世界No.1 BBQグリルブランドウェーバー　Weber社

アメリカ

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。**

①コンパクトケトル 温度計付き 57cm　マ1　別梱包

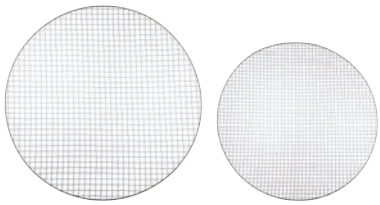
ページコード	商品コード	価格
1321308	6-1099-0101	1565951	¥26,700

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　マ1　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　サ1

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な使い捨て焼網です。
※ウェーバーグリルの57cm、47cm専用です。

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

④オリジナルケトル プレミアム GBS対応焼き網付き　マ1　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ダッチオーブンやGBSグリドルを簡単設置。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　マ1　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　マ1　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。

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　マ1

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コナッツ繊維が主原料の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)　マ1

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　マ1

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。

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

屋外でご使用ください。