



# Weberovy zimní listy

PRAHA | ZIMA 2016 | SPECIÁLNÍ VYDÁNÍ | Č. 1



ROZJASNĚTE  
svůj  
DOMOV

GOURMET BBQ SYSTEM  
VYCHUTNEJTE SI  
GRILOVÁNÍ!

Více na straně 4

VÍTEJTE  
VE *Weberově*  
*zimním světě*

NEJLEPŠÍ GRILOVACÍ  
SEZONA ROKU PŘÁVĚ  
ZAČÍNÁ!

Protože co může být  
lepšího, než choulení  
se okolo rozpáleného  
grilu v obklopení přátel  
a poletujících sněhových  
vloček? Objevte s námi  
kouzlo zimy a spoustu  
skvělých Weberových  
nápadů!

NAJDĚTE DOKONALÝ  
DÁREK

Dali jsme dohromady několik dárkových tipů –  
rozdávání radosti nikdy nebylo snazší!

MASTER-TOUCH®  
GBS® SPECIAL  
EDITION COPPER  
VÁNOČNÍ EDICE



Více na straně 2


RECEPT  
NA SKVĚLÝ

*perník*

Z GRILU



PROZKOUMEJTE CELÝ WEBERŮV VÁNOČNÍ SVĚT U VAŠEHO PRODEJCE:

kamna-grily.cz 

Vídeňská 158/128  
148 00 Praha 4 - Kunratice  
www.kamna-grily.cz



WEBER.COM

# VELMI OBLÍBENÉ Tipy na dárky od Webera

GRILY NA  
DŘEVĚNÉ UHLÍ  
**10  
LET  
ZÁRUKA**



SPECIÁLNÍ  
zimní  
EDICE



SPECIÁLNÍ  
zimní  
EDICE

## SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

Udírna pro pomalé a nízkoteplotné  
grilování

47 CM DPC\*\* 14 990 Kč



## MASTER-TOUCH® GBS® SPECIAL EDITION COPPER\*\*

NOVÝ

Skutečný zimní klenot: originální gril ve speciální měděné verzi s GBS roštem z nerezové oceli. S vestavěným teploměrem, který sleduje teplotu během grilování, jde o ideální gril pro zajištění té nejskvělejší vánoční hostiny.

DPC\*\* 9 999 Kč

Do vyprodání zásob

## GO-ANYWHERE® CHARCOAL



Přenosný gril na dřevěné uhlí je ideální pro všechny výlety. Poskytuje skvělé zážitky z grilování díky mnoha důmyslným funkcím. Navíc má skládací podstavec, což dělá jeho přepravu ještě snadnější.

DPC\*\* 2 499 Kč

## Burger Buddy

### NEJLEPŠÍ DÁREK PRO NEJLEPŠÍHO PŘÍTELE

Ti skutečně nejlepší přátelé  
grilují společně:

lis na hamburgery a kniha  
receptů dodají vašim burgerům  
zcela novou úroveň.

NOVÝ



### LIS NA HAMBURGERY

DPC 399 Kč

### WEBER GRILOVÁNÍ - BURGERY

DPC 279 Kč

WEBERŮV  
tip  
NA DÁREK



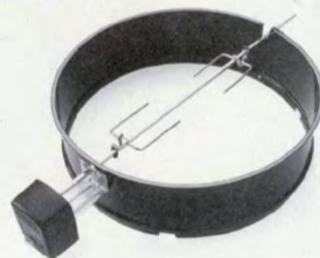
## ZDOKONALTE své grilování



### KOŠ NA OTÁČECÍ ŠPÍZ

Ideální pro brambory, ryby, sekanou nebo kuřecí paličky. Vhodný pro všechny modely z řady Weber Spirit kromě série Q-1000.

DPC 1 699 Kč



### GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

Upečte si letos vánoční husu na grilu! S elektrickým motorem (220V) bude vaše jídlo opečeno rovnoměrně. Vhodný pro grily na dřevěné uhlí s Ø 57 cm.

DPC 4 999 Kč

### SADA ŠÍZŮ

Skvělý pro kebab, grilované ovoce nebo opečený chléb. Vhodný pro všechny rošty Weber.

DPC 1 999 Kč

### DRÁTĚNÝ KOŠ NA OTÁČECÍ ŠPÍZ

GRILOVACÍ KOŠÍK

Hranolky a popcorn jsou díky tomuto grilovacímu košíku dovedeny k dokonalosti. Vhodné pro všechny otáčecí špízy Weber, kromě roštů z řady Q-100-/1000.

