



DISCOVER WHAT'S POSSIBLE

Weber® SmokeFire -puupellettigrillit – täydellisiä grillaustuloksia joka kerta

Uudet Weber® SmokeFire -puupellettigrillit edustavat älykäästä ja monipuolista ruoanvalmistusta, eikä grillaaminen ole koskaan ollut varmempaa tai vaivattomampaa. Integroitu Weber Connect -teknologia varmistaa täydellisen grillaustuloksen joka kerta.

Uudet Weber® SmokeFire -puupellettigrillit tarjoavat täysin uusia grillielämyksiä. Integroidun Weber Connect -teknologian avulla ruokien grillaaminen ei ole koskaan ollut helpompaa. Se on älypuheliminesi yksityiskohtaisia ohjeita antava grillausopas, joka ilmoittaa mm. milloin pihvi tulee kääntää tai milloin se on valmis syötäväksi. Grillaaja näkee koko ajan reaaliajassa, milloin ruoka valmistuu! Grillausopas toimii ilmaisen Weber Connect -mobiilisovelluksen avulla, jolla voi ohjata Smokefire -puupellettigrillien kaikkia toimintoja. Sovelluksesta voi sytyttää grillin, valita lämpötila-asetukset, valvoa ruoan valmistumista ja paljon muuta.

Monipuolisen lämpötilavälin ansiosta SmokeFire-grillissä onnistuu niin pitkä haudutus, savustus, paistaminen, kuin leipominenkin. Monipuoliseen käyttöön suunniteltu laaja lämpötilaväli mahdollistaa niin rinta-paistin savustamisen hitaasti alhaisessa lämpötilassa kuin täydellisen puoliraa'an pihvin grillaamisen. Posliiniemaloitu pinta kestää sääoloja ja auttaa ehkäisemään ruostumista, halkeamia sekä lohkeilua ajan myötä. Flavorizer Bars -tangot on suunniteltu kuumentamaan koko grillausala, jotta saadaan täydellisen tasainen lopputulos ja voidaan välttää liian kuumia tai kylmiä kohtia.

Eryityisesti SmokeFire-grilleille suunnitellut pelletit on luotu parasta grillatun makua varten. Ne on suunniteltu vahvistamaan ruokien makua aidoilla puulla grillatun aromeilla. Valikoimassa on saatavilla omena-, hikkori- ja Grill Academy -puupellettisekoitukset. Puupelletit valmistetaan luonnonpuusta, eivätkä ne sisällä täyteaineita.

Grillejä on saatavilla Weber-verkkokaupassa www.weber.com sekä valtuutetuilla jälleenmyyjillä.

Puupellettigrillien hinnat alkaen noin 1 200 euroa.

Kaipaatko lisätietoa? Ota yhteyttä:

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

Laura Lindström, PerPR, 0400 889 372, laura@perpr.fi

Painokelpoiset kuvat ovat ladattavissa perpr.fi



Weber® SmokeFire -puupellettigrillit on valmistettu monipuoliseen käyttöön grillaamisesta savustamiseen.



Laaja lämpötilaväli ja Flavorizer Bars -tangot mahdollistavat tasaisen ja maukkaan grillaustuloksen.

Weberin historia alkoi grillauksen kotimaasta Yhdysvalloista, jossa ensimmäinen pallogrilli näki päivänvalon 1952. Ensin pallogrilli valtasi Yhdysvallat, ja sitä mukaa kun valikoimaan lisättiin kaasugrilli, sähkögrilli ja erilaisia tarvikkeita, toimintaa laajennettiin muihin maihin. Weber-Stephen Nordic sai alkunsa Tanskassa vuonna 1990, ja Yhdysvalloissa toimiva emoyhtiö Weber-Stephen Product perusti Pohjoismaihin tytäryhtiön nimeltä Weber Scandinavia vuonna 2000. Toiminta levisi Tanskasta ensin Norjaan, ja vuonna 2004 myös Suomeen ja Baltian maihin, jolloin yrityksen nimeksi muutettiin Weber-Stephen Nordic.

www.weber.com