

Catalogue No.  
20480-951

951 バーベキューコンロ

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

57 屋台・  
イベント調理機器

58 ピザ・  
パスタ

59 うどん・そば・  
ラーメン

60 ギョーザ・  
フライヤー

61 すし・蒸し器・  
セイロ類

62 製菓・  
ベーカリー用品

63 デイスフレイ用品

64 加熱調理器



人が集まり、笑顔が生まれる、今話題のグランピング  
本格グリルで新しい空間を演出



世界No.1 BBQグリルブランドウェーバー Weber社 

1952年イリノイ州シカゴでジョージ・スティーブンは「裏庭革命」を起こし、BBQ文化を生み出し、グルメ体験の新しいエリアを開拓しました。スチール製のパイを半分に切断し、そのユニークな形状から温度を制御可能な短時間調理を成功させたのです。蓋をする調理法は、グリル内に熱循環を起こすことで、調理時間を短くよりジューシーに焼き上げられる、従来のバーベキューグリル方式にグルメ革命をもたらしました。これにより多くの人が、それまで出来なかった大きなお肉のグリル、いわゆる「現代のアメリカンBBQ」を裏庭で簡単に調理できるようにしました。つまり、Weberは「アメリカンBBQの生みの親」でもあるのです。Weberの精神は、世界中何百万人もの人々に愛されている比類なき「高品質」、「バーベキューグリル体験」、「カスタマーサービス」にフォーカスすることです。



Weberは、蓋をする調理法を採用し、グリル内の熱を循環させることで食材を均等に調理し、従来のバーベキューに革命をもたらしました。蓋はBBQの特徴ともいえる「香り」も閉じ込め、より繊細で奥深いフレーバーを食材へ付加することを実現し、均等に調理、食材本来の味わいを出すことが出来るようになりました。




① コンパクトケトル チャコール  
グリル 57cm 1321008 

1565950 ¥21,800  
φ570×630×H980  
重量:9.04kg 材質:スチール(メッキ加工)

② コンパクトケトル チャコール  
グリル 47cm 1221008 

1565940 ¥16,400  
φ470×541×H879  
重量:6.55kg 材質:スチール(メッキ加工)

●コンパクトでありながらもWeberの技術が凝縮されており、どんな食材も簡単にふっくらジューシーに焼きあがります。

 屋外でご使用ください。