

Catalogue No.
20692-1099

1099 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。



世界No.1 BBQグリルブランドウェーバー Weber社



57 イベント調理機器



1952年イリノイ州シカゴでジョージ・ステイブンは「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。

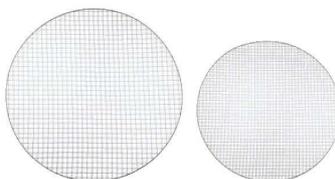
Weberは、蓋をする調理法を採用し、グリル内の熱を循環させることで食材を均等に調理し、従来のバーベキューに革命をもたらしました。蓋はBBQの特徴ともいえる「香り」も閉じ込め、より繊細で奥深いフレーバーを食材へ付加することを実現し、均等に調理、食材本来の味わいを出すことが出来るようになりました。

58 ピザ・パスタ



①コンパクトケトル 温度計付き 57cm **別梱包**
ページコード 商品コード 価格
1321308 6-1099-0101 1565951 ¥28,700
φ570×579×H980
重量:10.8kg 材質:スチール(メッキ加工)

②コンパクトケトル 温度計付き 47cm **別梱包**
ページコード 商品コード 価格
1221308 6-1099-0201 1565941 ¥19,200
φ470×531×H879
重量:7.6kg 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 **別梱包**
外径 ページコード 商品コード 価格
φ545 6-1099-0301 1164600 ¥30,000
φ445 6-1099-0302 1164610 ¥21,000
線材:φ0.9×11mm目
材質:鉄(亜鉛メッキ)
●チャコールグリルにピッタリな使い捨て焼網です。
※ウェーバーグリルの57cm、47cm専用です。



59 うどん・そば・ラーメン

60 ギョーザ・フライヤー

チャコールグリル

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、ガーデンピュッフェ、イベントなどにもオススメです

▶チャコールグリルの特徴

- ホーロー加工だからキズが付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

61 すし・蒸し器



④オリジナルケトル プレミアム GBS対応焼き網付き **別梱包**
ページコード 商品コード 価格
14401508 6-1099-0401 1565191 ¥58,800
φ570×572×H1,003
重量:17.1kg 材質:スチール(メッキ加工)
●穴受けボールで肉から食材をガード、GBS焼き網を備えたプレミアムモデル。GBS焼き網は、真ん中を抜きGBSダックチーオンやGBSグリルを簡単設置。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。



⑤ジャンボジョー 温度計付き 黒 47cm **別梱包**
ページコード 商品コード 価格
1211308 6-1099-0501 1565181 ¥21,400
φ470×500×H500
重量:6.9kg 材質:スチール(メッキ加工)
●蓋に温度計が付いているので、庫内温度が一目でわかります。

⑥スモーキージョー プレミアム 温度計付き 黒 37cm **別梱包**
ページコード 商品コード 価格
1121308 6-1099-0601 1565171 ¥17,100
φ370×419×H432
重量:4.1kg 材質:スチール(メッキ加工)
●蓋に温度計が付いているので、庫内温度が一目でわかります。

62 製菓・ベーカリー用品

チャコールグリル必需品



⑦ウェーバー チャコールブリケット箱 5kg **別梱包**
ページコード 商品コード 価格
18486 6-1099-0701 1566043 ¥2,100
285×190×H180
材質:炭(木材、デンプンなどの天然結合材)
●化学物質不使用で、人と自然にやさしいコナツタン繊維が主原料の100%天然素材製チャコールです。
●約20分で全体に着火し、グリル準備が手早く完了します。
●火がムラなく安定し、約3時間持続して燃焼します。



⑧着火キューブ (48個入) **別梱包**
ページコード 商品コード 価格
17612 6-1099-0801 1566050 ¥1,100
170×100×H250
材質:木(おが屑)



⑨チムニスーター 大 **別梱包**
ページコード 商品コード 価格
7416 6-1099-0901 1566700 ¥5,200
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。

63 デイスペアレイ用品

64 加熱調理器

Weber®で炭火グリル



STEP 1
ラピッドチムニスーター(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、2026年6月1日現在のもので、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。