



2017年 製品一覽



WEBER FOR LIFE!

ウェーバー®を選ぶ理由



品質

ジョージ・ステイブンはWeber® (ウェーバー®) グリルの第1号を開発したとき、彼は家族を集めて皆で美味しい食事をしたと考えていました。彼は、顧客の期待を上回る製品作りに徹底してこだわっていました。1952年以来、ウェーバー®の製品は庭先の定番アイテムになりました。弊社では、長期にわたってお使いいただける製品づくりに取り組んでいます。弊社の製品には、手厚い保証と生涯ご利用いただけるカスタマーサービスが提供されます。また、業界で最も厳しい品質管理基準を採用しています。品質が証明されていなければ、製品としては不十分です。私たちはグリルを工場から出荷する前に一つひとつを検査し、実際に燃焼確認を行ってから、完璧な製品をお客様の庭先にお届けしています。



特典

私たちは、グリルがお客様の庭先に届いた後も弊社の製品責任は継続していると考えています。ウェーバー®の核となるウェブサイト「Weber Nation (ウェーバー® ネーション)」では、ストーリー、調理テクニック、ビデオ、レッスンなどのあらゆる情報をご覧いただけます。ウェーバー®グリルアプリの無料ダウンロードをご利用ください。最新の優れたウェーバー®製品のラインナップをご覧いただけます。毎週、オリジナルの新しいグリル料理レシピをお客様のデバイスにお届けします。新しいレシピは、アプリの美味しい傑作レシピコレクションに追加されます。



パフォーマンス

ウェーバー®のグリルは、常に他社製品よりも優れたパフォーマンスを実現しています。どのグリルも優れた硬度を誇り、頑丈で、入念に設計され、最高レベルの保証付きです。調理システムを完璧なものに仕上げるために、私たちは果てしない時間を費やしてきました。弊社独自の設計は、熱を循環させることでどんな温度でもムラのない調理と焼き加減を実現するので、実に美味しい料理が出来ます。ウェーバー®のグリルは、使うたびに最高のパフォーマンスを発揮できるように設計され製造されています。



私たちのお約束

私たちは、どんなことでも運に任せたりはしません。ウェーバー®では、最高のものしか認めていないからです。あらゆる詳細が重要です。ウェーバー®の全従業員は、最も素晴らしいグリル体験をお届けすることに大きな誇りを持っています。この誇りが最高のものを提供するために欠かせないものであり、ウェーバー®では最高のものしか認められません。ウェーバー®を象徴するのは社章ではなく、私たちのお約束です。だからこそ、弊社のカスタマー&ディーラーサービス担当者は、お客様とディーラー様が求めているサポートを確実に提供するために日々努力を続けています。ご購入いただくすべてのグリルにお付けしている製品保証の履行です。

製品保証



ウェーバー® Q® 1000 シリーズ | ウェーバー® Q® 2000 シリーズ | ウェーバー® Q® 3000 シリーズ

5年間	クックボックス、錆／溶け落ちゼロ保証：ペイントは2年保証（退色や変色は対象外）
5年間	蓋部品、錆／溶け落ちゼロ保証：ペイントは2年保証（退色や変色は対象外）
5年間	ステンレススチール製バーナーチューブ、錆／溶け落ちゼロ保証
5年間	陶材ホーロー加工の铸铁製焼き網、錆／溶け落ちゼロ保証
5年間	プラスチック部品（退色や変色は対象外）
2年間	その他の全パーツ



スピリット® ガスグリル | ジェネシス® ガスグリル | サミット® ガスグリル

10年間	クックボックス、錆／溶け落ちゼロ保証：ペイントは2年保証（退色や変色は対象外）
10年間	蓋部品、錆／溶け落ちゼロ保証
10年間	ステンレススチール製バーナーチューブ、錆／溶け落ちゼロ保証
5年間	ステンレススチール製焼き網、錆／溶け落ちゼロ保証
5年間	ステンレススチール製フレイバライザー パー、錆／溶け落ちゼロ保証
5年間	陶材ホーロー加工の铸铁製焼き網、錆／溶け落ちゼロ保証
2年間	その他の全パーツ



ゴーエニウェア® ガスグリル

10年間	クックボックス、錆／溶け落ちゼロ保証：ペイントは2年保証（退色や変色は対象外）
10年間	蓋部品、錆／溶け落ちゼロ保証
5年間	プラスチック部品（退色や変色は対象外）
2年間	その他の全パーツ



ウェーバー® チャコールグリル

10年間	ボウル、蓋、センターリング、錆／溶け落ちゼロ保証
5年間	ワンタッチ™ クリーニングシステム、錆／溶け落ちゼロ保証
5年間	プラスチック部品（退色や変色は対象外）
2年間	その他の全パーツ



4



12

17

チャコールグリル



28

グルメ バーベキューシステム™ 今年こそ、お客様のグリルに様々な調理器具を組み合わせ、完璧なクッキングの拠点に変身させましょう。

10 ジェネシス® S-330

パーフェクトな焼き色のステーキをシアーステーション™。

コンテンツ

ウェーバー® Q® グリル

- 4 1000 シリーズ
- 4 2000 シリーズ
- 5 3000 シリーズ

ガスグリル

- 8 スピリット® シリーズ
- 10 ジェネシス® シリーズ
- 12 サミット® シリーズ

ポータブルグリル

- 16 スモーキージョー® シリーズ
- 16 ジャンボジョー® グリル
- 16 ゴーエニウェア® グリル

チャコールグリル

- 17 コンパクトケトル™ シリーズ
- 18 オリジナルケトル™ シリーズ
- 19 パフォーマー® シリーズ

アクセサリー

- 21 バーベキューツール
- 22 調理器具
- 24 ガスグリル アクセサリー
- 25 チャコールグリル アクセサリー
- 26 スモーキング アクセサリー
- 27 クリーニング アクセサリー
- 28 グルメ バーベキューシステム™

ウェーバー® Q® グリル

万能グリル - ウェーバー®の革新的でスポーティなQ®シリーズは、ボタンを押すだけで点火するコンパクトなガスグリルです。これら一番人気のグリルは多彩なサイズで展開していますので、どなたでも持ち運びが可能。パティオやバルコニーでの戸外でのグリル調理に最高です。



アドベンチャーに 最適なグリル

2003年にウェバー® Q® グリルの第1号が発売されるや、その革新的でコンパクトなデザインと使いやすさから、今までにない優れたグリルであると評判になりました。その後、Q®は皆様におなじみの名前になり、さらに現在ではウェバー®で最も人気の高いグリルシリーズです。

Q®は多彩なサイズで展開しています。シリーズ最小のポータブルなQ® 1200™ ガスグリルは、戸外でスリルを求めるお客様に最適です。最大のQ® 3200™ ガスグリルは、小さいパティオがある都会の住人向けのモデルです。Q® グリルはすべてボタンを押すだけで点火することができ、陶材ホーロー加工の铸铁製焼き網が付属しています。



