

57
屋台・
イベント調理機器58
ピザ・
パスタ59
うどん・
そば60
キョーザ・
フライヤー61
すし・
蒸し器62
製菓・
ベーカリー用品63
ディスプレイ用品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



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。スチール製のアイを半分に切断し、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	4-1083-0101	1565951 ¥26,700

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

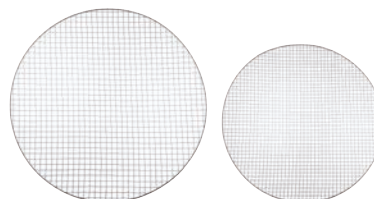
②コンパクトケトル 温度計付き 47cm

別梱包

ページコード	商品コード	価格
1221308	4-1083-0201	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られます。



③チャコールグリル用 使い捨て丸焼網 50枚入り

外径	ページコード	商品コード	価格
φ545	4-1083-0301	1164600	¥30,000
φ445	4-1083-0302	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。