



# SORTIMENT 2013



WEBER.COM

DER GRILL. DAS ORIGINAL.



DENKEN SIE BEI  
„SMOKING“  
NUR AN  
ABENDGARDEROBE?

**Dann ab in die Weber® Grillakademie!**  
Dort können Sie, Ihre Kunden und Ihre Mitarbeiter  
jede Menge lernen. **Mehr dazu auf Seite 8**



**GRILL ACADEMY**

THE ORIGINAL BY WEBER®



# INHALT

- 04 360° Weber®
- 08 Grillakademie



- 92 Holzkohlegrill-Übersicht
- 94 Gas- und Elektrogrill-Übersicht
- 96 Die Weber® Welt
- 97 Die 10 Weber® Serviceversprechen
- 98 Weber® Rezepte

## HOLZKOHLEGRILLS

- 10 Weber® Holzkohlegrills
- 14 Master-Touch™ GBS™
- 18 Smokey Joe® Premium
- 19 Bar-B-Kettle®
- 20 One-Touch® Original
- 22 One-Touch® Premium
- 23 Master-Touch™ GBS™
- 24 Performer® GBS™
- 26 Smokey Mountain Cooker™
- 29 Fireplace

## ELEKTROGRILLS

- 30 Weber® Elektrogrills
- 34 Weber® Q™

## GASGRILLS

- 38 Weber® Gasgrills
- 42 Der neue Spirit®
- 44 Weber® Q™
- 50 Spirit®
- 54 Genesis®
- 58 Summit®
- 60 Summit® Grill Center
- 61 Summit® S-660 Built-in Version

## ZUBEHÖR

- 62 Weber® Zubehör
- 66 Zubehör Basis
- 69 Zubehör Basis Holzkohlegrills
- 74 Zubehör Basis Gasgrills
- 76 Zubehör Basis Weber® Q™
- 78 Zubehör Erlebnis
- 87 Zubehör Weber® Style™

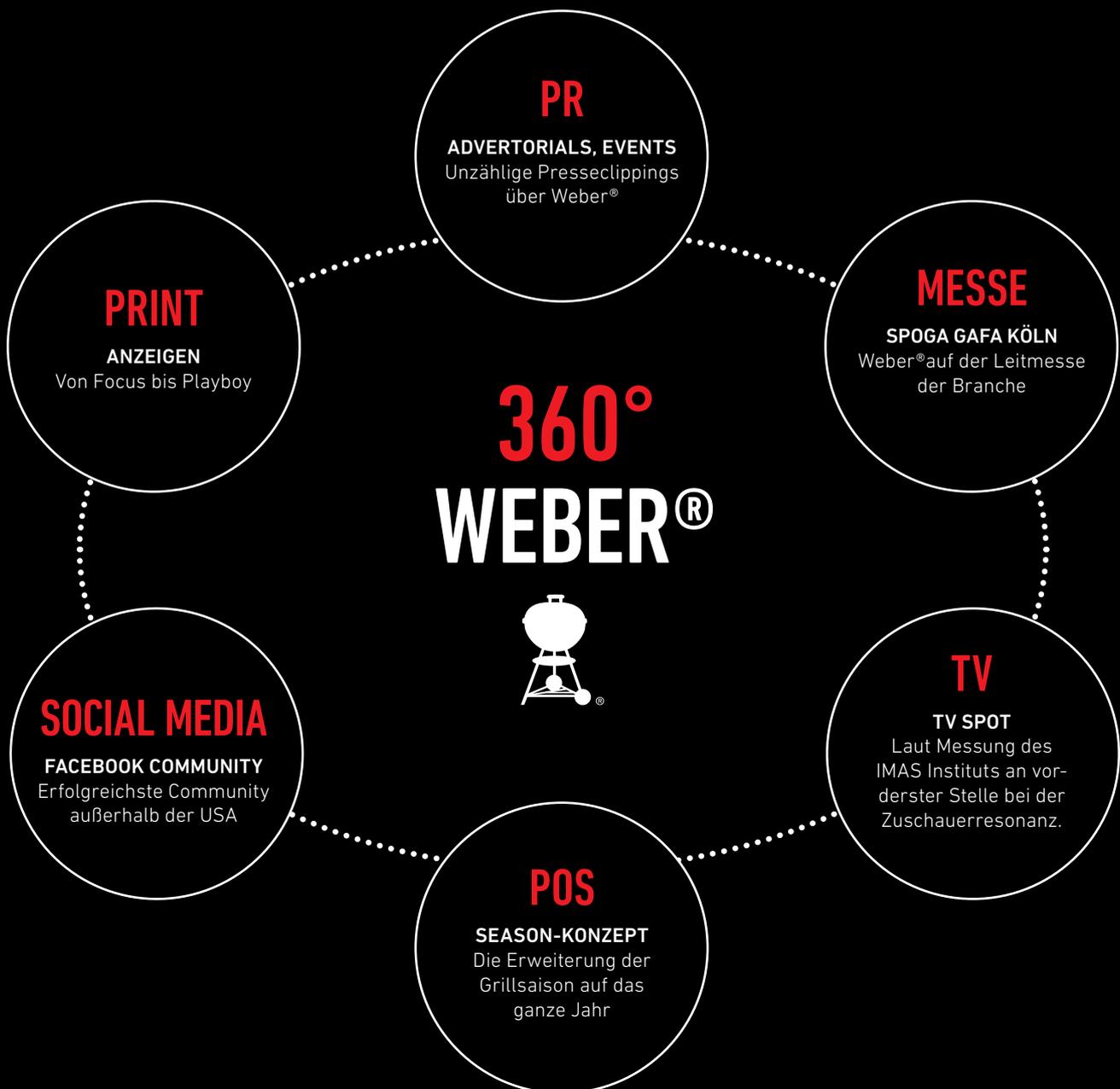


Produkte aus unserem EXKLUSIV SORTIMENT erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner. Hier erhalten Sie alle lieferbaren Weber®-Produkte und natürlich eine kompetente und umfassende Beratung. Unsere Händler finden Sie über die Händlersuche unter [weber.com](http://weber.com).



# 360-GRAD-KOMMUNIKATION AN 365 TAGEN

Zwölf ereignisreiche Monate liegen hinter uns. Wir haben durch unsere auf allen Kanälen gestreuten PR- und Werbe-Maßnahmen viel erreicht, wovon auch Sie als Händler besonders profitieren.





## TV-SPOT UND SPONSORING

Der **WEBER® TV-SPOT** war im Jahr 2011 so erfolgreich, dass er 2012 auch wieder geschaltet wurde. Zu sehen war er unter anderem im Rahmen hochwertiger TV-Umfelder, wie z. B. den Champions-League-Spielen. So haben wir die Markenbekanntheit weiter gesteigert und potentielle Kunden zu Ihnen geführt.



Durch unsere **SPONSORINGAKTIVITÄTEN** haben wir im Jahr 2011 viele Menschen erreicht: bei den Relegationsspielen der Bundesliga und beim LIGA total! Cup war Weber® mit einer LED-Bande im Stadion und bei den TV-Übertragungen präsent. Im Stadion des FSV Mainz 05 hatten wir außerdem eine TV-Drehbande.



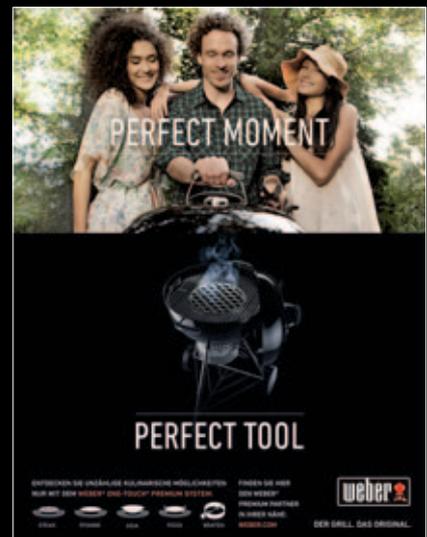
## SOCIAL MEDIA

Im Bereich Social Media konnten wir einen Meilenstein erreichen: Unsere Facebook-Seite knackte die **20.000-FANS-MARKE** – und wächst auch seitdem stetig weiter. Betreut wird die Seite von einem Team, das alle Kundenanfragen beantwortet und aktiv mit den vielen Fans interagiert. Die Seite fungiert nebenbei auch immer wieder als Lead-to zu Ihnen als Fachhändler.



## PRINT

Zahlreiche Anzeigen wurden in bekannten und **HOCHWERTIGEN PUBLIKUMS- UND IN FACHZEITSCHRIFTEN MIT GROSSER REICHWEITE** geschaltet. Darüber hinaus konnte mit den Weber® Anzeigenvorlagen jeder Händler in der regionalen Presse individuell auf sich aufmerksam machen.





## POS

Weber® war **DAS GANZE JAHR ÜBER AM POS AKTIV**. Mit jeder Jahreszeit wurde ein neues Thema aufgegriffen und somit immer wieder neue Aufmerksamkeit für das Thema Grillen geschaffen. Dazu haben wir ständig umfangreiches Informationsmaterial für die Kunden zur Verfügung gestellt und damit für Sie als Händler ein Stück Vorarbeit geleistet.



## MESSE

Weber® war auch im vergangenen Jahr wieder mit einem **GROSSEN STAND AUF DER SPOGA GAFA** in Köln vertreten, der Leitmesse der Gartenbranche. Bei der dortigen Umfrage unter dem Publikum zum Thema "Marken", schnitt Weber® als Nummer eins unter allen Gartenmarken wie Bosch und Stihl ab.

## JOHANN LAFER

Unser Testimonial **JOHANN LAFER**, mit dem wir schon viele Jahre zusammenarbeiten, ist wie jedes Jahr bei der SPOGA GAFA vor Ort und präsentiert bei dieser, wie auch bei vielen anderen Gelegenheiten die Weber® Produkte.



## PR

Regelmäßig haben wir **AUSSERGEWÖHNLICHE PRESSE-EVENTS** wie das „Grilling in the Sky“ über den Dächern Berlins organisiert, die unsere Bekanntheit bei den Journalisten immer weiter gesteigert haben. Außerdem wurde der Presse regelmäßig kostenloses, attraktives Bildmaterial zur Verfügung gestellt, das in diversen Artikeln zum Thema Grillen eingebunden werden konnte. Weiterhin hat sich Weber® auch mit redaktionellen Beiträgen in Form von bezahlten **ADVERTORIALS** in ausgewählten Magazinen präsentiert. Mehr dazu erfahren Sie auf der Seite gegenüber.



# IN REICHWEITENSTARKEN TITELN PRÄSENT

---

Weber® präsentiert sich unter anderem mit geschickt verpackten Anzeigen in Form von bezahlten Advertorials in zielgruppengerecht ausgewählten Magazinen. Diese redaktionellen Artikel bringen dem Leser unsere Produkte nahe und machen Lust auf mehr. Auch Sie als Händler profitieren direkt davon.



## „JE GRÖßER DESTO LECKER“

In 4 aufeinanderfolgenden Ausgaben der BEEF!, dem Koch-Magazin für Männer, haben wir dem Leser jeweils unterschiedliche Themen rund ums Grillen präsentiert. So wurde z. B. das indirekte Grillen durch eine Nahaufnahme vom Lammkarree schmackhaft gemacht und erklärt, wie man mit Hilfe von Weber® Grills und dem passenden Zubehör zu diesem perfekten Grillergebnis gelangt.

## „ENDLICH EINE ANMACH-TAKTIK, DIE SICHER KLAPPT!“

Im Männermagazin PLAYBOY haben wir den Lesern verdeutlicht, wie sie mit den Kohlen von Weber® die perfekte Glut auf den Grill bekommen und Frauen damit beeindrucken können. In einer weiteren Ausgabe des PLAYBOY haben wir das Thema „Traummaße aus Edelstahl“ aufgegriffen und den Summit® zielgruppengerecht dargestellt.



---

# WIR GEHEN DEN NÄCHSTEN SCHRITT

SEIT 60 JAHREN ARBEITEN WIR JEDEN TAG DARAN, ALS MARKE WEITER ZU WACHSEN.

**UND DAS MIT ERFOLG:** UNSERE KUNDEN NEHMEN LAUT AKTUELLER UMFRAGEN WEBER® ALS DIE **TOP-GRILLMARKE** WAHR.

AN DIESEN ERFOLG WOLLEN WIR MIT IHNEN ALS HÄNDLER ANKNÜPFEN UND **HABEN UNS FÜR 2013 EINIGES VORGENOMMEN:**

# SEIEN SIE GESPANNT!



DIE WEBER® GRILLAKADEMIE

# GRILLEN WIE DIE PROFIS

Ob bei den Kursen der Händler-Grillakademie BASIC, EXPERT und ON TOUR oder bei der Grillakademie LIVE und ORIGINAL für Ihre Kunden: Hier kann jeder lernen, wie man perfekte Grillmenüs zubereitet – mit viel Spaß und Genuss.

WEBER-GRILLAKADEMIE.COM



## NEU AB 2013 DIE WEBER® GRILLAKADEMIE BASIC UND EXPERT IN WASEMS KLOSTER ENGELTHAL: AUFBRUCH IN EINE NEUE ÄRA

Die Weber® Grillakademie schafft ein emotionales Grillerlebnis. Ob mit der Grillakademie ORIGINAL als Event, von dem Ihre Kunden noch lange erzählen und ihre Begeisterung weitertragen oder mit der Grillakademie BASIC und EXPERT für Sie als Händler, die Grillakademie ist eine Erfolgsgeschichte.

Mit steigenden Teilnehmerzahlen haben sich deshalb die Ansprüche an die Örtlichkeit verändert: Die Weber® Grillakademie brauchte den nötigen Freiraum, um den „Weber® Way of Grilling“ perfekt umzusetzen.

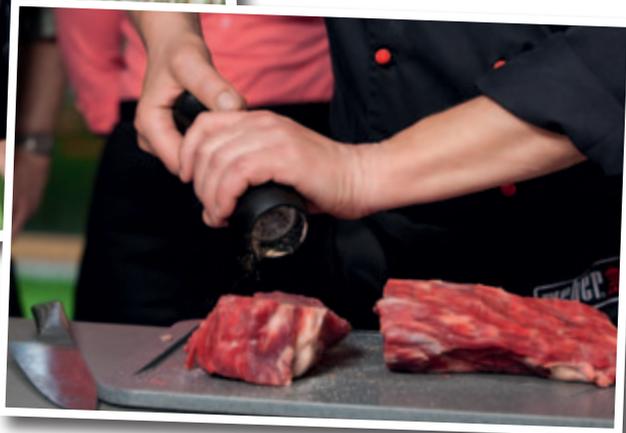
Im Frühling 2012 ist die Weber® Grillakademie nun umgezogen und findet in Wasems Kloster Engelthal den perfekten Ort, um den Gedanken der Grillakademie noch besser umzusetzen.



**1** Großzügige Arbeitsflächen aus warm gewalztem Stahl bieten reichlich Platz und Komfort beim Zubereiten der Grillspeisen. Ein Highlight unserer Küche ist, dass die ursprüngliche Optik des historischen Gemäuers erhalten und um die modernen, rund 600 kg schweren Edelstahl-Elemente der Küche ergänzt wurde.

**2** Wie im eigenen Garten fühlen sich die Kursteilnehmer im ca. 800 m<sup>2</sup> großen Außenbereich und dem komplett verglasten Pavillon inklusive der rund 70 m<sup>2</sup> großen, mit Glaselementen überdachten Grillterrasse. Auf der Terrasse stehen die Weber® Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills, die alle während der Grillkurse zum Einsatz kommen.

## DEN UMSATZ STEIGERN MIT KOMPETENTER BERATUNG: PROFITIEREN SIE ALS HÄNDLER VON DER GRILLAKADEMIE



JETZT ANMELDEN  
UNTER  
[WEBER-GRILLAKADEMIE.COM](http://WEBER-GRILLAKADEMIE.COM)

Bei der Weber® Grillakademie bekommen Sie oder Ihre Angestellten das nötige Fachwissen, um Ihren Kunden als kompetenter Ansprechpartner zur Seite zu stehen und im Verkaufsgespräch auf jede Frage die passende Antwort zu haben. Fachkundige und begeisterte Verkäufer werden vom Kunden geschätzt und schaffen so mehr Umsatz. Und mit ein paar heißen Grill-Tipps sorgen Sie außerdem dafür, dass Ihre Kunden immer wieder gerne zu Ihnen kommen.



### DIE GRILLAKADEMIE BEGEISTERT

Die Weber® Grillakademie ist das emotionale Grillerlebnis – ein Event, von dem Ihre Kunden noch lange erzählen werden. Jedes Jahr machen wir durch die Grillakademie viele tausende Teilnehmer zu Weber® Markenbotschaftern, die ihre Begeisterung an Freunde und Bekannte weitertragen und so die Nachfrage auch bei Ihnen steigern.

Und wenn Sie selbst einen Kurs bei der Grillakademie belegen, haben Sie nicht nur Spaß, sondern lernen auch noch eine Menge über unsere Grills.



Smokey Joe® Premium  
37 cm, Black



Smokey Joe® Premium  
37 cm, Ivory



Smokey Joe® Premium  
37 cm, Warm Grey



Smokey Joe® Premium  
37 cm, Brick Red



Smokey Joe® Premium  
37 cm, Spring Green



Smokey Joe® Premium  
37 cm, Wedgewood Blue



Bar-B-Kettle®  
47 cm, Black



One-Touch® Original  
47 cm, Black



One-Touch® Original  
47 cm, Ivory



One-Touch® Original  
47 cm, Warm Grey



One-Touch® Original  
47 cm, Brick Red



One-Touch® Original  
47 cm, Wedgewood Blue



One-Touch® Original  
47 cm, Spring Green



One-Touch® Original  
57 cm, Black



One-Touch® Premium  
47 cm, Black



Master-Touch™ GBS™  
57 cm, Black



Master-Touch™ GBS™  
57 cm, Ivory



Master-Touch™ GBS™  
57 cm, Warm Grey



One-Touch® Premium  
67 cm, Black



Performer® Original GBS™  
57 cm, Black



Performer® Premium GBS™  
57 cm, Black



Performer® Deluxe GBS™  
Gourmet, 57 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!



## WAS SIE ÜBER HOLZKOHLEGRILLS WISSEN SOLLTEN

Der Duft des brutzelnden Fleisches, das Knistern der Kohle, das Ursprüngliche des Feuers, die einmalige Atmosphäre, während man das zarte, würzige Steak genießt: Das vollendete Grill-erlebnis verbinden viele nach wie vor mit dem Grillen mit Holzkohle – so wie es Weber® perfektioniert hat. Hier erfahren Sie mehr darüber.



### DER NEUE MASTER-TOUCH™ GBS™

Die Basis für unbegrenzte Möglichkeiten – mit geteiltem Grillrost und Grillrosteinsatz für das Gourmet BBQ System (GBS™).

Mehr dazu auf den folgenden Seiten.

## DIE SACHE MIT DEM ANZÜNDEN



1 Legen Sie **2–3 Anzündwürfel** auf den Kohlerost und zünden Sie diese an. Stellen Sie den **Anzündkamin (siehe Seite 69)**, gefüllt mit den **Weber® Long Lasting Premium Briquettes** oder einer der Weber® Grillkohlen (**Steakhouse Premium Restaurant Coal** oder **Premium Express Grill-Holzkohle**) direkt über die Anzündwürfel.



2 Nach ca. **30 Minuten (bei Briketts)**, bzw. nach **ca. 15–20 Minuten (bei Holzkohlen)**, wenn der Inhalt **durchgeglüht** und mit einer grauen Ascheschicht bedeckt ist, schütten Sie die heiße Glut auf den Kohlerost oder in die **Kohlekorbe**.



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**.



## EINFACH SAUBER!

Nicht nur das unkomplizierte und sichere Anzünden oder die einfache Handhabung beim Grillen zeichnen die Weber® Holzkohlegrills aus.

Zum Weber® Original Grillsystem OGS® gehört auch die einfache Reinigung: Mit unserem One-Touch® System entsorgen Sie Asche- und Kohlereste mit nur einem Handgriff. Die Bauteile des Grills – verchromt oder porzellanemailt – sind besonders einfach zu reinigen: Deckel und Kessel werden lediglich ausgefegt, für den Grillrost genügt das Ausbrennen und Ausbürsten direkt nach dem Grillen oder vor der nächsten Nutzung. Zusammen mit unserem genau auf die Weber® Grills abgestimmten Reinigungszubehör bietet Weber® praktische Lösungen, damit Sie lange Freude an Ihrem Grill haben.



## WEBER® IDEEN FÜR GESUNDES GRILLEN

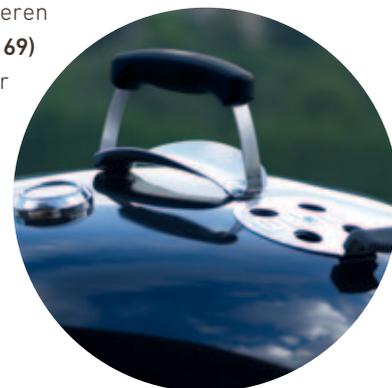
Mit geschlossenem Deckel entstehen keine Flammen und dank der Methode des indirekten Grillens kann kein Fett in die Glut tropfen. Das gilt natürlich auch für unsere Gas- und Elektrogrills – je weniger verbranntes Fett, desto gesünder der Genuss.

Benutzen Sie zum Wenden von Fleisch statt einer Gabel eine Weber® Grillzange – auch so wird verhindert, dass Bratensaft austritt und verbrennt. Fettarmes und vitaminreiches Grillgut wie Kartoffeln, Zucchini oder Paprika ist nicht nur eine geschmackliche, sondern auch eine gesunde Ergänzung.

Die Weber® Grillzangen und weiteres Zubehör finden Sie **ab Seite 64**.

## WEBER® HOLZKOHLEGRILLS – SICHERES GRILLVERGNÜGEN

Barbecue mit glühender Kohle macht Spaß und ist die ursprünglichste Art des Grillens. Mit 60 Jahren Erfahrung in puncto Gestaltung und Fertigung sorgt Weber® dabei für TÜV-geprüfte Sicherheit und ist führend, was die Konstruktion und Verarbeitung betrifft. Für höchste Stabilität sorgt z. B. das Bein- und Rollendesign, während ein zusätzlicher Hitzeschutz am Deckelgriff für noch mehr Sicherheit sorgt. Mit unseren Anzündhilfen (**siehe Seite 69**) entfachen Sie die Glut für das Grillerlebnis schnell und besonders zuverlässig und mit dem Deckelthermometer haben Sie die Temperatur voll unter Kontrolle.



# DER NEUE **MASTER-TOUCH™ GBS™**



DIE BASIS FÜR  
UNBEGRENZTE  
MÖGLICHKEITEN





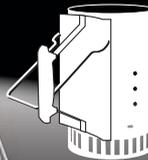
## JOHANN LAFER EMPFIHLT DEN MASTER-TOUCH™ GBS™



**KNOW HOW:**  
REZEPTE UND  
GRILLAKADEMIE



**ALLES RUND UM DEN  
GRILL:** UMFANGREICHE  
ZUBEHÖRWELT



**INKLUSIVE:**  
VERSCHIEDENE FARBEN UND  
PREMIUM-AUSSTATTUNG



**IM GRILL INTEGRIERT:**  
DIE MÖGLICHKEITEN DES  
GOURMET BBQ SYSTEMS  
UND WEITERE ERGÄNZUNGEN



### DER MASTER-TOUCH™ GBS™ IST NICHT EINFACH NUR EIN GRILL.

Er ist die Basis eines umfangreichen Systems mit ausgefeiltem Zubehör und vielen weiteren Ergänzungen. Damit eröffnet er Ihren Kunden alle Möglichkeiten des Weber® Holzkohlegrillens und noch vieles mehr. Mit diesem Grill holen Sie Ihre Kunden in die Weber® Welt.

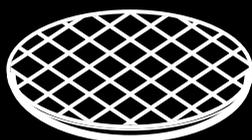
## **DER MASTER-TOUCH™ GBS™:** **DIESER GRILL IST DER EINSTIEG ...**



**MASTER-TOUCH™  
GBS™**

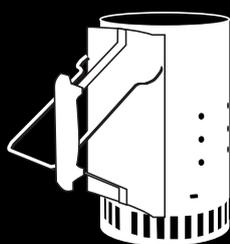
### **DIE BASIS FÜR UNBEGRENZTE MÖGLICHKEITEN**

Der bewährte Kugelgrill mit seinen Premium-Features ist der perfekte Einstieg in die Weber® Grillwelt: Für die vielen und jährlich neuen Erweiterungen kommen Ihre Kunden immer wieder gerne zu Ihnen.



### **+ ERGÄNZUNGEN: PERFEKTES GRILLERLEBNIS**

Der Master-Touch™ GBS™ bietet alle Möglichkeiten für die vielfältigen Grill-Einsätze des Gourmet BBQ Systems wie Pizzastein oder Wok und für Drehspieß und Mangal Grill-Set, die direkt auf den Kessel aufgesetzt werden können.



### **+ ZUBEHÖR: UNSCHLAGBARE KOMBINATIONEN**

Kombiniert mit Erweiterungen wie dem Holzarbeitstisch Side-Kick® wird der Grill zur perfekten Grillküche. Darüber hinaus eröffnen Sie Ihren Kunden mit der Welt des Weber® Zubehörs unzählige weitere Möglichkeiten.



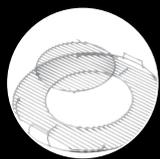
### **+ KNOW-HOW: GRILLAKADEMIE UND REZEPTE**

Mit der Grillakademie und den Rezepten von Weber® werden sich Ihre Kunden immer wieder aufs Neue für ihren Grill und das Zubehör begeistern.

# ... IN EIN SYSTEM MIT UNBEGRENZTEN MÖGLICHKEITEN



DECKELHALTER  
TUCK-AWAY™



GOURMET BBQ-SYSTEM  
INTEGRIERT



GRIFF MIT  
BESTECKHALTER



SCHWARZER  
ASCHETOPF



SCHWARZE  
TRIANGEL



VERSCHIEDENE  
FARBEN



GOURMET BBQ SYSTEM –  
PIZZASTEIN MIT GESTELL



GOURMET BBQ SYSTEM –  
PFANNEN EINSATZ



MANGAL  
GRILL-SET



GOURMET BBQ SYSTEM –  
SEAR GRATE EINSATZ



GOURMET BBQ SYSTEM –  
GEFLÜGELHALTER  
EINSATZ



GOURMET BBQ SYSTEM –  
KOREANISCHER BBQ  
GRILLEINSATZ



GOURMET BBQ SYSTEM –  
WOK EINSATZ



GOURMET BBQ SYSTEM –  
EBELSKIVER EINSATZ



DREHSPIESS



ERWEITERUNGEN  
AM GRILL



WEBER® HOLZKOHLE  
UND BRIKETTS



ANZÜNDKAMIN



GRILLBESTECKE

UND  
VIELES  
MEHR  
...



GRILLAKADEMIE



REZEPTBÜCHER



APP



WEBER.COM

ALLE DETAILS ZUM MASTER-TOUCH™ GBS™ FINDEN SIE AUF SEITE 23

**KLEIN, ABER OHO:** Weber® bietet optimale Holzkohle-Modelle für Kugelgrill-Einsteiger und alle, die gerne im Park grillen. Alles natürlich in der berühmten Weber® Qualität – ganz wie bei den Großen.

„PICKNICKER“ MIT EXTRAS

## SMOKEY JOE® PREMIUM

 37 cm / Black, Ivory\* und Warm Grey\*

 37 cm / Brick Red\*, Spring Green\* und Wedgewood Blue\*



- 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



 AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT

COLOR LINE



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
1126004	Smokey Joe® Premium ø 37 cm, Warm Grey	89,99	46/43/41	4
1124004	Smokey Joe® Premium ø 37 cm, Brick Red	89,99	46/43/41	4
1127704	Smokey Joe® Premium ø 37 cm, Spring Green	89,99	46/43/41	4
1128999	Smokey Joe® Premium ø 37 cm, Wedgewood Blue	89,99	46/43/41	4



DAS EINSTEIGER-MODELL

# BAR-B-KETTLE®

47 cm / Black



- 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 **2 stabile Duroplastgriffe:** hitze- und wetterbeständig
- 5 **3 Lüftungsschieber am Kessel und 1 Lüftungsschieber am Deckel:** Aluminiumblech, für leichte Temperaturregulierung
- 6 **Ascheauffangschale:** zur leichten Ascheentsorgung herausnehmbar
- 7 **Bruch- und wetterfeste Räder:** ermöglichen sicheres Bewegen des Grills

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

**GARANTIE**

10 Jahre auf Deckel und Kessel

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
1231004	Bar-B-Kettle® ø 47 cm, Black	99,99	89/47/56	8



**ENTDECKEN SIE DAS ORIGINAL** – die von Weber® entwickelten Kugelgrills mit dem Kult-Status. Schaffen Sie einmalige und unvergessliche Grillerlebnisse. Die vielen durchdachten Features bieten optimale Handhabung, Sicherheit und Pflege.

## DAS ORIGINAL

# ONE-TOUCH® ORIGINAL

 47 cm / Black, Ivory\* und Warm Grey\*

 47 cm / Brick Red\*, Spring Green\* und Wedgewood Blue\*

 57 cm / Black



- 1 **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
- 2 **Integriertes Deckelthermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens
- 3 **Lüftungsschieber:** aus rostfreiem Aluminium
- 4 **2 Duroplastgriffe:** aus glasfaserverstärktem Nylon mit verlängerten Griffstegen
- 5 **Kessel und Deckel:** porzellanemailliert und großvolumig
- 6 **One-Touch® System aus Stahl, aluminiumbeschichtet:** leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
- 7 **Ascheauffangschale:** zur leichten Ascheentsorgung herausnehmbar
- 8 **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



 AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT

COLOR LINE



Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
1241304	One-Touch® Original ø 47 cm, Black	149,99	89/52/55	9
1245304	One-Touch® Original ø 47 cm, Ivory	149,99	89/52/55	9
1246304	One-Touch® Original ø 47 cm, Warm Grey	149,99	89/52/55	9
1244304	One-Touch® Original ø 47 cm, Brick Red	149,99	89/52/55	9
1247304	One-Touch® Original ø 47 cm, Spring Green	149,99	89/52/55	9
1248304	One-Touch® Original ø 47 cm, Wedgewood Blue	149,99	89/52/55	9
1341504	One-Touch® Original ø 57 cm, Black	189,99	99/57/65	13



**DIE PREMIUMKLASSE** für Holzkohle-Fans und Grillprofis mit den höchsten Ansprüchen. Hier bleibt in puncto Ausstattung, Vielseitigkeit und Komfort kein Wunsch offen.

DAS ORIGINAL MIT MEHR KOMFORT

## ONE-TOUCH® PREMIUM

 47 cm / Black



- 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:** aus glasfaserverstärktem Nylon mit verlängerten Griffstegen und integrierten Besteckhaken
  - 5 **Kessel und Deckel:** porzellanemailliert und großvolumig
  - 6 **One-Touch® System aus Edelstahl:** leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
  - 7 **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

GRILLGENUSS XXL

## ONE-TOUCH® PREMIUM

 67 cm / Black\*



Der **One-Touch® Premium 67 cm** hat die gleichen Eigenschaften wie der **One-Touch® Premium 47 cm** und folgende

### ZUSATZAUSSTATTUNG:

- 1 **Deckelhalter Tuck-Away™:** für komfortables Ablegen des Grilldeckels
  - 2 **Extra große Grillfläche**
- **Edelstahl-Grillrost:** klappbar
  - **Kohlerost:** besonders stabil
  - **2 Holzkohlekörbe Char-Basket™**

### GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
1251004	One-Touch® Premium ø 47 cm, Black	199,99	89/52/62	9
1551004	One-Touch® Premium ø 67 cm, Black	449,00	107/70/81	20



**DER MASTER-TOUCH™ GBS™** ist nicht einfach nur ein Grill. Mit einem umfangreichen Modulsystem ausgestattet, wird der bewährte Kugelgrill zum Allround-Talent der Weber® Grillwelt.

DIE BASIS FÜR UNBEGRENZTE MÖGLICHKEITEN

## MASTER-TOUCH™ GBS™

57 cm / Black, Ivory und Warm Grey



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

- **Extragroßer Aschetopf:** nur gelegentliches Entleeren notwendig
- **Brikett-Portionierer:** genaues Abmessen der Brikett-Menge
- **Geteilter Grillrost** mit Grillrosteinsatz für Gourmet BBQ System
- **2 Holzkohlehalter:** geeignet für die indirekte Grillmethode

### GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
1381204	Master-Touch™ GBS™, ø 57 cm, Black	279,00	107/60/71	15
1385204	Master-Touch™ GBS™, ø 57 cm, Ivory	279,00	107/60/71	15
1386204	Master-Touch™ GBS™, ø 57 cm, Warm Grey	279,00	107/60/71	15

**DER PERFORMER® GBS™** ist der Weber® Holzkohlegrill mit der maximalen Ausstattung für die Gartenküche. Mit allen Vorteilen des Master-Touch™ GBS™ bietet er eine große Grillfläche, einen Arbeitstisch in komfortabler Stehhöhe und je nach Ausführung einen Vorratsbehälter für Briketts oder Zubehör sowie eine Gaszündung.

### GEGRILLTE WASSERMELONEN-KÄSE- SPIESSE MIT FENCHEL-PISTAZIEN-SALAT

Erfrischende Spieße für das Grillen im Sommer.

Dieses Rezept aus dem Buch **WEBER'S VEGGIE** finden Sie auch in der **Rezeptsammlung** ab Seite 98.



### DER KOMFORTGRILL

## PERFORMER® ORIGINAL GBS™

57 cm / Black



#### Inklusive Gourmet BBQ System – Grillrost mit Grillrosteinsatz

- 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
- 5 **One-Touch® System aus Edelstahl:** für leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
- 6 **Stabiler Grillwagen:** mit lackierter Blende, zwei großen Rädern und zwei Lenkrollen mit Stoppfunktion. Bequeme Arbeitshöhe am Grill und an der Arbeitsfläche

#### GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel

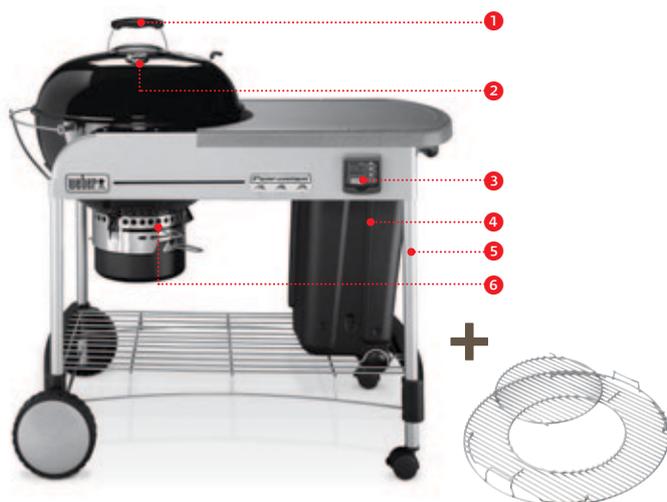
Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
1401504	Performer® Original GBS™, ø 57 cm, Black	399,00	112/101/74	24

**AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT**

MIT EXTRA GROSSER ARBEITSFLÄCHE

## PERFORMER® PREMIUM GBS™

57 cm / Black



**Inklusive Gourmet BBQ System – Grillrost mit Grillrosteinsatz**

- 1 **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
  - 2 **Integriertes Deckelthermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens
  - 3 **Abnehmbarer Timer**
  - 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
- **Große Arbeitsfläche:** auch zum Zubereiten des Grillguts geeignet

**GARANTIE**

10 Jahre auf Deckel und Kessel

\* Solange der Vorrat reicht

DIE ABSOLUTE LUXUSKLASSE

## PERFORMER® DELUXE GBS™ GOURMET

57 cm / Black\*



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

**ZUSATZAUSSTATTUNG:**

- 1 **Touch-N-Go™ Gaszündsystem:** zum Anzünden der Briketts bzw. Holzkohle durch Knopfdruck (Gaskartusche nicht im Lieferumfang enthalten)
- **Gourmet BBQ System – Sear Grate Einsatz**
- **Elektronische Zündung**

**GARANTIE**

10 Jahre auf Deckel und Kessel

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
1431504	Performer® Premium GBS™, ø 57 cm, Black	499,00	112/119/75	33
1481998	Performer® Deluxe GBS™ Gourmet, ø 57 cm, Black	599,00	112/119/75	35



**BESONDERES OUTDOOR-VERGNÜGEN** bietet Weber® mit seinem Spezialgrill, dem Smokey Mountain Cooker™ – ideal für langsames Garen und Räuchern.

## RÄUCHERN – DAS EINZIGARTIGE WEBER® GRILLERLEBNIS!



Das Räuchern bietet einen Grillgenuss der besonderen Art: Nicht durch die Glut der Kohle, sondern durch langes Garen bei niedrigen Temperaturen in aromatischem Rauch erhalten Fisch, Fleisch oder Geflügel den unnachahmlichen Räucher-Geschmack. Eine Wasserschale sorgt dafür, dass selbst zartestes Geflügel nicht austrocknet.

Mit den Weber® Räucherchips in verschiedenen Holzarten sind der Aromavielfalt und Experimentierfreude keine Grenzen gesetzt. Mit Weber® wird Räuchern nicht nur zu einer der authentischsten Formen des Barbecues, sondern auch zur außergewöhnlich köstlichen Grill-Alternative. Die Vorzüge des Räucherns können Sie am besten mit dem Smokey Mountain Cooker™, aber auch mit allen anderen Weber® Gas-, Holzkohle- und Elektrogrills genießen.

