

# Jag & min Weber



## MARCUS, GRILLANDET OCH PASSIONEN

– möt en äkta grillentusiast

## GENIALA GRILLTILLBEHÖR

– för varje BBQ-tillfälle

## FRÅN LÄCKER FLÄSKFILÉ TILL NYBAKAT BRÖD

– man kan göra allt på en grill

# Kan du minnas första gången?

"I got my first real six string ..."

Så börjar Bryan Adams låt "Summer of '69" – och det är nog inget tvivel om saken, det är bara vissa saker här i livet som man minns den första av. Jag minns särskilt min första Weber-grill. Jag fick den av min mamma och tyckte egentligen att det var lite märkligt att jag skulle ha den bara för att jag hade köpt hus. Men den åkte ut på altanen.

Sedan fick jag en Genesis gasolgrill i bröllopspresent och då kom jag igång med grillandet på riktigt. Jag fascinerades av alla möjligheter som plötsligt öppnade sig – och jag gjorde snabbt framsteg. Kalla mig lat, men jag hade inte tålamod till att tända briketterna i klotgrillen och vänta i 45 minuter på att de skulle bli perfekta så att maten kunde tillagas. Med Genesis-grillen behövde jag bara trycka på en knapp och vips så kunde hela familjen grilla.

Sedan dess har det runnit mycket vatten under broarna och idag använder jag min klotgrill lika mycket som gasolgrillen. Men "the Summer of 2004", när jag fick min första grill, revolutionerade mitt sätt att laga mat på min Weber.

## Varför allt detta prat om min första grill?

Jo, för att årets tema för Weber är "Jag och min Weber". Vi vill nämligen låta några av alla tusentals nordiska grillentusiaster, som varje dag skapar glädje med sin kreativa syn på matlagning, berätta sina historier. "Jag och min Weber" handlar om samspelet mellan den äkta grillentusiasten och hans vapen – grillen.

Det handlar om att vårda den passion och kärlek som bara en grill kan frambringa. Gemenskapen som alltid växer fram runt grillens värme och doften av maten som tillagas. En stark gemenskap som i skrivande stund inkluderar nästan 25 000 människor i den danska Weberklubben.

## Vad är det grillen kan?

Jag tror att det magiska med grillen är att vi alla kan vara med. Det är lätt att bli duktig på grillen – och du får snabbt erkännande från familj och vänner när du skapar läckra måltider som ni kan njuta av tillsammans. Om du inte redan är en grillentusiast vill jag uppmana dig att komma igång och ta del i alla de spännande upplevelser som väntar. 2010 blir helt säkert ett Weber-år, fyllt av spännande upplevelser. Gå in på Webers och Weberklubbens webbplatser för att hålla dig uppdaterad om alla möjligheter du kan ta del av. Det kommer att bli en riktigt fin grillsäsong, det är jag säker på.

Marinerade hälsningar

Stig Pedersen

Marknadschef, Weber-Stephen Nordic

## Innehåll

03 Vi gjorde det igen ...

04 Mitt namn är Stephen, Weber-Stephen

05 Nyheter 2010

06 Långbent modell för skoj i trädgården

08 Klotgrillar

09 Vad gör en klotgrill till en Weber?

10 Tillbehör till klotgrillar

11 Glöm inte grillborsten

12 Smak och behag

13 Upp i rök

14 Gasolgrillar

15 Vad gör en gasolgrill till en Weber?

16 Bröd på grillen

18 Tillbehör till gasolgrillar

20 Ut med tändvätskan, in med den goda smaken

22 Weber Q®

23 Vad gör en Q® till en Weber?

24 Hon utmanar männen vid grillen!

26 På utflykt med grill och barnvagn

27 Tillbehör till Weber Q®

28 Grilleriet – Danmarks bästa grillskola

30 Tillbehör – allt du inte kan vara utan

32 Mästerligt hantverk

34 Weber Style™ Lifestyle tillbehör

36 Weber Style™ Tools tillbehör

38 Weber Original™ tillbehör

### Inspirationsguiden ges ut av:

Weber-Stephen Nordic  
Bøgildsmindevej 23  
9400 Nørresundby  
Tfn: (+45) 9936 3010  
Fax: (+45) 9936 3019  
E-postadress: info@weberstephen.dk  
www.webergrill.dk

**Ansvarig utgivare:**  
Stig Pedersen

**Skribenter:**  
Rune Lünell,  
Anne Jungersen Thomsen  
Stig Pedersen

**Fotografer:**  
Lars Mikkelsen,  
Jens Peter Engedal  
Stig Pedersen  
Morten Bau  
Thomas Vilhelm

**Design:**  
Convince Interactive a/s

**Upplaga:**  
25 000 exemplar

**Tryck:**  
Scanprint a/s

Alla frågor angående redaktionellt innehåll ombedes lämnas skriftligen. Redaktionen tar inte på sig ansvaret för manuskript, fotografier eller annat material som skickas oombett. Redaktionen tar inte på sig ansvaret för ev. felangivelser i fråga om priser eller bristfälliga redaktionella upplysningar. Artiklar och bilder får inte användas utan skriftlig överenskommelse med Weber-Stephen Nordic.



# Vi gjorde det igen...

Vi har alla upplevt den där känslan – "Yes! Vi gjorde det igen ... jag och min Weber". Men vad är det för speciellt med just den grillen? Det bestämde vi oss för att ta reda på.

Alla har en speciell relation till grillning – och alla grillentusiaster har en speciell relation till Weber. Över 1,5 miljoner hushåll i Norden har en Webergrill – och varje år får vi brev från grillentusiaster som berättar om sina succéupplevelser vid grillen. Breven betyder mycket för oss eftersom de visar att grillningen verkligen engagerar människor. Men varför? Och vilka är de – de sanna uteplatshjältarna? Vi beslutade oss för att ta reda på det och skickade ut journalisten Rune Lünell och fotografen Lars Mikkelsen till trädgårdar och uteplatser runtom i Norden för att kolla hur det står till

med grillkulturen. Och den mår bra kan vi hälsa. Här i inspirationsguiden får du möta tre av dem som Rune och Lars träffade på sin rundtur. Marcus Wickerfelt, Siv-Elise Friestad och Pia Kromann, olika nationaliteter, olika menyer och olika grillar. Men alla tre delar din passion – grillen. Vi är tacksamma för att de tog sig tid att dela med sig av sin passion, berätta varför de är grillentusiaster och inspirera alla oss till fler utomordentliga grillupplevelser. Om du vill ha mer inspiration kan du gå in på Weberklubben.dk, där det kryllar av grillfolk som Marcus, Siv, Pia – och du.



**NYHET**

Rökningsguide

12



32

Mästerligt, maskulint hantverk – ny knivserie



16

Ut med tändvätskan, in med den goda smaken

**NYHET**

Geniala grilltillbehör

34





# Mitt namn är Stephen, Weber-Stephen

Du kallar säkert bara din grill för "Webern". Men om du tittar på luftspjället, så kan du se att det står Weber-Stephen Products Company. Weber känner man ju till, men vem är Stephen?

Grillen som i dag sprider en läcker BBQ-doft över hela världen, är lika ärkeamerikansk som Elvis, Disney World och Woodstock. Och den samlar minst lika många människor kring sig. Weber-grillen är en symbol för gott sällskap, härliga tider och varma upplevelser tillsammans med vänner och familj.

## Locket är nyckeln till den goda smaken

Den unge George Stephen arbetade på Weber Brothers Metal Works i Chicago. Men hans verkliga intresse var att experimentera med sin grill. Eller rättare sagt, sina många grillar. För han fick bygga en hel del innan han hittade den rätta konstruktionen med klotgrillen.

George var inte mycket för de öppna grillarna som man använde på 1950-talet. Det var inte så lätt att tämja elden i de öppna grillarna. När de kalla vindarna blåste in från Lake Michigan, virvlade askan runt i luften. Den la sig på maten och gav en otrevlig bismak.

Det var inte heller så enkelt att kontrollera temperaturen 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 sina egna grillar, men ingen av dem blev långlivad. Tills han uppfann klotgrillen med lock 1952. Designen grundade han på de havsbojar som Weber Brothers Metal Works tillverkade, och redan 1956 fick grillen sin slutgiltiga form. Den grillen var nästan identisk med de klotgrillar som idag står i trädgårdar och på uteplatser runt om i världen.

## Weber gör det lätt att grilla gott

Det geniala med Webergrillen är att den inte bara är en grill. Oavsett om den används med gasol eller briketter, fungerar den även som en varmluftsugn. Den står utomhus, där luften är fuktigare än inomhus, så maten blir mörare och saftigare. Den upplevelsen var folk förtjusta i redan på 1950-talet och Weber-grillen gjorde segertåg över hela världen. Inte minst för att George tillsammans med sina medarbetare också uppfann de grundläggande grillmetoderna och de ursprungliga 101 grillrecepten. Folk kunde snabbt trola fram de goda rätterna i sina egna trädgårdar.

## George köper hela fabriken

I slutet av 1950-talet hade George nått sådana framgångar att han kunde köpa hela Weber Brothers Metalworks, som han döpte om till Weber-Stephen Products Company. Under 1960- och 1970-talen blev Weber ett känt varumärke över hela USA. Det var med i många tv-sändningar och såldes i butiker från Los Angeles till New York. Utan att veta om det hade George och hans medarbetare satt igång en grillrevolution som skulle ligga till grund för den moderna grillkultur som USA är känt för i dag.

## Sätter standarden

George ville ge konsumenterna den allra bästa grillupplevelsen från det att de packade upp grillen och till det att de satt runt bordet och njöt av den färdiga maten. Det skulle vara enkelt, nytt och inspirerande. Produktutveckling och innovation har därför varit

Webers kännetecken redan från de första åren. Och det är fortfarande Weber som tänjer på gränserna och höjer nivån på grillkulturen.

Weber var den första större grilltillverkaren som under 1970-talet tog steget från briketter till el och gasol. Men det stora genombrottet kom 1981, då Weber lanserade Genesis. Den blev väldigt populär från första början och la grunden för en helt ny kategori av gasogrillar. Genesis blev standarden som alla andra jämfördes med.

## Det bästa åt alla

George grillade sin sista stek 1993, när han var 71 år gammal. Men hans stora intresse för att grilla och experimentera med nya recept och grillmetoder är fortfarande drivkraften bakom världens mest populära grillmärke.

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 världen. På väggarna hänger bland annat tavlor med amerikanska ordspråk. Ett av dem lyder: "God is Watching, So Give Him a Good Show."

Det gör alla Webers medarbetare över hela världen – så att alla grillentusiaster kan få det allra bästa.

# 2010 Nyheter



## Träflis

Du kan ge maten en härligt rökt smak med Webers rökflis. Fungerar bra vid grillning med både gasol och briketter. Rek. pris från 59,-



## Redskapsset

Tång och spade med mjuka och runda former utan övergång mellan handtag och huvud. Finns i rött och svart. Rek. pris 399,-



## Soft Touch-tändare

Den klassiska påfyllningsbara tändaren är både praktisk och elegant i köket och vid grillen. Finns i färgerna svart, röd, lime och grå. Rek. pris 189,-



## Tallriken

Webers BBQ-tallrik är gjord av starkt klassiskt porslin. Elegant design för både matsalen och uteplatsen. 2 st i varje förpackning. Rek. pris 349,-



## Kvarnhållare

Weber Style™ Hållare till salt- och pepparkvarnar 19 cm. Hållaren är tillverkad i halksäker softcoating som ger ett bra grepp. Finns i svart och rött. Rek. pris 169,-

## Extra ben under eget bord

En ny medlem i familjen klassiska klotgrillar från Weber. Det yngsta medlemmen har fyra ben och två praktiska sidobord och heter One-Touch® Deluxe.

One-Touch® Deluxe delar en rad nya designdetaljer med Webers andra klotgrillar.

Rek. pris **3 695,-**



## Liten stekhållare

Du får ett jämnt stekt kött med den här lilla stekhållaren. Passar även på de små mobila grillarna. Rek. pris 179,-



## Helsmidd knivserie

Weber Style™ helsmida knivserie som kan användas till både kött, fisk och grönsaker i köket och vid grillen. För perfekt kontroll och balans. Rek. pris från 399,-



## Förkläde och grillvantar

Förkläde i ny design, tillverkat av högkvalitetsbomull. Grillvantar i värmebeständiga material som mocka och bomull. Förkläde, rek. pris 319,-  
Handskar, rek. pris 459,-

# Långbent m skoj i träd

Hur förbättrar man en amerikansk ikon som Webergrillen? Mycket försiktigt och i samma anda som originalen, förklarar George Rassa från Weber-Stephen Products i USA. Han var med i den grupp av utvecklare som gav Webers klassiska klotgrill det största ansiktslyftet på många år.



# odell för gården



– Vi gör bara  
ändringar som  
folk verkligen  
uppskattar och  
har nytta av.

– Hos Weber går vi alltid efter form och funktion, som är populära i många år. Trender och modenycker kommer och går. Det är lätt att hitta på häftiga egenskaper som väcker uppseende för stunden. Men vi gör bara ändringar som folk uppskattar under hela grillens livslängd. Folk älskar ju Weber. De vill helst inte att vi ändrar något. Så när vi gör det ska användarna verkligen få något för pengarna förklarar George Rassas, som är produktchef hos Weber-Stephen Products Company.

