



DISCOVER WHAT'S POSSIBLE



Weber 商品カタログ

Weber Product Catalog

独自のフレイバーシステム

熱を均等に循環、高温を保つ焼き網

ふた

ふたをすると
熱が均等に回る
温度調節が可能

焼き網

高温を保ち
食材にもしそうな
焼き目をつける



野菜はシャキッと焼けて
甘さが増す



チキンは皮がクリスピー
中はジューシー



ステーキは糖分がキャラメル化
旨味がたっぷり

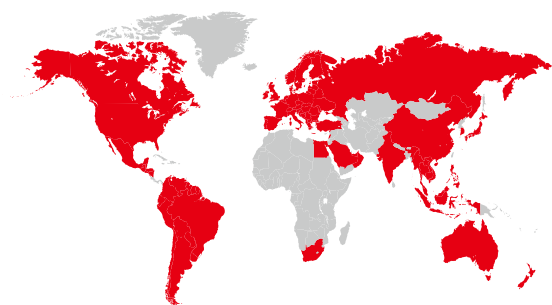
ふたで起こすマジックのヒミツを教えてください



Weberの誕生

Weberグリルの生みの親、創設者のジョージ・スティーブンは12人の子供と一緒に外で過ごすのが好きだった。ふたがないグリルでの調理は大変で、火力や炎のコントロールに大苦戦していた。製鉄会社で働いていたジョージはある日、会社にある海洋パイを半分にカットし、上下に空気循環を良くするために穴を空け、ふたがあるグリルを発明した。1952年に世界初Weberケトルグリルが誕生。

簡単で楽しく、毎回美味しく。
1952年創業以来変わらぬ考え。
リッチなBBQ体験を可能にする
グリルを開発・販売し続け、
世界中に愛されるブランドに成長した。

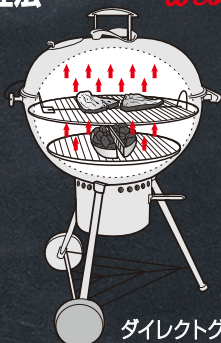


世界中のBBQへの愛に火をつけたブランド

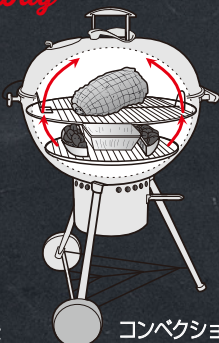
Weberが選ばれる理由 ➡ Weberグリルがあれば、
失敗なしで必ずうまくいくことを保証します

理由1 調理法

Weber Way



ダイレクトグリル法



コンベクショングリル法

理由2 安心安全の保証付き*



※グリルによって保証期間が異なります。
詳しくはホームページもしくは
カスタマーサービスにお問い合わせください。

BBQの概念を変え、Weberだからこそ可能になるグリルとの生活
一度体験したら、必ずまた体験したくなる

世界中で愛されているBBQグリル



チャコールグリル	コンパクトケトル		オリジナルケトル		オリジナルケトル プレミアム	パフォーマー プレミアム
使用燃料	炭		炭		炭	炭
焼き網サイズ	47cm(直径)	57cm(直径)	47cm(直径)	57cm(直径)	57cm(直径)	57cm(直径)
本体サイズ (高さ×幅×奥行)	87.9×54.1×53.1cm	98.0×63.0×57.9cm	91.4×58.4×47.0cm	100.3×58.4×57.2cm	100.3×68.6×57.2cm	110.5×106.7×73.7cm
参加人数(目安)	～8人	～12人	～8人	～12人	～12人	～12人
主な利用シーン	お庭/公園・キャンプ場/屋上		お庭/屋上		お庭/屋上	お庭/屋上
保証年数	10年		10年		10年	10年



キャンプグリル	ゴーエニウェア	スモークジョー プレミアム	ジャンボジョー
使用燃料	炭	炭	炭
焼き網サイズ	42×26cm	37cm(直径)	47cm(直径)
本体サイズ (高さ×幅×奥行)	36.9×53.4×31.0cm	43.2×36.1×41.9 cm	50.0×52.1×50.0cm
参加人数(目安)	～4人	～4人	～8人
主な利用シーン	公園・河原・キャンプ場/バルコニー	公園・河原・キャンプ場/バルコニー	公園・河原・キャンプ場/バルコニー
保証年数	10年	10年	10年



