

A Weber® faszenes sorozat

Az eredeti új csúcsformában

Nagy hagyományok kezdetét jelenti az 1952-ből származó eredeti Weber® gömbgrill. Mestermű tervezete, melyet folyamatosan másolnak, de tökéletesen soha nem valósítanak meg. Azóta fejlesztjük finoman, de folyamatosan, az biztos, hogy a gömbgrillt minden szempontból szünet nélkül tökéletesítjük. Megőrizzük a zseniális tervet, de fáradhatatlanul munkálkodunk a részletek tökéletes kidolgozásán, ahogy korábban a Weber® gömbgrillt megalkották.

Biztonság,
kényelem,
sokszínűség.



One-Touch® Premium 57 cm

Der klassische Weber® Kugelgrill mit noch mehr Komfort, verbesserter Ausstattung und tollem Look: Der One-Touch® Premium sieht nicht nur klasse aus, sondern wird auch durch seine Leistungsfähigkeit schnell zum Mittelpunkt auf jeder Grill-party und jedem Gartenfest. Ein echter Star für alle Holzkohlefans!

75,990 HUF-tól



A fedél hővédős fogantyúja jelentős extra védelmet nyújt, mivel a fogantyú különösen ki van téve hőhatásnak.



Szigetelt légtelítő a megnövelt hővédelemhez.



One-Touch® rendszer
A One-Touch® tisztító rendszer az égéstérből a hamu kisöpítésére és eltávolítására szolgál. A rendszer nyitásával és zárásával szabályozható az égéstér hőmérséklete. A parázs a One-Touch® tisztító rendszer és a fedélszellőző zárásával fojtható el



Az új, meghosszabbított fogantyúk egyszerűbbé teszik a biztonságos tálalást.



A rögzítetten beépített fedélhőmérő mindig pontosan jelzi az égéstérből uralkodó hőmérsékletet.



A brikett adagoló gyorsan és egyszerűen meghatározza grillkészülékéhez a szükséges brikett pontos mennyiségét.

Termék highlights



Bar-B-Kettle® 47 cm

A klasszikus gömbgrill bevezető modellként. Az egyszerűen szerelhető, gyorsan üzemkész állapotba hozható stabil modell alkalmas mind közvetlen, mind közvetett grillezéshez.

28.490 HUF



Javaslat: Weber® tartozék

Gyújtókészlet

A gyújtókészlet minden faszemes grillkészülék vásárló és tulajdonos számára a Weber® választék elengedhetetlen tartozéka.

Egy gyújtókéményt, 12 db grillbegyújtó kockát és 2 kg Weber® Grill Brikkets Premium-ot tartalmaz.

8.499 HUF



Baromfitartó
a ropogós grillcsirkéhez.

5.699 HUF



One-Touch® Premium 57 cm

A klasszikus Weber® gömbgrill több kényelemmel és felszereltséggel – az eredeti mozdony és nagy teljesítőképessége miatt mindenkinek szembeötlik minden kertben és minden grillpartin. A modern igényű faszén rajongók számára

ab 75.990 HUF-tól

One-Touch® Deluxe

One-Touch® Deluxe a kényelmes és különösen mobil grillévezetért! A stabil munkafelületek lehetővé teszik a grillételek egyidejű előkészítését, az evőeszköz kampókon mindig kéznél van a grillezéshez szükséges evőeszköz és a kesztyű.

113.490 HUF



Javaslat: Weber® tartozék



Barbecue könyv a Weber®-től és a Weber®-rel
A kezdő Weber® használók és mindazok számára, akik a klasszikus grillételeket kedvelik.

3.999 HUF



Fire Spice Chips

Ízesítse a grillkészülékre helyezett ételeket a ízfokozó aromájával. Öt aromában kapható. Hickory, Mesquite, pekándió fa, almafa és cseresznye.

2.499 HUF



Spirit® E-320 Premium

Nagy teljesítménye és a nagyobb grillező felülete a 3. égővel biztosítja, hogy a grillkészüléket még sokoldalúbban használhassa. A Spirit® E-320 Premiumhoz Flavorizer Bars® aromaszín és a zománcozott acél grillrács felszerelés tartozik. Ez biztosítja az optimális teljesítményt, grillező felületet, helyszükségletet és árat - és mindezt megfelelő designban.

226.990 HUF

Javaslat: Weber® tartozék



Öntöttvas (fordító)lap

Az öntöttvas (fordító)lappal gyerekjáték a finom rántottás/tükörtojásos és szalonnás reggeli, a szendvics és fajitas elkészítése.