DPC 1 699 Kč



### OTÁČECÍ ŠPÍZ PRO SPIRIT®

Díky elektromotoru (napájení ze sítě, 220V) je zajištěno rovnoměrné opékání. Gril má dva hroty, které umožňují opékání celých kuřat nebo pečeného masa s naprostou lehkostí. Vhodné pro všechny modely Weber Spirit.

DPC\* 4 999 Kč



GRILY A OTÁČECÍ ŠPÍZY JSOU DOSTUNÉ  
U VAŠEHO PRODEJCE ZNAČKY WEBER.



# NAŠÍ VANOČNÍ VÝHERCI



na *Pizzu,*  
*štrúdl & cukroví*

Zimní EDICE

## SPIRIT® S-320 ORIGINAL GBS®\*

(Grilovací plocha: 60 x 45 cm)

Spirit® E-320 Original GBS Vám pomůže, aby veškeré pečení pro vás bylo hračkou. Vánoční cukroví bude letos obzvláště vypečené.

DPC: 24 990,- Kč



### PIZZA KÁMEN, KULATÝ

Ø 26 cm

DPC: 1699,- Kč



### KRÁJEČ NA PIZZU

DPC: 699,- Kč



### LOPATKA NA PIZZU

DPC: 899,- Kč

## Q - pro báječné zimní grilování



## WEBER® Q® 3200 BLACK LINE

Největší model z řady plynových grilů Weber Q. Díky svému inovativnímu a vysoce flexibilnímu designu je tento výkonný gril ceněný Weberovými fanoušky po celém světě.

DPC\* 17 990 Kč



## WEBER® Q® 1400 DARK GREY

Ideální elektrický gril na městské balkony.

DPC\* 7 990 Kč

## OBJEVTE INSPIRACI PRO VAŠE zimní menu



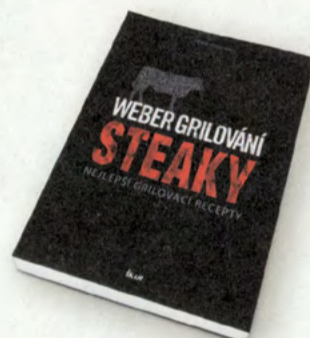
### WEBER BIBLE GRILOVÁNÍ

DPC 449 Kč



### WEBER GRILOVÁNÍ: KUŘECÍ MASO

DPC 299 Kč



NOVÝ

### WEBER GRILOVÁNÍ STEAK

DPC 279 Kč



### ZIMNÍ BBQ Tip

Když teploty klesnou pod bod mrazu, grilování zabere o 20 % více času. Oblečte se tedy teple, ale mějte oblečení tak těsné, jak jen to půjde, aby vám od grilu nechytilo.

## Zázvorový chléb S GRILOVANÝMI MERUŇKAMI

PŘÍSADY NA 12 PORCÍ

225g mouky

1 lžička mletého zázvoru

3/4 lžičky mleté skořice

3/4 lžičky lžičky jedlé sody nebo prášku na pečení

3/4 lžičky hrubé mořské soli

125g změkklého másla (a ještě trochu na pánev)

125g cukru

1 vejce (velikost L, pokojová teplota)

125ml zlatého sirupu

125ml horké vody

3 lžíce jemně nasekaného kandovaného zázvoru

12 pevných, zralých meruňek, rozkrojených napůl a vypeckovaných

3 lžíce rozpuštěného másla

3 lžíce cukru

1 lžička tmavého rumu (nepovinné)

12 kopečků vanilkové zmrzliny

METHOD RECEPT Z WEBER BIBLE GRILOVÁNÍ, STR. 269

1 V malé misce smíchejte mouku, drcený zázvor, skořici, jedlou sodu nebo kypřící prášek a sůl. Ve druhé, střední misce šlehejte ručním mixérem máslo a cukr cca 3 minuty, dokud nezpění. Vmíchejte vejce a zlatý sirup. Nastavte si ruční mixér na nejnižší rychlost a pomalu vmíchejte mouku. Přilévejte vodu, dokud nebude těsto hladké. Nakonec vmíchejte kandovaný zázvor. Zapékací mísu vymažte máslem a těsto v ní rovnoměrně rozložte. 2 Připravte gril na střední, nepřímé grilování. Vyčistěte rošt kartáčem. 3 Perník grilujte se zavřeným víkem nepřímou metodou po dobu cca 35 minut, dokud se na špejli nepřestanou přichytávat kousky těsta. Gril by měl mít konstantní teplotu 175°C po celou dobu pečení. Pekáč vyndavejte opatrně a s pomocí chňapek. 4 Vložte meruňky do velké mísy a opatrně smíchejte s rozpuštěným máslem, cukrem a rumem. Máslovou směs si odlijte stranou. Gri-

