

MAGAZÍN O KULTUŘE GRILOVÁNÍ, POŽITKU & ŽIVOTNÍM STYLU - VYDÁNÍ 2014

ORIGINAL

THE WEBER® GRILL MAGAZINE



ZDENĚK POHLREICH

REPORTÁŽ Z VELETRHU SPOGA

*ROZHOVOR SE SLOVENSKÝM
HERCEM MÁROŠEM KRAMÁREM*

SORTIMENT

2014

PŘEHLED VŠECH GRILŮ, PŘÍSLUŠENSTVÍ A NOVINEK

VÁŠ BALKON, VAŠE MÍSTO NA GRILOVÁNÍ 🍖 BRAZÍLIE 2014

PIVO - VŠE JE O SPRÁVNÉM VAŘENÍ 🍖 SPECIÁLNÍ MASOVÁ GRILAKADEMIE



WEBER.COM

THE GRILL. THE ORIGINAL.



WEBER® GRILAKADEMIE

GRILUJTE

JAKO PROFESIONÁLOVÉ

Na kursu Grilakademie ORIGINAL může každý zažít spoustu zábavy a naučit se, jak připravit dokonalé menu na grilu – protože perfektní zážitek z grilování je v první řadě otázkou receptury a správné techniky grilování.

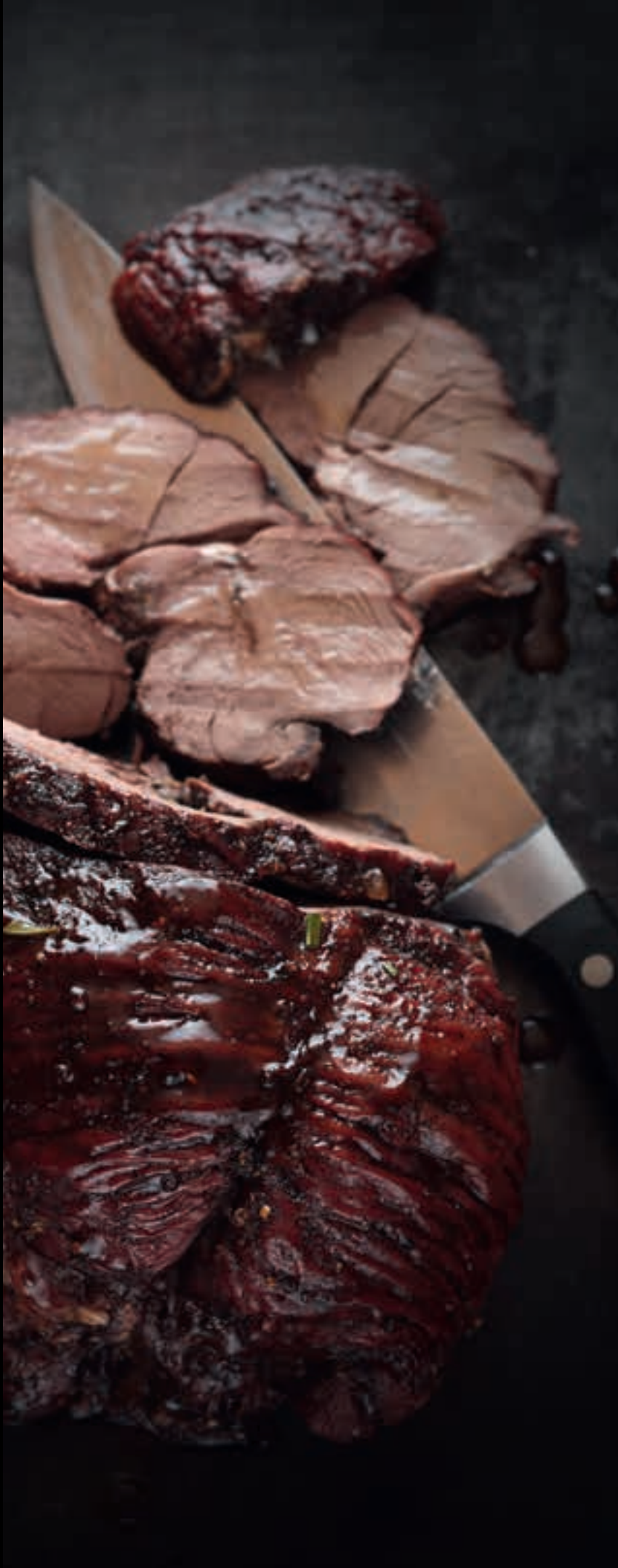
Co Vás čeká:

vyškolení odborníci Vám v průběhu kursu předají znalosti a zkušenosti nezbytné pro přípravu pokrmů při vaření na grilech Weber®.

Společně s nimi připravíte různé chutné speciality.

Budete pracovat v malých skupinkách, bok po boku se zkušenými profesionály. Tak se z Vás stanou – i bez kuchařských zkušeností – mistři grilu a budete mít možnost zeptat se na všechno, co jste už dávno chtěli o grilování vědět.

Na závěr si v prvotřídním, ale útulném prostředí pochutnáte u sklenky vína na výsledku společné výuky: excelentním menu o několika chodech.



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER®

OBSAH

03

05
EDITORIAL

06
**TAK CO,
CHUTNALO VÁM?**

Řekneme vám vše o chuti a koření.



08
**GBS™ - GOURMET BBQ
SYSTEM**

Objevte nové kulinářské světy
s doplňky GBS™.



11
MÁROŠ KRAMÁR

Rozhovor nejen o grilování se
známým slovenským hercem.



12
**PIVO - VŠE JE
O SPRÁVNÉM VAŘENÍ**

Podívejte se do svého püllitru a objevte
příběh kultovního nápoje.



14
UZENÍ

Vše, co jste chtěli vědět
o uzení na grilu.



16
RECEPT

Kuřecí stehna se slanino-
vou omáčkou ochucenou
Whisky.



17
ZDENĚK POHLREICH

Šéfova grilovací show na veletrhu SPOGA.



20
**BRAZÍLIE 2014 – OHEŇ,
MASO & FOTBAL**

Sledujte roadtrip za grilovací kulturou Brazílie.



22
**VÁŠ BALKON, VAŠE MÍSTO NA
GRILOVÁNÍ**

Perfektní řešení pro malé prostory.



23
Q® – SÉRIE NA KAŽDÝ DEN

Skutečný výkon není otázkou
velikosti.



24
SPECIÁLNÍ MASOVÁ GRILAKADEMIE!

15 opravdových mužů a jedna kráva! Zjistěte více o tomto
jedinečném grilovacím kursu.



27
**PŘÍMÉ VERSUS
NEPŘÍMÉ GRILOVÁNÍ**

Tipy, triky a recepty z naší Weber
Grilakademie.



28
BURGER SVĚTOBĚŽNÍK

Historická cesta tohoto oblíbeného pokrmu.



WEBER® PRODUKTY

32 GRILY NA DŘEVĚNÉ UHLÍ
38 ELEKTRICKÉ GRILY
41 PLYNOVÉ GRILY
48 PŘÍSLUŠENSTVÍ

MNOHEM VÍČ NEŽ JEN POUHÉ ...

Grilování je matkou všech kuchařských umění a žhavým příslibem požitku z báječně chutnajícího jídla – hlavně od té doby, co se griluje pod poklopem. Ten se totiž postará o to, čemu říkáme záruka úspěchu, protože grilované potraviny se pod ním ohřívají rovnoměrně ze všech stran. A tak jsou bezezbytku ze všech stran vynikající. Různé zóny – ať už v přímém žáru, nebo v nepřímém na okraji žhavých uhlíků – vytvářejí společně s vhodným příslušenstvím pohádkových tisíc a jednu možnost.

Důležitý však není jen vhodný gril, ale i kvalitní potraviny, které do něj vkládáme. Dnes už totiž při jídle jde o mnohem víc než jen o pouhé nasycení. Je to vlastně velký luxus. Když si totiž na jídle záměrně pochutnává jak naše tělo, tak i duše, jsme šťastnější. Když dbáme na to, co jíme, pak si pochutnáváme a současně si jídla vážíme. Když tohle vše děláme, pak budeme i potraviny připravovat pečlivě a s láskou – a dostane se nám odměny. Připravíme něco, co bude mnohem víc než jen kousek zeleniny nebo masa. A to je na „Weber® Way of Grilling“ ta nejkrásnější zkušenost.





MILÉ ČTENÁŘKY A ČTENÁŘI,

nedávno jsem byl večer s přáteli v restauraci a bezděky jsem zaslechl pár útržků rozhovoru od sousedního stolu. Horlivě se tam totiž diskutovalo o „perfektním steaku“ - a to člověk jako já samozřejmě zbystří. Na jednu padla věta: „Četl jsem to v magazínu firmy Weber® - přinesu ti ho...“ To mě potěšilo a pomyslel jsem si, že když člověk dokáže, aby se nějaké médium stalo předmětem rozhovorů, tak je nejspíš na správné cestě. Letos Vám představíme ORIGINÁL - magazín firmy Weber® o kultuře grilování, požitku a životním stylu - už podruhé: Vaše mnohdy úchvatné reakce na jeho první vydání nás podnítily k tomu, abychom Vás i v roce 2014 unesli do zajímavých mikrokosmů. Světů, v nichž je život nejen plný požitků, ale i pohody. Spolu se Zdeňkem Pohlreichem se ohlédneme za mimořádně úspěšným veletrhem Spoga, s Márošem Kramářem probereme jeho vztah ke grilování a i tentokrát se budeme zabývat věcmi, bez nichž by „perfektní Weber-moment“ u grilu nebyl vůbec možný: kvalitními potravinami. Vyrazte s námi a ponořte se do fascinujícího umění vaření piva, nebo se spolu s námi podívejte, jaké nekonečné možnosti Vám nabídne Váš gril se systémem Gourmet Barbecue. Poučte se spolu s námi o chuťových smyslech, objevte zcela nový nápad na společné hodování a mnoho a mnoho dalších vzrušujících témat. Samozřejmě je, že i my u firmy Weber® se těšíme na sportovní mega-událost roku, a tak se příběh „Brazílie“ zaměří na hostitelskou zemi mistrovství světa v kopané v roce 2014. A jak jinak, než z pohledu místní kultury grilování.

V roce 2014 očekáváme jako obvykle řadu nových produktů, jako například nově upravenou sérii Q® pro perfektní zážitek z grilování na vlastním balkoně nebo na zahradě.

Kromě toho Vám nabídneme novinky i v systému „Weber® Gourmet Barbecue“, krátce GBS™. Díky nezměrnému úspěchu tohoto systému jsme v roce 2014 vybavili grilovací rošty s GBS™ i další modely našich grilů, a tak si doplňky jako litinový rošt Sear Grate, pánev Wok, nebo kámen na pizzu, můžete dopřát jak u kotlových grilů, tak i nově u grilů plynových. Ať je Vám magazín Original opět inspirací pro všechny Vaše grilovací experimenty a pokud - i po lekci v tomto magazínu - budete pátrat po další inspiraci nebo po nových nápadech týkajících se našeho oblíbeného tématu, pak Vám doporučuji návštěvu Weber® Grilakademie LIVE u našich autorizovaných prodejců a v neposlední řadě naší Weber® Grilakademii Original v Pražském kulinářském institutu - PRAKUL. Mistři grilu vyškolení firmou Weber-Stephen se těší, že Vás budou moci seznámit s rozmanitými postupy při přípravě jídel a grilování a předvést Vám svět firmy Weber®. Sdílíte přece stejnou vášň jako všichni ostatní zaměstnanci firmy Weber® - členové týmu žijící po celém světě: touhu vytvořit nejlepší předpoklady pro Váš perfektní Weber-moment.

A teď už Vám přeji hodně zábavy při čtení!

Srdečně zdraví

Václav Modelský

Managing Director Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.

TAK CO, CHUTNALO VÁM?

ODPOVĚĎ NA TUTO OTÁZKU JE V PODSTATĚ ÚPLNĚ JEDNODUCHÁ: ANO, NEBO NE. PŘESTO NIKDY NEMŮŽE BÝT NÁZOR NA JÍDLO JEDNOZNAČNÝ – PROTOŽE CHUŤ JE NESMÍRNĚ SUBJEKTIVNÍ ZÁLEŽITOST. NE NADARMO LIDOVÉ PŘÍSLOVÍ ŘÍKÁ: „PROTI GUSTU, ŽÁDNÝ DIŠPUTÁT!“ TĚMITO MALÝMI PŘEDKRMY VÁM POSKYTNEME TÉMATA NA PŘÍŠTÍ DISKUZI, AŽ SE VÁS ZNOVU NĚKDO ZEPTÁ: TAK CO, CHUTNALO VÁM?



PO STOPÁCH DOBRÉ CHUTI

ZKUSTE TO!

Vyberte si některou z trendových „tmavých“ restaurací, nebo se zkuste najíst „poslepu“ – najednou objevíte spoustu zcela nových vůní. Nebo si při jídle ucpěte nos a vyřadíte tak větší část svého chuťového smyslu. Opačného efektu dosáhnete srkáním a mlaskáním. Zvýšená výměna vzduchu uvolní více aromatických molekul a postará se o intenzivnější zážitek z jídla. Věděli jste to? – V Číně je mlaskání a srkání součástí dobrého vychování.



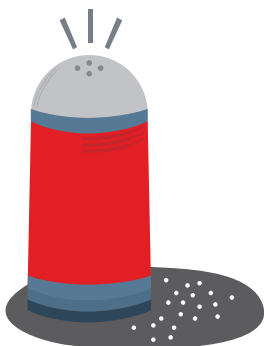
Pomocí vždy dvou až šesti tisíc chuťových pohárků dokáže náš jazyk rozlišovat pět základních chutí: sladkou, kyselou, slanou, hořkou a lahodnou chuť zvanou umami. K nim se přidává řada vůní, které vnímáme čichovými buňkami v nosu. A proč? Dnes, abychom si pochutnali. A dříve: abychom přežili, dokázali odlišit kyselé a hořké od jedovatého, zkaženého a nezralého. Slané nám dodává životně důležité minerály, zatímco s oblibou sladkého a stravy umami se už rodíme. Budte tedy shovívaví, když vaše dítě znovu odsune porci špenátu – na vině je jen evoluce.

JÍME I OČIMA – A JEŠTĚ VÍCE NOSEM

Kde vlastně vzniká chuť? Určitě řeknete: v ústech, na jazyku. Ale představte si, že vám předloží úplně neznámé jídlo a vyzvou vás, abyste je ochutnali. Co uděláte? Správně: napřed si je zkoumavě prohlédnete a důkladně si k němu přivoníte. Opravdu to je tak: 80 % toho, co označujeme jako chuť, vyvolávají prchavé aromatické látky, které polechtají náš nos při nádechu a žvýkání. Přesněji řečeno – měli bychom rozlišovat mezi chutí (tím, co ochutnává náš jazyk) a vůní (tím, co cítí náš nos).

KOŘEŇTE JÍDLA

– ALÉ SPRÁVNĚ



Některé chutě mohou potlačovat jiné, nebo je překryjí. Káva by nám měla chutnat od přírody odporně, protože je v základu hořká. Lžička cukru však našemu mozku signalizuje sladké, a tak považuje hořkou chuť za přijatelnou. Sůl zase zesiluje řadu vůní, a proto nechybí takřka v žádném jídle.

Vědci zjistili, že hořké už v nepatrné dávce enormně ovlivňuje naši chuť. Zjednodušeně se dá říct, že hořké přísady působí 3000 krát intenzivněji než ty sladké. Proto se musíme nad způsobem koření jídla důkladně zamyslet.



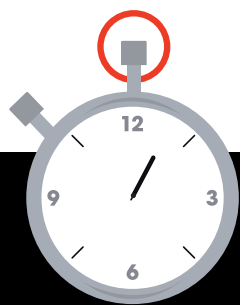
PEPŘ: UMĚNÍ SAMO O SOBĚ

Jedno koření do všeho – od steaku přes omáčky až po jahody. Pepř dokáže zjemnit spoustu pokrmů. Kupujte jen celá zrnka pepře, protože mletý pepř už aroma skoro ztratil.

BYLINKY VYŽADUJÍ CVIK



Matka Příroda to s námi myslí opravdu dobře, protože nám ve své velké zahrádce připravila rostliny, kterými docílíme libovlnné chuti. Ale kdo chce v koření jídla vystoupat až na pomyslný Olymp, ten musí stejně jako ve všem v životě: cvičit, cvičit. Takže vytáhněte gril a pusťte se do koření!



BYLINKY

KOŘENĚNÍ MUSÍ BÝT SKUTEČNĚ RYCHLÉ

Při vaření a pečení s bylinkami nesmírně záleží na správném načasování. Když se totiž bylinky vaří, popř. pečou s ostatními přísadami příliš dlouho, v kuchyni to sice krásně voní, ale v jídle už žádné aromatické látky nezbudou. Vyprchaly. Už po dvaceti minutách ztrácí většina bylinek svou vůni. Proto je přidáváme do jídla až těsně před koncem vaření, nebo je po chvíli znovu vyjmeme.

ZELENÝ PEPŘ: nezralé plody pepřovníku se vaří a suší mražením, nebo se nakládají do nálevu. Mají jemnou ovocnou chuť. Jsou favoritem pro bílé maso na grilování.

ČERNÝ PEPŘ: nezralé plody pepřovníku sušené na vzduchu. Jejich chuť je méně ovocná, spíš citrusová, jen mírně ostrá. Univerzální koření. Perfektní na steaky.

ČERVENÝ PEPŘ: neloupané dozrálé plody pepřovníku, prodávají se buď nakládané, nebo sušené. Velice náročná výroba, proto jsou méně časté a drahé. Ohnivě ovocná chuť, u sušených mírně nasládlá. Zjemňují zvěřinová jídla a čokoládové dezerty.

BÍLÝ PEPŘ: dozrálé plody pepřovníku, které se po sklizni loupou, namáčejí do vody a suší. Jsou méně pálivé než zrnka černého pepře a mají jemně ořechové aroma. Často se používají do světlých omáček, na bílé maso a nízkotučné ryby.

