

PRODUKTGUIDE

2009





10 LÄTT OCH GOTT FRÅN GRILLEN



20 ÅRETS STORA NYHET: XXL-BRIKETTGRILL – 67 CM

RUNT OM WEBER

- 4 Stora nyheter och upplevelser
- 6 Född ur en passion
- 11 Grillad mat smakar ännu bättre
- 12 Använd locket när du grillar
- 13 De bästa briketterna...
- 14 Enkla grillmetoder
- 17 Ett rent nöje under många år
- 18 Bra utrustning
- 20 När storleken verkligen har betydelse
- 22 Grillieriet - En värld av varma upplevelser
- 27 Produktöversikt

BRIKETTGRILLAR

- 33 Den moderna eldstaden
- 34 Modellöversikt
- 35 Vad gör en brikettgrill till en Weber?
- 36 Smokey Joe®, Go-Anywhere®
- 38 Compact och One-Touch® Silver
- 40 One-Touch® Gold och Master-Touch®
- 42 Master-Touch® och One-Touch®
- 45 Performer®
- 46 Specialmodeller

GASOLGRILLAR

- 49 Enkelt att grilla varje dag
- 50 Modellöversikt
- 51 Vad gör en gasolgrill till en Weber
- 52 Spirit® Classic E-210, E-310
- 55 Spirit® Premium E-210, E-310, E-320
- 56 Genesis® E-310 och E-320
- 59 Genesis® S-310 og S-320
- 61 Genesis® E-310 Naturgas och S-320 Naturgas
- 62 Summit® S-450, E-450, S-650 och E-650
- 64 Recept med Weber tillbehör



22 GRILLERIET – VÄRLDENS TREVLIKASTE GRILLSKOLA



64 4 NYA RECEPT TILL WEBER TILLBEHÖR

INNEHÅLL 2009

WEBER® Q™

- 73 Både på uteplatsen och till skogsutflykten
- 74 Modellöversikt
- 75 Vad gör en Weber® Q™ till en Weber
- 77 Weber® Q™ 100 och 120
- 78 Weber® Q™ 200 och 220
- 81 Weber® Q™ 300 och 320
- 82 Weber® Q™ 140 och CharQ™

WEBER® STYLE™

- 86 Weber® Style™ Tools
- 90 Weber® Style™ Lifestyle
- 94 Weber® Style™ Lifestyle knivserie
- 95 Bent Stiansen

TILLBEHÖR

- 96 Tillbehör till Weber® Q™
- 97 Originaltillbehör till gasolgrillar
- 98 Originaltillbehör till Brikettgrill
- 100 Originaltillbehör
- 103 Tändning och rengöring

STORA NYHETER OCH UPPLEVELSER

Vi använder grillen vid jul, konfirmationer, födelsedagar och stora sommarfester. Vi grillar mer, året runt, vid allt större sammankomster. Det kräver mer plats under locket, säger marknadschefen Stig Pedersen.

– De stora nyheterna har fått mycket uppmärksamhet denna säsong. Den klassiska brikettgrillen finns nu i en extra stor version, och finns precis som Smokey Mountain Cooker™ i storlekarna XL och XXL. Men även på tillbehörssidan finns det stora nyheter för grillfolket – och en sak är säker, hungern efter nya utrustningsdetaljer kommer vi att kunna mätta denna säsong.

När Weber har nya produkter på ritbordet är designen lika viktig som funktionen.

– Den nya grillborsten från Weber® Style™ är ett bra exempel, understryker Stig Pedersen. Den är tillräckligt stor för att du ska kunna ta i ordentligt med båda händerna och göra rent på ett effektivt sätt. Samtidigt är den ett vackert verktyg, skapat för människor som sätter värde på modern design. Samma sak gäller för den nya serien tändare, där du bl.a. hittar effektiva tändare i samma design som de prisbelönta pepparkvarnarna från Weber® Style™.

Grilla med stil

Det nya kebabsetet och revbensspjällstället i designserien Weber® Style™ är andra nyheter som vi skapat för att ge dig en större grillupplevelse. Det gör det enklare att vända kebabspetten och ger plats åt ännu fler revbensspjäll.

Med den nya grillformen från Weber® Style™ är det både säkert och snyggt att bära maten till och från köket. Med soft-coat-beläggning och halksäker yta är den som gjord för ett aktivt liv kring grillen.

Skapat i äkta grillanda

De stora gasogrillarna i lyxserierna Genesis® och Summit® var bland säsongens sista stora nyheter. Nu har turen kommit till deras lillebror Spirit®.

Stig Pedersen understryker att den med sitt attraktiva pris är överlägsen alla andra gasogrillar i samma prisklass.

– Spirit® har genomgått en komplett make-over i Webers utvecklingsavdelning, så både design och funktioner är helt up-to-date. Bland grillens funktioner finns breda arbetsbord i rostfritt stål, elektronisk tändning med Crossover™, grillgaller i porslins- emaljerat gjutjärn, porslins- emaljerade Flavorizer® Bars samt möjlighet till sidobrännare.

En riktigt bra rök

Vi har blivit alltför många som känner att vi inte vill vara utan doften av rök från träspån i trädgården. Det visar en snabb blick på försäljningskurvan för Smokey Mountain Cooker™, som från denna säsong finns i både 47 och 57 cm diameter. Design och funktion har

förenats med förbättrade funktioner. Vattenkaret har t.ex. gjorts större för modellen på 47 cm, så att man inte behöver fylla på flera gånger.

– Smokey Mountain Cooker™ är helt rätt om man tycker om varmrökt mat, säger Stig Pedersen. Det kan t.ex. vara filéer, lammfiol, fläsklägg, fisk eller hemmagjord korvar. Eller något helt annat – din fantasi får fritt spelrum med den här specialgrillen. Många är t.ex. förtjusta i "Pulled Pork" och andra rätter som oftast långtidsgrillas i 15–17 timmar vid låg temperatur.

Det finns en stor temasida om de olika grillmetoderna för Smokey Mountain Cooker™ på weberklubben.dk.

– Kolla in den och piffa upp dina matvanor. Det blir bara så bra. Vi ser fram emot en riktigt bra grillsäsong. Weber är inte bara större än någonsin, det är även urvalet av recept och tillbehör. Njut tillsammans med vänner och familj runt grillen.



Stig Pedersen
Marknadschef

Weber-Stephen Nordic



STORA NYHETER OCH UPPLEVELSER

FÖDD UR EN PASSION FÖR GOD GRILLAD MAT

George Stephen var ganska ung när han för första gången gick in genom grinden till Weber Brothers Metal Works i Chicago. Här tillverkade han havsbojar av hög kvalitet, men Georges verkliga intresse handlade om något helt annat. George Stephen älskade att experimentera med sin grill. Han roade sig i timmar med att hitta på nya maträtter till familjen och vännerna. Men han var aldrig riktigt nöjd med de öppna grillar, som var den enda typ av grill som såldes i butikerna.

George byggde sin egen grill

Det var inte så lätt att tämja elden i den öppna grillen. När de kalla vindarna blåste in från Lake Michigan, virvlade askan runt i luften. Den la sig på maten och gav en otrevlig sotsmak.

Det var inte heller så enkelt att sköta elden i det tuffa och snabbt växlande klimatet kring Chicago. Antingen blev grillen för varm eller för kall, och ofta slog lågorna upp runt maten när fett droppade ner på de glödande briketterna.

George byggde därför sin egen grill för att bättre kunna kontrollera både askan och elden. Det blev till många olika modeller, men ingen av dem blev långlivad.

En idé slog ned som blixten

Men en dag på fabriken fick han plötsligt en idé medan han satt på en havsboj och åt sin lunch. George hoppade upp, tog tag i bojen och skar den mitt itu. Så satte han

ben på botten och använde överdelen som lock. Han skapade ett spjäll i toppen och ett i botten. Nu hade han äntligen fått den grill han drömt om. Han kunde styra temperaturen, tämja askan och lågorna och därmed skapa precis den smak på maten som han alltid hade sökt efter. En amerikansk ikon var född, och resten är historia.

Som en sputnik

Redan 1956 fick Webers brikettgrill sin slutliga form, som i dag är välkänd över hela världen. Det har inte skett så stora förändringar sedan 1956, eftersom grillen fortfarande fungerar lika bra i dag som den gjorde då. Men speciellt under 1957 skämtade man om att Webergrillen liknade satelliten Sputnik, som ryssarna skickade i omlopp kring jorden just det året.

Det var svåra tider under 50-talet, och det skulle till något extra för att skapa uppmärksamhet kring Webergrillen. George skickade därför ut sina säljare på vägarna för att demonstrera och sälja grillarna över hela landet.

De flesta smilade lite när de såg Georges märkliga uppfinning. Men grillarna såldes direkt när de första hade fått smaka på maten från grillen.

Användarna ville ha det allra bästa

Det geniala med Webergrillen är att den inte bara är en grill. Tack vare lockets och baljans utformning fungerar den även som

varmluftsugn. Och eftersom Webergrillen står utomhus, där luften är fuktigare än inomhus, blir maten mörare och saftigare. Den upplevelsen var man redan på 1950-talet beredd att betala lite extra för. Priset för en Webergrill var på den tiden cirka 40 dollar. Det var mycket mer än de cirka 7 dollar man fick betala för konkurrenternas grillar. Men över hela USA verkar användarna tycka att Webergrillen var värd sitt pris. Inte minst eftersom George tillsammans med sina medarbetare hade kommit på grundmetoderna för grillning och skapat de första 101 grillrecepten, så att alla snabbt skulle kunna trola fram samma läckra maträtter hemma i trädgården.

George köpte hela fabriken

De första åren var alltså ganska tuffa, och Webergrillen var en mycket riskabel satsning för George Stephen. Under vintrarna var ekonomin ofta så besvärlig att medarbetarna inte löste in sina lönecheckar utan att först fråga George om det fanns täckning på kontot.

Men säljarna arbetade sig igenom stad efter stad för att lära amerikanerna att grilla med locket på, och så småningom hade Webergrillen gjort sitt segertåg över hela Mellanvästern.

I slutet av 50-talet kunde därför George köpa Weber Brothers Metalworks, som han döpte om till Weber-Stephen Products Company. »





NYCKELÅR FÖR
PRODUKTUTVECKLINGEN



1952



1956



1958



1965



1966



1967



1968

Under 60- och 70-talet hade intresset för Webergrillen blivit så stort att den var med i många TV-sändningar och blev ett välkänt varumärke och en produkt som såldes i butiker över hela USA. Vad de inte insåg då, var att George och hans medarbetare hade satt igång en grillrevolution som skulle ligga till grund för den moderna grillkultur som USA är känd för i dag.

Nya idéer är en del av Webers DNA

George Stephen kom till arbetet varje dag, med huvudet fullt av nya idéer om både grillar, tillbehör och recept. Han ville ge användarna den allra bästa grillupplevelsen från det att de packade upp grillen tills de satt runt bordet och njöt av den färdiga maten. Det skulle vara enkelt, nytt och inspirerande.

Produktutveckling och innovation har därför varit en del av Webers DNA ända från de första åren. George uppmuntrade sina medarbetare att tänka fritt, och Weber har alltid satt en ära i att vara först på marknaden med nya typer av produkter för alla grillentusiaster i hela världen.

Under de tidigaste åren resulterade utvecklingens idéer ibland i några nya trevliga modeller. Några hade större framgång än andra, men alla modellerna var redan

då, precis som nu, skapade för att ge användarna mer än vad de trott var möjligt. Det betyder också att man än i dag tittar på Weber för att få en känsla av i vilken riktning grillkulturen kommer att utvecklas i framtiden.

Gasen i botten på utvecklingsavdelningen

Weber var den första större grilltillverkaren som tog steget från briketter till el och gas. Redan i början av 70-talet kunde Weber presentera nya och banbrytande produkter för alla tre typerna av bränsle. Alla modellerna byggde på den klassiska brikettgrillen, och användarna kunde för första gången uppleva hur enkelt det är att grilla med el eller gas.

1985 kommer Webers klassiska gasmodell Genesis® till världen. Genesis® slog med kraften av en mindre revolution på marknaden och blev genast en klassiker. Den var en helt ny typ av gasogrill, och Weber blev på kort tid den mest seriösa tillverkaren av de allra förnämsta modellerna.

Genesis®, som sedan dess har varit måttstock för alla andra gasogrillar, är även i dag en av Webers mest populära grillar. Utanpå är designen ny och modern, och

det har hela tiden tillkommit nya funktioner. Men inuti är den i princip samma som 1981, när Webers utvecklingsavdelning redan hade använt tusentals timmar för att förfina grundkonstruktionen till perfektion.

Give him a good show

George grillade sin sista biff år 1993, när han var 71 år gammal. Men hans stora glädje i att grilla och experimentera med nya recept och nya grillmetoder är fortfarande drivkraften på Weber-Stephens huvudkontor, som ligger i Chicago-förorten Palatine.

I det stora konferensrum, som en gång var George Stephens kontor, finns i dag en stor samling av Georges sportmemorabilia och souvenirer från hans otaliga resor över hela världen. På väggarna hänger bl.a. en del tavlor med amerikanska ordspråk. Ett av dem lyder: "God is Watching, So Give Him a Good Show."

Det kommer Weber att fortsätta göra med samma entusiasm som under de mer än 50 år som gått sedan Webergrillen föddes.



1972



1985



1990



2002



2004



2007



2007



2008



2009



LÄTT OCH GOTT FRÅN GRILLEN

GRILLAD MAT SMAKAR ÄNNU BÄTTRE

Oavsett hur bra din mat smakar när du lagar den på spisen eller i ugnen, så blir den ännu bättre på grillen. Alla råvaror som kan stekas, bakas eller kokas blir ännu godare när du grillar dem.

Med de rätta tillbehören kan du grilla allt i en Webergrill. Biffar, filéer, lammstekar, havskräftor, auberginer, paprikor och alla slags bröd och kakor. Du kan också steka ägg och laga omeletter. Till och med sallader, fruktdessarter och räkcocktails kan grillas så att du aldrig mer skulle drömma om att tillaga dem på annat sätt. Det gäller bara att komma igång.



Gasol, briketter eller båda delarna

Ska du välja en gasolgrill eller en för kol/briketter? Det är nog mest en fråga om temperament.

Gasolgrillen är perfekt för vardagen, eftersom den är enkel och snabb att tända. Du kan vara spontan och spara tid på matlagningen. Har du en grill för briketter får du istället den unika upplevelsen av perfekt grillning över levande eld. Brikettgrillen är som gjord för helgnojen, när du har gott om tid att göra något extra av maten.