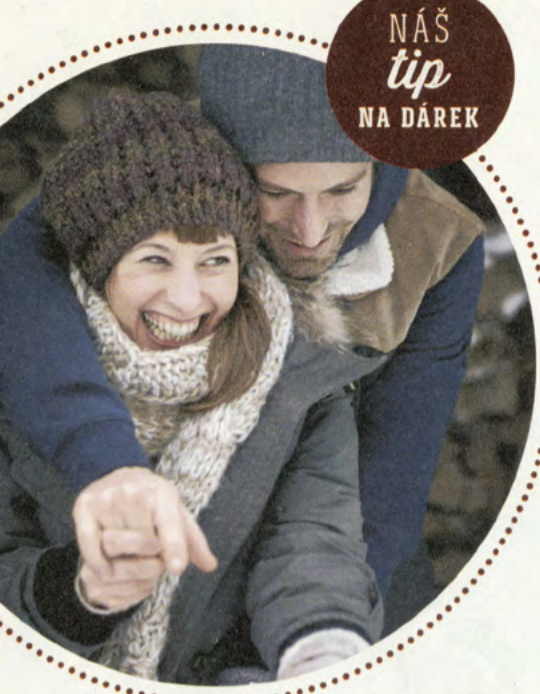
lujte meruňky přímo a na střední výkon uříznutou stranou dolů s uzavřeným víkem cca 4-6 minut, dokud nebudou správně propečené. Otočte je a pomazejte máslovou směsí. Doba pečení závisí na zralosti meruňek. 5 Perník nakrájejte ještě zatepla a podávejte s meruňkami. Zbylou máslovou směsí pokapejte talířek. Podávejte se zmrzlinou.

DOPORUČENÝ GRIL: MASTER-TOUCH™ GBS™ NEBO SPIRIT® E-320 PREMIUM ZPŮSOB GRILOVÁNÍ: PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ (220-250 °C)

DOBA PŘÍPRAVY: 25 MINUT DOBA GRILOVÁNÍ: 8-10 MINUT



**NÁŠ  
tip  
NA DÁREK**



**DOKONALÝ DÁREK  
PRO VAŠI LEPŠÍ POLOVIČKU**

*Skvělé  
doplňky  
pro vaši  
lepší polovičku*

Se stylovou zástěrou a grilovacími nástroji bude váš partner nejen dobře vypadat, ale zároveň bude mít všechno zcela pod kontrolou.



**ZÁSTĚRA**

ČERNÁ, S ČERVENÝM KOTLOVÝM GRILEM  
DPC\* 599 Kč



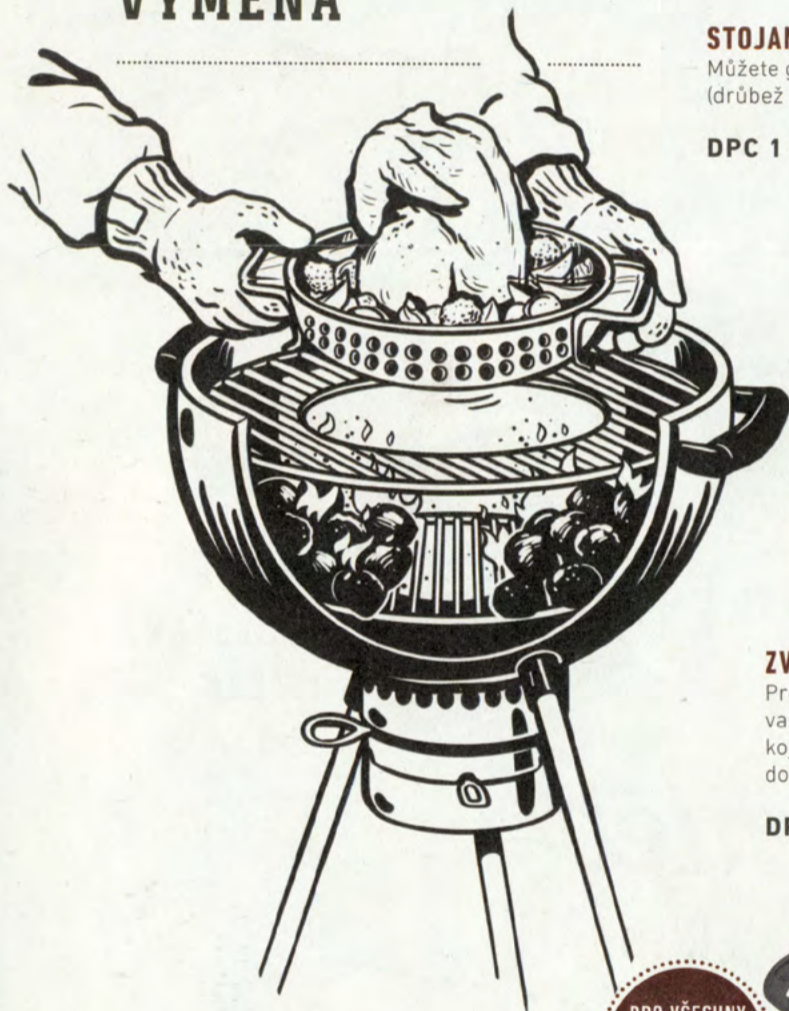
**GRILOVACÍ NÁČINÍ  
KOMPAKT Z UŠLECHTILÉ  
OCELI**

