

本格的なバーベキューを、お手軽に。 ～WEBER ガスグリル～



- ★ボタン1つで点火
- ★後片付けもラク
- ★食材のジューシーさを活かした焼き上がり

弊社2階ショールームにて、
実物をご覧ください！



スピリット E-315 120,990 円(税込)

余裕あるクッキングスペースに、安定の高火力。
応用範囲の広さが特徴のガスグリルです。

<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 9.38kw/H
- 陶材ホーロー加工の铸铁製クッキング用網
- 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

<サイズ>

蓋を閉じた状態：高さ 116cm x 幅 126cm x 奥行き 61cm

蓋を開けた状態：高さ 160cm x 幅 126cm x 奥行き 81cm

Q2200 ガスグリル 59,990 円(税込)

持ち運びに便利なコンパクトサイズ。

お庭からキャンプ場まで、様々な場所でご利用いただけます。

<特徴>

- ステンレススチール製バーナー X 1
- 折り畳み式ワークテーブル x 2

<サイズ>

蓋を閉じてテーブルを開いた状態：高さ 37cm x 幅 131cm x 奥行き 50cm

蓋を開けてテーブルを開いた状態：高さ 66cm x 幅 131cm x 奥行き 62cm



Q1250 ガスグリル 45,990 円(税込)

ガスボンベではなく、小さな専用ガス缶でご利用可能。

お手軽さに特化したチャコールグリルです。

<特徴>

- ステンレススチール製バーナー X 1
- 折り畳み式ワークテーブル x 2

<サイズ>

蓋を閉じてテーブルを開いた状態：高さ 39cm x 幅 104cm x 奥行き 42cm

蓋を開けてテーブルを開いた状態：高さ 62cm x 幅 104cm x 奥行き 52cm



その他さまざまなグリルや、快適にバーベキューをお楽しみいただくための
アクセサリを各種取り揃えております！お気軽にお問い合わせください。



〒577-0012

大阪府東大阪市長田東 3-3-28

TEL 06-6743-2113

FAX 06-6743-2114

<https://www.elg-inc.jp>

平日 10:00-17:00

その他取扱商品は HP をご覧ください！



キャンプだけじゃない！ ～WEBER ガスグリルで本格宅呑み～



お酒のおつまみ作りに、ササッとバーベキュー。
焼きむらや煙が少なく点火や後片付けも簡単にできる
WEBER ガスグリルだからこそ、こんな使い方もおすすめです。

WEBER で焼き鳥



市販の丸鶏を、WEBER グリルで焼くだけ！
オーブンに比べて、
ふっくらジューシーに焼きあがります。

アヒージョ



1口大にカットした野菜や魚介類を
オリーブオイル・コショウ・にんにくチューブと共に入れ、
グリルで加熱。
素材の甘みとみずみずしさが感じられる、絶品のアヒージョ
をお楽しみください。

えだまめペペロンチーノ



冷凍えだまめの皮をむき、
オリーブオイル・コショウ・鷹の爪と一緒に
ドリップパンへ入れ、グリルで加熱。
いつもと一味違ったえだまめが、短時間で
出来上がります。

長ネギの豚バラ巻き



長ネギ丸ごと1本に豚バラ肉を巻きつけ、
グリルで加熱。
短時間でしっかりと火が通り、ネギの甘みが
際立ちます。見た目のインパクトも抜群の、
おすすめ料理です。

もちろん分厚い肉を丸ごと焼くのもおすすめ！お肉のうまみとジューシーさが存分に味わえます。
その他、さまざまな料理をお楽しみいただけます！お気軽にお問い合わせください。

