



NARUMI TECNO CERAM 【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(強度、耐熱性)をいか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。ナルミのオープンウェアは、食器で直に調理ができ、料理本来のうまみと香りをにがさず、また仕込み状態の料理をサービスの直前に加熱したり、再加熱することも可能で料理を一番おいしい状態で食べる事のできる理想的なオープンウェアです。

汎用性(豊富なアイテム)

- 形状/サイズが豊富なので洋食、和食、中国料理など様々な料理に対応。
- 蓋付の商品特徴。温料理や香りを楽しむ料理に最適です。

演出性

- 薄くて優美な形状。表面の色艶も素晴らしく、調理してそのままサービス。
- 特徴ある形状でオープン料理のみにとられず、アミューズの器としても。

洗浄性

- 製品のカドが丸く仕上げてあり、レリーフも浅めで滑らか。
- テクノセラムの表面は、耐薬品性に優れ、洗剤にも強い。

調理性

- 料理の中心にまでじっくりと火が通る素材と形状(スタッキングスフレ)のため、むらのない加熱ができ、料理の出来上がりが良い。
- 料理に焦げ目をつけやすい形状(14cm・20cm丸グラタン)のため、天火に近づけて焦げ目が作れます。

●全商品荒段ボール箱入り。●増載の容量は、酒杯の約7分目の表示です。

(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。)

●CTはカートン入数(内箱入数×内箱数)です。★印の商品は、受注生産対象商品です。

収納性

- スフレ、コキーク、シェル、オーバルディッシュはスタッキングが可能。
- スタッキングスフレのフルスタッキングは、国産品ではナルミだけ。

【7.5cm径のスフレを重ねてみると】

	他社スフレ	ナルミスタッキングスフレ	比較値
10pcs.の積み上げ高さ	33.5cm	15.0cm	1/2
一辺32cmの箱の収納数	144pcs	352pcs.	2.5倍

他社スフレの数値は、計算値です。既存形状のスフレでは10pcs以上の積み上げは出来ません。

耐熱性

●耐熱温度差=180℃:電子レンジやオープンにもOK!

強度

- 機械的強度は従来の磁器に比べ約3倍の強度。ワレ、カケに強く、長持ちします。
- 表面の硬度が高く、キズがつきにくい。

※(1)の商品は、収納時にフルスタッキングできます。

 1000-3361 12.5cmシェルコキーク 1,000円 L136mm・S126mm・H24mm CT/50(5×10)	 1000-3360 10cmシェルコキーク 800円 L107mm・S101mm・H22mm CT/60(5×12)	 1000-3359 8cmシェルコキーク 700円 L87mm・S83mm・H20mm CT/90(5×18)	 1000-3358 7cmミニシェル 600円 L75mm・S71mm・H17mm CT/90(5×18)	 1000-3355 14cm丸グラタン 700円 L147mm・S141mm・H21mm・100cc CT/30(5×6)	
 1000-3332 17.5cmタルトディッシュ 1,200円 D178mm・H31mm・400cc CT/30(5×6)	 1000-3354 15cmタルトディッシュ 900円 D151mm・H29mm・250cc CT/30(5×6)	 1000-3331 12.5cmタルトディッシュ 700円 D127mm・H28mm・180cc CT/40(5×8)	 ※(1)1000-3353 8.5cmスタッキングスフレ 600円 D85mm・H45mm・95cc CT/60(5×12)	 ※(1)1000-3352 7.5cmスタッキングスフレ 500円 D78mm・H40mm・80cc CT/80(5×16)	 ※(1)1000-33512 7cmスタッキングスフレ(フタ) 400円 D64mm・H31mm CT/80(5×16) ※(1)1000-3351 7cmスタッキングスフレ 400円 D71mm・H36mm・55cc CT/80(5×16)
 1000-3330 13.5cmスフレ 1,200円 D137mm・H45mm・550cc CT/30(5×6)	 1000-3329 10cmスフレ 650円 D104mm・H50mm・235cc CT/60(5×12)	 1000-3328 9cmスフレ 500円 D90mm・H40mm・140cc CT/60(5×12)	 1000-3327 7.5cmスフレ 400円 D77mm・H39mm・90cc CT/80(5×16)	 1000-3415 6cmスフレ 380円 D62mm・H34mm CT/80(5×16)	
 1000-3412 18cm丸グラタン 1,800円 L209mm・S182mm・H41mm・420cc CT/20	 7744-3291 20cm丸グラタン 1,500円 L205mm・S185mm・H31mm・260cc CT/48(6×8)	 7744-33412 フタ付ココット(蓋) 550円 D110mm・H35mm CT/48(6×8) 7744-33411 フタ付ココット(胴) 1,100円 L132mm・S108mm・H33mm・180cc CT/48(6×8)	 7744-33421 フタ付スープポット(胴) 1,100円 L133mm・S108mm・H43mm・170cc CT/48(6×8)	 1000-3337 12cmカバードスープ 2,000円 L120mm・S97mm・H67mm・155cc CT/30(5×6)	
 1000-33332 16cmグラタン用フタ 900円 D165mm・H47mm CT/30(5×6) 1000-3333 16cmグラタン 1,500円 L190mm・S161mm・H40mm 325cc CT/30(5×6)	 1000-33562 9cm丸型コキーク(フタ) 400円 D73mm・H33mm CT/60(5×12) 1000-3356 9cm丸型コキーク 750円 D91mm・H36mm・85cc CT/60(5×12)	 1000-33572 10cm楕円コキーク(フタ) 500円 L79mm・S49mm・H31mm CT/60(5×12) 1000-3357 10cm楕円コキーク 850円 L103mm・S73mm・H37mm・60cc CT/60(5×12)	 1000-33642 トリフボール(L)フタ 700円 D98mm・H29mm CT/30(5×6) 1000-33641 トリフボール(L) 2,000円 L106mm・S96mm・H72mm 150cc CT/30(5×6)	 1000-33632 トリフボール(S)フタ 600円 D85mm・H25mm CT/30(5×6) 1000-33631 トリフボール(S) 1,800円 L92mm・S83mm・H63mm 100cc CT/30(5×6)	
 ※(1)1000-3414 36cmオーバルディッシュ 6,000円 L368mm・S221mm・H52mm CT/8(1×8)	 ※(1)1000-3413 32cmオーバルディッシュ 4,500円 L322mm・S196mm・H42mm CT/10(1×10)	 1000-3335 20cmオーバルグラタン 1,500円 L207mm・S115mm・H35mm・250cc CT/30(5×6)			