Z UŠLECHTILÉ OCELI, ČERNÉ  
DPC 999 Kč

## Gourmet BBQ SYSTEM (GBS)

**JEDEN ROŠT, MNOHO  
DOPLŇKŮ – SPOUSTA  
MOŽNOSTÍ**

**RYCHLÁ A SNADNÁ  
VÝMĚNA**



**LITINOVÝ WAFFLOVAČ / TOUSTOVAČ**

Dvojnásobné potěšení: otočte o 360° a rázem se z wafflovače stane toustovač!

DPC 3 299 Kč

**STOJAN NA DRŮBEŽ**

Můžete grilovat zeleninu (drůbež zvláště) zároveň.

DPC 1 999 Kč

**LITINOVÁ MŘÍŽKA**

Litínová mřížka vhodná pro perfektní grilování steaků

DPC 1 699 Kč

**ZVEDAČ ROŠTŮ**

Pro snadné uchycení a zvedání vašeho GBS roštu. Pomocí rukojeti odstraňujte nebo měňte doplňky dle potřeby.

DPC 699 Kč



**LITINOVÝ HRNEC**

Tento litinový hrnec je ideální pro dušení, vaření, pečení nebo dokonce smažení.

DPC 3 299 Kč

**EBELSKIVER**

Sladké nebo pikantní – dejte průchod své fantazii při dochucování lívanců!

DPC 1 999 Kč

**LITINOVÁ PÁNEV**

Smaltovaná, litinová pánev vhodná pro grilování.

DPC 1 699 Kč

VŠECHNY GBS PRVKY MOHOU BÝT POUŽITY S ROŠTY S VYMĚNITELNÝM STŘEDEM NA VŠECH GRILECH NA DŘEVĚNÉ UHLÍ I PLYNOVÝCH GRILECH.

**PIZZA KÁMEN KULATÝ**

Pro pečení pizzy, chleba a dezertů.

DPC 1 699 Kč

**PÁNEV WOK**

Grilování v asijském stylu v pánvi wok se smaltovaným, litinovým povrchem.

**ZÍSKEJTE DALŠÍ  
tipy na dárky  
U VAŠEHO PRODEJCE**

PRO VŠECHNY  
GBS  
DOPLŇKY



**GBS ODKLÁDACÍ PLOCHA**

Pro bezpečné odkládání horkých GBS doplňků, roštů a košíků.

DPC 999 Kč

**DOKONALÝ DÁREK  
PRO VAŠEHO OTCE NEBO DĚDEČKA**

*Tátovi  
miláčci*

Získejte plusové body od vašeho rodinného odborníka na grilování s digitálním teploměrem a sadou grilovacích rukavic.

**DIGITÁLNÍ  
TEPLOMĚR**

Bezdrátový, jeden kabel, podsvícený

DPC\* 1 499 Kč



**GRILOVACÍ RUKAVICE**

Černé, se silikonovým úchytem

L/XL DPC\* 1 299 Kč



**NÁŠ  
tip  
NA DÁREK**



Ceny produktů se mohou lišit