概要

- ① 蓋とボディ** - ウェバー® Q® の蓋とボディは鋳造アルミニウム製です。耐久性に優れ、メンテナンスも簡単。また、あらゆる温度でのグリル料理に対応できる耐熱性を備えています。さらに、蓋とボディの形状により、食材の周りで熱が適切に循環し、ムラのない調理を実現します。
- ② 焼き網** - ウェバー®の焼き網は、陶材ホーロー加工の铸铁製です。取扱が簡単な陶材ホーローと熱の保持力に優れた铸铁の、それぞれの利点を組み合わせています。
- ③ ステンレススチール製バーナー** - ハイグレード ステンレススチールを使用したウェバー® Q® バーナーチューブは、液体プロパン内の微量の水分に耐える設計です。各バーナーチューブは接合部のない単一のスチールピースから作られているため、より強度が高く、錆や溶け落ちへの耐性がより優れています。
- ④ 油脂マネジメントシステム** - ウェバー® Q® のボディの角度により、油脂がサイドに流れてグリーストレイに落ちる設計になっています。バーナーチューブから油脂を取り除くことで、不要な燃え上がりを防ぐことができます。トレイは引っ張り出せます。クリーニングが簡単で、また使い捨てのドリップパンを入れることができます。



1000 シリーズ グリル



ウェバー® Q® 1200™ ガスグリル

2000 シリーズ グリル



ウェバー® Q® 2200™ ガスグリル

3000 シリーズ グリル



ウェバー® Q® 3200™ ガスグリル

ウェーバー® Q® ガスグリル

共通機能:

調理システム:

- ステンレススチール製バーナー
- 陶材ホーロー加工の铸铁製焼き網
- 温度調整ダイヤル

構造:

- 鋳造アルミニウム製の蓋とボディ
- ガラスで強化したナイロンフレーム
- 取り外し可能なドリップパン

特徴:

- 取扱説明書およびグリルガイド付き
- 保証

**ポータブル
サイズでも
フルサイズの
機能を装備**

キャンプ、ドライブや
様々なアドベンチャーに
ぴったりのグリル。



ウェーバー® Q® 1200™ ガスグリル

クッキングエリア:

- 総クッキングエリア: 1,219cm²
- メインバーナーの熱量は8,500 BTU/時
- 電子点火システム

構造:

- 蓋に温度計付き
- 蓋の色: チタン

サイズ:

蓋を閉じた状態:
高さ39cm x 幅69cm x 奥行き42cm

蓋を開けた状態:
高さ62cm x 幅69cm x 奥行き52cm

製品番号	製品名	色
51062008	ウェーバー® Q® 1200™ ガスグリル	チタン



ウェーバー® Q® 2200™ ガスグリル

クッキングエリア:

- 総クッキングエリア: 1,806cm²
- メインバーナーの熱量は12,000 BTU/時
- 電子点火システム

構造:

- 折り畳み式ワークテーブル x 2
- 蓋に温度計付き
- 蓋の色: チタン

サイズ:

蓋を閉じてテーブルを開いた状態:
高さ39.4cm x 幅131cm x 奥行き52cm

蓋を開けてテーブルを開いた状態:
高さ62cm x 幅131cm x 奥行き62cm

製品番号	製品名	色
54060008	ウェーバー® Q® 2200™ ガスグリル	チタン

ウェーバー® Q® ポータブルカート

前面挿入式設計で、グリルを後方にスライドして
定位置に固定することができます。プッシュボタ
ン機能により、グリルを載せたまま簡単に畳んで
持ち運ぶことができます。移動時には、マジック
テープ式のストラップが付いた一体型の移動用
ワイヤーハンドルを使用して、グリルをスタンド
にしっかり固定することができます。統合ツール
フック2つ。ウェーバー® Q® 1000、および Q® 2000
ガスグリルシリーズに対応。



製品番号:
6579



ウェーバー® Q® 3200™ ガスグリル

クッキングエリア:

- 主なクッキングエリア: 2,535cm²
- ウォーミングラック エリア: 484cm²
- 総クッキングエリア: 3,019cm²

調理システム:

- ステンレススチール製バーナー x 2
- メインバーナーの熱量は21,700 BTU/時
- 陶材ホーロー加工の铸铁製焼き網
- 電子点火システム
- 温度調整ダイヤル

構造:

- 铸造アルミニウム製の蓋とボディ
- ガラスで強化したナイロンフレーム
- 取り外し可能な折り畳み式ワークテーブル
- 蓋に温度計付き (Q® 3200™ シリーズ)
- 3つの統合ツールフックを含む丈夫なカートにボルトで固定
- タンクホルダー (LPのみ) およびツールやアクセサリ用の収納スペース
- 耐久性のある全天候型ホイール x 2、フル ホイールハブ付き
- 取り外し可能なドリップパン

特徴:

- 取扱説明書およびグリルガイド付き
- 保証
- 蓋の色: チタン

サイズ:

蓋を開けてテーブルを開いた状態:
高さ145cm x 幅140cm x 奥行き77cm

蓋を閉じてテーブルを開いた状態:
高さ111cm x 幅140cm x 奥行き74cm

製品番号	製品名	色
57062108	ウェーバー® Q® 3200™ ガスグリル	チタン



ウェーバー® ガスグリル

日常のヒーロー – 何時間もキッチンに閉じ込められるのは嫌ですよね。外に出て、ウェーバー®のガスグリルで美味しい食事を作りながら、新鮮な空気を満喫しましょう。グリルの点火はボタンを押すだけでOK。あっという間に美味しい料理が出来上がります。

現在、ガスグリルの人気が以前にも増して高まっています。手早く簡単に使えるので、忙しい平日でもグリル料理が楽しめます。ご安心ください！時間を節約しても、あの皆が大好きなバーベキューの味はそのままです。ウェーバー®のすべてのガスグリルには、フレイバライザー® パーが付い

ています。フレイバライザー® パーは、便利なガスを使用しつつ、食材にスモーキーな風味をプラスしてくれる画期的な製品です。もっと簡単に、すばやく美味しい手料理を作りましょう！



概要

① **クックボックスと蓋** – ウェーバー® ガスグリルのクックボックスは耐久性に優れ、効率的で、メンテナンスも簡単。また、あらゆる温度でのグリル料理に対応できる耐熱性を備えています。クックボックスの形状により、蓋を閉じると食材の周りで熱が適切に循環し、ムラのない調理を実現します。さらに、すべての蓋には温度計が付いているので、常にグリルの温度を管理することができます。

② **焼き網** – ウェーバー® ガスグリルの焼き網にはステンレススチール製と陶材ホーロー加工の铸铁製の2種類があり、どちらも極めて頑丈です。どのタイプも熱を均一に保ち食材に美しい焼き目をつけます。ステンレススチール製のロッドを使用した焼き網は、美しい焼き目をつけ、熱をしっかりと保ち、クリーニングも簡単です。陶材ホーロー加工の铸铁製焼き網は、取扱が簡単な陶材ホーローと保熱力に優れた铸铁の、それぞれの利点が組み合わされています。

③ **ステンレススチール製バーナー** – ウェーバー® のバーナーは、ハイグレードのステンレススチール製です。バーナーチューブは接合部のない単一のスチールピースで作られているため、より強度に優れ、錆や溶け落ちへの高い耐性があります。別々のバーナー コントロールノブにより、直接方式または間接方式でグリル調理を行うことができます。バーナーは、焼き網全体に熱が広がるように配置されています。バーナーのバルブは不定のコントロール設定になっているので、熱レベルを微調整できます。

④ **フレイバライザー® バー** – ウェーバー® が初めて考案したフレイバライザー® バー システムは、スピリット®、ジェネシス®、およびサミット® シリーズのガスグリルに対応し、これらのグリルで様々な機能を使いこなすことができます。適切な角度に設計されたフレイバライザー® バーは、ドリップングをキャッチして焼き、食材に風味をプラスするスモークを生み出します。フレイバライザー® バーで蒸発しなかったドリップングは、ユニークな角度のスロープをたどり、バーナーチューブから流れ出て油脂マネジメントシステム内へ落ちます。この仕組みは燃え上がりを防ぐだけでなく、バーナーチューブの詰まりも防ぎます。

