

Catalogue No.

20395-153

153

厨房用品

フードパン・天板・バット類

ご注文の際は、

ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ガストロノームパン・ホテルパンについて

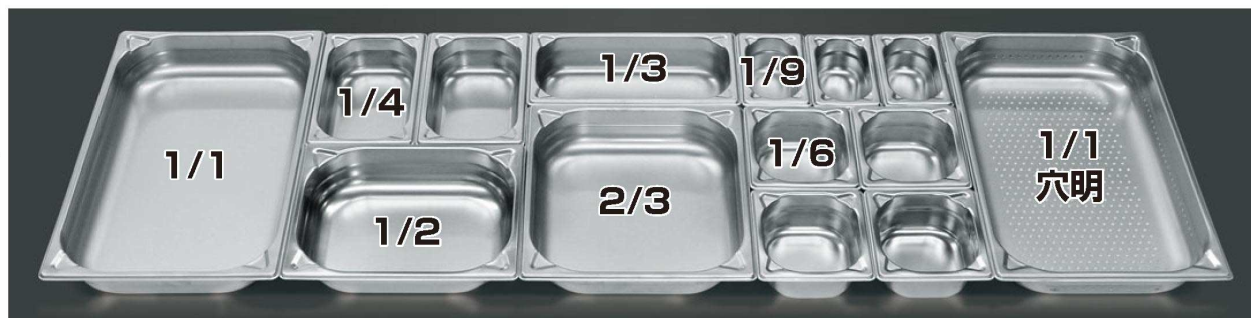
01 業務用鍋類・フライパン

02 キッチンボット・保存容器

03 中華料理道具・揚鍋

04 ブランドキッチン・コレクション

05 フードパン・天板・バット類



ガストロノームパンとは

一定のサイズ基準で定められたフードパンや調理、移動コンテナの規格(これをG/Nガストロノーム規格と呼びます)で世界的に流通しているガストロノームパン、フードパンの多くはこのガストロノーム規格を採用して製造、販売されています。

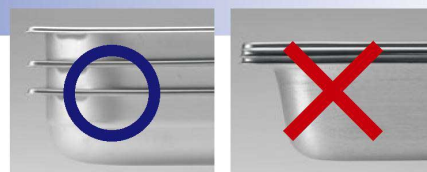
ホテルパン(フードパン)とは

“ホテルパン”やキャンプロの“フードパン”などガストロノームパンとは違う名前の商品もありますが、実はこれらの多くもガストロノーム規格を採用しており、同規格でお使いになれます。

ガストロノーム規格に則ったオープンやスチームコンベクションオープン、ケータリング用コンテナであれば調理や保存、移動にと幅広くお使いいただけます。業務用のオープン、スチームコンベクションオープン等の多くはこのサイズを基準に設計されています。

アンチジャムとは

製品側面を段付形状にする事により積み重ねた際のはまり込みを防止します。仮にはまり込んだとしてもアンチジャム不採用の商品に比べ格段に外し易い構造になっています。

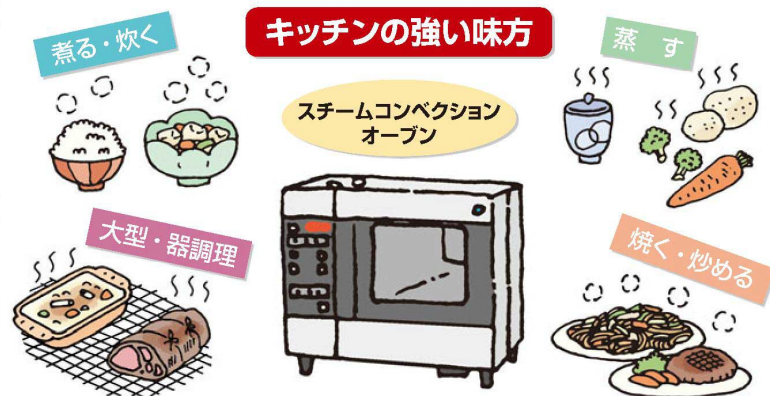


材質について

■ステンレス…18-8、18-10ステンレスは錆にくく汚れにも強いのでタフな業務用厨房には最適です。

■アルミ…熱伝導に優れ焼きムラが出にくく加熱、冷却ともにステンレスより優れています。また非常に軽量なので女性にも扱いやすいのですが、ステンレスより変形しやすいという欠点があります。

■エナメル…鉄にホーロー加工しているので熱効率が良く食材に均一に火が入ります。そのため焼き物の仕上がりに差がつかず、匂い移りも少なく水や中性洗剤で洗うだけでメンテナンスも簡単です。只、他の材質に比べ重いという欠点があります。



推奨ホテルパン・ガストロノームパン

※参考してください。

例) 1/1 6段タイプの場合 ※最大80食

1/1 H65mm×3枚 煮る・炊く・炒める
1/1 H65mm (穴明)×3枚 蒸す
1/1 H20mm (ノンスティック加工品推奨) } ×6枚 焼く
もしくは
1/1 H20mm エナメルパン
1/1 グリッド網×1枚 大型の食材・器に入った食材の調理

例) 2/3 5段タイプの場合 ※最大50食

2/3 H65mm×4枚 煮る・炊く・炒める
2/3 H65mm (穴明)×4枚 蒸す
2/3 H20mm (ノンスティック加工品推奨) } ×5枚
もしくは
2/3 H20mm エナメルパン
2/3 グリッド網×1枚