

PES製
ハイパーリヒート

- スチーム
- 熱風
- 電子レンジ
- 温冷
- 消毒保管庫
- 塩素漂白

※すのこを除く

ほっと倶楽部

スチーム再加熱機器対応食器

スチーム再加熱にも耐える
ハイスペック食器！

時代が求めるシリーズに
新しいアイテムが増えました。

ラインナップ



丼 飯椀 汁椀 深皿 楕円皿
角皿 フリーボール 小鉢 茶碗蒸し スープカップ

食品による着色の心配がない

- トマトケチャップ、カレー、ソース、生姜おろしなど、食品による着色汚れがありません。



使用食器 | U-171W HNE・U-170 IV 深皿

使用食器 | U-71W DIY・U-70 IV フリーボール

塩素系漂白剤が使用可能

- 殺菌力の強い洗剤を使用してもダメージを受けません。
- ウイルス対策として、次亜塩素酸ナトリウムでの消毒も可能です。
- いつまでも衛生的にお使いいただけます。
- ⊗ 長時間の漬け置きは、食器変色等の恐れがあるためお避けください。

耐久性に優れ、変色もありません

- 150℃耐熱
- -40℃耐冷
- スチーム量制限なし
- スチームによる変色なし

耐久性試験：150℃ 高スチーム 1000時間
(当社品による比較)

(試験前)



(試験後)



変色なし！

New 揚げ物に便利なすのこができました

POINT

- 1 18-8ステンレス採用。安心の国内生産。
 - 2 洗浄しやすいパンチング仕様。
 - 3 折れや外れないパンチング材なので、異物混入の心配がありません。
 - 4 再加熱による油・ドリップ・水分等の付着を軽減します。
 - 5 U-150・U-148・U-146・U-170・U-190用の5アイテム。
- ⊗ 電子レンジ・塩素系漂白剤は使用しないでください。

▶ 56PAGE~



使用食器 | U-149W HNE・U-148 IV 楕円皿、SNK-148 U-148用パンチングすのこ