

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20552-109	株式会社クイックパック	0564-59-3525

NARUMI BONE CHINA

●掲載の容量は、満杯の表示です。(製品の寸法、容量には若干の誤差はございます。ご了承ください。)
●全商品段ボール箱入り。●CT/はカートン入数です。

BUFFET SERIES

ビュッフェシリーズ

チェーフィングシステム

直火を使わないIH調理器に対応した新しいチェーフィングシステム。レストランビュッフェ、立食宴会で新しい演出を可能にします。
従来の金属チェーフィングに比べ大幅なコストダウンが可能。ウォーターパン、フードパン、フードパンカバーのセットでお使いください。



2000-I01115
フードパンカバー-B ¥3,000
D269・H81mm CT/10 <耐熱ガラス製>
耐熱ガラス製です。
長時間の保温時に役立ちます。

2000-H51125
13.5インチフードパンB ¥23,000
D354・H64mm・1,850cc CT/5 <磁器製>
陶磁器製なので、清潔で温かみのある
サービスが可能です。

TEJ101-26
ウォーターパン (アルミ鍋) ¥8,500
L344・S284・H105mm・4,900cc CT/8 <アルミ製>
アルミ製なので、軽くて熱伝導が良く100V・200Vの
電磁調理器にも使えます。

★KA9000-387621
白木中華セイロ蓋 30cm ¥3,800
D300・H70mm

★KA9000-387608
白木中華セイロ身 30cm ¥3,800
D300・H74mm

★KA9000-446023
ウォーターパン専用プレート ¥5,500
D303・H12mm

★印の商品は、特別注文商品となります。お取り寄せにはお時間がかかる場合がございます。

NARUMI TECNOCERAM【耐熱強化磁器テクノセラム】

オープンウェア

ナルミ「テクノセラム」オープンウェアの特徴

ファインセラミックスの原料の一つである「アルミナ」を磁器の原料の中に添加して、機械的強度と耐熱性を向上させた強化耐熱磁器です。
ナルミ「テクノセラム」は、この素材特性(強さ、耐熱性)をいかながら多くのプロのシェフからのアドバイスを反映し開発されました。

※1000-3351
7cmスタッキングスフレ
¥600
D71・H36mm・55cc CT/80

※1000-3352
7.5cmスタッキングスフレ
¥650
D78・H40mm・80cc CT/80

1000-33632
トリフボウル(S)フタ
¥700
D85・H25mm CT/30
1000-33631
トリフボウル(S)
¥2,200
L92・S83・H63mm
140cc CT/30

1000-33642
トリフボウル(L)フタ
¥850
D98・H29mm CT/30
1000-33641
トリフボウル(L)
¥2,400
L106・S96・H72mm
215cc CT/30

※の商品は、収納時にフリスッキングできます。