



Uusi Weber Master-Touch® GBS Premium – grillaa, paistaa ja savustaa

Legendaarinen ja kaikkien rakastama Weber-pallogrilli on uudistunut. Uudessa Master-Touch® GBS Premium -grillissä on lukuisia uusia ominaisuuksia, jotka nostavat ruoanlaiton uudelle tasolle. Master-Touch® GBS Premium tekee hiilillä ja briketeillä grillaamisesta entistä monipuolisempaa.

Moni näkee grillaamisen vain ruoan kypsyttämisenä nopeasti suoraan hiilien päällä. Uudella Weber-hiiligrillillä onnistuu grillaamisen lisäksi myös ruoan valmistaminen hitaasti ja pitkään matalalla lämmöllä. Master-Touch muuntuu helposti savustimeksi kääntämällä alaosassa sijaitsevan One-Touch -järjestelmän savustusasetukselle.

Master-Touch® GBS Premium -hiiligrilliin kuuluu useita uusia lisätarvikkeita, kuten brikettirengas ja lämmön-tasauslevy. Brikettirengas pitää briketit yhdessä, jolloin ne palavat tehokkaasti ja hitaammin. Brikettirengaan päälle asetettava rosterinen lämmöntasauslevy tasaa ruokaan säteilevän kuumuuden. Tämä tekniikka on ihanteellinen ribseille, porsaen lavalle tai vaikka kokonaiselle broilerille.

Saranoitu kansi pitää kädet vapaana grillausta varten. Kannen voi myös tarvittaessa irrottaa, jos grillatessa halutaan käyttää varrasta. Lisäksi grillissä on pidike iGrill-lämpömittarille, One-Touch-puhdistusjärjestelmä sekä GBS-grilliritilä, jonka kanssa Weber Gourmet BBQ System -tarvikkeet, kuten paahtoritilä, pizzakivi, kanateline tai valurautapata sopivat käytettäväksi.



Master-Touch® GBS Premium -hiiligrilli savustaa, paahtaa tai grillaa kaiken pihveistä pulled porkiin ja jopa jälkiruokiin. Käytännöllisen saranoidun kannen, hiilibrikettien kulutusta vähentävän brikettirengaan ja lämmöntasauslevyn ansiosta grilli sopii täydellisesti kaikkeen ruoanvalmistukseen.

Master-Touch GBS® Premium E-5770 noin 400 euroa.



Täydellinen ruoanvalmistus ja ruoka vaativat hyvän ja puhtaan valmistustavan. Pitkään ja tehokkaasti palavat uudet Weber-brikitit on valmistettu 100 % luonnollisista aineista. Ne eivät sisällä lainkaan kemikaaleja, ja ruokaan ei tule ikäviä sivumakuja.

Pyökistä, valkopyökistä, koivusta ja tammipuusta valmistetut uudet **Weber Premium Hill -hiilet** syttyvät nopeasti, palavat kuumana ja tuottavat tunnistetun, herkullisen maun.
Hinta 5 kg pussille noin 10 euroa.



Nerokas ja helppo **Weber Rapidfire -piippusytytin** on brikettigrillaajan ehdoton apuväline. Sen avulla grilli syttyy taatusti joka kerta, ja ateria valmistuu hetkessä.
Hinta noin 20 euroa.



iGrill-lämpömittarilla on helppo seurata grillin ja ruoan lämpötilaa. Anturit asetetaan grilliritilälle tai työnnetään kypsennettävään ruokaan, ja lämpömittarin tiedot siirtyvät älypuhelimien sovellukseen. Sovelluksella voidaan varmistaa, että ruoka ei ole ylikypsää tai raakaa. Uudessa Master-Touch® GBS Premium -hiiligrillissä on valmiiksi iGrill-pidike. Kuvan iGrill 2 -lämpömittari valvoo jopa neljän eri lihan kypsymistä grillauksen ajan.
Hinta noin 130 euroa.



Grilli on hyvä suojata kaatosateelta, lumimyrskyiltä ja auringonpaahteelta. Kevyt ja kestävä Premium-suojapeite on helppo laittaa paikoilleen ja ottaa pois. Kiinnityshihnat estävät peitettä lentämästä tuulen mukana, ja vettähylkivä materiaali auttaa pitämään grillin pinnan puhtaana.
Uusi **Weber Premium -suojapeite** noin 70 euroa.



Weber-hiiligrillin puhdistussarjalla on helppo pitää grilli siistinä. Säännöllinen syväpuhdistus pitää grillin kunnossa ja varmistaa hyvän lopputuloksen lisäksi myös turvallisuuden ja optimaalisen lämmönjakelun.
Puhdistussarjan hinta noin 35 euroa, saatavana verkkokaupasta.

Kaipaatko lisätietoa tai kuvauslainoja? Ota yhteyttä:

Inger Tallqvist, PerPR, 040 199 1073, inger@perpr.fi

Tiina Ahteela, Weber-Stephen Nordic, 0400 159 569, tahteela@weberstephen.com

Painokelpoiset kuvat ovat ladattavissa: perpr.fi.