## Får de bästa idéerna ute i trädgården

Det är en stor utmaning att ta fram nya produkter! Frågar man folk vad de skulle vilja ha kan de inte svara. De vet ju inte vad de kan få. De kanske vet vad problemet är. Men de har ingen lösning. Ta Webers skorstenständare som exempel. Ingen visste att de ville ha en skorstenständare förrän den blev uppfunnen. De visste bara att det var svårt att tända ordentligt. Men när Weber lanserade skorstenständaren, verkade lösningen plötsligt väldigt enkel. Nu visste folk vad de ville ha.

– Så är det när man tänjer på gränserna och går nya vägar. Frågar du folk om de har några idéer, får du sällan ett användbart svar. Men de berättar gärna vad som irriterar dem. Utmaningen för oss på Weber är att folk är så nöjda. Och det är inget jag hittar på. Folk kan verkligen inte föreställa sig att våra grillar kan bli bättre. Men självklart finns det utrymme för förbättringar.

Det handlar bara om att studera de olika sätt som människor lagar mat på. Man kan alltid utveckla nya produkter, som gör det lättare och trevligare, säger George Rassas och fortsätter:

– Därför hälsar vi på hos helt vanliga familjer och grillar med dem på deras uteplatser. Stämningen är positiv. Alla är väldigt öppna och vi kan studera familjerna vid deras egna grillar.

Hur ser grillprocessen ut? Vad skulle vi kunna göra för att göra det ännu enklare och trevligare? Vi får ofta våra bästa idéer till förbättringar och nya produkter ute i folks trädgårdar.

## Tummen upp eller tummen ned?

De idéer som utvecklarna tror mest på blir prototyper. De ska testas ute i verkligheten tillsammans med utvalda konsumenter.

– Ofta grillar vi i stora fokusgrupper. Folk testar prototyperna, pratar med varandra och ger oss sina ärliga åsikter. Har vi en produkt som kommer att stå sig på marknaden? Eller ska vi ändra riktning helt? Det är konsumenternas åsikt som räknas. De utgör ett effektivt filter som sorterar bort de svaga idéerna.

– Hos Weber går vi alltid efter form och funktion, som är populära i många år. Trender och modenycker kommer och går. Det är lätt att hitta på häftiga egenskaper som väcker uppseende

för stunden. Men vi gör bara ändringar som folk uppskattar under hela grillens livslängd. Folk älskar ju Weber. De vill helst inte att vi ändrar något. Så när vi gör det ska användarna verkligen få något för pengarna förklarar George Rassas, som är produktchef hos Weber-Stephen Products Company.

## Grilla utan att lukta bränt

När prototyperna till One-Touch Premium konsumenttestades, var det bara de bästa förändringarna som gick igenom. De som verkligen gjorde det trevligare och enklare att grilla. Benen är till exempel längre än på föregångaren, så One-Touch Premium är 8 cm högre. Det betyder att du inte behöver stå böjd över maten. Den nya inbyggda termometern gör det enklare att få maten mör och saftig. Inte minst när du grillar "low-and-slow" – en metod som blir mer och mer populär. Då ska temperaturen i grillen nämligen ligga konstant omkring 110 °C. Vi har också ändrat en del på handtagen, förklarar George.

– De har blivit längre för att få större avstånd till grillen. Du är bättre skyddad mot strålvarme och dina knogar är längre ifrån metallen. Det gör att du inte skrapar eller bränner fingrarna så lätt. Och handtaget på locket har fått en värmesköld som skyddar dina händer ännu mer. Handtagen är mer ergonomiska än föregångarens och materialet drar inte åt sig lika mycket damm och smuts. Det är lättare att hålla rent dem och askfångaren, som nu är svart.

– Vi har också utrustat One-Touch Premium med stora 8-tumshjul i ny stil. De skiljer ut grillen direkt. Men storleken gör det även lättare att rulla grillen på ojämn mark.

## Min fru vill helst ha färre grillar

När George grillar är hans favorit en enkel biff med salt och peppar.

– Ska jag laga äkta barbeque, alltså grilla länge med en lägre temperatur, föredrar jag kyckling. Den kryddas också bara lätt. Starka kryddor och såser ger mig inte så mycket. Jag föredrar att framhäva köttets egen smak.

Så hur många grillar har George hemma hos sig? – Det är helt säkert fler än min fru vill ha, skrattar han. Jag är ju produktchef för olika Webergrillar. Jag har bland annat en Smokey Joe, en Performer och två Smokey Mountain Cooker. Vår trädgård är riktigt stor, och på somrarna har vi ofta fest för vänner och bekanta. Jag brukar börja med appetizers och förrätter som grillas snabbt. Och så grillar jag huvudrätten low-and-slow i min Cooker, medan vi spelar spel och dricker ett par öl i trädgården. Det är härligt, och jag får tillfälle att höra deras tankar om grillning. Kanske ger det mig nya idéer till produkter och tillbehör som gör att konsumenterna tycker att det blir ännu roligare att grilla. Det är det vårt arbete handlar om. Att hålla varumärket levande genom att alltid involvera konsumenterna. Det är deras upplevelser som räknas.

– Det är lätt  
att få idéer, men  
folk måste tycka  
att de är värda  
pengarna

TIPS

Detaljer



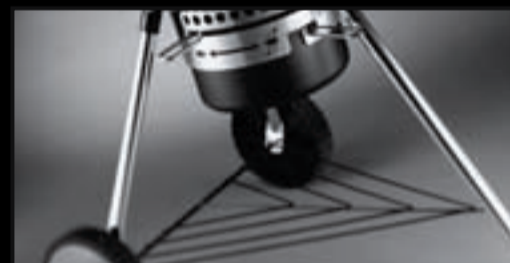
Inbyggd termometer i locket på alla klotgillar från One-Touch® Premium och större modeller.



En värmesköld skyddar händerna mot strålvarme.



Handtagen skruvar man på själv när man sätter ihop grillen. De nya handtagen ger större avstånd till grillen. De skyddar mot strålvarme och håller knogarna på säkert avstånd från metallen.



Benen på alla One-Touch® Premium 57 cm är 8 cm längre än på One-Touch® Original. Du ska inte behöva böja ryggen vid grillen. Bussningarna har dessutom ändrats så att de har bättre grepp om benen.



Större hjul gör det även lättare att rulla grillen på ojämn mark. Ny metallic-look som gör den ännu finare att se på.



Den svarta askfångaren på One-Touch® Premium är enklare att hålla ren.

# Klotgrillen

– 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 genuina känslan av att laga mat över öppen eld.

## En riktig grillmästare

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

## Stabil konstruktion

Lock och botten är – som på alla Webers brikettgrillar – framställda av porslinsmaljerat amerikanskt kvalitetsstål. Det är en särskilt stabil konstruktion som håller formen perfekt även vid mycket höga temperaturer. Även om 10 år kommer lock och botten att sluta helt tätt så att värmen stannar inne i grillen medan du lagar mat. Det här gör att Webers grillar skiljer sig från grillar som inte är porslinsmaljerade enligt samma metod.

Den stabila konstruktionen innebär också att en klotgrill från Weber kan stå utomhus hela året och i alla väder. Det är den byggd för, så att du ska kunna grilla all slags mat, året runt.





# Vad gör en klotgrill 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.



One-touch®

1

## Handtag

Glasförstärkta, underhållsfria nylonhandtag som klarar alla vädertyper under grillens hela livslängd.

2

## Rostfritt aluminiumspjäll

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

3

## Robotsvetsning

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

4

## Porslinsmaljerat lock och botten

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

5

## Galler

Våra rejäla brikett- och grillgaller av stål är konstruerade så att de håller för många års grillning utomhus. Grillgallren är belagda, vilket gör att de motstår rost och är lätta att underhålla.

6

## 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 tre bottenhål, varpå askan sikts ner i askfångaren som kan tas loss.

## TIPS

## Grillmetoder

### Direkt grillning



För grönsaker och kött som ska grillas i högst 15–20 minuter, till exempel fisk, skaldjur, biffar och kycklingfiléer. Fördela de glödande briketterna jämnt på hela korgallret. Lägg på grillgallret och grilla maten direkt över de rödglödande briketterna. Resultatet blir ett saftigt och mörkt kött. Använd aldrig droppform vid direkt grillning. Kom ihåg att grillgallret ska vara rent, varmt och välsmort när du lägger på maten.

### Indirekt grillning



En metod för stora köttstycken som ska grillas i mer än 20–25 minuter, till exempel hela kycklingar, nöstekar och lammstekar. Fördela briketterna i två lika stora högar på var sin sida av grillen. Mellan högarna sätter du en droppform med vatten. Kom ihåg att använda locket. Lägg köttet på grillgallret ovanför droppformen. Ett tips: Du kan baka potatis eller grilla grönsaker ovanför briketterna, så du får goda tillbehör till köttet.

### Cirkulär grillning



För pizza, bröd och mycket stora köttstycken, till exempel kalkon. Fördela briketterna i en cirkel längs kanten på korgallret. I mitten sätter du en droppform med vatten. Grillar du pizza, är det bra att använda Webers pizzasten och bakplåt. Pizzastenen är gjord för att ge en perfekt gräddad botten. Bakplåten gör det lättare att lyfta pizzan till och från grillen. Kom ihåg att använda locket.

# TRE I EN – GÅR DET?



Grillgaller, stekpanna och wok. Med de många möjligheterna Webers nya gjutjärnsset ger dig kan du imponera på familjen och skapa glädje kring grillen, varje dag.

Perfekta biffar, wokade grönsaker, ångkokta musslor, pannkakor och smakrik osso buco. Vattnas det i din mun också? Med din Weber finns många möjligheter till gastronomiska läckerheter – allt kan tillagas på en grill, och med det nya gjutjärnssetet tar du ett jättesteg i din karriär som grillmästare.

## Woka, steka, rosta, sautera, flambära ...

Det nya gjutjärnssetet är det ultimata grillkitet – både för nybörjare och för erfarna grillentusiaster. Med det till hands behöver du praktiskt taget aldrig gå in till köket igen. Tillsammans med familjen kan ni roa er vid grillen, hålla matoset ute – och uppleva den ena gastronomiska succén efter den andra. Det ska inte vara svårt att bli en riktig grillmästare – därför är gjutjärnssetet väldigt enkelt att använda. Fördelen med det är att du har alla de viktigaste redskapen nära till hands och att du snabbt kan woka, steka, rosta, sautera, bräsera och till och med flambära på grillen utan problem.

## Insatser till allt

Grunddelen är ett grillgaller med ett hål i mitten, som du kan köpa en rad insatser till, vilket ger dig massor av olika tillagningsmöjligheter. Med woken kan du laga allt från wokade grönsaker med strimlat nötkött och risotto till kanderade äpplen och en läcker omgång osso buco. Byt ut woken mot stekpannan och du kan sautera rotfrukter, laga omelett, pannkakor och andra läckerheter. Och äntligen kan du få perfekta grillmönster på dina biffar eller kotletter varje gång, om du lägger gjutjärnsgallret på grillgallret. Smartare kan det nästan inte bli.



Gjutjärnssetets tre delar är designade för att passa alla Webers grillar, medan grillgallret passar till One-Touch® 57 cm. Rek. pris från 449:-



### Go-Anywhere®

10 års garantiprogram  
Platsbesparande kompakt design  
Grillyta 41 x 25 cm  
Ben som också fungerar som lås på locket.  
Rek. pris 749:-



### Smokey Joe® Gold

10 års garantiprogram  
Porlinsesmaljerat lock och botten.  
Grillyta 37 cm  
Lås på locket gör den bärbar  
Rek. pris 699:-



### One-Touch® Original 47/57 cm

10 års garantiprogram  
Värmesköld på handtaget  
Måttkopp för briketter  
2 brikethållare  
Rek. pris 47 cm 1 199:-  
Rek. pris 57 cm 1 599:-

# GLÖM INTE GRILLBORSTEN!



SMÅSAKERNA  
DU INTE KAN  
VARA UTAN

Det är inte ansträngande att underhålla sin Webergrill. En trasa, lite varmt vatten med diskmedel och en bra grillborste klarar det mesta. Och du kan vara sparsam med diskmedelsvattnet. Det får gärna finnas lite fett längs lockets kant. Det hjälper till att hålla grillen helt tät.

Använd Weber Grillrens för perfekt rengöring av grillens utsida. Det finns olika sorter för olika typer av grillar och ger en extra glansig yta.

## Grillborsten klarar det mesta

Grillborsten är ett universalverktyg som tar hand om fett och smuts inne i grillen. Använd Webers modeller i rostfritt stål. De kan användas på lockets och baljans insidor samt på grillgallret. I en gasogrill kan du också använda grillborstarna för att ta bort fett och smuts från brännarna. Grillborstarna gör rent utan att repa. Men du ska borsta, inte skrapa hårt.

När du har borstat grillens insida tvättar du den med en trasa som du vridit ur i varmt vatten med diskmedel. Kom ihåg att skölja av med varmt vatten efteråt.