Har du både gasol och briketter får du alla fördelarna. Det blir till och med enklare att grilla olika rätter till många gäster samtidigt, t.ex. till en stor sommarmiddag för hela familjen.

Äkta grillsmak med alla Webergrillar

Smaken blir densamma oavsett om du grillar med gasol eller briketter. För att få den äkta grillsmaken har Webers gasolgrill nämligen så kallade Flavorizer® Bars. De sitter precis ovanför gasolbrännarna och blir glödgheta.



När fett och köttsaft droppar ner på Flavorizer® Bars och förångas, skapas en aromatisk ånga som ger maten samma läckra smak som du är van vid från brikettgrillen. Flavorizer® Bars skyddar samtidigt gasbrännarna mot droppande fett, så att det inte täpps till.

Garanti för många goda upplevelser

Alla Webergrillar har en sak gemensamt: Flerårig garanti som ger dig säkra grillupplevelser år efter år. De är tillverkade i robusta material och kan stå ute både sommar och vinter, oavsett om de är avsedda för gasol eller briketter.

När nya modeller kommer ut på marknaden har de först gått igenom en lång rad stenhårda tester, som bl.a. utsätter dem för många timmars ösregn, häftigt hetta och bitande kyla. Och dessförinnan har Webers produktutvecklare konstruerat modellerna så att även flexibiliteten och användarvänligheten är på topp. Det ger dig massor av tid för att grilla superläcker mat av alla slag och under många år framåt. Lycka till!



ANVÄND LOCKET NÄR DU GRILLAR

Det geniala med Webergrillen är att den inte bara är en grill. Tack vare sitt rymliga lock fungerar den även som varmluftsugn. Och eftersom grillen står utomhus, där luften är fuktigare, blir maten saftigare än du är van vid.

Därför ska du alltid grilla med locket på – även om du grillar biffar som bara ska grillas några minuter på varje sida. Locket håller nämligen kvar saften och de aromatiska ångorna, som ger den autentiska Webersmaken.

Alltid öppna spjäll

Spjällen ska alltid vara helt öppna, både upptill och i botten. Hela idén med en Webergrill är just att frisk luft hela tiden ska kunna passera genom den stängda grillen. Därför ska du inte heller ta av locket för att sänka temperaturen.

Vill du ha mindre värme i grillen ska du varken röra lock eller spjäll. Du ska bara lägga i färre briketter. Det är den enda metoden som fungerar. Och en del av charmen med att använda briketter är just att lära sig styra temperaturen och bemästra den perfekta grillningen. Du ska faktiskt bara röra spjällen för att släcka briketterna när du grillat klart.

Och så ska du förstås öppna spjällen igen helt nästa gång du ska börja grilla. Kom också ihåg att du kan använda de släckta briketterna flera gånger. Kasta inte bort dem innan de blivit till aska.

Varm, ren och välsmord

När du har tänt gasolen eller hållt de glödheta briketterna på brikettgallret, ska du låta grillen förvärmas i 5-10 minuter. När grillgallret är uppvärmt, gör du rent det från eventuella fett- och matrester med en grillborste.

Sedan smörjer du grillgallret med en bit hushållspapper fuktat med matolja. Håll i hushållspapperet med grilltången och inte med fingrarna. Sedan kan du lägga maten på grillgallret. Grillar du flera bitar mat efter varandra, bör du göra rent och smörja in gallret igen innan du lägger på nästa bit mat. Det är nämligen viktigt att grillgallret hela tiden är varmt, rent och välsmort.

Maten lossnar lättare, och den ser mer tilltalande ut.

Och du gör rengöringen enklare för dig själv, om du borstar grillgallret helt rent när du har slutat grilla. Gör det medan grillgallret fortfarande är glödhett. Då tar det bara några få sekunder att få grillgallret rent. Smörj med lite matolja, så att det är väl skyddat mot rost.

Droppformar är ett måste

Vid indirekt grillning ska du placera en droppform på brikettgallret under maten. Då skyddar du grillen mot fett och köttsaft, som annars bränner fast och är besvärligt att få bort. Håll gärna lite vatten i botten av droppformen. Annars kan fett och köttsaft bränna fast och ge maten en smak av stekos. Du kan också hålla buljong i droppformen tillsammans med grönsaker och kryddörter. Tillsammans med köttsaften har du basen till en perfekt sås.

DE BÄSTA BRIKETTERNA OCH DEN ENKLASTE TÄNDNINGEN

Briketter brinner enkelt i 2-3 timmar, medan träkol har brunnit ut redan efter en timme. Med briketter behöver du därför inte fylla på flera gånger när du ska grilla stora köttstycken som ska grillas lång tid.

Ett annat skäl till att låta bli att använda träkol är den aska som bildas vid förbränningen. Askan virvlar runt maten inne i grillen och lägger sig också på köttet. Det ger en mycket otrevlig smak som kan förstöra din grillupplevelse.

Så väljer du briketter

Vilka briketter bör du köpa? Det enkla svaret är "briketter från Weber". De briketterna är utvecklade för att ge dig den allra bästa grillupplevelsen, och de brinner jämnt under upp till fyra timmar. Andra briketter kan ibland ha brunnit ut redan efter två timmar. Kan du inte hitta briketter från Weber, så ska du antingen välja briketter gjorda av ett hårt träslag eller mineralbriketter.

Bägge typerna av briketter ger dig lång och jämn förbränning.

Köper du briketter av hårt trä, bör du kontrollera om de är FSC-märkta. Märket garanterar att trädet har odlats och fällt efter de internationella reglerna för god och utställig skogsvård.

Använd skorstenständaren varje gång
Det största hindret för en trevlig grillkväll är ofta problem med att tända grillen. Du har säkert fått mängder av mer eller mindre goda

råd från vänner och familj, men det finns bara ett säkert sätt att åstadkomma en perfekt tändning: Använd Webers skorstenständare varje gång du tänder briketter.

Fyll den med briketter och tänd under den med Weber® Firecubes™. De är tillverkade av lukt- och giftfritt paraffin, och du behöver 2-3 stycken för att tända en fylld skorstenständare. På det sättet får du perfekta briketter på 20-25 minuter, och du kan lugnt använda den tiden till att förbereda maten. Webers skorstenständare rymmer precis så många briketter som krävs för att fylla en klotgrill på 57 cm.

När briketterna ska hällas i grillen använder du naturligtvis grillhandskar. Ta tag i skorstenständarens bygel med ena handen och i handtaget med den andra, och fördela briketterna beroende på vilken grillmetod du vill använda.

Återanvänd briketterna

Stäng grillens spjäll när du har grillat klart. Då släcks briketterna, och du kan använda dem igen

senare. Nästa gång du ska grilla fyller du först skorstenständaren till en tredjedel med nya briketter. Resten av skorstenständaren fyller du med redan använda briketter. Sedan tänder du, och kan glädja dig över hur enkelt och förnuftigt det är med återanvändning.



ENKLA GRILLMETODER TILL ALL SLAGS MAT

De grundläggande metoderna för modern grillning utvecklades av Weber-Stephen på 1950-talet. Det väckte sensation att man då fick möjlighet att grilla kalkoner, lammstekar och stora nöstekar, som kräver mer än 20 minuter.

DIREKT GRILLNING

Direkt grillning med gasol och briketter är barnsligt enkelt. Grillar du med gasol, tänds du grillen på full låga och låter den förvärmas i 5 minuter. Sedan lägger du maten på grillgallret över brännarna. Grillar du med briketter fördelar du de glödande kolen jämnt över hela brikettgallret. Sedan placerar du grillgallret i grillen och maten på grillgallret direkt över briketterna.

INDIREKT GRILLNING

Indirekt grillning är lite svårare, men alla kan lära sig snabbt. Med en gasolgrill tänds du full låga och förvärmas i 5 minuter. Släck sedan brännarna i grillens mitt genom att vrida knapparna till OFF, och lägg maten på grillgallret över de släckta brännarna. De andra brännarna i gasolgrillen sänker du till MEDIUM.

Har du en gasolgrill av typ Weber® Q™ med bara en brännare, sänker du den till LOW och placerar maten mitt på grillgallret. Vid indirekt grillning med briketter fördelar du dem på brikettgallret med lika många briketter på varje sida. Sedan placerar du en drop-pform mitt mellan brikethögarna och håller lite vatten i den. Maten placerar du på grillgallret rakt över folieformen, så den ligger mellan briketterna.



Direkt



Indirekt



Cirkulär



50-50

CIRKULÄR GRILLNING

När du grillar med briketter i en klotgrill är cirkulär grillning perfekt för riktigt stora köttstycken, t.ex. hela kalkoner. Men även pizza, bröd och kakor blir perfekta med cirkulär grillning. Placera de varma briketterna på brikettgallret, i en ring hela vägen runt längs kanten av grillen, och glöm inte att sätta en droppform i mitten. Grillar du mer än 2-3 pizzor efter varandra bör du byta till en ny sten allteftersom. Annars kan den bli för varm och pizzabotten bränns.

50-50 GRILLNING

Den här metoden är perfekt för mat som först ska brynas och därefter grillas längre tid för att bli helt genomstekt.

När briketterna är klara lägger du dem på brikettgallret på ena sidan av grillen. På den andra sidan av brikettgallret ställer du en droppform med lite vatten i.

Placera grillgallret i grillen och placera maten på gallret över briketterna. Börja med att bryna köttet, t.ex. kycklingklubbarna eller oxfilén. Sedan flyttar du köttet till den andra sidan av grillgallret över droppformen. Här grillas det färdigt i indirekt värme. Över briketterna kan du sedan placera grönsaker, t.ex. potatisar, paprikor och majscolvar i mindre bitar.

Samma metod kan man använda med en gasolgrill med flera brännare. Här flyttar du maten till en plats över de släckta brännarna efter att du brynt köttet. I en Weber® Q™ med bara en brännare kan du sänka effekten till LOW efter att ha brynt köttet.

Rök till maten

Många grillentusiaster tycker om en lätt eller stark röksmak, och det finns naturligtvis möjlighet att grilla och röka maten samtidigt i alla Webergrillar.

Du kan används rökspån i både gasol- och kolgrillar. De stora gasolgrillarna har inbyggd röklåda för rökspån. I en Weber® Q™ gasolgrill får du bäst resultat om du använder rökspån i en liten folieform.

I en Webergrill för briketter håller du rökspån direkt på de glödande briketterna. Kom ihåg att alltid lägga träspån i en skål med vatten i en timme innan du ska grilla. Du får bäst rökutveckling om träspån är genomvått.



ETT RENT NÖJE UNDER MÅNGA ÅR

Det är viktigt att hålla grillen ren, och det är så enkelt om man bara följer några enkla råd.

När du får en ny grill är grillgallret skinande rent och fint. Det är sista gången du ser det så! Ett galler som används ofta blir svart. Det är så det ska se ut.

Det finns därför ingen anledning att göra grillgallret skinande rent efter varje grillning. Det räcker med att du gör det ordentligt rent emellanåt. Tvätta det först med kokhett vatten och diskmedel. Skölj därefter galleret ordentligt i varmt vatten. Nästa gång du grillar kan du värma grillgalleret ordentligt och sedan borsta bort den sista smutsen med en grillborste. Grillgaller och insatser av gjutjärn rengör du på samma sätt. Sedan smörjer du dem med matolja för att skydda dem mot rost.

Förebygg flammor

Du kan förebygga flammor genom att ta bort fett och matrester både från grillgalleret och grillens insida. Gör det gärna med Webers egna grillborstar, tillverkade av mässingstråd. De skadar varken galleret eller grillens robusta porslinsmalj.

Enkelt att rengöra grillen

Grillens utsida rengör du med en mjuk svamp eller trasa som inte repar samt med varmt vatten med rengöringsmedel. Sitter smutsen fast riktigt ordentligt så kan du använda samma rengöringsmedel som till keramiska spisplattor. Med en fuktig mjuk trasa som inte repar rengör du ovasidan och eftertorkar sedan med en torr, mjuk och luddfri trasa.

En skyddande sköld mot smuts

Även om en Webergrill är gjord för att stå ute året runt, slipper du en massa rengöring om du använder ett överdrag. Det håller smutsen borta från grillen, som blir extra lätt att hålla skinande ren. Om grillen skulle få lite ytrost kan du enkelt ta bort det med syrafri olja.

Töm lådan

Har du en grill med stängd askfångare ska du komma ihåg att tömma den ofta. Annars kan grillen slockna, om den inte får tillräckligt med luft. Har du en öppen

asklåda. Kan du fylla den med lite vatten när du tömmer grillen på aska. Vattnet får askan att klumpas ihop så den inte flyger runt på hela uteplatsen.

Ibland ska man inte göra rent

När du ställer undan trädgårdsmöblerna kan du lugnt låta din Webergrill stå kvar på uteplatsen. Den är nämligen byggd för att klara alla slags väder året runt. Men hör du till dem som bara grillar om sommaren, så låt bli att göra rent grillen efter sommarens sista grillning. Låt den stå med fett och matrester på, det hjälper till att skydda mot rost och korrosion.





MED BRA UTRUSTNING FÅR DU ÄNNU BÄTTRE GRILLUPPLEVELSER

Förutom en bra grill finns det sex tillbehör som är helt nödvändiga för en bra grillupplevelse: En grillkokbok, ett redskapsset, en grillborste, en stektermometer, ett par grillhandskar och en skorstenständare.

Du klarar dig inte utan ett redskapsset. Det drar verkligen ned upplevelsen om du ska kämpa med vanliga bestick vid grillen. Köp åtminstone en grillspade och en tång, så är det enkelt att vända köttet utan att bränna fingrarna och underarmarna.

Perfekt tändning och säker grillning

Med skorstenständaren får du perfekta glödande briketter. Den rymmer precis den mängd briketter som krävs för att

grilla i en klotgrill på 57 cm. Bottengallret i skorstenständaren är koniskt formad så att skorstenseffekten utnyttjas på bästa sätt.

Ett par grillhandskar gör det ännu tryggare att arbeta vid grillen. Det gäller inte minst när du ska lyfta en skorstenständare fylld med tända briketter. Du kan också unna dig själv ett grillförkläde. Det skyddar både dig och dina kläder mot gnistor och stänk.

Rätt temperatur, perfekt kött

Vare sig du väljer en elektronisk eller en vanlig stektermometer, garanterar den att köttet blir perfekt grillat varje gång.

Med en trådlös stektermometer kan du till och med sitta inne och grilla ute. Det är en stor fördel om du t.ex. grillar vintertid, och termometern själv talar om när maten är färdig.