GRILOVÁNÍ S PLNÝM NASAZENÍM



Vaření s wokem
– snadné díky GBS™



Perfektní steak –
žádný problém s roštěm Sear Grate



Středozemní pochutnání –
s kamenem na pizzu

DÍKY ŘADĚ DOPLŇKŮ KE GRILOVACÍM ROŠTŮM SE OKAMŽITĚ OTEVÍRAJÍ NETUŠENÉ MOŽNOSTI. KDYŽ JSTE SE JEDNOU ROZHODLI PRO GRILOVÁNÍ SE SYSTÉMEM GBS™, BUDETE CHTÍT NEUSTÁLE VŠECHNY DOPLŇKY ZKOUŠET!

U systému Weber® Gourmet BBQ představuje každý nástavec vlastní kulinární svět: například s nástavcem sear grate vykouzlíte perfektní charakteristickou mřížku na každém steaku. S wokem vpustíte do světa grilování asijskou kuchyni a kámen na pečení pizzy umožní upéct nenapodobitelně křupavý chléb nebo obložené těsto.

Chytré výhody systému Gourmet BBQ se budou od roku 2014 dodávat současně s řadou grilů, které budou už z továrny vybaveny roštěm se systémem Gourmet BBQ.



T-BONE STEAKY Z ARGENTINSKÉHO HOVĚŽÍHO MASA S KREOLSKOU SALSOU

NA SALSU

250 g zralých rajčat bez jadérek, nakrájených na drobné kostičky
175 g zelené papriky, nakrájené na drobné kostičky
150 g bílé cibule, nakrájené na drobné kostičky
1 PL červeného vinného octa
1 PL olivového oleje
1 ČL jemně nasekaných, čerstvých lístků oregana
1 ČL hrubě mleté mořské soli
Olivový olej
Čerstvě mletý černý pepř

PŘÍPRAVA

- 1 Suroviny na salsu smícháme ve středně velké skleněné nebo nerezové misce. Salsu necháme podle libosti před servírováním proležet až 1 hodinu při pokojové teplotě.
- 2 Před grilováním necháme maso odpočinout při pokojové teplotě 1 hodinu.
- 3 Připravíme gril s roštem Sear Grate pro přímé grilování a rozpálíme jej na střední teplotu (200–230 °C).
- 4 Očistíme grilovací rošt kartáčem. Steaky grilujeme na roštu Sear Grate z obou stran (se zavřeným poklopem) zhruba 2 min. Steaky pak přesuneme do nepřímé grilovací zóny na cca 4–5 min. Po uplynutí této doby sundáme z grilu a necháme odpočinout cca 3–5 min. Osolíme, opepříme a servírujeme se salsou.

Vhodná příloha: česnekový chléb z grilu.

TIP!

U steaků (medium-rare) musí teplota uvnitř masa dosáhnout 52–55 °C.



PIZZA S GARNÁTY, PESTEM, OVČÍM SÝREM A SUŠENÝMI RAJČATY

TIP!

Těsto můžeme připravit den předem a uložit ho až do použití do ledničky. Těsto je však potřeba vyjmout z ledničky 30 minut před vyválením.

SUROVINY

500 g velkých garnátů, bez krunýře
800–900 g těsta na pizzu (vlastní výroby nebo jako hotový produkt)
2 PL olivového oleje
mouka pod těsto
1 sklenice
bazalkového pestu (zhruba 200 g)
200 g ovčího sýra nebo mozzarellu nakrájené na kostičky
8 rajčat sušených na slunci, naložených v oleji, okapaných a nakrájených na tenké proužky

NA MARINÁDU

1 PL olivového oleje
1 PL sekaného oregana
¼ ČL hrubě mleté mořské soli
⅛ ČL čerstvě mletého černého pepře

PŘÍPRAVA

- 1 V míse rozšleháme suroviny na marinádu. Vložíme do ní garnáty a necháme je marinovat při pokojové teplotě 15 minut.
- 2 Gril připravíme na přímý střední žár s kamenem na pizzu uprostřed. (175–230 °C).
- 3 Rozdělíme těsto na dva stejně velké kousky. Kousky těsta položíme vždy na kus pečicího papíru, který potřeme na jedné straně 1/5 PL olejem. Na každou část pečicího papíru položíme kousky těsta a pomoučenými rukama nebo pomoučeným válečkem na těsto vytváříme kruhový plát, silný necelý 1 cm: oba pláty potřeme zbývajícím olejem. Těsto necháme odpočinout při pokojové teplotě 5–10 min.
- 4 Kartáčem očistíme grilovací rošt. Garnáty grilujeme při zavřeném poklopu na přímém středním žáru po obvodu kamene na pizzu 2–4 minuty, dokud již nejsou růžové a jsou upečené. Přitom je jednou až dvakrát obrátíme. Sejmeme je z grilu, necháme trochu vychladnout a podélně je rozpůlíme. Pláty těsta i s pečicím papírem položíme na kámen na pizzu nad přímý střední žár a při zavřeném poklopu je grilujeme 2–5 minut, dokud nezískají barvu a nebudou zespodu opečené. Papír vytáhneme a vyhodíme. Pláty těsta otočíme, potřeme pestem a obložíme je garnáty, ovčím sýrem nebo mozzarellou a proužky rajčat. Pizzu při zavřeném poklopu grilujeme na přímém středním žáru 2–3 minuty, dokud zespodu není křupavá a přitom příležitostně pizzu na pizza kameni kousek pootočíme, aby se rovnoměrně propekla. Sejmeme pizzu z grilu, nakrájíme ji na kousky a ihned podáváme.

WEBER® SYSTÉM S NEOMEZENÝMI MOŽNOSTMI

Více informací o GBS™ systému a grilech najdete na následující stránce a v produktové části:

GBS™ DOPLŇKY



GOURMET BBQ SYSTEM –
KÁMEN NA PIZZU S MADLY



GOURMET BBQ SYSTEM –
PÁNEV



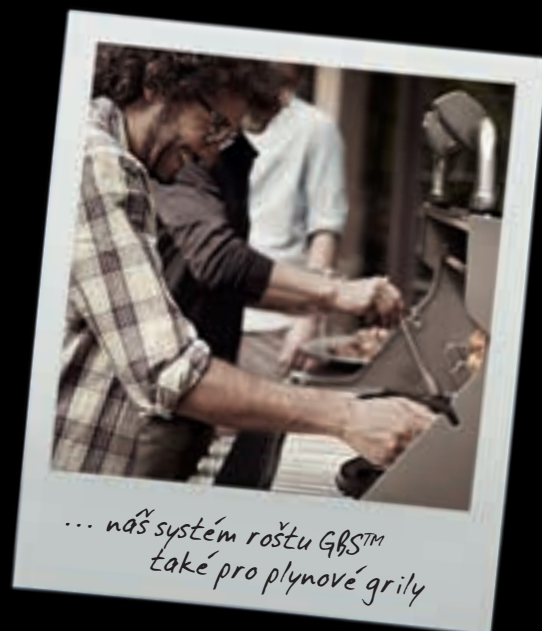
GOURMET BBQ SYSTEM –
STOJAN NA DRŮBEŽ



GOURMET BBQ SYSTEM –
WOK



GOURMET BBQ SYSTEM –
ROŠT SEAR GRATE

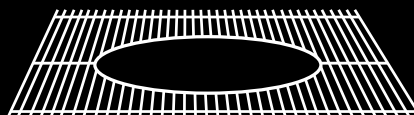


... náš systém roštu GBS™
také pro plynové grily

GBS™ ROŠTY



GBS™ ROŠT PRO GRILY
NA DŘEVĚNÉ UHLÍ



GBS™ ROŠT
PRO PLYNOVÉ GRILY

DOPLŇKY KE GRILU

Ostatní doplňky ke grilu
Master-Touch™ GBS™:



OTÁČECÍ ŠPÍZ



MANGAL
GRILOVACÍ SADA



Mangal grilovací sada



Mangal grilovací sada

NEJRADĚJI GRILUJI PRO MENŠÍ SPOLEČNOST



Bydlíte v Bratislavě, ale často jste pracovně v ČR. Jaký je Váš vztah k Česku, cítíte se tak trochu Čechoslovák?

Já jsem vždy byl Čechoslovák. Narodil jsem se přece v Československu, bylo pro mě tedy od počátku přirozené, že jsme jedna země. Samozřejmě, více se cítím být Slovákem, ale když se Československo rozdělovalo, bylo mi to velmi líto. Celá Evropa se spojovala, jen my jsme se dělili. Když se na to ale zpětně dívám, alespoň si dnes nic nevyčítáme, ve smyslu my doplácíme na vás, vy na nás. Jsem však názoru, že na to obě země trochu doplatili, přestože dva kohouti na jednom smetišti být nemohli a politici pro to rozhodli, jak rozhodli.

Česko mi je dodnes velmi blízké, studoval jsem tam na konzervatoři v Brně, tam jsem se naučil česky. Tím, že čistě ovládám jazyk, jsem v ČR i dost obsazován. To mě těší, ostatně každý ekonom dobře ví, že čím větší trh, tím lépe. Mám tak mnoho práce i doma i v Čechách.

Kde nyní hrajete, jaké máte aktivity?

V Praze mám dvě představení. Pro Studio Dva účinkuji ve hře Soukromý skandál, kde hrají manžela Evy Holubové, je tam opravdu skvěle obsazení. Zároveň hrají i ve hře Vše o mužích, to hrajeme už 4 sezóny a měli jsme asi 300 repríz. Tyto dvě představení hrajeme po celé České republice a velmi se mi líbí, že i v menších českých městech lidé žijí kulturou, chodí na představení. Je to tam trošku jiné, přijdou, vyfotí se, vyžádají si podpis a sály jsou skutečně vyprodány.

V Bratislavě stále hostuji v SND, kde sice od svého odchodu již sedm let nej-

MAROŠ KRAMÁR JE NA SLOVENSKU ZNÁMÝ NEJEN JAKO OBLÍBENÝ HEREC, ALE I JAKO VELKÝ FANOUŠEK DOBRÉHO GRILOVÁNÍ. BYLI JSME PROTO VELMI RÁDI, ŽE PŘIJAL NAŠE POZVÁNÍ A PO CESTĚ Z ČECH, KDE MÁ MOMENTÁLNĚ ROZJETÝCH NĚKOLIK PROJEKTŮ, SI NAŠEL ČAS NA KRÁTKÝ, ALE VELMI PŘÍJEMNÝ ROZHOVOR O TOM, CO SE PRÁVĚ V JEHO ŽIVOTĚ DĚJE.

sem členem, ale 22 let zde hrají ve hře Brouk v hlavě. V divadle Teatro Wüstenrot zas už 16tým rokem hrají hru Mandarinkový pokoj. V tomto divadle od září uvádíme také představení Lordi, které sám produkuji, a s Josefem Vajdou a Petrem Šimunem v něm i hrajeme. Je to pikantní komedie, kterou úspěšně uvádíme po celém Slovensku a protože má jen tříčlenné obsazení, je nenáročná na prostor a kulisy, je možné si ji objednat například i na večírky či akce. Také na Slovensku hrají v seriálu TV Markíza Bouřlivé víno. Je to velmi záporná postava, musím říci, že takové lidi v reálném životě rád nemám. Dále jsem se na půl roku objevil i v české Ordinaci v růžové zahradě, ztvárnil jsem tam lékaře ze Slovenska. Dlouhodobě dělám i galaprogram Zázraky přírody na ČT. Je to příjemný pořad, v němž se diváci něco dozvědí, i se pobaví, vždy tam mám zajímavé hosty i spolumoderátora p.Korena. Projekt má velký úspěch, původně jsme měli točit jen 6 dílů, ale momentálně jsme dotočili už 36 díl a pokračujeme úspěšně dál, což mě těší.

Jaký je Váš vztah k vaření a grilování?

Já vařit umím, ale tajím to! Ženil jsem se ve 40ti, takže přece jen něco musím umět uvařit, jinak bych se té 40tky asi nedožil. Takže minimálně vajíčka na všechny způsoby. Víte, jak to chodí, když je chlap sám doma. Podívá se na zásoby ve spíži a navaří i z ničeho nebo ze zbytků. Když to smícháte na pánvi a hodíte na to vejce, výsledek ještě nikdy nezklamal :-). Ne že by mě to až tak moc bavilo, ale když jsem hladový, dokážu leccos. Například i fleky se zelím, což není tak jednoduché, udělat

dobré zelíčko na karamelu. Ale neříkejte to mojí manželce :-).

Co se týče grilu, griluji velmi rád. Chytlo mě to, když jsem byl v Americe, tam je barbecue velmi oblíbená činnost. Velmi se mi líbilo, že na pobřeží už měli připravené grily, pěkně napevno, lidé si dělali výlety a grilovali si tam celé rodiny. Když mám čas, velmi rád griluji doma na zahradě. Otevřít si vínečko a k tomu ukrojit kus dobrého masa. Jak jsem se například dozvěděl na Weber Grilakademii, maso není třeba ani nakládat, proto od té doby už ani nenakládám a mám s tím ještě méně práce. Návštěvy vždy chválí, dobře si to udělal, říkají. I když většinou všechno připravila moje žena a já jsem to na grilu jen otáčel. To ovšem také беру jako umění, vědět, kdy masíčko otočit, aby nevyschlo a nepřipálilo se. Raději mám malou společnost, společně si dáme víno, dobré jídlo, popovídáme si a mohu při tom i grilovat. Mimochodem jako majitel plynového grilu doporučuji mít vždy po ruce dvě plynové bomby. Nic není horší, než být v polovině grilování, už to voní, sliny se sbíhají a vám dojde plyn. Už se mi to stalo, takže jsem se poučil a mám v garáži náhradní bombu vždy připravenou.



Hru Lordi můžete vidět v divadle Teatro Wüstenrot

VŠEMI PROSTŘEDKY PIVOVARNICKÉHO UMĚNÍ

ŽÁDNÝ JINÝ NÁPOJ SE PŘI GRILOVÁNÍ NEPIJE TAK ČASTO JAKO PIVO. A PŘECE SE VŮBEC NEZAMÝŠLÍME NAD TÍM, KOLIK PÉČE SE SKRÝVÁ V KAŽDÉM HLTU TOHOTO JEČMENNÉHO TRUŇKU. ALE POHLED PŘES OKRAJ PŮLLITRU SE URČITĚ VYPLATÍ.



Procházeli jste se už někdy polem s ječmenem a naslouchali tichému šumění větru mezi klasy? Byli jste už někdy v tradičním rodinném pivovaru a nasávali teplou, sladovou vůni z varných nádob? Otevírali jste už někdy pivní lahev se stejným očekáváním a úctou jako lahev šampaňského? Ne? Pak byste to měli bezpodmínečně napravit. Pivo je totiž mnohem víc než jen náš věrný společník při posezení u grilu. Pivo může představovat neuvěřitelný kulinární zážitek, který se vyplatí cíleně vychutnávat.

KDYŽ SE CHLÉB ZMĚNIL V PIVO

Pivo pochází z Mezopotámie, která se rozkládala na území dnešního Iráku. Záznamy dokazují, že místní Sumerové vařili pivo už ve 4. tisíciletí před naším letopočtem. Na proces kvašení pravděpodobně narazili už mnohem dřív a nejspíš náhodou, když nechali příliš dlouho máčet ve vodě chlebové placky. Také ve střední Evropě se lidé dostali k pivu přes kvašení těstových placek. Ječmen, pšenice a špalda byly snáz k mání než včelí med, který byl základní surovinou medoviny. A tak se z piva rychle stal každodenní nápoj.

NĚMECKÝ ZÁKON O PŘÍRADÁCH K VAŘENÍ PIVA

Pivo bylo i ve středověku pojmem což přimělo bavorského vévodu Viléma IV., aby v roce 1516 vydal zákon o přísadách k vaření piva. Nejstarší dosud platný předpis týkající se potravin na světě říká, že k vaření piva se smějí používat výhradně ječmen, chmel a voda. Význam kvasinek tehdy ještě neznali – spontánní kvašení vyvolávaly kvasinky obsažené ve vzduchu. I když se už dnes podle tohoto zákona pivo nevaří, všichni počestní pivovarníci mají jedno společné: lásku ke svému výrobku.

Vaření piva je umění – od výběru nejlepších surovin, přes čas strávený při vaření jemným doladováním chuti až po charakteristický tvar a ztvárnění lahvi, uzávěru a etikety.

POCHUTNÁVEJTE SI NA PIVU – ALE SPRÁVNĚ

Prý existují lidé, kteří po celý život pijí neustále stejnou značku piva. Proti tomu se v zásadě nedá nic namítnout. Přesto se domníváme, že o hodně přicházejí. Protože stejně jako u vín, i u piva existuje mnoho značek, které vynikají jedinečnou chutí. V USA se dokonce koná pivní mistrovství světa, při němž odborníci hodnotí nejlepší piva z celé zeměkoule. Ale nezáleží na tom, zda si potrpíte na piva pro gurmány, piva s charakterem, silná piva nebo prostě jen popijíte svou oblíbenou značku – měli byste si na nich pochutnávat. Naslouchejte, jak při nalévání do sklenice stoupá pěna a kysličník uhlíčitý perli vzhůru. Sledujte, jak se tvoří čepice. Prozkoumejte, zda se pivo jemně třpytí, nebo je mírně zakalené. Nechejte se okouzlit fascinující barvou, která se může pohybovat od světle zlaté přes měděnou až po temnou čern. Vdechněte jeho aroma a buket – a až poté ochutnejte první doušek. Jiskří vám kysličník uhlíčitý na jazyku? Dominuje sladká, kyselá nebo mírně natrpklá chuť? Je vaše pivo plné nebo štíhlé? Vydává dodatečné vůně a jak dlouho doznívají? U dobrého piva najdete postupně odpověď na každou otázku. A tím složíte hold sládkovu umění. Dopřejte si při příští konzumaci piva klidně trochu víc času. Vaše pivo si to každopádně zaslouží.

1

PRO ZVÍDAVÉ : CO ZNAMENÁ SVRCHNÍ A SPODNÍ KVAŠENÍ?

Tyto výrazy udávají, kde se usazují kvasinky přidávané do kádě při vaření: u spodně kvašených piv na dně, u svrchně kvašených plavou na povrchu mladiny. Spodně kvasničná kultura pracuje neefektivněji při teplotě 6 až 9 °C, zatímco svrchně kvasničná kultura nejvíce vyhovují teploty 15 až 20 °C. Svrchně kvašená piva se obecně považují za aromatičtější. Typickými příklady jsou Guinness, Ale, Porter nebo náchodská piva Weizen či Stout. Mezi spodně kvašená piva patří ležáky, například Plzeňský Prazdroj nebo Granát.

