

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20614-109	株式会社クイックパック	0564-59-3525

NARUMI BONE CHINA

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-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。

★KA9000-387945
白木中華セイロ蓋 30cm
オープンブライス
D300・H70mm

★KA9000-387608
白木中華セイロ身 30cm
オープンブライス
D300・H74mm

★KA9000-446024
ウォーターパン専用プレート
オープンブライス
D308・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)をいかにし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
¥750
D71・H36mm・55cc CT/80

※1000-3352
7.5cmスタッキングスフレ
¥850
D78・H40mm・80cc CT/80

1000-33632
トリフボウル(S)フタ
¥850
D85・H25mm CT/30
1000-33631
トリフボウル(S)
¥2,700
L92・S83・H63mm
140cc CT/30

1000-33642
トリフボウル(L)フタ
¥1,000
D98・H29mm CT/30
1000-33641
トリフボウル(L)
¥2,900
L106・S96・H72mm
215cc CT/30

※の商品は、収納時にフリスタッキングできます。