⑤ **油脂マネジメントシステム** – 油脂マネジメントシステムは、角度のついた取り外し可能なグリーストレイとドリップパンで構成されています。グリーストレイは、油脂の引火を防ぐために、バーナーチューブから安全な距離をとり、クックボックスの下に設置されています。油脂はグリーストレイへ流れ、ドリップパンに落ちます。トレイはキャビネットからスライドして簡単に取り外せて、クリーニングすることができます。ドリップパンに油脂がたまってきたら、使い捨てのドリップパンを取り外し、廃棄して空のパンと交換します。



スピリット® ガスグリル



スピリット® E-210® ガスグリル



スピリット® E-310® ガスグリル

ジェネシス® ガスグリル



ジェネシス® E-310® ガスグリル



ジェネシス® S-330® ガスグリル

サミット® ガスグリル



サミット® S-670® ガスグリル

スピリット® ガスグリル

応用範囲の広さが特長のグリル

素晴らしいクッキングエリア、複数のバーナー、様々なアクセサリーを備えたガスグリルで調理するという夢は、手を伸ばせばすぐそこにあります。チャコールグリルを使う人の多くは、ガスグリルへの移行をためらっています。チャコールグリルから大きなガスグリルへの移行は勇気がいると思われるかもしれませんが、実はそうではありません。ウェバー® のスピリット® シリーズは、ガスグリルの初心者者に最適です。スピリット® ガスグリルを使ってみれば、ためらっていた気持ちが嘘のように消えるでしょう。余裕のあるクッキングスペースが生まれ、直接加熱方式と間接加熱方式から選べます。ニーズに合わせて機能を追加して、お客様のグリルをアップグレードしましょう。ご家族やお友達のために、美味しいグリル料理を手早く簡単に作ることができます！

共通機能：

調理システム：

- 陶材ホーロー加工の鋳鉄製焼き網
- 陶材ホーロー加工のフレイバライザー® バー
- 電子クロスオーバー® 点火システム

構造：

- フロントコントロールパネル
- 前面から出し入れできる陶材ホーロー加工のグリーストレイ、ドリップパン付き
- ツールフック x 6
- 頑丈なフロントロック式回転キャスター x 2
- 頑丈なバック回転キャスター x 2

特徴：

- LPモデルは付属タンクなし
- 取扱説明書およびグリルガイド付き
- 保証



スピリット® E-310™ ガスグリル

スピリット® E-210™ ガスグリルのすべての機能に加え、以下の機能を搭載：



ステンレススチール製バーナー x 3

製品番号	製品名	色
46511008	スピリット® E-310™ ガスグリル	ステンレススチール



2 バーナー



スピリット® E-210™ ガスグリル

クッキングエリア:

- 主なクッキングエリア: 2,323cm²
- ウォーミングラック エリア: 581cm²
- 総クッキングエリア: 2,903cm²

調理システム:

- ステンレススチール製/バーナー x 2
- メインバーナーの熱量は26,500 BTU/時

構造:

- 陶材ホーロー加工の蓋、中央に温度計付き、ペイント加工したアルミニウム製エンドキャップ付き
- ペイント加工の閉鎖式スチール製キャビネット、ペイント加工のスチール製のドア付き
- ステンレススチール製の折り畳み式テーブル x 2

サイズ:

蓋を閉じた状態:

高さ116cm x 幅127cm x 奥行き61cm

蓋を開けた状態:

高さ160cm x 幅127cm x 奥行き81cm

製品番号	製品名	色
46110008	スピリット® E-210™ ガスグリル	ブラック

3 バーナー



スピリット® E-310™ ガスグリル

クッキングエリア:

- 主なクッキングエリア: 2,735cm²
- ウォーミングラック エリア: 677cm²
- 総クッキングエリア: 3,413cm²

調理システム:

- ステンレススチール製/バーナー x 3
- メインバーナーの熱量は32,000 BTU/時

構造:

- 陶材ホーロー加工の蓋、中央に温度計付き、ペイント加工したアルミニウム製エンドキャップ付き
- ペイント加工した閉鎖式スチール製キャビネット、ペイント加工したスチール製のドア付き
- ステンレススチール製作業面 x 2

サイズ:

蓋を閉じた状態:

高さ116cm x 幅132cm x 奥行き61cm

蓋を開けた状態:

高さ160cm x 幅132cm x 奥行き81cm

製品番号	製品名	色
46511008	スピリット® E-310™ ガスグリル	ブラック

ジェネシス® ガスグリル



ジェネシス® E-310™ ガスグリル

調理システム:

- 陶材ホーロー加工の鋳鉄製焼き網
- 陶材ホーロー加工のフレイバライザー* バー

構造:

- 陶材ホーロー加工の蓋、中央に温度計付き、ペイント加工したアルミニウム製エンドキャップ付き
- ペイント加工した閉鎖式スチール製キャビネット、ペイント加工したスチール製のドアとステンレススチール製のハンドル付き

製品番号	製品名	色
6511008	ジェネシス® E-310™ ガスグリル	ブラック





30年にわたり エクセレンスを提供

ウェバー®のファンにとって歴史的に重要な年、1985年に時計の針を戻してみましょう。ジェネシス® ガスグリルは、フレイバライザー® パーを導入しました。フレイバライザー® パーは、便利なガスを使用しつつ、食材に炭焼きの風味をプラスしてくれる画期的な製品です。



共通機能：(E-310、S-330)

クッキングエリア：

- 主なクッキングエリア：3,271cm²
- ウォーミングラック エリア：839cm²
- 総クッキングエリア：4,110cm²

調理システム：

- ステンレススチール製バーナー x 3
- メインバーナーの熱量は38,000 BTU/時
- ステンレススチール製の熱偏向器
- 個別の電子点火システム

サイズ：

蓋を開けた状態：
高さ164cm x 幅152cm x 奥行き76cm

蓋を閉じた状態：
高さ121cm x 幅152cm x 奥行き70cm

構造：

- フロントコントロールパネル
- 前方から出し入れできる陶材ホーロー加工のグリーストレイ、ドリップパン付き
- 頑丈なフロントロック式回転キャスター x 2
- 頑丈なバック回転キャスター x 2

特徴：

- ツールフック x 6
- LPモデルは付属のタンクなし
- 取扱説明書およびグリルガイド付き
- 保証



ジェネシス® S-330™ ガスグリル

調理システム：

- 直径7mmのステンレススチール製ロッドを使用した焼き網
- ステンレススチール製のフレイバライザー® パー
- 埋め込み型サイドバーナーの熱量は12,000 BTU/時
- シアーステーション® バーナーの熱量は10,000 BTU/時

構造：

- ステンレススチール製の蓋、中央に温度計付き、ペイント加工したアルミニウム製エンドキャップ付き
- ペイント加工した閉鎖式スチール製キャビネット、ステンレススチール製ドアとハンドル付き

製品番号	製品名	色
6570008	ジェネシス® S-330™ ガスグリル	ステンレススチール

サミット® ガスグリル



特徴：

調理システム：

- 埋め込み型サイドバーナーの熱量は12,000 BTU/時
- 直径9mmのステンレススチール製ロッドを使用した焼き網
- ステンレススチール製フレイパライザー® バー
- スナップジェット™ 個別バーナー点火システム