Minden grillkészülék modellhez kaphatók lapok.

ab 16.990 HUF-tól



Javaslat: Weber® tartozék

Grillezéshez szükséges nemesacél evőeszköz

Kicsi és praktikus nemesacélból készült evőeszköz készlet a grillkészülékre helyezett étel optimális megfordításához. 2 részes.

6.999 HUF



Kerek vagy szögletes pizzakő

Kiválóan alkalmas pizza, kenyér és desszert sütéséhez.

Méret: 36,5 cm (kerek),
44 x 30 cm (szögletes)

13.990 HUF

Weber®Q™ 300

Az ideális gázgrill partikhoz, családi ünnepekhez és rendezvényekhez. A magas fedél lehetővé teszi a nagyméretű grillkészülékre helyezett ételek egyszerű párolását is. A 2 égőfejes rendszer és a fokozatmentes hőmérséklet szabályozás eredménye a szaftos steak és sült, mindez maximális teljesítmény és kis gázfogyasztás mellett.

141.990 HUF



Weber®Q™ 140

A Weber® elektromos grillkészülék kiválóan alkalmas kis erkélyekre és teraszokra! A kis területen elért nagy teljesítmény garانتálja a grillezés tökéletes élményét és a grillételek jellegzetes ízvilágát.

67.790 HUF



Javaslat: Weber® tartozék

Duplanyársak

A 2 nyárs tartja a grillkészülékre helyezett ételt, ami fordításkor nem csúszik le. 8 db/készlet

5.199 HUF

Faszenes grillkészülékek

Új
részletek!

Az új faszenes grillkészülékekhez mindent megtalál a 3. oldalon



Smokey Joe® Original
37 cm



Compact Kettle®
47 cm



Bar-B-Kettle®
47 cm



One-Touch® Original
47 cm



One-Touch® Original
57 cm



One-Touch® Premium
47 cm



One-Touch® Premium
57 cm



One-Touch® Deluxe



One-Touch® Premium
67 cm



Weber® Char Q™ 260



Weber® Char Q™ 260
guruló kocsival Premium

Gáz és elektromos grillkészülékek



Weber® Q™ 140



Weber® Q™ 100



Weber® Q™ 200



Weber® Q™ 200 Station
guruló kocsival Premium



Weber® Q™ 300



Spirit® E-210
Classic



Spirit® E-310
Premium



Spirit® E-320
Premium

Ellenőrző lista grillkészülék vásárláskor

Minden személyes beruházáskor újra felvetődik az alábbi kérdés. Hogy érhetem el a legnagyobb örömet a használat során, mégpedig lehetőleg a leghosszabb távon? A Weber® termékek minden szempontból optimális módon teljesítik kívánságát: A minőséget, biztonságot, sokszínűséget és maradandó élményt nyújtanak a leghosszabb ideig fennálló tartósság mellett. Ráadásul a hőmérséklet és a keringetett levegő vezérlése az égéstérben teljesen feleslegessé teszi a grillrács nehézkes magasság állítását. Az Ön Weber® grillkészülékének minden használatakor tehát újra és újra meggyőződhet arról, hogy jól választott! És így valóban minden igazi meglepétség és jó befektetés helyes döntésen alapul.

Állítsa itt össze grillfelszerelését és ellenőrizze a készülék vásárlásakor a legfontosabb jellemzőket.

