



FOR LIFE!

JETZT DIE GRILL- INNOVATION DES JAHRES ENTDECKEN: GENESIS II

DIESE UND WEITERE HIGHLIGHTS FINDEST DU BEI DEINEM **WEBER® PREMIUM HÄNDLER**

Deterding GmbH

31621 **Pennigsehl** Hauptstr. 28
Telefon 05028 9009-0

31582 **Nienburg** Kräher Weg 2
Telefon 05021 9639-0

deterding

www.deterding.de

DER NEUE

GENESIS® II

DIE REVOLUTION



Ready for
iGrill 3

Das iGrill 3 Bluetooth Digital Thermometer kontrolliert die Kerntemperatur deines Grillguts und zeigt diese in Echtzeit direkt auf deinem Smartphone an. Einfach in die spezielle Grillvorrichtung stecken und los gehts!

GENESIS® II E-310 GBS®
UVP* 999,00 €

GENESIS® II

Das neue leistungsstarke Grillsystem GS4 ist das beste Grillsystem, das Weber je entwickelt hat: mit neu entwickeltem Zündsystem, innovativen Brennern für gleichmäßige Wärmeverteilung, einem einzigartigen Fettauffangsystem für einfache Reinigung und den legendären Weber Flavorizer Bars für ein unwiderstehliches Raucharoma. Dein Händler zeigt dir die neuen Genesis II Modelle gerne.

10
JAHRE
GARANTIE

* Die angegebenen Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen des Herstellers. Preis-, Sortiments- und Modelländerungen vorbehalten.

GENESIS® II LX

Was hat der GENESIS II LX, das sein kleiner Bruder nicht hat? Einen zusätzlichen Seitenkocher zum Erwärmen von Saucen oder Beilagen. Eine integrierte Zündung, die auf einfaches Drehen des Temperaturreglers reagiert. Grifflichter und Beleuchtung der Regler, um auch im Dunkeln Grillen zu können. High+ für maximale Hitze und bessere Kontrolle auf jedem Brenner. Und – last, but not least – einen Warmhalterost, der ETGS System kompatibel ist.

10
JAHRE
GARANTIE



GENESIS® II L X S-640 GBS®
UVP* 2.999,00 €



*Das innovative
Hochleistungs-
Grillsystem*

ELEKTRONISCHES ANZÜNDSYSTEM

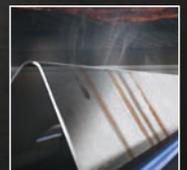
NEU

An- und Zuschalten der Brenner funktioniert immer zuverlässig und sekundenschnell.



OPTIMIERTE FLAVORIZER BARS

Haben die perfekte Form, um das herabtropfende Fett und Bratensäfte aufzufangen und zu verdampfen. So verleihen sie dem Grillgut ein unwiderstehliches Raucharoma.



HOCHLEISTUNGSBRENNER

NEU

Garantieren durch eine optimale Wärmeverteilung gleichmäßig gegartes Grillgut über die gesamte Grillfläche.



FETTAUFFANGSYSTEM

NEU

Bratensäfte, die nicht verdampft werden, fließen von den Brennern weg in die leicht zugängliche Auffangschale unter der Grillkammer.



FÜR JEDEN DAS PASSENDE

ALLE GENESIS® II MODELLE IM ÜBERBLICK



GENESIS® II E-210 GBS®
Black | UVP* 799,00 €



GENESIS® II E-310 GBS®
Black | UVP* 999,00 €
Smoke Grey | UVP* 999,00 €



GENESIS® II E-410 GBS®
Black | UVP* 1.299,00 €
Smoke Grey | UVP* 1.299,00 €



GENESIS® II E-610 GBS®
Black | UVP* 1.699,00 €

ENTDECKE **74** NEUEN GENESIS® II
JETZT DIE MODELLE



GENESIS® II LX E-240 GBS®
Black | UVP* 1.499,00 €

GENESIS® II LX S-240 GBS®
Edelstahl | UVP* 1.699,00 €



GENESIS® II LX E-340 GBS®
Black | UVP* 1.799,00 €

GENESIS® II LX S-340 GBS®
Edelstahl | UVP* 1.999,00 €



GENESIS® II LX E-440 GBS®
Black | UVP* 2.299,00 €

GENESIS® II LX S-440 GBS®
Edelstahl | UVP* 2.499,00 €



GENESIS® II LX E-640 GBS®
Black | UVP* 2.799,00 €

GENESIS® II LX S-640 GBS®
Edelstahl | UVP* 2.999,00 €

DIE NEUHEITEN FÜR DEINEN BBQ-SOMMER



GEGRILLTES CARPACCIO

ZUTATEN für 4 Personen

400 g Rinderfilet (Mittelstück), in dünne Scheiben
geschnitten (0,5 cm)

Für die Marinade:

2 EL italienische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Oregano etc.)
4 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
200 g Rucola
2 EL Balsamicocreme
Salz, Pfeffer
Zitronenöl

ZUBEREITUNG

1 Aus Kräutern, Olivenöl und Knoblauch eine Marinade anrühren, auf ein flaches Blech gießen und das Fleisch von einer Seite etwa eine halbe Stunde darin einlegen. 2 Grill für direkte Hitze auf 220 °C vorheizen. 3 Die Fleischstücke aus der Marinade nehmen und die nicht marinierte Seite etwa 2 Minuten angrillen. In der Zwischenzeit Rucola auf die Teller verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Balsamicocreme und Zitronenöl beträufeln.

VORBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten

SCHWIERIGKEITSGRAD: leicht

GRILLZEIT: 12–15 Minuten

GRILLMETHODE: direkte Hitze, 220 °C

KOHLEART: Weber Holzkohle

KOHLENMENGE: ¾ des Weber Anzündkamins

ANORDNUNG: Mittig in 2 Kohlekörben

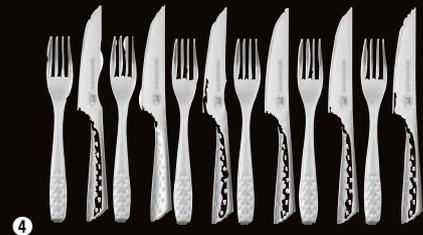
ZUBEHÖR: Weber Sear Grate aus dem Gourmet BBQ System

1 WEBER®
MARINADEN-SET
UVP* 19,99 €

2 WEBER® ÖL- UND
ESSIGFLASCHE
UVP* 14,99 €

3 WEBER®
GEWÜRZMÜHLE
UVP* 14,99 €

4 WEBER® DELUXE
STEAK-SET
12-TEILIG, EDELSTAHL
UVP* 99,99 €



Für ganz
besondere
Gäste



WEBER'S
AMERICAN
BARBECUE

GEB. LP** 29,99 €

Ein
kulinarischer
Roadtrip
durch die USA

Der perfekte Einstieg in die Weber® Welt



DER NEUE KETTLE PLUS



GBS® GELENKROST

Mit 47 cm Durchmesser passend für viele GBS-Einsätze

DURCHDACHER DECKELHALTER

PRAKTISCHER GRILLBESTECKHALTER

WEBER'S GRILLEN MIT BRIKETTS & HOLZKOHLE
GEB. LP** 24,99 €



OPTIMIERTES ASCHEAUFFANGSYSTEM

Für leichte Reinigung

NEU ENTWICKELTER KOHLEROST

Mit V-förmiger Vertiefung für optimale Positionierung der Anzündwürfel und schnelleres Kohleentzünden

WEBER® ANZÜNDKAMIN RAPIDFIRE®
UVP * 24,99 €



LÄNGERE STANDBEINE

Komfortable Grillhöhe

GUMMIERTE RÄDER

Für mehr Mobilität und sicheren Stand

KETTLE PLUS, 47 CM
BLACK, UVP* 199,99 €

WEBER® PREMIUM GRILLBESTECK KOMPAKT
2-teilig, Edelstahl, schwarz
UVP* 39,99 €



Glühende Leidenschaft



Nur das
Beste zum
Original!

