

スチームコンベクション

使用可能食器
オススメ度

リヒートシェフ
★★★

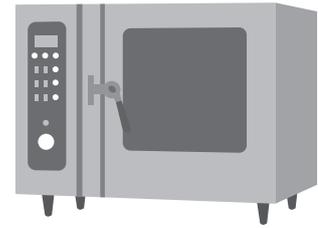
凍
★★★

和
★★

耐熱メラミン
-

加熱調理の約8割をカバーし導入急増

蒸す、焼く、煮る、揚げる、炒める、温めるなど、加熱調理のほとんどを1台でこなす万能型の調理器として、さまざまな現場で急速に導入が進むスチームコンベクション(スチコン)。厨房作業の劇的な効率化、省スペース化を実現するスチコンに対応し、耐熱性が高く、スチーム量の制限なく使用できる食器をラインナップしています。



スチームコンベクション使用可能

楕円皿 リヒートシェフ スプラウト ▶ p49

丸小鉢 リヒートシェフ ナチュラル ▶ p52

皿 ▶ p145

小鉢 ▶ p98

ゼリーカップ ▶ p205

カトラリー ▶ p244

PP蓋 ▶ p233、p235

トレイ 温冷トレイ

マイクロ波 (電子レンジ)

使用可能食器
オススメ度

リヒートシェフ
★★★

凍
★★★

和
★★

耐熱メラミン
-

作りたてのおいしさを提供

食材の中心から直接かつ急速にあたためるマイクロ波(電子レンジ)加熱方式。味、香り、色、つやなど作りたての仕上がりを短時間で提供でき、使用食材の幅が広いなど多くのメリットがあります。従来の食器の課題だったマイクロ波による収縮、変形、変色、着色を解消し、料理の仕上がりをそこなわずに安心して提供できるシリーズをご用意しました。



マイクロ波使用可能

飯椀 和 帯十草 ▶ p66 汁椀 凍 ▶ p57

丸深皿 リヒートシェフ キルト ▶ p51

丸小鉢 凍 ▶ p59

角小鉢 リヒートシェフ ▶ p53

カトラリー ▶ p240

トレイ 専用トレイ

3点加熱であたためるから冷たい小鉢などはどんな素材でも使用できます。