Baka i en Webergrill

Webergrillen är lämplig till att baka olika slags bröd och kakor. Ett sätt att lyckas är att ha en pizzasten, som du kan använda till nästan alla slags bakverk.

En pizza gör du t.ex. i ordning i köket på ett bakplåtspapper, och sedan lägger du den på den varma stenen i grillen. Ta bort bakplåtspapperet efter 3-4 minuter och grilla färdigt pizzan, så får du en perfekt spröd botten.

Amerikansk BBQ

Kycklinghållaren är en annan utrustningsdetalj som ger en annorlunda grillupplevelse. Med denna praktiska pryl kan du tillaga den traditionella amerikanska "beer can chicken" utan att ha någon ölburk till hands. Häll öl eller vin i behållaren undertill tillsammans med kryddorna och sätt fast kycklingen ovanpå. Lägg lök, morötter och andra grönsaker i fatet så får du en läcker garnering. När vi nu kommit till den amerikanska avdelningen, är det inte hel-

ler fel med en hållare för revbensspjäll. Då får du plats för många fler revbensspjäll, som alla blir perfekt grillade hela vägen runt. Hållaren gör det dessutom lättare att bära maten till och från grillen. Hållaren för revbensspjäll kan också användas till kycklinglår och annat kött, som höjs upp över grillgallret och blir perfekt brynt och sprött. Vill du titta på ännu fler spännande utrustningsdetaljer, så är de sista sidorna i denna katalog fyllda med läckerheter för nya experiment. God grillning!



NÄR STORLEKEN VERKLIGEN HAR BETYDELSE

Den klassiska brikettgrillen har växt till storlek XXL. Diametern är kring 67 cm, och grillytan har blivit hela 40 procent större än för den tidigare största versionen med diameter 57 cm.

Men betyder storleken verkligen något, när vi talar om grillning? Ja, det gör den. Du får bättre plats att arbeta med mer mat, så vänner och familj får ännu finare grillupplevelser.

Master-Touch® 67 cm – The Missing Link

Fram tills nu har många grillentusiaster tittat långtansfullt på Webers största klotgrill, Ranch® Kettle. Den har en diameter på 110 cm och är perfekt för stora sammankomster med många gäster. Men till utseendet skiljer den sig mycket från den klassiska brikettgrillen, och få har plats för den på balkongen eller terrassen. Samtidigt är den alltför stor för de flesta familjers normala behov. Här passar istället nya Master-Touch® 67 cm perfekt! Du får enkelt plats med två lammstekar på en gång, när det finns många munnar att mätta runt bordet. Och du får fortfarande plats att grilla grönsakerna och baka potatisarna i den samtidigt.

Bättre direkt grillning

Även vid direkt grillning finns det stora fördelar med Master-Touch® 67 cm. Även garvade grillentusiaster gör till och från felet att man lägger alltför mycket mat på grillen. Weber rekommenderar att du bara använder 2/3 av grillgallret.

Detsamma gäller briketterna. Fördela dem på två tredjedelar av brikettgallret, och håll sista tredjedelen fri. Då får du två områden på grillen: Ett riktigt varmt område och ett mellanvarmt område där maten kan grillas färdig utan att brännas. Metoden

kan användas för mindre köttstycken, t.ex. fläskfilé. De bryns på den varma delen av grillen och grillas sedan färdigt på den mellanvarma delen.

Även biffar som bara ska grillas några minuter kan man med fördel tillaga på det sättet. Kom alltid ihåg locket, även när du grillar korv eller biffar. Annars fungerar inte metoden

optimalt, och du låter en massa värme försvinna till ingen nytta.

Välkänd kvalitet

Lock och balja är som alltid tillverkade av porslinsmaljerat stål, så grillen bibehåller formen även vid mycket höga temperaturer. Master-Touch® 67 cm är tillverkad för att klara alla slags väder, så du kan grilla året runt utan att bekymra dig för rost eller slitage. Även om 10 år sluter locket helt tätt på baljan.

Kompletterad med några läckra detaljer

Förutom den extra storleken finns det även ett par läckra designdetaljer som förtjänar att nämnas. Asklådan är t.ex. helt svart precis som på Weber® Performer®. Och det finns en inbyggd termometer i locket, som också finns på de nya modellerna av Smokey Mountain Cooker™. En elegant detalj som påminner om designen av klassiska amerikanska motorcyklar. Termometern ser ut som en hastighetsmätare och ger ett maskulint intryck som understryker grillens prestanda.



47 CM

25%

STÖRRE ÄN 47 CM

57 CM

40%

STÖRRE ÄN 57 CM

67 CM

ÅRETS NYHET



47 CM



57 CM



67 CM



GRILLERIET

EN VÄRLD AV VARMA UPPLEVELSER

GRILLERIET® 



DET HANDLAR OM EN OTRADITIONELL UPPLEVELSE

I Grillriet får du en grillupplevelse utan like. Här kan du lära dig att behärska alla de olika grillmetoderna, från de allra enklaste till de mer avancerade. Lär dig också att trola fram läcker vardagsmat och delikata gourmeträtter. Grillriet är kort sagt världens trevligaste grillskola.

Grillriet är Webers toppmoderna kurscenter där det varje dag året runt hålls olika aktiviteter, från teambuilding för företag och konsumentkvällar för våra återförsäljares kunder till särskilda grillskolor på helgerna. Det är aktiviteter som är otroligt populära bland företag och personalföreningar – under en dag eller kväll hos Weber kan medarbetarna mötas. Den gemensamma nämnaren är att de alla redan har en grill hemma. Och detta är anledningen till Grillriets stora framgång! En dag på Grillriet är nämligen en upplevelse du kommer att minnas länge. Inte bara på grund av den goda stämningen – men för att den kunskap du får under kursdagen kan användas varenda dag när du står hemma i trädgården vid din egen grill.

Martin Mygdam är ansvarig för den dagliga verksamheten i Grillriet, och ser fram emot att få undervisa ännu fler grillentusiaster under det kommande året. – Det är roligt att se hur speciellt män som normalt inte lagar mat hemma plötsligt står och tillagar varmrökt lax eller avancerade fiskrätter, bara för att det sker på en grill. Jag är säker på att deras fruar blir riktigt glada när de kommer hem efter en dag på Grillriet, eftersom de ofta får prova nya rätter som mannen med stor förtjusning tillagar på sin Weber-grill. Det finns alltid något nytt att dela med sig av. Grillkulturen utvecklas ju hela tiden, och vår ambition är att ligga i utvecklingens framkant. Vi vill vara först med nya trender för att få ännu bättre grillupplevelser.



UTBILDNING SOM DU FÅR ANVÄNDNING FÖR SENARE

Grillkulturen får ett lyft

Martin Mygdam förväntar sig ökad tillströmning av besökare och kursdeltagare till Grilleriet i framtiden. Interesseset för att grilla har närmast exploderat bland kunderna de senaste åren. Och det är inte bara den klassiska brikettgrillen som säljer. Specialmodellerna hittar man också i fler och fler trädgårdar. Det gäller t.ex. Webers Smokey Mountain Cooker™, specialgrillen för varmrökning som från 2009 finns i två olika versioner.

Grilleriet utvidgar

I Grilleriets utbildningslokal finns den senaste tekniken, så du kan få en totalupplevelse av alla Weber-grillar och grillmetoder utan att behöva resa dig ur den bekväma biofåtöljen.

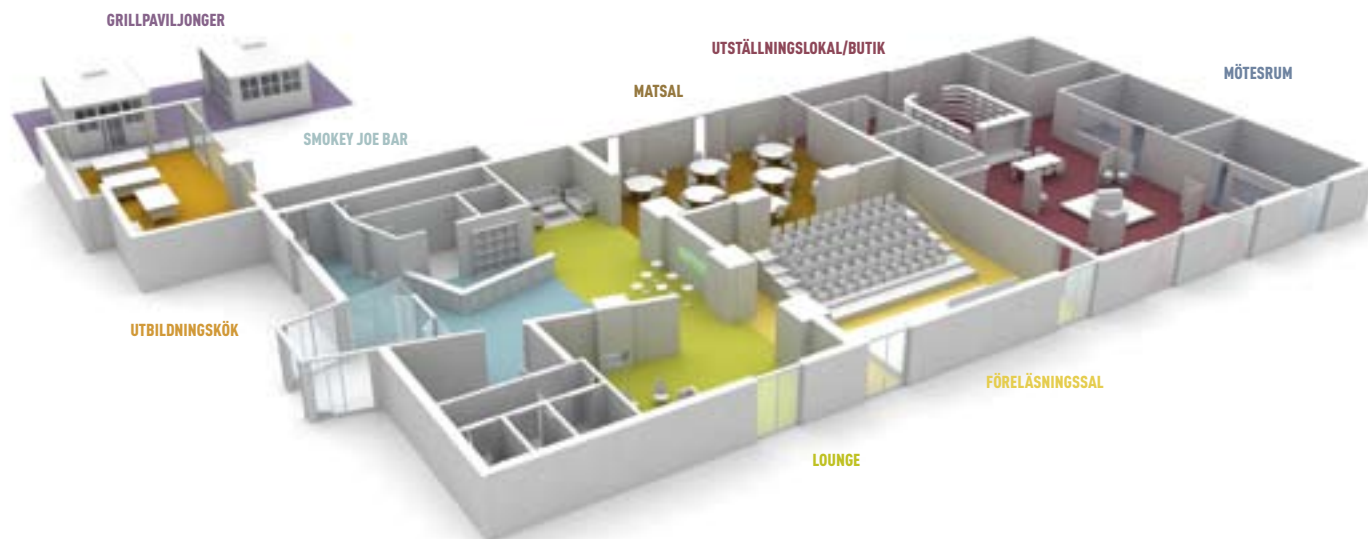
– Vi använder alla nya tekniker. Vi har t.ex. några mycket effektiva kurser där alla kan se även de minsta invändiga detaljerna i alla grillarna på storbildsskärm på scenen.

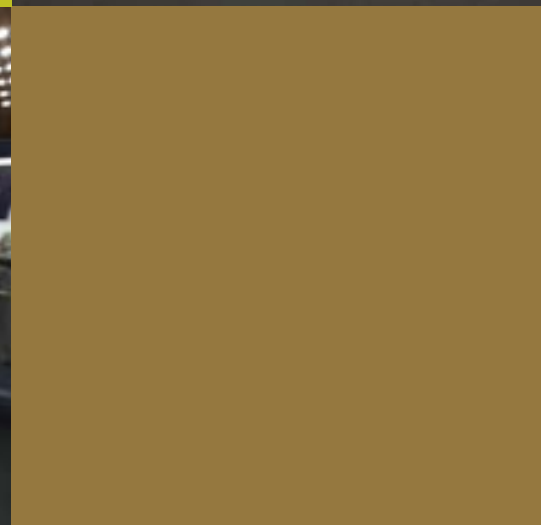
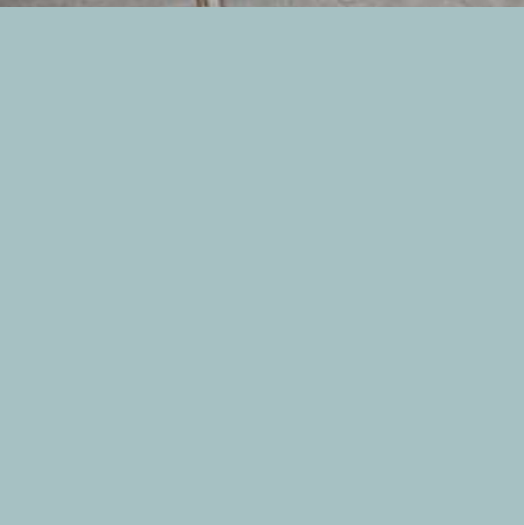
Under sensommaren 2008 öppnade Grilleriet det senaste tillskottet. Det blir bl.a. en ny och större visningslokal, som både presenterar de senaste produkterna och ger en inblick i Webers historia. Ett nytt och större matlagingsområde är också en del av nyheterna på Grilleriet.

Full fart och total avslappning

I träpaviljongerna utomhus finns det gott om plats att grilla oavsett väder, och här få du testa de många olika gasol- och klotgrillsmodellerna som Weber har på marknaden. När huvudet och magen är mätta kan du slappna av i den moderna och mysiga loungen. Här är baren öppen så att du kan njuta av en drink och låta alla intryck sjunka in i den rofyllda miljön.

– Vi ser fram emot att få träffa alla som har grillningen i blodet. Och vi kan garantera dig en upplevelse som gör dig ännu bättre på att grilla hemma i din egen trädgård!









PRODUKTÖVERSIKT 2009

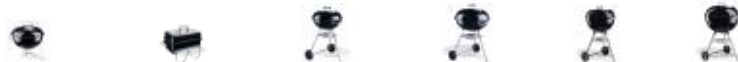
BRIKETTGRILLAR, GASOLGRILLAR, WEBER® Q™

VIK UT OCH TITTA ...