| | | Weber® grillkész- zülék | más grillkész- zülék |
|-------------------------|--|-------------------------------|----------------------------|
| Eredetiség | Az eredetit veszem? | ✓ | |
| | Olyan márkát veszek, mely hagyományokkal & tapasztalattal rendelkezik? | ✓ | |
| Biztonság | TÜV által tanúsítva | ✓ | |
| | Megfelel DIN & EU szabványoknak | ✓ | |
| | GS jelzés (Gáz & Elektromos grillkészülékek) | ✓ | |
| | Speciális hővédős fogantyúk | ✓ | |
| | Stabil és biztonságos állóhelyzet | ✓ | |
| | A gázvezető elemeket gyárilag beszerelték | ✓ | |
| | Biztonságos begyújtás minden időjárásnál | ✓ | |
| Minőség | A konstrukció maximális biztonsággal megvédi a zsírtól | ✓ | |
| | Minőségi anyagok alkalmazása | ✓ | |
| | Különlegesen hosszú garanciális idő | ✓ | |
| | Az alkatrészek beszerezhetők a grillkészülék teljes élettartama alatt | ✓ | |
| | Hosszú élettartam | ✓ | |
| | Időjárásálló (fedél nélkül is) | ✓ | |
| Kényelem | Recept és betanítási szolgáltatás | ✓ | |
| | Egyszerű és jól áttekinthető szerelési utasítás | ✓ | |
| | Egyszerű szerelés | ✓ | |
| | Egyszerű kezelés | ✓ | |
| | Szellőzés szabályozó az optimális hőmérséklet vezérléshez & ellenőrzéshez a grillrács bonyodalmas magasság állítása nélkül | ✓ | |
| Tisztítás | Brikett adagoló a megfelelő brikett mennyiség pontos méréséhez | ✓ | |
| | A grillrács és grillkamra egyszerű tisztítása | ✓ | |
| | Az elemek könnyű elérése (pl. égőfejek) | ✓ | |
| Sokoldalúság | A hamu & zsírmaradékok egyszerű eltávolítása | ✓ | |
| | Magas fedél (nagyobb grillre helyezett ételekhez is alkalmas) | ✓ | |
| | Grillezés, sütés, sütemény készítés és főzés is lehetséges | ✓ | |
| | Minden alkalomra válassza a megfelelő grillkészüléket | ✓ | |
| | Közvetlen és közvetett grillmódszer lehetséges | ✓ | |
| | A csomag tartalmaz egy rövid receptkönyvet | ✓ | |
| Számos tartozék kapható | ✓ | | |

Termékáttekintés

Faszén

| | Smokey Joe® Original | Compact Kettle® 47 cm | Bar-B-Kettle® 47 cm | One-Touch® Original 47 cm | One-Touch® Original 57 cm | One-Touch® Premium 47 cm | One-Touch® Premium 57 cm | One-Touch® Deluxe 57cm | One-Touch® Premium 67 cm | Weber® Q™ Weber® CharQ™ 260 |
|---|-------------------------|--------------------------|------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|---|
| Terméktervezés | | | | | | | | | | |
| Zománcozott porcelán fedél és égéstér | • | • | • | • | • | • | • | • | • | |
| Fedél és hát alu-csepegtető tálca | | | | | | | | | | • |
| Duroplast fogantyú(k) üvegszálas nejlonból | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 1 | 2 | 1 |
| Grillrács, krómozott | • | • | • | • | • | | | | | |
| Felnyitható grillrács, krómozott | | | | | | • | • | • | | |
| Felnyitható grillrács, nemesacél | | | | | | | | | • | |
| Porcelán zománcozott öntött grillrács | | | | | | | | | | (2 részes) |
| One-Touch® alumínium tisztító rendszer | | | | • | • | | | | | |
| One-Touch® nemesacél tisztító rendszer | | | | | | • | • | • | • | |
| Rozsdamentes alumínium légterelő (fedél) | • | • | • | • | • | • ¹⁾ | • ¹⁾ | • ¹⁾ | • ¹⁾ | • ¹⁾ |
| Rozsdamentes alumínium hamutartó | | • | • | • | • | | | | | |
| Levehető, extra nagy hamutál | | | | | | • | • | • | • | |
| Zsírlefogó tál, kivehető | | | | | | | | | | • |
| Zsírlefogó tál égéstérben | • | | | | | | | | | |
| Brikett adagoló | • | • | • | • | • | • | • | • | • | |
| Faszén tartó | | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | |
| Char-Basket™ faszén kosarak | | | | | | | | 2 | 2 | |
| Evőeszköz kampó | | | | | | | | 6 | | |
| Termoplaszt munkafelület | | | | | | | | 2 | | |
| Törés- és időjárás álló kerek | | • | • | • | • | • | • | • | • | |
| Weber® Kezelési utasítás receptekkel | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Kiegészítő felszereltség | | | | | | | | | | |
| Fedél fogantyú hővédővel | • | • | • | • | • | • | • | | • | |
| Fedélbe beépített hőmérő | | | | • | • | • | • | • | • | |
| Tuck-Away™ fedéltartó | | | | | | | | | • | |
| Side-Kick™ munkaasztal / Kettlemate | | | | | | | | | | |
| Méret | | | | | | | | | | |
| Magasság (cm) | 45 | 89 | 89 | 92 | 101 | 91 | 108 | 110 | 109 | 70/132,5 ³⁾ |
| Szélesség (cm) | 37 | 56 | 56 | 56 | 65 | 63 | 74 | 120 | 78 | 80 |
| Mélység (cm) | 37 | 47 | 47 | 47 | 57 | 47 | 57 | 67 | 78 | 67 |
| Színek | | | | | | | | | | |
| Fekete | • | • | • | • | • | • | • | • | • | |
| Egyéb | | | | | | | | | | Titán |
| Garanciaprogram 2010 | | | | | | | | | | |
| Égéstér és fedél | 10 év | 10 év | 10 év | 10 év | 10 év | 10 év | 10 év | 10 év | 10 év | 5 év |
| Munkafelület | | | | | | | | 2 év | | |
| Fogantyúk | 10 év | 10 év | 10 év | 10 év | 10 év | 10 év | 10 év | 10 év | 10 év | 2 év |
| One-Touch® tisztító rendszer | | | | 2 év | 2 év | 10 év | 10 év | 10 év | 10 év | |
| Faszén és grillrácsok | 2 év | 2 év | 2 év | 2 év | 2 év | 2 év | 2 év | 2 év | 2 év | 2 év |
| Minden más alkatrész | 2 év | 2 év | 2 év | 2 év | 2 év | 2 év | 2 év | 2 év | 2 év | 2 év |
| Nem kötelező érvényű árajánlások (Árak HUF-ban) | 19.990 | 25.499 | 28.490 | 36.990 | 44.990 | 56.490 | 75.990 | 113.490 | 127.490 | 49.990 74.990³⁾ |