Nästa gång du tänder grillen kanske den inte sluter helt tätt. Men ta det lugnt. När du har grillat åtta till tio gånger bildas nya fettavlagringar som gör att locket sluter tätt igen.

## Spegelblank yta utan besvär

Utsidan gör du också rent med varmt vatten med diskmedel. Eller med Weber Grillrens som ger ett ännu bättre resultat.

Använd inte grillborsten på utsidan. Ta istället på lite rengöringsmedel och tvätta hela ytan med en våt repfri svamp. Därefter polerar du med en torr och ren trasa. Har du en gasogrill i rostfritt stål, rengör du den med varmt vatten och diskmedel. Därefter polerar du med stålrengöring eller Weber Grillrens.

Om grillen skulle få lite ytrost kan du enkelt ta bort det med syrafri olja. Det är också en bra idé att ofta ha på syrafri olja på grillens utvändiga ytor. Det håller finishen fin. Putsa med en torr trasa efteråt. Använd aldrig syrafri olja eller liknande smörjmedel inuti grillen. Där bör du bara använda matolja.

## Så håller du rent grillgallret

Det är alltid bra att smörja in det glödheta och renborstade grillgallret med ett tunt lager matolja innan du lägger på maten. När gallret är välsmort lossnar maten lätt och får perfekta grillmärken. Smörj på matoljan med hushållspapper som är vikt fyra gånger. Håll det med en grilltång, så att du slipper bränna fingrarna. Och kom ihåg att borsta grillgallret igen när du har tagit den sista maten från grillen. Vi rekommenderar också att du borstar undersidan på grillgallret med jämna mellanrum. Du tar då bort fett och matrester, vilket förebygger flammor.

Använd inte grillborsten på ett kallt grillgaller. Det tar alldeles för lång tid att få det rent. Du sliter ut dig själv och borsten i förtid. Borsta bara gallret när det är glödhett och använd resten av dina krafter till att skapa ännu fler grillupplevelser för familj och vänner.

## Den är porlinsemaljerad, inte målad

Webers klotgrillar och stora gasogrillar i olika färger är inte målade, de är porlinsemaljerade. Det finns därför ingen färg som kan flagna. Men efter lång tids användning kan det bildas förkolnade avlagringar av fett på lockets insida. De faller bort i tunna flagor som färg. Det är inte nödvändigt att ta bort flagorna, men du kan göra det genom grundlig rengöring.

## Gjutjärnsgallret ska ha lite extra

Det är bra att då och då göra rent gallret i gjutjärn med kokhett vatten och diskmedel. Skölj ordentligt med varmt vatten så att allt diskmedel försvinner. Lägg det sedan i grillen på full effekt i en halvtimme. Då har den sista smutsen förkolnat och du kan skrubba bort den med grillborsten. Smörj därefter hela gallret med matolja för att skydda det mot rost.

## Stor gasogrill, mindre rengöring

I de stora gasogrillarna – Spirit, Genesis och Summit – kan du med fördel rengöra Flavorizer-stängerna några gånger om året. Värm upp dem ordentligt och ge dem sedan en riktig omgång med grillborsten. Låt dem svalna helt innan du tar ut dem ur grillen. Tvätta dem med en trasa och varmt vatten med diskmedel. Skölj ordentligt med varmt vatten efteråt.

## Töm droppformen!

I alla Webers gasogrillar finns en droppform som samlar upp fett och köttsaft. Kom ihåg att tömma den innan det rinner över. Om du är en stolt ägare till en Weber Q är det viktigt att du tömmer droppformen innan du tar med grillen i bilen, båten eller husvagnen. En full droppform spiller direkt när bilen eller båten rör sig. Och kladdiga grillrester är inte så trevligt i bakluckan, även om man är en äkta grillentusiast.

## TIPS

## Underhåll



Om du använder grillborsten efter varje grillning så att det mesta av matresterna försvinner kommer gallret att bli helt rent nästa gång du värmer upp det på grillen.



Det är mycket viktigt att du använder en neutral matolja, till exempel druvkärnolja eller solrosolja. Använd inte olivolja då den härsknar och maten tar smak av den. Matoljan bildar en skyddande hinna på gallret och får maten att lossna lättare.



Ett lätt och säkert sätt att få på oljan är med en bit hushållspapper som du viker ihop. Doppa papperet i oljan och håll det med grilltången och smörj. Då slipper du också att bränna fingrarna.



### One-Touch® Premium 47/57 cm

10 års garantiprogram  
Plastskydd på handtaget  
One-Touch®-rengöringssystem i rostfritt stål  
Ny design på hjulen  
Svart askfångare  
Rek. pris 47 cm 1 749:-  
Rek. pris 57 cm 2 199:-



### Master-touch® 57 cm

10 års garantiprogram  
Inbyggd termometer i locket  
Tuck-Away™ lockhållare  
8,5 cm högre  
2 Char-Basket™ brikettkorgar  
Rek. pris 2 395:-



### Master-touch® 67 cm

10 års garantiprogram  
One-Touch®-rengöringssystem i rostfritt stål  
Grillgaller med vikkant i rostfritt stål  
Ny design på hjulen  
Rek. pris 3 995:-



# SMÅK OCH BEHAG



Rökta burgare, rökta revbensspjäll och hel kyckling med en nypa rök. Vardagsgrillmat för varje amerikan – och fler och fler danskar. Vilken röksmak passar till vad och hur mycket rök ska det vara? Det är förstas en smaksak, men här guidar Morten Westh, rökmästare i det danska grillandslaget, dig bland Webers fem flissorter.

## Rök på grill

## TIPS

### Klotgrill

Det är lätt att röka på en klotgrill – du förbereder den för indirekt värme genom att placera kol på sidorna. I mitten sätter du en aluminiumform med vatten i botten. Därefter lägger du blött rökfliis på den varma kolen och låter röken lägga sig lite innan du lägger maten på grillen. Kom ihåg att fylla på med vatten och flis löpande om du ska röka på svag värme och låg temperatur under längre tid.

### Weber Q®

Oavsett vilken Q-modell du har, kan det rökas på den utan problem. Du placerar helt enkelt den önskade mängden flis på gallret längs den innersta brännaren och låter värmen få fart. Lägg därefter maten på gallret. En annan metod är att göra ett aluminiumfoliepaket med flis och lägga det på gallret över brännarna.

### Gasol

På de flesta gasolgrillar från Weber finns det eller kan sättas dit en så kallad rökkammare. Där lägger du i flis och så sköter grillen, och röken, sig själv.

### Hickory

Amerikanskt valnötsträ

**Karaktär:** All-round, skarp, rölig, bacon-aktig smak.

**Användning:** Fläskkött, kyckling, nötkött, vilt och ost. Används försiktigt.

### Mesquite

Träslag från sydvästra USA

**Karaktär:** Sötare, mer delikat smak än hickory.

**Användning:** Passar till nästan allt kött, främst nötkött. Också perfekt till de flesta grönsaker.

### Pecan

Pecannöt, även kallad amerikansk valnöt

**Karaktär:** Liknar hickory, men är kraftigare och mer förfinad.

**Användning:** Fläskkött, kyckling, lamm, fisk och ost.

### Apple

Äppelträ

**Karaktär:** Lätt söttaktig, kompakt och fruktig smak.

**Användning:** Nötkött, fågel, vilt och fläskkött – särskilt skinka.

### Cherry

Körsbärsträ

**Karaktär:** Mild, söttaktig, fruktig smak – bra all-round-smak.

**Användning:** Fågel – exempelvis anka – och fläskkött.

### Bonusinfo

Använd kryddörter som rökträ – en smakrik citronmeliss, timjan, mejram, basilika eller liknande kan läggas direkt på glöden under en stek, fisk eller biff, och köttet får en underbar smak. Även kryddor som kryddpeppar och kanel i ett rökpaket kan ge köttet en twist.

### Tumregeln ...

Använd hellre för lite flis än för mycket. Lägg till under tiden och pröva dig fram.

### Fuktat flis?

Det är ingen idé att fukta träbitar eller flis omedelbart före användning. Vattnet tränger nämligen inte in så långt i träet. Men om du lägger spånet direkt på gallret eller i röklådan kan det vara bra, eftersom träet lättare fattar eld då. Kom ihåg att låta spånet droppa av innan du lägger på det.

### Röknings-ordbok

**Smoker:** Webers rökgriill, Weber Smokey Mountain Cooker Smoker

**Chips:** Träspån/träflis

**Chunks:** Träbitar

Kraftig  
röksmak

Hickory  
Mesquite  
Ekträ

Bokträ  
Valnöt  
Hasselnöt  
Alträ  
Cederträ

Frukträ

Mild  
röksmak



### One-Touch® Deluxe 57 cm

10 års garantiprogram  
Ny design  
2 inbyggda sidobord  
6 redskapshållare  
Extra stort handtag  
Rek. pris 3 695:-



### One-Touch® Pro Classic 57 cm

10 års garantiprogram  
Värmesköld på handtaget  
Praktiskt arbetsbord  
3 redskapshållare  
Nytt silverfärgat underrede  
Rek. pris 3 595:-



### Performer® utan gasoltändning 57 cm

10 års garantiprogram  
Inbyggd termometer i locket  
Praktiskt arbetsbord  
Tuck-Away™ lockhållare  
Väderskyddat CharBin™  
förvaringsutrymme  
Rek. pris 3 995:-

# DET ÄR SKÖNT ATT GÅ UPP I RÖK

I en jäktad vardag där allt ska gå så snabbt är det en ren lyx att få ta god tid på sig vid grillen. Där får man ett frirum och en sensuell upplevelse. Det doftar ljuvligt, och man råvar över situationen. Man trivs ihop med vänner och familj, som kommer ut och pratar runt grillen. Den lyxen får du med alla grillar från Weber. Men en modell slår dem alla i lyxighet: Weber Smokey Mountain Cooker (kallad WSM bland fansen).

Med sin speciella konstruktion är Weber Smokey Mountain Cooker Smoker perfekt, när du vill grilla low-and-slow på 100–110 °C i upp till 14–18 timmar. Men WSM är också bra för oxstek och lammstek som inte ska vara allt för länge under locket. Eller till stora kalkoner, som blir mycket saftigare i en WSM än i en vanlig ugn, även om de ska grillas i fyra till sex timmar. De speciella egenskaperna gör den alldeles perfekt för svårare köttstycken, till exempel kalvbröst eller fläskkarré. Grillar du dem på låg temperatur i flera timmar får du fram en helt annorlunda och fantastisk smak i köttet än du kan få i ugn eller gryta.

## Så tänder du din WSM

Använd Minionmetoden när du tänder en WSM. Den gör det enkelt att hålla en stabil temperatur och bra rökutveckling i många timmar. Du fyller brikettbehållaren med otända briketter. Lägg på två till tre torra träbitar och lägg sist på 25–30 tända briketter. Nu stiger temperaturen långsamt till 110 °C. Beroende på vädret och årstiden kan du nu grilla i 18–24 timmar utan att fylla på med briketter. Kom ihåg att fylla på vattenbadet när du tänder. Vattnet hjälper till att hålla temperaturen nere och håller luften i grillen fuktig, så köttet blir riktigt saftigt. Låt alla spjäll stå helt öppna tills temperaturen når 110 °C inne i grillen. Därefter stänger du bottenpjällen till tre fjärdedelar. Toppspjället ska lämnas öppet. Kom ihåg att använda en stektermometer för att få köttet helt perfekt. Temperaturen inuti köttet kan sjunka några gånger under grillningen. Men den kommer att stiga igen. Du behöver inte hålla på fler briketter.

## Vilka träslag kan användas?

Se dig för när du väljer rökträ. Träslag som gran och tall innehåller mycket kåda och tjärämnen gör snabbt att maten blir oätlig. De flesta fruktträslag är däremot riktigt bra. Lägg undan några träbitar när du har beskurit ett fruktträd. Hugget trä är bäst. En motorsåg kan lämna oljerester som inte ska komma i kontakt med maten.

Rökträ ska vara helt torrt, precis som trä man använder i kaminer. Du kan inte bara knäcka en gren från närmaste körsbärsträd och använda den i grillen på en gång.

Kom också ihåg den bra tumregeln när du röker mat: hellre för lite rök än för mycket.

## Whiskyträ, enbär och svart te

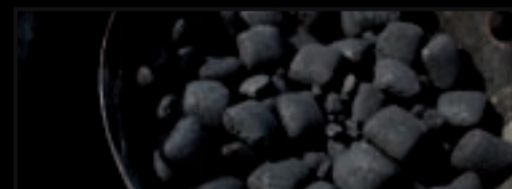
Många butiker säljer träspån som legat i vin, whisky eller annan alkohol. Det doftar härligt när det ryker. Men det sätter sig inte i smaken. Använd hellre andra kryddor tillsammans med rökträ. Torkade enbär är gott till vilt. Ska det vara mer exotiskt, kan vi rekommendera stekt ankbröst över ett rökpaket med ris, svart te och den kinesiska blandningen fem kryddor. Du gör rökpaketet av aluminiumfolie. Vik den dubbelt och lägg i rökspån tillsammans med de andra ingredienserna. Vik folien utan att klämma ihop den, det ska kunna komma in luft. Gör små hål på ovansidan. Man kan göra rökpaket med många olika kryddor, torkade bär och örter samt kaffe och te. Det är bara att experimentera sig fram.

