

Catalogue No.

20511-971

971

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・サイロ類

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスプレイ用品

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。スチール製のブイを半分に切断し、そのユニークな形状から温度を制御が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。



②

① コンパクトケトル
チャコール
グリル 57cm 1321008 **別格包**
1565950 ¥23,600
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 **別格包**
1565940 ¥17,200
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。



③ チャコールグリル用
使い捨て丸焼網 50枚入 **別格包**

外径	商品コード	価格
φ545	1164600	¥30,000
φ445	1164610	¥21,000

線材:φ0.9×11mm目
材質:鉄(亜鉛メッキ)
●ウェバーグリルにピッタリな使い捨て焼網です。
※ウェバーグリルの57cm、47cm専用です。



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、2020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。