BRIKETTGRILLAR

MODELLÖVERSIKT



	BÅRBAR		COMPACT		ONE-TOUCH® SILVER	
	Smokey Joe® Gold	Go-Anywhere®	47 cm	57 cm	47 cm	57 cm
GRILLSYSTEM						
Porslinsmajerät lock och balja	•	•	•	•	•	•
Fiberförstärkta nylonhandtag	1	3	2	2	2	2
Termometer						
Tuck-Away™ lockhållare						
Trippelförnicklat grillgaller	•	•	•	•	•	•
Rostfritt grillgaller med vikkant						
One-Touch™ rengöringssystem i aluminiumbelagt stål					•	•
Fabriksmonterat One-Touch™ rengöringssystem i rostfritt stål						
Rostfritt aluminiumspjäll	•	•	•	•	•	•
Askuppsamlare i aluminium			•	•	•	•
Rymlig, löstagbar askfångare						
Brikethållare					2	2
Char-Basket™ brikettkorgar						
Redskapshållare						
Värmetåligt arbetsbord av termoplast						
Vädertålig CharBin™ förvaringslåda						
Touch-N-Go™ gasoltändningssystem						
Vagnstomme av kraftigt stål						
Krossäkra allvädershjul			•	•	•	•
Låsbara svänghjul						
Bottenhylla						
UTVÄNDIGA MÅTT						
Höjd (cm)	43	37	83	91	89	98
Bredd (cm)	37	53	52	61	59	64
Djup (cm)	42	31	56	61	52	57
FÄRGER						
Porslinsmajerät lock och balja finns i följande färger:						
Svart	•	•	•	•	•	•
Turkos	•					
Benvit	•					
Koppar						
limegrön	•					
GARANTI						
Balja och lock	10 år	10 år	5 år	5 år	10 år	10 år
Bord i termoplast						
Handtag till brikettgrill	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år
One-Touch® rengöringssystem					2 år	2 år
Brikett- och grillgaller	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år
Övriga delar (ben, botten, trekant, askuppsamlare, hjul och spjäll)	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år

GASOLGRILLAR

MODELLÖVERSIKT



	SPIRIT®					GENESIS®				SUMMIT®	
	E-210 Classic	E-310 Classic	E-210 Premium	E-310 Premium	E-320 Premium	E-310*	E-320	S-310	S-320*	S-450/E-450	S-650/S-650
GRILLSYSTEM											
Brännare i rostfritt stål	2	3	2	3	3	3	3	3	3	4	6
Gasförbrukning i kW/h	7,6	11,0	7,6	11,0	11,0	12,3	12,3	12,3	12,3	14,3	17,6
Crossover® tändningssystem	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
Snap-Jet™ tändningssystem										•	•
Tryckknappständning	•	•									
Elektronisk tändning			•	•	•	•	•	•	•		
Steglösa värmeregler			•	•	•	•	•	•	•	•	•
Sidobrännarnas gasförbrukning i kW/h					3,5		3,5		3,5	3,5	3,5
Röksystemets gasförbrukning i kW/h										2,3	2,3
Infraröd rotisseribrännare										2,8	2,8
Grillgaller i emaljerat gjutjärn						•	•				
Porslinsmaljerade grillgaller	•	•	•	•	•						
Grillgaller i rostfritt stål								•	•	•	•
Porslinsmaljerade Flavorizer® Bars	•	•	•	•	•	•	•			•	•
Flavorizer® Bars av rostfritt stål								•	•	•	•
Fast termometer i mitten	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
YTA											
Grillyta (cm)	58x39	64x44	58x39	64x44	64x44	66x50	66x50	66x50	66x50	70x49	96x49
FINESSER											
StopWatch™-teknik	•	•	•	•	•						
En eller flera avtagbara arbetsytor	1	1									
Arbetsbord i rostfritt stål			2	2	2	2	2	2	2	2	2
Kryddkorg	2	2									
Redskapshållare	3	3	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Skyddat förvaringsutrymme m. dörrar i rostfritt stål						•	•	•	•	•	•
Låsbara svänghjul	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Hjul			2	2	2	2	2	2	2	2	2
Krossäkra allvädershjul	2	2									
Weber kokbokshäfte	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
MÅTT Utvändiga mått med öppet lock											
Höjd (cm)	151	160	152	157	161	164	164	164	164	145	145
Bredd (cm)	131	137	132	134	138	152	152	152	152	168	188
Djup (cm)	71	76	61	64	64	76	76	76	76	76	76
FÄRGER											
Svart	•	•	•	•	•	•	•			•	•
Rostfritt stål NYHET!								•	•	•	•
GARANTI (ÅR)											
Rostfritt ställlock								25 år	25 år	25 år	25 år
Porslinsmaljerat lock	25 år	25 år	25 år	25 år	25 år	25 år	25 år				
Brännare	10 år	10 år	10 år	10 år	10 år	10 år	10 år	10 år	10 år	10 år	10 år
Vagn	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år
Tändare och gnisthussats	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år
Grillgaller	3 år	3 år	3 år	3 år	3 år	3 år	3 år	3 år	3 år	3 år	3 år
Flavorizer® Bars	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	3 år	3 år	3 år	3 år
Övriga delar	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år

* Finns även i modell med naturgasanslutning

WEBER® Q™ MODELLÖVERSIKT



	WEBER® Q™							
GRILLSYSTEM	100	120	200	220	300	320	140	CharQ™
Brännare i rostfritt stål	1	1	1	1	2	2	1	
Gasölförbrukning i kW/h	2,64	2,64	3,51	3,51	6,35	6,35		
Tryckknappständning	•		•		•			
Steglösa värmereglage	•	•	•	•	•	•	•	
Elektronisk tändning		•		•		•		
Grillgaller i gjutjärn	•	•	•	•	(2 st)	(2 st)		(2 st)
Grillgaller i rostfritt stål							•	
Fastmonterad termometer				•	•	•		
YTA								
Grillyta (cm)	42,5x32	42,5x32	39x54	39x54	46x65	46x65	42,5x32	39x54
FINESSER								
Glasfiberförstärkt nylonram	•	•	•	•	•	•	•	
Utfällbart arbetsbord		2	2	2	2	2		
Lock och balja i formpressat aluminium	•	•	•	•	•	•	•	•
Redskapshållare		•	•	•	•	•		
Krossäkra allvädershjul					2	2		
MÅTT Utvändiga mått med öppet lock (bordet utfällt)								
Höjd (cm)	59,7	59,7	66,1	66,1	140,9	140,9	59,7	67,1
Bredd (cm)	68,6	103,9	130,6	130,6	140,3	140,3	68,6	130,6
Djup (cm)	48	48	61,6	63,6	76,2	76,2	48	63,5
FÄRGER								
Svart		•						
Röd		•						
Titan	•	•	•	•	•	•	•	•
GARANTI (ÅR)								
Delar i formpressad aluminium	5 år	5 år	5 år	5 år	5 år	5 år	5 år	5 år
Brännare	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	
Vagn					2 år	2 år		
Tändare och gnisthussats	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	
Grillgaller	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år
Övriga delar	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år



BRIKETTGRILLAR

WEBER BRIKETTGRILL – DEN MODERNA ELDSTADEN



Är du stolt över att bemästra tändningen perfekt, och blir du ivrig vid åsynen av glödande briketter? Då ska du välja en brikettgrill, för att få den ursprungliga upplevelsen av elden som talar till urmänniskan i oss alla.

En riktig grillmästare

Vid brikettgrillen blir du mästare i att kontrollera temperatur och stektider under alla väderförhållanden, så att kyckling, fisk, biffar, lammstekar och hela oxstekar blir perfekt tillagade. Men kom ihåg att du måste vara beredd på att tömma asklådan också, och få lite sot på händerna.

Stark konstruktion

Lock och balja är – liksom hos alla Webers brikettgrillar – framställda av förstklassigt, porslinsemaljerat amerikanskt stål. Det är en särskilt stark konstruktion som håller formen perfekt även vid mycket höga temperaturer. Även om 10 år, sluter lock och balja helt tätt så att värmen stannar inne i grillen medan du lagar mat. Det här gör att Webers grill skiljer sig från andra grillar som inte är porslinsemaljerade enligt samma metod. Den starka konstruktionen innebär också att en brikettgrill från Weber kan stå utomhus hela året och i alla väder. Det är den byggd för, eftersom du ska kunna grilla all slags mat, året runt.





BRIKETTGRILLAR



SMOKEY JOE® GOLD



GO-ANYWHERE®



COMPACT 47 CM



COMPACT 57 CM



ONE-TOUCH® SILVER 47 CM



ONE-TOUCH® SILVER 57 CM



ONE-TOUCH® GOLD 47 CM



ONE-TOUCH® GOLD 57 CM



MASTER-TOUCH® 57 CM



MASTER-TOUCH® 67 CM



ONE-TOUCH® PLATINUM 57 CM



PERFORMER® 57 CM



PERFORMER®
MED GASOLTÄNDNING 57 CM



SMOKEY MOUNTAIN
COOKER™ 47 CM



SMOKEY MOUNTAIN
COOKER™ 57 CM



RANCH® KETTLE

VAD GÖR EN BRIKETTGRILL TILL EN WEBER?

När du ställer undan trädgårdsmöblerna kan du lugnt låta din Webergrill stå kvar på uteplatsen. Den är nämligen byggd för att stå ute i alla väder, så att du kan få bästa möjliga grillupplevelse både sommar och vinter. Det är det som Weber står för.

Handtag

Glasfiberförstärkta, underhållsfria nylonhandtag som klarar all slags väder under grillens hela livslängd.

Rostfritt aluminiumspjäll

Ger den rätta lufttillförseln för perfekt grillning. Aluminiumkonstruktionen håller de rörliga delarna rostfria och rörliga.

Robotsvetsning

Komplexa robotsvetsningar används för att få starka, precisa svets skarvar på alla benställningar, stålhandtag och gallerstöd. Svetsningarna garanterar att produkten får lång hållbarhetstid, eftersom det inte finns några muttrar och bultar som kan rosta och lossna.

Porslinsemaljerat lock och balja

Alla lock och baljor på Webers brikettgrillar är tillverkade av amerikanskt kvalitetsstål, som invändigt och utvändigt är belagt med porslinsemalj. Vi bränner på det blanka ytskiktet av porslinsemalj vid 870°C för att få bästa möjliga värmereflektering, rostskydd och många års brandsäker tjänst.

Galler

Våra kraftiga brikett- och grillgaller av stål är konstruerade för att hålla för många års utegrillning. Grillgallren är trippelförnicklade, vilket gör att de kan motstå rost och är lätta att underhålla.

Exklusivt One-Touch™ rengöringssystem

Att tömma askan är en enkel match, tack vare Webers unika rengöringssystem. Dra bara fram och tillbaka i en spak, som öppnar och stänger alla 3 bottenhål, varpå askan sikts ner i asklådan som är avtagbar.



SMOKEY JOE® & GO-ANYWHERE®

SMOKEY JOE® GOLD



GO-ANYWHERE®



SMOKEY JOE® GOLD

- 10-årigt garantisystem
- Porslinsmaljerat lock och balja.
- 1 glasfiberförstärkt nylonhandtag
- Trippelförmicklat grillgaller
- Grillyta = 37 cm i diameter
- Bärhandtag som låser locket vid transport, och som samtidigt fungerar som lockhållare när det sänks ned på sidan
- Webers bruksanvisning med recept
- Tillverkad i USA
- Färg på lock och balja: Svart, turkos, limegrön eller benvit

GO-ANYWHERE®

- 10-årigt garantisystem
- Porslinsmaljerat lock och balja.
- 3 glasfiberförstärkta nylonhandtag
- Trippelförmicklat grillgaller
- Platsbesparande, kompakt design
- Trippelförmicklade ben, som låser locket vid transport
- Grillyta = 41 x 25 cm
- Webers bruksanvisning med recept
- Tillverkad i USA
- Färg på lock och balja: Svart



UTVÄNDIGA MÅTT

	H	B	D
SMOKEY JOE® GOLD	43 cm	37 cm	42 cm
GO-ANYWHERE®	37 cm	53 cm	31 cm



Med Joe på picknick

COMPACT & ONE-TOUCH® SILVER



Bjud dina vänner på snacks



COMPACT
47 & 57 cm



COMPACT

- 5-årigt garantisystem
- Porlinsmaljerat lock och balja.
- 2 glasfiberförstärkta nylonhandtag
- Trippelförnicklat grillgaller
- Aluminiumspjäll och askfat
- Krossäkra allvädershjul
- Webers bruksanvisning med recept
- Tillverkad i USA
- Färg på lock och balja: Svart

ONE-TOUCH® SILVER

- 10-årigt garantisystem
- One-Touch™ rengöringssystem i aluminiumbelagt stål
- Aluminiumspjäll och askfat
- Trippelförnicklat grillgaller
- 2 brikethållare
- Porlinsmaljerat lock och balja.
- 2 glasfiberförstärkta nylonhandtag
- Krossäkra allvädershjul
- Webers bruksanvisning med recept
- Tillverkad i USA
- Färger på lock och balja: Svart

ONE-TOUCH® SILVER
47 & 57 cm



UTVÄNDIGA MÅTT

		H	B	D
COMPACT	47 cm	83 cm	52 cm	56 cm
	57 cm	91 cm	61 cm	61 cm
ONE-TOUCH® SILVER	47 cm	89 cm	59 cm	52 cm
	57 cm	98 cm	69 cm	57 cm

ONE-TOUCH® GOLD & MASTER-TOUCH®

ONE-TOUCH® GOLD



MASTER-TOUCH®



ONE-TOUCH® GOLD

One-Touch® Gold har samma utrustning som One-Touch® Silver, men med följande skillnader:

- Fabriksmonterat One-Touch™ rengöringssystem i rostfritt stål
- Stor avtagbar askfångare
- Trippelförnicklat, grillgaller
- 3 glasfiberförstärkta nylonhandtag
- Krossäkra allvädershjul
- Färger på lock och balja: Svart

MASTER-TOUCH®

Master-Touch® har samma utrustning som One-Touch® Silver, men med följande skillnader:

- Fabriksmonterat One-Touch™ rengöringssystem i rostfritt stål
- Stor avtagbar askfångare
- Trippelförnicklat, grillgaller
- Termometer i locket
- Tuck-Away™ lockhållare
- 3 glasfiberförstärkta nylonhandtag
- Krossäkra allvädershjul
- Färger på lock och balja: Svart
- 57 cm finns även i färgerna limegrön, koppar och benvit

UTVÄNDIGA MÅTT

		H	B	D
ONE-TOUCH® GOLD	47 cm	89 cm	64 cm	52 cm
	57 cm	98 cm	69 cm	57 cm
MASTER-TOUCH®	57 cm	98 cm	69 cm	57 cm



MASTER-TOUCH® & ONE-TOUCH®

MASTER-TOUCH®

NYHET



67 cm

ONE-TOUCH® PLATINUM



57 cm

MASTER-TOUCH® 67 CM – NYHET

- Fabriksmonterat One-Touch™ rengöringssystem i rostfritt stål
- Stor avtagbar askfångare
- Rostfritt grillgaller med vikkant
- Inbyggd termometer i locket
- Tuck-Away™ lockhållare
- 3 glasfiberförstärkta nylonhandtag
- Krossäkra allvädershjul
- Färger på lock och balja: Svart
- 67 cm har svart avtagbar askfångare samt värmesköld med handtag

ONE-TOUCH® PLATINUM

- 10-årigt garantisystem
- Fabriksmonterat One-Touch™ rengöringssystem i rostfritt stål
- Aluminiumspjäll med värmebeständigt plasthandtag
- Stor avtagbar askfångare.
- Trippelförnicklat, grillgaller
- Porslinsenmaljerat lock och balja.
- 1 glasfiberförstärkt nylonhandtag.
- Tuck-Away™ lockhållare
- Krossäkra allvädershjul
- Bruksanvisning med recept
- 2 Char-Basket™ brikettkorgar
- Värmetålig arbetsyta av termoplast
- 3 redskapshållare
- Bottenhylla
- Vagnstomme av kraftigt stål
- Färger på lock och balja: Svart

