

Catalogue No.

20340-63

**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)をいかなる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。

- 汎用性**
- 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。
 - 料理に焦げ目がつけやすい形状(14cm丸グラタン)のため、天火に近づけて焦げ目が作れます。

- 収納性**
- スフレ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。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。



1000-3355
14cm丸グラタン
¥700
L147mm・S141mm
H21mm・100cc
CT/30(5×6)

※1) **1000-3352**
7.5cmスタッキングスフレ
¥500
D78mm・H40mm・80cc
CT/80(5×16)

※(1)の商品は、収納時にフルスタッキングできます。

※1) **1000-3351**
7cmスタッキングスフレ
¥400
D64mm・H31mm
CT/78(5×16)

1000-3327
7.5cmスフレ
¥400
D77mm・H38mm
90cc CT/80(5×16)

1000-3415
6cmスフレ
¥380
D62mm・H34mm
CT/80(5×16)

1000-33642
トリフボウル(L)フタ
¥700
D98mm・H29mm
CT/30(5×6)

1000-33641
トリフボウル(L)
¥2,000
L106mm・S96mm
72mm・215cc
CT/30(5×6)

1000-33632
トリフボウル(S)フタ
¥600
D85mm・H25mm
CT/30(5×6)

1000-33631
トリフボウル(S)
¥1,800
L92mm・S83mm
H63mm・140cc
CT/30(5×6)



- レストラン使用を重視したアイテム構成で、使い易さに優れた「バティア」。
- 縁欠け・衝撃に強く、高い耐久性を追求して開発された軽くて強い「ボディー」は、業務用での最適なパフォーマンスを十分に発揮。さらに電子レンジ、食器洗浄機で安心して使用できる素材です。
- ガラス質釉薬の表面は、美しい光沢と温かみのあるホワイトで、ボーンチャイナとのコーディネートも可能です。

**NARUMI FINE CHINA【バティア】
オープンウェア**



40610-3642
グラタン皿(小) ¥800
L170mm・S150mm・H38mm
CT/24(6×4)

40610-3641
グラタン皿(大) ¥1,000
L190mm・S165mm・H40mm
CT/24(6×4)

**NARUMI
チェーフィングシステム**



2000-IO1115
フードパンカバーB
¥3,000
D269mm・H81mm CT/10(1×10)
※耐熱ガラス製

2000-H51125
13.5インチフードパンB
¥23,000
D354mm・H64mm・1850cc CT/5(1×5)
※磁器製

TEJ100-26
ウォーターパン(アルミ鍋)
¥7,000
L344mm・S284mm・H105mm
4900cc CT/8(1×8)
※アルミ製

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。



フードパンカバー
耐熱ガラス製です。長時間の保温時に役立ちます。

フードパン
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。

ウォーターパン (アルミ製)
アルミ製なので、軽くて熱伝導が良く100V・200Vの電熱調理器にも使えます。