2

PRO ZVÍDAVÉ : KOLIK ČASU JE TŘEBA K DOKONALÉMU NAČEPOVÁNÍ PIVA??

Jak vypadá perfektně načepované pivo, o tom má každý z nás samozřejmě svou představu. Ale sedm minut by na své pivo nikdo čekat neměl. Tento mýtus je prostě nesmysl, protože pivo by za tu dobu mohlo mírně zvětrat. Podle názoru expertů načepování piva díky moderním výčepním zařízením netrvá déle než dvě minuty.

TIP!

PIVO NEPATŘÍ JEN PŘED GRIL

Ne, i na grilu se pivo mění v jedinečnou pochoutku. Je vynikající přísadou do marinády nebo podle klasiků pod grilované kuře – Kuře na plechovce piva. Recepty najdete na weber.com! Dobrou chuť!

UZENÍ

*UZENÍ JE PŘEDEVŠÍM POŽITEK
S NEUVĚŘITELNÝM SPEKTRUM MOŽNOSTÍ.
VEDLE GRILOVÁNÍ PATŘÍ UZENÍ
K NEJSTARŠÍM A NEJZÁKLADNĚJŠÍM
ZPŮSOBŮM PŘÍPRAVY JÍDLA.
KDYŽ VYZKOUŠÍTE NAŠE TIPY,
SNADNO SE DOPRACUJETE
K TÉTO CHUŤOVÉ SLASTI.*

JAKÉ DŘEVO PRO JAKÉ PŘÍSLADY?

JEMNÉ



TŘEŠEŇ

- jemné, nasládlé kyselé, ovocné aroma
- na hovězí a drůbeží maso, pernatou zvěřinu, vepřové maso (hlavně šunku)



JABLOŇ

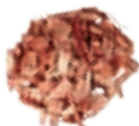
- jemné, ovocné aroma
- na lososa, mečouna, jesetera a jiné ryby, na kuřecí a vepřové maso

STŘEDNÍ



MESKITE

- spíš jemný kouř
- na hovězí a jehněčí maso



CEDR

- takřka sladké aroma
- perfektní na lososa a jemné rybí filety

SILNÉ



HICKORY

- ostré, kouřové aroma připomínající šunku
- na vepřové, kuřecí a hovězí maso, pernatou zvěřinu a sýr



PEKANOVÉ DŘEVO

- intenzivní aroma, decentnější než hickory, ale chuťově podobné
- na rybí, jehněčí a vepřové maso



KOŮŘ DŘEVA

Intenzita kouře dřeva i jeho aroma se liší. Paleta sahá od silného až intenzivního kouře a mění se podle druhu dřeva. A ještě dobrá rada: vyhněte se klasické začátečnické chybě –příliš intenzivnímu kouři. Ke správnému množství se musíte dopracovat krok za krokem.

AROMA

Jako další zdroj aroma můžete někdy použít i snítky rozmarýny nebo vinné révy, které rozložíte na žhavé uhlíky. Kdo dává přednost zvlášť kořeněné vůni, ten může vyzkoušet namočená semínka petržele nebo čajové lístky.

ČÍM SE UDÍ?

1



2



3



1 DŘEVĚNÉ LUPÍNKY

Maličké dřevěné lupínky mají největší povrch. Měly by se alespoň 20 minut máčet ve vodě, jinak snadno vzplanou a zvýší žár v grilu. Po namočení lupínky rozhodíme na rozžhavené uhlíky, nebo je vložíme do udicího boxu plynového grilu. Vrchovatá hrst lupínků se postará podle velikosti žáru ohně o kouř na 10–20 minut.

2 KOUSKY DŘEVA

Na rozdíl od lupínků udrží kouř delší dobu a nemusí se tak často doplňovat. Také se nemusí bezpodmínečně namáčet do vody. Když nechcete, aby kousky dřeva vzplály (což se klidně může stát), narovnejte je na okraj rozžhavených uhlíků.

3 UDÍCÍ PRKÉNKA

Z cedrového dřeva, perfektní pro velké filety z lososa a celé ryby. Dříve než se dají udící prkénka na gril, nechají se nejméně jednu hodinu namočená ve vodě. Prkénka se na grilu předehející dokud se z nich nekouří, poté se na ně položí pokrm a může se udit. Poklop má být stále zavřený.

MARINOVANÉ RIB EYE STEAKY UZENÉ NA TYMIÁNU

SUROVINY PRO 4–6 OSOB

KOŘENÍCÍ PASTA

hrstička tymiánových snítek

3 lžíce olivového oleje

1 lžíce dijonské hořčice

1 lžíce octa balsamico

1 lžíce nasekaného česneku

½ lžičky celerové soli

hrubá mořská sůl
čerstvě namletý černý pepř

4 rib eye steaky bez kostí
(po 350–400 g, silné 2 ½ cm)
2 hrstičky lupínků (hickory nebo mesquite)
namočené alespoň na 20 minut do vody

INTENZITA KOUŘE: **SLABÁ**

PŘÍPRAVA: **15 MINUT**

MARINOVÁNÍ: **2–4 HODINY**

GRILOVÁNÍ: **6–8 MINUT**

PŘÍPRAVA

1 Otrháme lístky z tymiánu a snítky odložíme stranou. Nasekáme část lístků (asi 2 lžíce) a v míse je smícháme s ostatními přísadami na kořenící pastu, 1 lžičkou soli a ½ lžičkou pepře.

2 Steaky z obou stran potřeme kořenící pastou. Pak je přikryjeme a uložíme na 2–4 hodiny do chladu.

3 Steaky vyjmeme z chladničky, okořeníme solí a pepřem a necháme marinovat při pokojové teplotě dalších 15–30 minut.

4 Připravíme dvě zóny rozžhavených uhlíků na silný žár (230–290 °C).

5 Grilovací rošt očistíme kartáčem.

Dřevěné lupínky necháme okapat. Pak je s otrhanými snítkami tymiánu vhodíme na rozžhavené uhlíky a gril zavřeme. Když lupínky začnou kouřit, steaky grilujeme nad přímým silným žářem při zavřeném poklopu až do požadovaného stupně propečení. Po 6–8 minutách jsou medium rare. Během grilování je jednou až dvakrát obrátíme; když vyšlehnou plameny, steaky dočasně přemístíme nad nepřímý žár. Upečené steaky vyjmeme z grilu, necháme 3–5 minut odpočinout a podáváme.



TIP

Aby se steaky upekly rovnoměrně, plocha rozžhavených uhlíků by měla být alespoň o 10 cm větší než plocha steaků. Navíc by steaky po obrácení měly na roštu umístit na jiné místo.



KUŘECÍ STEHNA SE SLANINOVOU OMÁČKOU OCHUCENOU WHISKY

SUROVINY PRO 4 OSOBY

NA OMÁČKU

4 plátky uzené slaniny nakrájené na kostičky velké 1 cm
2 najemno nasekané cibule
1 lžíce najemno nasekaného česneku
125 ml kečupu

60 ml černé melasy (z bioprodejný)
4 lžíce jemné hořčice
60 ml whisky
2 lžíce hnědého cukru
2 lžíce worcesterské omáčky

1 stříknutí tabaska
4 celá kuřecí stehna
asi po 300 g, bez přebytkového tuku a kůže
2 hrsti udicích lupínků hickory chips
namočených min. na 30 minut do vody

PŘÍPRAVA: **ASI 30 MINUT**
MARINOVÁNÍ: **8–24 HODIN**
GRILOVÁNÍ: **50–60 MINUT**



PŘÍPRAVA

- 1 Na omáčku smažíme ve středním hrnci při středním žáru slaninu dokřupava asi 10 minut z obou stran. Zmírníme žár. Přisypeme cibuli a česnek a smažíme 5 minut. Přidáme zbývající přísady, směs promícháme a vaříme asi 5 minut. Odebereme asi 75 ml omáčky a necháme ji zchladnout.
- 2 Do velkého uzavíratelného sáčku vložíme kuřecí stehna a polovinu vychladlé omáčky. Ze sáčku vytlačíme vzduch, pak jej zavěsíme a několikrát převrátíme, aby se omáčka rovnoměrně rozděvila. Maso marinujeme v chladničce minimálně 8 hodin a až 24 hodin.
- 3 Kuřecí stehna vyjmeme ze sáčku. Omáčku, která na nich ulpěla, neodstraňujeme. Tu, která zbyla v sáčku, vyhodíme.
- 4 Gril připravíme na nepřímý střední žár (175 až 230 °C).
- 5 Grilovací rošt očistíme kartáčem. Hobliny necháme okapat a vložíme je na rozžhavené uhlíky, nebo podle návodu výrobce do udicového boxu plynového grilu. Kuřecí stehna grilujeme kůží dolů nad nepřímým středním žářem při zavřeném poklopu 25–30 minut. Poté je z obou stran potřeme omáčkou a grilujeme dalších 25–30 minut, než z nich při vpíchnutí vidličky vytryskne čirá tekutina a maso u kostí přestane být růžové. Mezitím stehna občas obracíme a potřeme omáčkou. Pak je sejmem z roštu, necháme 3–5 minut odpočinout a podáváme se zbylou omáčkou.

GRILOVÁNÍ SE ZDEŇKEM POHLREICHEM V KOLÍNĚ NAD RÝNEM A V OBLACÍCH



V NĚMECKÉM KOLÍNĚ NAD RÝNEM SE ZAČÁTKEM ZÁŘÍ 2013 KONAL DALŠÍ ROČNÍK MEZINÁRODNÍHO VELETRHU ZAMĚŘENÉHO NA ZAHRADU A VOLNÝ ČAS SPOGA+GAFA. ČESKÉ A SLOVENSKÉ BARVY ZDE HÁJIL ZDENĚK POHLREICH, KTERÝ PŘEDVEDL, ŽE TO S GRILY WEBER® OPRAVDU UMÍ, A NEBOJÍ SE ANI EXTRÉMNÍCH PODMÍNEK.

NA VELIKOSTI ZÁLEŽÍ

Spoga+Gafa je největší mezinárodní veletrh zaměřený na zahradní nábytek a volný čas – stručně řečeno na vše, co činí náš život na zahradách či terasách pohodlnějším a rozmanitějším. Letošní ročník přivítal neuvěřitelných 36 800 návštěvníků ze 116 zemí světa. Celkem 1817 firem z 58 zemí světa zde prezentovalo novinky a aktuální trendy v zahradních rostlinách, nábytku, dekoracích, vybavení pro volný čas a sport a dalších oblastech volnočasového žití.

Firma Weber-Stephen si tuto událost nemohla nechat ujít a svou prezentaci v rámci segmentu Grill & BBQ pojala opravdu velkolepě – naše část pavilonu patřila mezi největší a rozhodně mezi nejvoňavější místa na výstavišti a lákala tak především labužníky z řad návštěvníků.



V HLAVNÍ ROLI ŠÉF

Každý, kdo zavítal do pavilonu společnosti Weber, si mohl naživo prohlédnout nové a inovované grily a příslušenství pro rok 2014, a tyto novinky si nechat osobně představit od našich odborníků. Jedním z největších lákadel ale určitě byly delikatesy připravené na grilu, k němuž se na čas postavil také „šéf“ Zdeněk Pohlreich. Kdo chvíli vydržel, mohl si užít kuchařskou show, která probíhala v českém a anglickém jazyce, takže si přišli na své nejen přihlízející Češi a Slováci, ale i ostatní návštěvníci veletrhu. Šéf bravurně zvládal dvojjazyčnou prezentaci s vtipem sobě vlastním, a zároveň přihlízejícím připravil dvě skvělá jídla – grilovaného tuňáka s garniturou nicoise a filet mignon s omáčkou z červeného vína a glazovanou kořenovou zeleninou. Asistoval mu šéfkuchař německé grilakademie Bart Mus. Během neuvěřitelných třiceti minut zvládl tento tandem připravit dvakrát padesát porcí a nakrmit tak stovku přihlízejících diváků. Zdeněkova kuchařská show byla ten den bezesporu nejzajímavější a mezi návštěvníky veletrhu vzbudila největší pozornost.



NEJLEPŠÍ GRILY VE SPRÁVNÝCH RUKÁCH

Zdeněk Pohlreich je známý nejen coby kritik českých restaurací, úspěšný podnikatel v gastronomii a vynikající šéfkuchař, ale také jako propagátor správného grilování. Klade důraz na jednoduchost, kvalitu surovin a správný postup, k němuž neodmyslitelně patří i kvalitní vybavení. Na veletrhu mu kromě dobré přípravy a kuchařské obratnosti k neuvěřitelnému výkonu pomohl i náš systém GBS™ – Gourmet BBQ System – tedy grilovací rošt s vyměnitelnými moduly, který milovníkům grilování umožňuje spoustu neobvyklých postupů vaření na grilu. Vynikající filet mignon v úpravě medium tak Zdeněk připravoval na litinovém roštu Sear grate, který umožňuje searing, čili prudké opečení, díky kterému se maso nevysuší. Pro tepelnou úpravu přílohy k masu – glazovanou kořenovou zeleninu – šéf využil pánev wok z porcelánem smaltované litiny, která patří mezi jeho oblíbená příslušenství ke grilu.

Zdeňkovi to s grily Weber® zkrátka sluší a i proto je právě on tváří značky Weber® pro Českou a Slovenskou republiku. Naše spolupráce představuje ideální spojení kuchařského umění a správného vybavení pro profesionální i domácí grilování.



GRILOVÁNÍ V OBLACÍCH

Součástí prezentace grilů Weber na veletrhu, a pomyslnou třešničkou na dortu, bylo grilování a stolování na zavěšené plošině ve výšce padesáti metrů nad zemí. Ti nejodvážnější z návštěvníků pavilonu Weber® se tak mohli, s delikatesami připravovanými na grilu Zdeňkem Pohlreichem, nechat vynést doslova až do oblak, pokochat se výhledem na Kolín nad Rýnem, a zároveň si vychutnat nevšední gastronomický zážitek. Podávaly se skvělé hamburgery, a nebýt lehkého pohupování plošiny ve vzduchu, hosté by si i přidali a vůbec by nespěchali zpět na zem.

Zdeněk touto nevšední grilovačkou prokázal, že se nebojí výzev a že pro něj není problém připravit svým hostům gastronomický zážitek i za ztížených podmínek. Jsme rádi, že právě s grily Weber®, nalezl společnou řeč.



RECEPT ZDEŇKA POHLREICHA

GRILOVANÝ TUŇÁK S GARNITUROU NIÇOISE

SUROVINY NA 50 TESTOVACÍCH PORCÍ:

3-4 kg Tuňáka, steak Sushi kvalita

NA GARNITURU:

2 kg červené papriky

2 kg brambor Grenaile nebo Ratte

2 kg keňských fazolí

2 kg rajčat

1 malá sklenice ančoviček

50 Křepelčích vajec

Černé olivy

NA DRESINK:

3 stroužky česneku

1 dcl olivový olej

4 PL dijonské hořčice

1 velký svazek petrželové natě

Mořská sůl, čerstvě namletý černý
pepř



PŘÍPRAVA

SALÁT:

- 1 Brambory a fazolky uvaříme a necháme vychladnout.
- 2 Na kostičky nakrájíme rajčata, papriky a brambory, pokrájíme petržel a fazolky, polovinu petržele necháme na ozdobu tuňáka. Vše smícháme a přidáme olivy.
- 3 Na dresink smícháme prolisovaný česnek, olivový olej a dijonskou hořčici. Vše promícháme.
- 4 Tuňáka nakrájíme na asi 5 cm široké špalíky. Osolíme, opepříme a na rozpáleném grilu grilujeme přímou metodou 1-2 minuty z každé strany, tak aby byl uvnitř růžový. Tuňáka sejmeme z grilu, špalíky posypeme částí petržele a nakrájíme na plátky.
- 5 Vejce rozklepneme na grilovací tál a necháme toto mini volské oko grilovat asi 1 minutu.
- 6 Na talíř umístíme jednu porci salátu, ozdobíme ančovičkou, nahoru umístíme plátek tuňáka a volské oko z křepelčího vejce.

BRAZÍLIE 2014

OHEŇ, MASO & KOPANÁ

*V BRAZÍLII NENÍ KOPANÁ NÁBOŽENSTVÍM.
KDEPAK! ZNAMENÁ JEŠTĚ MNOHEM VÍC!*

*ALE KDYŽ BUDE SVĚT BĚHEM MISTROVSTVÍ SVĚTA V KOPANÉ
SLEDovat BRAZÍLII, OBJEVÍ I ZEMI, V NÍŽ MÁ KULTURA
GRILOVÁNÍ ZCELA NOVOU, SVÉBYTNOU PODOBU.*

FOTO. SILKE TOSS

TEXT. FABIAN A CORNELIUS LANGE

BRAZÍLIE

Brazílie je pátou největší zemí světa, od severu k jihu zahrnuje čtyři klimatické zóny a zabírá skoro přesnou polovinu jihoamerického kontinentu. Díky tropické oblasti amazonských dešťových pralesů se může pochlubit i největším souvislým lesním porostem s více než 2500 druhy stromů.



„Kdopak asi vyhraje letošní mistrovství světa v kopané?“ ptá se Eugénio a zamrká na nás, zatímco hledá špízy na churrasco. Samozřejmě jde o čistě zdvořilostní otázku pro jeho německé hosty, protože Eugénio ani na sekundu nezapochybuje o tom, že se mistrem světa stane znovu Brazílie. Dnes večer je naším hostitelem a chce pro nás zjevně získat titul mistr světa v barbecue – koneckonců jde o všechno – v kopané i při grilování!

Kopaná je v Brazílii tématem číslo jedna. Aby byla dokonale připravena na fanoušky z celého světa, nechala dokonce v Riu de Janeiro zcela renovovat svou největší svátost – Maracanã, největší fotbalový stadion na světě postavený v roce 1950. Zůstala z něj jen fasáda. Tento pekelný kotol má dvě stě tisíc míst a až zazní 12. června 2014 zahajovací hvizd rozhodčího, bude to určitě jeden z nejsilnějších zážitků.



