



Informacja prasowa

Od prototypu do grilla klasy premium: Historia sukcesu firmy Weber

George Stephen, twórca grilli marki Weber z Chicago, był we właściwym czasie na właściwym miejscu. Iskrą, która odegrała decydującą rolę w rozpoczęciu historii sukcesu firmy Weber, była jego osobowość: jego pragmatyzm oraz zapał do grillowania na najwyższym poziomie kulinarnym doprowadziły do prawdziwej rewolucji w kulturze grillowania. Te cechy osobowości sprawiły, że marka Weber-Stephen stała się synonimem postępu od pierwotnego grillowania do ekskluzywnego, elitarnego Outdoor-Cooking (przyrządzania posiłków na świeżym powietrzu) na najwyższej jakości urządzeniach na węgiel drzewny, gaz oraz prąd elektryczny.

Grillowanie w wykonaniu prawdziwych koneserów jest bardzo modne i wyjątkowo popularne. Minęły już czasy, kiedy na grillach tłoczyły się kiełbaski oraz steki. Łosoś, medalion wołowy z boczkiem lub krewetki z rożna zajęły miejsce wśród tradycyjnych potraw grillowanych oraz przyczyniły się do kulinarnej rewolucji na ruszcie. „Nastąpiła diametralna zmiana w kulturze grillowania w stronę barbecue klasy premium“, twierdzi Hans-Jürgen Herr, Prezes Zarządu firmy Weber-Stephen Deutschland GmbH. Namiętny miłośnik potrafi wyczarować w dzisiejszych czasach na swoim grillu saté (szaszłyki) jako przystawki, rybę na liściu bananowca oraz na zakończenie ciasto czekoladowe.

Godzina narodzin grilla kulistego: Jak doszło do jego wynalezienia przez Amerykanina

Tak więc George Stephen był, jak już zostało to powiedziane, we właściwym czasie na właściwym miejscu, mianowicie w roku 1952 w firmie producenta boi Weber Brother Metal Works w pobliżu Chicago. To tutaj wpadła mu w oczy forma kulista z metalu. Pomysł, który przyszedł mu na myśl na widok formy, był tak prosty jak genialny: trzy nogi przymocowane do czary, na to nakładane wieko z przytwierdzonym do niego uchwytem i już został ogłoszony początek nowożytnej ery grilli na węgiel drzewny. Początkowo „Sputnik“ budził uśmiech ze względu na kształt, jednak krytycy pospiesznie ucichli, gdy rozeszły się wieści, jak dobrze funkcjonuje grill kulisty z pokrywą – na zewnątrz spalona a wewnątrz jeszcze surowa grillowana potrawa należała odtąd do przeszłości, obecnie przyszedł czas na grillowanie metodą pośrednią w ogródkach przed domem oraz na tarasach a kamień węgielny pod grillowanie bez granic został położony. Ponadprzeciętnemu



zaangażowaniu, z którym George Stephen starał się upowszechnić oraz propagować swój grill kulisty, przyświecał mu zamysł, żeby każdemu mężczyźnie oraz każdej kobiecie mogło przypaść w udziale idealne przeżycie smakowe przy wykorzystaniu perfekcyjnie wykonanych produktów.

Grillowanie luksusowe jako duże przeżycie

Płomienie tworzą ciepło, światło oraz atmosferę, mężczyźni zbierają się dokoła ogniska, nad gorącymi węglami przyrządzana jest żywność. Do czasów obecnych grillowanie nad węglem drzewnym nie straciło nic ze swojej fascynacji. Mężczyźni kochają archaiczne przeżycia związane z otwartym ogniem, jednak coraz więcej kobiet odważnie wchodzi na tereny wcześniej zarezerwowane dla mężczyzn. Docierać do pierwiastków pierwotnych, bez rezygnacji z komfortu technicznego oraz wzornictwa – jest to prosta recepta na sukces firmy Weber. Rdzeniem każdego grilla kulistego jest korpus grilla w formie kulistej, który wyposażony jest w najróżnorodniejsze funkcje dodatkowe w różnych klasach cenowych.

