Ein Grill-Gadget das besonders beim Grillen von Fleisch richtig Spaß macht: der neue Summit FS38 Smart-Gasgrill von Weber

Die Weber-Grillfamilie ist heuer um ein ganz besonderes Exemplar gewachsen. Der Summit FS38 Smart-Gasgrill ist ein Hightech-Gerät, das keine Wünsche offen lässt.

Der neue Summit FS38 Smart-Gasgrill besticht mit branchenführender SmartControl-Technologie und ist der erste Grill seiner Art mit großem, farbigem 8-Zoll-HD-Touchscreen. © Weber

Der Durchbruch unter den Smart-Grills: Die Palette der smarten Weber-Gasgrills erhält 2024 spektakulären Zuwachs: Der neue **Summit FS38 Smart-Gasgrill** besticht mit branchenführender SmartControl-Technologie und ist der erste Grill seiner Art mit großem, farbigem 8-Zoll-HD-Touchscreen. Die Smart-Technologie arbeitet mit der **Weber Connect App** und sorgt für eine automatische Steuerung, überwacht den Grill und stellt

eine intelligente, präzise Hitzeregulierung sicher. Auch Fernüberwachung des Grills ist möglich und die Hitze einzelner Brenner adjustierbar.

Die Grundlage der SmartControl-Technologie ist ein integriertes elektronisches Gasventilsystem, das kontinuierlich das Vorhandensein einer Gasflamme in den Brennern und im Infrarotbrenner des Grills überprüft. Die Technologie löst bei Bedarf automatisch die Wiederzündung der Flamme aus, um ein sicheres Grillerlebnis zu gewährleisten.

Ein Gamechanger für alle Grillmeister:innen, die einen leistungsstarken, kulinarischen Blickfang für ihren Außenbereich suchen: „Mit den neuen Summit-FS38-Modellen denken wir groß und setzen neue Standards. Sie sind hochpräzise, temperaturstabil, leistungsstark und revolutionieren das Grillen auf höchstem Niveau“, so Daniel Ipser, Geschäftsführer Weber-Stephen Österreich. Der „Summit FS38“ steht in den Startlöchern, während ebenso die Vorgängerprodukte unter den Weber-Smartgrills Upgrades erhalten.

Hohe Hitze ist für den Summit FS38 Smart-Gasgrill ein leichtes Spiel. © Weber

Hochleistungs-Infrarot-Sear-Zone

Hohe Hitze ist für den Summit FS38 Smart-Gasgrill ein leichtes Spiel. Der Grill begeistert mit Webers erster und in der Branche fortschrittlichster Hochleistungs-Infrarot-Sear-Zone. Das wichtigste Element: Sie wirkt mit ihren über 815 °C nicht von unten auf das Grillgut, was häufig Fettbrände riskiert, sondern von oben – und ist damit weitaus effektiver. Sie erlaubt höchste Temperaturen in Minutenschnelle und ist ein kulinarisches Werkzeug zum Karamellisieren, Braten, Vergolden und Angrillen. Die Temperatur ist individuell regulierbar, durch das Erhöhen oder Absenken des Rostes ist sie immer optimal für verschiedene Steakstücke und anderes Grillgut einstellbar.

Weber kann's: Design und große Grillflächen

Der vielseitige Grill begeistert auch optisch. Das Design ist in zeitloser Eleganz, klaren Linien und hochwertigem Edelstahl gehalten. Die Seitentische eröffnen mehr Arbeitsfläche. In den Deckel integrierte Night-Vision-LED-Leuchten mit Bewegungserkennung beleuchten die gesamte Grillfläche. „Ausgestattet mit überdimensionalen Flavorizer-Schienen, einer riesigen Kochfläche, einer zuverlässigen elektronischen Zündung und dem leistungsstarken Pureblu-Brennersystem, kocht dieser Traum aller BBQ-Entertainer so gut, wie er aussieht“, beschreibt Daniel Ipser.

Erhältlich sind die Modelle des Smart-Grills „Summit FS38“ via weber.com sowie in allen Weber Stores. Der Summit FS38 E Gasgrill in Schwarz kommt auf 5.999,00 Euro (UVP) und der Summit FS38 S Gasgrill in Edelstahl- Silber auf 6.499,00 Euro (UVP). Plus: Weber gewährt eine 15-jährige Garantie.© Weber

Profi-Tipps: hohe Hitze für Grillbegeisterte

So mancher Grillfan spielt gerne mit besonders hohen Hitzen: Einige **Special Cuts** eignen sich besonders gut für das Grillen bei hoher Hitze, was sie zu exzellenten Optionen für Grillliebhaber macht, die ein reichhaltiges Aroma und eine perfekte Kruste erzielen möchten.
Das **Flanksteak**, bekannt für seine markante Faserstruktur, entfaltet sein volles Geschmackspotenzial, wenn es schnell bei hoher Temperatur gegrillt und anschließend quer zur Faser geschnitten wird.
Das **Flat Iron Steak**, aus der Schulter geschnitten, ist ideal für hohe Hitzegrade, da es zart bleibt und eine beeindruckende Geschmackstiefe aufweist. Ebenso ist das **Skirt Steak**, das aus dem Zwerchfellbereich stammt, perfekt für schnelles Grillen geeignet; es nimmt Marinaden gut auf und wird bei kurzer, intensiver Hitze wunderbar aromatisch und saftig. Diese Cuts

bieten nicht nur eine hervorragende Textur und Geschmack, sondern sind auch unter Kennern für ihre Vielseitigkeit und ihr hervorragendes Grillergebnis geschätzt.

www.weber.com

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at