Mer information om  
rökning finns på  
[weberklubben.dk](http://weberklubben.dk)

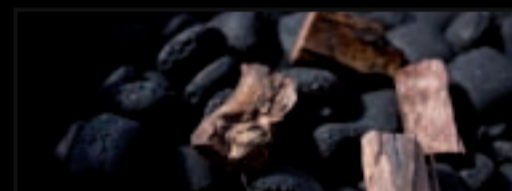


## TIPS

## Minion-tändning



Fyll brikettbehållaren med önskat antal otända briketter. Vid längre grilltid fylls behållaren helt.



Lägg rökträ ovanpå briketterna – de ska inte vara våta.



Lägg ungefär 25–30 tända briketter ovanpå rökträet och de otända briketterna.



De tända briketterna startar då en kedjereaktion, så att de under de kommande timmarna tänder de andra briketterna efterhand.



### Performer® med gasoltändning 57 cm

10 års garantiprogram  
Touch-N-Go gasoltändningssystem  
Inbyggd termometer i locket  
3 redskapshållare  
Väderskyddat CharBin™ förvaringsutrymme  
Rek. pris 4 695:-



### Smokey Mountain Cooker® 47/57 cm

10 års garantiprogram  
2 grillgaller  
Extra handtag på locket (57 cm)  
Inbyggd termometer  
47 cm rek. pris 3 395:-  
57 cm rek. pris 4 395:-



### Ranch® Kettle

10 års garantiprogram  
Porslinsmaljerat lock och botten.  
Grillyta 94 cm  
Låsbara svänghjul  
3 redskapshållare  
Rek. pris 12 995:-

# 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 de som gör det rankar ibland gasolgrillen över brikettgrillen.

## Full kontroll över värmen

Värmen från en gasolgrill är jämnare och styrs helt och hållet med grillens reglage. En gasolgrill gör det 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 vid grillningen. 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 glöden.

## 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 utvecklats 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 droppform i botten av grillen. Det gör att rengöringen går som en dans.



# 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 prestanda, kvalitet och hållbarhet. Vi nöjer oss inte med mindre, och det bör inte du heller göra.

Flavorizer® Bars



1

## Kraftigt handtag

Handtaget håller sig svalt oavsett hur länge du grillar. Det har monterats med ett säkert avstånd till locket ovasida, så att du slipper bränna fingrarna.

2

## 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.

3

## Lätt att rengöra

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

4

## God smak är inbyggt

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 köttsaft.

5

## Crossover® tändningssystem

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

6

## PERFEKT KONTROLL

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

7

## Robusta hjul

Spricksäkra och vädertåliga hjul som kan låsas så att gasolgrillen står säkert på uteplatsen, året runt i många år.

## TIPS

### Indirekt grillning med gasol

En metod för stora köttstycken som ska grillas i mer än 20–25 minuter, till exempel hela kycklingar, nötstekar och lammstekar.

Tänd gasolgrillen och låt gallret bli ordentligt varmt. Släck brännarna i mitten, bara de yttre brännarna ska vara tända. Lägg maten på det rena, varma och välsmorda grillgallret. Justera styrkan på de yttersta brännarna så att värmen i grillen är lämplig för köttets storlek och stektid.

Om du har en gasolgrill med två brännare, kan du grilla indirekt genom att släcka den ena brännaren och låta den andra stå på medelhög eller hög värme. Det är viktigt att du vänder på köttet efter halva stektiden så det blir jämnbrunt på båda sidor. Kom ihåg att använda locket hela tiden.





# Klockan är sju

– och det är bröd på grillen

Anja arbetar gärna med både gasol och briketter.  
Hon har bland annat två klotgrillar och en Genesis gasolgrill.



## Spirit® Classic E-210™

25 års garantiprogram  
Grillgaller i porlinsmaljerat stål  
Flavorizer® Bars i porlinsmaljerat stål  
2 rostfria brännare 7,61 kW/h  
Rek. pris 5 595,-



## Spirit® Classic E-310

25 års garantiprogram  
Grillyta 61 x 44 cm  
2 kryddhyllor  
3 rostfria brännare 11,0 kW/h  
Rek. pris 6 595,-



## Spirit® Classic E-320™

25 års garantiprogram  
Grillyta 61 x 44 cm  
Grillgaller i porlinsmaljerat stål  
SdoBrännare 3,51 kW/h  
Rek. pris 6.995,-



## Om du vaknar på en campingplats till doften av nybakat bröd, kanske Anja Skovbæk Brund är i närheten. Hon har nämligen alltid med sig sin Go-Anywhere på semestern. Den är perfekt till allt. Inte bara till kött och fågel, utan även till bröd och barnmat.

Anja är en hängiven friluftsmänniska. När hon inte vikarierar på dagis umgås hon med familjen under bar himmel. Hennes barn får inte sitta framför skärmen på helgerna. De ska upp ur sängen och ut i naturen. Eller ut i trädgården, där de roar sig vid fem eller sex olika Webergrillar.

### Morgonmys med nygrillat bröd

Sommarsemestern går vanligtvis till någon av landets campingplatser, och det finns alltid en Go-Anywhere med i bakluckan. Plus Anjas outhärliga Tupperware. Bara den utrustningen är med kan hon grilla all slags mat, även bröd.

– Jag rör ofta ihop en bröddeg, som jag grillar på oglaserat porslin som passar precis i en Go-Anywhere. Det är jättetrevligt att sitta tillsammans runt grillen och

### – Det är oftast vi kvinnor som får göra allt arbete inne i köket. Varför inte själva njuta av att grilla maten utomhus?

äta våra egna nygräddade bröd. Förra året fick vår minsta till och med grillad barnmat. Jag skar grönsakerna fint, la dem i ett foliepaket med lite vatten och la dem på grillen. De behövde inte stå länge för att jag skulle kunna mosa dem i en skål.

### Potatiskakor och amerikanska pannkakor

När vi besöker Anja lagar hon kyckling på rotisserie och baguetter i sina två klotgrillar. I sin stora Genesis-gasolgrill tillagar hon bakpotatis bredvid en rad potatiskakor, gjorda av potatismos blandat med finskurna grönsaker, som vänts i ägg och ströbröd. Anja hinner också laga 20–30 köttbullar till barnens utsvultna kompisar som följer med hem från skolan. Och så har hon även tid över att grilla rabarberpaj med smuldeg på eftervärmen i den ena klotgrillen. Plus amerikanska pannkakor, som barnen får grilla på gjutjärnsplattan i gasolgrillen. Det blir en ordentlig och mycket god måltid.

### Visa mig ditt kylskåp

Anja utgår oftast inte från ett fast recept. Hon ser efter vad som finns i frysen, kylskåpet och köksträdgården. – Vi lagar mat med de råvaror som finns hemma och vi grillar nästan varje dag. Lasagne och burgare till exempel. Men vi tycker också om god husmanskost, så köttbullar, panerade pannbiffar och stekt fläsk tillagas också på grillen. Färsen blandar jag oftast med kryddpeppar, som min mormor gjorde. Och så grillar vi mycket grönsaker. På somrarna finns i stort sett alla de grönsaker vi använder i vår egen köksträdgård. Det finns nästan inget bättre än att gräva upp potatisarna, tvätta dem och lägga dem på grillen med stekt fläsk. Barnen får ofta grilla sina grönsaker själva. Anja skär upp några olika som de kan välja mellan. Därefter lägger

de grönsakerna i var sitt litet foliepaket, så de kan bestämma själva hur mycket smak grönsakerna ska ha.

– Det blir alltid gott, lovar Anja.

### God smak lockar grannarna över häcken

Amerikanska pannkakor hamnar också på grillen medan vi är hos Anja. Hon lägger dem på gjutjärnsplattan i sin Genesis.

– Det är helt otroligt. Och de bullar i olika färger som jag grillar ibland till barnens födelsedagsfester. När kompisarna kommer innanför dörren och det inte doftar eller står någon mat på bordet, ser de sig om. Ska vi inte äta något? Men så blir de glatt överraskade ute vid grillen. Wow! Är allt grillat?

Om man skulle tvivla på kvaliteten på Anjas grillade mat är det bara att kasta en blick mot grannens häck. En gång klippte han ned den så långt för att kunna följa Anjas grillande, att hon föreslog att han skulle sätta dit en grind. Det skulle vara mycket lättare än att hoppa över. Sagt och gjort. Nu smiter han och frun in genom grinden för att smaka direkt från grillen.

### Lär dig de grundläggande grillmetoderna

Anjas goda råd till nya entusiaster är enkla: lär dig de grundläggande grillmetoderna och ta allt i rätt ordningsföljd. Då är du på god väg och undviker de värsta nybörjarmissarna.

– Tänd skorstenständaren och låt briketterna bli helt varma. Det tar bara en halvtimme, som du kan använda till att göra klart köttet eller grönsakerna. Därefter lägger du själv maten i grillen, låt inte din man göra det. Det är oftast vi kvinnor som får göra allt arbete inne i köket. Varför inte själv njuta av att grilla maten utomhus, skrattar Anja.

I början la hon alla briketterna i mitten på grillen. Liksom de flesta gör i början. Det är man ju van vid från de öppna lådgrillarna.

– Men om man lagar till exempel pizza, blir botten då helt svartbränd. Det bästa sättet att grilla pizza är att lägga de tända briketterna längs kanten på klotgrillen. Så kan man lägga pizzen på en pizzasten mitt på grillen. Då får man en god spröd botten som inte är förkolnad. Man kan även använda samma cirkelmetod när man grillar kyckling på rotisserie. Då fördelas värmen jämnt. Men kom ihåg att använda en helt fylld skorstenständare, för att få nog med värme. Inte minst på vintern.

### Det smakar mer

Det är faktiskt lite svårt att koncentrera sig på intervjun med all läcker mat omkring sig. Särskilt den perfekt grillade kycklingen, köttbullarna och potatiskakorna stjälar uppmärksamheten. Ja, det är av toppklass alltihop. Och vem vet, i sommar kanske jag vaknar på en campingplats till doften av nybakat bröd? Då kommer jag att hoppa ur sovsäcken snabbt. Tack för en trevlig dag, Anja. Och tack för all läcker mat.



TIPS

### Återanvändningstips för grönsaker



Gårdagens potatisrester mosas och blandas med ägg, salt och peppar. Piffa upp med färsk röd chili eller selleri, morot och finhackad röd paprika. Forma till små kakor med en sked och vänd i ägg och ströbröd.



Grillas i smör på en gjutjärnsplatta i cirka 20 minuter på medelvärme. Kan också tillagas i ett fat eller i ett foliepaket.



### Spirit® Premium E-310™

25 års garantiprogram  
Crossover® Elektroniskt tändningssystem  
6 redskapshållare  
Grillyta 61 x 44 cm  
Rek. pris 7.495,-



### Spirit® Premium 320™

25 års garantiprogram  
Porslinsemaljerat lock med inbyggd termometer och lackerade sidor  
3 rostfria brännare 11,0 kW/h  
Sidobrännare 3,51 kW/h  
Rek. pris 7.995,-



### Genesis® E-310™

25 års garantiprogram  
Crossover® elektroniskt tändningssystem  
Grillgaller i emaljerat gjutjärn  
Porslinsemaljerade Flavorizer® Bars  
Rek. pris 9.995,-

# Tillbehör

– få ut så mycket som möjligt av din gasolgrill

Röklåda, stekhållare, kycklinghållare och mycket, mycket mer. Tillbehör till gasolgrillen är populärt som aldrig förr hos grillfolket, som använder dem för smaken, hjälpen och för att skryta.

För otaliga gasolentusiaster är grilltillbehören nästan så oundgängliga som fotbollsskorna är för fotbollsspelare. När gasolgrillen tänds varje dag finns nämligen mycket hjälp att hämta hos tillbehören.

Pizzasten, bakplåt, stekhållare, rotisserie, infraröd brännare, röklåda – allt som en pryläskare kan begära.

Tillbehören gör det enklare att bära maten till och från grillen – utan att behöva extra hjälp och just därför är till exempel bakplåten en särskild favorit hos grillfolket. När du bakar småkakor, bröd, pajer och kanske mjuka kakor, så lägger du dem på plåten inne i köket och lägger plåten i grillen. Precis som en bakplåt i en ugn. Stekhållaren gör det inte bara enklare att bära steken, den förbättrar även smaken, då den lyfter upp köttet lite ovanför gallret så att steken inte bränns. Och med accessoarer som infraröda brännare och röklåda kan du putsa BBQ-glorian när du trollar fram allt från rökt lax och rökt kalvfilé, perfekt crème brûlée och extra knaprigt skinn på kycklingen.



## Genesis® E-320™

25 års garantiprogram  
Grillyta 66 x 50 cm  
6 redskapshållare  
2 sidobord i rostfritt stål  
Sidobrännare 3,51 kW/h  
Rek. pris 10 995:-



## Genesis® S-320™

25 års garantiprogram  
Crossover® elektroniskt tändningssystem  
Grillyta 66 x 50 cm  
6 redskapshållare  
Sidobrännare under skyddande lock – 3,51 kW/h  
Rek. pris 12 995:-



## Summit® E-450™

25 års garantiprogram  
Grillyta 70 x 49 cm  
Massiva rostfria grillgaller – 9,5 mm  
Rostfria Flavorizer® Bars  
Porslinsmaljerat stållock  
Rek. pris 23 995:-

# Mera gas!



## Tillbehör till gasolgrillar

**1. Weber Grill-out™ lampa** Perfekt till Genesis® och Summit® med båge eller rostfritt stålhandtag. Rek. pris 349:- **2. Gasolflasköverdrag** 5 kg/10 kg Gasolflaskor är sällan snygga, så varför inte täcka dem med ett stilfullt överdrag? Slitstark kvalitet som bevarar sina färger i alla väder. Finns i svart och med logotyp. Rek. pris från 129:- **3. Röklåda** Finns till de flesta modeller, med antingen emaljerat eller rostfritt galler. Rek. pris från 999:- **4. Pizzasten** Med den här stenen kan du baka nästan alla sorters bröd och kakor i din grill från Weber. Mått 30 x 44 cm. Inkl. bakplåt i aluminium. Rek. pris 359:- **5. Överdrag** Med de specielsyddna överdragen för Webers gasolgrillar kan du lättare hålla din grill ren och blank, utan besvär. Rek. pris från 899:- **6. Stekplattor i gjutjärn** Stekplattan kan du t.ex. använda när du vill steka bacon, korv, pannkakor och ägg. Rek. pris från 549:- **7. Rotisserie** Prylen för en äkta Weber-entusiast som inte kan få nog av tillbehör. Det eldrivna rotiseriet ger dig helstekta kycklingar som alltid är lika spröda och bruna runtom. Setet består av spett och motor. Kräver 220 volt. Priser från 999:-



### Summit® E-650™

25 års garantiprogram  
SnapJet™-tändningssystem  
Inbyggt rotisserie  
6 rostfria brännare 17,6 kW/h  
Infraröd brännare  
Grillyta 96 x 49 cm  
Rek. pris 29 995:-



### Summit® S-450™

25 års garantiprogram  
4 rostfria brännare 14,3 kW/h  
Sidbrännare under skyddande lock – 3,51 kW/h  
SnapJet™-tändningssystem  
Rek. pris 25 995:-



### Summit® S-650™

25 års garantiprogram  
Lock i rostfritt stål  
6 rostfria brännare 17,6 kW/h  
Inbyggt rotisserie  
Infraröd brännare  
Grillyta 96 x 49 cm  
2 Grill-out™ lamphandtag  
Rek. pris 32 995:-

# Ut med tändvätskan, in med den goda smaken



Marcus är en äkta grillentusiast med många grillar: Smokey Joe, Genesis, Summit, One Touch Gold på 57 cm och 67 cm samt en Weber Smokey Mountain Cooker på 57 cm.

**En gång i tiden var grillning en sommarsport där den viktigaste utrustningen var en stor hink med kol, ett par liter tändvätska och en ask tändstickor. Woum! Så slog en eldflamma upp två meter i luften. Korvarna blev svarta och pappas ögonbryn försvann. Så är det inte längre. Det är bara att fråga Marcus Wickerfelt från Tumba utanför Stockholm.**

Marcus är en av de många män som bemästrar elden i grillen utan att använda tändvätska. När vi besöker honom grillar han lax och mumsiga pizzor över briketter. I hans stora gasogrill fräser revbensspjäll som skickar ut en härlig doft över hela grannskapet.

Men de läckra rätterna är bara ett litet prov på hans färdigheter. Under julen trollar Marcus fram både julskinka och falukorv under locket.

– Grannarna var nog fundersamma första gången jag lagade falukorv. Vad håller du på med? De kände väl

**”Barnen är med, vi lagar mat tillsammans ute i det fria. Det är roligt att ge dem en annorlunda matupplevelse.”**

igen lukten, men det fanns också en doft av något annat. Jag grillade falukorven med rökspån av hickory. Falukorven är ju salt och hickorysmaken tas upp bra i köttet. Det är litet annorlunda och jättegott med den rökta smaken. Detsamma gäller julskinkan. Där tränger också hickorysmaken in i köttet. Jag grillar den på rotiseriet i min Summit 650, så fettet följer med runt hela tiden. Det smakar fantastiskt. Bättre julskinka går inte att få.

### Spänning med gasol

En del hoppar fallskärm, andra kör mountainbike. Marcus grillar, det är hans hobby.

– Mina vänner och familjen retas med mig för att jag alltid lyckas få in Weber i samtalen. Jaha, håller du på med produktplacering nu igen? Men de känner ju själva att den här maten är något helt annat än vad de är vana med från en grill utan lock. Även mina föräldrar har börjat grilla som aldrig förr. De har tagit över min gamla Genesis gasogrill. Den står i vårt hus på landet, och de grillar all mat när de är där. Mamma bakar till och med bröd i den. Tidigare har de alltid varit emot gasogrillar. De var farliga, trodde de. De gav maten dålig smak. Men nu kan jag nästan inte få dem att använda något annat än gasol, för det är så enkelt.

### Köp inte en för liten grill

– När revbensspjäll är väl lagade lossnar köttet från benet. Den mörheten får jag till genom att grilla köttet i en och en halv timme på svag låga i min Summit 650 gasogrill. Man ska inte skruva upp helt i början. Då blir köttet bara svartbränt på utsidan och nästan rått på insidan. Ta god tid på dig så blir köttet mörkt och saftigt och får den perfekta smaken. Jag kryddar med salt och citronpeppar i början och penslar på en BBQ-glaze de sista 10–15 minuterna.

Det är inte svårt att grilla, menar Marcus. Det svåraste han har provat var en hel oxfilé. Men det var bara svårt för att den var för stor för grillen han hade då.

– Det ska man tänka på när man köper sin första grill. Den kanske ser stor ut, om man är van vid en liten öppen grill. Men när man väl har kommit igång kan man nästan inte få nog med plats. Fråga mina grannar. Jag försöker få dem att köpa större grillar så de inte behöver låna mina, skrattar Marcus.

### Rolig mat för barnen

Marcus har alltid varit intresserad av matlagning. Det är något han har med sig hemifrån.

– Min pappa lagade mycket mat när jag var barn. Det var inte vanligt på den tiden. Mina kompisars pappor kunde kanske slänga in en fryspizza i ugnen. Men min pappa lagade riktig mat och jag tyckte om att hjälpa till. Marcus tar ut sina hemlagade pizzor från sin One Touch Gold, den klassiska klotgrillen. De ser läckra ut, och botten blev perfekt gräddad på pizzastenen.

– Det roliga med att grilla pizza är att göra allt själv. Jag pysslar om familjen och frågar barnen vad de helst vill ha på. Sedan får de själva lägga pizzorna i grillen. Barnen är med hela tiden. Vi lagar mat tillsammans ute i det fria och har roligt.

### Grillar allt i en grill

När Marcus grillar för många människor lagar han ofta all mat i samma grill. Han tycker om att kött och grönsaker tar smak av varandra.

– Jag grillade hela menyn till min brors 30-årsfest. De skulle ha 30 grillspett som jag lagade i min One Touch Gold på 67 cm. Jag grillade även majs och potatis. Plus pommes frites som jag la i Webers grönsaksform och in i grillen. Till sist la jag alla grillspetten tillsammans med pommes friten och grönsakerna. Allt blev färdigt samtidigt och det var riktigt smaskigt.

### Lätt att bemästra elden

När vi besöker Marcus har han bl.a. i gång en Summit 650, den största gasogrillen från Weber. Vad får en man att köpa en grill i den prisklassen?

– Det är min hobby, men hela familjen har nytta av den. Tänk också på att den här grillen är som en kombinerad spis och ugn. Så det är inte så dyrt, och en Summit

**”Jag grillade falukorven med rökflis av hickory. Samma sak med julskinkan. Det smakar fantastiskt – bättre julskinka går inte att få.”**

håller hela livet. Jag känner folk som köpte en Summit för tjugo år sedan som fortfarande använder den året runt.

Marcus lyfter på locket till den stora grillen. Doften av grillade revbensspjäll väcker aptiten.

– Maten blir dessutom bättre i grillen än på spisen eller i ugnen. Köttet blir mörare och saftigare och smaken blir en helt annan. Och så är det enkelt att grilla på det här sättet. När du väl har provat en Webergrill, går du aldrig tillbaka till öppna grillar och brända korvar.

Vi sätter tänderna i köttet och håller med honom. Grillning med lock är en smakrik hobby.



TIPS

Recept



Revbensspjäll med grillad potatis, allt tillagat i Summit 650.



Marcus röker och grillar laxen i sin Weber Smokey Mountain Cooker.

# Weber Q<sup>®</sup>

– både på altanen och  
på utflykten

Weber Q har alla gasolgrillens egenskaper och är därför ett bra komplement till en klotgrill. 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 du tar med din WeberQ i bilen. Använd den på rastplatserna längs vägen och tänd den varje kväll på campingplatsen. Då smakar semestermaten ännu bättre. 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 droppform i botten. Därför är det enkelt att lyfta ut droppformen och tömma den på fett.



# Vad gör en Weber Q<sup>®</sup> till en Weber?

Weber Q kan du 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 klotgrillen.



Gott om plats för maten



1

## 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.

2

## Gjutjärnsgaller

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

3

## Extra brännare

Den extra brännaren ger dig möjligheten att grilla både direkt och indirekt. Med det steglösa regleringssystemet kan du enkelt styra temperaturen.

4

## Solid vagn

Q<sup>®</sup> 300 är monterad på en solid vagn, som ger en perfekt arbetshöjd och gör grillen stabil. Den har även hjul så den lätt kan flyttas runt på uteplatsen. Perfekt gasgrill för vardagsbruk.

5

## Redo på 3 minuter

Tänd grillen och den är redo att användas på tre minuter. Perfekt gasgrill för vardagsbruk.

6

## Praktiska sidobord

Kryddor och marinad finns alltid nära till hands på de praktiska sidoborden. Det finns redskapshållare på båda sidor, så du alltid har vanten eller borsten inom räckhåll.

## TIPS

## Härlig mat på Weber Q

### Indirekt grillning på Q<sup>®</sup>

I Weber Q<sup>®</sup> 300 grillar du indirekt genom att släcka brännaren i mitten och reglera styrkan på den yttersta. Du placerar maten över brännaren i mitten. I Weber Q<sup>®</sup> 100–220 grillar du stora köttbitar, som behöver mer än 20–25 minuter, genom att skruva ned brännaren helt till LOW. Kom ihåg att använda locket hela tiden.

### Stek dig till succé

Du har oanade mängder gastronomiska möjligheter med en Q<sup>®</sup> på uteplatsen – även om all mat inte är lämpad för grillgallret. Med en stekplatta får du en jämn och fin yta att grilla på, och det är enkelt att steka allt från pannkakor, färska vårrullar, köttbullar till sparris och andra grönsaker.



# HON UTMANAR MÄNNEN VID GRILLEN!



Siv har en Weber Q® och en klotgrill på 57 cm. Hon är utbildad butikslaktare och har mästarexamen i "köttfag" samt en examen i media och kommunikation. Och så är hon grym på att grilla.

## Q® 100

5 års garantiprogram  
Grillyta 42,5 x 32 cm  
Grillgaller i gjutjärn  
Lock och balja i  
formpressat aluminium  
Rek. pris 1 995:-



## Q® 120

5 års garantiprogram  
Två arbetsbord med inbyggda  
redskapshållare  
Elektronisk tändning  
Enkel att transportera  
Rek. pris från 2 295:-



## Q® 140

5 års garantiprogram  
Grillyta 42,5 x 32 cm  
2 200 Watt  
Kabellängd 1,8 meter  
Rostfritt grillgaller  
Rek. pris 2 395:-





## Är grillning bara en manssport? Inte alls. Se bara på Siv Elise Friestad. Hon är butiksslaktare, grillentusiast, norsk mästare i köttyrket och ser ut som en fotomodell.

Precis som fotomodeller tänker Siv på mat hela dagarna. Men hon gör det med glädje. Förstklassiga råvaror och bra mat är hennes hjärtesak både på arbetet och på fritiden. Hon är butiksslaktare på Centra i Høvik och medlem i Kjøttbransjens Elitelag. I dag ligger det fylld fläskfilé på grillen.

### Det ska se gott ut

Fyllningen i fläskfilén består av timjan, vitlök och saltorkade tomater, som har hackats och blandats med Jarlsbergost.

– Jag skär köttet i flera snitt så att fyllningen kan bredas på en stor yta. Sedan rullar jag ihop köttet och lindar in rullen i serranoskinka, berättar Siv. Som tillbehör har hon valt skurna tomater, grillade i ett foliepaket. Maten inte bara doftar gott, köttet och tomaterna är dessutom en fröjd för ögat.

– Jag tycker om form och färg. Maten ska se bra ut på tallriken. Det är viktigt för mig att upplägget är snyggt.

### Grillade fläskkarré i 7–8 timmar

Siv har en Weber Q 320 hemma. En häftig modell med svart lock, som är helt ny. Hon har också en klassisk klotgrill på 57 cm, men den har inte kommit till Oslo än. Siv har nämligen nyss flyttat hit från Stavanger.