 **AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT (MODELL MIT 57 CM)**

**KOMPAKTER DOPPELDECKER**

### SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

 47 cm / Black\* (2 Ebenen)

 57 cm / Black\* (2 Ebenen)



- 1 **Im Deckel integriertes Thermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens
- 2 **Große Öffnung:** zum Nachlegen von Briketts, Räucherchips oder Wood Chunks
- 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**
- **Qualitativ hochwertige Abdeckhaube im Lieferumfang enthalten:** schützt vor Regen und Verschmutzung

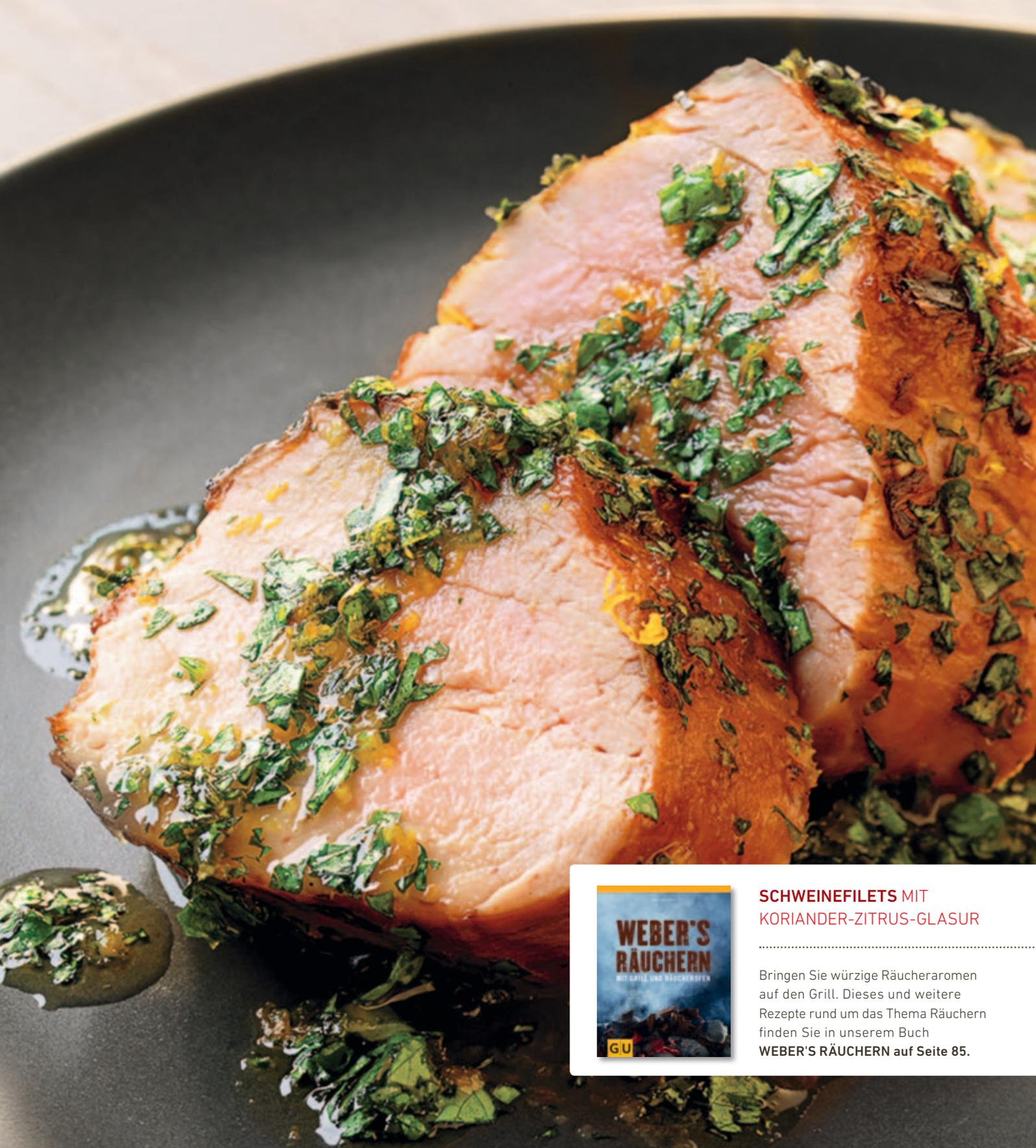
#### GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
721 004	Smokey Mountain Cooker™ ø 47 cm, Black	399,00	106/50/50	18
731004	Smokey Mountain Cooker™ ø 57 cm, Black	549,00	123/58/61	31

\* Solange der Vorrat reicht





**SCHWEINEFILETS MIT  
KORIANDER-ZITRUS-GLASUR**

Bringen Sie würzige Räucheraromen auf den Grill. Dieses und weitere Rezepte rund um das Thema Räuchern finden Sie in unserem Buch **WEBER'S RÄUCHERN** auf Seite 85.





**DAS MOBILE LAGERFEUER:** Der Weber® Fireplace bringt wohlige Wärme an kühlen Abenden und sorgt für gemütliches Feuer bei jeder Gelegenheit.

FÜR ANGENEHME LAGERFEUERATMOSPHERE

## FIREPLACE

Black\*



- ① **Emaillierter Deckel und emaillierte Bodenwanne**
- ② **Hitzeschild:** mindert die Wärmeabstrahlung nach unten

- **Stabile, verzinkte Streben**
- **Angenehme Wärmeabstrahlung zur Seite**
- **2 stabile Griffe**
- **Stabile Beine:** für sicheren Stand, auch auf unebenem Boden
- **Deckel und Mittelteil:** einzeln abnehmbar, durch direktes Aufsetzen des Deckels auf den Kessel kann das Feuer ganz einfach erstickt werden

### GARANTIE

bis 10 Jahre

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
2726	Fireplace, Black	199,00	82/71/71	13



Weber® Q™ 140  
Dark Grey



Weber® Q™ 140  
Volcano Red



Weber® Q™ 140  
Pink



Weber® Q™ 140 Stand  
Dark Grey mit Seitentischen



Weber® Q™ 240  
Dark Grey



Weber® Q™ 240 Stand  
Dark Grey mit Seitentischen



Weber® Q™ 240, Dark Grey Johann Lafer  
Edition mit Digital-Taschenthermometer  
und Bratenkorb (klein)



Weber® Q™ 240 Station, Dark Grey mit  
Rollwagen Premium und Seitentischen



# 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.



## WAS SIE ÜBER ELEKTROGRILLS WISSEN SOLLTEN

Im Mehrparteienhaus oder auf dem Balkon in der Stadt ist das Grillen mit Gas oder Holzkohle oft unerwünscht oder im Mietvertrag von vornherein untersagt. Komfortabel und problemlos sind hingegen die Weber® Elektrogrills: Ohne glühende Kohlen und schnell einsatzbereit benötigen Sie für das Grillvergnügen lediglich eine Steckdose.



## **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 Kohlequalm 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.



## **DAS GANZE GRILLAROMA**

Wir haben es getestet: Auch Profis schmeckten keinen Unterschied zwischen Grillgut von Weber® Elektrogrills und von Weber® Gas- oder Holzkohlegeräten. 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.

## **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 hitzesparendes Grillen mit geschlossenem Deckel den Stromverbrauch erheblich.

LA FER EDITION



Auch Johann Lafer grillt elektrisch. Der Weber® Q™ 240 in der Johann Lafer Edition bietet die perfekte Verbindung von Original-Grillgeschmack und modernem Lifestyle: energieeffizient, praktisch, technisch brillant, flexibel und formschön.  
**Mehr dazu auf Seite 37**

**CITY-GRILLEN:** Wo auch immer das Grillen mit Gas oder Holzkohle unerwünscht ist, sind die Weber® Q™ Elektrogrills die ideale Lösung – die perfekte Kombination von Original-Grillgeschmack und modernem Lifestyle.

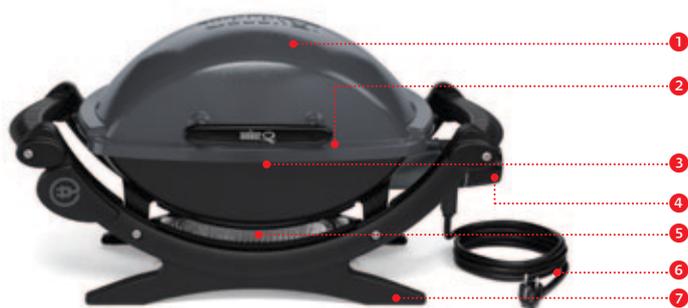
weber® Q™ 140

#### DER KOMFORTABLE PRAKTIKER

## WEBER® Q™ 140

 43 x 32 cm / Dark Grey

 43 x 32 cm / Volcano Red\* und Pink\*



- 1 **Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss:**  
leicht zu reinigen
  - 2 **Porzellanemillierter Guss-Grillrost:** sorgt für gleichmäßige Hitzeverteilung und die optimale Grillmarkierung
  - 3 **Große Heizspirale:** 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 Mobilitätsradius
  - 7 **Glasfaserverstärkter Nylonrahmen:** langlebig, hitze- und wetterbeständig
- **Praktischer Rollwagen Standard oder Stand:** als Zubehör erhältlich

#### AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT

COLOR LINE



#### GARANTIE

bis 5 Jahre

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
522079	Weber® Q™ 140, Dark Grey	249,00	58/66/44	11
524079	Weber® Q™ 140, Volcano Red	249,00	58/66/44	11
527079	Weber® Q™ 140, Pink	249,00	58/66/44	11

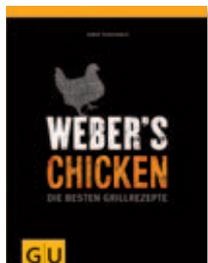
\* Bei geöffnetem Deckel

\* Solange der Vorrat reicht



**TÜRKISCHE  
HÄHNCHENSPIESSE  
MIT PAPRIKA-  
WALNUSS-SAUCE**

Saftiges Hähnchenfleisch mit einer raffinierten Sauce. Dieses Rezept aus dem Buch **WEBER'S CHICKEN** finden Sie auch in der **Rezeptsammlung** ab Seite 98.



AUCH ALS KOMPAKTE GRILLSTATION

## WEBER® Q™ 140 STAND

 43 x 32 cm / Dark Grey



ELEKTROGRILLS

Der **Weber® Q™ 140 Stand** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 140** und folgende

**ZUSATZAUSSTATTUNG:**

- **Weber® Q™ Stand:** sicherer Stand, komfortable Arbeitshöhe
- **2 Arbeitstische mit Besteckhaken**

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
30005	Weber® Q™ 140 Stand, Dark Grey mit Seitentischen	299,00	121/104/60	13

\* Bei geöffnetem Deckel

weber  240

#### DAS FAMILIEN-MODELL

## WEBER® Q™ 240

 54 x 39 cm / Dark Grey



Der **Weber® Q™ 240** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 140** und folgende

#### ZUSATZAUSSTATTUNG:

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

#### DAS FAMILIEN-MODELL ALS KOMPAKTE GRILLSTATION

## WEBER® Q™ 240 STAND

 54 x 39 cm / Dark Grey



Der **Weber® Q™ 240 Stand** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 240** und folgende

#### ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Weber® Q™ Stand:** sicherer Stand, komfortable Arbeitshöhe
- **2 Arbeitstische mit Besteckhaken:** für zusätzliche Ablagefläche

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
592079	Weber® Q™ 240, Dark Grey	369,00	68/80/48	17
692879	Weber® Q™ 240 Stand, Dark Grey mit Seitentischen	399,00	130/130/68	20

\* Bei geöffnetem Deckel

EMPFOHLEN VON JOHANN LAFER

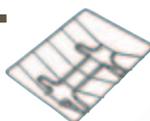
## WEBER® Q™ 240

 54 x 39 cm / Dark Grey, **Johann Lafer Edition\***

JOHANN LAFER



LA FER EDITION



Der **Weber® Q™ 240 Johann Lafer Edition** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 240** und folgende

**ZUSATZAUSSTATTUNG:**

- Kleiner Bratenkorb
- Digital-Taschenthermometer
- Logo im Griff

MOBILES RAUMWUNDER

## WEBER® Q™ 240 STATION

 54 x 39 cm / Dark Grey



Der **Weber® Q™ 240 Station** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 240** und folgende

**ZUSATZAUSSTATTUNG:**

- Rollwagen Premium mit stabiler Ablagefläche
- 2 Arbeitstische mit Besteckhaken: für zusätzliche Ablagefläche

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
30016	Weber® Q™ 240, Dark Grey, Johann Lafer Edition mit Digital-Taschenthermometer und Bratenkorb (klein)	379,00	68/80/48	17
30015	Weber® Q™ 240 Station, Dark Grey mit Rollwagen Premium und Seitentischen	499,00	131/130/57	23

\* Solange der Vorrat reicht

\* Bei geöffnetem Deckel



Weber® Q™ 120  
Volcano Red mit Seitentischen



Weber® Q™ 120  
Brick Red mit Seitentischen



Weber® Q™ 120  
Pink mit Seitentischen



Weber® Q™ 120  
Ivory mit Seitentischen



Weber® Q™ 120  
Modern Grey mit Seitentischen



Weber® Q™ 120 Stand  
Titan mit Seitentischen



Weber® Q™ 220 Stand  
Titan mit Seitentischen



Weber® Q™ 300  
Titan mit Seitentischen



Weber® Q™ 120  
Black Line



Weber® Q™ 220  
Black Line



Weber® Q™ 220 Station  
Black Line



Weber® Q™ 320  
Black Line



Spirit® E-310 Classic  
Black



Spirit® E-210 Original  
Black



Spirit® E-310 Original  
Black



Spirit® E-320 Original  
Black



Spirit® E-310 Premium  
Black



Spirit® E-320 Premium  
Black



Spirit® S-320 Premium  
Edelstahl



Genesis® E-310  
Black



Genesis® E-330  
Black



Genesis® E-330  
Copper



Genesis® E-330  
Steel Grey



Genesis® S-330  
Edelstahl



Module für Outdoor-Küche  
Genesis® E-Serie, Black  
links und rechts



Module für Outdoor-Küche  
Genesis® S-Serie, Edelstahl  
links und rechts



Summit® E-470  
Black



Summit® S-470  
Edelstahl



Summit® E-670  
Black



Summit® S-670  
Edelstahl



Summit® Grill Center  
Edelstahl



Summit® S-660  
Built-In Version  
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.



## WAS SIE ÜBER GASGRILLS WISSEN SOLLTEN

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. Flavorizer Bars® Aromaschiene leiten Fett und Bratensaft ab und schützen so das Grillgut vor Flammenbildung. Mit wenigen Handgriffen ist ein Weber® Gasgrill vorgeheizt, in nur zehn Minuten einsatzbereit und somit das ideale Tool für häufiges Grillen.



### DER NEUE WEBER® SPIRIT

Der Gasgrill der nächsten Generation – in exklusivem, neuem Design bietet der neue Spirit Grillen auf höchstem Niveau mit dem optimalen Verhältnis von Leistung, Grillfläche und Platzbedarf.

**Mehr dazu ab Seite 48**



## SICHERHEIT STEHT FÜR UNS AN ERSTER STELLE

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® Aroma-ribsen leiten beim Grillen Fett und Bratensaft ab und schützen so das Grillgut vor Flammenbildung.



## GRILLEN MIT GAS – EFFIZIENT UND GÜNSTIG

Ein Modell der Weber® Q™ 200 Serie verbraucht maximal 260g 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.



## 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 optimal verborgen.

# DER NEUE SPIRIT®

## DER GASGRILL DER NÄCHSTEN GENERATION



### EXKLUSIVES DESIGN

Der neue Spirit zeichnet sich durch exklusives Design, eine optimierte Gestaltung der Bedienelemente und die erweiterte Arbeitsfläche auf den Seitentischen aus.

### NEUE FEATURES

Jedes Modell ist mit brandneuen Features ausgestattet. Die große Arbeitsfläche, die Bedienelemente an der Frontseite sowie das exklusive neue Design zeichnen alle neuen Spirits aus. Unter den verschiedenen Ausführungen findet sich nun auch eine platzsparende Variante mit herunterklappbaren Tischen für Balkon oder Terrasse.

# SPiRiT®



Mehr Freiraum: große Seitentische



Abklappbare Seitentische (Spirit® E-210 Original)



Seitenkocher zugeklappt auch als Arbeitsfläche nutzbar (Spirit E-320 Original, E-320 Premium und S-320 Premium)

Bedienelemente an der Frontseite



Exklusives Design



Bottle Inside: Möglichkeit zum Unterbringen der Gasflasche nur für 5 kg, 11 kg bei Spirit Premium im Halter an der Seite verstaubar



Praktisches Fach für Saucen oder Gewürze. (Spirit® Premium)



## SPiRiT® CLASSIC

Bedienelemente an der Frontseite, schwarz emailliert

## SPiRiT® ORIGINAL

Bedienelemente an der Frontseite schwarz emailliert

## SPiRiT® PREMIUM

Bedienelemente an der Frontseite aus Edelstahl

Piezo Zünder	Elektr. Zündung (Batteriezündung)	Elektr. Zündung (Batteriezündung)
2-geteilter Grillrost aus Stahl, emailliert	2-geteilter Grillrost aus Gusseisen, emailliert	2-geteilter Grillrost aus Gusseisen, emailliert
Frontverkleidung mit Weber Kettle, fest montiert	Tür an der Front, schwarz lackiert	Tür an der Front, schwarz lackiert
Einstellmöglichkeit für 5 kg Gasflasche	Einstellmöglichkeit für 5 kg Gasflasche	Einstellmöglichkeit für 5 kg Gasflasche
		Blende für Halterung der 11 kg Gasflasche
		Gewürzfach

## DER KLEINE POWER-GRILL VON WEBER®

Sauberer und kraftvoller Grillspaß in vielen farbenfrohen Ausführungen – ob für daheim oder unterwegs, ob mit Gaskartusche oder Gasflasche.

### DER ELEGANTE

## WEBER® Q™ 120

 43 x 32 cm / Modern Grey\*

 43 x 32 cm / Ivory\*, Volcano Red\*, Brick Red\* und Pink\*



### AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT

#### COLOR LINE



Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
512479	Weber® Q™ 120, Modern Grey mit Seitentischen	249,00	57/104/40	11
515079	Weber® Q™ 120, Ivory mit Seitentischen	249,00	57/104/40	11
514079	Weber® Q™ 120, Volcano Red mit Seitentischen	249,00	57/104/40	11
514679	Weber® Q™ 120, Brick Red mit Seitentischen	249,00	57/104/40	11
517079	Weber® Q™ 120, Pink mit Seitentischen	249,00	57/104/40	11

\* Bei geöffnetem Deckel

- 1 **Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss:** leicht zu reinigen und hohe Lebensdauer
  - 2 **Im Deckel integriertes Thermometer**
  - 3 **2 Arbeitstische** mit Besteckhaken
  - 4 **Elektrische Zündung**
  - 5 **Stufenlos regelbares Brennerventil:** für optimale Temperaturregelung
  - 6 **Grillrost aus Gusseisen:** mit integrierten Aromaschienen, zusätzlich emailliert. 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:** praktisch für unterwegs (Gaskartusche separat erhältlich, siehe Seite 74)
  - **Umrüstbar auf Gasflasche:** für günstiges, dauerhaftes Grillen (Umrüst-Set separat erhältlich, siehe Seite 77)
  - **Haltekorb für Gaskartusche:** praktisch und sicher
  - **Praktischer Rollwagen Standard:** als Zubehör erhältlich

#### GARANTIE

bis 5 Jahre



 AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT

VOLLE MOBILITÄT

## WEBER® Q™ 120

 43 x 32 cm / Black Line

BLACK LINE

Der **Weber® Q™ 120 Black Line** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 120**



DER PLATZSPARENDE STANDGRILL

## WEBER® Q™ 120 STAND

 43 x 32 cm / Titan\*



Der **Weber® Q™ 120 Stand** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 120** und folgende

**ZUSATZAUSSTATTUNG:**

- 1 **Weber® Q™ Stand:** sicherer Stand, komfortable Arbeitshöhe. Die Gasflasche kann durch das Weber® Cover verdeckt platziert werden

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
511579	Weber® Q™ 120, Black Line mit Seitentischen	249,00	57/104/40	11 
516879	Weber® Q™ 120 Stand, Titan mit Seitentischen	299,00	120/104/60	14

\* Bei geöffnetem Deckel

**DAS WEBER® Q™ KONZEPT** bietet für jeden Kunden den passenden Grill. Ob preisgünstiger Einstieg in die Weber® Welt, elegantes Designerstück oder platzsparende Arbeitsstation – für jeden ein Grill nach Maß. Und dazu gibt es viele passende Erweiterungen, mit denen sich jeder Grill ausbauen lässt.

## AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT

BLACK IS BEAUTIFUL

# WEBER® Q™ 220

 54 x 39 cm / Black Line

BLACK LINE



Der **Weber® Q™ 220 Black Line** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 120 Black Line** und folgende

### ZUSATZAUSSTATTUNG:

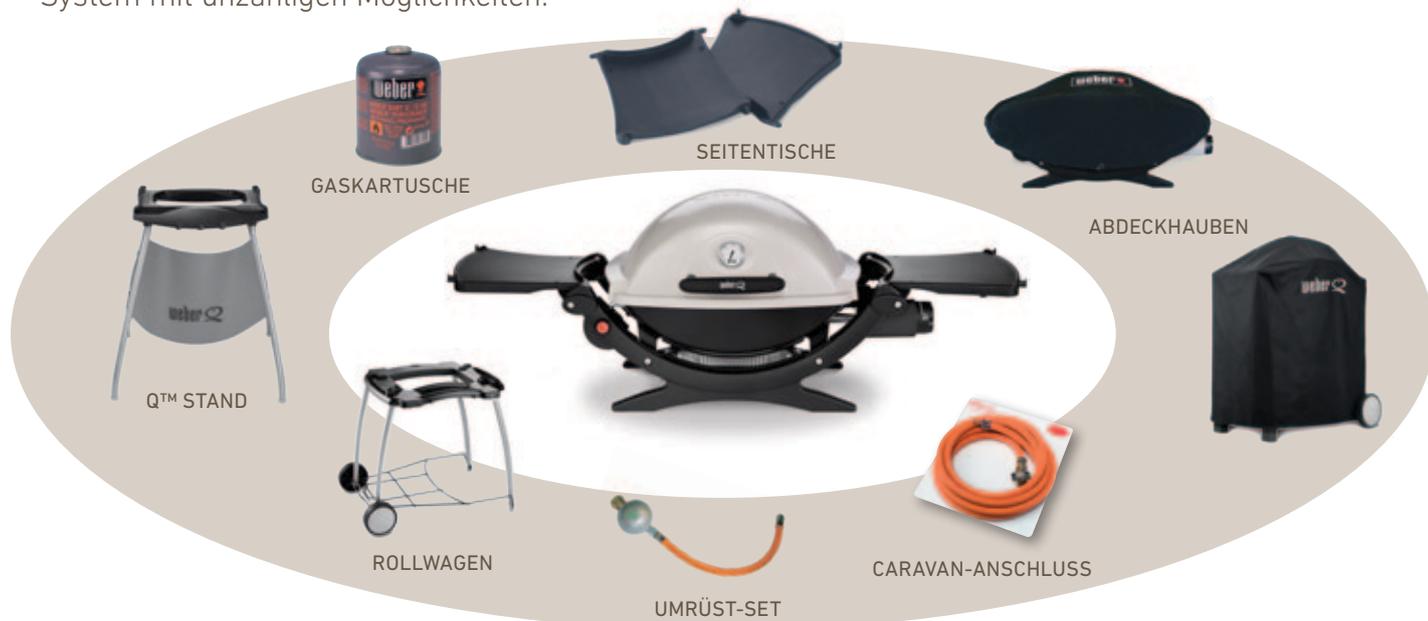
- Größere Grillfläche
- Höherer Deckel

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
561979	Weber® Q™ 220, Black Line mit Seitentischen	359,00	68/130/46	16

\* Bei geöffnetem Deckel

## weber Q™ KONZEPT

Ob mobiler Grill mit Rollwagen, Arbeitsstation mit Seitentischen oder passende Abdeckhaube – das perfekt auf die Grills abgestimmte Zubehör macht aus jedem Weber® Q™ ein komplettes System mit unzähligen Möglichkeiten.



weber Q<sup>TM</sup> 220



IN KOMFORTABLER HÖHE

## WEBER® Q<sup>TM</sup> 220 STAND

 54 x 39 cm / Titan



 AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT

SCHWARZER RENNER

## WEBER® Q<sup>TM</sup> 220 STATION

 54 x 39 cm / Black Line

BLACK LINE



Der **Weber® Q<sup>TM</sup> 220 Stand** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q<sup>TM</sup> 220 Black Line** und folgende

**ZUSATZAUSSTATTUNG:**

- 1 **Weber® Q<sup>TM</sup> Stand:** sicherer Stand, komfortable Arbeitshöhe. Die Gasflasche kann durch das Weber® Cover verdeckt platziert werden.

Der **Weber® Q<sup>TM</sup> 220 Black Line Station** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q<sup>TM</sup> 220 Black Line** und folgende

**ZUSATZAUSSTATTUNG:**

- **Praktischer Rollwagen Premium**

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
566879	Weber® Q <sup>TM</sup> 220 Stand, Titan mit Seitentischen	399,00	130/130/68	19
20018	Weber® Q <sup>TM</sup> 220, Black Line Station mit Seitentischen	459,00	131/130/57	23

\* Bei geöffnetem Deckel

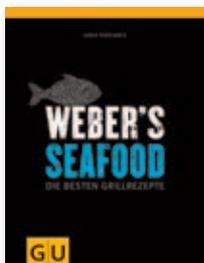
GASGRILLS

weber  300



### GEGRILLTER HEILBUTT MIT PISTAZIEN-MINZE-PESTO

Einfach und schnell zubereitet, mit ganz besonderer Note im Geschmack. Dieses Rezept aus dem Buch **WEBER'S SEAFOOD** finden Sie auch in der **Rezeptsammlung** ab Seite 98.



DER LUXUS-ALLROUNDER

## WEBER® Q™ 300

 63 x 45 cm / Titan



- 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 **Seitentische:** nach unten abklappbar und platzsparend, mit **Besteckhaken:** halten das Grillbesteck immer griffbereit
- 4 **2-geteilter Grillrost aus Gusseisen:** mit integrierten Aromaschienen, zusätzlich emailliert. 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 **Fest integriert in stabilem Grillwagen mit 2 großen Rädern:** Gasflasche kann hinter dem Weber® Cover verdeckt platziert werden

### GARANTIE

bis 5 Jahre

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
426079	Weber® Q™ 300, Titan mit Seitentischen	499,00	145/140/57	28

\* Bei geöffnetem Deckel

 AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT

DER BOLIDE

# WEBER® Q™ 320

 63 x 45 cm / Black Line

BLACK LINE



Der **Weber® Q™ 320 Black Line** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 300** und folgende

**ZUSATZEIGENSCHAFTEN:**

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

Art.-Nr. Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
581979 Weber® Q™ 320, Black Line mit Seitentischen	579,00	145/140/57	29 

\* Bei geöffnetem Deckel



**DER GASGRILL DER NÄCHSTEN GENERATION:** Mit optimaler Heizleistung und großem Volumen sind die neuen Spirit® Grills von Weber® echte Dauerbrenner, die viele Extras bieten – z. B. die einzigartigen Flavorizer Bars® Aromaschienen für besonderes Grillaroma.

**SPIRIT®**

EINSTIEG IN DIE OBERKLASSE

## SPIRIT® E-310 CLASSIC

 60 x 45 cm / Black



- 1 **Feste Seitentische** mit je 3 Besteckhaken
  - 2 **Emallierter Deckel mit Deckelthermometer:** zur optimalen Temperaturkontrolle
  - 3 **Warmhalterost:** vergrößert die nutzbare Fläche des Grills
  - 4 **2-geteilter Grillrost aus Stahl,** 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**
- **Komfortables Crossover® Zündsystem:** Zuschalten des zweiten Brenners ohne weiteres Zünden

**GARANTIE**

bis 25 Jahre

INSPIRATION FÜR FEINSCHMECKER

## SPIRIT® E-210 ORIGINAL

 52 x 45 cm / Black



- 1 **Klappbare Seitentische** zum platzsparenden Verstauen nach dem Gebrauch, je 3 Besteckhaken
  - 2 **Emallierter Deckel mit Deckelthermometer:** zur optimalen Temperaturkontrolle
  - 3 **Warmhalterost:** vergrößert die nutzbare Fläche des Grills
  - 4 **2-geteilter Grillrost aus Gusseisen,** 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 25 Jahre

# SPIRIT®



VIEL RAUM FÜR GENUSS

## SPIRIT® E-310 ORIGINAL

 60 x 45 cm / Black



Der **Spirit® E-310 Original** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Spirit® E-210 Original** und folgende

**ZUSATZAUSSTATTUNG:**

- 3 Brenner aus Edelstahl
- Fest stehende Seitentische, je 3 Besteckhaken

MIT SEITEN-BONUS

## SPIRIT® E-320 ORIGINAL

 60 x 45 cm / Black



Der **Spirit® E-320 Original** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Spirit® E-310 Original** und folgende

**ZUSATZAUSSTATTUNG:**

- ① Seitenkocher

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*
46410079	Spirit® E-310 Classic, Black	549,00	160/132/82
46010679	Spirit® E-210 Original, Black	549,00	159/129/80
46410679	Spirit® E-310 Original, Black	649,00	160/132/82
46610679	Spirit® E-320 Original, Black	749,00	160/132/82

\* Bei geöffnetem Deckel

GASGRILLS

# SPIRIT®

## DIE PREMIUMVERSION

### SPIRIT® E-310 PREMIUM

 60 x 45 cm / Black



- 1 **Fest stehende Seitentische** aus Edelstahl
  - 2 **Emaillierter Deckel mit Deckelthermometer:** zur optimalen Temperaturkontrolle
  - 3 **Warmhalterost:** vergrößert die nutzbare Fläche des Grills
  - 4 **2-geteilter Grillrost aus Gusseisen,** emailliert
  - 5 **3 Edelstahlbrenner**
  - 6 **Flavorizer Bars® Aromaschiene:** 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**
- **Komfortables Crossover® Zündsystem:** Zuschalten des zweiten Brenners ohne weiteres Zünden
  - **Geschlossene Rückwand**
  - **Blende** für Halterung der 11 kg Gasflasche

#### GARANTIE

bis 25 Jahre

#### AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT

#### LEISTUNGSSTARKES SCHMUCKSTÜCK

### SPIRIT® E-320 PREMIUM

 60 x 45 cm / Black



Der **Spirit® E-320 Premium** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Spirit® E-310 Premium** und folgende

#### ZUSATZAUSSTATTUNG:

- 1 **Seitenkocher**

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*
46510379	Spirit® E-310 Premium, Black	749,00	160/132/82
46710379	Spirit® E-320, Premium, Black mit Seitenkochern	849,00	160/132/82



**SPIRIT**<sup>®</sup>



DER STÄHLERNE

## SPIRIT<sup>®</sup> S-320 PREMIUM

 60 x 45 cm / Edelstahl



Der **Spirit<sup>®</sup> S-320 Premium** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Spirit<sup>®</sup> E-320 Premium** und folgende

**ZUSATZAUSSTATTUNG:**

- ❶ **Deckel aus Edelstahl**
- ❷ **Edelstahl-Grillroste:** besonders hochwertig, für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche
- **Edelstahl-Flavorizer Bars<sup>®</sup> Aromaschienen:** besonders hochwertig, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und damit das Grillgut vor Flammenbildung
- **Tür aus Edelstahl**

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*
46700579	Spirit <sup>®</sup> S-320 Premium, Edelstahl	899,00	160/132/82

\* Bei geöffnetem Deckel

**DIE NUMMER EINS** für Grillfreunde mit Profiambitionen bietet sämtliche Möglichkeiten für anspruchsvollsten Genuss, flexible Module machen den Genesis® zur Outdoor-Küche der Premiumklasse.

### AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT

LEISTUNGSSTARKES SCHMUCKSTÜCK

## GENESIS® E-310

 66 x 50 cm / Black\*



- 1 **Porzellanemallierter Deckel, doppelwandig mit integriertem Thermometer:** zur optimalen Temperaturkontrolle
- 2 **Porzellanemallierte, gusseiserne Grillroste:** für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche
- 3 **Durchgehende Ablagefläche aus Edelstahl:** hochwertig und leicht zu reinigen
- 4 **3 getrennt und stufenlos regelbare Brennerventile:** für optimale Temperatureinstellungen bei direktem und indirektem Grillen
- 5 **Flavorizer Bars® Aromaschienen:** schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und damit das Grillgut vor Flammenbildung
- 6 **Komfortables elektrisches Zündsystem:** für sicheres Zünden
- 7 **Gasflasche (5 kg):** im Unterschrank verstaubar (Gasflasche separat erhältlich)

- **Warmhalterost:** aus Edelstahl
- **Bedienfeld an der Front**

### GARANTIE

bis 25 Jahre

PROFESSIONELLE SCHÖNHEIT

## GENESIS® E-330

 66 x 50 cm / Black, Copper\* und Steel Grey

COLOR LINE



Der **Genesis® E-330** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Genesis® E-310** und folgende

### ZUSATZAUSSTATTUNG:

- 1 **Sear Station:** durch den zusätzlichen Brenner werden sehr hohe Temperaturen erzeugt: für das perfekte Steak mit Grillmarkierung
- **Versenkt eingebauter Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung:** gleichzeitiges Zubereiten von Saucen und Beilagen, aber auch als Arbeitsfläche nutzbar

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
6511079	Genesis® E-310, Black	1.249,00	165/150/68	71
6531079	Genesis® E-330, Black	1.399,00	165/150/68	74
6532079	Genesis® E-330, Copper	1.399,00	165/150/68	74
6536079	Genesis® E-330, Steel Grey	1.399,00	165/150/68	74



\* Solange der Vorrat reicht

\* Bei geöffnetem Deckel

**AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT**

EDEL GRILLEN

## GENESIS® S-330

 66 x 50 cm / Edelstahl



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

**ZUSATZAUSSTATTUNG:**

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

**GARANTIE**

bis 25 Jahre

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
6570079	Genesis® S-330, Edelstahl	1.699,00	165/150/68	68 

\* Bei geöffnetem Deckel



# DIE UNBEGRENZTE VIELFALT DES GOURMET BBQ SYSTEMS JETZT AUCH FÜR SPIRIT®, GENESIS® ODER SUMMIT® GASGRILLS.



Jetzt können Sie mit unserem beliebten **GOURMET BBQ SYSTEM** die unbegrenzte Vielfalt der innovativen Ergänzungsmöglichkeiten auch auf unseren **GASGRILLS Spirit®, Genesis®** und **Summit®** erleben. Weitere Informationen auf Seite 82.



Weitere Informationen zum **Gourmet BBQ System** finden Sie auf Seite 82.

**AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT**

**DIE OUTDOOR-KÜCHE**

## MODULE FÜR OUTDOOR-KÜCHE GENESIS® E-SERIE (Modelle ab 2011)

228 x 88 cm (Maße inkl. Grill) / Black\*



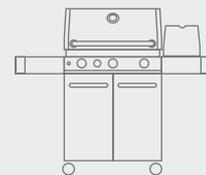
**KOMPLETTAUSSTATTUNG IN EDELSTAHL**

## MODULE FÜR OUTDOOR-KÜCHE GENESIS® S-SERIE (Modelle ab 2011)

228 x 88 cm (Maße inkl. Grill) / Edelstahl\*



**GENESIS® BASISVERSION**



**GENESIS® MIT UNTERBAUMODULEN**



Der Zusammenbau der neuen Modul-technik ist leicht und erlaubt Ihnen volle Freiheit. Die größere Arbeitsfläche, das Regalsystem und der damit verbundene Zugewinn an Staufläche für Zubehör sind ein großes Plus dieser Module. Es kann sogar eine **11 kg Gasflasche** gelagert werden.



Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
7564	Module für Outdoor-Küche Genesis® E-Serie (Modelle ab 2011), Black, links und rechts – exklusive Grill	799,00	86/je 38/62	40
7565	Module für Outdoor-Küche Genesis® S-Serie (Modelle ab 2011), Edelstahl, links und rechts – exklusive Grill	849,00	86/je 38/62	40

\* Solange der Vorrat reicht



# SUMMIT®

## AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT

### DER GIPFELSTÜRMER

## SUMMIT® E-470

 69 x 49 cm / Black\*



- 1 **Edelstahl-Grillroste:** sehr starke Grillroste mit 9 mm dicken Stäben
- 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** mit Aluminiumabschlüssen
- 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

#### GARANTIE

bis 25 Jahre

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

#### ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Edelstahlausstattung**

### GRENZENLOSES GRILLERLEBNIS

## SUMMIT® S-470

 69 x 49 cm / Edelstahl



Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
7171079	Summit® E-470, Black	2.990,00	145/169/68	94
7170079	Summit® S-470, Edelstahl	3.190,00	145/169/68	96

\* Bei geöffnetem Deckel

\* Solange der Vorrat reicht

## AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT

NON PLUS ULTRA

## SUMMIT® E-670

 80,5 x 49 cm / Black



Der **Summit® E-670** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Summit® E-470** 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 25 Jahre

HIGHEST END

## SUMMIT® S-670

 80,5 x 49 cm / Edelstahl\*



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

### ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Edelstahlausstattung**

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
7371079	Summit® E-670, Black	3.690,00	145/189/68	157 
7370079	Summit® S-670, Edelstahl	3.890,00	145/189/68	161

\* Bei geöffnetem Deckel

\* Solange der Vorrat reicht

# SUMMIT®

## SUMMIT® DER ABSOLUTE HÖHEPUNKT



Das Summit® Grill Center ist der Gipfel des Outdoor BBQs: Der integrierte Summit® S-670 aus rostfreiem Edelstahl bietet neben integriertem Eiswürfelfach und eigenem Gewürzregal einen Seitenbrenner für unterschiedliche Pfannen- und Topfgrößen. Die großzügige Grillküche garantiert exklusive Freiheit für den Grillprofi und ein gemeinschaftliches Grillerlebnis für alle Gäste. Die Krönung in Sachen Funktionalität, Komfort und Qualität.

