

Catalogue No.

20511-972

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

972



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



アメリカ

▶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 別梱包
1565180 ¥17,200
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 別梱包
1565190 ¥45,000
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スモークジョー プレミアム
チャコールグリル 37cm 1121008 別梱包
1565170 ¥13,900
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 別梱包
1566040 ¥1,900
170×283×H645 材質:椰子殻
●100%厳選コナツシエ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 別梱包
1566050 ¥950
170×100×H250
材質:木(おが屑)



⑥チムニースターター
大 7416 別梱包
1566700 ¥4,600
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
ラビ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、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。

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・サロニス用品・トレイ

69
フレンダー・ジョーサー・かき氷

70
カトラリー・箸

71
グラス・酒器

64
加熱調理器