

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20449-236	株式会社クイックパック	0564-59-3525

食卓小物

真空断熱ステンレス 真空断熱保温調理器

シャトルスープ・シャトルシェフ

抜群の保温力でおいしさをキープ。シャトルシェフは火から下ろしても保温容器が調理鍋ごと料理を高温に保つので、じっくり煮込めます。



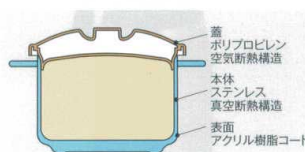
★ GBF-25K シャトルスープ (かえで)
325×240×190 3400cc ¥19,000



★ GBF-25N シャトルスープ (なごみ)
325×240×190 3400cc ¥19,000

シャトルスープの特徴

- 病院、高齢者施設などのフードサービスに最適です。
- ステンレス真空断熱構造で保温・保冷性に優れています。
- 蓋は二重構造で、より保温性を高めています。
- 本体は消毒保管庫が使用できます。



【使用上の注意】

- タワシ、スポンジの硬い面でこすらないでください。
- 落下や強い衝撃で塗装が剥離することがあります。
- 腐敗の原因になりますので食品を長時間保温しないでください。
- シャトルスープの蓋は消毒保管庫を使用しないでください。



★ KPS-8001 シャトルシェフ8L
365×325×285 8000cc ¥35,000



シャトルシェフ8L内鍋



★ KPS-6001 シャトルシェフ6L
365×325×240 6000cc ¥30,000



シャトルシェフ6L内鍋



★ RPF-3000OR シャトルシェフ3L (オレンジ)
255×255×180 3000cc ¥20,000



シャトルシェフ3L内鍋

真空保温調理器

シャトルシェフの特徴

- 調理鍋に材料を入れ、短時間煮立てて保温容器に入れるだけの簡単さです。
- 調理につきっきりになる必要がなく、空いた時間を有効活用。
- できた料理はそのまま保温。温め直すことなくすぐ盛りつけができます。
- 加熱することなく保温するので、時間がたっても煮詰まりません。
- もつ・すじ肉など、時間と手間のかかる料理と保温に最適です。
- 専用調理鍋は、電磁調理器 (IH調理器) でも使用できます。

【使用上の注意】

- 保温容器は絶対に火にかけないでください。