UTVÄNDIGA MÅTT

		H	B	D
MASTER-TOUCH®	67 cm	125 cm	84 cm	84 cm
ONE-TOUCH® PLATINUM	57 cm	97 cm	121 cm	64 cm



Familjemys i trädgården





PERFORMER®



57 cm

PERFORMER® MED GASOLTÄNDNING



57 cm

PERFORMER®

- 10-årigt garantisystem
- Porslinsmaljerat lock och balja.
- Termometer med 2 funktioner
- Tuck-Away™ lockhållare
- 2 Char-Basket™ brikettkorgar
- Vädertålig CharBin™ förvaringsutrymme
- Trippelförnickla grillgaller
- Värmetåligt arbetsbord av termoplast
- 1 glasfiberförstärkt nylonhandtag
- Krossäkra allvädershjul
- Vagnstomme av kraftigt stål
- Bottenhylla
- Fabriksmonterat One-Touch™ rengöringssystem av rostfritt stål med en svart, avtagbar askfångare av aluminium
- Aluminiumspjäll med värmebeständigt plasthandtag
- 3 redskapshållare
- Webers bruksanvisning med recept
- Tillverkad i USA
- Färger på lock och balja: Svart

PERFORMER® MED GASOLTÄNDNING

Performer® med gasoltändning levereras med samma utrustning som på Performer® samt:

- Touch-N-Go™ gasoltändningssystem som tänder briketterna med ett enkelt knapptryck
- Används med 450 g butan-/propanflaska för engångsbruk (kan användas för upp till 12 tändningar med 10 minuters varaktighet – gasoltub ingår ej)
- Färger på lock och balja: Svart

UTVÄNDIGA MÅTT

	H	B	D
PERFORMER®	102 cm	128 cm	72 cm
PERFORMER® MED GASOLTÄNDNING	102 cm	128 cm	72 cm

SPECIALMODELLER

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™



47 cm

57 cm

RANCH® KETTLE



SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ 47 CM

- Nyhet: Inbyggd termometer
- 10-årigt garantisystem
- Porslinsmaljerat lock och balja.
- 2 trippelförnicklade grillgaller
- Glasfiberförstärkt nylonhandtag
- Webers bruksanvisning med recept
- Tillverkad i USA
- Färger på lock och balja: Svart
- Värmesköld
- Termometer i locket

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ 57 CM – NYHET

57 cm har samma utrustning som 47 men med följande skillnader:

- 2 glasfiberförstärkta nylonhandtag

RANCH® KETTLE

- 10-årigt garantisystem
- Porslinsmaljerat lock och balja.
- Trippelförnicklat grillgaller med vikkant
- Tuck-Away™ lockhållare
- Avtagbart askfat
- 2 glasfiberförstärkta nylonhandtag
- Låsbara svänghjul
- Vagn av kraftigt stål
- Grillyta = 94 cm i diameter
- 3 redskapshållare
- Webers bruksanvisning med recept
- Tillverkad i USA
- Färger på lock och balja: Svart

UTVÄNDIGA MÅTT

	H	B	D
SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ 47 CM	104 cm	48 cm	48 cm
SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ 57 CM	124 cm	58,5 cm	61 cm
RANCH® KETTLE	97 cm	121 cm	64 cm





GASOLGRILLAR

WEBER GASOLGRILLAR – ENKELT ATT GRILLA VARJE DAG



WEBER GASOLGRILLAR ENKELT ATT GRILLA VARJE DAG

Alla Webers grillar är byggda för att stå ute året runt, så att du kan grilla sommar som vinter. Vill du grilla mycket till vardags, är det ofta en fördel att ha en gasolgrill. Den tänds med ett knapptryck och är klar på 10–15 minuter. Maten får dessutom lika god smak som med brikettgrillen. I blindtest känner de flesta ingen skillnad, men när de gör det vinner gasolgrillen ibland över brikettgrillen.

Styr värmen till 100 %

Värmen från en gasolgrill är jämnare och styrs helt och hållet med grillens reglage. En gasolgrill gör det till och med snabbt, enkelt och mer ekonomiskt att grilla riktigt små portioner, t.ex. ett par bananer med smält choklad till efterrätt.

Många väljer faktiskt att ha både gasol- och brikettgrill, eftersom det ger fler möjligheter att skapa stora grillupplevelser. De flesta tycker också att det är trevligt att ta god tid på sig vid brikettgrillen på helgen, eftersom vi njuter av att samlas och umgås runt de glödande briketterna



.Flavorizer® Bars – perfekt smak

Webers gasolgrill är utrustad med så kallade Flavorizer® Bars, som både ger en fantastiskt läcker grillsmak och skyddar gasolbrännarna mot nerdroppande fett, så att de inte täpps till. Flavorizer® Bars har uppfunnits av Weber-Stephen, och sitter precis ovanför gasolbrännarna.

Snabb rengöring

Alla Webers gasolgrillar är dessutom byggda så att så mycket fett, köttsaft och matrester som möjligt leds ned i en liten droppskål i botten av grillen. Det gör att rengöringen går som en dans.



GASOLGRILLAR



SPIRIT® E-210 CLASSIC



SPIRIT® E-310 CLASSIC



SPIRIT® E-210 PREMIUM



SPIRIT® E-310 PREMIUM



SPIRIT® E-320 PREMIUM



GENESIS® E-310
GENESIS® E-310 NATURGAS



GENESIS® E-320



GENESIS® S-310



GENESIS® S-320
GENESIS® S-320 NATURGAS



SUMMIT® S-450



SUMMIT® S-650



SUMMIT® E-450



SUMMIT® E-650

VAD GÖR EN GASOLGRILL TILL EN WEBER?

Varje enskild gasolgrill från Weber är designad och tillverkad med lång hållbarhet i åtanke. Alla våra grillar är byggda med bästa tänkbara material och finesser för att få Webers välkända ytegenskaper, kvalitet och hållbarhet. Vi nöjer oss inte med mindre, och det bör inte du heller göra.

Kraftigt handtag

Handtaget håller sig svalt oavsett hur länge du grillar. Det har monterats på säkert avstånd till lockets ovsida, så att du slipper bränna fingrarna.

God smak är inbyggd

Grillgallren till alla våra gasolgrillar är tillverkade av antingen rostfritt stål eller emaljerat gjutjärn. Under gallren sitter våra unika Flavorizer® Bars, som ser till att maten får perfekt grillsmak och samtidigt skyddar brännarna mot fett och kötsaft.

Solid vagnstomme

Den solida vagnstommen har skurits till och svetsats ihop med hjälp av laser och svetsrobotar för att garantera perfekt precision. Därför står din gasolgrill från Weber stadigt och plant i många år framöver.

Crossover® tändningssystem

Du tänder alla brännare med ett enkelt tryck på knappen för det elektroniska Crossover® tändningssystemet.

Lätt att rengöra

Fett, kötsaft och matrester leds ned i en liten droppform i botten av grillen. Skålen sitter bakom luckorna och är lätt att tömma.

perfekt kontroll

Alla våra gasolbrännare är tillverkade av rostfritt stål och har steglösa reglage, så att du får 100 % kontroll över temperaturen.

Robusta hjul

Krossäkra allvädershjul som kan låsas så att gasolgrillen står säkert på uteplatsen, året runt i många år.



SPIRIT® E-210 CLASSIC



SPIRIT® E-310 CLASSIC



SPIRIT® E-210 CLASSIC

- 25-årigt garantisystem
- StopWatch™ teknik (lätt att montera)
- 2 rostfria brännare – 7,61 kW/t
- Crossover®-tändningssystem
- Grillgaller i porslinsmaljerat stål
- Porslinsmaljerade Flavorizer® Bars
- Porslinsmaljerat lock med centralt fastmonterad termometer och lackerade sidor
- Grilllyta = 58 x 39 cm
- Skyddat förvaringsutrymme, svartlackerade luckor och handtag samt svartlackerade sido- och bakpaneler
- 1 avtagbart sidobord i värmebeständig termoplast
- 3 redskapshållare
- 2 kryddhyllor
- 2 låsbara hjul
- 2 stora, krossäkra allvädershjul
- Weber kokbokshäfte
- Färg på locket: Svart

SPIRIT® E-310 CLASSIC

Spirit® E-310 Classic har samma utrustning som Spirit® E-210 Classic men med följande skillnader:

- 3 rostfria brännare – 11 kW/t
- Grilllyta = 61 x 44 cm

**SPIRIT® – EN KLASSIKER
I HELT NY DESIGN**

UTVÄNDIGA MÅTT

	H	B	D
SPIRIT® E-210	151 cm	131 cm	71 cm
SPIRIT® E-310	160 cm	137 cm	76 cm

Måtten är med öppet lock

GASOLGRILLAR



SPIRIT® PREMIUM



Filippa älskar grillad mat



**SPIRIT® E-210
PREMIUM**



NYHET

**SPIRIT® E-310
PREMIUM**



NYHET

**SPIRIT® E-320
PREMIUM**



NYHET

SPIRIT® E-210 PREMIUM

- 25-årigt garantisystem
- 2 rostfria brännare – 7,61 kW/t
- Crossover-tändningssystem
- Grillgaller i porslinsmaljerat stål
- Porslinsmaljerade Flavorizer Bars
- Porslinsmaljerat lock med inbyggd termometer mitt på och lackerade sidor
- Grillyta = 58 x 39 cm
- Skyddat förvaringsutrymme med svartlackerade dörrar och handtag, samt svartlackerade sido- och bakstycken
- 2 sidobord i rostfritt stål
- 6 redskapshållare
- 2 låsbara hjul
- 2 stadiga hjul
- Elektronisk tändning
- Weber kokbokshäfte
- Färg på locket: svart

SPIRIT® E-310 PREMIUM

Spirit® E-310 har samma utrustning som Spirit® E-210 men med följande skillnader:

- 3 rostfria brännare – 11 kW/t
- Grillyta = 61 x 44 cm

SPIRIT® E-320 PREMIUM

Spirit® E-320 har samma utrustning som Spirit® E-310 men med följande skillnader:

- Sidobrännare – 3,51 kW/t

UTVÄNDIGA MÅTT

	H	B	D
SPIRIT® PREMIUM E-210	152,5 cm	157,5 cm	157,5 cm
SPIRIT® PREMIUM E-310	232 cm	135 cm	135 cm
SPIRIT® PREMIUM E-320	232 cm	135 cm	135 cm

Måtten är med öppet lock

GENESIS® E-310



GENESIS® E-320



GENESIS® E-310

- 25-årigt garantisystem
- Lätt att montera
- 3 rostfria brännare – 12,3 kW/t
- Elektroniskt Crossover®-tändningssystem
- Grillgaller i emaljerat gjutjärn
- Porslinsmaljerade Flavorizer® Bars
- Porslinsmaljerat lock med inbyggd termometer och ställlackerade sidor i formpressat aluminium
- Grillyta = 66 x 50 cm
- Skyddat förvaringsutrymme med lackerade frontluckor i samma färg som locket, rostfria handtag, lackerade sido- och bakpaneler
- 2 sidobord i rostfritt stål
- 6 redskapshållare
- 4 hjul (de 2 främre är låsbara)
- Weber kokbokshäfte
- Tillverkad i USA
- Finns i följande färger: Svart

GENESIS® E-320

Genesis® E-320 har samma utrustning som Genesis® E-310 men med följande skillnader:

- Sidobrännare – 3,51 kW/t
- Finns i följande färger: Svart

**DEN SNYGGA
FAMILJEMODELLEN MED
DEN STORA GRILLYTAN**

UTVÄNDIGA MÅTT

	H	B	D
GENESIS® E-310	164 cm	152 cm	76 cm
GENESIS® E-320	164 cm	152 cm	76 cm

Måtten är med öppet lock

GASOLGRILLAR



GENESIS®



Bjud på middag i trädgården

GENESIS® S-310



GENESIS® S-310

- 25-årigt garantisystem
- 3 rostfria brännare – 12,3 kW/t
- Elektroniskt Crossover®-tändningssystem
- Porlinsemailjerade gjutjärsgaller
- Rostfria 7 mm grillgaller Rostfria Flavorizer®Bars
- Porlinsemailjerat lock med inbyggd termometer och stållackerade sidor i formpressat aluminium
- Frontluckor i rostfritt stål
- Sidor och bakstycken i lackerat aluminium
- Lackerad stålstomme
- Grillyta = 66 x 50 cm
- 2 sidobord i rostfritt stål
- 6 redskapshållare
- 4 hjul (de 2 främre är låsbara)
- Weber kokbokshäfte
- Tillverkad i USA

GENESIS® S-320



GENESIS® S-320

Genesis® E-320 har samma utrustning som Genesis® S-310 men med följande skillnader:

- Sidobrännare under skyddande lock – 3,51 kW/t

UTVÄNDIGA MÅTT

	H	B	D
GENESIS® S-310	164 cm	152 cm	76 cm
GENESIS® S-320	164 cm	152 cm	76 cm

Måtten är med öppet lock



GENESIS® FÖR NATURGAS





GENESIS® E-310



GENESIS® E-310 NATURGAS

Genesis® E-310 Naturgas har samma utrustning som Genesis® E-310 men med följande skillnader:

- Naturgasplugg och slang medföljer
- Gasförbrukning: 1,1 m³/timme

GENESIS® S-320 NATURGAS

Genesis® S-320 Naturgas har samma utrustning som Genesis® S-320 men med följande skillnader:

- Naturgasplugg och slang medföljer
- Gasförbrukning: 1,1 m³/timme
- Sidobrännare: 0,3 m³/timme

Grillen ska monteras av en auktoriserad installatör

GENESIS® S-320



UTVÄNDIGA MÅTT

	H	B	D
GENESIS® E-310	164 cm	152 cm	76 cm
GENESIS® S-320	164 cm	152 cm	76 cm

Måtten är med öppet lock

**DEN SNYGGA
FAMILJEMODELLEN MED
DEN STORA GRILLYTAN**

SUMMIT® E-450



SUMMIT® S-450

SUMMIT® S-650



SUMMIT® E-650

SUMMIT® S-450/E-450

- 25-årigt garantisystem
- 4 rostfria brännare – 14,3 kW/t
- Sidobrännare under skyddande lock – 3,51 kW/t
- Röklåda med brännare – 2,34 kW/t
- Infraröd rotiseribrännare – 3,11 kW/t
- Kraftig elmotor (230 V) monterad på spett med 4 "gafflar"
- SnapJet™-tändningssystem
- Massiva rostfria grillgaller – 9,5 mm
- Rostfria Flavorizer® Bars
- Lock i rostfritt/svartemaljerat stål med polerade kantlister och handtag, centralt monterad termometer och sidostycken i formpressat aluminium lackerad i matchande färg
- Rostfritt/svartemaljerat lock med kromade aluminiumhandtag
- Lackerade sidor och bakpaneler
- Lackerad stålstomme
- Grillyta = 70 x 49 cm
- 2 sidobord i rostfritt stål
- 6 redskapshållare
- 4 hjul (de 2 främre är låsbara)
- 1 Grill-out™ lamphandtag
- Weber kokbokshäfte
- Tillverkad i USA

SUMMIT® S-650/E-650

Summit®S-650/E-650 har samma utrustning som Summit® S-450/E-450 men med följande skillnader:

- 6 rostfria brännare – 17,58 kW/t
- Grillyta = 96 x 49 cm
- 2 Grill-out™ lamphandtag



UTVÄNDIGA MÅTT

	H	B	D
SUMMIT® S-450/E-450	145 cm	168 cm	76 cm
SUMMIT® S-650/E-650	145 cm	188 cm	76 cm

Måtten är med öppet lock



Det är trevligt att äta utomhus

BRA TILLBEHÖR GER BÄTTRE GRILLUPPLEVELSER

Webers pizzasten, wok, grillform och kycklinghållare gör det t.ex. roligare att grilla – oavsett om du är nybörjare eller erfaren grillkock. Pizzastenen är inte bara till för pizza, utan kan användas till alla bakverk från pepparkaksgubbar till scones. Grillformen kan

användas till både kött, fisk, frukt och grönsaker. Och i kycklinghållaren kan du även baka brownies eller tillaga nachos med smält cheddarost och varm salsa. Woken passar även för att tillaga grönsaker och brända mandlar.