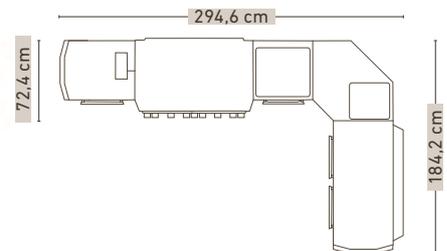
### AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT



INNOVATIVE VIELFALT

## SUMMIT® GRILL CENTER

80,5 x 49 cm / Edelstahl\*



### 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.

### 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.

\* Solange der Vorrat reicht

# SUMMIT®



## AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT

GRILLKÜCHE IN VOLLENDUNG

## SUMMIT® S-660 BUILT-IN

 80,5 x 49 cm / Edelstahl\*

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.

### GARANTIE

(Summit® S-660 Built-In und Summit® Grill Center)  
bis 25 Jahre



Abbildung beispielhaft

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
293079	Summit® Grill Center, Edelstahl	6.990,00	150/295/184	237 
7360079	Summit® S-660 Built-In Version, Edelstahl	3.950,00	145/107/77	131

\* Bei geöffnetem Deckel



GASGRILLS



Hamburgerpresse



Grillhandschuh-Set  
aus Kevlar



Grillbürste für  
gusseiserne Oberflächen

DIE WEBER®  
INNOVATION  
2013



Easy Start  
Premium Briquettes



Digital-Taschenthermometer



Gemüsekorb



Gourmet BBQ System –  
Geflügelhalter Einsatz



Drehspieß Q™ 300-Serie



Fischwender



# 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.



## WAS SIE ÜBER WEBER® GRILLZUBEHÖR WISSEN SOLLTEN

Zum vollendeten Grillvergnügen gehört auch die optimale Ausstattung. Diese bietet Weber® mit seinem großen Sortiment an hochwertigem Zubehör und Hilfsmitteln wie Premium-Grillkohle, stilvollem Grillbesteck oder nützlichen Reinigungsutensilien. Ob Pizzastein, Geflügelhalter oder Bratenkorb – für jede Anwendung und Spezialität finden Sie die richtige Zusatzausstattung. Alle Weber® Zubehörprodukte weisen höchste Funktionalität und Design-Qualität auf und sind die ideale Ergänzung beim rundum perfekten Grillgenuss.



### DAS NEUE WEBER® ZUBEHÖR

Vom Handschuh aus Kevlar über die Hamburgerpresse bis zum neuen Digital-Taschenthermometer finden Sie in unserem Zubehörsortiment zahlreiche Neuigkeiten. **Alle neuen Produkte auf den folgenden Seiten.**

## DIE HOCHWERTIGE AUSSTATTUNG DER WEBER® WELT



Das Weber® Grillzubehör erleichtert nicht nur die Arbeit und ist attraktiv in seiner Gestaltung, es ermöglicht auch die ganze kulinarische Vielfalt des Grillens zu erschließen. Da das Zubehör in Form und Funktion ganz auf unsere Grills abgestimmt ist, ermöglicht es Ihnen langen und schonenden Grillspaß – zum Beispiel mit den passenden Produkten für Reinigung und Pflege. Jeder Weber® Zubehörartikel wurde dabei aus der Praxis heraus entwickelt und fortlaufend verbessert, so dass Sie hinsichtlich Verarbeitung, Form und Materialqualität nur das Beste von unseren Produkten erwarten dürfen.

## WEBER® ERSATZTEILGARANTIE



Nicht nur das Zubehör ist bei uns fester Bestandteil des Sortiments. Wir garantieren zusätzlich, dass wir mindestens über die gesamte Garantiezeit für Ihren Grill sämtliche Ersatzteile verfügbar halten. Mehr dazu lesen Sie unter [weber.com](http://weber.com)



Produkte aus unserem EXKLUSIV SORTIMENT erhalten Sie ausschließlich über unsere ausgewählten Vertragspartner. Hier erhalten Sie alle lieferbaren Weber®-Produkte und natürlich eine kompetente und umfassende Beratung. Unsere Händler finden Sie über die Händlersuche unter [weber.com](http://weber.com).



## WEBER® ZUBEHÖR: DIE MAXIMALE VIELFALT

### ZUBEHÖR BASIS

Alles, was zur individuellen Grundausstattung für das rundum gelungene Grillen gehört, bietet Weber® in der bewährten Qualität.



Weber® Grillkohlen und Briketts, [siehe Seite 72](#)

### ZUBEHÖR ERLEBNIS

Darf's mal etwas anderes sein? Weber® Zubehör Erlebnis hält die passenden Ergänzungen bereit – für exotische Rezepte, anspruchsvolle Kreationen oder einfach die originelle Abwechslung zwischendurch.



Gourmet BBQ System, [siehe Seite 82](#)

### ZUBEHÖR WEBER® STYLE™

Nicht nur praktisch, sondern auch in exklusivem Design bietet das Weber® Style™ Sortiment hochklassige Funktionalität und besondere Formschönheit. Geschmack ist schließlich nicht nur eine Frage des Gaumens.



Salz- & Pfefferstreuer, [siehe Seite 91](#)

# ZUBEHÖR BASIS



## 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 15,99 €



## 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 €



## ALUTROPFSCHALEN

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.

Alutropfschalen klein, 10 Stück, passend für Weber® Q™, Spirit® und Genesis®

Art.-Nr.: 6415 | VE 10 | UVP 7,99 €

Alutropfschalen groß, 10 Stück, universell einsetzbar und für Holzkohlegrills

Art.-Nr.: 6416 | VE 6 | UVP 14,99 €

Alutropfschalen Summit®, 10 Stück

Art.-Nr.: 6417 | VE 4 | UVP 18,99 €

Alutropfschalen XL\*, 5 Stück, für Holzkohlegrills ab 57 cm

Art.-Nr.: 6454 | VE 5 | UVP 9,99 €



## 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 8,99 €



## GRILLHANDSCHUH, Schwarz

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

Art.-Nr.: 8401 | VE 6 | UVP 12,99 €



## DIGITAL-TASCHEN THERMOMETER\* klappbar

Punktet durch kompaktes Design und einfache Aufbewahrung. Mit schnell ablesbarer Temperaturanzeige, spielend leichtem Wechsel zwischen den Messeinheiten und automatischem Abschaltmechanismus.

Art.-Nr.: 6491 | VE 4 | UVP 29,99 €



## GRILLHANDSCHUH-SET, aus Kevlarmischgewebe, Schwarz, mit Silikonknoppen

Das Kevlarmischgewebe in Kombination mit Silikon bietet Schutz bei hohen Temperaturen und einen sicheren Griff auf allen Oberflächen. Das Handschuh-Set ist in den Größen S/M und L/XL erhältlich.

S/M

Art.-Nr.: 6669 | VE 6 | UVP 39,99 €

L/XL

Art.-Nr.: 6670 | VE 6 | UVP 39,99 €

\* Solange der Vorrat reicht

# ZUBEHÖR BASIS



## GRILLBESTECK\*

**3-teilig, Edelstahl, Schwarz**

Der Klassiker neu aufgelegt, hergestellt aus Edelstahl mit Kunststoffgriffen. Besteht aus einem Wender mit langem Griff, Zange und Gabel.

Art.-Nr.: 6630 | VE 4 | UVP 39,99 €



## 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 24,99 €



## WÜRSTCHEN-ZANGE

**Edelstahl, Schwarz**

Ob für Merguez oder Thüringer Rostbratwurst – mit der Weber® Würstchen-Zange haben Sie jede Grillwurst im Griff.

Art.-Nr.: 6650 | VE 4 | UVP 19,99 €

\* Solange der Vorrat reicht



## GRILLGABEL\*

**Edelstahl, Schwarz**

Handliches Werkzeug mit langem Griff.

Art.-Nr.: 6615 | VE 4 | UVP 14,99 €



## WENDER\*

**Edelstahl, Schwarz**

Perfekt zum Wenden von sensiblen Grillgut.

Art.-Nr.: 6620 | VE 4 | UVP 14,99 €



## SPITZZANGE\*

**Edelstahl, Schwarz**  
Mit komfortabler Grifführung, präzise gearbeitet für kleines Grillgut wie feinem Gemüse oder Meeresfrüchten und Fisch.

Art.-Nr.: 6655 | VE 4 | UVP 19,99 €



## PINSEL\*

**mit Silikonborsten, Schwarz**

Zum Marinieren und Einölen – extra strapazierfähig und einfach zu reinigen.

Art.-Nr.: 6661 | VE 6 | UVP 14,99 €



## DIGITAL-TASCHE- THERMOMETER

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.

Art.-Nr.: 6492 | VE 6 | UVP 19,99 €



## GRILLZANGE

**Edelstahl, Schwarz**  
Ideal für das Auflegen und Wenden jeden Grillguts.

Art.-Nr.: 6610 | VE 4 | UVP 19,99 €



## 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 24,99 €

# ZUBEHÖR BASIS



## 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.

### Grill-Reiniger

Art.-Nr.: 26103 | VE 12 | UVP 5,99 €

### Grillrost-Reiniger

Art.-Nr.: 26104 | VE 12 | UVP 5,99 €

### Edelstahl-Reiniger\*

Art.-Nr.: 26105 | VE 12 | UVP 5,99 €

### Weber® Q™-Reiniger

Art.-Nr.: 26106 | VE 12 | UVP 5,99 €



## GRILLBÜRSTEN 3-seitig, für Gas- und Elektrogrills

Für die Reinigung der Rostzwischenräume und schwer zugänglicher Stellen an den Kanten der Grillfläche. Die Porzellan-Emallierung 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 17,99 €

\* Solange der Vorrat reicht



## GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER®

### TIPPS ZUR REINIGUNG

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 **Weber® Grillbürste 3-seitig** 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 einer sauberen **Weber® Grillbürste 3-seitig** ab und fertig ist der Grill für Ihr nächstes Grillvergnügen!



## 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 13,99 €



## GRILLBÜRSTE\* für gusseiserne Oberflächen

Mit den zwei Bürsten lassen sich speziell gusseiserne Rostzwischenräume problemlos reinigen. Der ergonomische Griff macht die Handhabung besonders einfach und komfortabel.

Art.-Nr.: 6495 | VE 12 | UVP 12,99 €



# ZUBEHÖR BASIS HOLZKOHLEGRILLS



## ANZÜND-SET

Das Startset für alle Holzkohlegrill-Käufer und -Besitzer. Enthält einen Weber® Rapidfire® Anzündkamin, 12 Anzündwürfel und 2 kg Weber® Long Lasting Premium Briquettes.

Art.-Nr.: 1013 | VE 1 | UVP 29,99 €



## ANZÜNDWÜRFEL

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

Art.-Nr.: 17519 | VE 36 | 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 €

\* Solange der Vorrat reicht



## KLEINER ANZÜNDKAMIN\*

Der kleine Bruder des bewährten original Weber® Rapidfire® Anzündkamins, jetzt auch passend für den Smokey Joe®. Natürlich mit ergonomisch geformtem Griff.

Art.-Nr.: 7447 | VE 4 | UVP 14,99 €



## DECKELHALTER SLIDE-A-SIDE\*

Wenn Sie den Deckel vom Grill nehmen, können Sie ihn auf 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 €



## WEBER® GRILL-ANZÜNDHÖLZER\*

Die sichere Anzündhilfe in fünf verschiedenen Verpackungsdesigns mit 50 extralangen Zündhölzern pro Packung.

Art.-Nr.: 16024 | VE 50 | UVP 3,99 €



## 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 €



## WARMHALTEROST

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 €

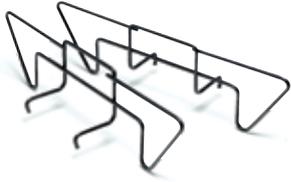


## HOLZARBEITSTISCH SIDE-KICK™\*

Dient als Arbeits- oder Ablagefläche; ist abnehmbar und auch als Tablett nutzbar.

Art.-Nr.: 7411 | VE 1 | UVP 59,99 €

# ZUBEHÖR BASIS HOLZKOHLEGRILLS



## 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 14,99 €



## HOLZKOHLEKÖRBE CHAR-BASKET™

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

Art.-Nr.: 7403 | VE 4 | UVP 19,99 €



## GRILLROST

Grillrost für BBQ 37 cm\*  
Art.-Nr.: 8407 | VE 5 | UVP 14,99 €

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 €



## ARBEITSTISCH KETTLEMATE\*

Praktischer Beistelltisch für One-Touch® 47 cm und 57 cm und Bar-B-Kettle® 47 cm.

Art.-Nr.: 7413 | VE 1 | UVP 59,99 €



## 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 41,99 €

Grillrost für BBQ 57 cm, Edelstahl, klappbar  
Art.-Nr.: 7437 | VE 5 | UVP 59,99 €

\* Solange der Vorrat reicht

# ZUBEHÖR BASIS HOLZKOHLEGRILLS



## ABDECKHAUBE STANDARD UND PREMIUM

Für Holzkohlegrills, bietet Schutz vor Witterungseinflüssen.

Abdeckhaube Premium ist aus strapazierfähigerem Material und somit langlebiger.

Abdeckhaube Standard für BBQ 47 cm

Art.-Nr.: 7450 | VE 5 | UVP 14,99 €



Abdeckhaube Premium für BBQ 47 cm

Art.-Nr.: 7452 | VE 1 | UVP 29,99 €



## ABDECKHAUBE PREMIUM\*

Für BBQ 47 cm und 57 cm mit Arbeitstisch Kettlemate

Art.-Nr.: 7454 | VE 1 | UVP 49,99 €

Abdeckhaube Standard für BBQ 57 cm

Art.-Nr.: 7451 | VE 5 | UVP 19,99 €

Abdeckhaube Premium für One-Touch® Gold und Original 57 cm

Art.-Nr.: 7453 | VE 1 | UVP 34,99 €

Abdeckhaube Premium für One-Touch® Premium 57 cm und Master-Touch™ GBS™

Art.-Nr.: 8442 | VE 1 | UVP 38,99 €

Abdeckhaube Premium für One-Touch® Premium 67 cm\*

Art.-Nr.: 7574 | VE 1 | UVP 39,99 €



## ABDECKHAUBE

One-Touch® Deluxe und One-Touch® Platinum\*

Art.-Nr.: 7457 | VE 1 | UVP 49,99 €



## ABDECKHAUBE

Schützt den Grill vor Wind und Wetter. Passt perfekt auf den neuen Performer® Original GBS™ mit heruntergeklappten Tischen. Aus strapazierfähigem Vinyl

Art.-Nr.: 7449 | VE 1 | UVP 69,99 €



## ABDECKHAUBE FIREPLACE\*

Art.-Nr.: 7460 | VE 1 | UVP 34,99 €



## ABDECKHAUBE PREMIUM

Performer®

Art.-Nr.: 7455 | VE 1 | UVP 85,99 €



\* Solange der Vorrat reicht

# ZUBEHÖR BASIS HOLZKOHLEGRILLS



## WAS MACHT EASY START PREMIUM BRIQUETTES EINZIGARTIG?

- 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 2 Stunden
- Fertige Glut in 20 Minuten
- Ideal für unterwegs



## WAS IST DAS BESONDERE AN WEBER® LONG LASTING PREMIUM BRIQUETTES?

- 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
- Erhältlich in 3 kg oder 7 kg

## WODURCH ZEICHNET SICH DIE WEBER® STEAKHOUSE PREMIUM RESTAURANT COAL AUS?

- Kohlestücke sorgen für **hohe** Temperaturentwicklung
- Besonders geeignet für **saftige Steaks**, ideal in Verbindung mit dem Weber® Gourmet BBQ System – Sear Grate
- Ideal für direktes Grillen
- **Extra große Stücke** – auf die Nutzung in Weber® Kugelgrills abgestimmt
- Perfekte Grillergebnisse
- Erhältlich in 3 kg oder 7 kg



## WAS SIND DIE SPEZIELLEN EIGENSCHAFTEN DER WEBER® PREMIUM EXPRESS GRILL-HOLZKOHLE?

- 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
- **FSC®-zertifiziert**: Holzkohle aus vorbildlich und nachhaltig bewirtschafteten Wäldern – keine Hölzer aus Tropenwäldern
- Erhältlich in 3 kg oder 5 kg



# ZUBEHÖR BASIS HOLZKOHLEGRILLS



## EASY START PREMIUM BRIQUETTES (Doppelpack)

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 €



## 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 4,99 €  
7 kg  
Art.-Nr.: 16013 | VE 72 | UVP 10,99 €



## WEBER® HOLZKOHLEZANGE\*

Für optimales Arrangieren der Kohle.

Art.-Nr.: 13010 | VE 4 | UVP 39,99 €



## STEAKHOUSE PREMIUM RESTAURANT COAL\*

Extra große Stücke aus Quebracho Holz, für perfekte Grillergebnisse. Ideal in Kombination mit dem Weber® Gourmet BBQ System – Sear Grate.

3 kg  
Art.-Nr.: 16022 | VE 84 | UVP 8,99 €  
7 kg  
Art.-Nr.: 16023 | VE 33 | UVP 17,99 €



## 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 €



## WEBER® HOLZKOHLESCHIEBER\*

Zum gleichmäßigen Verteilen der Glut.

Art.-Nr.: 13011 | VE 4 | UVP 18,99 €

\* Solange der Vorrat reicht

# ZUBEHÖR BASIS GASGRILLS

## ABDECKHAUBE PREMIUM Summit® Grill Center\*

Abdeckhaube Premium  
für Summit® Grill Center  
Art.-Nr.: 7560 | VE 1 | UVP 149,99 €



## ABDECKHAUBE PREMIUM

Zuverlässiger Schutz für alle Weber®  
Spirit® Grills der 200- und 300-Serie.  
Ihr Grill wird es Ihnen danken.

Abdeckhaube Premium  
für Spirit® (Modelle ab 2013)  
(Classic, Original- und Premium-Serie)  
Art.-Nr.: 7569 | VE 1 | UVP 89,99 €

## ABDECKHAUBE PREMIUM Genesis® und Summit®

Abdeckhaube Premium  
für Genesis® 300-Serie  
Art.-Nr.: 7553 | VE 1 | UVP 99,99 €



Abdeckhaube Premium  
für Genesis® 300-Serie (Modelle ab 2011)  
inkl. Modulen für Outdoor-Küche Genesis®\*  
Art.-Nr.: 7549 | VE 1 | UVP 99,99 €



Abdeckhaube Premium  
für Summit® 400-Serie\*  
Art.-Nr.: 7554 | VE 1 | UVP 119,99 €



Abdeckhaube Premium  
für Summit® 600-Serie\*  
Art.-Nr.: 7555 | VE 1 | UVP 139,99 €



## GASKARTUSCHE

Diese Einwegkartusche mit Schraub-  
ventil für Butan-/Propangas kann  
für den Weber® Q™ 100, Q™ 120 und  
Performer® Deluxe GBS™ Gourmet  
mit Gaszündung verwendet werden.

Art.-Nr.: 26100 | VE 12 | UVP 7,99 €



## GRIFFLICHT GRILL OUT™

Das beim Öffnen des Deckels automa-  
tisch angehende Grifflicht hat 3 LEDs zur  
Beleuchtung der Grillflächen von Weber®  
Spirit®, Genesis® und Summit® Grills.  
(ab Baujahr 2003) Die LEDs haben eine  
Lebensdauer von über 1.000 Stunden  
(Batterien nicht im Lieferumfang enthalten).

