



世界No.1 BBQグリルブランドウェーバー Weber社



57 屋上・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々が、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。

58 ビザ・パスタ

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、食材本来の味いを出すことが出来るようになりました。

59 うどん・そば・ラーメン



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 ¥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 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げます。



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)  
●ウェーバーグリルにピッタリを使い捨て焼網です。  
※ウェーバーグリルの57cm、47cm専用です。

60 キョーザ・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

61 すし・蒸し器・セイロ類



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)

●灰受けボールで灰から食材をガード、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ダッチオープンや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:炭化木材、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ツ繊維が主原料の100%天然素材製チャコールです。  
●約20分で全薪に着火し、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チムニースターター 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。

64 加熱調理器具

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

