

BBQ GUIDE

ささやかなおうちS禾 ご利用ゲスト様専用 バーベキューレンタル器材ガイド
Everything you need for the perfect charcoal barbecue experience

器材のご紹介

機能と寸法



蓋を開いた状態 (cm) : 98cm 高さ x 56cm 幅 x 63cm 奥行

WEBER コンパクトケトル 57cm

温度計・空気穴付きの蓋で火加減を正確にコントロール
本格チャコールグリル！

セットされている5KGのWEBER純正の炭では5~7時間使用可能！！
ゆっくりバーベキューを楽しめます。

蓋付きのWEBERグリルは

- 空気の流れを調整できる
- 蓋を閉めることで酸素を抑えられる
- 熱効率が非常に高い

ため、一般的なホームセンターのBBQコンロより30~50%ほどの消費が少ない傾向があります。

※足りない場合は当日追加購入も可能です

セット内容



WEBER バーベキューグリル (蓋付き)	1台
チムニースターター	1個
WEBER プレミアムBBQチャコール 5KG (炭)	1箱
着火キューブ (着火剤)	1袋
ガストーチ or チャッカマンなど	1本
トング・フライ返し	各1本
BBQブラシ	1本
アルミトレイ (大小各1)	各1枚
耐熱グローブ・軍手 各1	1組

※ 食材・調味料は付属しておりません。

かんたん・安心のポイント

かんたんに始められます。

1 FILL
ブリケットをチムニースターターに入れます。



2 LIGHT
ライターキューブに点火し、ブリケットを充填したチムニースターターをその上に置きます。



3 ARRANGE
20分ほど置いて火が回り、上部の炭が白っぽく灰色掛かってきたら、炭網の上に炭を移します。



掃除もかんたん

1 REMOVE
残留物を高温で焼き切ったあと、ブラシで擦り落とします。



2 MOVE
灰受け皿に灰を落とします。



3 DISPOSE
灰受け皿に集まった灰やゴミを処分。



火消缶

※使用後の炭は冷ましてから、火消缶へ入れて蓋をしておかえりください※炭に水はかけないでください

火起こしマニュアル

チムニースターターを使った、6ステップの初心者でもかんたん！！火起こし手順

1 炭をチムニースターターに入れる



ポイント 入れすぎると炭を扱いにくくなります。約7分目が適量です。

2 着火剤をセットする



ポイント 炭用網の中央に着火剤を2〜3個、ピラミッド状に積みます。

3 着火した着火剤の上に、炭を入れたチムニースターターを載せます。



ポイント 炎がスターター中央に来るように置きます。

4 20-30分待ち、炭に火を回す



20分以上経ちました。

ポイント 炭全体が白い灰で覆われたら準備完了です。

5 炭をグリル内へ広げる



ポイント 耐熱グローブを使用すると安全です

6 食材を並べて焼き始めます。 蓋をして焼きましょう！



【WEBER公式】参考動画はこちら



火起こし



基本的な使い方