Ale Brazilci milují i grilování. A jak! V této zemi posedlé hovězím masem je jídlo čirým požitkem z masa – nejen na plážích Bahia a Rio. Kultura churrasca, brazilského barbecue, pochází z jihu Brazílie, kde Eugénio žije ve spolkové zemi Rio Grande do Sul. Na rozlehlých pahorkatých pastvinách se zde pase ve velkých stádech hovězí dobytek střežený gauči.

Na nekonečných pastvinách žije víc než padesát milionů zvířat. Jde o pestrou směsici ras. Setkáme se s plemeny angus, charolais, limousin i s indickými zebu, jejichž výrazný hrb se považuje za zvláštní lahůdku. Hovězí dobytek si tu žije královsky: po celý rok volně a každý kus má k dispozici dva hektary pastvin – to jsou nejlepší výchozí podmínky pro šťavnaté hovězí maso.

Přípravy zabere skoro celý den, když mistr grilu – churrascero – bere svou práci opravdu vážně. Základem všeho jsou žhavé uhlíky, proto nejprve spaluje ve zděném grilu velkou hranici dřeva. Vedle zdroje žáru je rozhodující i množství masa. Na každého hosta připadá půlka oháňky. Zcela samozřejmě se na gril přidává i jehněčí maso, vepřová pečeně a uzeniny – strava přece musí být vyvážená! Maso se nejdříve solí. Gaučové je však nepospávají solí jako my, kdepak! Pokryjí je solí zcela, místo vedle místa, a pevně sůl přitlačí tak, že maso už skoro není vidět. „To je naše tradice! Po grilování sůl samozřejmě oškrábeme,“ říká Eugénio a otevírá další balíček mořské soli, aby ji pečlivě vetřel do dalších kusů masa.

Při churrasco se maso připravuje na dřevěných špízech. Eugénio na ně napichuje kilogramové pruhy masa

BRAZILSKÉ JÍDLO

Navzdory vlivům rozdílných kultur se dá feijoada s čistým svědomím označit za brazilské národní jídlo. Jde o fazolový pokrm, do nějž se přidává rýže, farofa (pražená maniová mouka) a různé maso, jako vepřové uši a nožičky, uzené párky. Podává se s pikantní pepřovou omáčkou a ozdobená pomerančovými plátky.



nebo hned celé jehněčí kýty. Jehňata den předtím sám chytil do lasa, zabil, vykuchal, stáhl a rozboural.

Medium nebo rare, na to si gaučové nepotrpí. Typickým stylem místního churrasca je well done! Jenže do té doby ještě zbývá spousta práce. Churrasco původně vzniklo jako „Fogo de Chão“: nad uhlíky žhnoucí přímo na hlině se do země šikmo zarážely dlouhé špízy s masem, aby stoupající žár mohl maso vařit a péct současně.

Mezitím už Eugénio svědomitě obrátil špízy s masem a zavěsil je ve zděném grilu napřed níž, pak výš. Během první půlhodiny soustředil žhavé uhlíky pod masem, pak je zas odsunul do stran. Kusy masa se postupně dopékají a zástup hostů usedá ke stolu. Eugénio drží špíz s masem kolmo nad talíři hostů. Úkolem churrascera je velkoryse odkrajoval jednotlivé porce. Přílohou je rýže, vařené sladké brambory a trocha zeleniny – ale žádné grilovací omáčky. Bez ohledu na to, zda Brazílie získá už po šesté titul mistra světa v kopané, země už teď zvítězila. Díky svým lidem, jejich pohostinnosti a samozřejmě i jedinečné kultuře grilování, kterou nadchne své návštěvníky.

GRILOVÁNÍ NA MALÉM PROSTORU

JE GRILOVÁNÍ SKUTEČNĚ ZÁLEŽITOSTÍ JEN TĚCH, KDO MAJÍ VELKOU ZAHRADU, OBROVSKOU TERASU NEBO MĚSTSKÝ PARK PŘEDE DVEŘMI? ROZHODNĚ NE! I NA VAŠEM BALKONU MŮŽETE UŽ BRZY CHUTNĚ GRILOVAT. ROZHODUJÍCÍ TOTIŽ NENÍ MÍSTO, ALE GRIL.

Ve vzduchu se vznáší vůně grilovaných pochoutek. Od zdi domu se odráží srdečný smích a přitukávání skleniček. Po žárem rozpáleném dni slunce na rozloučenou hladí příjemně teplými paprsky. Za takových vlhkých letních večerů s grilováním se neprodužují jen stíny, ale i obličeje těch, kteří by také rádi grilovali, ale nemají na to místo. Nebo lépe řečeno: myslí si, že nemají potřebné místo. Grilování totiž nevyžaduje zahradu, ani terasu – zcela postačí i obyčejný balkon.

VÁŠ BALKON SI ZASLOUŽÍ NĚCO LEPŠÍHO

Takový balkon je nesmírně praktická věc. Někdo tam skladuje přepravky s pivem, jiný ho využívá k zaparkování kola, další tam uloží všechno, co zatím nenašlo cestu do sklepa. Připadá vám to povědomé? Vlastně je to hrozná škoda, protože balkon může posloužit ke spoustě příjemnějších věcí. Proč z něj nevytvořit koutek, kde se budete cítit dobře – Vaše ideální místo na grilování.

Než se pustíme do uklízení balkonu, musíme se nejdříve vypořádat s hluboce zakořeněným předsudkem: spousta lidí je totiž přesvědčená, že pořádné grilované laskominy se dají připravit jen na grilu na dřevěné uhlí. Samozřejmě: dřevěné uhlí a brikety vydávají tu jedinečnou vůni, kterou máme všichni s grilováním neodlučně spojenou. Ale kvalitní plynové a elektrické grily za uhlím v ničem nezaostávají. O tom,

zda váš steak bude chutnat báječně, nerozhoduje totiž druh provozu grilu, ale žár, který váš gril vytvoří. Proto ve firmě Weber-Stephen klademe velký důraz na to, aby i naše plynové a elektrické grily měly dostatečný výkon, a proto si pak i vy můžete zaslouženě pochutnat.

ELEKTRICKÉ GRILY - MALÝ PROSTOR, VELKÉ MOŽNOSTI

Zastrčit zásuvku, nastavit požadovanou teplotu, chvilku počkat a jde se na věc! Tak snadné je elektrické grilování. A nejlepší na tom je, že nemusíte napřed tahat do schodů desetikilový pytel s dřevěným uhlím, ani poté likvidovat popel. Naše elektrické grily jsou zvláště vhodné, když často grilujete spontánně. Jsou prostě ideální, když si po oslavě chcete jen tak natáhnout nohy na stůl, při fotbalu využít poločas nebo s přáteli oslavit dobré počasí. A když si má váš elektrický gril dát pauzu, díky svému kompaktnímu tvaru se ještě víc zmenší a nechá vám spoustu volného místa – i na tom nejmenším balkonu.

NA DOBRÉ SOUSEDSTVÍ

Než začnete, měli byste se nejdříve každopádně informovat o možných zákazech a nařízeních, která upravují grilování na sídlištích a balkonech. I když je třeba zákonodárce umožňuje, může k tomu případně nějaké to slůvko prohodit i váš soused. Když ho totiž bude hluk a vůně obtěžovat, klid v domě se rychle vytratí. Proto vám doporučujeme: pozvěte svého souseda na vychlazené pívko a horkou pochoutku z grilu. A teď vám ukážeme, jak se může proměnit váš balkon.





Q[®]. SÉRIE NA KAŽDÝ DEN.



Weber® Q® 1200

PRO JEDNOTNOST

MALÝ ALE PĚKNÝ! SE SVOU DOSTATEČNOU
ODKLÁDACÍ PLOCHOU SE PERFEKTNĚ
HODÍ NA MALÝ BALKON.



Weber® Q® 2400 Stand

STĚHOVÁNÍ

Q® SE DÁ SNADNO PŘEMÍSTIT
Z MÍSTA A NA BALKON.



Weber® Q® 3200 Black Line

S PŘÁTELI

Q® SE STREFÍ DO KAŽDÉ CHUTI
I VE VELKÉM OKRUHU PŘÁTEL.



Weber® Q® 1400

PRO SLAVNOSTNÍ VEČER

ELEKTRICKÝ Q® JE V MŽIKU PO RUCE,
KDYŽ SE ROZHODNETE VYMĚNIT
KANCELÁŘ ZA BALKON.

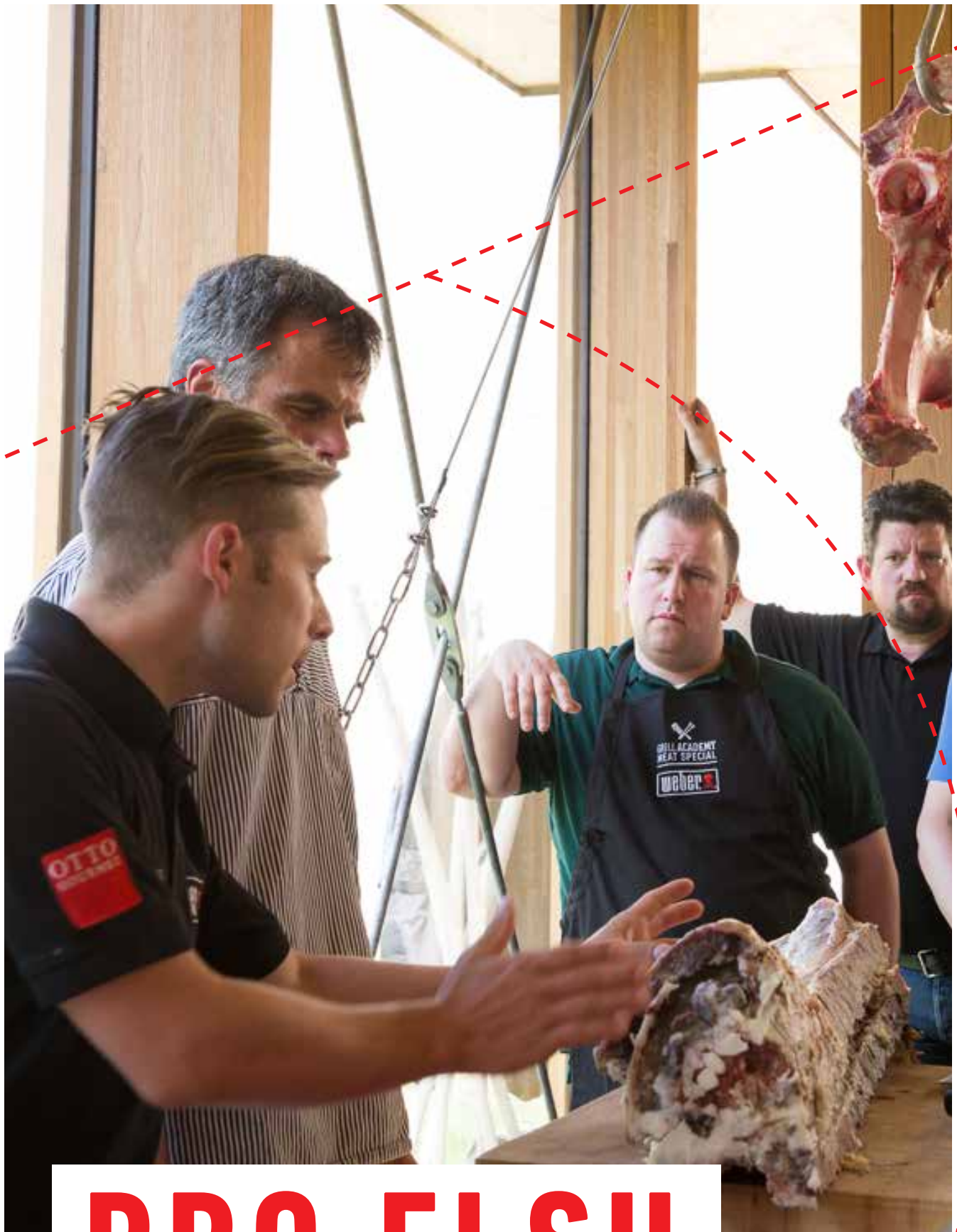


Weber® Q® 2400

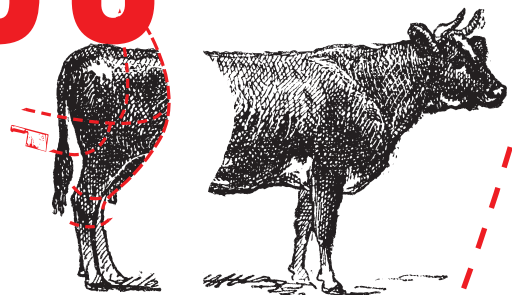
PRO RODINNÉ ŠTĚSTÍ

ELEKTRICKÝ Q® TO ČLOVĚKU USNADNÍ – A RODINA
JE ŠTASTNÁ.

Skutečná velikost není otázkou rozměrů. To působivě dokazuje kompaktní Q® s modely v novém designu. Neboť jestliže jde o grilování na malém prostoru, přerůstá náš kompaktní model sám sebe a odpovídá téměř všem požadavkům moderního života – a to jak v plynové verzi, tak i v elektrické.



PRO ELSU





GRILL ACADEMY MEAT SPECIAL



**15 MUŽŮ
A VÝŠLECH-
TĚNÁ
KRÁVA**

- Kráva Elsa je hvězdným hostem a středobodem grilovací akce firmy Weber a časopisu Beef!. Na konci července ji pozvali na Grillacademy Meat Special. Experiment, jak tuto akci označuje šéfredaktor Jan Spielhagen, který si ji letos rozhodně nedá ujít. Počet účastníků Grillakademie Weber® je značně omezený: pouhých 15! Řeznický mistr Wolfgang Houben a šéfkuchař Nils Jorra ze zásilkového velkoobchodu Otto Gourmet, který se specializuje na vybrané kousky masa, věší v Ingelheimu na hák zadní čtvrtku krávy plemene Black Angus o hmotnosti 68 kg. Tzv. pistole je celá bílá od hovězího loje, který do masa vtírá proti vysoušení, a nabízí působivý pohled pro všechny přítomné.

To už postupně do Ingelheimu přijíždějí na exkluzivní kurs zkušený a vášniví milovníci grilování z celého Německa. Je poledne. Na nádvoří bývalého cisterciáckého kláštera se podává lahůdka: pulled pork – specialita klasického jižního barbecue. Vepřové ramínko se peklo při nízkém žáru ve Smokey Mountain Cookeru skoro dvanáct hodin. V pavilonu se scházejí hosté. Každý dostává zástěru označenou jeho jménem a všem takto uniformovaným účastníkům je rázem jasné: nejsme tu jen pro zábavu. Tahle akce patří do nejvyšší ligy, je to ukázka velkého umění.

Wolfgang a Jan rozložili vedle „pistole“ přenosný

stůl. Na špalvu vedle ochranné rukavice z chromniklové ocelové sítě, sekery, vykošťovacího a píchacího nože leží ochranná zástěra připomínající drátěnou košili. Všichni se shlukují kolem stolu. Wolfgang nejprve odděluje zadní čtvrt a odkládá ji stranou. Pak porcuje kýtu. Kdo chce, může klidně pomáhat. Nařezávání, vyřezávání, odřezávání, vykošťování, stahování, uvolňování a porcování: všichni sledují fascinovaně, soustředěně, takřka hypnotizovaně Wolfgangovy hbité ruce, jeho zkušené pohyby a grify. Z ořechu se stává kulatý ořech, malý ořech a poklice. Ocásek, špička, flank steak z hovězího pupku. Řeznický mistr začíná s parírováním, tu a tam se zastaví, aby ukázal a vysvětlil, co vlastně zrovna dělá, jaký kousek masa je to či ono, jak se má zpracovat a k čemu se dá použít. Odstraňuje šlachy, silné vrstvy tuku a tukové bulky a hází je do plastového boxu pod stolem. Archaické kusy mrtvého zvířete se postupně mění ve svědně růžové a tmavočervené kusy masa, jaké známe z obchodů.

V profesionální nerezové kuchyni se

připravuje mleté maso. Tvaruje se do kuliček a později se v příslušném příslušenství ke grilu osmaží na ebelskiver, vlastně dánsky „Æbleskiver“ – malé koblihy s různými náplněmi. Zde to je dokřupava osmažené mleté hovězí maso s vláčným mletým masem uprostřed. K tomu máslo s bílými lanýži. Lahoda. Marc připravil flank steaky – jeden marinuje omáčkou teriyaki a krájí na nudličky. Příloha: zelenina z woku. Někteří už se potí na verandě: v provozu tam jsou čtyři grily. Člověk by byl nejradši u všech najednou, místři grilu se kolem nich neustále točí. Pastrami z kýty, leželo na roštu celé dvě hodiny, teď se podává s ledovým salátem a sorbetem s wasabi (dokonalá kombinace pikantní chuti a osvěžení). A jedeme dál. Tolik věcí se zde odehrává souběžně, jedna zasahuje do druhé. Když kolem 16 hodin přichází řada na zadní část hovězí čtvrtky, všichni jsou napjatí. Jan ukazuje jednotlivé části: vysoké žebro, entrecôte. Wolfgang odděluje palec svičkové a pouští se do práce nožem a sekerou.

Výsledkem jsou několik prstů silné



**PŘIČICHNI SI!
TO JE BOMBA!**



**MORKOVÉ
KOSTI**



**SURF-
AND-TURF-
BURGER**



ÆBLESKIVER



**FLANK-
STEAKS**



ZMRZLINOVÁ BOMBA

steaky rib-eye, porterhouse a shell, s kostí – aby měly lepší aroma („on bone“). Když se naskládají vedle sebe, je to podívaná pro bohy. V půl páté začíná v kuchyni další etapa. Příprava uzenin a burgerů. Mlýnek na maso se roztáčí, v lisu se tvarují hamburgery. Simon točí klikou a Hanns-Christian připravuje z naplněného střívka jednotlivé klobásy.

Slunce už je nízko a iluminuje kyčelní kost, která se ještě houpe na háku jako poslední připomínka hovězí čtvrtky, když se steaky dostávají na gril. Nakrájené na malé kousky, bohužel a bohudík současně, protože žaludky už jsou bezmála plné,

dekorují víc než dostatečně porce haute cuisine. Venku už je skoro tma, když hosté usedli se sklenkou vína k velkému stolu. Závěrečný surf-and-turf burger z krabího a hovězího masa s limetkovou majonézou a barbecue omáčkou v půl dvanácté v noci už ochutnají jen někteří, ačkoli ho šéfkuchař Aron nabízí rozkrojený na čtvrtiny.

Králové grilu jsou vyčerpaní, ale spokojení. Oficiální zakončení běžných barbecue kurzů nesnese srovnání. Zkrátka a dobře: prvotřídní zážitek.

PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ

STRIP STEAKY S KARMELIZOVANÝMI ŠALOTKAMI

PRO 4 OSOBY

GRILOVÁNÍ: 10 AŽ 12 MINUT

4 hovězí steaky z vysokého roštěnce, po 300–350 g, silné 3 cm, bez přebytečného tuku // hrubá mořská sůl // čerstvě namletý černý pepř // olivový olej

1. Připravíme gril na silný žár (dřevěné uhlí: metody grilování 50/50; bulls eye; plyn: Sear station 290–300 °C).
2. Steaky potřeme z obou stran tenkou vrstvou oleje a rovnoměrně okořeníme solí a pepřem. Před grilováním necháme maso, aby získalo pokojovou teplotu.
3. Grilovací rošt očistíme nerezovým kartáčem Weber®.
4. Steaky grilujeme nad přímým silným žářem při zavřeném poklopu do požadovaného stupně propečení. 6–8 minut pro medium rare (růžové až červené), přitom je dvakrát obrátíme. Pak steaky vyjmeme z grilu a necháme 3–5 minut odpočinout.

KARMELIZOVANÉ ŠALOTKY

250 g šalotky nakrájené na kroužky silné ½ cm // 1 lžice najemno nasekané čerstvé hladké petrželky // ¼ lžičky octa sherry

Šalotky smícháme se 2 lžicemi oleje a zabalíme do kusu alobalu o velikosti 30 x 60 cm. Okraje ze všech stran pevně uzavřeme. Šalotky v alobalovém balíčku grilujeme nad přímým středním žářem při zavřeném poklopu 12–15 minut, než změkknou. Balíček přitom jednou až dvakrát obrátíme. Poté jej grilovacími kleštěmi opatrně otevřeme a grilujeme dalších 10–12 minut, než šalotky zezlátnou. Přitom je jednou až dvakrát na alobalu obrátíme. Šalotky vložíme do misky, přidáme petrželku a ocet a směs okořeníme solí a pepřem. Poté ji dobře promícháme a podáváme teplou se steakem.

NEPŘÍMÉ GRILOVÁNÍ

JEHNĚČÍ KÝTA S PESTEM Z VLAŠSKÝCH OŘECHŮ

PRO 6 AŽ 8 OSOB

GRILOVÁNÍ: 20 AŽ 30 MINUT

1 ¼ kg vykostěné jehněčí kýty rozkrojené naplocho (motýlí řez), bez přebytečného tuku // 1 lžice hrubé mořské soli // 1 ½ lžičky čerstvě namletého pepře // 3 lžice olivového oleje

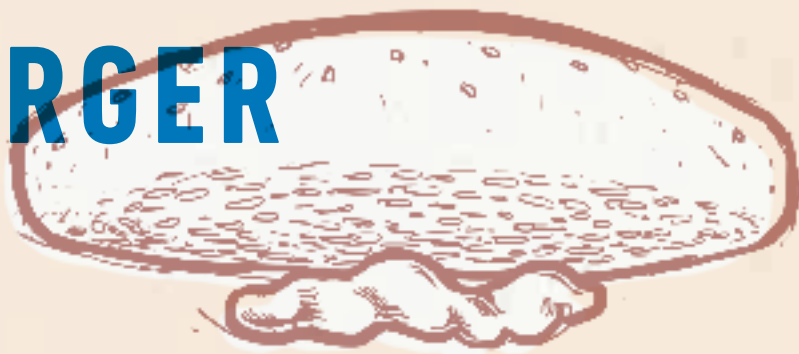
1. Připravíme gril na střední žár (způsob grilování 50/50, 160–180 °C).
2. Jehněčí maso potřeme ze všech stran olejem a rovnoměrně okořeníme solí a pepřem. Před grilováním je necháme získat pokojovou teplotu.
3. Grilovací rošt očistíme nerezovým kartáčem firmy Weber®.
4. Jehněčí maso grilujeme nad přímým středním žářem při zavřeném poklopu, než krásně zezlátne. Přitom je jednou obrátíme.
5. Poté je dopékáme nad nepřímým středním žářem při zavřeném poklopu až do požadovaného stupně propečení. 20–30 minut pro medium rare (růžové až červené). Maso vyjmeme z grilu a necháme 5–10 minut odpočinout.
6. Jehněčí kýtu nakrájíme na plátky silné ½ cm. Podáváme teplou nebo pokojové teploty. Vhodnou přílohou je pesto.

PESTO Z VLAŠSKÝCH OŘECHŮ

6 snítek petrželky // 60 g rukoly // 50 g jader z vlašských ořechů // 1 stroužek česneku // sůl // 150 ml hroznového oleje // 3–4 lžice olivového oleje

Bylinky nahrubo nakrájíme a s vlašskými ořechy, česnekem a solí vložíme do hmoždíře. Přilijeme hroznový olej a směs rozmělníme na středně jemno. Kdo nemá hmoždíř, přísady rozmělní tyčovým mixérem. Poté vmícháme olivový olej a pesto ochutíme solí.

SVĚTOBĚŽNÍK BURGER



HOUSKA



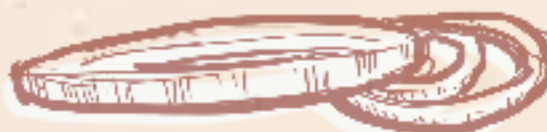
MAJONÉZA



SALÁT



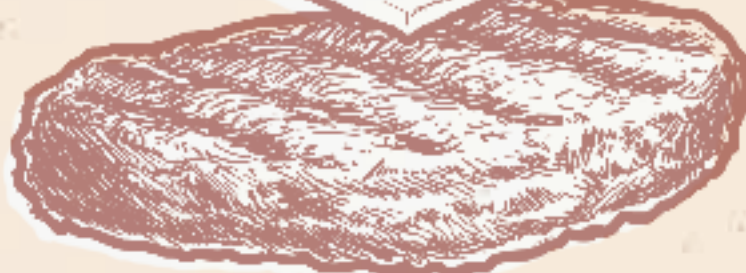
PLÁTEK RAJČETE



CIBULE



SÝR



HOVĚZÍ BURGER



KEČUP / HOŘČICE



HOUSKA

PŘED NECELÝMI ČTYŘMI DESÍTKAMI LET SE BURGER KONEČNĚ VRÁTIL DO NĚMECKA. TO UŽ MĚL ZA SEBOU DLOUHOU CESTU. JEHO TRASA: HAMBURK – AMERIKA – HAMBURK. JAK SE Z „PATTY“ – TAK PROFÍCI OZNAČUJÍ MASOVOU PLÁCKU V BURGERU –, DVOU PŮLEK ŽEMLE A TROCHY KEČUPU STALO NEZNÁMĚJŠÍ RYCHLÉ OBČERSTVENÍ NA SVĚTĚ?

- Kaskády slaniny, plátky sýra, spousta kečupu a ještě víc majonézy, několik kroužků cibule a kousek salátu. Někteří mají rádi bohatou oblohu. Jiní zase preferují na skromnější variantu, nic velkolepého, prostě chillout-food ve své nejryzejší podobě. Každý má svou vlastní představu, jak má vypadat jeho oblíbený burger a kde ho dostane – zda si ho připraví sám doma na grilu, nebo si na něm pochutná v proslulém stánku s burgery v centru města, nebo v restauraci s rychlým občerstvením na dálničním odpočívadle. Kdo si myslí, že burger vynalezly americké řetězce rychlého občerstvení, ten nemá ani potuchu o jeho skutečném původu.

TRVANLIVÝ STEAK Z HAMBURKU

Při pátrání v historii se musíme vrátit až do 18. století – do Hamburku, do tehdy stejně jako dnes největšího evropského přístavu. Námořníci si na své plavby brali jako proviant tzv. hamburský steak. To znamená, že se u sušených a konzervovaných hovězích frikadelek kladl důraz spíše na trvanlivost než na chuť. Přesto dokázaly zaujmout i v Novém světě: s přistěhovaleckou vlnou do USA si hamburský steak našel cestu přes velkou louži a v průběhu času se v transformované podobě stal nedílnou součástí americké kultury stravování. To by také vysvětlovalo jeho název, který – jak se většina badatelů shoduje – není odvozeno od anglického ham (šunka). A tak se zdá, že metropole na Labi je kmotříčkou oblíbených frikadelek.

HAMBURGER V AMERICE

Původ názvu můžeme relativně spolehlivě doložit. Mnohem náročnější je vysvětlit, jak se hamburger stal oblíbeným americkým jídlem. Je to stejné jako u mnoha jídel, u nichž se dá zpětně původ jen obtížně určit. Hned několik amerických států tvrdí, že hamburger byl vynalezen právě u nich – od Texasu až po Oklahomu, od Wisconsinu až po Connecticut. Podle jedné z verzí kavárník Fletcher Davis v osmdesátých

letech devatenáctého století servíroval ploché „patty“, tehdy ještě na toastu. V jiné verzi Charlie Negrin v roce 1885 vložil patty mezi dvě půlky žemle, aby návštěvníkům zemského veletrhu usnadnil konzumaci občerstvení za chůze. Ale možná hamburgerům pomohl k jejich popularitě smysl pro obchod, který je Američanům vlastní. Provozovatelé pouličních stánků s jídlem prostě nabídli německým přistěhovalcům a námořníkům nový jídelníček, kterému kvůli svému původu nedokázali odolat. Stačilo zastrčit již zmíněný hamburský steak mezi dva plátky sendvičového chleba a prodávat jej hladovým námořníkům. Z hamburského steaku se stal nejdříve hamburger a posléze už jen burger. Pod tímto označením se těšil stále větší oblibě po celé zemi.

PO DVOU STECH LETECH ZPĚT DOMŮ

V následujících letech postupně vznikala spousta regionálních variant. Jedno však měly společné: patty a chléb. Dodnes jsou obě tyto přísady spolehlivými komponenty skutečného hamburgeru – i mimo USA. Po Americe burger dobyl i zbylé části světa. Značnou zásluhu na tom mají řetězce rychlého občerstvení. Po otevření první restaurace s burgery – White Castle – v roce 1921 v americkém Kansasu trvalo skoro dvacet let, než se v Kalifornii odehrál krok ke světovému úspěchu burgeru: bratři Richard a Maurice McDonałdovi otevřeli v kalifornském San Bernardinu svou první restauraci. Další rychle následovaly, i v Německu: 1971 první pobočka v Mnichově, v roce 1976 v Hamburku. A tak restaurace rychlého občerstvení přinesly na svých jídelních lístcích burger tam, kde takřka před dvěma sty lety začal svou pouť kolem světa jako hamburský steak.

Podle Guinnessovy Knihy rekordů byl největší burger v historii připraven v Minnesotě. Měl průměr tři metry a hmotnost 914 kg. Na přípravu bylo kromě jiného potřeba 27 kg slaniny, 23 kg salátu, 18 kg okurek a 18 kg sýra. Žemle se pekla sedm hodin, pečení masa trvalo čtyři hodiny. A ještě něco: obří burger obraceli pomocí jeřábu.

KRŮTÍ HAMBURGER GRILOVANÝ NA CEDROVÉM PRKÝNKU

SUROVINY PRO 6 OSOB

NA OMÁČKU

125 ml kečupu

5 lžic worcesterské omáčky

3 lžice sójové omáčky

1 lžice jablečného octa

1 lžice hnědého cukru

1½ lžičky hořčičného prášku

1½ lžičky středně ostré čili omáčky

(nebo podle chuti; omáčka z orientální prodejny)

1 kg mletého krůtího masa
(přednostně ze stehna)

4 lžice najemno nasekaných šalotek

50 g zrnitých ovesných vloček

1 lžička hrubé mořské soli

½ lžičky čerstvě namletého černého
pepře

6 rozkrojených žemlí

18 plátků sladkých nakládaných okurek
kroužky cibule (podle chuti)

NAVÍC

2 chemicky neošetřená cedrová prkýnka,
dlouhá 30–40 cm, silná 1 ½ cm,
namočená minimálně 1 hodinu v pивě
nebo ve vodě

PŘÍPRAVA:

20 MINUT

ZPŮSOB GRILOVÁNÍ:

PŘÍMÝ STŘEDNÍ ŽÁR

(175–230 °C)

GRILOVÁNÍ:

20–30 MINUT

PŘÍPRAVA

- 1 Přísady na omáčku smícháme ve střední
míse. Asi 125 ml odložíme stranou jako
omáčku na burgery.
- 2 Mleté maso smícháme se šalotkou, ovesný-
mi vločkami, solí a pepřem a vytvarujeme
6 burgerů silných 2 cm. Ve středu burgeru
vytvoříme palcem nebo lžičkou prohlubeň.
- 3 Připravíme gril na přímý střední žár.
- 4 Grilovací rošt očistíme kartáčem. Cedrová
prkénka necháme okapat a ohříváme nad
přímým středním žářem při zavřeném
poklopu 5–10 minut, než se zbarví a začnou
mírně kouřit. Poté prkénka obrátíme a na
každé rozložíme 3 burgery. Ty grilujeme nad
přímým středním žářem při zavřeném
poklopu 15–20 minut. Po 10 minutách je
jednou obrátíme a potřeme omáčkou.
- 5 Během poslední minuty grilování žemle
mírně opečeme nad přímým středním žářem
řeznou plochou dolů. Burger do žemlí doplní-
me okurkou, omáčkou a cibulí a podáváme.



GRILOVÁNÍ KRŮTÍHO BURGERU NA DŘEVĚNÉM PRKÉNKU



- 1 Burger grilujeme na prkénku asi
10 minut. Pak jej poprvé obrátíme
a potřeme omáčkou.



- 2 Burger grilujeme dalších 5–10 minut.
Uvnitř nesmí být ani trochu načervenalý
a teplota v jádru je 75 °C. Občas jej
potřeme omáčkou.



- 3 Burger z tmavého stehna je
šťavnatější než ze světlých prsou.



VELKÁ ROZMANITOST GRILOVÁNÍ



WEBER® PRODUKTY



Všechny produkty jsou dostupné do vyprodání zásob.
Uvedené DPC jsou pouze orientační, změna cen vyhrazena.



DŘEVĚNÉ UHLÍ

NOVINKY

MASTER-TOUCH™ GBS™

PERFEKTNÍ ZÁŽITEK Z GRILOVÁNÍ

Master-Touch™ GBS™ poskytuje všechny možnosti mnohostranného využití doplňků systému Gourmet BBQ, jako je kámen na pizzu a pánev wok, otočný špíz a Mangel grilovací sada, které lze nasadit přímo na kotel.

NEPŘEKONATELNÉ KOMBINACE

V kombinaci s doplňky se z grilu stane perfektní venkovní kuchyně. Navíc se se světem příslušenství značky Weber® otevírají vašim zákazníkům nesčetné další možnosti.



VÍCE NA STRANĚ 35



GO-ANYWHERE® NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

Záruka:
10 let na poklop a kotel

BLACK (černý)
Art.č. 1131004 | DPC 2.490,- Kč



1 Stabilní madlo z duroplastu s tepelným štítem: rukojeť odolná vůči žáru a UV **2 Větrací průduchy na poklopu:** hliníkový uzávěr ke snadné regulaci teploty **3 Porcelánem smaltovaný poklop a kotel:** **4 Pochromovaný grilovací rošt:** **5 Uzavřený kotel** **6 Sklapovací nohy:** zajistí poklop pro snadný převoz • **Dávkovač briket:** odměření přesného množství briket

SMOKEY JOE® ORIGINAL

Záruka:
10 let na poklop a kotel

37 cm, BLACK (černý)
Art.č. 1111004 | DPC 2.390,- Kč

1 Stabilní madlo z duroplastu s tepelným štítem: odolné vůči žáru a UV **2 Postranní průduchy:** plynulé grilování zajištěno kontrolovatelným přívodem vzduchu **3 Porcelánem smaltovaný poklop a kotel:** dlouhá životnost a snadná údržba **4 Trojmo niklovaný grilovací rošt:** stabilní a snadný na údržbu



SMOKEY JOE® PREMIUM

Záruka:
10 let na poklop a kotel

37 cm, BLACK (černý)
Art.č. 1121004 | DPC 2.490,- Kč

37 cm, IVORY (krémový)
Art.č. 1125004 | DPC 2.490,- Kč

37 cm, WARM GREY (šedý)
Art.č. 1126004 | DPC 2.490,- Kč



1 Stabilní madlo z duroplastu s tepelným štítem: odolné vůči žáru a UV **2 Klip** slouží pro snadný převoz nebo jako držák na poklop **3 Porcelánem smaltovaný poklop a kotel:** dlouhá životnost a snadná údržba **4 Trojmo niklovaný grilovací rošt:** stabilní a snadný na údržbu **5 Postranní průduchy:** plynulé grilování zajištěno kontrolovatelným přívodem vzduchu **6 Uzavřený kotel:** brání vysypání horkého popela • **Dávkovač briket:** odměření přesného množství briket • **Stabilní palivový rošt** • **Stabilní, třínohý stojan:** pro pevnou pozici



BAR-B-KETTLE®

Záruka:
10 let na poklop a kotel

47 cm, BLACK (černý)
Art.č. 1231004 | DPC 2.790,- Kč

1 3 větrací průduchy na kotli a 1 větrací průduch na poklopu: hliníkový uzávěr, ke snadné regulaci teploty **2 Záchytná miska na popel:** vyjímatelná, pro snadné odstranění popela **3 Kola odolná vůči zlomení a nepříznivému počasí:** umožňují bezpečný pohyb grilu • **Madlo poklopu s ochranou proti žáru:** pro bezpečnou práci s grilem • **Porcelánem smaltovaný poklop a kotel:** s dlouhou životností a snadnou údržbou • **Trojmo niklovaný grilovací rošt:** stabilní a snadný na údržbu • **2 stabilní madla z duroplastu:** odolná vůči žáru a povětrnostním vlivům