Art.-Nr.: 7516 | VE 6 | UVP 32,99 €

\* Solange der Vorrat reicht



### GASFLASCHENSCHUTZHÜLLE\*

Hochwertige, schwarze Schutzhülle zur dekorativen Abdeckung von Gasflaschen. Die Schutzhülle besteht aus wasserfestem PVC und hat ein Innenfutter aus Polyester.

Für 5 und 11 kg erhältlich.

---

Höhe: 43 cm, Bodenumfang: 98 cm  
 klein, 5 kg  
 Art.-Nr.: 3973 | VE 5 | UVP 12,99 €

---

Höhe: 60 cm, Bodenumfang: 98 cm  
 groß, 11 kg  
 Art.-Nr.: 3972 | VE 5 | UVP 16,99 €



\* Solange der Vorrat reicht

# ZUBEHÖR BASIS WEBER® Q™



## KARAMELLISIERTE PFIRSICHE MIT KÄSE UND MANDELN

Mit festen, aber reifen Pfirsichen gelingt dieses Gericht am besten. Dieses und weitere Grillrezepte finden Sie in dem Buch **WEBER'S GRILLEN** auf Seite 85.



## DREHSPIEß Q™ 300-SERIE

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.

Drehspieß Q™ 300-Serie

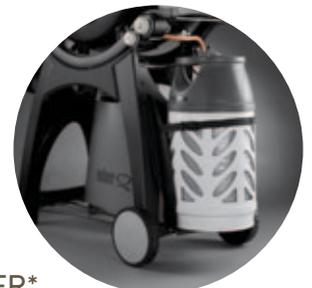
Art.-Nr.: 17524 | VE 2 | UVP 179,99 €



## ROLLWAGEN PREMIUM\*

Mit stabiler Ablagefläche, die Gasflasche kann hinter dem Weber® Cover verdeckt platziert werden. Der Rollwagen Premium ist geeignet für folgende Grills: Weber® Q™ 200, Weber® Q™ 220, Weber® Q™ 240 und Weber® Char Q™ 260.

Art.-Nr.: 8460 | VE 1 | UVP 144,99 €



## GASFLASCHENHALTER\*

Für Weber® Q™ 300

Praktisch beim Grillen und einfach zu befestigen. Geeignet für 5 kg und 11 kg Gasflaschen

Art.-Nr.: 8463 | VE 4 | UVP 74,99 €

\* Solange der Vorrat reicht

# ZUBEHÖR BASIS WEBER® Q™



## WARMHALTEROST

Vergrößern Sie die Grillfläche Ihres Weber® Q™ 300. Besonders geeignet zum Garen von Gemüse, zum Aufbacken von Brot und zum Warmhalten der fertigen Speisen auf dem Grill.

Art.-Nr.: 6512 | VE 1 | UVP 34,99 €



## SEITENTISCHE\* (2er-Set)

Für Weber® Q™ 100 – Weber® Q™ 140, schaffen zusätzliche Ablageflächen.

Art.-Nr.: 6502 | VE 1 | UVP 39,99 €



## UMRÜST-SET

Hiermit rüsten Sie Ihren Weber® Q™ 100 oder Weber® Q™ 120 ganz einfach von Gaskartusche auf Gasflasche um. 60 cm Schlauch.

Art.-Nr.: 1000 | VE 1 | UVP 18,99 €



## Q™ 100/200 STAND\*

Sicherer Stand, komfortable Arbeitshöhe. Die Gasflasche kann durch das Weber® Cover verdeckt plaziert werden.

Weber® Q™ 100 Stand für Weber® Q™ 100, 120 und 140  
Art.-Nr.: 6516 | VE 1 | UVP 69,99 €

Weber® Q™ 200 Stand für Weber® Q™ 200, 220 und 240  
Art.-Nr.: 6517 | VE 1 | UVP 84,99 €



## ROLLWAGEN STANDARD

Mit dem Rollwagen wird der Grill zum Standgerät mit verbesserter Stabilität. Zusammengeklappt dient er als Transporthilfe. Der Rollwagen Standard ist geeignet für folgende Grills: Weber® Q™ 100, Weber® Q™ 120, Weber® Q™ 140 und Weber® Q™ 240, Weber® Q™ 200, Weber® Q™ 220.

Art.-Nr.: 6549 | VE 1 | UVP 79,99 €



Standard

Premium

## ABDECKHAUBE

Standard und Premium  
Die Abdeckhaube schließt durch elastische Bänder an den Seiten und ein Zugband an der Vorderseite dicht ab. Für die Weber® Q™ Serie.

Abdeckhaube Standard  
Weber® Q™ 100, Q™ 120, Q™ 140  
Art.-Nr.: 6550 | VE 5 | UVP 19,99 €

Abdeckhaube Standard  
Weber® Q™ 200, Q™ 220, Q™ 240, Weber® Char Q™ 260  
Art.-Nr.: 6551 | VE 5 | UVP 24,99 €

Abdeckhaube Premium  
Weber® Q™ 100, Q™ 120, Q™ 140 Stand/Station mit Rollwagen Standard, und Q™ 220, Q™ 240 Stand  
Art.-Nr.: 6554 | VE 1 | UVP 34,99 €

Abdeckhaube Premium  
(lange Abdeckhaube für Grills mit Rollwagen Premium)  
Weber® Q™ 200, Q™ 220, Q™ 240, Weber® Char Q™ 260  
Art.-Nr.: 6552 | VE 1 | UVP 34,99 €

Abdeckhaube Premium  
Weber® Q™ 300, Q™ 320  
Art.-Nr.: 6553 | VE 1 | UVP 34,99 €



## CARAVAN-ANSCHLUSS\* (30 mbar)

Für Weber® Q™ 100 / Weber® Q™ 120 und Weber® Q™ 200 / Weber® Q™ 220.

Caravan-Anschluss für Weber® Q™ 100/120  
Art.-Nr.: 8457 | VE 1 | UVP 49,99 €

Caravan-Anschluss für Weber® Q™ 200/220  
Art.-Nr.: 8458 | VE 1 | UVP 49,99 €

\* Solange der Vorrat reicht

# ZUBEHÖR ERLEBNIS



## DREHSPIESS SPIRIT®

Passend für alle alten und neuen 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 159,00 €



## 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 159,00 €



## GEMÜSEKORB Edelstahl

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

**Klein**

Art.-Nr.: 6677 | VE 6 | UVP 19,99 €

**Groß**

Art.-Nr.: 6678 | VE 4 | UVP 24,99 €



## RÄUCHER BOX UNIVERSAL

Ein idealer Zusatz für alle Weber® Grills. Platzieren Sie die Räucher-Box auf dem Grillrost oder den Flavorizer Bars. Aus Stahl mit Anti-Haft-Beschichtung. Nicht spülmaschinengeeignet.

Art.-Nr.: 17179 | VE 1 | UVP 24,99 €

## RÄUCHEREINHEIT\*

Zum Räuchern mit dem Gasgrill.

Räuchereinheit mit verkürztem emailliertem Grillrost für Genesis® 300-Serie (Modelle ab 2011)

Art.-Nr.: 7575 | VE 1 | UVP 99,99 €



Abb. 7563

## RÄUCHEREINHEIT\*

Zum Räuchern mit dem Gasgrill.

Räuchereinheit mit verkürztem Edelstahlrost für Genesis® 300-Serie (Modelle bis inklusive 2010)

Art.-Nr.: 7541 | VE 1 | UVP 96,99 €



Räuchereinheit mit verkürztem Edelstahlrost für Genesis® 300-Serie (Modelle ab 2011)

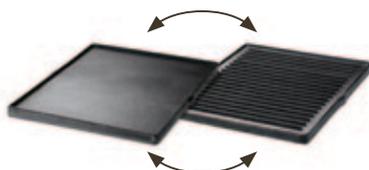
Art.-Nr.: 7563 | VE 1 | UVP 109,99 €



# ZUBEHÖR ERLEBNIS



Spirit® Serie



Genesis® & Summit® Serie



## GRILLPLATTE\*

### Weber® Q™ 100 – 220

Porzellanemaillierte, gusseiserne Grillplatte mit praktischen Griffen zum Einhängen. Die Grillplatte wird auf dem Rost liegend verwendet.

Grillplatte Weber® Q™ 100 – Q™ 140, Holzkohlegrills 57 cm

Art.-Nr.: 6504 | VE 1 | UVP 49,99 €

Grillplatte Weber® Q™ 200 – Q™ 220

Art.-Nr.: 6505 | VE 1 | UVP 64,99 €

## 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 99,99 €



Spirit® E-310, E-320 und S-320 Premium  
Genesis® B + C, Genesis® 700 – 5000,  
One-Touch® 57 cm, Platinum®\*  
Art.-Nr.: 7598 | VE 1 | UVP 94,99 €



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  
Art.-Nr.: 6465 | VE 3 | UVP 49,00 €

Holzkohlegrills ab 57 cm und für alle Gasgrills ab Weber® Q™ 200  
Art.-Nr.: 17509 | VE 3 | UVP 74,99 €



## GRILLPLATTE

### Weber® Q™ 300 – Q™ 320

Hergestellt aus porzellanemailliertem Gusseisen. In Funktion wird mit der Platte eine Hälfte des Grillrostes ersetzt. Mit 2 integrierten Fettabläuffnungen.

Art.-Nr.: 6506 | VE 1 | UVP 69,99 €

\* Solange der Vorrat reicht

# ZUBEHÖR ERLEBNIS



## PIZZASTEIN

rechteckig (inkl. Blech)

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

44 x 30 cm, Gewicht: 3,4 kg  
Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills  
ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 300  
Art.-Nr.: 17059 | VE 4 | UVP 49,99 €

Backblech rechteckig für  
Pizzastein 44 x 30 cm, Aluminium  
Art.-Nr.: 17040 | VE 1 | UVP 12,99 €



## PIZZASTEIN rund (inkl. Blech)

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

ø 26 cm, Gewicht: 1,45 kg  
Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills  
ab 47 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 100  
Art.-Nr.: 17057 | VE 4 | UVP 34,99 €

ø 36,5 cm, Gewicht: 2,75 kg  
Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm  
Art.-Nr.: 17058 | VE 4 | UVP 49,99 €

Backblech rund für Pizzastein ø 26 cm,  
Aluminium  
Art.-Nr.: 17038 | VE 1 | UVP 8,99 €

Backblech rund für Pizzastein ø 36,5 cm,  
Aluminium  
Art.-Nr.: 17039 | VE 1 | UVP 12,99 €

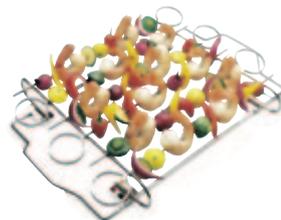


## FISCH- UND GEMÜSEHALTER Edelstahl, rechteckig

Für besonders empfindliches Grillgut.

Fisch- und Gemüsehalter, klein,  
ab Weber® Q™ 100 und BBQ 37 cm  
Art.-Nr.: 6470 | VE 4 | UVP 29,99 €

Fisch- und Gemüsehalter, groß,  
ab Weber® Q™ 300 und BBQ 47 cm  
Art.-Nr.: 6471 | VE 4 | UVP 36,99 €



## SCHASCHLIK-SET\*

6 Edelstahlspieße in einem Gestell aus beschichtetem Stahl sind ideal zum Zubereiten von Spießen aller Art. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 200.

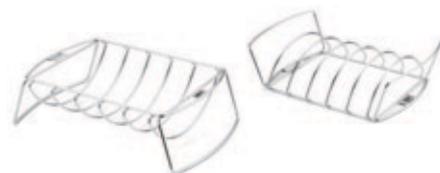
Art.-Nr.: 6405 | VE 6 | UVP 29,99 €



## GEFLÜGELHALTER

Geflügelhalter für knuspriges Hähnchen vom Grill. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 300.

Art.-Nr.: 6482 | VE 6 | UVP 19,99 €



## 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™ 300.

Art.-Nr.: 6469 | VE 4 | UVP 24,99 €



## KLEINER BRATENKORB

Ab Weber® Q™ 100 und Holzkohlegrills ab 37 cm Durchmesser geeignet.

Art.-Nr.: 6429 | VE 4 | UVP 19,99 €



## 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 €

\* Solange der Vorrat reicht

# ZUBEHÖR ERLEBNIS



## 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 12,99 €



## GERÄUCHERTE CHEESEBURGER MIT WARMER CHILI-SALSA

Dieses und weitere Grillrezepte finden Sie in dem Buch **WEBER'S RÄUCHERN** auf Seite 85.



## MANGAL GRILL-SET\*

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

für BBQ 57 cm

Art.-Nr.: 8466 | VE 1 | UVP 89,99 €



## MANGAL GRILL-SET ERSATZGRILLSPIESSE\*

Für eine noch größere Auswahl an Grillspießkombinationen.

für BBQ 57 cm, 5 Stück

Art.-Nr.: 8467 | VE 1 | UVP 49,99 €



## BBQ GRILL-OIL-ANTI-STICK 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 €



## WOKBESTECK-SET\* 2-teilig aus Buchenholz

Stilechter Wender und Spatel für den originell-asiatischen Genuss. Passend für den Wokeinsatz des Gourmet BBQ Systems. (nicht spülmaschinengeeignet)

Art.-Nr.: 6468 | VE 4 | UVP 24,99 €



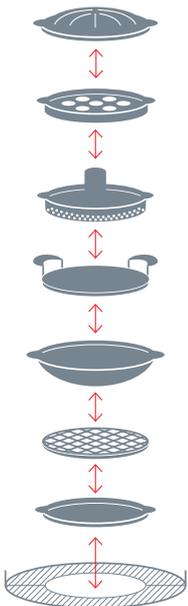
## GRILLLICHT GRILL OUT™\*

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

Art.-Nr.: 6427 | VE 4 | UVP 39,99 €

\* Solange der Vorrat reicht

# ZUBEHÖR ERLEBNIS



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.

## MEHR ALS GRILLEN: DAS WEBER® GOURMET BBQ SYSTEM

 **AUS UNSEREM EXKLUSIV SORTIMENT**

### GOURMET BBQ SYSTEM – KOREANISCHER BBQ 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 kugeligen 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 €**



\* Solange der Vorrat reicht

# ZUBEHÖR ERLEBNIS



## GOURMET BBQ SYSTEM – WOK EINSATZ

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

Art.-Nr.: 7422 | VE 1 | UVP 59,99 €



## GOURMET BBQ SYSTEM – SEAR GRATE EINSATZ

Searing Rost für die perfekte Grillmarkie-  
rung, aus porzellanemailliertem Gusseisen.

Art.-Nr.: 8834 | VE 1 | UVP 49,99 €



## GOURMET BBQ SYSTEM – PFANNEN EINSATZ

Die Pfanne für den Grill, aus porzellan-  
emailliertem Gusseisen.

Art.-Nr.: 7421 | VE 1 | UVP 49,99 €



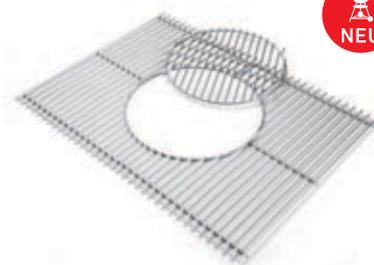
## GOURMET BBQ SYSTEM – PIZZASTEIN MIT GESTELL

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 Ergänzungsmög-  
lichkeiten auch auf den Spirit®, Genesis®  
und Summit® **GASGRILLS** erleben.



## GOURMET BBQ SYSTEM – GRILLROST MIT GRILLROSTEINSATZ

Die flexible Basisausstattung für  
folgende Gasgrill-Modelle.

Für Spirit® 300-Serie

Art.-Nr.: 7586 | VE 1 | UVP 79,99 €

Für Genesis®

Art.-Nr.: 7587 | VE 1 | UVP 89,99 €



Für Summit® 400-Serie

Art.-Nr.: 7588 | VE 1 | UVP 129,99 €



Für Summit® 600-Serie

Art.-Nr.: 7585 | VE 1 | UVP 129,99 €



## 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 €

\* Solange der Vorrat reicht

# ZUBEHÖR ERLEBNIS



## 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 €



## 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 €



## WEBER'S ORIGINAL GRILL-SAUCE

Für unsere leckeren Saucenkompositionen verwenden wir nur ausgesuchte frische und hochwertige Zutaten – ohne den Zusatz von Konservierungs- und Farbstoffen sowie künstlichen Aromen. Darum schmecken sie auch wie hausgemacht!

Fruity Curry Dream

ideal für Geflügel und Fisch

Art.-Nr.: 50003 | VE 6 | UVP 4,29 €

Good Old BBQ

ideal für Geflügel und Schweinefleisch

Art.-Nr.: 50005 | VE 6 | UVP 4,29 €

Mom's Special

ideal für Lamm- und Schweinefleisch

Art.-Nr.: 50007 | VE 6 | UVP 4,29 €

Red Creole

ideal für Schweine- und Rindfleisch

Art.-Nr.: 50009 | VE 6 | UVP 4,29 €



## WEBER® RÄUCHERBRETT ZEDERNHOLZ je 2 Stück/Packung

Klein, Ideal zum Räuchern von Filetstücken, 30 x 15 cm

Art.-Nr.: 17522 | VE 6 | UVP 13,99 €

Groß, Ideal zum Räuchern von ganzen Lachsfilets, 40 x 19,5 cm

Art.-Nr.: 50019 | VE 6 | UVP 19,99 €



## FIRE SPICE CHIPS

Verfeinern Sie Ihr Grillgut mit dem Aroma von Räucherchips. Diese gibt es in fünf Geschmacksrichtungen: Pecannussholz, Apfelholz, Kirschholz, Hickory und Mesquite. Weichen Sie die Räucherchips in Wasser ein und legen Sie diese 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 €



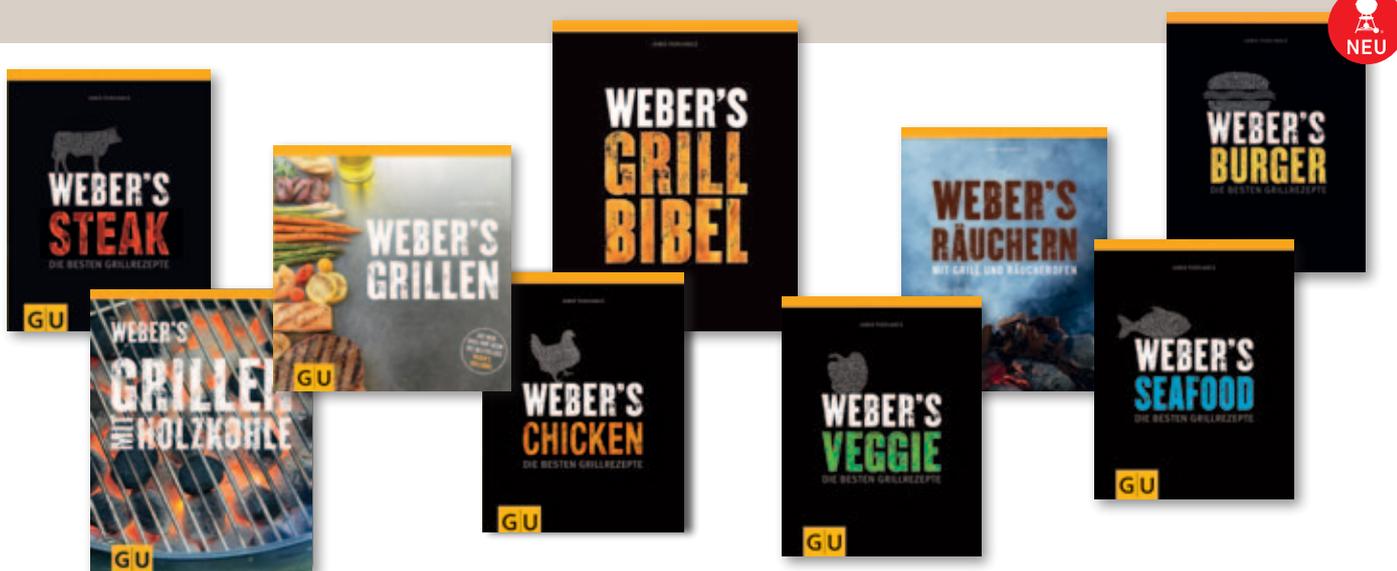
## FIRE SPICE CHIPS PROBIERGRÖSSEN 6 Sorten

Die würzige Vielfalt unserer aromatischen Räucherchips zum Ausprobieren.