特徴：

- ツールフック x 6
- LPモデルは付属タンクなし
- 取扱説明書およびグリルガイド付き
- 保証

構造：

- ステンレススチール製サイドテーブル x 2、ペイント加工したアルミニウム製エンドキャップ付き
- 前方から出し入れできるステンレススチール製のグリーストレイ、ドリップパン付き
- 頑丈なフロントロック式回転キャスター x 2
- 頑丈なバック回転キャスター x 2
- 光沢のあるトリムとハンドルが付いたステンレススチール製の蓋、中央に温度計付き、ペイント加工アルミニウム製エンドキャップ付き
- ペイント加工した閉鎖式カート、ステンレススチール製ドアとクロムめっき加工のアルミニウム製ハンドル付き



6 バーナー



6 バーナー

調理システム:

- ステンレススチール製バーナー x 6
- メインバーナーの熱量は60,000 BTU/時
- ハンドルライト x 2

サイズ:

蓋を閉じた状態:

高さ128cm x 幅188cm x 奥行き67cm

蓋を開けた状態:

高さ145cm x 幅188.2cm x 奥行き76cm



サミット® S-670™ ガスグリル

クッキングエリア:

- 主なクッキングエリア: 4,026cm²
- ウォーミングラック エリア: 935cm²
- 総クッキングエリア: 4,961cm²

調理システム:

- シアーステーション® バーナーの熱量は10,600 BTU/時
- スモーカーバーナーとステンレススチール製スモーカーボックスの熱量は6,800 BTU/時
- 後部の赤外線ロティサリーバーナーの熱量は10,600 BTU/時
- 閉鎖式カートに串とフォークを別々に収納できるスペース

特徴:

- ライト付きコントロール ノブ

製品番号	製品名	色
7370008	サミット® S-670™ ガスグリル	ステンレススチール



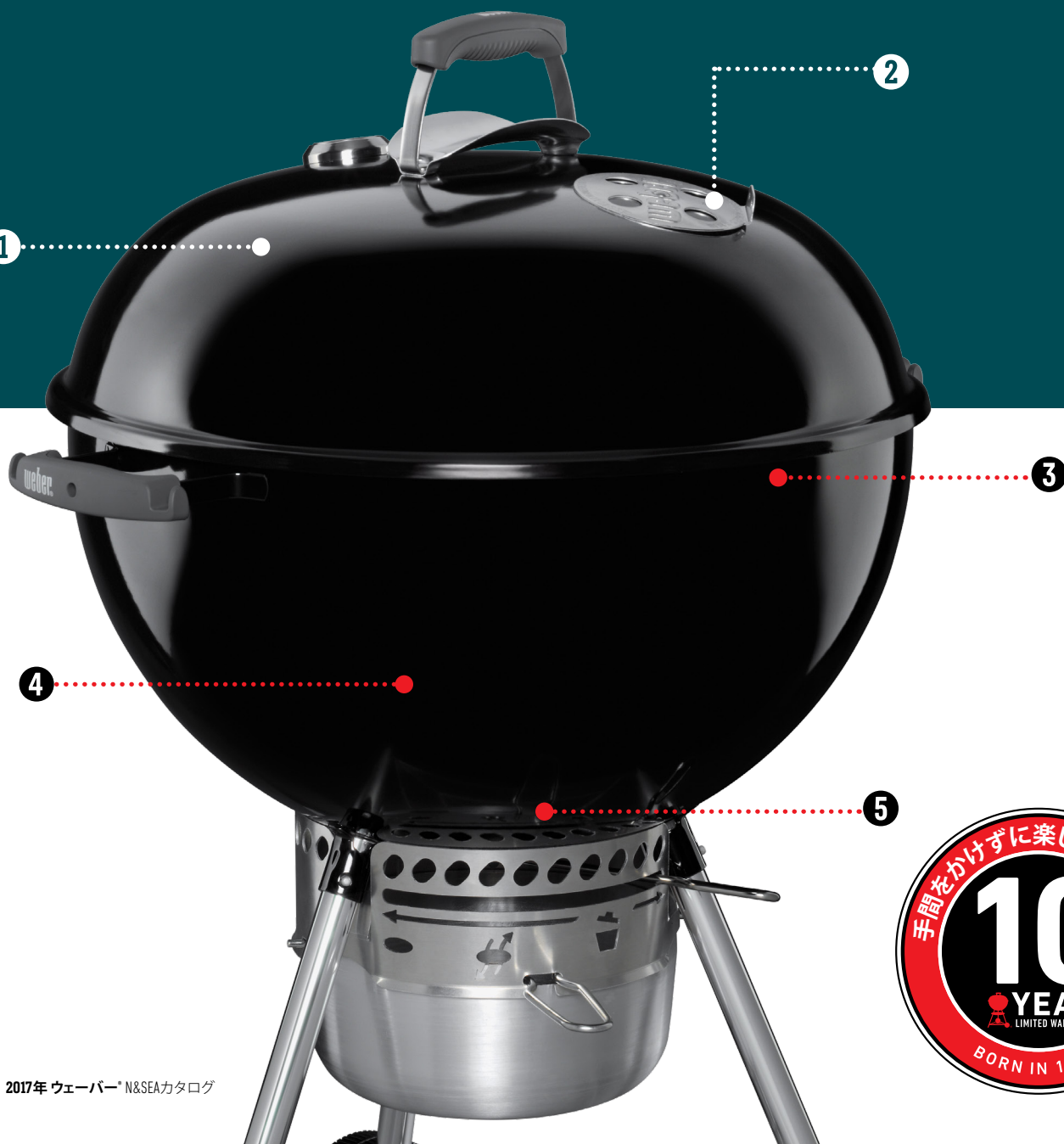
チャコールグリル

もう週末、お客様がもうじき到着し、今日のメニューも決まっています。ラピッドファイヤー[®] チムニー スターターで炭に火をつけ、炭が輝く熱源に変わるのを眺めながらバーベキューの雰囲気を楽しみましょう。これこそが、チャコールグリルの本質です。

チャコールグリルの世界の本質は基本に立ち戻ることです。たき火で調理をするという原始の営みです。今、あなたの目の前にはグリルというモダンな屋外炉があります。ゆっくりとグリルを点火し、細部にも注意して温度コントロールを練習し、料理ができて上がるまでのプロセスを楽しみましょう。忙しい1週間の後には、これは清新な瞑想のひとつに感じられます。これこそが、まさにチャコールグリルの醍醐味と言えるでしょう。

オンリーワンのオリジナル

ウェーバー[®]の創業者であるジョージ・スティーブンは、世界で初のケトルグリルを考案しました。革新的で緻密に設計されたケトルの登場により、人々は庭先でくつろぎながら、ありとあらゆる食材をグリル調理して楽しむことができました。





概要

- ① **ボウルおよび蓋** - ウェーバー® ケトルには、伝統的なデザインに革新的なもののづくりが融合されています。陶材ホーローでコーティングを施したスチール製のボウルと蓋は、グリルの中で熱が循環する形状になっており、ムラのない調理を実現します。熱に強いだけでなく、錆や溶け落ちへの優れた耐性を実現するために、グリルの陶材ホーローは約815℃で焼かれています。さらに、表面が滑らかで耐摩耗性であるため、クリーニングも簡単です。
- ② **調整弁** - 蓋を開けて調理するスタイルは、ウェーバー® デザインのシグネチャーです。耐錆アルミニウム製の調整弁は、適度な空気の流れを促進して熱を完全にコントロールし、クオリティの高いグリル調理を実現します。
- ③ **焼き網** - ウェーバー® のチャコール焼き網は耐久性に優れ、クリーニングが簡単で、熱を閉じ込めて美しい焼き目に仕上げます。ヒンジ付きの網をご利用いただければ、調理中でも手軽に炭を補充できるので、食材を移動して網全体を持ち上げる必要がありません。
- ④ **チャコール用網** - ウェーバー® のチャコール用網は、耐熱性に優れています。網は、ゆがみや溶け落ちを防ぐために、めっき加工を施した丈夫な素材で作られています。
- ⑤ **ワンタッチ™ クリーニングシステム** - ワンタッチ™ クリーニングシステムにより、クリーニングが簡単です。ハンドルを回すと、ボウル内の3本の羽根がボウルの排出口を通じて灰を掻きだし、灰受けに落ちる仕組みになっています。アルミニウム製の灰受けは持ち上がるので、手軽に灰を捨てクリーニングができます。灰受けは完全に覆われているので風で灰が飛ぶことがなく、手を汚さずに簡単に取り外して灰を捨てることができます。ボウルのお手入れが楽であることに加えて灰の蓄積を防げるので、灰が排出口を塞いで酸素の供給量を減らす恐れがなく、より長時間の調理が可能です。