¹⁾ szigetelt

²⁾ Premium guruló kocsi

³⁾ Guruló kocsi méretek

⁴⁾ fokozatmentesen szabályozható fűtőspirál

⁵⁾ 2 év a szín kifakulásra

Árak 2010.09.30-ig érvényesek.

Jelen kiadványban megadott árak nem kötelező érvényű árajánlások

Gáz & Elektromos

| | Weber® Q™ 140 | Weber® Q™ 100 | Weber® Q™ 200 200 Station | Weber® Q™ 300 | Spirit® E-210 Classic | Spirit® E-310 Premium | Spirit® E-320 Premium |
|--|------------------|------------------|--|------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Terméktervezés | | | | | | | |
| Fűtőspirál névleges teljesítménye | | 2,2 | | | | | |
| Gázegő névleges teljesítménye | | | | | | | |
| Nemesacél égőfej Darabszám | | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| kW | | 2,64 | 3,51 | 6,35 | 7,6 | 11,0 | 11,0 |
| Oldalsó főző kW | | | | | | | 3,5 |
| Gyújtórendszerek | | | | | | | |
| Crossover® gyújtórendszer | | | | | • | • | • |
| Elektromos gyújtás | | | | | | • | • |
| Nyomógombos gyújtás | | | • | • | • | | |
| Grillrácsok | | | | | | | |
| Porcelán zománcozott öntött grillrács beépített csepegésgátlóval | | | • | • (2 részes) | | | |
| Porcelán zománcozott grillrács | | | | | • | • | • |
| Nemesacél grillrács | | • | | | | | |
| Grillező felület | | | | | | | |
| Fő grillező felület H x Sz cm-ben | ca. 43 x 32 | ca. 43 x 32 | ca. 54 x 39 | ca. 63 x 45 | 58 x 39 | 61 x 44 | 61 x 44 |
| Melegentartó rács H x Sz cm-ben | | | | | 58 x 12 | 61 x 12 | 61 x 12 |
| Teljes grillező felület (cm ²) | 1.220 | 1.220 | 1.850 | 2.535 | 3.422 | 3.880 | 3.880 |
| Felszereltség | | | | | | | |
| Standard guruló kocsi | - / • | | | | | | |
| Premium guruló kocsi | | | - / • | • | | | |
| Porcelán zománcozott Flavorizer Bars® aromasínek | | | | | • | • | • |
| Beépített fedélhőmérő | | | | | • | • | • |
| Fokozatmentesen szabályozható fűtőfej szelep(ek) | • ⁴⁾ | • | • | • | • | • | • |
| Külső felszereltség | | | | | | | |
| Üvegszála nejlon keret | • | • | • | • | | | |
| Termoplaszt munkafelület | | | | | 1 | | |
| Nemesacél munkafelület | | | | | | 2 | 2 |
| Lehajtható asztal | | | 2 | 2 | | | |
| Nemesacél fedél és nemes acél ajtók | | | | | | | |
| Fedél és hát alu-csepegtető tálca | • | • | • | • | | | |
| Kiegészítő felszereltség | | | | | | | |
| Evőeszköz kampó | | | 4 | 6 | 3 | 6 | 6 |
| Zárt kocsi | | | | | • | • | • |
| Vezető görgők, rögzíthető | | | | | 2 | 2 | 2 |
| Vezető görgők | | | | | | 2 | 2 |
| Törés- és időjárás álló kerekek | - / 2 | | - / 2 | 2 | 2 | | |
| Digitális hőmérő / BBQ & Kóktélreceptek | | | | | | | |
| Receptek | | | | | • | • | • |
| Külső méretek nyitott fedélnél | | | | | | | |
| Magasság (cm) | 59,7 | 36 | 66,6 / 129,1 ³⁾ | 140,9 | 150 | 157 | 157 |
| Szélesség (cm) | 68,6 | 69,5 | 80,5 | 140,3 | 130 | 134 | 134 |
| Mélység (cm) | 52,5 | 40,5 | 61,6 | 76,2 | 71 | 65 | 65 |
| Színek | | | | | | | |
| Fekete | | | | | • | • | • |
| Titán | • | • | • | • | | | |
| Nemesacél | | | | | | | |
| Garanciaprogram 2010 | | | | | | | |
| Alumínium öntött elemek ⁴⁾ | 5 év | 5 év | 5 év | 5 év | 25 év | 25 év | 25 év |
| Fedél (Nemesacél vagy zománc) | | | | | 25 év | 25 év | 25 év |
| Égőfej | | 2 év | 2 év | 2 év | 10 év | 10 év | 10 év |
| Grillkocsi | | | | | 2 év | 2 év | 2 év |
| Gyújtás | | 2 év | 2 év | 2 év | 2 év | 2 év | 2 év |
| Grillrácsok | 2 év | 2 év | 2 év | 2 év | 3 év | 3 év | 3 év |
| Flavorizer Bars® Aromasínek | | | | | 2 év | 2 év | 2 év |
| Minden más alkatrész | 2 év | 2 év | 2 év | 2 év | 2 év | 2 év | 2 év |
| Nem kötelező érvényű árajánlások (Árak HUF-ban) | 67.790 | 62.490 | 84.990 113.490²⁾ | 141.990 | 141.990 | 198.990 | 226.990 |



Ez csak a Weber® technikával lehetséges: receptjei a közvetlen és közvetett grillezéshez

Közvetlenül grillezve Sült kolbászos saslikja

> ajánlott grillkészülék: One-Touch® Premium 57 cm

Elkészítés:

Vágja félbe a paprikahüvelyeket, vegye ki a magházat, majd darabolja fel kis falatkákra.

Tisztítsa meg a hagymát és azt is darabolja kis falatkákra. A szalonna szeleteket vágja ketté.

Göngyöljön be aszalt sárgabarackot egy fél szelet szalonna darabbal, a sütni való kolbászt darabolja fel kb. 3 cm-es falatokra.

Szúrja a paprika, hagyma és kolbász falatokat a begöngyölt sárgabarackokkal együtt a Weber® saslik nyársakra. Kenje be a saslik nyársakat körben egy kis olajjal, tegye azokat a forró grillkészülékre és grillezze lassan. Végül ízesítse egy kis sóval és borssal és szórja meg néhány kakukkfű levéllel.

Előkészítési idő: 10 perc

Grillezési idő: kb. 10 perc

Hozzávalók:

1-1 piros, sárga és zöld paprikahüvely
2 fej lilahagyma
8 szelet húsos szalonna
18 szem aszalt sárgabarack
4 szál nagy sütni való kolbász
Növényi olaj a bekenéshez
Só
Bors
1 evőkanál száráról letépkedett kakukkfű levél

Weber® termékajánlás



One-Touch® Original 57 cm

A klasszikus® gömbgrill még több kényelemmel és tökéletesített felszereltséggel.

44.990 HUF



Saslik készlet

A bevont acél állványom elhelyezett 6 db nemesacél nyárs ideális választás a saslik nyárs elkészítéséhez. (6 db nyárs/készlet)

9.499 HUF



Közvetlen grillezés:

Max. 30 perc sütési időt igénylő grillételekhez

A közvetlen grillezési módszernél a grillételt közvetlenül a hőforrás felett grillezzük, és az teljesen felveszi a hőt. A grillételt a sütési idő felénél egyszer meg kell fordítani. A közvetlen grillezési módszer steak, hamburger, vagdalt és más olyan ételek sütésére alkalmas, melyek sütési ideje maximum 30 perc.

Előnyök

- A zárt fedél a hőt a grillételre irányítja. Ez lerövidíti a sütési folyamatot és a grillétel szaftos és omlós marad.
- A zárt fedél miatt kevesebb oxigén kerül a grillkészülékbe. A parázsra cseppenő zsír nem gyullad meg. A grillétel nem ég le.