– I klotgrillen har jag grillat massor av mat. Den största köttbiten var en hel fläskkarré, som jag öppnade och kryddade med en stark marinad. Den fick vara sju till åtta timmar i grillen och smakade underbart. Det är det som gör det så roligt att grilla. Att man kan laga all slags mat, inte bara korvar och biffar.

### Med grillkungen i Memphis

Siv fick på allvar smak för grillning, när hon träffade Craig Whitson, grillkungen från Stavanger. Han är lagkapten för det norska grillandslaget som Siv var med i.

– Vi hade tre samlingar under året, där Craig visade oss alla möjliga tekniker som var helt nya för mig. En överväldigande upplevelse. Speciellt Webers Smokey Mountain Cooker, som vi använde rökspån i. Blotta synen av rökringarna på köttytan var en sådan wow-känsla. Va?! Kan man verkligen göra det med en grill?! Och smaken är verkligen fin och speciell. Vi grillade också Kobekött, som blev riktigt gott. Det var en helt ny värld för mig.

### Wow!

Det norska grillandslaget fick en fjärdeplats i världsmästerskapet det året Siv var med. Laget tävlade mot de största och mest kända grillentusiasterna från hela USA. Fjärdeplatsen var en jättestat.

– Det är härligt när din mat lyckas. Eller när du smakar något som gör dig svag i benen. När du bara måste luta dig tillbaka och säga "wow". De är de upplevelserna matlagning handlar om.

### Matkulturen på rätt väg

Mat har varit Sivs passion sedan hon som 13-åring jobbade extra i en delikatessdisk.

– Som butiksslaktare står man inte bara och hackar och skär i köttet. Man lagar god mat och fina delikatesser helt från grunden av färska råvaror. Man pratar med kunder och utvecklar idéer. Det är också positivt att kunderna blir mer medvetna om var maten kommer ifrån. Är det ekologiskt? Var är det producerat? Är det tillsatser i köttet? Matens kvalitet har börjat bli viktigare än priset. Vi är på väg i rätt riktning, fastslår Siv.

### Är korvar gjorda av kött?!

På Centra i Høvik spänner urvalet i delikatessdisken från äkta japansk Kobekött via norskt vilt till den finaste spanska serranoskinkan. Även när arbetsdagen är slut, fortsätter den höga kvaliteten. Siv tillbringar en stor del av sin fritid med Kjøttbransjens Elitelag. De åker landet runt för att informera om bra matkultur, framförallt bland skolbarn.

– Vi anordnar grillkurser, biff- och korvskolor. Det handlar om att visa barnen hur man lagar bra och god mat. Och hur många möjligheter de har. Många barn vet inte var maten kommer ifrån. De har kanske aldrig sett en lammstek. En del vet inte ens att korvar är gjorda av kött. Så när jag kommer ut på en skola har jag ofta en hel köttbit med mig. Jag benar ur köttet och lagar olika rätter. Korvar och hamburgare med mera. Plötsligt kan barnen se sammanhanget. Aha! Det blir skoj att laga mat.

### Synen gläder magen

Fläskfilén är färdig och vi tackar för pratstunden. Siv skär köttet i tunna skivor och lägger upp dem snyggt med tomaterna på tallriken. Synen gläder magen. Det är härligt att kvinnorna har hittat grillarna.

**– Matens kvalitet börjar bli viktigare än priset. Vi är på väg i rätt riktning.**



### TIPS

### Recept



Fyll en fläskfilé med timjan, vitlök, saltorkade tomater och ost. Rulla ihop köttet och linda in rullen i serranoskinka. Grilla i 20–25 minuter i indirekt värme.



Skurna tomater bryns i ett foliepaket med olivolja, salt och peppar.



Skär skivor av köttet och lägg tillsammans med tomaterna.



### Q® 200

5 års garantiprogram  
Grillyta 39 x 54 cm  
Grillgaller i gjutjärn  
Lock och balja i  
förpressat aluminium  
Rek. pris 2 895:-



### Q® 220

5 års garantiprogram  
Inbyggd termometer i locket  
Locket 3,5 cm högre än Q® 200  
Två arbetsbord med inbyggda  
redskapshållare  
Rek. pris 3 095:-

# PÅ UTFLYKT MED GRILL OCH BARNVAGN

Pia Kromann har varit anställd hos Weber i över åtta år. Hennes absoluta favoritgrill är Weber Q. Hon har fem olika och grillar på dem flera gånger i veckan. Men det var inte kärlek vid första ögonkastet.

– När Weber Q lanserades 2003, trodde jag inte mina ögon. Vad var det för grej? Den såg inte alls ut som en grill. Så är det inte längre. Jag blev fort glad för den och tycker att den är både smart och praktisk.

I dag har jag modeller för både gasol och briketter. Den enda jag inte har är den elektriska modellen, berättar Pia Kromann.

## Grill i barnvagnen

Det är enkelt att grilla både direkt och indirekt i varje Weber Q. I seriens minsta grill kan du utan problem laga en liten stek, genom att helt enkelt skruva ned värmen. Och just den minsta modellen var Pias första.

– Vi är en aktiv familj, som bor nära fjorden. Vi älskar att vara ute i naturen. När min yngsta son var liten packade vi ofta med grill, vin och mat i barnvagnen. Ofta fläskfilé med potatispaket och ett par majscolvar. Vi hade också med fiskehåv och hink i barnvagnen. Så vår äldsta son kunde roa sig med att fånga krabbor medan vi tände grillen och gjorde maten. Så tillbringade Pia och hennes familj många sommarkvällar. Ofta var vännerna med och efter ett tag investerade de också i en Weber Q.

– När min yngsta son var liten packade vi ofta med grill, vin och mat i barnvagnen.

## 60 burgare i en grill

Tar du med din Weber Q på utflykt kan det vara en god idé att förbereda en del av maten hemifrån. Ta med röror, skurna grönsaker och kokt potatis. Medan köttet vilar kan du grilla potatisen och grönsakerna.

Nu har Pia bytt ut sin Q 100 mot en Q 120. Den har sidobord, så det finns alltid plats för grillverktygen.

– Vi avslutar ofta en skön sommar-dag med att grilla. Det är så enkelt. Tänd med ett enkelt klick, så är Weber Q klar för att grilla biff, burgare eller filé. Och självklart de obligatoriska korvarna till barnen, säger Pia.

Ett av Pias trevligaste minnen med Weber Q var när hennes som gick i förskolan. Hon var med i scoutstugan och erbjöd sig att ansvara för mid-dagen, som självklart skulle grillas.

– Barnen hade skrivit en önskelista över mat och högst upp stod det grillade burgare. Jag hade med mig min Q 120 och grillade 60 burgare på kort tid. Det var inga problem, för även om grillen är kompakt, har den en stor grilllyta. Den rymmer mycket, så de 15 flickorna och fem pojarna fick så många burgare de kunde äta. Och de gillade dem mycket.

## Grillen som kommer fram överallt

Weber Q är ett bra val oavsett om du ska köpa din första grill eller om du letar efter nummer två. Den är gjord för ett liv i farten med bil, båt eller husvagn. Men den kan grilla all slags mat på uteplatsen. Pia använder sina Weber Q så ofta som möjligt, särskilt på vardagar och hon lagar allt hon kan i dem.

– Jag har en Q 220 precis utanför altandörren, som tänds minst fem av sju dagar. Jag experimenterar med allt från rökt fisk till bröd och kakor. Grillad kyckling och lasagne står ofta på menyn – liksom hembakt bröd, som lagas på pizzastenen. Det är lätt och brödet får en fantastiskt spröd botten, förklarar Pia.

En Q 220 kan till exempel rymma två kycklingar eller potatisgratäng och glaserad skinka, berättar Pia  
– När vi har gäster använder vi alla mina Weber Q. Jag njuter av att tillaga fina måltider där allt är grillat, från snacks och tillbehör till huvudrätter och efterrätter.

## För den sötsugne

Pia har grillat många efterrätter, bland annat muffins med bär.

– Kakor blir riktigt goda. Men jag tycker också om att grilla bananer med brun farin, whisky och vispgrädde. Eller fruktbitar som vänts i Grand Marnier, som serveras med vaniljglass som rörts mjuk, läckert. Jag kan varmt rekommendera alla att pröva en Weber Q. Det är så lätt att laga riktigt god mat till familjen och vännerna.



### CharQ®

5 års garantiprogram  
2-delat grillgaller i gjutjärn  
Ventil i locket och spjäll i botten för kontroll av luft och värme  
Grillyta 42,5 x 32 cm  
Rek. pris 2 795:-



### Q® 300

5 års garantiprogram  
Grillyta 46 x 65 cm  
2 brännare i rostfritt stål  
Inbyggd termometer i locket  
Monterad på en på solid vagn  
2-delat grillgaller i gjutjärn  
Rek. pris 4 695:-



### Q® 320

5 års garantiprogram  
Elektroniskt tändningssystem  
Värmehylla  
Grill-out™ lamphandtag  
Grillyta 46 x 65 cm  
Rek. pris 4 895:-



## Bra tillbehör – perfekt BBQ

### Tillbehör till Weber Q®

**1. Värmehylla** Passar till Q® 300/320. Rek. pris 379:- **2. Gjutjärnsplatta till Weber Q®** Stekplatta i gjutjärn, perfekt för att steka köttbullar, ägg, pannkakor eller bacon. Rek. pris från 399:- **3. 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. Rek. pris 749:- **4. Rullvagn** Robust rullvagn till din Weber Q®, som ger perfekt arbetshöjd. Passar till Weber Q®-modellerna 200/220. Rek. pris 999:- **5. Engångsgasolbehållare 440 g** Passar till alla Weber Q® 100 och 120 gasolgrillar. Rek. pris 89:- **6. Adapterslang** Weber Q® 100 och 120 är gjorda särskilt för utflykter, men om du tänker stanna hemma kan du även ansluta en påfyllningsbar gasolflaska med hjälp av det här adaptersetet. Finns även som campinganslutning, ej på bild. Rek. pris 349:- **7. Överdrag till Weber Q®** Skydda din Weber Q®-grill med ett passande, kraftigt vinylöverdrag. Det har elastiska sidoband och ett snöre framtill, som dras åt för att överdraget ska sitta tätt. Rek. pris från 149:- **8. Heltäckande överdrag** Passar till Q® 200/300. Rek. pris 349:- **9. Tångset** Det är nödvändigt att ha ett tångset när man grillar. Detta tångset är enkelt att sätta fast på den inbyggda redskapshållaren. Rek. pris 299:-

# Danmarks bästa grillskola

## En unik upplevelse ...



Teambuilding

Arrangemang för återförsäljare



### Välkommen till Grilleriet – ett otraditionellt kurscenter

Grilleriet erbjuder en unik upplevelse för företag, konsumenter och föreningar när ni ska ha möten, seminarier eller trevlig teambuilding för att stärka er som grupp. I imponerande omgivningar kan ni hålla möten med professionellt innehåll för att sedan gå till vårt välutrustade grillkök och laga en läcker måltid som ni kan njuta av tillsammans i restaurangen.

För kursdeltagare på Grilleriet handlar det nämligen om mer än bara smaken. Vi undervisar i grillmetoder för både gas- och klotgrill, och du kan lära dig allt om de olika Webergrillarna och upptäcka den värld av upplevelser som öppnar sig när du får smak för grillning. Tillsammans med Grilleriets grillmästare väljer ni ett tema för de kulinariska aktiviteterna, därefter lär vi er att tillaga allt från gourmetmat till klassisk amerikansk BBQ. Det är en upplevelse du sedan kan använda för att imponera på familj och vänner hemma i trädgården.

Få en inspirerande dag på Grilleriet – så kan du också bli en tvättakta "uteplatshjälte".

Läs mer om de många möjligheterna på [grilleriet.dk](http://grilleriet.dk) eller beställ en broschyr hos Grilleriet på telefon +45 99 36 30 10.



COMINTEK

Företagsbesök

Events och möten



GRILLERIET® 



# Weber® tillbehör

## Skär aldrig ned på tillbehören!

Så lyder mantrat för många av vardagens grillhjältar. Men varför alla tillbehör – vad ska det vara bra för?

Stekhållare, pizzasten, wok, fiskform – you name it. Allt, som gör livet lättare och smaken bättre, finns – både till klot- och gasogrill.

Tillbehören är en naturlig del av grillandet – precis som en panna eller en ugnsfast form är i köket. Fördelen med tillbehören är att det blir riktigt praktiskt att grilla och då kan du grilla maten precis som du vill. Föredrar du större bitar som ska ligga en längre stund på gallret? Ska köttet ligga snett? Ska steken helst lyftas upp lite från briketterna? Då är stekhållaren det perfekta valet. För många grillentusiaster tar pizzastenen förstaplatsen som det absoluta favorittillbehöret. Hemlagad pizza smakar helt enkelt bättre – botten blir så italiensk som möjligt, och så kan stenen dessutom användas till att baka bröd och kakor på.

Webers tillbehör är allsidiga och ger plats för massa möjligheter vid grillen. Med woken kan familjen till exempel inte bara experimentera med alla möjliga asiatiska rätter, utan också laga en fin omgång Osso buco, ångade musslor, eller poppa en stor skål popcorn.