ウェーバー® ポータブルグリル



コンパクトケトル™ チャコールグリル



オリジナルケトル™ チャコールグリル



パフォーマー® チャコールグリル





ウェーバー® ポータブルグリル

製品番号	製品名	色
1111008	37cm スモークジョー®	ブラック
1121008	37cm スモークジョー® プレミアム	ブラック
1211008	47cm ジャンボジョー®	ブラック
121008	ゴーエニウェア®チャコールグリル	ブラック



37cm

スモークジョー® チャコールグリル

クッキング:

- クッキングエリア: 948cm²
- めっき加工 スチール製焼き網

構造:

- 耐錆アルミニウム製調整弁
- ガラス強化ナイロン製ハンドル x 1

サイズ:

高さ43cm x 幅36cm x 奥行き37cm



37cm

スモークジョー® プレミアムチャコールグリル

スモークジョー®のすべての機能に加え、以下の機能を搭載:

特徴:

- タックアンドキャリー® 蓋ロックは持ち運び時に便利、下におろして 蓋ホルダーとしても使用可能

サイズ:

高さ43cm x 幅36cm x 奥行き37cm



47cm

ジャンボジョー® チャコールグリル

スモークジョー®のすべての機能に加え、以下の機能を搭載:

クッキング:

- クッキングエリア: 1,548cm²
- 耐錆アルミニウム製灰受け

特徴:

- タックアンドキャリー® 蓋ロックは持ち運びに便利、下におろして蓋ホルダーとしても使用可能

サイズ:

高さ50cm x 幅52cm x 奥行き47cm

すべてのポータブルグリルに共通する特徴:

- 陶材ホーロー加工を施したボウル/底部と蓋
- 取扱説明書
- 保証
- 色: ブラック



ゴーエニウェア® チャコールグリル

クッキング:

- クッキングエリア: 1,032cm²
- めっき加工のステンレス製焼き網

構造:

- 耐錆アルミニウム製調整弁
- ガラス強化ナイロン製ハンドル x 3
- 持ち運び時には、めっき加工のステンレス製レッグを回転させて 蓋をロック

サイズ:

高さ37cm x 幅53cm x 奥行き31cm



コンパクトケトル™ チャコールグリル



47cm

コンパクトケトル™ チャコールグリル

クッキング:

- クッキングエリア: 1,542cm²
- 耐錆アルミニウム製灰受け

構造:

- 陶材ホーロー加工を施したボウルと蓋
- 錆びないアルミニウム製排出口
- 取り外し可能な錆びないアルミニウム製灰受け
- 成形樹脂ナイロン製ハンドル

特徴:

- 耐ひびの全天候型ホイール
- アルミニウム製のドリップパン

サイズ:

高さ88cm x 幅53cm x 奥行き47cm

製品番号	製品名	色
1221008	47cm コンパクトケトル™	ブラック
1321008	57cm コンパクトケトル™	ブラック



57cm

コンパクトケトル™ チャコールグリル

クッキング:

- クッキングエリア: 2,548cm²
- 耐錆アルミニウム製灰受け

構造:

- 陶材ホーロー加工を施したボウルと蓋
- 錆びないアルミニウム製排出口
- 取り外し可能な錆びないアルミニウム製灰受け
- 成形樹脂ナイロン製ハンドル

特徴:

- 耐ひびの全天候型ホイール
- アルミニウム製のドリップパン

サイズ:

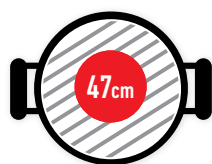
高さ94cm x 幅62cm x 奥行き57cm

オリジナルケトル™ チャコールグリル

構造:

- 陶材ホーロー加工を施したボウルと蓋
- アルミめっき加工のスチール製ワンタッチ™ クリーニングシステム
- 耐錆アルミニウム製調整弁
- ガラス強化ナイロン製ハンドル x 2
- 遮熱シールド付き蓋ハンドル
- レッグ部分はバネクリップ/プッシュピンで組み立て
- 耐久性に優れた全天候型ホイール

クッキングエリア:



1,548cm²



2,342cm²

特徴:

- 取扱説明書
- 保証



オリジナルケトル™ チャコールグリル

クッキング:

- クッキングエリア: 1,548cm² (47cm) / 2,342cm² (57cm)
- めっき加工のスチール製焼き網

特徴:

- 耐錆灰受け
- グリルの蓋の内側に角度のついた蓋フック
- 色: ブラック

サイズ:

47cmのケトル:

高さ91cm x 幅58cm x 奥行き47cm

57cmのケトル:

高さ97cm x 幅76cm x 奥行き57cm

製品番号	製品名	色
1241008	47cm オリジナルケトル™	ブラック
1341008	57cm オリジナルケトル™	ブラック

オリジナルケトル™ プレミアムチャコールグリル

クッキング:

- クッキングエリア: 2,342cm² (57cm)
- めっき加工のスチール製ヒンジ付き焼き網

特徴:

- 取り外し可能な大容量のアルミニウム製灰受け
- グリルの蓋の内側に角度のついた蓋フック
- 蓋に温度計付き
- 色: ブラック

サイズ:

57cmのケトル:

高さ97cm x 幅76cm x 奥行き57cm

製品番号	製品名	色
14401008	57cm オリジナルケトル™ プレミアム	ブラック





パフォーマー® チャコールグリル

可能性に火をつけて

グルメ バーベキューシステム™は、グリル調理を新しいレベルへと引き上げます。独自のインサート（別売り）を利用すれば、お料理の可能性が広がります。焼き網では見事な焼き目がついたプロが作ったようなステーキやポークチョップ、グリドルでは美味しい朝食、中華鍋ではスパイシーな炒め物やスープ、コージライト素材のピザストーンではクリスピーなピザが作れます。当システムは、グリルファンの皆様に究極の体験をお届けします！

パフォーマー® プレミアムチャコールグリルには、グルメ バーベキューシステム™ の焼き網が付属品として付いています。調理器具オプション（別売り）の詳細は、28ページをご覧ください。



共通機能：

クッキング：

- クッキングエリア：2,342cm²
- グルメ バーベキューシステム™ ヒンジ付き焼き網

構造：

- 陶材ホーロー加工を施したボウルと蓋
- アルミめっき加工のスチール製ワンタッチ™ クリーニングシステム
- 取り外し可能な大容量のアルミニウム製灰受け
- タックアウェイ™ 蓋ホルダー
- 耐錆アルミニウム製調整弁
- 遮熱シールド付きの蓋ハンドル
- 丈夫なスチール製カートフレーム
- ツールフック x 3
- 蓋に温度計付き
- 一番下にワイヤーシェルフ
- 耐久性のある全天候型ホイール
ホイールハブ付き x 2
- ロッキングキャスター x 2

特徴：

- 取扱説明書
- 保証

パフォーマー® プレミアムチャコールグリル

- 取り外し可能なバックライト LCD クッキングタイマー
- チャーバケット™ 炭燃料ホルダー x 2
- ペイント加工したメタル製ワークテーブル
- 丈夫なスチール製カートフレーム
- 風雨から守るチャービン™ 収納用コンテナ
- 色：ブラック

サイズ：

高さ111cm x 幅122cm x 奥行き76cm

製品番号	製品名	色
15401008	57cm パフォーマー® プレミアム	ブラック



取り外し可能なバックライト LCD クッキングタイマー。パフォーマー® プレミアムおよびデラックスのチャコールグリルに対応。

NEW

100%オーガニック チャコールブリケット(5kg)

- 原材料は天然コナツツの殻
- 硫黄や他化学薬品は不使用
- 温度を均等に長時間保つ

製品番号：17651



ウェーバー® アクセサリー

ベーシックからプロ仕様まで - グリルのベテランの方から初心者まで、様々なニーズに対応する製品をご用意しています。ウェーバー®では、バーベキュー用の多彩なアクセサリーを取り揃えています。どの製品も、機能性と汎用性に優れ、そしてお客様にバーベキューのヒーローになってほしいという私たちの願いが込められています。



アクセサリー

- 21 バーベキューツール
- 22 調理器具
- 24 ガスグリル アクセサリー
- 25 チャコールグリル アクセサリー
- 26 スモッキング アクセサリー
- 27 クリーニング アクセサリー
- 28 グルメ バーベキューシステム™





バーベキューツール



● ブラシ

6661 - シリコン製バーベキューブラシ

人間工学に基づく持ち手の部分のカーブにより、しっかりと握ることができます。毛の部分はシリコン製で、シミや臭い移りに耐性があります。

ツールセット



6645 - ステンレススチール製 2ピース ポータブルツールセット

コンパクトなので、キャンプ、ピクニックや都会に住む人々に最適です。ロック付きトングとフライ返しの設定。



6630 - ステンレススチール製3ピース バーベキュー ツールセット(フライ返し、トング&フォーク)

トングの持ち手はロックしてコンパクトに収納可能。角度のついたフライ返しのネック部分はグリルの端までよりも長く、手や腕を熱にさらさないデザインです。フォークの歯は、食べ物を裂かずに突き刺せるデザインになっています。フライ返し、トング、フォークのセット。

ウェーバー®オリジナル™



6610 - ステンレススチール製ロック付き バーベキュー用トング

先端部の独自のデザインにより、様々な食材をしっかりとつかむことができます。持ち手の感触が柔らかく、楽に握ることができます。持ち手をロックして、コンパクトに収納可能です。



6673 - ステンレススチール製幅広フライ返し

持ち手の感触が柔らかく、楽にしっかりと握ることができます。角度のついたフライ返しのネック部分はウェーバー® ケトルの端までよりも長く、手や腕を熱にさらさないデザインです。フライ返しのヘッドは幅広に作られているので、魚や大きな食材を楽に裏返すことができます。



調理器具



ラックおよびロースター

- ① **6731 - 丸鶏用インフュージョンロースター**
特許取得済みのロースト用キット。鶏肉の中に水分と風味を吹き込みます。内側のセラミックコーティングがこびりつきを防ぎ、クリーニングが簡単です。
- ② **6727 - リブ&ロースト ラック**
ワイヤーの位置を変えることで、ローストした食材や最大4本までの骨付き肉を載せることが可能です。クリーニングや収納時にはラックを分解することができます。
- ③ **ステンレススチール製フィッシュバスケット**
6470 - スモールサイズ
6471 - ラージサイズ
フレキシブルなワイヤーのデザイン。ワイヤーを調節し様々な大きさや形の食材を入れることができます。
- ④ **ステンレススチール製ベジタブルバスケット**
6481 - スモールサイズ
6434 - ラージサイズ
受け皿は、切った野菜を入れてメイン料理の横にグリルの上に置いたり、角切りの鶏肉、豚肉または牛肉を調理する中華鍋としても使用できます。
- ⑤ **6435 - ウェーバー® スタイル™ グリルパン**
魚や野菜、さらに果物のグリル調理に最適です。ウェーバー® スタイル™ グリルパンには便利な持ち運び用ハンドルが付いているので、バーベキューの場所からキッチンまで安全に食材を運ぶことができます。
- ⑥ **ウェーバー® Q® ロースティングシールド**
6561 - スモールサイズ: 1000 シリーズ
6562 - ラージサイズ: 2000/3000 シリーズ
独自のデザインのアルミニウム製シールド。バーナーチューブからの油脂を流し入れることができます。ウェーバー® Q® ロースティングラックと一緒にご使用ください。1パック4枚入り。
- ⑦ **ウェーバー® Q® ロースティングラック**
6563 - スモールサイズ: 1000 シリーズ
6564 - ラージサイズ: 2000/3000 シリーズ
長時間のロースト時には、食材を鉄面より高い位置にキープします。ステンレススチール製。ウェーバー® Q® ロースティングシールドと一緒にご使用ください。

串類



6608 - 竹串

使い捨ての串はパーティーや大人数の集まりに最適です。25本セット。





調理器具

温度計

NEW



6752 - デジタル温度計

- ・早い: 3秒で温度表示
- ・簡単: 表示盤は常にまっすぐ
- ・正確: $\pm 0.4^{\circ}\text{C}$ (-40°C から 200°C)

NEW



6750 - すぐに測れる温度計

摂氏および華氏で素早く、正確に温度を計る。

テキスタイル



6669 - プレミアムグローブ (サイズ: S/M)

手のひら部分にシリコンのグリップパターンが付いた、高温用グローブ。2枚セット。

6474 - ブラックエプロン

ケトルの刺繍入りエプロン。深めのポケットをあしらったデザイン。首とウエストのストラップでフィット感の調節が可能。100%コットン素材のエプロンです。



6472 - バーベキューミット

赤いケトルの刺繍入りブラックのミット。上部を折り曲げて長さを調節できます。耐熱裏地付きのコットン100%、調節可能なミットです。

ライト



① 6531 - グリルライト

強力なLEDで、グリルの調理面全体を照らします。クランプは最大約3.8cmのスペースのほとんどの面に垂直または水平に取り付け可能です。ネック部分はフレキシブルに動くので、必要な場所を直接照らすことができます。耐久性に優れた全天候型のデザインです。単4電池3つ付き。

② 7516 - ハンドルライト (スピリット®、ジェネシス®、サミット®のグリルに対応)

蓋を開けると自動的にライトの電源が入ります。強力なLEDで、グリルの調理面全体を照らします。耐久性に優れた全天候型のデザインです。現行のスピリット®、ジェネシス®、サミット®のグリルに対応。単4電池3個付き。

③ 6530 - Q® ハンドルライト

蓋を開けると自動的にライトの電源が入ります。強力なLEDで、グリルの調理面全体を照らします。耐久性に優れた全天候型のデザインです。現行のウェーバー® Q® のグリルに対応。単4電池3個付き。

ガスグリル アクセサリー



陶材ホーロー加工の铸铁製グリドル
7597 - スピリット® 200 シリーズ*
7598 - スピリット® 300 シリーズ
7566 - ジェネシス® 300 シリーズ (画像)

両面仕様の便利な铸铁製グリドル。グリルでパンケーキ、卵料理、ベーコンなどを調理できます。凹凸のある面はバーナー二作りに最適で、平らな面はホタテ貝やエビなどのデリケートな食材に適しています。

*前付けコントロールパネルのモデルのみ。



6579 - ウェーバー® Q® ポータブルカート

前面挿入式で、グリルを後方にスライドして定位位置に固定することができます。プッシュボタン機能により、グリルを載せたまま簡単に畳んで持ち運ぶことができます。移動時には、マジックテープ式のストラップが付いた一体型の移動用ワイヤーハンドルを使用して、スタンドにしっかり固定することができます。統合ツールフック 2つ。ウェーバー® Q® 1000 および 2000 シリーズのグリルに対応。



ウェーバー® Q® グリドル

6558 - 1000 シリーズ ガスグリル
6559 - 2000 シリーズ ガスグリル
6506 - 3000 シリーズ ガスグリル

陶材ホーロー加工の铸铁製グリドル。グリルでパンケーキ、卵料理、ベーコンなどを調理できます。ウェーバー® Q® ガスグリルの網の代わりに使用できるデザインです。



カバー

	SKU (最小在庫管理単位)	製品名	対応モデル	高さ	幅	奥行き
	7110	Q® 1000 シリーズ グリルカバー	ウェーバー® Q® 1000 シリーズのグリルに対応	67cm	44cm	32cm
	7111	Q® 2000 シリーズ グリルカバー	ウェーバー® Q® 2000 シリーズのグリルに対応	82cm	44cm	32cm
	7112	Q® 3000 シリーズ グリルカバー	ウェーバー® Q® カートと共に使用時のウェーバー® Q® 2000/3000 シリーズのグリルに対応	144cm	56cm	100cm
	7113	Q® 1000 & Q® 2000 シリーズ グリルカバー	ウェーバー® Q® ポータブルカートに載せたウェーバー® Q® 1000/2000 シリーズのグリルに対応	82cm	44cm	89cm
	7105	スピリット® 200 シリーズ グリルカバー	テーブル折り畳み時のスピリット® 200 シリーズに対応*	75cm	66cm	109cm
	7106	スピリット® 300 シリーズ グリルカバー	スピリット® 300 シリーズのガスグリルに対応*	132cm	66cm	109cm
	7107	ジェネシス® 300 シリーズ グリルカバー	ジェネシス® 300 シリーズのガスグリルに対応	152cm	71cm	113cm

*側面付けコントロールパネルのモデルに非対応



チャコール アクセサリー

NEW



17651 - チャコールブリケット (5kg)

- ・原材料は天然コナツツの殻
- ・硫黄や化学薬品は不使用
- ・温度を均等に長時間保つ

NEW



7649 - ウェバー® チャコール用火かき

ステンレススチール製。熱い炭も安全に整えることができます。



7403 - チャーバスケット™ 炭燃料ホルダー

耐久性に優れたアルミめっき加工スチール素材の炭燃料ホルダー。便利に間接調理を楽しめます。バスケット2つセット。47cmおよび57cmのウェバー® チャコールグリルに対応。



7401 - ツールホルダー

めっき加工を施したスチール製の丈夫なツールホルダー。省スペースで手の届く範囲にツールを吊るすことができます。47cmおよび57cmのウェバー® チャコールグリルに対応。



(グリルは別売り)

7445 - ポータブル チャコールテーブル

ドライブやキャンプに最適のアイテム。数分で広げることができ、平らにして収納できます。使用時にグリルが動かないように、脚をしっかりロックすることができます。スモークジョー® チャコールグリル、スモークジョー® プレミアム チャコールグリル、ジャンボジョー® チャコールグリル、ゴーエニウェア® チャコールグリル、ゴーエニウェア® ガスグリルに対応。

グリル調理を スピーディーに!



① 入れる

② 点火する

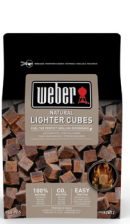
③ グリルする



①



②



③

① 17651 - チャコールブリケット (5kg)

100%オーガニック。環境と身体に優しいBBQ専用ブリケット(炭)。スピード点火20分、燃焼時間は約2時間で温度を均等に保ちます。

② 7416 - ラビッドファイヤー® チムニー スターター

円錐形のチャコール用網により、炎に触れる炭の面が多くなり、スピーディーな点火を実現します。熱可塑性素材のハンドルと折り畳み式ワイヤーハンドルにより、安全に取り扱うことができます。

③ 17612 - 天然点火キューブ

無臭で毒性のない天然点火キューブで簡単に点火して、パーフェクトなグリル体験をお楽しみください。1箱48キューブ入り。

カバー

	SKU (最小在庫管理単位)	製品名	対応モデル	高さ	幅	奥行き
	7160	ゴーエニウェア® キャリーバッグ	ゴーエニウェア® ポータブルグリルに対応	55cm	32cm	29cm
	7154	スモークジョー® キャリーバッグ	37cmのウェバー® チャコールグリルに対応	42cm	48cm	50cm
	7148	47cm コンパクト & オリジナルケトル グリルカバー	47cmのウェバー® チャコールグリルに対応	52cm	51cm	83cm
	7149	57cm コンパクト & オリジナルケトル グリルカバー	57cmのウェバー® チャコールグリルに対応	57cm	74cm	89cm
	7152	パフォーマー® プレミアム グリルカバー	パフォーマー® プレミアムのチャコールグリルに対応	123cm	119cm	101cm

スモーキング アクセサリー



17138 - ウッドチップ - アップル
ほのかに甘いフレーバー
適する食材：魚、鶏肉、豚肉、野菜
1パック0.9kg入り



17140 - ウッドチップ - チェリー
ほのかにフルーティーなフレーバー
適する食材：魚、鶏肉、豚肉、野菜
1パック 0.9kg入り



17143 - ウッドチップ - ヒッコリー
リッチでほのかに甘いフレーバー
適する食材：鶏肉、豚肉、牛肉
1パック0.9kg入り



17149 - ウッドチップ - メスキート
力強くコクがあるフレーバー
適する食材：豚肉、羊肉、牛肉
1パック 0.9kg入り



17302 - ファイヤースパイス® スギ板
大きな切り身に最適な厚板。1パック2枚入り。



7576 - ステンレススチール製スモーカーボックス
ヒンジ付きの蓋には大きなタブが付いていて、スモーカーボックス使用中に簡単にチップを補充することができます。ウェーバー® Q® 2000 シリーズ以上の大型のガスグリルに対応。



スモークチップ

粗く刻んだウッドチップ。短時間の間隔でのスモーキングに最適。焼き網の上、炭の中、またはスモーカーボックスの中に直接置いて使用します。使用前に、水に浸してください。



クリーニング アクセサリー

いつも清潔に

焼き網に食材がこびりつき、網が熱い場合は、ウェーバー®のステンレススチール製グリル用ブラシでクリーニングしてください。焼き網やブラシに抜けた毛が付いていたら、ブラシを交換してください。



3面グリル用ブラシ

① 6494 - 3面グリル用ブラシ - 30cmのブラシ

② 6493 - 3面グリル用ブラシ - 53cmのブラシ

ブラシヘッドの幅が広いので、大きな面を効率的かつスピーディーにクリーニングすることができます。短いブラシ面は、端や網の間の汚れを落とす際に使用します。太いステンレススチール製のブラシは耐摩耗性で、人間工学に基づきデザインされたハンドルはコントロールしやすく、汚れた焼き網をてこの原理で楽にクリーニングすることができます。