COMPACT KETTLE®

Záruka:
10 let na poklop a kotel

47 cm, BLACK (černý)
Art.č. 1221004 | DPC 2.690,- Kč

57 cm, BLACK (černý)
Art.č. 1321004 | DPC 3.490,- Kč

❶ **Madlo poklopu s tepelným štítem:** pro bezpečnou práci s grilem • ❷ **Háček na poklop:** drží poklop na okraji kotle • ❸ **3 větrací průduchy v kotli:** pro optimální cirkulaci vzduchu • ❹ **Záchytná miska na popel:** vyjímatelná, pro snadné odstranění popela



ONE-TOUCH® ORIGINAL

Záruka:
10 let na poklop a kotel

47 cm, BLACK (černý)
Art.č. 1241304 | DPC 3.990,- Kč

47 cm, IVORY (krémový)
Art.č. 1245304 | DPC 3.990,- Kč

47 cm, WARM GREY (šedý)
Art.č. 1246304 | DPC 3.990,- Kč

57 cm, BLACK (černý)
Art.č. 1341504 | DPC 5.490,- Kč



❶ **Teploměr integrovaný v poklopu:** ke kontrole teploty během grilování • ❷ **Větrací průduchy:** z nerezavějícího hliníku • ❸ **Kotel a poklop:** porcelánem smaltovaný s velkým objemem • ❹ **Systém One-Touch® z oceli, potažený hliníkovou vrstvou:** snadné vymetení popela a řízení teploty bez obtížného nastavování výšky grilovacího roštu • **Madlo poklopu s tepelným štítem:** pro bezpečnou práci s grilem • **2 madla z duroplastu:** z nylonu vyztuženého skelnými vlákny, s prodlouženou rukojetí • **Záchytná miska na popel:** vyjímatelná, pro snadné odstranění popela • **Kola odolná vůči zlomení a nepříznivému počasí** • **Dávkovač briket:** odměření přesného množství briket • **Trojmo niklovaný grilovací rošt** • **2 palivové přepážky:** vhodné pro metodu nepřímého grilování • **Uvnitř se nachází přivařený háček na poklop:** poklop je pevně zajištěn na kotli, slouží také jako ochrana proti větru

ONE-TOUCH® PREMIUM

47 CM

Záruka:
10 let na poklop a kotel

47 cm, BLACK (černý)
Art.č. 1251004 | DPC 5.490,- Kč

DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠE NSTVÍ
ve srovnání s
ONE-TOUCH® ORIGINAL

❶ **Izolovaný větrací průduch:** z nerezavějícího hliníku • ❷ **One-Touch® systém z ušlechtilé oceli:** snadné vymetení popela a řízení teploty bez obtížného nastavování výšky grilovacího roštu • **2 madla z duroplastu:** z nylonu vyztuženého skelnými vlákny s integrovanými háčky na náčiní



ONE-TOUCH® PREMIUM

67 CM

Záruka:
10 let na poklop a kotel

67 cm, BLACK (černý)
Art.č. 1551004 | DPC 12.890,- Kč

DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠE NSTVÍ
ve srovnání s
ONE-TOUCH® PREMIUM, 47 CM

❶ **Držák poklopu Tuck-Away:** pro pohodlné odložení poklopu • ❷ **Extra velká grilovací plocha** • **Grilovací rošt z ušlechtilé oceli:** odklápěcí • **Palivový rošt:** mimořádně stabilní • **2 koše na dřevěné uhlí Char-Basket™**





MASTER-TOUCH™ GBS™

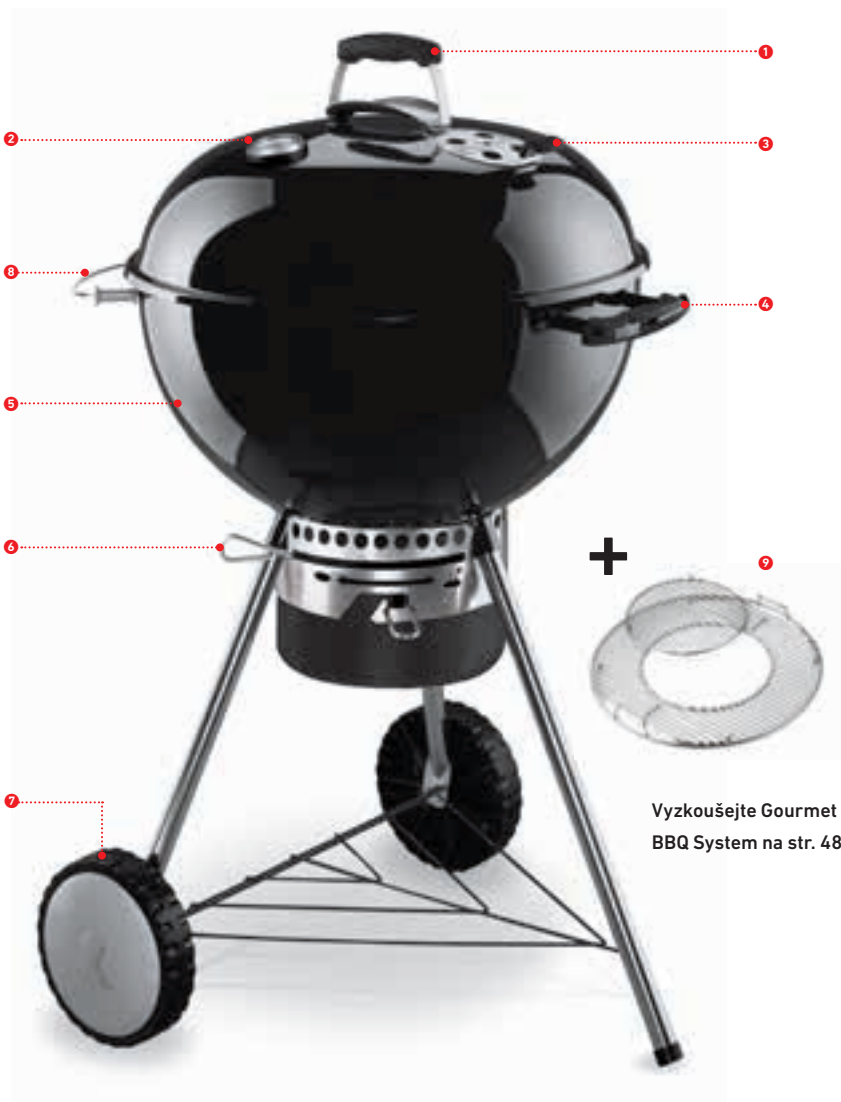
Záruka:
10 let na poklop a kotel

57 cm, BLACK (černý)
Art.č. 10024 | DPC 7.890,- Kč

57 cm, IVORY (krémový)
Art.č. 10025 | DPC 7.890,- Kč

57 cm, WARM GREY (šedý)
Art.č. 10026 | DPC 7.890,- Kč

❶ **Madlo poklopu s tepelným štítem proti žáru:** pro bezpečnou práci s grilem ❷ **Teploměr integrovaný v poklopu:** ke kontrole teploty během grilování ❸ **Izolovaný větrací průduch:** z nerezavějícího hliníku ❹ **1 madlo z duroplastu:** z nylonu vyztuženého skelnými vlákny, s prodlouženou rukojetí a integrovanými háčky na náčiní ❺ **Kotel a poklop:** porcelánem smaltovaný s velkým objemem ❻ **Systém One-Touch® z ušlechtilé oceli:** snadné vymetení popela a řízení teploty bez obtížného nastavování výšky grilovaného roštu ❼ **Kola odolná vůči zlomení a nepříznivému počasí** ❽ **Držák poklopu Tuck-Away™** ❾ **Rozdělený grilovací rošt** s vyměnitelným středem pro systém Gourmet BBQ • **Extra velká nádoba na popel:** vyprázdnění nutné jen příležitostně • **Dávkovač briket:** odměření přesného množství briket • **2 držáky na dřevěné uhlí** vhodné pro nepřímou metodu grilování



Vyzkoušejte Gourmet
BBQ System na str. 48

FIREPLACE

Záruka:
10 let na poklop a kotel

BLACK (černý)
Art.č. 2750 | DPC 5.490,- Kč

❶ **Smaltovaný poklop a smaltované ohniště** ❷ **Praktický držák poklopu a ochrana proti větru** ❸ **Tepelný štít proti žáru:** snižuje vyzařování tepla směrem dolů



SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

Záruka:
10 let na poklop a kotel

47 cm, BLACK (černý)
Art.č. 721004 | DPC 10.990,- Kč

❶ **Velký otvor pro přikládání paliva** ❷ **2 úrovně pro uzení a grilování:** mnohostranné možnosti využití • ochranný obal je součástí balení





Vyzkoušejte Gourmet BBQ System na str. 48

PERFORMER® ORIGINAL GBS™

Záruka:
10 let na poklop a kotel

57 cm, BLACK (černý)
Art.č. 1401504 | DPC 10.990,- Kč

1 Madlo poklopu s tepelným štítem: pro bezpečnou práci s grilem **2 Teploměr integrovaný v poklopu:** ke kontrole teploty během grilování **3 Držák poklopu Tuck-Away™:** k odkládání poklopu **4 Sklápěcí stůlek** s odolnou povrchovou úpravou **5 Systém One-Touch® z ušlechtilé oceli:** snadné vymetení popela a řízení teploty bez obtížného nastavování výšky grilovaného roštu **6 Stabilní vozík grilu:** s 2 velkými koly a 2 vodícími kolečky s možností zajištění. Pohodlná pracovní výška grilu i výška pracovní plochy. **7 Grilovací rošt** s vyměnitelným středem pro Gourmet BBQ systém





Produkty z našeho **EXKLUZIVNÍHO SORTIMENTU** jsou prodávány výhradně přes naše **PREMIUM PARTNERY**. U nich získáte všechny dostupné produkty Weber® a samozřejmě kompletní a obsáhlé poradenství.



SMOKEY JOE® PREMIUM

Záruka:
10 let na poklop a kotel

37 cm, SPRING GREEN (zelený)
Art.č. 1127704 | DPC 2.490,- Kč



ONE-TOUCH® ORIGINAL

Záruka:
10 let na poklop a kotel

47 cm, SPRING GREEN (zelený)
Art.č. 1247304 | DPC 3.990,- Kč

PERFORMER® DELUXE GBS™ GOURMET

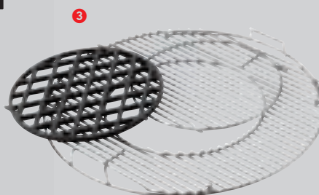
Záruka:
10 let na poklop a kotel

57 cm, BLACK (černý)
Art.č. 1481998 | DPC 16.490,- Kč

DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

ve srovnání s **PERFORMER® ORIGINAL GBS™**

- ❶ **Systém plynového zapalování Touch-N-Go™**: k zapálení briket popř. dřevěného uhlí stisknutím knoflíku (plynová kartuše není zahrnuta v dodávce) ❷ **Zásobník na uhlí**: vyklápěcí do strany, pro uchování briket popř. dřevěného uhlí před nepřízní počasí
- **Velká pracovní plocha**: určená k přípravě pokrmů (předmontovaná a upevněná) ❸ **Gourmet BBQ Systém–Sear Grate** • Elektronické zapalování



Vyzkoušejte Gourmet
BBQ System na str. 48



ELEKTRICKÉ

PLNÝ VÝKON

WEBER® Q® 2400 STAND

NA ŽÁRU ZÁLEŽÍ

Pro aroma typické pro grilování není rozhodující, o jaký zdroj tepla jde, rozhoduje pouze teplota. Weber® elektrické grily poskytují vysoký žár, který je za použití poklopu optimálně využit a vykouzlí na grilovaném pokrmu perfektní grilovací mřížku.

RYCHLÉ OBRÁTKY

S elektrickými grily Weber® dosáhnete optimální teploty pro šťavnatý steak s perfektní grilovací mřížkou za stejnou dobu jako na plynovém grilu nebo na grilu na dřevěné uhlí.

IDEÁLNÍ NA BALKON A TERASU

Balkon městského bytu nebo domácí terasa: Weber® elektrické grily potřebují málo místa a neprodukují žádný kouř ani zápach – tady si soused rozhodně nemůže stěžovat.



VÍCE NA STRANĚ 39



WEBER® Q® 1400

Záruka až 5 let

DARK GREY (tmavošedý)

Art.č. 52020079 | DPC 7.690,- Kč

- ❶ **Poklop a plášť z pevné hliníkové slitiny:** snadné čištění
- ❷ **2-dílný porcelánem smaltovaný litinový rošt:** zajišťuje stejnoměrné rozdělení žáru a optimální grilovací mřížku
- ❸ **Velká topná spirála:** pro optimální rozložení žáru a stejnoměrný výsledek grilování: 2,2kW výkon, samočistící
- ❹ **Plynule nastavitelný regulátor teploty:** k perfektnímu nastavení teploty
- ❺ **Vyjímatelná miska na zachytávání tuku:** pro bezproblémové odstranění odkapávající šťávy
- ❻ **1,8 m dlouhý kabel:** pro pohodlnější manipulaci
- ❼ **Nylonový rám vyztužený skelnými vlákny:** dlouhá životnost, odolnost vůči žáru a povětrnostním vlivům



WEBER® Q® 2400

Záruka až 5 let

DARK GREY (tmavošedý)

Art.č. 55020079 | DPC 10.890,- Kč

DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

ve srovnání s WEBER® Q® 1400

- **Vyšší poklop:** vhodný i pro větší grilované pokrmy
- **Teplý hliníkový štít:** zajišťuje optimální rozložení tepla při grilování pokrmu
- **Grilovací plocha:** o 51 % větší

WEBER® Q® 1400 STAND

Záruka až 5 let

DARK GREY (tmavošedý)

Art.č. 52020879 | DPC 8.990,- Kč

DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

ve srovnání s WEBER® Q® 1400

- ❶ **Weber® Q® Stand:** na čelní straně 3 háčky na náčiní a komfortní pracovní výška. Plynová lahev může být zakryta Weber® ochranným obalem.



WEBER® Q® 2400 STAND

Záruka až 5 let

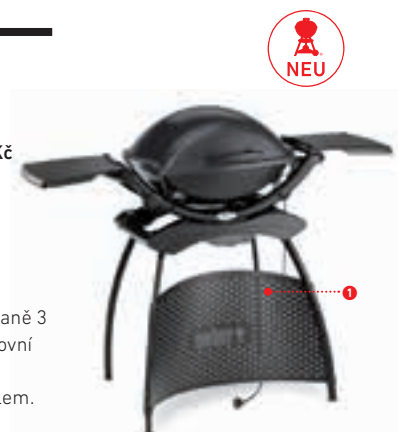
DARK GREY (tmavošedý)

Art.č. 55020879 | DPC 11.990,- Kč

DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

ve srovnání s WEBER® Q® 2400

- ❶ **Weber® Q® Stand:** na čelní straně 3 háčky na náčiní a komfortní pracovní výška. Plynová lahev může být zakryta Weber® ochranným obalem.





WEBER® Q® 1400

Záruka až 5 let

MAROON

Art.č. 52160079 | DPC 7.690,- Kč



PLYNOVÉ



PLYNOVÝ GRIL NOVÉ GENERACE

WEBER® SPIRIT®



EXKLUZIVNÍ DESIGN

Spirit® se vyznačuje exkluzivním designem, optimalizovaným uspořádáním ovládacích prvků a rozšířenou pracovní plochou na postranních stolech.



NOVÉ FUNKCE

Každý model je vybaven mnoha rysy. Velká pracovní plocha, ovládací prvky na čelní straně a exkluzivní design charakterizují všechny grily Spirit®. Mezi nejruznějšími provedeními se nyní nachází také varianta s úsporou místa se sklápěcími stoly vhodná na balkony a terasy.



VÍCE NA STRANĚ 42

SAMOTNÉ NÁZVY GRILŮ MAJÍ SYSTÉM

SPIRIT® E-210 CLASSIC

Název modelu

Materiál

Počet hořáků

Doplňkové vybavení

Stupeň

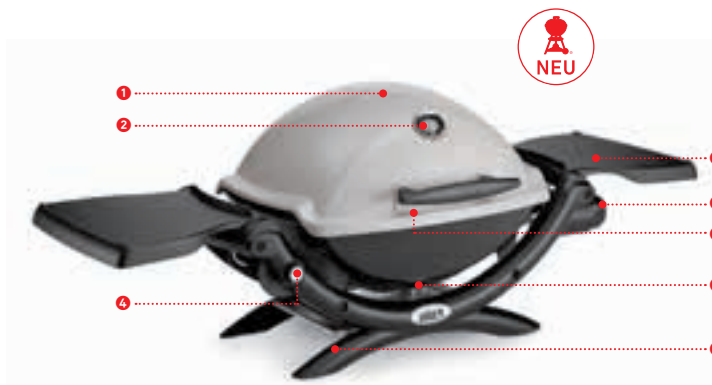


WEBER® Q® 1200

Záruka až 5 let

GRANITE GREY

Art.č. 51120075 | DPC 7.590,- Kč



❶ **Poklop a plášť z pevné hliníkové slitiny:** snadné čištění a vysoká životnost
 ❷ **Teploměr integrovaný v poklopu**
 ❸ **Postranní stolky:** pro dodatečnou pracovní plochu, sklopné dovnitř
 ❹ **Elektrické zapalování**
 ❺ **Plynule regulovatelný hořákový ventil:** pro optimální regulování teploty
 ❻ **2-dílný porcelánem smaltovaný litinový grilovací rošt:** s integrovanými aroma kolejkami. Chrání hořáky před stékajícím tukem a tím také grilovaný pokrm před vznikem plamenů
 ❼ **Vyjímatelná miska na**

zachytávání tuku: pro bezproblémové odstranění odkapávající šťávy
 ❶ **Nylonový rám vyztužený skelnými vlákny:** dlouhá životnost, odolný vůči žáru a povětrnostním vlivům

- **Možno použít s plynovou kartuší:** praktické na cesty (plynovou kartuši lze zakoupit samostatně, strana 52)
- **Možno přestavět na plynovou lahev:** vhodné pro dlouhé grilování (set na přestavení lze zakoupit samostatně, strana 52)
- **Koš na plynovou kartuši:** praktický a bezpečný
- **Vozík Standard:** dostupný jako příslušenství

WEBER® Q® 1200 STAND

Záruka až 5 let

GRANITE GREY

Art.č. 51120375 | DPC 9.290,- Kč

DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

ve srovnání s WEBER® Q® 1200

❶ **Weber® Q® Stand:** na čelní straně 3 háčky na náčiní a komfortní pracovní výška. Plynová lahev může být zakryta Weber® ochranným obalem.



