

Catalogue No.

20480-952

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

バーベキューコンロ

952



ホテルの敷地やテラスなど使っていないスペースに新しい演出を
ウェディング、ガーデンビュッフェ、イベントなどにもオススメです

チャコールグリル



▶ チャコールグリルの特徴

- ・ホーロー加工だからキズがつきにくく掃除しやすい
- ・コンパクトサイズで持ち運び可能
- ・調整弁で温度調整も簡単



② ジャンボジョー
チャコールグリル
47cm 1211008 別冊
1565180 ¥16,400
φ470×520×H500
重量: 4.56kg
材質: スチール(メッキ加工)



① オリジナルケトル プレミアム
チャコールグリル
57cm 14401008 別冊

1565190 ¥44,700
φ570×740×H1,060
重量: 12.67kg 材質: スチール(メッキ加工)
●取り外し可能な灰受けと、温度計を備えたプレミアムモデル。クリーニング時の使い勝手の良さはもちろん、蓋を開けることなく温度を確認できるため、最高の状態に調理が可能です。



③ スモーキージョー プレミアム
チャコールグリル 37cm 1121008 別冊

1565170 ¥13,100
φ370×420×H432
重量: 3.42kg 材質: スチール(メッキ加工)

チャコールグリル必需品



④ チャコール (炭)
5kg 17651 別冊
1566040 ¥1,800
170×283×H645 材質: 椰子殻
●100%厳選ココナツシェルで完全自然素材使用
●2時間の安定燃焼時間
●木炭に比べ煙・匂い・灰が少なく、火付けが簡単にできます。



⑤ 着火キューブ
(48個入)
17612 別冊
1566050 ¥860
170×100×H250
材質: 木(おが屑)



⑥ チムニースターター
大 7416 別冊
1566700 ¥4,400
206×322×H318
材質: スチール
●素早く安定した火おこしを実現できます。

Weber®で
炭火グリル



STEP 1
ラピッドチムニースターター(火おこし器)に炭を入れます



STEP 2
Weber®ライターキューブに点火します



STEP 3
炭がうすいグレーになったらグリルに入れて蓋をするだけ



屋外でご使用ください。

●このカタログに掲載されている価格は、2019年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

65 冷温機器

66 ビュッフェ関連

67 ビュッフェ・宴会

68 カフェ・サビズ用品・トレイ

69 フレンドリー・ジュース・かき氷

70 カトラリー・箸

71 グラス・酒器

64 加熱調理器