KAMMUSSLOR I CHILI OCH VITT VIN

För detta recept bör du använda Webers wok och den direkta grillmetoden

Laga asiatiska wokrätter och andra läckra måltider snabbt i Webers wok. Den passar t.o.m. för popcorn. Kom bara ihåg att woken ska vara genomvarm innan du häller i maten. Och att du måste ha alla ingredienserna klara i förväg. Det går snabbt när man wokar.

Så gör du

Hacka persiljan, vitlöken och chilin. Smält smöret i woken. Stek kammusslorna gyl-

lenbruna och tillsätt gurkmejan. Blanda i de hackade grönsakerna och stek dem med kammusslorna i några minuter. Häll i det vita vinet och låt koka i två minuter. Tillsätt grädde och smaka av med salt och peppar.

En läcker förrätt som du kan servera med baguetter.

4 PERSONER

Recept från
GUCCI

INGREDIENSER

500 g kammusslor
smör till stekning
1 knippa bredbladig persilja
2 tsk gurkmeja
2 vitlöksklyftor

1/2 röd chili
2 dl vitt vin
2–3 dl grädde
Salt
Peppar



FISKRULLE MED SERRANOSKINKA

Här bör du använda Weber® Style™ grillform och den direkta grillmetoden

Så gör du

Skölj paprikorna och lägg dem i den smorda grillformen. Grilla paprikorna i hög indirekt värme i 20–25 minuter tills skalet blir svart. Har du en Summit® kan du skära paprikorna i halvor och lägga dem med skalet uppåt, och sedan grilla med den infraröda brännaren inställd på HIGH.

När skalet är svart lägger du paprikorna i en plastpåse och stänger den. Du kan också lägga dem i en folieform med plastfilm över. I bägge fallen kommer skalet att lossna ännu lättare.

När paprikorna är lagom kalla tar du bort skalet och kärnhuset om du inte redan gjort det.

Ta bort ben och skinn från laxfilén och skär till den som en fyrkant. Skär till ett stycke av vitfisken med samma storlek och form. I en lättsmord grillform lägger du 6–10

skivor serranoskinka, som får överlappa varandra och som passar till fiskfiléernas längd.

Lägg laxen ovanpå och krydda med salt och peppar. Lägg skivor med gul paprika på laxen med dillkvistar ovanpå och avsluta med den röda paprikan. Lägg sedan vitfisken ovanpå och krydda igen med lite salt och peppar.

Skinkan viker du över vitfisken och skjuter in den under laxens botten.

Nu har du en fiskerulle.

Grilla den i 20–25 minuter i hög indirekt värme. Du kan eventuellt lägga på rökspån för att ge fisken lite röksmak vid grillningen.

Servera fiskrullen med färsk fettuccinipasta och spenat i gräddvitvinsås.

4 PERSONER

Recept från
MYGGEN

INGREDIENSER

2 röda paprikor
2 gula paprikor
1/2 sida färsk laxfilé
1/2–1 sida färsk vitfisk, t.ex. kolja, hälleflundra eller piggvar

1 knippa färsk dill
Olivolja
Salt och peppar
200 g serranoskinka i skivor





BROWNIE A LA EDDY

Till detta bör du använda kycklinghållaren och den indirekta grillmetoden

Hacka mandlarna och chokladen grovt. Blanda mjöl, kakao, vaniljsocker och bakpulver i en skål.

Sockret och det bruna farinsockret rör du samman med smöret i en mixer med visp. Tillsätt ett ägg åt gången medan du rör i blandningen. Häll sedan i mjölblandningen och till slut de hackade nötterna och chokladen.

Häll smeten i kycklinghållarens fat, som du smort med lite smör. Sätt brownien i grillen. Om du använder en grill ur Weber® Q™ 100-serien bör du använda en upp- och nedvänd folieform så att kycklinghållaren inte står direkt på grillgallret. Räkna med 2/3-styrka i 40 minuter.

Brownien får gärna vara en liten aning mjuk och kladdig.

Servera gärna kakan med t.ex. färska jordgubbar och mjuk vaniljglass.

4 PORTIONER

Recept från
EDDY THE MAD CHEF

INGREDIENSER

70 g mandlar
70 g mörk choklad
100 g vetemjöl
2 msk kakao
1 msk vaniljsocker

1/2 tsk bakpulver
100 g socker
100 g brunt farinsocker
100 g smör
3 stycken medelstora ägg



PETIT-CHOUER

Till detta recept bör du använda Webers pizzasten och den direkta grillmetoden.

Koka upp smör, vatten och socker. Tillsätt mjölet och rör om ordentligt med en slev. Ta av grytan från elden, och rör tills degen lossnar från slevan och grytan.

Tillsätt sedan ett ägg i taget. Använd gärna en handmixer eller handvisp.

Lägg degen i en spritsstrut med stjärnmunstycke och spritsa små rosetter eller avlånga stycken på bakpapper. Man kan eventuellt också fördela smeten med ett par matskedar.

Petit-chouerna bakas på en pizzasten i cirka 25 minuter i 220 grader.

När petit-chouerna har svalnat, delar du dem och lägger på lite kräm med grädde och hallonsylt. Eventuellt kan man också röra i någon likör eller rom. Dekorera gärna petit-chouerna med chokladglasyr.

Spritsar du ut petit-chouerna som rosetter, kan du göra ett litet hål i dem med en sax när de är färdigbakta. Spritsa in krämen direkt i hålet och dekorera med choklad-

glasyr eller doppa dem i smält blockchoklad.

Petit-chouer med ost

Du kan göra en riktigt god variant genom att blanda ner 200 gram cheddarost i smeten när du rört i äggen. Sedan spritsar du ut petit-chouerna som små rosetter, som bakas vid samma temperatur och tid som ovan.

4 PORTIONER

Recept från
FRED THE BAKER

INGREDIENSER

2 1/2 dl vatten
100 g smör
1 struken msk socker
150 g vetemjöl
4 ägg

Receptet ger cirka 50 små petit-chouer. Använd gärna 2 pizzastentar, man får plats med cirka 30 petit-chouer på varje sten.





WEBER® Q™

WEBER GASOLGRILLAR – ENKELT ATT GRILLA VARJE DAG



WEBER® Q™

BÅDE PÅ UTEPLATSEN OCH TILL SKOGSUTFLYKTEN

Weber® Q™ har alla gasolgrillens egenskaper, och är därför ett bra komplement till en brikettgrill. Weber® Q™ har en modern, prisbelönt och kompakt design, men trots detta en stor grillyta. Samtidigt är Weber® Q™ inte bara lämplig för uteplatsen, den är också lätt att packa med i bilen på semesterresan eller på skogsutflykten.

Semesterresan söderut får extra krydda när ni tar med Weber® Q™ i bilen. Använd den på rastplatserna längs vägen och tänd den varje kväll på campingplatsen. Det gör bara semestermaten ännu godare. Eller ta med Weber® Q™ ombord på båten, så kan ni grilla i hamnen, oavsett var ni lägger till.

Weber® Q™ är redan en succé bland dagens seglare och campare. De har länge letat efter en lätt, solid och funktionell grill i modern design, som utstrålar god smak.



Perfekt grillsmak

Tänd din Weber® Q™ med ett tryck på den röda tändknappen. Redan efter några minuter kan du börja grilla dina olika rätter. Grillgallret är tillverkat av emaljerat gjutjärn, som fördelar värmen perfekt. Grillens inbyggda Flavorizer® Bars innebär dessutom att du med Weber® Q™ får perfekt grillsmak och samtidigt skyddar brännarhålen, så att de inte täpps till av fett och köttsaft. Brännaren är i övrigt tillverkad av rostfritt stål.

Lätt att rengöra

Lock och balja är gjorda av härdat aluminium. Grillen är rundad, så att fett och köttsaft leds ned i en liten droppskål under baljan. Därför är det enkelt att lyfta ut droppskålen och tömma den på fett.



WEBER® Q™



WEBER® Q™ 100



WEBER® Q™ 120



WEBER® Q™ 200



WEBER® Q™ 220



WEBER® Q™ 300



WEBER® Q™ 320



WEBER® Q™ 140 (ELEKTRISK)



WEBER® CHARQ™

VAD GÖR EN WEBER® Q™ TILL EN WEBER?

Weber® Q™ är redo att ta med överallt. Under det rymliga locket finns gott om plats för härliga grillupplevelser, och med sin originella form är den som gjord för att bli en designklassiker i klass med brikettgrillen.

Härdat aluminium

Både lock och balja är tillverkade i härdat aluminium, som är lätt och värmetåligt. Locket gör grillarna i serien mycket rymliga, så du kan grilla många olika rätter i den här grillen.

Gjutjärnsgaller

Gjutjärnsgallret fördelar värmen jämnt över hela grillytan. Grillens inbyggda Flavorizer® Bars ger läcker grillsmak och ser till att brännarna skyddas optimalt.

Klar på 3 minuter

Tänd grillen och den är redo att användas på 3 minuter. Perfekt gasogrill för vardagsbruk.

Härdad plast

Benen är tillverkade i härdad, värmebeständig plast. Du kan t.ex. ställa din Weber® Q™ på trädgårdsbordet. Smarta rullvagnar finns som tillvalsutrustning, så att du får optimal arbetshöjd och ännu mer mobilitet.

Värmeisolerande porslin

Du kan lugnt ställa din Weber® Q™ på ett trädgårds- eller altanbord. Benen har fästs i grillen med en kraftig, dold porslinsbussning, som isolerar och skyddar benen mot värme från grillens balja.

Lätt att bära

Weber® Q™ har fått en helt unik och detaljerad design, där mobilitet haft högsta prioritet. De inbyggda bärhandtagen gör det t.ex. enkelt att ta med den här grillen överallt.

Praktiska sidobord

Kryddor och marinad finns alltid nära till hands på de praktiska sidoborden.

Flaskhållare

Med den inbyggda flakhållaren håller du lätt ordning på de små gasolflaskorna. En adapter för större gasolflaskor finns som tillvalsutrustning.

Genomtänkta detaljer

Grillens balja är rundad, så att neddroppande köttsaft och fett leds ner i en praktisk liten droppform.



WEBER® Q™ 100/120



Perfekt på stranden



WEBER® Q™ 100



WEBER® Q™ 100

- 5-årigt garantisystem
- Grillyta = 42,5 x 32 cm
- Brännare i rostfritt stål – 2,64 kW/t
- Steglösa värmereglage
- Droppformar som kan lyftas ur
- Grillgaller i emaljerat gjutjärn
- Lock och balja i formpressat aluminium
- Tryckknappständning
- Med hjälp av adapter #3647 kan vanliga gasflaskor monteras (ingår ej)
- Används med butan-/propanflaska för engångsbruk (ingår ej)
- Glasfiberförstärkt nylonram
- Tillverkad i USA

WEBER® Q™ 120



WEBER® Q™ 120

Weber® Q™ 120 har samma utrustning som Weber® Q™ 100 men med följande skillnader:

- 2 arbetsbord med inbyggda redskapshållare (redskapen säljs separat)
- Elektronisk tändning
- Finns även i svart och rött

UTVÄNDIGA MÅTT

	H	B	D
WEBER® Q™ 100	59,7 cm	68,6 cm	48 cm
WEBER® Q™ 120	59,7 cm	68,6/103,9 cm	48 cm

Måtten är med öppet lock

B: Sidoborden infällda/sidoborden utfällda



WEBER® Q™ 200/220

WEBER® Q™ 200



WEBER® Q™ 220



WEBER® Q™ 200

- 5-årigt garantisystem
- Grillyta = 39 x 54 cm
- Brännare i rostfritt stål 3,51 kW/t
- Steglösa värmereglage
- Droppformar som kan lyftas ur
- Grillgaller i gjutjärn
- Lock och balja i formpressat aluminium
- Tryckknappständning
- Glasfiberförstärkt nylonram
- 2 arbetsbord med inbyggda redskapshållare (redskapen säljs separat)
- Tillverkad i USA

WEBER® Q™ 220

Weber® Q™ 220 levereras med samma utrustning som på Weber® Q™ 200, samt:

- Termometer i locket
- 3,5 cm högre lock
- Elektronisk tändning

**WEBER® Q™ FINNS FÖR EL,
GASOL OCH BRIKETTER. MATEN
SMAKAR LIKA LÄCKERT SOM
DU TÄNKER DIG**

UTVÄNDIGA MÅTT

	H	B	D
WEBER® Q™ 200	64 cm	79/130 cm	53,5 cm
WEBER® Q™ 220	64 cm	79/130 cm	57 cm

Måtten är med öppet lock

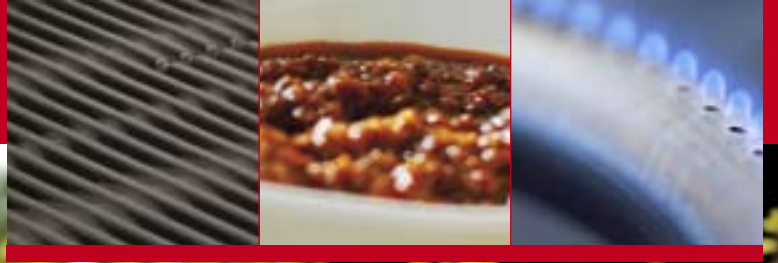
B: Sidoborden infällda/sidoborden utfällda

WEBER® Q™



Romantik på takterrassen

WEBER® Q™ 300/320





WEBER® Q™ 300



WEBER® Q™ 300

- 5-årigt garantisystem
- Grillyta = 46 x 65 cm
- 2 brännare i rostfritt stål – 6,35 kW/t
- P-formad brännare med en rak brännare i mitten, som kan styras individuellt
- Inbyggd termometer
- Steglösa värmereglage
- Droppformar som kan lyftas ur
- Grillgaller i gjutjärn i 2 delar
- Lock och balja i formpressat aluminium
- Tryckknappständning
- Glasfiberförstärkt nylonram
- Skruvas fast på den stationära vagnen och har 2 nedfällbara arbetsbord
- Tillverkad i USA

WEBER® Q™ 320



WEBER® Q™ 320

Weber® Q™ 320 har samma utrustning som Weber® Q™ 300 men med följande skillnader:

- Elektronisk tändning
- Värmehylla
- 1 Grill-out™ lamphandtag

UTVÄNDIGA MÅTT

	H	B	D
WEBER® Q™ 300/320	140,9 cm	92,7/140,3 cm	76,2 cm

Måtten är med öppet lock

B: Sidoborden infällda/sidoborden utfällda



WEBER® Q™ 140



WEBER® Q™ 140

- 5-årigt garantisystem
- Grillyta = 42,5 x 32 cm
- 2 200 Watt
- 10 ampere
- Kabellängd = 1,8 meter
- Steglösa värmereglage
- Rostfritt grillgaller
- Droppformar som kan lyftas ur
- Lock och balja i formpressat aluminium
- Glasfiberförstärkt nylonram
- Tillverkad i USA

WEBER® CHARQ™



WEBER® CHARQ™

- 5-årigt garantisystem
- Grillyta = 42,5 x 32 cm
- 2-delat grillgaller i gjutjärn med Flavorizer® Bars
- Ventil i locket och spjäll i botten för kontroll av luft och värme
- Droppformar som kan lyftas ur
- Lock och balja i formpressat aluminium
- Glasfiberförstärkt nylonram
- Högt lock
- Tillverkad i USA

MED WEBER® Q™ FÅR
DU SMAKFULLA
UPPLEVELSER ÖVERALLT

UTVÄNDIGA MÅTT

	H	B	D
WEBER® Q™ 140	59,7 cm	68,6 cm	48 cm
WEBER® CHARQ™	64 cm	79 cm	58 cm

Måtten är med öppet lock

WEBER® Q™





WEBER®
TILLBEHÖR







REDSKAPSET I 3 DELAR

De perfekta verktygen, tillverkade i rostfritt stål och med ergonomisk design, så att de ligger riktigt bra i handen. Alla tre delarna är försedda med en praktisk ring, så att de kan hängas på grillens redskapshållare. Tången har ett easy-grip-handtag och låsmekanism.



REDSKAPSET I 2 DELAR

Grilltång och -spade med ultramodern, röd softcoat-beläggning som ger ännu bättre grepp. Tillverkade av rostfritt stål, som håller för flitig användning och bevarar sin eleganta look. Försedda med praktisk ring, så att de kan hängas på grillens redskapshållare.



STEKHÅLLARE

Den elegant designade stekhållaren i rostfritt stål är gjord för att användas flitigt och för att synas, år efter år. Med sina praktiska handtag är den lätt att bära till och från grillen.



GRÖNSAKSKORG

Fyll korgen med grönsaker skurna i bitar, och sätt den på grillen bredvid huvudrätten. Tärna kyckling, fläsk- eller nötkött och använd korgen som wokpanna. Formen är tillverkad av rostfritt stål och har praktiska handtag, så att den kan bäras säkert och enkelt mellan köket och grillen.



GRILLFORM

Den perfekta formen till att steka både fisk, grönsaker och frukt i. Använd t.ex. formen när du lagar stekt potatis eller superspröda pommes frites. De sistnämnda kan du tillaga direkt från fryspåsen. Formen är tillverkad av rostfritt stål och har praktiska handtag, så att den kan bäras enkelt och säkert mellan köket och grillen.



TALANDE TERMOMETER

Köttet blir perfekt tillagat med denna talande termometer, som även är trådlös och fjärrstyrd. Termometern är lätt att ställa in med några knapptryckningar så att köttet steks precis som du vill ha det. Du behöver inte ens stå vid grillen för att uppnå bästa resultat eftersom termometern har en räckvidd på mer än 30 meter.



SIDOBORD

Passar till 47 cm och 57 cm. Sidobordet kan ställas in på tre olika höjder, så att du får optimal arbetsställning vid brikettgrillen. Pelare, bordsben och benfäste är i borstat aluminium. Bordsskivan är pulverlackerad och finns i svart.



REDSKAPSHÅLLARE

Redskapshållaren matchar redskapsseten i rostfritt stål från Weber® Style™, och är mycket praktisk att ha på grillen. Du har alltid det redskap du behöver inom räckhåll, och behöver inte slösa tid på att leta efter det.



KYCKLINGHÅLLARE

Häll öl och vin i behållaren tillsammans med kryddor och sätt fast kycklingen ovanpå. Lägg lök, morötter och andra grönsaker i fatet så får du läcker garnering. Kan också användas för att laga snacks i, till exempel nachos med smält ost och salsa.



SILIKONPENSEL

Med sin borstade yta och enkla, moderna utformning matchar den här penseln övrig design från Weber® Style™. Penselns praktiska silikonborst är dessutom mycket enkel att rengöra.



MARINADSKÅL MED SILIKONPENSEL

Äntligen slipper du penslar som tippas över och hamnar på golvet för att de står i en alltför liten skål. Snygg design som löser ett praktiskt problem.



SPETTSET

Solida grillspett i rostfritt stål, perfekta när du vill tillaga t.ex. kebab-, satay- eller grönsaksspett. Med den praktiska ringen trår du med ett enkelt handgrepp av den färdiga maten från spetten. Handtagen gör det enkelt att bära spetten till och från grillen, och dessutom gör de spetten smidiga att vända.



KEBABSET NYHET

Det här setet gör det lätt att tillaga läckra grillspett. Maten blir genomstekt runt om relativt snabbt.



HÅLLARE FÖR REVBENSSPJÄLL NYHET

Det optimala sättet att tillaga revbensspjäll på. Lätt att bära maten från köket till grillen. Tillverkad i rostfritt stål och tål maskindisk.



KRAFTIG GRILLBORSTE NYHET

Utformad för att du ska kunna ta i ordentligt med båda händerna när du borstar. Borsten har 2 avtagbara borsthuvuden: en rostfri stålborste till grillgallret och en tvättsvamp till den invändiga emaljen. Borsthuvudena kan roteras så att de håller längre. Handtaget är tillverkat i rostfritt stål med silikonbeläggning.



TÄNDARE NYHET

Exklusiv och påfyllningsbar tändare i klassisk design som matchar de prisbelönta pepparkvarnarna från Weber® Style™. Bekvämt soft-touch-tändning. Tillverkad i rostfritt stål med gummiyta. Finns i rött och svart.

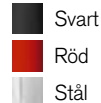


Levande ljus skapar stämning



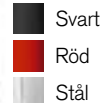
SALT- OCH PEPPARSET, 120 MM

Exklusivt salt- och pepparset som i både form och material matchar den vita duken på det elegant dukade middagsbordet. Setet används till finalet salt och peppar, eftersom det inte är utrustat med kvarnar. Tillverkat i borstat, rostfritt stål.



SALT- OCH PEPPARKVARN, 190 MM

Exklusiva salt- och pepparkvarnar med en stilren design, som bygger vidare på den klassiska pepparkvarnen i en modern och enkel form. Det redan utmärkta greppet blir ännu bättre genom kvarnarnas supermoderna softcoat-beläggning, som täcker modellerna i rött och svart. De keramiska kvarnverken från CrushGrind® kan ställas in helt efter önskemål och malar alla sorters kryddor. Salt- och pepparkvarnarna finns i svart, rött eller borstat stål.



SALT- OCH PEPPARKVARN, 300 MM

Den perfekta pepparkvarnen både i köket och vid grillen. Salt- och pepparkvarnarna har en stilrendesign, som bygger vidare på den klassiska pepparkvarnen i en modern och enkel form. Det redan utmärkta greppet blir ännu bättre genom softcoat-beläggningen, som täcker modellerna i rött och svart. De keramiska kvarnverken från CrushGrind® ställs in helt efter önskemål och malar alla sorters kryddor. Pepparkvarnen finns i svart, rött eller borstat stål. Finns också som saltkvarn.



KRYDDSET

Det tättslutande glaset passar till den effektiva kvarnen. Du bevarar alla aromer och malar fram den bästa smaken. Finns i svart eller röd softcoat-beläggning och har CrushGrind®, som kan ställas in steglöst.



KRYDDKVARN

Använd alltid hela kryddor och örter, så får du ut den bästa smaken. Kryddkvarnarna har CrushGrind® och frigör effektivt alla aromer. Steglös inställning, svart eller röd softcoat-beläggning.



KRYDDGLAS

Det tättslutande glaset bevarar aromerna effektivt och kan enkelt skruvas av och på kryddkvarnen. Det klara glaset ger snabbt överblick. Finns med svart eller röd softcoat-beläggning.



SKÄRBRÄDOR NYTT SNYGGARE UTSEENDE

De funktionella skärbrädorna är tillverkade i exklusiv ek, som varsamt behandlats med olja. Brödskärbrädan har praktiska räfflor som fångar upp smulorna, så att du snabbt och enkelt kan skrapa bort dem senare. Köttskärbrädan har en bred och djup saftskåra med uppsamlare, så att köttsaften inte rinner av. Skärbrädan kan naturligtvis användas både inne och ute så att du får större grillupplevelser året runt.



SERVERINGSBRICKA NYHET

Serveringsbrickan från Weber® Style™ är utförd i samma enkla designlinje som pepparkärlarna. Brickan har en gummibelagd, halkfri arbetsyta.



KERAMISKA GRILLFAT

Eld- och grillfast kvalitetskeramik utförd i en modern och praktisk design, som är gjord för grillning och servering. Faten har höga kanter som gör det enkelt att bära maten till och från grillen. Flera storlekar: 22 x 22 cm, 31 x 22 cm och 38 x 27 cm.



SUFFLÉSKÅL

Eld- och grillfast kvalitetskeramik utförd i en modern och praktisk design, som är gjord för grillning och servering. Suffléskålen är praktisk för dressingar och garnering eller som portionskål, t.ex. för grillat potatismos. Diameter 10 cm.



LIFESTYLE-TÄNDARE NYHET

Exklusiv och påfyllningsbar tändare i rostfritt stål. Ombärlig i alla kök.







WELFARE

WEBER® STYLE™ LIFESTYLE KNIVSERIE



ÖRTKNIV

8,5 cm

Bladet på samtliga knivar från Weber® Style™ är utfört i tyskt kvalitetsstål (DIN 1.4116). Det stenslipas först grovt och poleras därefter tre till fyra gånger. Handtaget har ergonomisk form och är sandfyllt för att ge perfekt balans.



GRÖNSAKSKNIV

14 cm

19 cm

Bladet på samtliga knivar från Weber® Style™ är utfört i tyskt kvalitetsstål (DIN 1.4116). Det stenslipas först grovt och poleras därefter tre till fyra gånger. Handtaget har ergonomisk form och är sandfyllt för att ge perfekt balans.



KOCKKNIV

24 cm

Bladet på samtliga knivar från Weber® Style™ är utfört i tyskt kvalitetsstål (DIN 1.4116). Det stenslipas först grovt och poleras därefter tre till fyra gånger. Handtaget har ergonomisk form och är sandfyllt för att ge perfekt balans.



BRÖDKNIV

21 cm

Bladet på samtliga knivar från Weber® Style™ är utfört i tyskt kvalitetsstål (DIN 1.4116). Det stenslipas först grovt och poleras därefter tre till fyra gånger. Handtaget har ergonomisk form och är sandfyllt för att ge perfekt balans.



TRANCHERSET

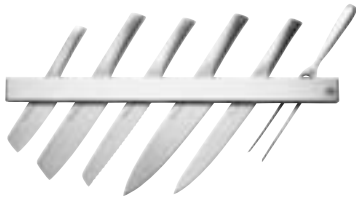
24 cm

Bladet på samtliga knivar från Weber® Style™ är utfört i tyskt kvalitetsstål (DIN 1.4116). Det stenslipas först grovt och poleras därefter tre till fyra gånger. Handtaget har ergonomisk form och är sandfyllt för att ge perfekt balans.



GRILLBESTICK

Kniven har ett särskilt grillblad och ligger – precis som gaffeln – perfekt i handen, så att du på ett enkelt sätt kan skära kött och grönsaker.



KNIVHÅLLARE

Ett hårt och slitstarkt skummaterial håller knivarna på plats. Hållaren är inte magnetisk och bevarar därför knivarnas skarpheit längre, och de blir inte heller repade.



KNIVSLIP

Knivslipen från Weber® Style™ med keramiska valsar som rätar ut knivseggen och slipar den vass. Har ergonomiskt grepp och är perfekt för alla köksknivar. Finns i rött och svart.



KNIVSLIP

Knivslipen från Weber® Style™ med keramiska valsar som rätar ut knivseggen och slipar den vass. Har ergonomiskt grepp och är perfekt för alla köksknivar. Finns i rött och svart.

OM JAG GILLAR DET ANVÄNDER JAG DET

Bent Stiansen, den norska mästerkocken som har en stjärna i Michelin-guiden, använder den stora kockkniven från Weber® Style™ som sin huvudkniv.

– Det är särskilt en av knivarna som jag är förälskad i. Det är den stora kockkniven på 24 cm. Den använder jag varje dag på jobbet när jag skär kött, filear fisk och hackar grönsaker. Det är min huvudkniv som jag använder hela tiden.

Rätt hårdhet

Det finns många anledningar till att Bent Stiansen tycker så mycket om sin Weberkniv. En av dem är att stålet har en perfekt balans mellan hårdhet och mjukhet.