SPIRIT® E-210 CLASSIC

Záruka až 25 let

GRANITE GREY

Art.č. 220047 | DPC 13.490,- Kč

❶ **Praktický pracovní stůl:** pracovní a odkládací plocha v ideální výšce
 ❷ **Piezo zapalovač:** zapalování pomocí stisku knoflíku
 ❸ **Patentovaný systém Flavorizer Bars®:** rovnoměrný žár po celé grilovací ploše
 ❹ **2 plynule nastavitelné ventily hořáku:** pro optimální grilování pomocí přímé i nepřímé metody





WEBER® Q® 3000

Záruka až 5 let

GRANITE GREY

Art.č. 56120047 | DPC 14.990,- Kč

❶ **Poklop a plášť z pevné hliníkové slitiny:** snadné čištění a vysoká životnost ❷ **Teploměr integrovaný v poklopu:** k permanentní kontrole teploty a lepšímu výsledku grilování ❸ **Postranní stolky:** dolu sklopné stolky šetří místo ❹ **2-dílný porcelánem smaltovaný litinový grilovací rošt:** s integrovanými aroma kolejnicemi. Chrání hořáky před stékajícím tukem a tím také grilovaný pokrm před vznícením ❺ **Piezo zapalování:** pro bezpečné zapálení hořáků i za nepříznivých povětrnostních podmínek ❻ **2 oddělené plynule regulovatelné hořákové ventily:** pro optimální přímé i nepřímé grilování ❼ **Nylonový rám vyztužený skelnými vlákny:** dlouhá životnost, odolný vůči žáru a povětrnostním vlivům ❽ **Háčky na náčiní** ❾ **Pevně integrovaný ve stabilním vozíku se 2 velkými koly:** 5kg plynová lahev může být umístěna na podlaze vozíku



SPIRIT® E-320 ORIGINAL GBS™

Záruka až 25 let

BLACK (černý)

Art.č. 220547 | DPC 21.890,- Kč



❶ **Pevně zabudované postranní stolky,** na každém z nich 3 háčky na náčiní ❷ **Postranní vařič s výkonem 3,5kW** ❸ **Porcelánem smaltovaný poklop se zabudovaným teploměrem:** k optimální kontrole teploty ❹ **Teplý rošt:** zvětšuje využitelnou plochu grilu ❺ **GBS™ grilovací rošt s vyměnitelným středem** ze smaltované litiny ❻ **3 hořáky z ušlechtilé oceli:** plynule regulovatelné ❼ **Flavorizer Bars® aroma kolejnice:** ze smaltované oceli, chrání hořáky před skapávající šťávou a grilovaný pokrm před vznikem plamenů ❽ **Elektronické zapalování:** pro bezpečné a komfortní zapálení ❾ **4 vodící kolečka,** 2 z nich s funkcí brzdění • **komfortní zapalovací systém Crossover®:** spuštění druhého hořáku bez nutnosti dalšího zapalování

Vyzkoušejte Gourmet
BBQ System na str. 48



WEBER®
EXKLUZIVNÍ SORTIMENT

WEBER® Q® 3200

Záruka až 5 let

BLACK LINE

Art.č. 57010047 | DPC 16.490,- Kč



Produkty z našeho EXKLUZIVNÍHO SORTIMENTU jsou prodávány výhradně přes naše PREMIUM PARTNERY. U nich získáte všechny dostupné produkty Weber® a samozřejmě kompletní a obsáhlé poradenství.



DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

ve srovnání s WEBER® Q® 3000

- 1 Tepelný rošt: zvětšuje využitelnou plochu grilu
- 2 Světlo Grill-Out™ na madle grilu: osvětluje grilovací plochu, praktické pro dlouhé grilovací večery
- 3 Držák pro možné uložení tepelného roštu
- 4 Elektrické zapalování: pro komfortní a bezpečné zapálení

SPIRIT® S-320 PREMIUM GBS™

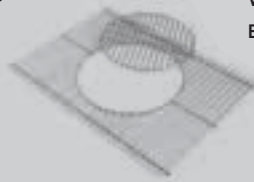
Záruka až 25 let

UŠLECHTILÁ OCEL

Art.č. 220647 | DPC 27.390,- Kč



- 1 Pevně zabudované postranní stolky z ušlechtilé oceli: na každém z nich 3 háčky na náčiní
- 2 Postranní vaříč s jmenovitým výkonem 3,5kW
- 3 Poklop z ušlechtilé oceli se zabudovaným teploměrem: k optimální kontrole teploty
- 4 Tepelný rošt: zvětšuje využitelnou plochu grilu
- 5 GBS™ grilovací rošt s vyměnitelným středem z ušlechtilé oceli
- 6 3 hořáky z ušlechtilé oceli
- 7 Flavorizes Bars® aroma kolejnice z ušlechtilé oceli, které slouží k rovnoměrnému rozložení žaru po celé grilovací ploše: vysoce kvalitní, chrání hořáky před skapávající šťávou a grilovaný pokrm před vznikem plamenů
- 8 Elektronické zapalování: umožňuje snadné a komfortní zapálení
- 9 4 vodící kolečka, 2 z nich s funkcí brzdění
- komfortní zapalovací systém Crossover®: spuštění druhého hořáku bez nutnosti dalšího zapalování
- uzavřená spodní skříňka
- zástěna pro 11kg plynovou lahev
- dveře z ušlechtilé oceli



Vyzkoušejte Gourmet
BBQ System na str. 48



GENESIS® E-330

Záruka až 25 let

BLACK (černý)

Art.č. 230147 | DPC 39.490,- Kč

COPPER (měděný)

Art.č. 230347 | DPC 39.490,- Kč



❶ Dvojitý poklop z ušlechtilé oceli s integrovaným teploměrem k optimální kontrole teploty ❷ Porcelánem smaltovaný litinový rošt ❸ 3 plynule regulovatelné ventily hořáků: pro optimální nastavení teploty při přímém i nepřímém grilování ❹ Odkládací plocha z ušlechtilé oceli: vysoce kvalitní a snadné čištění ❺ Flavorizer Bars® aroma kolejnice, které slouží k rovnoměrnému rozložení žáru po celé grilovací ploše: chrání hořáky před skapávající šťávou a grilovaný pokrm před vznikem plamenů ❻ Komfortní systém elektronického zapalování: pro bezpečné zapalování ❼ Sear Station: dodatečným hořákem lze dosáhnout velmi vysokých teplot: pro perfektní steak s typickou grilovací mřížkou • Tepelný rošt: z ušlechtilé oceli • Zabudovaný postranní vaříč s jmenovitým výkonem 3.5kW: umožňuje současně připravovat omáčky a přílohy, využitelný také jako pracovní plocha

GENESIS® S-330 GBS™

Záruka až 25 let

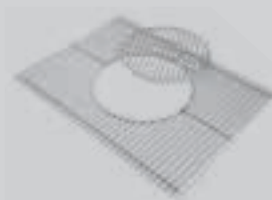
UŠLECHTILÁ OCEL

Art.č. 230647 | DPC 46.490,- Kč



DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ
ve srovnání s GENESIS® E-330

❶ Dvojitý poklop z ušlechtilé oceli s integrovaným teploměrem: k optimální kontrole teploty ❷ GBS™ grilovací rošt s vyměnitelným středem z ušlechtilé oceli ❸ Flavorizer Bars® aroma kolejnice z ušlechtilé oceli: vysoce kvalitní, k rovnoměrnému rozložení žáru po celé grilovací ploše, chrání hořáky před skapávající šťávou a grilovaný pokrm před vznikem plamenů



Vyzkoušejte Gourmet
BBQ System na str. 48

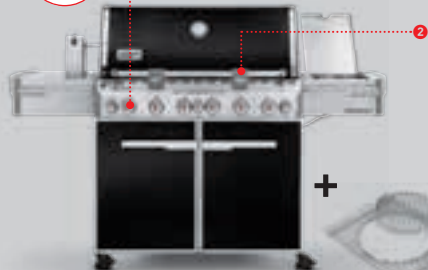


SUMMIT® E-670 GBS™

Záruka až 25 let

BLACK (černý)

Art.č. 240247 | DPC 99.990,- Kč



DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

ve srovnání s SUMMIT® E-670 GBS™

❶ 6 odděleně a plynule regulovatelných hořáků se Snap-Jet™ z ušlechtilé oceli: pro optimální nastavení teploty při přímém i nepřímém grilování. Zapálení a nastavení teploty jedním pohybem ruky.

❷ 2 světla na rukojeti Grill Out™: rozsvítí se automaticky při otevření poklopu

• Velká grilovací plocha: 80,5 x 49 cm

SUMMIT® S-670 GBS™

Záruka až 25 let

UŠLECHTILÁ OCEL

Art.č. 240347 | DPC 105.990,- Kč



DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

ve srovnání s SUMMIT® E-670 GBS™

• Provedení z ušlechtilé oceli

SUMMIT® GRILL CENTER GBS™

Záruka až 25 let

UŠLECHTILÁ OCEL

Art.č. 240547 | DPC 204.990,- Kč

DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

ve srovnání s SUMMIT® S-670 GBS™

- ❶ Zabudovaný odpadkový koš
- ❷ Zabudovaný zásobník na led
- ❸ Místo pro 11kg PB lahev
- velkorysé úložné prostory
- větší pracovní plocha
- 2-stupňový Wok-hořák, 8kW
- prostorná grilovací kuchyně



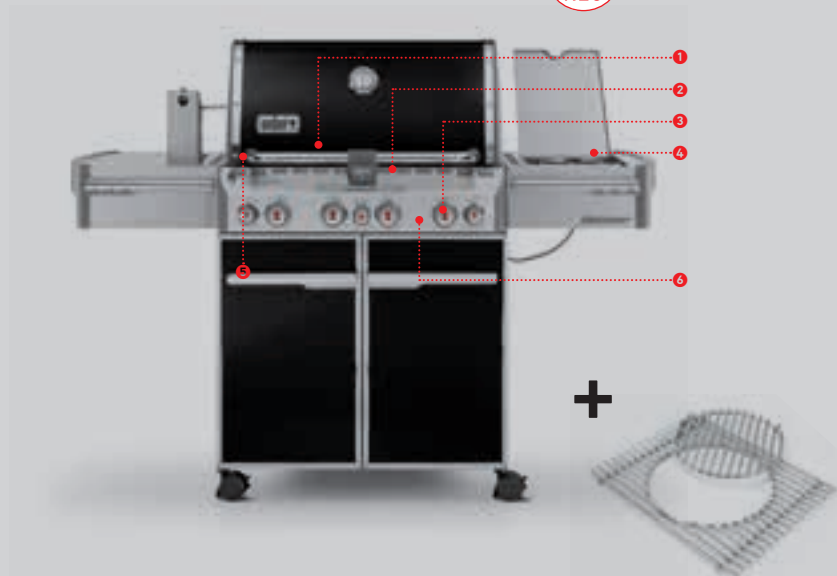


SUMMIT® E-470 GBS™

Záruka až 25 let

BLACK (černý)

Art.č. 240047 | DPC 81.990,- Kč



- ❶ GBS™ grilovací rošt s vyměnitelným středem z ušlechtilé oceli: velmi silné grilovací rošty s pruty o tloušťce 9 mm
- ❷ Flavorizer Bars® aroma kolejnice z ušlechtilé oceli: chrání hořáky před skapávající šťávou a tím také grilovaný pokrm před vznikem plamenů a zajišťují perfektní aroma typické pro grilování
- ❸ 4 oddělené a plynule regulovatelné hořáky z ušlechtilé oceli se systémem zapalování Snap-Jet™: pro optimální nastavení teploty při přímém i nepřímém grilování. Zapálení a nastavení teploty jedním pohybem ruky.
- ❹ Zabudovaný postranní vařič s jmenovitým výkonem 3,5kW: umožňuje současně připravovat omáčky a přílohy, zavřený je také využitelný jako pracovní plocha
- ❺ Pracovní plochy z nerezové oceli s hliníkovým zakončením
- ❻ Ovládací panel z ušlechtilé oceli s hliníkovým zakončením
- osvětlení na rukojeti Grill Out™: zapne se automaticky při otevření poklopu
- Regulátor Soft-Touch s podsvětlením
- Otočný špíz s výkonným elektromotorem: pro klidný chod i při grilování těžkého pokrmu
- Infračervený hořák pro otočný špíz: stejnoměrná, optimální zlatohnědá barva grilovaných pokrmů
- Velká zóna pro prudké opékání (searing) s dodatečným jmenovitým výkonem 3 kW
- Plynule regulovatelný hořák k uzení s jmenovitým výkonem 2 kW: pro gurmány, kteří mají rádi chuť uzeného

SUMMIT® S-470 GBS™

Záruka až 25 let

UŠLECHTILÁ OCEL

Art.č. 240147 | DPC 86.990,- Kč



DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ
ve srovnání s SUMMIT® E-470 GBS™

- Provedení z ušlechtilé oceli





PŘÍSLUŠENSTVÍ

VÍCE NEŽ GRILOVÁNÍ

WEBER® SYSTÉM GOURMET BBQ

 S inovativním systémem Gourmet BBQ můžete na svém grilu Weber® objevovat zcela nové a osobité možnosti přípravy. Vysoce kvalitní doplňky systému poskytují vedle flexibilního a praktického použití to nejlepší rozložení a stálost žáru pro originální a profesionální pokrmy.



KÁMEN NA PIZZU S MADLY

Chléb nebo těsto s oblohou – Kámen na pizzu speciální pro bezpečné grilování se systémem Gourmet BBQ.

Art.č. 8836 | DPC 1.369,- Kč



SEAR GRATE

Rošt pro searing (prudké opečení), vytvoří perfektní grilovací mřížku, porcelánem smaltovaná litina.

Art.č. 8834 | DPC 1.369,- Kč



PÁNEV

Pánev na gril, porcelánem smaltovaná litina.

Art.č. 7421 | DPC 1.369,- Kč



WOK

„Vaření na grilu“ na asijský způsob, porcelánem smaltovaná litina.

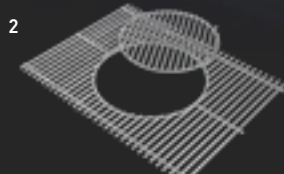
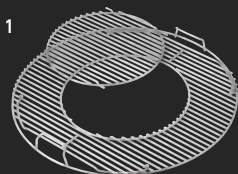
Art.č. 7422 | DPC 1.929,- Kč



STOJAN NA DRŮBEŽ

Design dva v jednom z ušlechtilé oceli s odnímatelnou vložkou na kuře. Ideální pro společnou přípravu zeleniny.

Art.č. 8838 | DPC 1.639,- Kč



GRILOVACÍ ROŠT S VYMĚNITELNÝM STŘEDEM

1 | pro grily na dřevěné uhlí Ø 57 cm

Art.č. 8835 | DPC 1.369,- Kč

2 | nerez, pro Spirit série 300

Art.č. 7586 | DPC 2.490,- Kč



DIGITÁLNÍ KAPESNÍ TERMOSONDA

Art.č. 6492 | DPC 489,- Kč



HLINÍKOVÉ MISKY

malé, 10 ks

Art.č. 6415 | DPC 249,- Kč



HLINÍKOVÉ MISKY

velké, 10 ks

Art.č. 6416 | DPC 399,- Kč



HLINÍKOVÉ MISKY

pro Summit®, 10 ks

Art.č. 6417 | DPC 529,- Kč



DIGITÁLNÍ KAPESNÍ TERMOSONDA

skládací

Art.č. 6491 | DPC 959,- Kč



GRILOVACÍ NÁČINÍ KOMPAKT

2 díly, ušlechtilá ocel, černé

Art.č. 6645 | DPC 799,- Kč



LOPATKA NA RYBU

Ušlechtilá ocel, černá

Art.č. 6673 | DPC 739,- Kč



GRILOVACÍ NÁČINÍ

3 díly, ušlechtilá ocel, černé

Art.č. 6630 | DPC 1.229,- Kč



ŠTĚTEC

silikonové štětiny, černý

Art.č. 6661 | DPC 399,- Kč



GRILOVACÍ KARTÁČE

s bambusovou rukojetí
a ocelovými štětinami

30 cm, Art.č. 6463 | DPC 269,- Kč

46 cm, Art.č. 6464 | DPC 359,- Kč



3-STRANNÝ GRILOVACÍ KARTÁČ

s ocelovými štětinami

30 cm, Art.č. 6494 | DPC 359,- Kč

53 cm, Art.č. 6493 | DPC 439,- Kč



GRILOVACÍ KARTÁČ

pro litinové povrchy s ocelovými
štětinami

Art.č. 6495 | DPC 329,- Kč



GRILOVACÍ RUKAVICE

černá s červeným kotlovým
grilem

Art.č. 6472 | DPC 379,- Kč



GRILOVACÍ ZÁSTĚRA

černá s červeným kotlovým
grilem

Art.č. 6474 | DPC 539,- Kč



GRILOVACÍ NÁČINÍ

2 díly, ušlechtilá ocel

Art.č. 6707 | DPC 1.490,- Kč



ZAPALOVAČ

černý

Art.č. 17214 | DPC 269,- Kč



ČISTÍCÍ PROSTŘEDKY

Čistič grilů - smaltovaných, Art.č. 26103 | DPC 189,- Kč

Čistič grilovacích roštů, Art.č. 26104 | DPC 189,- Kč

Čistič nerezových grilů, Art.č. 26105 | DPC 189,- Kč

Weber® Q®-čistič, Art.č. 26106 | DPC 189,- Kč

TIPY NA ČIŠTĚNÍ & ÚDRŽBU

JESTLIŽE DOBŘE PEČUJETE O SVŮJ GRIL, BUDE VÁM DLOUHO DOBŘE SLOUŽIT.

NAŠE TIPY NA ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBU SE STANOU DĚTSKOU HROU, NEBOŽ VYPÁLENÍM SE GRIL ČISTÍ TĚMĚŘ SÁM.

ZAMEZIT ZNEČIŠTĚNÍ JEŠTĚ PŘED GRILOVÁNÍM

Nedávejte příliš marinády na maso. Přebytečnou marinádu můžete z masa otřít, neboť silně znečišťuje grilovací rošt. Obzvláště odstraňujte marinády z cukru a medu. Naneste med teprve na konci grilovacího procesu.