**MASTER-TOUCH® GBS®
SPECIAL EDITION, 57 CM**

Mit One-Touch Reinigungssystem aus Edelstahl, Aschetopf, Grillrost aus Edelstahl mit Grillrosteinsatz für Gourmet BBQ System, Deckelhalter Tuck-Away, Char-Baskets und integriertem Deckelthermometer
BLACK, UVP* 349,00€



**WEBER®
BRIKETS**

4 KG
UVP* 8,99€

8,8 KG
UVP* 14,99€

10% GRATIS
Nur für
kurze Zeit



MASTER-TOUCH® GBS®



**FÜR GENUSS
OHNE GRENZEN**

DAS GOURMET BBQ SYSTEM®

Mit den austauschbaren Rosteinsätzen unseres Gourmet BBQ Systems (GBS) wird dein Weber Grill zur Outdoor-Küche: Sogar Pfannengerichte, gedünstetes Gemüse aus dem Wok, Pizza, Waffeln oder Sandwiches lassen sich damit auf dem Grill zubereiten.



SEAR GRATE
UVP* 59,99€



GEFLÜGELHALTER
UVP* 69,99€



PFANNE
UVP* 59,99€



PIZZASTEIN MIT GESTELL
UVP* 59,99€



NEU

WOK SET
UVP* 99,99€



EBELSKIVER PFANNE
UVP* 69,99€



DUTCH OVEN
UVP* 129,99€



WAFFEL & SANDWICH EISEN
UVP* 129,99€



iGRILL – NIE WIEDER DEN PERFEKTEN GARPUNKT VERPASSEN!

NEU



WEBER® iGRILL MINI

1 Temperaturfühler, magnetisch – zum einfachen Anbringen an den Grill

UVP* 69,99 €

WEBER® iGRILL 3

2 Temperaturfühler mit Farbmarkierung, 1 Temperaturfühler für die Grilloberfläche, Timer, passend für alle Genesis II Modelle

UVP* 119,99 €



WEBER® iGRILL 2

2 Temperaturfühler, Display mit LED Temperaturanzeige, magnetisch – zum einfachen Anbringen an den Grill

UVP* 129,99 €



Tip

Thermometer seitlich in das Grillgut stecken – so ist es einfacher, die Mitte zu treffen.

GRILLEN WIRD DIGITAL. MÜHELOS MESSEN, WANN DEIN STEAK PERFEKT IST

Verpasse nie wieder den idealen Garpunkt: Die Weber iGrill App meldet deinem Smartphone, wenn das Grillgut die richtige Kerntemperatur hat.



MIT DER NEUEN WEBER® iGRILL APP OPTIMAL VERNETZT

Mit der neuen kostenlosen Weber iGrill App eröffnen sich ungeahnte, individuell zugeschnittene Möglichkeiten:

- Rezeptvorschläge
- Grilltipps
- Temperaturvoreinstellungen
- Social-Media-Anbindung inklusive Grillweltkarte und der Möglichkeit, eigene Bilder hochzuladen



LADE DIR DIE WEBER iGRILL APP AUF DEIN SMARTPHONE UND VERBINDE DICH MIT DEINEM iGRILL



ÜBERWACHE SO GANZ EINFACH DIE TEMPERATUR DEINES GRILLGUTS UND WIDME DICH DEINEN GÄSTEN



DEIN SMARTPHONE ERINNERT DICH, SOBALD DAS GRILLGUT FERTIG IST

* Die angegebenen Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen des Herstellers. Preis-, Sortiments- und Modelländerungen vorbehalten.