– Jag har andra knivar som är så hårda att eggen blir för spröd. Det gör dem svåra att slipa och de

håller inte skärpan särskilt länge. Men Webers knivar har precis den hårdhet som knivar ska ha. Det gör dem lättare att slipa och eggen håller sig vass och fin mycket länge.

Bent Stiansen avslöjar också att hemligheten till att hålla en kniv vass är att använda ett keramiskt bryne framför ett brynstål.

– Ett keramiskt bryne slipar finare än ett vanligt brynstål. Det gör kniven mycket vassare, så du får ett bättre snitt.

– Får jag en kniv i handen som jag tycker om, använder jag den. Därför är Webers stora kockkniv min huvudkniv, avslutar Bent Stiansen.





GJUTJÄRNSSTEKPLATTA TILL WEBER® Q™

Grilla frukosten på altanen med din Weber® Q™. Med den här gjutjärnsplattan får du perfekt smak när du grillar ägg, bacon, frukostkorv och pannkakor.



ENGÅNGSGASOLBEHÅLLARE 440 G

Passar till alla Weber® Q™ 100 och 120 gasogrillar. Ska skruvas åt, men inte för hårt, eftersom skruvgången kan förstöras vilket leder till att behållaren blir obrukbar.



WEBER® Q™ ADAPTERSLANG

Weber® Q™ 100 och 120 är gjorda särskilt för utflykter, men om du tänker stanna hemma kan du även ansluta en påfyllningsbar gasflaska med hjälp av det här adaptersetet. Finns även som campinganslutning, ej på bild.



STATIONÄR RULLVAGN

Robust rullvagn till din Weber® Q™, som ger perfekt arbetshöjd.



IHOPFÄLLBAR RULLVAGN

Rullvagnen är lätt att fälla ihop, så att du kan ta med den i bilen. Finns för Weber® Q™-modellerna från 100 till 220.



ÖVERDRAG TILL WEBER® Q™

Skydda din Weber® Q™ grill med ett specialanpassat, kraftigt vinylöverdrag. Det har elastiska sidoband och ett snöre framtill som dras åt för att överdraget ska sitta tätt.



PIZZASTEN

Med den här stenen kan du baka nästan alla sorters bröd och kakor i din grill från Weber. Baka ut pizzan i köket och lägg den på bakplåts-papper, lägg den på den varma stenen i grillen och ta bort bakplåts-pappret efter 3–4 minuter och grilla färdigt pizzan. Då får du en botten med perfekt sprödhet. Mått 30 x 44 cm.



STEKPLATTOR I GJUTJÄRN

Stekplattan kan du t.ex. använda när du vill steka bacon, korv, pannkakor och ägg till frukost. Har du dessutom en pizzasten, kan du börja med att baka frukostbröd på den, och därefter ställa stekplattan på grillen för att steka resten av frukosten.



ROTISSERIE

Prylen för en äkta Weber-entusiast som inte kan få nog av tillbehör. Det eldrivna rotisserieset ger dig helstekta kycklingar som alltid är lika spröda och bruna runtom. Setet består av spett och motor. Kräver 220 volt, passar till Spirit® E-310.



WEBER GRILL-OUT™ LAMPHANDTAG

Perfekt till Genesis® och Summit® med bäge eller rostfritt stålhandtag. De 3 LED-lamporna lyser i mer än 10 000 timmar. Strömmen kommer från 3 st AAA-batterier, som håller i upp till 30 timmar. Solitt, glasförstärkt nylonkabinett som tål både vatten och värme.



DROPPFORM TILL SUMMIT®

Droppformen skyddar grillen mot fett och köttsaft, som lätt bränner fast och är besvärligt att få bort. Droppformarna från Weber är extra höga, så att saften inte skvimpar över när du lyfter ur formen från grillen.



ÖVERDRAG TILL ALLA GRILLAR

Alla grillar från Weber-Stephen är byggda för att stå utomhus i alla väder. De tål både snö och regn, så att du kan grilla året runt. Men köper du ett överdrag till dem blir de lättare att hålla rena och blanka utan besvär.



GASOLFLASKHÅLLARE

Håller gasolflaskan på plats. Rekommenderas ej till Spirit® E-210.



GASOLFLASKÖVERDRAG

Med det här överdraget skyddar du enkelt dina gasolflaskor. Passar till lättviktsflaskor på 5 kg / Passar till lättviktsflaskor på 10 och 11 kg.

ORIGINALTILLBEHÖR TILL BRIKETTGRILL



LOCKHÅLLARE TILL 57 CM

Lockhållaren gör det lätt att lägga undan locket när det är bråttom, t.ex. när du ska lyfta ur droppformen eller när du ska sätta ner stekhållaren i grillen. Lockhållaren erbjuder dessutom vindskydd, när du tänder briketterna med hjälp av skorstenständaren.



WEBER® WOK TILL 57 CM

Med en Weber® Wok kan du laga asiatiska wokrätter. Använd "25/75-metoden", där 25 % av brikettgallret är fritt från briketter. Det ger dig en svalare yta i woken, där du kan lägga den mat som redan är färdiglagad.



VÄRMEHYLLA TILL 57 CM

Du kan t.ex. grilla bruschetta med denna praktiska värmehylla. Grilla dem först några minuter på grillgallret, och grilla sedan färdigt dem på brödhållaren. Här håller de sig också varma, och du får plats för mer mat på grillen.



SIDOBORD TILL 57 CM

Glädjen vid grillen blir ännu större med ett sidobord, som ger gott om utrymme för t.ex. marinader, kryddor, skålar och mindre köksredskap.



REDSKAPSHÅLLARE

Med den praktiska redskapshållaren har du alltid det grillverktyg du behöver inom räckhåll. En genomtänkt detalj som du kommer att sätta stort värde på när du grillar.



ROTISSERIE

Prylen för en äkta Weber-entusiast som inte kan få nog av tillbehör. Det eldrivna rotisseriet ger dig helstekta kycklingar som alltid är lika spröda och bruna runtom. Setet består av upphöjningsring, spett och motor. Passar till One-Touch®Gold och Silver på 57 cm.



PIZZASTEN

Med den här stenen kan du baka nästan alla sorters bröd och kakor i din grill från Weber. Baka ut pizzan i köket och lägg den på bakplåtspapper, lägg den på den varma stenen i grillen och ta bort bakplåtspappret efter 3–4 minuter och grilla färdigt pizzan. Då får du en botten med perfekt sprödhet.



PERFORMER® OCH PLATINUM ÖVERDRAG

Skräddarsytt lyxöverdrag i kraftig vinyl. Skyddar grillen mot väder och vind.



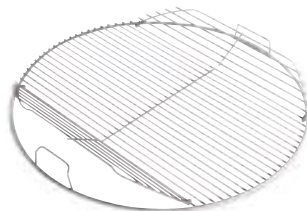
ÖVERDRAG

Skydda din brikettgrill från Weber® med ett rejält överdrag som står emot alla slags väder.



GJUTJÄRNS STEKPLATTA

Pannkakor, prinskorv, ägg och stekt potatis – och frukosten är fixad. Du kan också grilla fint strimlade grönsaker samt många andra rätter på gjutjärnsplåten, som har två sidor. Den ena sidan är plan, den andra är räfflad som en grillpanna.



GRILLGALLER – OCKSÅ I ROSTFRITT STÅL

Grillgallren med vikkant finns också i rostfritt stål. När du grillar länge kan du med vikkanten fylla på extra briketter utan att lyfta på grillgallret. Men du ska alltid lyfta undan maten innan. Annars riskerar du att få aska på maten, vilket förstör smaken.



BRIKETHÅLLARE

Brikethållare håller effektivt briketterna längs grillens sidor när du grillar indirekt. Fästes i bottengallret och kan flyttas fritt efter behov, så att du får precis den brikettfria yta under maten som du behöver.



DIGITAL STEKTERMOMETER

Lyckas med maten – varje gång. Stick in sensorn i maten, välj önskad inställning ta med dig fjärrkontrollen. Termometern piper när maten är färdigstekt.



REDSKAPSET I ROSTFRITT STÅL

Ett redskapsset är outhärligt vid grillen. Redskapens längd gör det lätt att hantera köttet utan att bränna fingrarna. Tång, gaffel och spade är ergonomiskt utformade, så att handtag och former passar perfekt för arbetet vid grillen.



ORIGINAL FLEX-TÄNDARE NYHET

Exklusiv påfyllningsbar tändare med softcoat-beläggning och huvud i rostfritt stål. Det flexibla huvudet gör det lätt att tända briketterna Finns i rött och svart.



ORIGINAL TÅNGSET NYHET

Det är nödvändigt att ha ett tångset när man grillar. Det här redskapssetet är långt så att det är lätt att grilla utan att bränna fingrarna. Ergonomiskt utformade.



ORIGINAL KYCKLINGHÅLLARE NYHET

Kycklinghållare i förnicklat stål. Perfekt när du vill ha en god knaperstekt kyckling. Passar perfekt i en stor Weber droppform, för att samla upp kötsaften från kycklingen.



WEBER® FIREPLACE

Värmer gott under kyliga kvällar och skapar ett trivsamt ljus. Framställd av kraftigt stål, täckt med porlinsmalj. Ben och värmesköld av rostbeständigt aluminium. Understativ av galvaniserat stål.



Ha festen på uteplatsen



STEKHÅLLARE

Gör det enkelt och säkert att bära stekar och hela kycklingar från köket ut till grillen. Använder du en droppform under stekhållaren blir det också mycket enklare att lyfta av maten från grillen. Du kan tömma droppformen och tillaga såsen medan maten grillas några sista minuter.



SHISH KEBAB-SET

Det är lätt att laga goda grillspett som är perfekt grillade hela vägen runt när du använder det här setet. Du sätter in alla spetten samtidigt i grillen, och vänder dem snabbt och smidigt.



HÅLLARE FÖR REVENSSPJÄLL

Få plats för många fler revbensspjäll, som alla blir perfekt grillade hela vägen runt. Hållaren gör det lättare att bära maten till och från grillen. Kan också användas till kycklinglår och annat kött, som höjs upp över grillgallret och blir perfekt brynt och sprött.



DUBBLA GRILLSPETT

Det är lätt att vända på maten när den sitter på ett dubbelspett. Rengöringen blir dessutom enkel eftersom spetten är tillverkad i kraftigt, förnicklat stål som tål att köras i diskmaskin.



STEKTERMOMETER

Fungerar som andra stektermometrar, men är tillverkad särskilt för grillning. Du får med andra ord ett rejält verktyg som håller för uppgiften. Bör inte sitta kvar i köttet när locket läggs på grillen.



DIGITAL FICKTERMOMETER

Smart liten digital ficktermometer med automatisk släckfunktion. Skyddshölje i plast till sensorsticken och batteri medföljer.



GRILLVANTAR OCH FÖRKLÄDE

De extra långa grillvantarna är speciellt designade för alla uppgifter kring både brikett- och gasolgrillen, så att du alltid skyddar både händer och underarmar väl. Förklädet skyddar både dig och dina kläder mot rykande het vätska från maten.



DROPPFORMAR

Skyddar grillen mot fett och köttsaft, som annars bränner fast och är besvärligt att få bort. Samlar dessutom upp köttsaften som kan användas till en god sås. Håll gärna lite vatten i botten av droppformen – det hindrar köttsaften från att bränna fast och ge maten en otrevlig smak av stekos.



WEBER® BRIKETTER

Använd alltid briquettes från Weber som är av högsta kvalitet. Då uppnår du bästa möjliga resultat. Finns i förpackningar med 3 respektive 10 kg.



WEBER® TÄNDKUBER

Tändkuberna av paraffin är lukt- och gifrfria, så att du inte förstör maten. Använd två till tre kuber när du tänder din skorstenständare.



SKORSTENSTÄNDARE

Med skorstenständaren får du perfekt glödande briquettes. Den rymmer precis den mängd briquettes som krävs för att grilla i en brikettgrill på 57 cm. Bottengallret i skorstenständaren är koniskt formad så att skorstenseffekten utnyttjas på bästa sätt.



BRIKETTORGAR

Rymmer precis så många briquettes som krävs för att grilla i en klotgrill på 57 cm. Skaka brikettkorgarna när briquettes svalnat. Då faller askan av, och briquettes är redo att återanvändas. När du grillar indirekt med brikettkorgarna ska de stå längs med grillens sidor.



FIRESPICE® RÖKSPÅN

Du kan ge maten en mer framträdande röksmak genom att använda rökspån av aromrikt trä som hickory och mesquite. Fungerar bra vid grillning med både gasol och briquettes.



GRILLBORSTAR

Mässingsborstar utvecklade för lång användningstid. Finns både som vanlig respektive 3-sidig grillborste. Kom ihåg att alltid göra rent grillgallret medan det är varmt. Det tar bara en halv minut, medan ett kallt galler tar en halvtimme att rengöra.



GRILLBORSTAR MED 3 SIDOR

Borstar som rensar rent mellan grillgallren och på smala ställen vid grilllytans kanter. Mässingsborstarna – som tar lång tid att slita ut – repar inte porslinsen på Webergrillen.



GRILLRENS

Gör det lättare att lösa upp fett och matrester, så att du alltid har en ren och fräsch grill.











Weber-Stephen Nordic
Box 1404
251 14 Helsingborg
info@weberstephen.se

www.webergrill.se

Grafisk design: Convince Interactive a/s
Text: Rune Lünell
Foto: Mikkelsen+Ko

Med reservation för tryckfel och ändringar i produktspecifikationer efter tryckning.

© 2009 Weber-Stephen Products Co. Weber, klotgrillssilhuetten, Genesis, Crossover, Flavorizer, Summit, Spirit, One-Touch, Smokey Joe, Go-Anywhere, Performer, Ranch, Rapidfire, Firespice, Platinum och Tuck-N-Carry är varumärken registrerade i USA. Weber, Weber  100, Weber  120, Weber  140, Weber  200, Weber  220, Weber  300, Weber  320, Weber Char , E-210, E-310, E-320, S-320, S-450, E-450, S-650, E-650, Warm-up basket, One-Touch Cleaning System, Tuck-Away, Char-Basket, Touch-N-Go, CharBin, Smokey Mountain Cooker, Weber Flame, Weber Style, Grill Out, Slide-A-side, Firestarters, Grilling Gear, Genuine Weber Replacement Parts och Snap-Jet är varumärken registrerade i USA, samtliga av Weber-Stephen Products Co., 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 USA.



WWW.WEBERGRILL.NET



© 2009 Weber-Stephen Products Co. | SE