Gebäck. Durchmesser 40 cm (ohne Griffe).

Für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und ab Weber® Q® 300-/3000-Serie.

Art.-Nr. 6730 | VE 2 | UVP 79,99 €



PIZZAHEBER

Mit einklappbarem Griff zum platzsparenden Verstauen.

Art.-Nr. 6691 | VE 4 | UVP 29,99 €



PIZZASTEIN RECHTECKIG (INKL. BLECH)

Perfekt zum Backen von Pizza, Brot und Desserts. Blech auch separat erhältlich. Dicke: 12 mm.

44 x 30 cm, empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q® 300/3000

Art.-Nr. 17059 | VE 4 | UVP 49,99 €

Backblech rechteckig für Pizzastein 44 x 30 cm, Aluminium

Art.-Nr. 17040 | VE 1 | UVP 14,99 €



HAMBURGERPRESSE

Formen Sie damit perfekt proportionierte Burger mit einem Gewicht von 115 oder 225 Gramm. Mit abnehmbarem Nylongriff für leichtes Reinigen. Spülmaschinengeeignet.

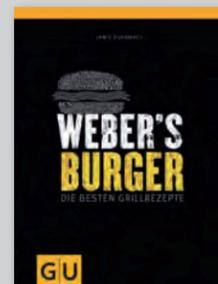
Art.-Nr. 6483 | VE 6 | UVP 14,99 €



MINI-HAMBURGERPRESSE

Zum gleichzeitigen Formen kleiner Burger. Die Vertiefung in der Mitte garantiert optimale Saftigkeit. Mit abnehmbarem Nylongriff für leichtes Reinigen. Spülmaschinengeeignet.

Art.-Nr. 6485 | VE 6 | UVP 14,99 €



UNSERE EMPFEHLUNG: WEBER'S BURGER

Das Buch zum Burger-Zubehör – hier findet sich für jeden Geschmack der passende Burger. Siehe Seite 53.



UNIVERSELLE GUSSEISERNE GRILLPLATTE (PLANCHA) WEBER® STYLE™



Zur Zubereitung von Fisch oder Gambas, Gemüse oder leckeren Omeletts. Ab Weber® Q® 300-/3000-Serie, Spirit®, Genesis® und Summit®.

Art.-Nr. 6466 | VE 1 | UVP 99,99 €



SPiRiT® SERIE



GENESIS® & SUMMIT® SERIE (ABBILDUNG ART.-NR. 7566)

GUSSEISERNE WENDEPLATTE

Mit der gusseisernen Wendeplatte ist die Zubereitung eines leckeren Frühstücks, mit Rühr- oder Spiegelei und Speck, oder Sandwiches bzw. Fajitas ein Kinderspiel. Die Wendeplatte ist beidseitig nutzbar. Sie ist mit einer flachen und einer geriffelten Seite ausgestattet und wird anstelle eines Grillrostes in den Grill eingesetzt.

Spirit® E-210*, (Modelle ab 2013)
Art.-Nr. 7597 | VE 1 | UVP 89,99 €

Für Genesis® 300-Serie
Art.-Nr. 7566 | VE 1 | UVP 89,99 €

Spirit® 300-Serie (2013 und früher)
Art.-Nr. 7598 | VE 1 | UVP 89,99 €

Für Summit® 400- und 600-Serie
Art.-Nr. 7404 | VE 1 | UVP 99,99 €



KERAMISCHE GRILLPLATTE

Zur direkten Anwendung auf dem Grill. Extra flach zur optimalen Nutzung des Kochbereichs. Spezielle Griffe garantieren hohe Griffsicherheit, auch mit Grillhandschuhen. Abgerundete Ecken zur einfachen Reinigung. Ideal für die Zubereitung von Gemüse, Früchten, Fischspeisen etc. sowie zum Warmhalten von Speisen.

Holzkohlegrills ab 47 cm und für alle Gasgrills ab Weber® Q® 100-/1000-Serie
Art.-Nr. 6465 | VE 3 | UVP 49,99 €

Holzkohlegrills ab 57 cm und für alle Gasgrills ab Weber® Q® 200-/2000-Serie
Art.-Nr. 17509 | VE 3 | UVP 69,99 €

* Solange der Vorrat reicht



GRILLPLATTE

Hergestellt aus porzellanemalliertem Gusseisen. Mit der Platte wird eine Hälfte des Grillrostes ersetzt. Mit 2 integrierten Fettablauföffnungen. **FÜR MODELLE AB 2014**

Für Weber® Q® 1000/1200 (Austausch rechte Seite) sowie Q® 140/1400 (Austausch linke Seite)

Art.-Nr. 6558 | VE 1 | UVP 49,99 €

Grillplatte Weber® Q® 2000/2200 (Austausch rechte Seite) sowie Q® 240/2400 (Austausch linke Seite)

Art.-Nr. 6559 | VE 1 | UVP 59,99 €

Grillplatte Weber® Q® 300/3000-Serie (Passt für Modelle 2013 und 2014)

Art.-Nr. 6506 | VE 1 | UVP 69,99 €



BRATENROST FÜR Q® HITZESCHILD*

Ermöglicht in Verbindung mit dem Hitzeschild indirektes Grillen auf dem Q®: so gelingt die Zubereitung größerer Stücke Fleisch oder ganzer Hähnchen.

