

# Checkliste Grillkauf

Mit jeder persönlichen Investition stellt sich von neuem die Frage:

Wie bekomme ich das Maximum an Freude und Nutzen für einen möglichst langen Zeitraum? Die Produkte von Weber® erfüllen diesen Wunsch in allen Aspekten auf eine optimale Weise: Sie bieten Qualität, Sicherheit, Vielfalt und hohen Erlebniswert bei größter Haltbarkeit. Und die Temperatur- und Umluftsteuerung im Kessel durch Lüftungsschieber macht ein lästiges Höhenverstellen des Grillrostes absolut überflüssig. Mit jedem Gebrauch Ihres Weber® Grills können Sie also immer wieder erleben, dass Sie richtig gewählt haben! Und so gründet eigentlich jede echte Zufriedenheit mit einer guten Investition: auf der richtigen Entscheidung.

Machen Sie hier Ihren Grillcheck und überprüfen Sie die wichtigsten Merkmale beim Grillkauf.

		Weber® Grill	anderer Grill	
<b>Originalität</b>	Kaufe ich das Original?	✓		
	Kaufe ich eine Marke mit Tradition & Erfahrung?	✓		
<b>Sicherheit</b>	TÜV zertifiziert	✓		
	Erfüllt die DIN & EU Normen	✓		
	GS-Zeichen (Gas & Elektro Grills)	✓		
	Spezieller Hitzeschutz an den Griffen	✓		
	Stabiler und sicherer Stand	✓		
	Gasführende Teile sind ab Werk vormontiert	✓		
	Sichere Zündung bei jeder Witterung	✓		
	Konstruktion bietet maximale Sicherheit vor Fettbrand	✓		
	<b>Qualität</b>	Verwendung hochwertigster Materialien	✓	
		Extrem lange Garantiezeiten	✓	
Ersatzteilverfügbarkeit für die Lebenszeit des Grills		✓		
Lange Lebensdauer		✓		
Wetterfest (auch ohne Abdeckung)		✓		
Rezept- und Schulungsservice		✓		
<b>Komfort</b>	Einfache und gut strukturierte Montageanleitung	✓		
	Einfache Montage	✓		
	Einfache Bedienbarkeit	✓		
	Belüftungsregler für optimale Temperatursteuerung & -kontrolle ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes	✓		
	Brikett-Portionierer für sauberes Abmessen der passenden Brikettmenge	✓		
<b>Reinigung</b>	Einfache Reinigung von Grillrost und Grillkammer	✓		
	Leichte Zugänglichkeit aller Teile (z.B. Brenner)	✓		
	Einfache Entsorgung von Asche & Fettresten	✓		
<b>Vielseitigkeit</b>	Hoher Deckel (auch für grosses Grillgut geeignet)	✓		
	Grillen, Braten, Backen und Kochen möglich	✓		
	Für jede Gelegenheit den passenden Grill	✓		
	Direkte und indirekte Grillmethode möglich	✓		
	Umfangreiches Zubehörprogramm erhältlich	✓		