

Strona 1 z 2 George Stephen, twórca grilli marki Weber z Chicago, był we właściwym czasie na właściwym miejscu. Iskrą, która odegrała decydującą rolę w rozpoczęciu historii sukcesu firmy Weber, była jego osobowość: jego pragmatyzm oraz zapał do grillowania na najwyższym poziomie kulinarnym doprowadziły do prawdziwej rewolucji w kulturze grillowania.

Te cechy osobowości sprawiły, że marka Weber-Stephen stała się synonimem postępu od pierwotnego grillowania do ekskluzywnego, elitarnego Outdoor-Cooking (przyrządzania posiłków na świeżym powietrzu) na najwyższej jakości urządzeniach na węgiel drzewny, gaz oraz prąd elektryczny.

Grillowanie w wykonaniu prawdziwych koneserów jest bardzo modne i wyjątkowo popularne. Minęły już czasy, kiedy na grillach tłoczyły się kiełbaski oraz steki. Łosoś, medalion wołowy z boczkiem lub krewetki z różną zajęły miejsce wśród tradycyjnych potraw grillowanych oraz przyczyniły się do kulinarnej rewolucji na ruszcie. „Nastąpiła diametralna zmiana w kulturze grillowania w stronę barbecue klasy premium“, twierdzi Hans-Jürgen Herr, Prezes Zarządu firmy Weber-Stephen Deutschland GmbH. Namiętny miłośnik potrafi wyczarować w dzisiejszych czasach na swoim grillu saté (szaszłyki) jako przystawki, rybę na liściu bananowca oraz na zakończenie ciasto czekoladowe.

Godzina narodzin grilla kulistego: Jak doszło do jego wynalezienia przez Amerykanina

Tak więc George Stephen był, jak już zostało to powiedziane, we właściwym czasie na właściwym miejscu, mianowicie w roku 1952 w firmie producenta boi Weber Brother Metal Works w pobliżu Chicago. To tutaj wpadła mu w oczy forma kulista z metalu. Pomysł, który przyszedł mu na myśl na widok formy, był tak prosty jak genialny: trzy nogi przymocowane do czary, na to nakładane wieko z przytwierdzonym do niego uchwytem i już został ogłoszony początek nowożytnej ery grilli na węgiel drzewny. Początkowo „Sputnik“ budził uśmiech ze względu na kształt, jednak krytycy pospieszenie ucichli, gdy rozeszły się wieści, jak dobrze funkcjonuje grill kulisty z pokrywą – na zewnątrz spalona a wewnątrz jeszcze surowa grillowana potrawa należała odtąd do przeszłości, obecnie przyszedł czas na grillowanie metodą pośrednią w ogródkach przed domem oraz na tarasach a kamień węgielny pod grillowanie bez granic został położony. Ponadprzeciętnemu zaangażowaniu, z którym George Stephen starał się upowszechnić oraz propagować swój grill kulisty, przyświecał zamiysł, żeby każdemu mężczyźnie oraz każdej kobiecie mogło przyspaść w udziale idealne przeżycie smakowe przy wykorzystaniu perfekcyjnie wykonanych produktów.

Grillowanie luksusowe jako duże przeżycie

Płomienie tworzą ciepło, światło oraz atmosferę, mężczyźni zbierają się dokoła ogniska, nad gorącymi węglami przyrządzana jest żywność. Do czasów obecnych grillowanie nad węglem drzewnym nie straciło nic ze swojej fascynacji. Mężczyźni kochają archaiczne przeżycia związane z otwartym ogniem, jednak coraz więcej kobiet odważnie wchodzi na tereny wcześniej zarezerwowane dla mężczyzn. Docierać do pierwiastków pierwotnych, bez rezygnacji z komfortu technicznego oraz wzornictwa – jest to prosta recepta na sukces firmy Weber. Rdzeniem każdego grilla kulistego jest korpus grilla w formie kulistej, który wyposażony jest w najróżnorodniejsze funkcje dodatkowe w różnych klasach cenowych.

Dla każdego przypadku właściwy grill

poprzednia - [następna](#) »»: