

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20665-1	株式会社クイックパック	0564-59-3525

卓上品

耐熱皿

耐熱皿

耐熱・耐久性に優れたSPS樹脂の食器です。
自動洗浄機、保温庫、滅菌庫でもお使いいただけます。 KOKO WORLD



スチコン料理・レンジ調理の強い味方。マインの耐熱容器。

いままではホテルパンに直接仕込みをし大量調理して、盛り付ける
ことで行っていたスチコン調理を一気に効率化。
スチコン対応容器への事前盛り付けで、作業工程を大幅に減らして
オペレーションの向上が図れます。
盛り付けも崩れることなく、調理したての美しさをそのままご提供
できます。

スチームコンベクションオーブンとは？

焼く

蒸す

煮る

炊く

炒める

スチームコンベクションオーブンは、コンベクションオーブンに、蒸気発生装置を取り付けた、熱風または蒸気を単独で利用して「焼く」「蒸す」を行ったり、それを同時に使用することで「煮る」「炊く」「炒める」などができる多機能オーブンのことです。

- スチームコンベクションオーブン、電子レンジ等の調理機器の使用にも適しております。
(食材の油等で温度が上昇することがございます。設定温度は上限200℃前後を目安にお使いすることをお勧めいたします。)
- 一般的なホテルパンにぴったり並べられるサイズ展開となっております。盛り付けでの再加熱等にもお使いいただけます。
- 耐薬品性に優れています。