Qシリーズ	Q2200	Q3200	Q1250	Q1400
使用燃料	LPガス	LPガス	ガス缶	電気
焼き網サイズ	54×39cm	63×45cm	43×32cm	43×32cm
本体サイズ (高さ×幅×奥行)	39.4×130.6×49.6cm	110.5×140.0×53.4cm	39.4×103.9×42.0cm	36.9×68.6×42.0cm
参加人数(目安)	～8人	～10人	～6人	～6人
主な利用シーン	公園・河原/バルコニー	お庭/屋上	公園・河原・キャンプ場/バルコニー	バルコニー/屋上
保証年数	5年	5年	5年	5年



大型ガスグリル	スピリットⅡ E-210 E-310		ジェネシスⅡ E-310 E-410		ジェネシスⅡLX S-340 S-640	
使用燃料	LPガス		LPガス		LPガス	
焼き網サイズ	51×46cm	60×46cm	68×48cm	86×48cm	68×48cm	103×48cm
本体サイズ (高さ×幅×奥行)	113.0×122.0×69.0cm	113.0×132.0×69.0cm	114.3×137.2×73.7cm	114.3×155.0×73.7cm	122.0×149.9×73.7cm	122.0×182.9×73.7cm
参加人数(目安)	～8人	～10人	～12人	～14人	～12人	～20人
主な利用シーン	お庭/屋上		お庭/屋上		お庭/屋上	
保証年数	10年		10年		10年	

ベストなグリル体験に必須なアクセサリー

基本アクセサリーがあれば、失敗しらず (全グリル共通)



すぐに測れる温度計

初めての方でもパーフェクトな調理が可能



グローブ

最高200度までの熱い焼き網を扱える



3面グリルブラシ (30cm/53cm)

これがあれば焼き網がすぐにキレイ



カバー (各種)

外で保管するグリルを汚れから守る



2ピースツールセット

ロック付き tong とフライ返し のセット

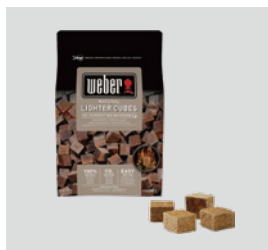


炭でも簡単・素早い火起こし



ブリケット(炭)5kg

100%オーガニック原材料
素早く着火、長時間高温で燃焼



点火キューブ

天然素材で造られた
驚愕的パワーの点火剤



チムニースターター(S/L)

手間がかからず炭を着火
煙突効果をもたらず独自設計



使い方

炭を入れて
火をつけるだけ

グリルがもっと楽しく、多彩になる



ロースティングラック(S/L)
ロースティングシールド(S/L)
ラックとのセットで簡単調理



グリドル(各種)

焼きそばやブランチ、目玉焼き
ベーコンなども調理可能



ベジタブルバスケット(S/L)

細かい野菜や食材を
グリルできる



@Weber Grills-Japan

Weberを体験・発見できる場所



グリルアカデミー

世界100カ所以上で開催されている
バーベキューグリルを使ったクッキングスクール。

- プロの専属シェフが盛り上げる3時間コース
- 明日から実践できるシンプルメニュー、パーティの主役になる塊肉、しっとりしたケーキ作りを体験
- スーパーエキサイティングでアットホームな12人制クラス
- チームとして作っていく楽しい環境、グリルスキル向上、料理にあう高級ワイン



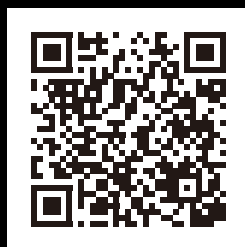
Weberパーク アクアシティお台場

本格的なバーベキューをガスグリルと
チャコールグリル両方で体験できる世界初BBQパーク。
元気いっぱい知識豊富なスタッフがアattendしてくれる。
初心者でもバーベキューが終わる頃にはグリルマスター。

- レインボーブリッジ・東京タワー・スカイツリーが
きらめく大パノラマの夜景と本格バーベキュー
- 手ぶらでも持ち込みでもOKです！



BBQのヒントやコツの映像が盛りだくさん！



もっとWeberを知ろう

Weber カスタマーサービス

お問い合わせは、お電話またはメールにて承ります

03-4588-9530

受付時間：平日10:00～19:00

SupportAsia@weberstephen.com

サポート内容

※正規販売店でご購入いただいた製品に限り、
メーカー保証の対象となります。



ご購入後もグリルを安心して
ご使用いただける製品登録保証



BBQの基本やWeber製品についての
ご質問・ご不明点、ご購入後の様々なサポート



@WeberJapan



@weber_japan

www.weber.com

Weberでは、皆さまとより良いコミュニケーションを図るため、公式アカウントにて製品情報や各種イベント情報などをお届けしています。

