

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 キョウザー・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。



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	5-1085-0101	1565951 ¥26,700

φ570×579×H980
重量:10.8kg 材質:スチール(メッキ加工)

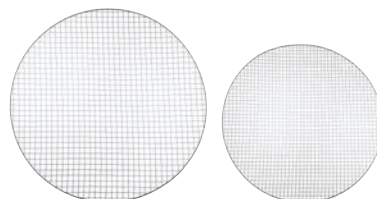
② コンパクトケトル 温度計付き 47cm

別梱包

ページコード	商品コード	価格
1221308	5-1085-0201	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

外径	ページコード	商品コード	価格
φ545	5-1085-0301	1164600	¥30,000
φ445	5-1085-0302	1164610	¥21,000

線材:φ0.9×11mm目
材質:鉄(亜鉛メッキ)
●ウェーバー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。



屋外でご使用ください。