Klein, für Q® 100-/1000-Serie, Go-Anywhere® Gas und Go-Anywhere® Holzkohle (Verwendbar in Kombination mit Art.-Nr. 6561)

Art.-Nr. 6563 | VE 4 | UVP 19,99 €

Groß, für Q® 200-/2000-Serie, sowie Q® 300-/3000-Serie (Verwendbar in Kombination mit Art.-Nr. 6562)

Art.-Nr. 6564 | VE 4 | UVP 24,99 €



HITZESCHILD FÜR Q® BRATENROST* SET MIT 4 STÜCK, ALUMINIUM

Schirmt die Hitze ab und ermöglicht so das indirekte Grillen auf dem Q®.

Klein, für Q® 100-/1000-Serie, Go-Anywhere® Gas und Go-Anywhere® Holzkohle (Verwendbar in Kombination mit Art.-Nr. 6563)

Art.-Nr. 6561 | VE 4 | UVP 9,99 €

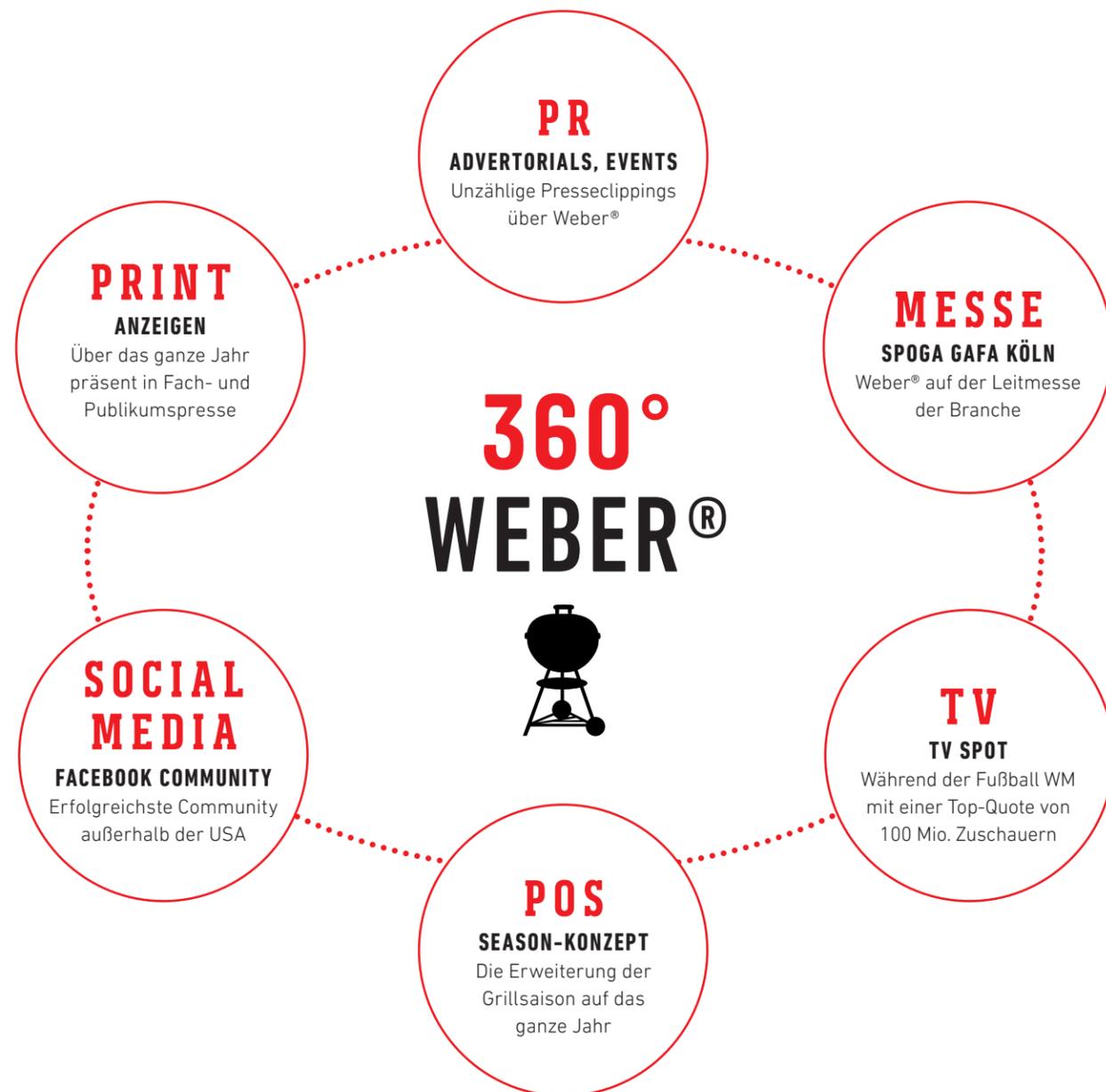
Groß, für Q® 200-/2000-Serie, sowie Q® 300-/3000-Serie (Verwendbar in Kombination mit Art.-Nr. 6564)