# Mästerligt, maskulint hantverk

– början på dina gastronomiska drömmar

## En vass idé

Med den nya knivserien lanserar Weber en rad knivar, som riktigt doftar av kvalitet och fint hantverk. De är ditt första steg på vägen mot gastronomiska höjdpunkter.

– De nya Weber Style™-knivarna har en mycket maskulin design – det är en riktig "herrkniv", så det är en perfekt present till gourmetmannen, säger den internationellt erkända designern Troels Seidenfaden, som har ritat Webers nya knivserie.

Han är också mannen bakom Webers andra livsstilsprodukter – bland annat de prisbelönade salt- och pepparknivarerna, som är små designkonstverk i sig själva. Och nu har han alltså skapat ett mästerverk igen med en serie knivar, som kommer att finnas i varje modernt kök – knivar som särskiljer sig både kvalitets- och designmässigt.

## Från feminint till maskulint

För att understryka de maskulina linjerna har Weber och Seidenfaden Design denna gång valt att skapa en serie helsmidna knivar. Det vill säga att knivarna är uthamrade från ett stycke tyskt kvalitetsstål och sedan slipade och

polerade till den slutgiltiga formen.

Det ergonomiska skaftet är gjort i materialet POM, som ger en silkeslena yta och ett säkert grepp.

– Vi har arbetat mycket med att få knivarna i en storlek och vikt som utstrålar kvalitet och ger perfekt funktion när knivarna används, berättar Troels Seidenfaden. Medan den gamla och populära Weber Style™-knivserien är mycket mjuk och rund i formerna, har fokus legat på de maskulina formerna under arbetet med de nya knivarna. Det är en gedigen, robust serie, som består av kockkniv, brödkniv, grönsakskniv, örtniv och ett trancherset.

## Grunden till en klassiker

Som med alla Webers livsstilsprodukter handlar det grundläggande om bra design, solid kvalitet och enkel funktionalitet. Samtidigt. Och det lever den nya knivserien helt upp till. Den passar perfekt både i köket och vid grillen och kan användas till

både kött, fisk och grönsaker. Även om designen framstår som klassisk finns det många detaljer som gläder ögat. Små detaljer, som gör helheten unik. Allt från de klassiska bultarna till det karaktäristiska fingerskyddet som både skyddar dina fingrar och ger kniven bra balans, så att du alltid känner att du har kontroll över kniven. Med Webers nya knivserie har vi lagt grunden till ännu en designklassiker.



### Trancherset

17/21 cm  
Rek. pris 1 449:-

### Santukokkniv

18 cm  
Rek. pris 849:-

### Brödkniv

21 cm  
Rek. pris 849:-

### Kockkniv

21 cm  
Rek. pris 849:-

### Örtniv

10 cm  
Rek. pris 399:-

**NYHET**



# JAG OCH MINA WEBERKNIVAR

**"DEN ÄR HÄRLIGT  
MASKULIN"**

Carsten Olsen, även känd som "den skalliga kocken", är en äkta Weberentusiast. Han grillar året runt – och han har också upptäckt Webers fina kockknivar.

– I flera år har jag gladeligen använt den första knivserien från Weber. De är med i köket varje dag. Så jag var lite tveksam. Skulle de nya vara lika bra? Och det är de, måste jag säga. För en professionell kock är de superbra att arbeta med. De ligger perfekt i handen. Du behöver inte tänka efter hur du ska fatta dem. Vikten är också helt perfekt. Knivarnas tyngd passar mig bra. Det gäller även de små knivarna i serien. De uppfyller helt och hållet mitt behov av bra knivar. Och så tycker jag verkligen om deras klassiska look. Den är härligt maskulin.

## TIPS

## Slipa knivarna



Med en knivslip från Weber Style™ får du alltid perfekt vassa knivar. Den har två keramiska valsar, en grov och en fin.



Börja med att köra kniven genom den grova ljusröda valsens. Du behöver bara göra det en gång.



Kör sedan kniven genom den fina, vita valsens två gånger. Den rätar ut knivseggen och slipar den vass. Skölj kniven efter slipning, då det kan sitta kvar lite damm.



## Röd pesto

3 vitlöksklyftor  
10 g basilika  
160 g soltorkade tomater  
(ej inlagda i olja)  
40 g pinjenötter  
4-6 tsk riven parmesanost  
salt och peppar  
1 dl olivolja



1



2



3



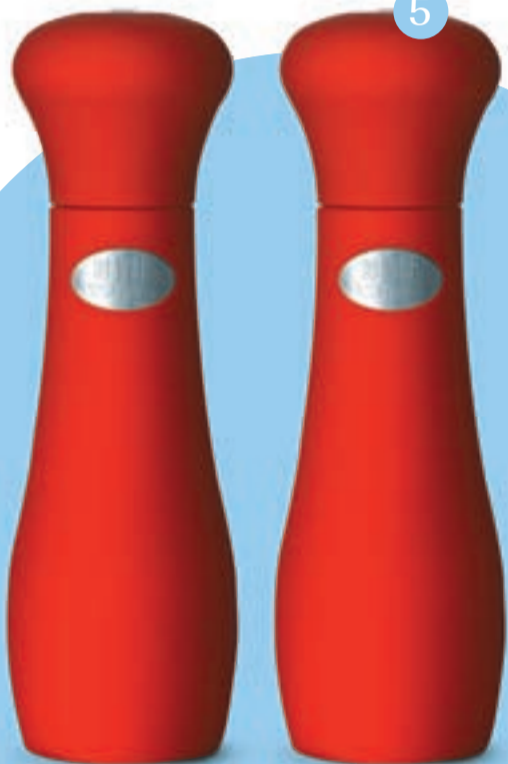
reddot design award  
winner 2007



4



7



5

■ Svart  
■ Röd  
■ Stål



5

■ Svart  
■ Röd  
■ Stål

# Weber Style™ Lifestyle

**1. 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. Rek. pris 449:- **2. Kryddbehållare i glas** Det tättslutande glaset bevarar aromerna effektivt och kan enkelt skruvas av och på kryddkvarnen. Finns med svart eller röd softcoat-beläggning. Rek. pris 249:- **3. 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. Rek. pris 299:- **4. Salt- och pepparset, 120 mm** Exklusivt salt- och pepparset som i både form och material matchar den vita duken. Rek. pris 399:- **5. 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. Rek. pris svart/röd 449:- stål 549:- **6. Salt- eller pepparkvarn, 300 mm** Den perfekta pepparkvarnen både i köket och vid grillen. Det redan utmärkta greppet blir ännu bättre genom kvarnarnas softcoat-beläggning, som täcker modellerna i rött och svart. Rek. pris svart/röd 399:- stål 549:- **7. Salt- och pepparhållare** Elegant och praktisk hållare som gör det enkelt att bära Webers salt- och pepparkvarnar till och från grillen. Hållaren är tillverkad i halksäker softcoating som ger ett bra grepp och bevarar sin finish. Finns i svart och röd. Rek. pris 169:-



35

**8. Skärbrädor** De funktionella skärbrädorna är tillverkade i exklusiv ek, som varsamt behandlats med olja. Rek. pris 499:- **9. Bricka** Serveringsbrickan från Weber® Style™ är utförd i samma enkla designlinje som pepparkarnarna. Brickan har en gummibelagd, halkfri arbetsyta. Finns i svart och röd. Rek. pris 399:- **10. Lifestyle-tändare** Exklusiv och påfyllningsbar tändare i rostfritt stål. Oumbärlig i alla kök. Rek. pris 369:- **11. 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. Rek. pris 199:- **12. Grillkeramikfat** 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. Finns i flera storlekar. Rek. pris från 349:-



2010

NYHET



## Weber Style™

**1. Redskapsset 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. Rek. pris 399:- **2. Redskapsset i 3 delar** De perfekta verktygen, tillverkade av 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. Rek. pris 499:- **3. Redskapshållare** Du har alltid det redskap du behöver inom räckhåll, och behöver inte slösa tid på att leta efter det. Rek. pris 119:- **4. 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. Rek. pris 249:- **5. Silikonpensel** Enkel och solid pensel med praktisk borst i silikon, som är lätt att rengöra. Rek. pris 169:- **6. Pizzaspatel** Med det nya pizzasetet till grillen kommer din inre italienska kock fram! Pizzaspaten gör det enkelt att bära pizzan till och från grillen, och det är lätt att skämma bort familjen med läcker nybakad pizza. Rek. pris 369:- **7. Revbensspjällshållare** Det optimala sättet att tillaga revbensspjäll på. Tillverkad i rostfritt stål och tål maskindisk. Rek. pris 499:- **8. Pizzaskärare** Med det nya pizzasetet till grillen kommer din inre italienska kock fram! Med det vassa hjulet är det lätt att skämma bort familjen med läcker nybakad pizza. Rek. pris 199:- **9. Spettset** Solida grillspett i rostfritt stål, perfekta när du vill tillaga t.ex. kebab-, satay- eller grönsaksspett. Med den praktiska ringen trär du med ett enkelt handgrepp av den färdiga maten från spetten. Rek. pris 259:- **10. Kraftig grillborste** Borsten har två 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. Rek. pris 449:- **11. Talande termometer** Du får perfekt lagat kött med den talande termometern. 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. Rek. pris 499:-



12

NYHET



14

NYHET



16



13



15



18



19

NYHET



20

21



22



23

**12. 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. Rek. pris 229:- **13. Kebabset** Det här setet gör det lätt att tillaga goda kebabspett. Maten steks jämnt hela vägen runt. Rek. pris 499:- **14. Tändare** Exklusiv och påfyllningsbar tändare i klassisk design som matchar de prisbelönta pepparkamrarna från Weber® Style™. Tillverkad i rostfritt stål med gummiytta. Finns i fyra färger. Rek. pris 189:- **15. Sidobord** Passar till 47 cm och 57 cm. Sidobordet kan ställas in på tre olika höjder, så att du får optimal arbetsställning vid klotgrillen. Pelare, bordsben och benfäste är i borstat aluminium. Bordsskivan är pulverlackerad och finns i svart. Rek. pris 849:- **16. BBQ-tallrik** Förpackning med 2 st. Tillverkad i starkt, klassiskt porslän, lämpligt för måltider då du använder bestick med grillblad. Rek. pris 349:- **17. Förkläde** i ny design, tillverkat av högkvalitetsbomull. Rek. pris 319:- **18. Grillvantar** Tillverkade i mocka och bomull, med invändig vaddering som gör dem värmetåliga. Säljs i par. Rek. pris 459:- **19. Kycklinghållare** Håll öl och vin i behållaren tillsammans med kryddor och sätt fast kycklingen ovanpå. Kan också användas för att laga snacks i, till exempel nachos med smält ost och salsa. Rek. pris 399:- **20. Grillform** En utmärkt form att steka både fisk, grönsaker och frukt i. Formen är tillverkad av rostfritt stål och har praktiska handtag, så att den kan bäras enkelt och säkert mellan köket och grillen. Rek. pris 299:- **21. Grönsakskorg** Fyll korgen med grönsaker skumma i bitar, och sätt den på grillen bredvid huvudrätten. Formen är tillverkad av rostfritt stål och har praktiska handtag, så att den kan bäras säkert och enkelt mellan köket och grillen. Rek. pris 299:- **22. Grillbestick** Kniven har ett särskilt grillblad och ligger – precis som gaffeln – perfekt i handen, så att du lätt kan skära kött och grönsaker. Två knivar och två gafflar i presentask. Rek. pris 499:- **23. Knivar** 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. **Örtkniv** 8,5 cm rek. pris 249:- **Grönsaksknivar** 14 cm eller 19 cm, rek. pris från 399:- **Kockkniv** 24 cm, rek. pris 599:- **Brödkniv** 21 cm, rek. pris 499:- **Trancherset** 24 cm, rek. pris 899:-



### Grillspett

Du kan snabbt laga en läcker picknick genom att förbereda spett med olika grönsaker och kött hemma. De ska bara grillas några minuter på varje sida.