Mesquite, Hickory, Pecannussholz, Kirsch-, Apfel- und Buchenholz

Art.-Nr.: 17903 | VE 4 | UVP 19,99 €

# ZUBEHÖR ERLEBNIS



## 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 | LP 14,99 €

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

## 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 | LP 19,90 €

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

## WEBER'S GRILLEN

Neue Rezepte für jeden Tag.

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

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

## WEBER'S GRILL-BIBEL

Auf 320 Seiten finden Sie in unserer Grill-Bibel alles, was das „Grillerherz“ begehrt. Egal ob Vorspeise, Hauptgericht oder Dessert, die ausführliche Darstellung der einzelnen Arbeitsschritte ermöglicht auch ungeübten Grillfans eine problemlose Zubereitung der Grillgerichte.

Deutschland  
Art.-Nr.: 18639 | VE 6 | LP 24,99 €

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

## WEBER'S CHICKEN

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

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

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

## WEBER'S VEGGIE

Zahlreiche Tipps und Rezepte für den fleischlosen Grillgenuss.

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

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

## WEBER'S RÄUCHERN

Rezepte und Anleitungen rund ums Räuchern.

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

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

## WEBER'S BURGER

Klassisch oder ausgefallen – hier findet sich für jeden Geschmack der passende Burger. (ab März 2013)

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

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

## WEBER'S SEAFOOD

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

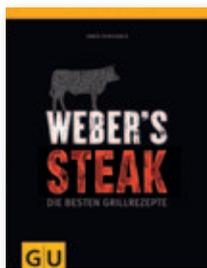
Deutschland  
Art.-Nr.: 26245 | VE 6 | LP 14,99 €

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

LP: Ladenpreis

## PORTERHOUSE-STEAKS MIT INGWER UND GERÖSTETEM SESAMSALZ

Liebhaber eines saftigen Steaks kommen hier ganz auf ihre Kosten. Das Rezept aus dem Buch **WEBER'S STEAK** finden Sie auch in der **Rezeptensammlung** ab Seite 98.



## COOKWARE SYSTEM (CWS)

Kombinieren ganz nach Ihrem Geschmack. Das Weber® Style™ Grillgeschirr bietet nicht nur das ideale Zubehör für das gelungene Grillmenü und sorgt mit seiner Spezialbeschichtung für vorzügliche Ergebnisse, es besticht auch durch seine intelligente Systematik für alle Weber® Grillmodelle. Der Universalgriff ist für alle Teile einsetzbar, die Einzelteile lassen sich ohne Griff platzsparend verstauen.



### WEBER® STYLE™ CWS-STARTER-SET

**Bratpfanne und Universalgriff**

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

Art.-Nr.: 17507 | VE 1 | UVP 64,99 €



### WEBER® STYLE™ CWS-UNIVERSALGRIFF\*

**Nylon und Edelstahl**

Sicherer Halt mit einem einzigen Griff für alle Anwendungen.

Art.-Nr.: 17506 | VE 1 | UVP 29,99 €



### WEBER® STYLE™ CWS-SAUCENTOPF\*

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

Art.-Nr.: 17502 | VE 1 | UVP 29,99 €



### WEBER® STYLE™ CWS-GEMÜSEPFANNE MIT LÖCHERN

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

Art.-Nr.: 17501 | VE 1 | UVP 39,99 €



### WEBER® STYLE™ CWS-3ER-SET Bratpfanne, Saucentopf und Universalgriff

Für das komplette und vielseitige Grillmenü mit eigener Sauce.

Art.-Nr.: 17508 | VE 1 | UVP 89,99 €



### WEBER® STYLE™ CWS-WOK

Asiatischer Genuss vom Grill. (320 x 95 mm)

Art.-Nr.: 17504 | VE 1 | UVP 49,99 €



### WEBER® STYLE™ CWS-BRATPFANNE\*

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

Art.-Nr.: 17500 | VE 1 | UVP 39,99 €



\* Solange der Vorrat reicht

# ZUBEHÖR **weber** Style™

## GRILLSCHÜRZE

Die Schürze schützt Ihre Kleidung vor Fettspritzern und Flecken. Sie ist aus robuster Baumwolle hergestellt, hat im Brust- und Taschenbereich Wildleder-optik und ein nützlicher Flaschenöffner ist auch integriert. Im Brustbereich kann das Digital-Taschenthermometer verstaut werden.

Art.-Nr.: 6452 | VE 4 | UVP 29,99 €



## GRILLHANDSCHUH\*

Der Grillhandschuh schützt die Hand und den Unterarm vor Hitze und Fettspritzern. Er ist einfach zu reinigen und die Wildleder-Außenseite bietet Schutz und sicheren Griff auch auf rutschigen Flächen. Hoher Tragekomfort.

Art.-Nr.: 6457 | VE 6 | UVP 19,99 €



## PINSEL MIT SILIKONBORSTEN\*

Stiel aus Edelstahl und Borsten aus Silikon, spülmaschinenfest.

Art.-Nr.: 6432 | VE 12 | UVP 15,99 €



## GRILLBÜRSTE\*

Strapazierfähige Grillbürste mit austauschbarem Edelstahlkopf zur optimalen Reinigung des Grills.

Art.-Nr.: 17160 | VE 8 | UVP 29,99 €



## ERSATZKOPF FÜR GRILLBÜRSTE\*

Passend für die Weber® Style™ Grillbürste.

Art.-Nr.: 17181 | VE 6 | UVP 12,99 €



## AUDIODIGITAL- THERMOMETER\*

Spricht 5 Sprachen (Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Dänisch), hat ein LCD-Display und kontrolliert schnurlos die Temperatur des Grillguts bis 100 m Entfernung. Dabei misst es bis zu 8 verschiedene Fleischsorten in Fahrenheit oder Celsius. (Batterien im Lieferumfang enthalten.)

Art.-Nr.: 6439 | VE 4 | UVP 74,99 €



## BESTECKHALTER

Funktional und optisch ansprechend. Aus Edelstahl. Spart Platz und hält das Besteck in Reichweite. Für Holzkohlegrills mit 47 oder 57 cm Durchmesser geeignet.

Art.-Nr.: 6431 | VE 6 | UVP 14,99 €





## GEMÜSEKORB 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  
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  
Art.-Nr.: **6434** | VE 4 | UVP **39,99 €**



## GRILLPFANNE

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

Art.-Nr.: **6435** | VE 6 | UVP **39,99 €**



## BRATENKORB\*

Funktional gestalteter Bratenkorb in hochwertigem Edelstahl-Look. Für Braten, Geflügel und anderes Grillgut. In eine Aluschale gestellt, wird der Bratensaft aufgefangen. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 300.

Art.-Nr.: **6436** | VE 1 | UVP **49,99 €**



## UNIVERSELLE GUSSEISERNE GRILLPLATTE\* (Plancha)

Zur Zubereitung von Fisch oder Gambas, Gemüse oder leckeren Omeletts. Für Weber® Q™ 300, Spirit®, Genesis® und Summit®.

Art.-Nr.: **6466** | VE 1 | UVP **99,99 €**



## SPIESS-SET

Perfekt für jegliche Form von Fleischspießen. Auch zartes Gemüse oder Obst lassen sich hiermit auf ganz andere Weise zubereiten. 38 cm lang. Set mit 4 Stück.

Art.-Nr.: **6437** | VE 4 | UVP **29,99 €**



## GEFLÜGELHALTER

Für die perfekte Zubereitung von Brathähnchen oder anderem Geflügel. Bestehend aus Antihaf-Alugusschale, Ständer und Kappe. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 300.

Art.-Nr.: **6408** | VE 1 | UVP **54,99 €**



## FEUERZEUG mit Kindersicherung

Kompaktes Metallgehäuse mit komfortablem Handling und optimaler Griffsicherheit durch Gummierung. Besonders leistungsfähige blaue Flamme.

Art.-Nr.: **17216** | VE 4 | UVP **29,99 €**



\* Solange der Vorrat reicht

# ZUBEHÖR **weber** Style™



## PIZZASTEIN\*

Mit dem Pizzastein gelingt Ihnen die perfekte Pizza vom Grill. Er ist mit einem praktischen Gestell aus Edelstahl ausgestattet. 49,3 x 36,9 cm (mit Gestell) Empfehlenswert für Gasgrills ab Spirit® 310.

Art.-Nr.: 6430 | VE 1 | UVP 69,99 €



## PIZZAHEBER Schwarz

Pizzaheber in ansprechendem, innovativem Design, der ausgezeichnet zu Ihrem Grill passt. Mit dem Pizzaheber Weber® Style™ sind Sie der perfekt gebackenen Pizza schon einen Schritt näher. Hergestellt aus Edelstahl mit Softcoating-Griff für guten Halt.

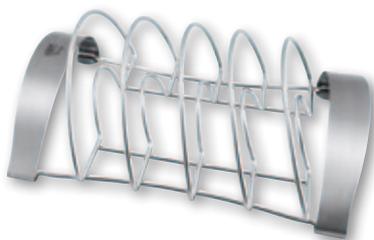
Art.-Nr.: 17062 | VE 4 | UVP 39,99 €



## SCHASCHLIK-SET\*

5 Doppelspieße und das stabile Gestell aus Edelstahl sorgen für leckere Grillspieße ohne lästiges Anhaften am Grillrost. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 200.

Art.-Nr.: 6449 | VE 1 | UVP 44,99 €



## SPARE-RIB-HALTER

Besonders geeignet für Spare Ribs oder Hähnchenteile. Kein lästiges Anhaften am Grillrost. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 300.

Art.-Nr.: 6453 | VE 1 | UVP 39,99 €



## PIZZASCHNEIDER

Das Original-Rollmesser von Weber® garantiert präzises und schonendes Zerteilen der Pizza. Aus Edelstahl und mit Fingerschutz.

Art.-Nr.: 17060 | VE 12 | UVP 19,99 €





## GRILLZANGE

Arretierbare Zange aus Edelstahl zum Wenden und Auflegen des Grillguts.

Art.-Nr.: 6441 | VE 4 | UVP 19,99 €



## GRILLBESTECK

### 3-teilig, Edelstahl

Edle Ergänzung zu jedem Grillwerkzeug: 3-teiliges Edelstahl-Set mit arretierbarer Zange, langstieligem Wender und handlicher Grillgabel. Auch einzeln erhältlich.

Art.-Nr.: 6445 | VE 4 | UVP 59,99 €



## 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.

#### Griffe Red

Art.-Nr.: 17114 | VE 8 | UVP 39,99 €



#### Griffe Lime

Art.-Nr.: 17115 | VE 8 | UVP 39,99 €



#### Griffe Ivory

Art.-Nr.: 17147 | VE 8 | UVP 39,99 €



#### Griffe Wedgwood Blue

Art.-Nr.: 17180 | VE 8 | UVP 39,99 €



#### Griffe Brick Red

Art.-Nr.: 17281 | VE 8 | UVP 39,99 €



#### Griffe Warm Grey

Art.-Nr.: 17282 | VE 8 | UVP 39,99 €



## SALZ- & PFEFFERMÜHLE\*

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

#### Pfeffermühle, Schwarz, 30 cm

Art.-Nr.: 17090 | VE 4 | UVP 54,99 €



#### Salzmühle, Schwarz, 30 cm

Art.-Nr.: 17087 | VE 4 | UVP 54,99 €



#### Pfeffermühle, Edelstahl, 30 cm

Art.-Nr.: 17092 | VE 4 | UVP 59,99 €



#### Salzmühle, Edelstahl, 30 cm

Art.-Nr.: 17089 | VE 4 | UVP 59,99 €



#### Salz- & Pfeffermühle, Schwarz, 19 cm

Art.-Nr.: 17093 | VE 4 | UVP 49,99 €



#### Salz- & Pfefferstreuer, Edelstahl, 10 cm

Art.-Nr.: 17096 | VE 4 | UVP 49,99 €



\* Solange der Vorrat reicht

# Produktübersicht

## Holzkohlegrills

	Smokey Joe® Premium	Bar-B-Kettle®	One-Touch® Original		One-Touch® Premium	
	37 cm	47 cm	47 cm	57 cm	47 cm	67 cm
<b>Produktkonzepte</b>						
Porzellanemallierter Deckel und Kessel	•	•	•	•	•	•
Duroplastgriff(e) aus glasfaserverstärktem Nylon	1	2	2	2	3	2
Grillrost, verchromt	•	•	•	•		
Klappgrillrost, verchromt					•	
Klappgrillrost, Edelstahl						•
GBS™ Grillrost mit Grillrosteinsatz						
One-Touch® Reinigungssystem aus Stahl, aluminiumbeschichtet			•	•		
One-Touch® Reinigungssystem aus Edelstahl					•	•
Rostfreier Aluminiumlüftungsschieber (Deckel)	•	•	•	•	• <sup>1</sup>	• <sup>1</sup>
Rostfreie Aluminiumascheschale		•	•	•		
Abnehmbarer, extragroßer Aschetopf					•	•
Fettauffangschale im Kessel	•					
Brikett-Portionierer	•	•	•	•	•	•
Holzkohlehalter		2	2	2	2	
Holzkohlekörbe Char-Basket™						2
Besteckhaken						
Thermoplast Arbeitsfläche						
Schwerer, stabiler Stahlwagen						
Bruch- und wetterfeste Räder		•	•	•	•	•
Bodenablage (Gitter) aus Stahl						
Abklappbarer Seitentisch aus Stahl						
<b>Zusatzausstattung</b>						
Hitzeschutz am Deckelgriff	•	•	•	•	•	•
Im Deckel integriertes Thermometer			•	•	•	•
Deckelhalter / Tuck-Away™	•					•
<b>Maße</b>						
Höhe (cm)	46	89	89	99	89	107
Breite (cm)	43	47	52	57	52	70
Tiefe (cm)	41	56	55	65	62	81
<b>Farben</b>						
Black / Ivory / Warm Grey	Black, Ivory, Warm Grey	Black	Black, Ivory, Warm Grey	Black	Black	Black
Color Line						
<b>Garantieprogramm 2012 / 2013</b>						
Kessel und Deckel	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J
Arbeitsfläche						
Griffe	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J
One-Touch® Reinigungssystem			2 J	2 J	10 J	10 J
Holzkohle- und Grillroste	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
Alle anderen Teile	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
<b>Unverbindliche Preisempfehlung (Preise in €)</b>	<b>89,99</b>	<b>99,99</b>	<b>149,99</b>	<b>189,99</b>	<b>199,99</b>	<b>449,00</b>

<sup>1</sup> isoliert

Master-Touch™ GBS™	Performer®	Spezialgrills	Smokey Joe® Premium	One-Touch® Original	Performer®		Spezialgrills
57 cm	Original GBS™	Smokey Mountain Cooker™ 47 cm	37 cm	47 cm	Premium GBS™	Deluxe GBS™ Gourmet	Smokey Mountain Cooker™ 57 cm
•	•	•	•	•	•	•	•
1	1		1	2	1	1	1
•			•	•			2
•	•				•	•	
•	•			•	•	•	
• <sup>1</sup>	• <sup>1</sup>	•	•	•	• <sup>1</sup>	• <sup>1</sup>	•
•	•			•	•	•	
•	•	•	•	•	•	•	•
2	2			2			
					2	2	
2	3				3	3	
	•				•	•	
•	•			•	•	•	
•	•				•	•	
	•		•	•	•	•	•
•	•		•	•	•	•	
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•		•	•	•	•	
•	•		•	•	•	•	
•	•		•	•	•	•	
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•		•	•	•	•	
•	•		•	•	•	•	
•	•		•	•	•	•	
107	112	106	46	89	112	112	123
60	101	50	43	52	119	119	58
75	74	50	41	55	75	75	61
Black, Ivory, Warm Grey	Black	Black			Black	Black	Black
			Spring Green, Brick Red, Wedgewood Blue	Spring Green, Brick Red, Wedgewood Blue			
10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J
	2 J				10 J	10 J	
10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J
10 J	10 J			2 J	10 J	10 J	
2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
<b>279,00</b>	<b>399,00</b>	<b>399,00</b>	<b>89,99</b>	<b>149,99</b>	<b>499,00</b>	<b>599,00</b>	<b>549,00</b>