S nepřímou metodou grilování, zvláště u grilů na dřevěné uhlí, můžete uchránit gril před rozsáhlým znečištěním. Postavte velkou hliníkovou misku doprostřed pod grilovaný pokrm na palivový rošt. Odkapávající tuk a šťáva tak budou zachyceny a lehce odstraněny. Trocha vody v hliníkové misce zabrání nepříjemnému vzniku kouře.

ČIŠTĚNÍ ROŠTU A POKLOPU

Na vašem Weber® grilu mají být nejdříve odstraněny všechny hrubé zbytky pokrmů z grilovacího roštu. Jestliže máte ještě k dispozici dostatečný žár, otevřete u svého kotlového grilu větrací průduch a zavřete poklop. Proces vypalování grilovacího roštu trvá podle stupně znečištění cca. 10 minut. Poté vykartáčujte rozpálený grilovací rošt grilovacím kartáčem Weber® s bambusovou rukojetí.

U vašeho plynového grilu rozpalte po grilování grilovací rošty na 10-15 minut na nejvyšší stupeň, dokud z grilu nevychází žádný kouř. Pro čištění rozpáleného roštu použijte prosím Weber® grilovací kartáč 3 stranný.

Elektrický gril se čistí tak, že se regulátor nastaví na nejvyšší teplotu a zavře poklop. Vypalovací proces grilovacího roštu trvá podle míry znečištění cca. 10 minut. Poté vykartáčujte ještě rozpálený grilovací rošt čistým Weber® grilovacím 3 stranným kartáčem a gril je připravený pro další zábavu při grilování!

V poklopu se nashromáždí během doby mastný kouř a také je postříkaný tukem. Abychom se vyhnuli velké námaze při čištění, měl by být kotel a poklop čištěn čistícím prostředkem odstraňujícím mastnoty, čistič grilů Weber®, hrubou houbou bez brusného povrchu a horkou vodou.

POTŘEBNÉ PRO ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBU



U většiny grilů můžete postavit pod otvor na odkapávání kbelík nebo misku. Do něho můžete zachytit znečištěnou vodu při mytí a snadno ji odstranit.



Pro snadné čištění všech modelů grilů, Weber® čističe: čistič grilů, čistič grilovacích roštů, čistič na nerezové grily, Weber® Q® čistič.



Aby se zabránilo ulpění jídla na roštu můžete použít BBQ Grill Anti-stick olej, který se nanáší těsně před položením jídla na rozpálený grilovací rošt.



PODPALOVACÍ KOSTKY

šetrné k životnímu prostředí a bezpečné, 24 ks/balení

Art.č. **17519** | DPC **79,- Kč**



PODPALOVACÍ KOSTKY HNĚDÉ

podpalovací pomocník z dřevěného vlákna, ekologické, bez zápachu a parafínu, 48 ks/balení

Art.č. **17512** | DPC **139,- Kč**



KOMPAKTNÍ ZAPALOVACÍ KOMÍN

vhodný pro Smokey Joe®

a Go-anywhere®

Art.č. **7447** | DPC **489,- Kč**



ZAPALOVACÍ SET WEBER®

obsahuje zapalovací komín Weber® Rapidfire®, 12 podpalovacích kostek a 2 kg briket Weber® Long Lasting Premium

Art.č. **1013** | DPC **819,- Kč**



GRILOVACÍ ROŠT (ODKLAPOVACÍ)

pro BBQ

47 cm, Art.č. **8414** | DPC **819,- Kč**

57 cm, Art.č. **8424** | DPC **1.089,- Kč**



GRILOVACÍ ROŠT

pro BBQ 37 cm

Art.č. **8407** | DPC **439,- Kč**



TEPELNÝ ROŠT

pro grily na dřevěné uhlí o průměru 57 cm (kromě Compact Kettle®)

Art.č. **8417** | DPC **949,- Kč**



WEBER® KLEŠTĚ NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

pro optimální uspořádání uhlí

Art.č. **13010** | DPC **1.099,- Kč**



ZÁVĚSNÁ LIŠTA NA NÁČINÍ

vhodné pro grily na dřevěné uhlí o průměru 47 cm a 57 cm

Art.č. **7401** | DPC **269,- Kč**



PALIVOVÉ PŘEPÁŽKY

sada 2 ks

Art.č. **7402** | DPC **379,- Kč**



PALIVOVÉ NÁDOBY CHAR-BASKET™

kotlové grily od 57 cm, sada 2 ks

Art.č. **7403** | DPC **679,- Kč**



DRŽÁK POKLOPU SLIDE-A-SIDE

vhodné pro grily na dřevěné uhlí o průměru 47 cm a 57 cm

Art.č. **8411** | DPC **949,- Kč**



BRIKETY LONG LASTING PREMIUM

Dlouhotrvající žár, univerzálně použitelné, extrémně dlouhá doba hoření až 4 hodiny.

3 kg, Art.č. **16011** | DPC **164,- Kč**

7 kg, Art.č. **16013** | DPC **299,- Kč**



PREMIUM EXPRESS GRILOVACÍ DŘEVĚNÉ UHLÍ

Rychlé, výkonné a výhřevné - směs tří dřevin - buk, dub a habr. Plný žár za 15 minut. Méně prachu, sazí a odletujících jisker - optimální pro plný průvod vzduchu

3 kg, Art.č. **17515** | DPC **164,- Kč**

5 kg, Art.č. **17516** | DPC **299,- Kč**



EASY START PREMIUM BRIKETY (DVOJITÉ BALENÍ)

Set obsahuje 2 balení briket napuštěných podpalovacím prostředkem. Brikety jsou naporcované, připravené pro rychlé a snadné grilování.

Art.č. **17532** | DPC **109,- Kč**



OCHRANNÝ OBAL STANDARD

pro BBQ 47 cm
Art.č. **7450** | DPC **399,- Kč**
pro BBQ 57 cm
Art.č. **7451** | DPC **539,- Kč**



OCHRANNÝ OBAL FIREPLACE

vhodný pro model 2014
(Art.č. 2750)
Art.č. **7470** | DPC **949,- Kč**



OCHRANNÝ OBAL STANDARD

pro Weber® Q® 100/1000 série
Art.č. **6550** | DPC **489,- Kč**
pro Weber® Q® 200/2000 série
Art.č. **6551** | DPC **539,- Kč**



OCHRANNÝ OBAL

pro Performer® Original GBS™
se sklopeným stolčekom,
z odolného vinylu
Art.č. **7449** | DPC **1.990,- Kč**



PLYNOVÁ KARTUŠE

pro Weber® Q®
100/1000 série a Performer®
Deluxe GBS™ Gourmet
s plynovým zapalovaním
Art.č. **17514** | DPC **219,- Kč**



GRILL OUT™ OSVĚTLENÍ NA MADLE

Pro Weber® grily
Spirit®, Genesis® a Summit®.
Baterie nejsou součástí dodávky.
Art.č. **7516** | DPC **949,- Kč**



OCHRANNÝ OBAL NA PLYNOVOU LÁHEV

Z nepromokavého PVC, podšívka
polyester, velký pro 11 kg.
Výška 60 cm, obvod 98 cm.
Art.č. **3972** | DPC **469,- Kč**



OCHRANNÝ OBAL PREMIUM®

pro Spirit® 2013
(200 a 300 série)
Art.č. **7569** | DPC **2.449,- Kč**



POJIZDNÝ VOZÍK STANDARD

pro Weber® Q®
1000 a 2000 série
Art.č. **6557** | DPC **2.690,- Kč**



POJIZDNÝ VOZÍK PREMIUM

pro Weber® Q®
2000 a 3000 série
Art.č. **6526** | DPC **4.390,- Kč**



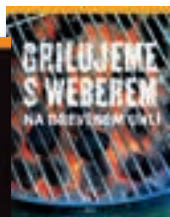
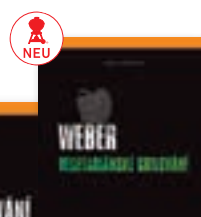
SADA NA PŘESTAVENÍ

z plynové kartuše na plynovou
lahev, pro Weber® Q® 100/1000
série, 60 cm hadice
Art.č. **25001** | DPC **459,- Kč**



OTÁČECÍ ŠPÍZ

pro Weber® Q® 300/3000 série
Art.č. **17524** | DPC **4.690,- Kč**



1

2

3

KUCHAŘKY

- 1 | Weber® Bible grilování | Art.č. **50039** | DPC **469,- Kč**
- 2 | Weber® Grilování: Kuřecí maso | Art.č. **45441** | DPC **299,- Kč**
- 3 | Weber® grilování: Vegetariánské | Art.č. **45489** | DPC **299,- Kč**
- 4 | Kuchařka grilujeme s Weberem na dřevěném uhlí
Art.č. **24155** | DPC **369,- Kč**

4



OCHRANNÝ OBAL PREMIUM

pro Weber® Q® 100/1000 série
a Q 200/2000 série se standem
či pojizdným vozíčkem
Art.č. **6554** | DPC **1.090,- Kč**
pro Weber® Q® 200/2000 série
s pojizdným vozíčkem Premium
Art.č. **6552** | DPC **1.090,- Kč**
pro Weber® Q® 300/3000 série
Art.č. **6553** | DPC **1.090,- Kč**



OCHRANNÝ OBAL PREMIUM

pro BBQ 47 cm
Art.č. **7452** | DPC **949,- Kč**
pro One-Touch Premium 57 cm
a pro Master-Touch™ GBS™
Art.č. **8442** | DPC **1.229,- Kč**



LITINOVÝ OBOUSTRANNÝ TÁL

pro modely Spirit 310 a 320
(2013 a starší)
Art.č. **7598** | DPC **2.449,- Kč**



ŠAŠLIKOVÁ SADA

5 špízů se stojánkem z ušlechtilé oceli, od Weber® Q® 200/2000 a BBQ 57cm
Art.č. **6606** | DPC **959,- Kč**



STOJAN NA ŽEBÍRKA A KOŠ NA PEČENÍ

od Weber® Q® 300/3000 a BBQ 57cm
Art.č. **6469** | DPC **679,- Kč**



DRŽÁK NA RYBY A ZELENINU

z ušlechtilé oceli, pravoúhlý
malý, od Weber® Q® 100/1000 a BBQ 37cm
Art.č. **6470** | DPC **949,- Kč**
velký, od Weber® Q® 300/3000 a BBQ 47cm
Art.č. **6471** | DPC **1.089,- Kč**



KOŠ NA ZELENINU

ušlechtilá ocel
malý, Art.č. **6677** | DPC **549,- Kč**
velký, Art.č. **6678** | DPC **679,- Kč**



STOJAN NA DRŮBEŽ

pro Weber® Q® 300/3000 a BBQ od 57 cm
Art.č. **6482** | DPC **549,- Kč**



OTÁČECÍ ŠPÍZ

S elektrickým motorem (přívod na 220 Voltů) pro rovnoměrné otáčení grilovaného pokrmu. Vhodný pro všechny modely Spirit®.
Art.č. **8516** | DPC **4.119,- Kč**



DVOJITÉ ŠPÍZY

8 ks v balení, vhodné do myčky
Art.č. **8402** | DPC **409,- Kč**



OTÁČECÍ ŠPÍZ 57 CM

pro BBQ 57cm
Art.č. **7494** | DPC **4.690,- Kč**



UDÍCÍ PRKÉNKA WEBER® Z CEDROVÉHO DŘEVA

BALENÍ 2 KS
40 x 19,5 cm
Art.č. **50019** | DPC **549,- Kč**



UDÍCÍ BOX UNIVERSAL

z oceli s nepřilnavou vrstvou, není vhodné mýt v myčce
Art.č. **17179** | DPC **769,- Kč**



MANGAL GRILOVACÍ SADA

pro ručně otočné, dlouhé grilovací špízy pro BBQ 57 cm, ušlechtilá ocel
Art.č. **8466** | DPC **2.490,- Kč**



MANGAL NÁHRADNÍ ŠPÍZY

pro BBQ 57 cm, 5 ks
Art.č. **8467** | DPC **1.390,- Kč**



WEBER® GRILOVACÍ OMÁČKY

Fruity Curry Dream
Ovocný kari sen
Art.č. **50020** | DPC **99,- Kč**
Good Old BBQ
Stará dobrá barbecue
Art.č. **50021** | DPC **99,- Kč**
Mom's Special
Mámina speciální
Art.č. **50022** | DPC **99,- Kč**
Red Creole
Červená ostře kořeněná
Art.č. **50023** | DPC **99,- Kč**



DŘEVĚNÉ LUPÍNKY FIRE SPICE CHIPS

Udicí lupínky Fire Spice Chips
jabloňové dřevo
Art.č. **17004** | DPC **249,- Kč**
Udicí lupínky Fire Spice Chips
třešňové dřevo
Art.č. **17006** | DPC **249,- Kč**
Udicí lupínky Fire Spice Chips
orech
Art.č. **17053** | DPC **249,- Kč**
Udicí lupínky Fire Spice
Whiskey Chips
Art.č. **17566** | DPC **249,- Kč**



LIS NA HAMBURGERY

vhodný do myčky na nádoby
Art.č. **6483** | DPC **339,- Kč**



KERAMICKÁ GRILOVACÍ DESKA

pro grily na dřevěné uhlí od 47 cm a pro všechny plynové grily od Weber® Q® 100
Art.č. **6465** | DPC **1.390,- Kč**
pro grily na dřevěné uhlí od 57 cm a pro všechny plynové grily od Weber® Q® 200
Art.č. **17509** | DPC **1.890,- Kč**



GRILOVACÍ TÁL

pro Weber® Q® 1000/1200 (výměna pravé strany) a pro Q® 1400 (výměna levé strany)
Art.č. **6558** | DPC **1.349,- Kč**
pro Weber® Q® 2000/2200 (výměna pravé strany) a pro Q® 2400 (výměna levé strany)
Art.č. **6559** | DPC **1.649,- Kč**
pro Weber® Q® 300/3000 série
Art.č. **6506** | DPC **1.890,- Kč**



BBQ GRILL-OIL-ANTI-STICK

ze slunečnicového oleje
Art.č. **17511** | DPC **159,- Kč**





OCHRANNÝ OBAL PREMIUM

pro Performer®

Art.č. 7455 | DPC 2.190,- Kč



OCHRANNÉ OBALY PREMIUM GENESIS® A SUMMIT®

pro Genesis® 300 série

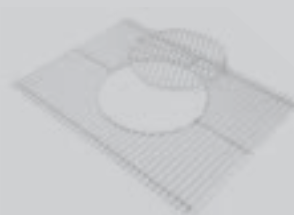
Art.č. 7553 | DPC 2.690,- Kč

pro Summit® 400 série

Art.č. 7554 | DPC 3.490,- Kč

pro Summit® 600 série

Art.č. 7555 | DPC 3.490,- Kč



GRILOVACÍ ROŠT S VYMENITELNÝM STŘEDEM

pro Genesis®

Art.č. 7587 | DPC 2.790,- Kč

pro Summit® 400 a 600 série

Art.č. 7585 | DPC 3.790,- Kč



LITINOVÝ OBOUSTRANNÝ TÁL

pro Genesis® 300 série

Art.č. 7566 | DPC 2.449,- Kč

pro Summit® 400 a 600 série

Art.č. 7404 | DPC 2.749,- Kč



OCHRANNÝ OBAL PREMIUM

pro Summit® Grill Center

Art.č. 7560 | DPC 4.590,- Kč



MLÝNEK NA SŮL A PEPŘ

Naše mlýnky s keramickým mlecím strojkem od Crush Grind® a s moderním soft povrstvením (odolné proti sklouznutí, odpuzuje nečistoty, snadno se čistí) najdou své místo nejen u grilu, nýbrž také na stole.

Mlýnky na sůl a pepř, černé, 19 cm

Art.č. 17093 | DPC 1.349,- Kč

weber
Style™



STOJAN NA DRŮBEŽ WEBER® STYLE™

z hliníkové slitiny s nepřilnavou vrstvou pro Q® 300 a 3000 série

Art.č. 6731 | DPC 1.390,- Kč



STOJAN NA KOTLETY A ŽEBÍRKA WEBER® STYLE™ UŠLECHTILÁ OCEĽ

Používá se v kombinaci s velkou hliníkovou miskou (Art.č. 6416)

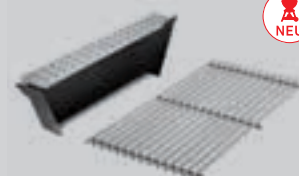
Art.č. 6727 | DPC 1.649,- Kč



OTÁČECÍ ŠPÍZ GENESIS

vhodný pro všechny plynové grily Weber® Genesis

Art.č. 8508 | DPC 4.690,- Kč



UDÍCÍ JEDNOTKA

se zkráceným nerezovým grilovacím roštem pro Genesis® 300 série (modely od 2011)

Art.č. 7563 | DPC 3.290,- Kč



KRÁJČEK NA PIZZU WEBER® STYLE™

z ušlechtilé oceli, s ochranou na prsty

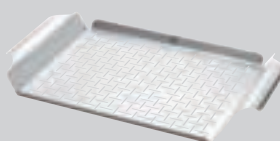
Art.č. 17060 | DPC 549,- Kč



KOŠ NA ZELENINU WEBER® STYLE™ UŠLECHTILÁ OCEĽ

37 x 30 x 6,5 cm od BBQ 47 cm a Weber® Q® 200

Art.č. 6434 | DPC 1.090,- Kč



GRILOVACÍ PÁNEV WEBER® STYLE™ UŠLECHTILÁ OCEĽ

44,4 x 30 cm, od BBQ 57 cm a Weber® Q® 200

Art.č. 6435 | DPC 1.090,- Kč



DIGITÁLNÍ TERMOSONDA WEBER® STYLE™ STANDARD LED

Art.č. 6742 | DPC 1.390,- Kč



VŠE O GRILOVÁNÍ

ČTYŘI ROZMĚRY SVĚTA WEBER® nabízejí něco pro každý typ grilování a pro každou peněženku: Ať grilujete na dřevěném uhlí, plynu či elektřině – od malého piknikového grilu až po venkovní kuchyni. U Webera naleznete všechny druhy s četným příslušenstvím v té nejlepší kvalitě a se zárukou až 25 let.



Na doporučení: