

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20472-200	株式会社クイックパック	0564-59-3525

新商品

再加熱&耐熱食器

スチーム再加熱対応食器 ほっと倶楽部 ハイパーリヒート

コンパクトに納まる設計 (1/1サイズ 深さ20mm ホテルパン使用)

U-149、U-148 楕円皿：8個



U-41、U-40 角小鉢：11個



U-150、U-151 楕円皿：6個



U-30、U-31 小鉢：15個



ホテルパン 選びのポイント

- 外形サイズはどのメーカーも同じですが、内側四隅のコーナーが小さい方が、効率良く食器を並べることができます。
- 浅いホテルパンの形状によっては、セッティング数が1〜2個少なくなる場合があります。
- 深さ65mmホテルパンでは、食器のセッティング数が少なくなり効率が悪いので、深さ20mmホテルパンをおすすめします。

収納性抜群



コンパクトで安定感のある積み重ね設計

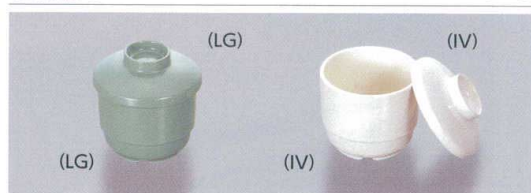


使用食器 ONPF-170 SAK・ONPB-17 SAK 飯碗、ONPF-12E BK・ONPB-12 KUS 汁椀、U-171 HNE・U-170 IV 深皿、U-31 HNE・U-30 IV 小鉢

ほっと倶楽部 ハイパーリヒートと同等の耐熱性・耐久性を持つこちらもおすすめです。

茶碗蒸し

ポリサルフォン製



UC-474	茶碗蒸し蓋	78 × 24	¥600
UC-473	茶碗蒸し	71 × 60・160ml	¥980
	セット／78×78		¥1,580

POINT

- 1 耐熱温度が170℃！
- 2 熱に強く食器が変色しません。
- 3 ホテルパンにコンパクトに納まります。
- 4 軽量設計で作業負担を軽減します。
- 5 食材による着色汚れがありません。
- 6 塩素系漂白剤が使用可能です。

●青磁 (LG) ●アイボリー (IV)