# Produktübersicht

## Gas- und Elektrogrills

	Weber® Q™									Spirit®			
	140 / 140 Stand	240	240 Johann Lafer Edition	240 Stand	240 Station	120	120 Stand	220 Stand	300	E-310 Classic	E-210 Original	E-310 Original	E-320 Original
<b>Produktkonzepte</b>													
<b>Nennleistung der Heizspirale kW</b>	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2								
<b>Nennleistung der Gasbrenner</b>													
Edelstahlbrenner Anzahl						1	1	1	2	3	2	3	3
kW						2,64	2,64	3,51	6,35	9,4	7,7	9,4	9,4
Seitenkocher kW													3,5
Räuchersystem kW													
Rückseitiger Infrarotbrenner kW													
Sear Station Brenner / Wokbrenner													
<b>Zündsysteme</b>													
Crossover® Zündsystem										•	•	•	•
Snap-Jet™ Zündsystem													
Elektronische Zündung						•	•	•			•	•	•
Piezo-Zündung									•	•			
<b>Grillroste</b>													
Porzellanemallierter Guss-Grillrost mit integriertem Tropfschutz						•	•	•	(2-geteilt)				
Porzellanemallierter Grillrost										(2-geteilt)			
Gusseiserner Grillrost, emalliert	•	•	•	•	•							(2-geteilt)	
Edelstahl-Grillrost													
<b>Grillfläche</b>													
Haupt-Grillfläche L x B in cm (ca.)	43 x 32	54 x 39	54 x 39	54 x 39	54 x 39	43 x 32	43 x 32	54 x 39	63 x 45	60 x 45	52 x 45	60 x 45	60 x 45
Warmhalterost L x B in cm										60 x 12	52 x 12	60 x 12	60 x 12
Gesamt-Grillfläche (cm²)	1.220	1.850	1.850	1.850	1.850	1.220	1.220	1.850	2.535	3.420	2.964	3.420	3.420
<b>Ausstattung</b>													
Rollwagen Premium					•				•				
Q™ Stand	•			•				•	•				
Porzellanemallierte Flavorizer Bars® Aromaschienen										•	•	•	•
Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschienen													
Eingebautes Deckelthermometer						•	•	•	•	•	•	•	•
Drehspieß													
Stufenlos regelbare(s) Brennerventil(e)	• <sup>1</sup>	• <sup>1</sup>	• <sup>1</sup>	• <sup>1</sup>	• <sup>1</sup>	•	•	•	•	•	•	•	•
<b>Ausstattung außen</b>													
Glasfaserverstärkter Nylonrahmen	•	•	•	•	•	•	•	•	•				
Arbeitsfläche aus Thermoplast													
Arbeitsfläche aus Edelstahl													
Abklappbare Seitentische				2	2	2	2	2	2		2		
Edelstahldeckel und Edelstahltüren													
Deckel und Gehäuse mit Tropfgutführung aus Aluguss	•	•	•	•	•	•	•	•	•				
<b>Zusatzausstattung</b>													
Besteckhaken	- / 7			7	4	4	7	7	6	6	6	6	6
Geschlossener Wagen										•	•	•	•
Lenkrollen, feststellbar										2	2	2	2
Lenkrollen										2	2	2	2
Bruch- und wetterfeste Räder					2				2		2		
Digital-Taschenthermometer / Kleiner Bratenkorb			•										
Warmhalterost										•	•	•	•
Grifflicht													
<b>Außenmaße bei geöffnetem Deckel</b>													
Höhe (cm) bei geöffnetem Deckel	58 / 121 <sup>2</sup>	68	68	130 <sup>2</sup>	131 <sup>2</sup>	57	120 <sup>2</sup>	130 <sup>2</sup>	145 <sup>2</sup>	160	159	160	160
Breite (cm)	66 / 104	80	80	130	130	104	104	130	140	132	129	132	132
Tiefe (cm)	44 / 60	48	48	68	57	40	60	68	57	82	80	82	82
<b>Farben</b>													
Black / Titan / Dark Grey / Modern Grey		Dark Grey		Dark Grey		Modern Grey	Titan	Titan	Titan	Black	Black	Black	Black
Edelstahl													
<b>Color Line</b>													
<b>Black Line</b>													
<b>Garantieprogramm 2012 / 2013</b>													
Aluminiumsussteile <sup>3</sup>	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	25 J	25 J	25 J	25 J
Deckel (Edelstahl oder Emaille)										25 J	25 J	25 J	25 J
Brenner						2 J	2 J	2 J	2 J	10 J	10 J	10 J	10 J
Grillwagen / Stand	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J		2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
Zündung						2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
Grillroste <sup>5</sup>	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	3 J	3 J	3 J	3 J
Flavorizer Bars® Aromaschienen <sup>5</sup>										2 J	2 J	2 J	2 J
Alle anderen Teile	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
<b>Unverbindliche Preisempfehlung (Preise in €)</b>	249,00 / 299,00	369,00	379,00	399,00	499,00 <sup>4</sup>	249,00	299,00	399,00	499,00 <sup>4</sup>	549,00	549,00	649,00	749,00

<sup>1</sup> Stufenlos regelbare Heizspirale  
<sup>2</sup> Höhe inklusive Rollwagen / Stand

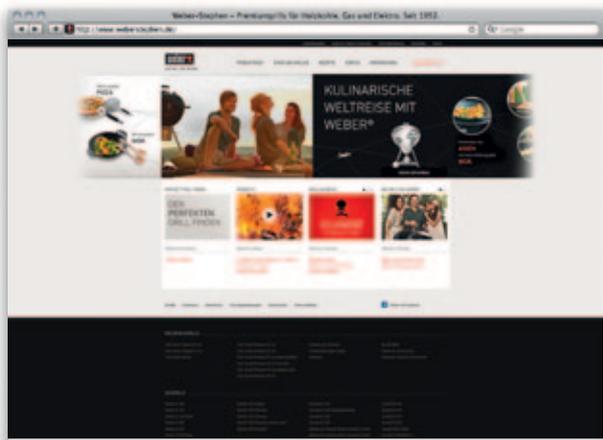
<sup>3</sup> 2 Jahre auf Ausbleichen der Farbe  
<sup>4</sup> Preis inklusive Rollwagen Premium

<sup>5</sup> Auf Durchbrennen und Durchrosten

Spirit®		Weber® Q™						Spirit®	Genesis®				Summit®						
E-310 Premium	S-320 Premium	140	120	120 Black Line	220 Black Line	220 Black Line Station	320 Black Line	E-320 Premium	E-310	E-330	E-330	S-330 Edelsstahl-Ausstattung	E-470	S-470	E-470	S-470	S-660 Built-in Version	Grill Center	
		2,2																	
3 9,4	3 9,4		1 2,64	1 2,64	2 3,51	2 3,51	3 6,35	3 9,4	3 12,3	3 12,3	3 12,3	3 12,3	4 14,3	4 14,3	6 17,6	6 17,6	6 17,6	6 17,6	
	3,5								3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	
													2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	
													2,8	2,8	2,8	2,8	2,8	2,8	
																		• / 8 kW	
•	•							•											
•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
			•	•	•	•	(2-geteilt)												
(2-geteilt)		•						(2-geteilt)	(2-geteilt)										
	(2-geteilt)											(2-geteilt)	(2-geteilt)				(3-geteilt)		
60 x 45	60 x 45	43 x 32	43 x 32	43 x 32	54 x 39	54 x 39	63 x 45	60 x 45	66 x 50	66 x 50	66 x 50	66 x 50	60 x 49				80,5 x 49		
60 x 12	60 x 12							60 x 12	60 x 13	60 x 13	60 x 13	60 x 13	67 x 13				80 x 13		
3.420	3.420	1.220	1.220	1.220	1.850	1.850	1.850	3.420	4.047	4.047	4.047	4.047	3.811				4.985		
•	•							•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	• <sup>1</sup>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	•												•				•	•	
		•	•	•	•	•	•												
6	6		4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	
•	•							•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
2	2							2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
2	2						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
							2	2											
•	•							•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
							1						1	1	2	2	2	2	
160	160	58	57	57	68	131 <sup>2</sup>	145 <sup>2</sup>	160	165	165	165	165	145	145	145	145	145	145	
132	132	66	104	104	130	130	140	132	150	150	150	150	169	169	189	189	107	295	
82	82	44	40	40	46	57	57	82	68	68	68	68	68	68	68	68	77	184	
Black								Black	Black	Black			Black		Black				
	•											•		•		•	•	•	
		Volcano Red, Pink	Volcano Red, Pink, Ivory, Brick Red								Steel Grey, Copper								
				•	•	•	•												
25 J	25 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	
25 J	25 J							25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	
10 J	10 J		2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	
2 J	2 J		2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	
2 J	2 J		2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	
3 J	5 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	3 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	
2 J	5 J							2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	
2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	
749,00	899,00	249,00	249,00	249,00	359,00	459,00 <sup>4</sup>	579,00 <sup>4</sup>	849,00	1249,00	1399,00	1399,00	1.699,00	2.990,00	3.190,00	3.690,00	3.890,00	3.950,00	6.990,00	

# DIE WEBER® WELT ERLEBEN

Weber® ist mehr als nur ein Grill: Wir sorgen dafür, dass Ihre Kunden die Weber® Welt in all ihren Dimensionen erleben – ob mit dem stimmungsvollen Spot im Fernsehen, auf der Weber® Website, mit unserer App oder bei Facebook. Bei uns finden sie die besten Rezepte und Grillideen, können sich inspirieren lassen, lernen andere Grill-Begeisterte kennen – und bleiben auf diese Weise begeisterte Weber®-Kunden.



## NEUER INTERNETAUFTRITT

Ab Herbst 2012 erstrahlt die Weber® Internetseite in neuem Glanz: Die Vielfalt der Weber® Produkte, Tipps und Tricks, Services, Infos – das alles und noch mehr findet sich dann in neuem Look auf [weber.com](http://weber.com). Hier gibt es auch die Registrierung für unseren Newsletter, um immer auf dem Laufenden zu bleiben.

## SPORTSPONSORING

Unsere Zielgruppe holen wir bei Ihrer Lieblingsbeschäftigung ab – durch unsere Sponsoringaktivitäten waren wir bei den Relegationsspielen der Bundesliga und beim LIGA total! Cup mit einer LED-Bande im Stadion und bei den TV-Übertragungen präsent. Im Stadion des FSV Mainz 05 hatten wir außerdem eine TV-Drehbande.



## FACEBOOK

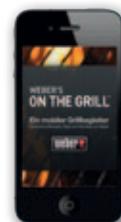
Andere Grill-Fans kennenlernen, die Fotos der letzten Grillparty mit Freunden teilen oder sich die aktuellsten News und Links aus der Welt des perfekten Genusses sichern? Die Weber® Facebook-Seite macht es möglich.

[facebook.com/WeberGrills.DE.AT.CH](https://facebook.com/WeberGrills.DE.AT.CH)



## WEBER'S ON THE GRILL – FÜR iPHONE UND iPAD

Fast dreihundert Weber®-Rezepte, vom ultimativen Lammkarree bis zur originellen Marinade, dazu die praktische Einkaufsliste, ein Zeitmesser für das perfekte Grill-Timing – und das alles immer dabei! Die Weber® App ist das Meister-Equipment für den absoluten Grillspaß.



# DIE 11 WEBER® SERVICEVERSPRECHEN

Unter allen Grillherstellern bietet Weber® die umfassendsten Serviceleistungen. 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. GARANTIE

Unter allen Grillherstellern gewährt Weber® die längsten Garantien – weit über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. Je nach Grillmodell betragen die Garantiezeiten bis zu 25 Jahre.



## 3. ERSATZTEILSERVICE

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



## 4. KOSTENLOSE REZEPTE

Noch mehr Rezepte und News aus der Weber® Welt finden Sie unter [weber.com](http://weber.com)



## 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. 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).



## 8. 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@weberstephen.com](mailto:technik@weberstephen.com)



## 9. 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](http://weber-grillakademie.com)



## 10. 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 Händlersuche unter [weber.com](http://weber.com)



## 11. WEBER® APP

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

# Vielfalt und Genuss ... mit Gelinggarantie



## TÜRKISCHE HÄHNCHENSPIESSE MIT PAPRIKA- WALNUSS-SAUCE

**FÜR DAS WÜRZÖL** 1 TL Senfpulver | 1 TL Knoblauchgranulat | 1 TL grobes Meersalz | ½ TL gemahlene Kreuzkümmelsamen | ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | 60 ml Olivenöl  
**FÜR DIE SAUCE** 1 ½ eingelegte geröstete rote Paprikaschoten (aus dem Glas), abgetropft | 60 g Walnusskerne, geröstet | 125 ml Olivenöl | 25 g Semmelbrösel | 2 EL Aceto balsamico | ½ TL gemahlene Kreuzkümmelsamen | ¼ TL grobes Meersalz | ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

6 Hähnchenbrustfilets (je etwa 175 g)

- 1 Senfpulver, Knoblauchgranulat, Salz, Kreuzkümmel und Pfeffer in einer großen Schüssel vermengen. Das Öl unterrühren.
- 2 Hähnchenbrustfilets längs halbieren, anschließend quer in 2,5-3,5 cm breite Stücke schneiden. Zum Würzöl geben und durchmischen, bis die Stücke gleichmäßig mit Öl und Gewürzen überzogen sind.

- 3 Das Fleisch auf Spieße stecken – die Stücke dürfen sich berühren, aber nicht zusammenge-drückt werden – und abgedeckt bis zu 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 4 Die Zutaten für die Sauce in die Küchenmaschine füllen und zu einem pestoähnlichen Püree verarbeiten. Nach Belieben mit etwas warmem Wasser verdünnen.
- 5 Den Grill für direkte, mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.
- 6 Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Spieße über direkte, mittlere Hitze bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen, bis sich das Fleisch fest anfühlt und auch im Kern nicht mehr rosa ist, dabei ein- bis zweimal wenden. Vom Rost nehmen und warm mit der Sauce servieren.

**EMPFOHLENER GRILL:** Weber® Q™ 320  
**GRILLMETHODE:** Direkte, mittlere Hitze  
 (175–230 °C)

PORTIONEN: 6

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 15 Minuten  
**MARINIERZEIT:** bis zu 1 Stunde  
**GRILLZEIT:** 8–10 Minuten

**ZUBEHÖR:** Metall- oder Holzspieße  
 (Holzspieße mind. 30 Min. gewässert)



## GEGRILLTER HEILBUTT MIT PISTAZIEN-MINZE- PESTO

**FÜR DAS PESTO** 25 g Minzeblätter | 50 g geschälte ungeröstete, ungesalzene Pistazienkerne | 1 Knoblauchzehe, geschält | 1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone | 1 EL Zitronensaft | Olivenöl | grobes Meersalz | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | 2 EL gehackte Minze | 1 EL feine Schnittlauchröllchen | 4 Stücke Heilbuttfilet (je 175-200 g schwer und 3-4 cm dick) | ¼ TL Chiliflocken

- 1 Die Minzeblätter in der Küchenmaschine mit Pistazien und Knoblauch pürieren. Zitronenschale und -saft hinzufügen und untermixen. Bei laufendem Motor nach und nach 125 ml Olivenöl durch die Einfüllöffnung dazugießen und gründlich unterarbeiten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Das Pesto in eine kleine Schüssel füllen. 1 EL gehackte Minze unterrühren.

- 2 Den Grill für direkte, mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.
- 3 In einer kleinen Schüssel 2 EL Öl mit der restlichen fein gehackten Minze und dem Schnittlauch verrühren. Die Filets auf beiden Seiten mit der Mischung bestreichen, dann mit Chiliflocken sowie Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Filets bei geschlossenem Deckel über direkter starker Hitze 6-8 Min. grillen, bis sie außen gebräunt und innen gerade nicht mehr glasig sind, dabei einmal wenden. Anschließend auf vier Teller verteilen und mit dem Pesto beträufeln.

**EMPFOHLENER GRILL:** Spirit® E-210 Original  
**GRILLMETHODE:** Direkte, mittlere Hitze  
 (175–230 °C)

PORTIONEN: 4

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 20 Minuten  
**GRILLZEIT:** 6–8 Minuten



## GEGRILLTE WASSERMELONEN-KÄSE-SPIESSE MIT FENCHEL-PISTAZIEN-SALAT

**FÜR DEN SALAT 6 EL Walnussöl | 2 EL Himbeeressig oder ein anderer Fruchtestig | 1 TL Himbeer- oder Dijon-Senf | grobes Meersalz | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | 2 große Fenchelknollen | 125 g geröstete und gesalzene Pistazienkerne, die braune Haut entfernt, grob gehackt | 8 EL (50–60 g) Johannisbeeren | 1 kleines Bund glatte Petersilie (etwa 35 g), die Blätter grob gehackt, oder das Fenchelgrün der Fenchelknollen**

**700 g kernloses Wassermelonenfruchtfleisch, Menge ausreichend für 12 je 3 cm große Würfel | 300 g Manouri (griechischer Frischkäse) oder Halloumi (zypriotischer Grillkäse), Menge ausreichend für acht je 3 cm große Würfel | Olivenöl | ½ Bio-Zitrone**

- 1 In einer großen Schüssel Walnussöl, Essig, Senf, ½ TL Salz und ¼ TL Pfeffer zu einem Dressing verrühren.
- 2 Vom Fenchel die dicken Stiele und das Wurzelende abschneiden. Fenchelgrün, falls für den Salat verwendet, grob hacken. Die Fenchelknollen der Länge nach in Viertel schneiden und jeweils den dicken, keilförmigen Strunk herausschneiden. Fenchelviertel quer in sehr dünne Scheiben schneiden. Fenchelscheiben, Pistazien, Johannisbeeren, Petersilie oder Fenchelgrün behutsam mit dem Dressing vermischen und den Salat auf einer Servierplatte anrichten.
- 3 Den Grill für direkte, mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten.

4 Wassermelone und Käse möglichst gleichmäßig 3 cm groß würfeln. Jeweils 3 Wassermelonen- und 2 Käsewürfel mit einer flachen Seite nach unten abwechselnd auf die Spieße stecken, sodass die Spieße am Ende flach aufliegen. (Achten Sie beim Aufstecken der Käsewürfel darauf, dass sie nicht brechen. Dafür die Käsewürfel mit den Fingerspitzen leicht zusammendrücken und den Spieß mit Drehbewegungen in der Mitte durchstechen.) Die Spieße dünn mit Öl bestreichen und gleichmäßig mit insgesamt ¼ TL Salz und einer kräftigen Prise Pfeffer würzen.

5 Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Spieße über direkte, mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 3–4 Min. grillen und jeweils nach etwa 1 Min. drehen, bis alle vier Seiten ein hübsches Grillmuster angenommen haben. Die Spieße zusammen mit dem Salat servieren und mit Zitronensaft beträufeln.

**EMPFOHLENER GRILL: Weber® Q™ 240**  
GRILLMETHODE: **Direkte, mittlere Hitze (175–230 °C)**

PORTIONEN: 4

**ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten**  
GRILLZEIT: **4–5 Minuten**

**ZUBEHÖR: 4 Metall- oder Holzspieße von 25 cm Länge (Holzspieße mind. 30 Min. gewässert)**



## PORTERHOUSE-STEAKS MIT INGWER UND GERÖSTETEM SESAMSALZ

**3 EL Öl | 2 EL fein geriebener frischer Ingwer | 2 TL grobes Meersalz | 1 ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | 2 Porterhouse-Steaks (je etwa 550 g schwer und 2,5 cm dick), überschüssiges Fett entfernt**  
**FÜR DAS SESAMSALZ 3 EL Sesamsamen | 1 TL grobes Meersalz | ½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer**

- 1 Öl, Ingwer, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Steaks auf beiden Seiten mit dem Würzöl bestreichen. Vor dem Grillen 15–30 Min. Zimmertemperatur annehmen lassen.
- 2 Den Grill für direkte, starke Hitze (230–290 °C) vorbereiten.

3 Eine Pfanne (WEBER STYLE CWS-BRATPFANNE) bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Zutaten für das Sesamsalz zufügen und 5–10 Min. rösten, bis der Sesam goldbraun ist, dabei gelegentlich mit einem Holzlöffel umrühren, damit nichts anbrennt. Sesamsalz auf vier kleine Schalen verteilen.

4 Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Steaks von beiden Seiten 2–3 Minuten grillen und dann in die indirekte Zone legen. (Kerntemperatur von 52 °C mit dem Digital-Thermometer kontrolliert erreichen. Vom Grill nehmen und 3–5 Min. ruhen lassen. Warm mit dem Sesamsalz zum Dippen servieren.

**EMPFOHLENER GRILL: Master-Touch GBS**  
GRILLMETHODE: **Direkte, starke Hitze (230–290 °C)**

PORTIONEN: 4

**ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten**  
GRILLZEIT: **6–8 Minuten**

**ZUBEHÖR: Zubehör: Weber Style CWS-Bratpfanne**



**Weber-Stephen**  
**Deutschland GmbH**  
Rheinstr. 194  
55218 Ingelheim  
Tel. + 49 6132 8 999 0  
Fax + 49 6132 8 999 13  
info-de@weberstephen.com  
weber.com