Art.-Nr. 6562 | VE 4 | UVP 12,99 €

360-GRAD-KOMMUNIKATION AN 365 TAGEN

UNSERE VORLAGE FÜR IHREN ERFOLG

Auch im vergangenen Jahr war Weber® auf allen Kanälen präsent. Wir haben durch unsere breit gestreuten PR- und Werbe-Maßnahmen viel erreicht, wovon auch Sie als Händler besonders profitieren.



DIE 11 WEBER® SERVICEVERSPRECHEN

NUTZEN SIE IHRE STÄRKEN FÜR MEHR ERFOLG

Unter allen Grillherstellern bietet Weber® die umfassendsten **SERVICE-LEISTUNGEN**. Service ist für uns ein Versprechen an die Verbraucher, das uns ebenso wichtig ist wie die hohe Qualität unserer Produkte. Auch hier arbeiten wir ständig an Verbesserungen. Von außergewöhnlichen Garantieleistungen über kostenlose Tipps und Rezepte im Internet bis hin zu unserer Grillakademie.



1. SORTIMENT FÜR ALLE BEDÜRFNISSE

Mit unserem umfangreichen und vielfältigen Sortiment, das wir ständig im Sinne unserer Kunden optimieren, stellen wir für alle Bedürfnisse und Budgets die geeigneten Grills und das richtige Zubehör zur Verfügung.



2. KOSTENLOSE REZEPTE

Noch mehr Rezepte und News aus der Weber® Welt finden Sie unter weber.com



3. FACHKOMPETENZ

Dank unserer speziellen Service-Schulungen und Ihrer Fachkenntnisse können Sie als Weber® Händler Ihren Kunden die beste Beratungs- und Servicequalität bieten. Ihre Kunden finden zu Ihnen über die Händler-suche unter weber.com



4. GARANTIE

Unter allen Grillherstellern gewährt Weber® die längsten Garantien – weit über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. Je nach Grillmodell betragen die Garantiezeiten bis zu 10 Jahre.



5. RAT & TAT

Wir stehen Ihnen immer mit Rat und Tat zur Seite und beantworten Ihre Fragen schnell und kompetent.



6. SERVICEKONZEPT

Mit dem Weber® Servicekonzept bieten Sie Ihren Kunden umfassenden Service. Weitere Informationen finden Sie im Weber® Serviceflyer.



7. ERSATZTEILSERVICE

Und wenn doch einmal etwas kaputt geht? Wir garantieren, dass wir mindestens über die gesamte Garantiezeit des Grills sämtliche Ersatzteile verfügbar halten.



8. EXPRESSLIEFERUNGEN

Ihr Kunde plant spontan eine Grillparty und braucht noch den passenden Grill? Kein Problem! Gegen Aufpreis liefern wir den Wunschgrill per Express-Zustellung zu Ihnen (sofern das Produkt am Lager verfügbar ist).



9. REKLAMATION

Sollte es einmal berechtigten Grund zur Reklamation geben, werden wir alles tun, um unsere Kunden schnellstmöglich wieder zufrieden zu stellen.

Kontaktieren Sie uns unter technik@wsce.weberstephen.com



10. GRILLAKADEMIE

Ebenfalls einzigartig ist die Weber® Grillakademie. In vielen Städten können Sie und Ihre Kunden von den Weber® Grillmeistern das nötige Grill-Know-how erlernen. Mehr dazu lesen Sie unter weber-grillakademie.com



11. WEBER® APP

Laden Sie sich unsere **App** mit über 250 Rezepten und vielen weiteren Tipps herunter. Erhältlich für iPhone und iPad.



DER GRILL.
DAS ORIGINAL.

Weber-Stephen
Deutschland GmbH
Rheinstr. 194
55218 Ingelheim
Tel. + 49 6132 8 999 0
Fax + 49 6132 8 999 79
info-de@weberstephen.com
weber.com