

Catalogue No.

20579-18

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ビュッフェスタイル

18



テーブルに置くだけでなく、スタンドを導入する事で視認性がより高まります。



P2425
消毒器、消毒スタンド

飲食の現場において手指の消毒は必要不可欠です。お店の入口やビュッフェ横に設置する事で、お客様へ消毒を促し、食事への安心感を与えます。



アクリルのカバーを付けてカトラリーをより衛生的にご使用いただけます。

新たに
素材やデザインを



P1127
オーガナイザー-BOX

食事に必要な箸やカトラリー、ナプキンを入れるオーガナイザー-BOX。

新しい食事の提供スタイルで容器を見直しましょう。



P1688
弁当容器

ビュッフェでの提供が難しいホテルやお店では、お重やお弁当の様な個食タイプでの提供はいかがでしょうか。レストランでも客室でも手軽に食べる事ができて、見た目でも楽しめるシリーズをご提案します。



蓋をして運べるので飛沫防止にも役立ちます。

●このカタログに掲載されている価格は、2022年9月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。