Dla każdego przypadku właściwy grill

Bez różnicy czy w ogrodzie, w parku czy w podróży: Weber potrafi wykorzystać trend do mobilności proponując odpowiedni model grilla idealnego na drogę w postaci Smokey Joe Gold. Również optymalnym grillem na piknik jest Go-Anywhere. Ten grill ze swoją prostokątną formą wykracza poza znane ramy firmy Weber, jako grill do przenoszenia gwarantuje tyle samo kulinarnej swobody jak w przypadku grilla kulistego. Seria One-Touch jest absolutnym klasykiem w asortymencie firmy Weber: One-Touch Silver oraz Gold prezentują się wspaniale w korpusie emaliowanym porcelaną i oferują powierzchnię grillowania o średnicy 47, 57 oraz 67 centymetrów (nowość). Do ich niezaprzeczalnych zalet należą także system czyszczenia One-Touch, chromowany ruszt grilla, a także wytrzymałe oraz odporne na warunki atmosferyczne kółka. One-Touch Gold 57 cm jest także dodatkowo dostępny na rynku w wersji Special Edition (Edycja Specjalna) z wyjmowaną płytą grilla. Z dodatkowymi kosztami na węgiel drzewny, uchwytem na pokrywę Tuck-Away, powierzchnią roboczą z termoplastu oraz ramą z wózkiem duży model One-Touch zasługuje na określenie Performer.

Kucharz gwiazd Johann Lafer w dowód uznania firmy Weber przywrócił chwałę także miłośnikom grillowania wewnątrz pomieszczeń oraz ucieleśnia jak żaden inny „Weber Way of Grilling“ („drogę do grillowania firmy Weber“). One-Touch Gold w wersji „Johann Lafer Edition“ to gwiazda wśród grilli na węgiel drzewny, która czyni z nowicjuszy koneserów na najwyższym poziomie. Powrót do korzeni oraz komfort – w przypadku Performer Touch-N-Go Special Edition idą ze sobą w parze w sposób perfekcyjny. W przypadku tego grilla typu premium z dodatkową powierzchnią roboczą



oraz stabilnym wózkiem na kółkach miłośnik grillowania rozpala grill jednym naciśnięciem przycisku w systemie gazowym.

Także rynek wysokiej jakości grilli zasilanych gazem wzrósł niebotycznie. W niczym nie ustępują one klasycznym grillom z grupy zasilanych węglem drzewnym. Ambitni kucharze hobbyści, którzy wcześniej z dużą dozą sceptycyzmu podchodzili do grillowania, także odkryli dla siebie Outdoor-Cooking. Seria grilli Weber Q doskonale nadaje się na każde spontaniczne spotkanie przy grillu. Modele Weber Q 120, 220 oraz 320 są dostępne w sprzedaży w kolorze czarnym. Natomiast modele Spirit, Genesis oraz Summit prezentują się także w nowoczesnym wzornictwie oraz sprawiają, że każde grillowanie może stać się wspaniałym przyjęciem kuchennym w ogrodzie.

Grill elektryczny Weber Q 140 jest tak nieskomplikowany jak kuchenka: Pomimo, że bez ognia, potrafi wzniecić zamiłowanie do grillowania u wielu kucharzy na wolnym powietrzu. Weber Q 140 zapewnia prawdziwe przeżycia z grillem oraz przemienia ogród lub balkon w mgnieniu oka w kuchnię mieszkalną na zewnątrz. Oprócz koloru tytan ten grill elektryczny o wysokiej mocy jest także dostępny w kolorze czerwonym i czarnym. Jego moc 2200 Watt sprawia, że przeżycia związane z grillowaniem, są porównywalne z tymi, gdy korzysta się z grilla na węgiel drzewny lub gaz.

Bez różnicy czy grill jest na węgiel drzewny, na gaz czy prąd, grill firmy Weber jest zawsze i wszędzie błyskotliwym punktem centralnym oraz dostarcza wciąż wspaniałych wrażeń kulinarnych na świeżym powietrzu. Już dawno temu kultura grilla rozwinęła się w kierunku od monotonnego spotkania przy kiełbasce z poprzednich lat do urozmaiconego barbecue typu premium – wraz z każdym pomyślnym przeżyciem rośnie chęć na eksperymenty oraz kulinarne przygody. Rozumie się samo przez się, że firma Weber także swoje akcesoria opracowała z uwzględnieniem wysokich wymagań oraz ofiarując duże pokłady miłości do każdego szczegółu. Obojętnie czy chodzi o różno Drehspieß BBQ, światło w grillu Grill Out, stojak na drób oraz zestaw do szaszłyków, sztucze ze stali nierdzewnej oraz noże – produkty te z linii wyposażenia dodatkowego są idealnym prezentem dla każdego miłośnika grillowania.