③ 6201 - Q® グリル クックボックス スクレーパー

ウェーバー® Q® クックボックス スクレーパーは、Q® グリルをきれいに保つためにデザインされました。焼き網を取り外し、油汚れをこすり取って下のドリフトレイへ落とし、すべてのウェーバー® Q® グリルに使用でき、グリルを新品同様の状態に保つことができます。

④ 6202 - 直立ガスグリル メンテナンスキット
(スクレーパーおよびバーナー用ブラシ)

2つのツールを揃えたガスグリル メンテナンスキットは、クックボックス用のスクレーパーとナイロン製歯ブラシのセットです。バーナーの空気調節器のクリーニングに最適です。最高の状態でバーベキューをお楽しみいただけるよう、定期的なご使用をお勧めします。

ドリップパン



6415 - ドリップパン - スモールサイズ

1パック10枚入り。パンのサイズは、幅22cm x 長さ15cm x 高さ4cm。ウェーバー® Q® グリル、スピリット® ガスグリル、ジェネシス® ガスグリルのグリース ドリップパンに対応。



6416 - ドリップパン - ラージサイズ

1パック10枚入り。ウェーバー® Q® グリル、スピリット® ガスグリル、ジェネシス® ガスグリルのグリース ドリップパンに対応。

グルメ バーベキューシステム™

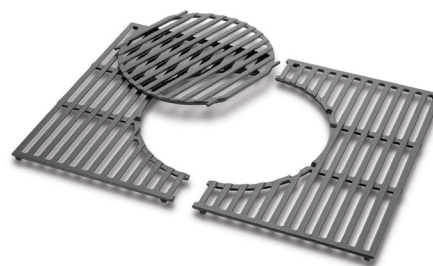
グルメ バーベキューシステム™は、新しいレベルのグリル調理をお届けします。独自の調理器具を利用すれば、お料理の可能性が広がります。究極のバーベキュー体験をお楽しみください。



グルメ バーベキューシステム™は、いつでもバーベキューを楽しみたいグリルファンに、より明るい未来をもたらします。焼き網には取り外し可能な円形のインサートがあり、グルメ バーベキューシステム™の各種調理器具（中華鍋、グリドル、焼き網、ピザストーン、丸鶏ロースター）との入れ替えが可能です。これらの調理器具を利用すれば、お料理の可能性が広がります。焼き網ではプロが作ったような見事な焼き目がついたステーキやポークチョップ、グリドルでは美味しい朝食、中華鍋ではスパイシーな炒め物やスープ、コージライト素材のピザストーンではクリスピーなピザが作れます。最高のソリューションは、最もシンプルな場合が多いのです。

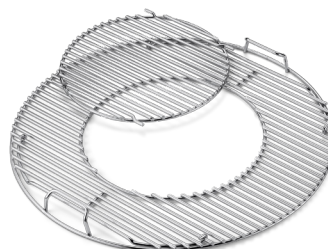
ガスおよびチャコールに対応

グルメ バーベキューシステム™の焼き網は、57cmのケトル、パフォーマー®チャコールグリル、およびウェーバー®のスピリット®、ジェネシス®、サミット®のガスグリルに対応しています。中央のインサート網を取り外し、グルメ バーベキューシステム™の各種調理器具との入れ替えが可能です。調理器具の周りのグリルエリアは、サイドメニューのお料理作りに利用できます。グリルを活用してアラカルト料理を楽しみましょう！



8847 - 鋳鉄製ガスグリル 焼き網
- スピリット® 300 シリーズ

鋳鉄製焼き網と30cmのステンレススチール製網インサートは、伝統的なグリル料理に利用できます。スピリット® 300 シリーズのガスグリルに対応。



8843 - ステンレススチール製ガスグリル 焼き網
- 57cm ケトルシリーズ

ヒンジ付き焼き網により、網を取り外さずに炭を補充することができます。30cmのめっき加工の網インサートは、伝統的なグリル調理に利用できます。57cmのウェーバー® チャコールグリルに対応。



- 1** 調理面全体を、伝統的なグリル調理に利用できます。
- 2** または、焼き網中央のインサートをはずします。
- 3** そして、お好みのグルメバーベキューシステム™の調理器具と入れ替えます。



グルメ バーベキューシステム™ 調理器具



グルメ バーベキューシステム™ 焼き網と併せて使用する調理器具。網はチャコールグリル用とガスグリル用をご用意しています。

① 7421 - グリドル

陶材ホーロー加工の鉄製グリドルは熱を逃がさず水分と味を閉じ込めます。陶材ホーロー加工仕上げでこびりつきを 방지、お手入れが簡単です。

② 8838 - 丸鶏ロースター

2つの機能を持つ設計で、野菜の調理や鶏肉のローストを楽しめます。鶏肉用のインサートは取り外し可能で、ロースト時に様々な液体を使用することができ、機能の切り替えも簡単です。鶏肉用のインサートには350ml缶が入ります。

③ 8856 - 中華鍋とスチーマー

伝統的な炒め物が調理できる軽量の中華鍋。野菜や、魚の蒸し料理に最適なフタ付きスチーマーがセットになっています。

④ 8836 - ピザストーン

ピザストーンがあれば、大好きな自家製ピザにスモークな風味をプラスすることができます! コーディライトを使用したストーンが調理中に水分を吸収するため、軽くクリスピーなピザが作れます。セットになっているラックを使用すれば移動も素早く簡単にできます。

⑤ 8842 - GBS - ダッチオーブン

伝統的なキャセロール皿のような形状で、シチュー、チリコンカーンやスープなどの美味しいメニューを作ることができます。熱が全方向に拡散し、食材をゆっくり加熱して美味しさを生み出します。ダッチオーブンはパンを焼くのに最適です。

⑥ 8845 - GBS - トライベット (鉄製)

GBS®網やアクセサリ類を置くのに便利です。表面を傷つけることなく器具をクールダウンできます。

⑦ 8844 - GBS - インサートリフター

網用リフターは、GBS®の中央部分を安全かつ簡単に取り外すために使用します。その中央部分を取り外せば、中央に他のGBS®アクセサリを設置することができます。

ウェーバー®
グルメ バーベキュー
システム™
無限に広がる
可能性



WWW.WEBER.COM/JP/JA



WeberAsia



WeberAsia



WeberAsia

ウェーバー® 正規販売店

©2017 Weber-Stephen Products LLC. Weber, ケトル シルエット、ケトル構造、Q、Char Q, Spirit, Genesis, Summit, Smokey Joe, Go-Anywhere, Master-Touch, Performer, Ranch, Elevations, Grill Out, Flavorizer, Crossover, Sear Station, Tuck-N-Carry, Jumbo Joe, RapidfireおよびFirespaceは米国の登録商標です。500, 700, 1000, 1200, 1400, 2000, 2200, 2400, 3200, E-210, E-220, E-310, E-320, E-330, E-420, E-470, E-620, E-670, EP-310, EP-330, S-210, S-310, S-330, S-420, S-460, S-470, S-620, S-640, S-670, SP-310, SP-320, Original Kettle, Char-Basket, Smokey Mountain Cooker, Gourmet BBQ System, Snap-Jet, Tuck-Away, SlideFrame, One-Touch Cleaning System, CharBin, Warm-up, Lighter Cubes, Baby Q, Silver A, Silver B, Silver C, Platinum, Weber Essentials, Weber Original, Weber Style, Big Book of Burgers, Real Grilling, Smoke, Time to Grill, Way to GrillおよびCharcoal Grilling: The Art of Cooking with Live Fireは、すべてWeber-Stephen Products LLC (200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 USA) の登録商標です。

79607_REV_060317