## Weber Original™

**1. Revbensspjällshållare** Få plats med många fler revbensspjäll, som alla blir perfekt grillade hela vägen runt. Hållaren gör det lättare att bära maten till och från grillen. Rek. pris 219:- **2. Kebabset** Det är lätt att tillaga goda kebabspett Alla spetten läggs i grillen samtidigt och kan vändas smidigt. Rek. pris 349:- **3. Wok till 57 cm** Du kan laga alla asiatiska wokrätter, poppa popcorn eller prova att koka klenäter och munkar på grillen. Rek. pris 599:- **4. Dubbla grillspett** Det är lätt att vända på maten när den sitter på ett dubbelspett. Rengöringen blir dessutom enkel eftersom spetten är tillverkade i kraftigt, belagt stål som tål att köras i diskmaskin. 8 st i varje förpackning. Rek. pris 149:- **5. 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. Rek. pris 229:- **6. Lockhållare till 57 cm** Med en lockhållare är det lätt att lägga undan locket när det är bråttom. Rek. pris 299:- **7. Värmehylla till 57 cm** Brödet bränns inte och du får plats med mer mat på grillen. Rek. pris 269:- **8. Gjutjärnsplatta** Med en stekplatta i gjutjärn, kan du lätt steka köttbullar, ägg, eller bacon eller grönsaker. Rek. pris 599:-



9

NYHET



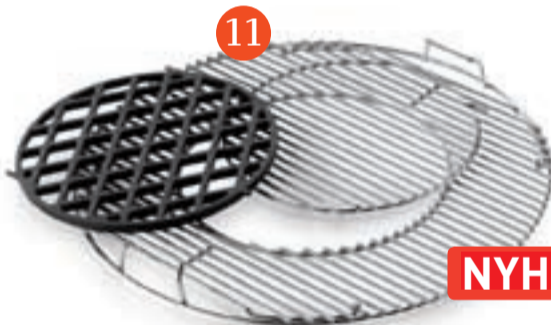
10

NYHET



11

NYHET



12

NYHET



13

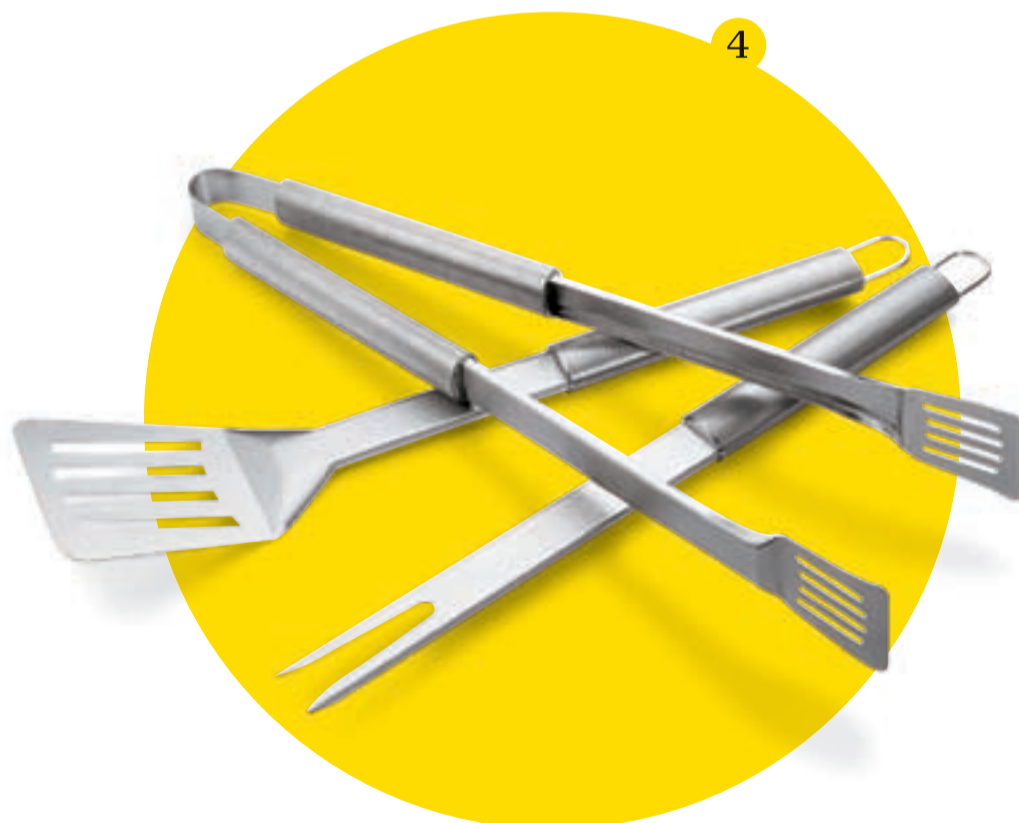
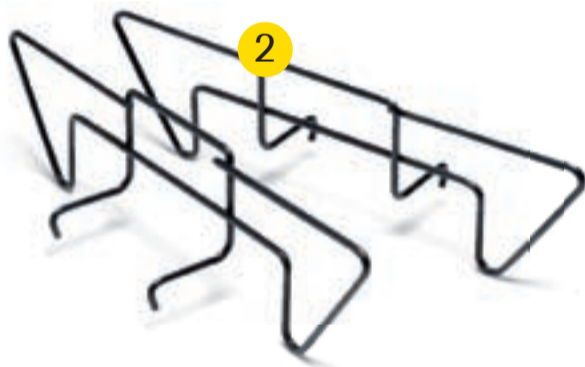
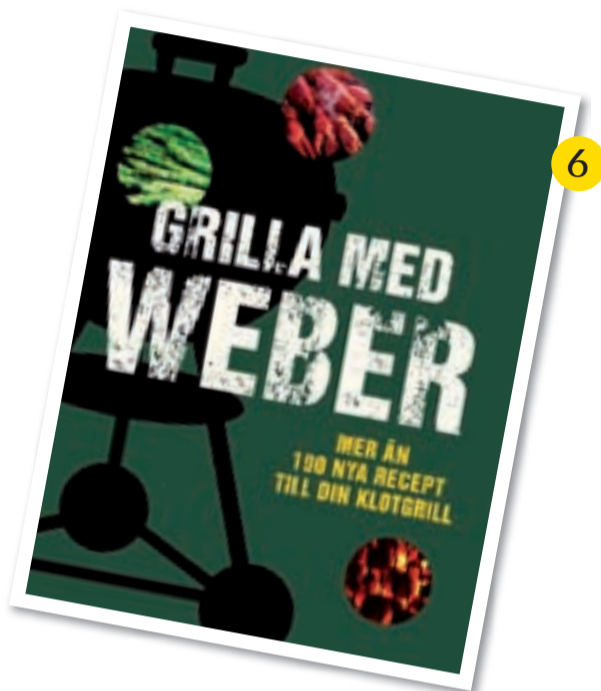
15



14



**9. Pizzasten** Med den här stenen kan du baka nästan alla sorters bröd och kakor i din Webergill. Botten blir perfekt knaprig. Inkl. bakplåt i aluminium. Rek. pris 359,- **10. Stekpanna/galler** Nu kan du enkelt steka allt från köttullar till crêpes eller rotfrukter i den nya gjutjärnspannan. Inkl. grillgaller med insats. Rek. pris 979,- **11. Gjutjärnsgaller inkl. grillgaller** Få perfekta grillmärken på din biff. Rek. pris 979,- **12. Gjutjärnswok** Laga läckra wokrätter och soppor och andra traditionella kokade rätter. Rek. pris 879,- **13. 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. Rek. pris 89,- **14. 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. Rek. pris 399,- **15. Rotisserie** Prylen för en äkta Weber-entusiast som inte kan få nog av tillbehör. Det eldrivna rotiseriet ger dig helstekta kycklingar som alltid är lika spröda och bruna runtom. Setet består av upphöjningsring, spett och motor. Passar till modeller på 57 cm – dock inte Compact. Rek. pris 1 299,-



## Weber Original™

**1. 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. Rek. pris 1 399:- **2. 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. Rek. pris 109:- **3. Digital ficktermometer** Smart liten digital ficktermometer med automatisk släckfunktion. Skyddshölje i plast till sensorsticken och batteri medföljer. Rek. pris 169:- **4. Redskapsset i rostfritt stål** Ett redskapsset som är outhärligt vid grillen. Redskapens längd gör det lätt att hantera köttet utan att bränna fingrarna. Rek. pris 399:- **5. Kycklinghållare** Kycklinghållare i belagt stål. Suverän om du vill ha en god knaperstek kyckling. Passar perfekt i en stor Weber-droppform för att samla upp köttsaft från kycklingen. Rek. pris 229:- **6. Kokböcker** Ger inspiration till varje grillupplevelse. Pris från 349:-





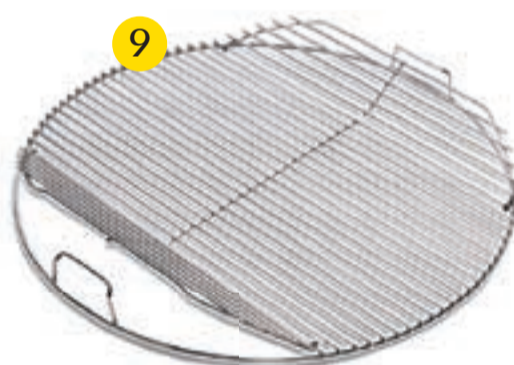
6



7



8



9



10

Ett robust överdrag som tål alla slags väder



11

**6. Original Flex tändare** Exklusiv och påfyllningsbar tändare med huvud i rostfritt stål. Det flexibla huvudet gör det lätt att tända briketterna Finns i svart och röd. Rek. pris 159:- **7. Droppform** 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. Pris från 89:- **8. Tångset** Det är nödvändigt att ha ett tångset när man grillar. Det här redskapssetet är långt så att det är lätt att grillar utan att bränna fingrarna. Tillverkat i ergonomisk design. Rek. pris 299:- **9. Grillgaller** 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. Priser från 269:- **10. Performer® Touch Pro Classic klotgrillsöverdrag** Skräddarsytt lyxöverdrag i kraftig vinyl. Skyddar grillen mot väder och vind. Rek. pris 649:- **11. Klotgrillsöverdrag** Skydda din klotgrill från Weber med ett rejält överdrag som står emot alla slags väder. Rek. pris från 119:-





1



2



3



Ordentlig  
tändning gör  
grillningen  
framgångsrik



4



6



5



7



8

## Weber Original™

**1. Weber Grillrens** Gör det lättare att lösa upp fett och matrester, så att du alltid har en ren och fräsch grill. Rek. pris 59:- **2. Grillborstar** Rostfria utvecklade för lång användningstid. Kom ihåg att alltid göra rent grillgallret medan det är varmt. Rek. pris 99:- **3. Skorstenständare** Med skorstenständaren får du perfekt 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. Rek. pris 199:- **4. Tändkuber** Tändkuberna av paraffin är lukt- och giftfria, så att du inte förstör maten. Rek. pris 29:- **5. Firespice® rökfliis** Du kan ge maten en mer framträdande röksmak genom att använda rökfliis av aromrikt trä som hickory och mesquite. Fungerar bra vid grillning med både gasol och briketter. Rek. pris 59:- **6. Brikethållare** Rymmer precis så många briketter som krävs för att grilla i en klotgrill på 57 cm. Skaka brikethållarna när briketterna svalnat. Då faller askan av, och briketterna är redo att återanvändas. När du grillar indirekt med brikethållarna ska de stå långs med grillens sidor. Rek. pris 199:- **7. Grillborstar med 3 sidor** Borstar som rensar rent mellan grillgallren och på smala ställen vid grilltans kanter. Pris från 129:- **8. Briketter** Använd alltid briketter från Weber som är av högsta kvalitet. Då uppnår du bästa möjliga resultat. Finns i 3 kg och 10 kg. Rek. pris 49,95

# WEBER- KLUBBEN



- mötesplatsen för alla grillentusiaster!

Visste du att det finns en hemsida för alla som älskar att grilla på sina Webergrillar? Hemsidan heter Weberklubben.net, och här möts grillentusiaster för att dela sin passion för grillad mat.



## Weberklubben är Europas största grillsällskap.

Mängder av upplevelser så snart du kommer in. Det finns redan fler än 900 recept – självklart bara för grillen – i klubbens stora receptbibliotek och det fylls på varje dag. Det pågår diskussioner och över 150 personer bloggar om sina grillerfarenheter. Det händer alltid något nytt och spännande på Weberklubben.net

## Nu öppnar Weberklubben i Sverige!

Weberklubben är alla grillentusiasters dröm. Ett forum späckat med goda upplevelser runt grillen. På klubbens webbplats kan du hitta inspiration, debattera, chatta, byta recept, få de senaste nyheterna och delta i tävlingar – allt för att göra det roligare att grilla.

### DET ÄR GRATIS ATT VARA MEDLEM ...

Alla kan se innehållet på Weberklubben, men för att skriva inlägg i bloggen eller debatten måste du vara medlem i klubben. Det är naturligtvis gratis att bli medlem – i gengäld får du massor av möjligheter att ställa frågor, hitta tips och tricks och se vad andra grillentusiaster gör när grillen tänds.

## Registrera din grill – det lönar sig

När du köper en Webergrill köper du en produkt som är gjord för att hålla i många år framöver. Vår, sommar, höst eller vinter. Sol, regn, snö eller slask – du kan alltid räkna med din Weber.

Därför är det viktigt att du registrerar din grill online på adressen [webergrill.net](http://webergrill.net) – då kan vi alltid skicka dig servicemeddelanden när det finns nyheter om din produkt.

Genom att registrera din grill håller du dig ständigt uppdaterad om din produkt, och du får med jämna mellanrum e-post med tips och tricks, goda recept och erbjudanden om att delta i speciella arrangemang – bara för våra trofasta Weberägare. Det finns alltså riktigt goda skäl att bli en del av

Weberfamiljen.

Registrera din grill på [webergrill.net](http://webergrill.net) redan i dag.

Vi ser fram emot att hälsa dig välkommen till familjen.



Den nya klubbsidan  
[www.weberklubben.net](http://www.weberklubben.net)  
lanseras i Maj  
- Välkommen!

GÖR SOM VI ANDRA – titta in på [www.weberklubben.net](http://www.weberklubben.net)  
Men var försiktig, sidan är mycket beroendeframkallande ...

VI SES DÄR!