

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20649-214	株式会社クイックパック	0564-59-3525

高機能超耐熱食器

マイクロサーブ®

マイクロ波式再加熱に使える
器らしさにこだわった食器。

耐熱性を向上させ、材質の昇温を抑えた業界初の
メラミン素材「レンジアップメラミン® (RMF)」を採用。
導入が進むマイクロ波式再加熱カートに使えます。

特許製品 PAT No.6595821

- 熱風** 熱風式再加熱カートに使えます。
- マイクロ** マイクロ波式再加熱カートにも使えます。

● 導入のご検討にあたっては、詳しい説明が必要です、
弊社までお問い合わせください。

⚠ メラミン製の蓋は、マイクロ波式再加熱カートの
オートタイプには使えません。



●使用製品/ 丼小 (A147RII)・丸深皿 (D177NMI)・なで角小鉢大 (G184FII)・柄付スープカップ (C28I)・
22.5cm市松ハイロン箸 (H62MBN)

病院・高齢者

スチーム

熱風

マイクロ

身と蓋がしっかり 合わる設計

蒸気を逃がしにくく、食品の干からびを
防ぎ、おいしく再加熱できます。また
蓋がずれにくく、作業が効率化できます。



身と蓋が
しっかり
合わります

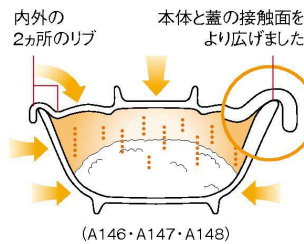
上質の食事をイメージした、 器らしい、こだわりの質感

華やかな絵柄、手作り風の造形、不均
一な表面処理など、丹念な意匠を施し、
食器としての趣を大切にしています。



水分蒸発を低減する工夫で ご飯をふっくら、おいしく

本体、蓋の接触面を増やし、さらに両側
のリップで水分蒸発を低減します。



A146CVI 丼 中 クローバー乳白 組高77 **TAB** 白飯: 190g
身BR 140×63 (485ml) ¥1,780 全粥: 290g
蓋CR 150×22 ¥1,420

A147RII 丼 小 リズム乳白 組高71 **TAB** 白飯: 160g
身BR 132×57 (390ml) ¥1,740 全粥: 230g
蓋CR 143×21 ¥1,390
●PP013 ¥300 (P254) 組高74