

高性能樹脂 PES素材の食器シリーズ

リヒートシェフ

Reheat Chef®



ニュークックチルに最適の
高性能樹脂【PES】

PES（ポリエーテルサルフォン）は耐熱性、耐冷性、耐酸性、耐アルカリ性に優れ、軽くて丈夫な樹脂素材。PESを採用し、新調理システム時代の食器として開発したのが『リヒートシェフ』シリーズです。他樹脂では限界のあったハードな使用を可能にした、デザイン性豊かなシリーズです。

スチーム再加熱・熱風再加熱・電子レンジすべてに対応。
幅広いメニューを効率よく、おいしく。

素材の
特徴
その1

多様な加熱方式に対応

耐熱
150℃

耐冷
-40℃

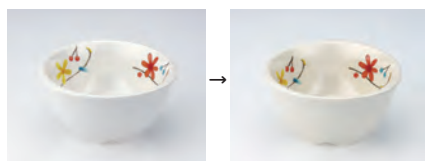
スチーム量
制限なし!

スチームコンベクションオープンでの再加熱（150℃）、熱風再加熱カート、マイクロ波（電子レンジ）に対応。スチーム量の制限なし。加熱による変形、変色、色あせの心配がほとんどなく、食品の色が移って着色する心配もありません。耐冷性（-40℃）も高く、チルド保存から再加熱まで安心してお使いいただけます。

色の濃い食材を入れても
着色の心配なし!



メラミン食器の変色例（150℃、100時間加熱後）



素材の
特徴
その2

過去最高の耐衝撃性

落下強度試験を繰り返し、当社製品のなかでも最高強度を記録。メラミンは割れる場合がありますが、PESは全く問題なく、丈夫さが自慢です。

（当社基準 コンクリート上に高さ100cmから食器を10回落下）
※メラミン食器は割れる場合がある



素材の
特徴
その3

いつも清潔に

塩素消毒
OK!

HACCP 対応や感染症対策で殺菌・消毒を頻繁におこなう厨房にぴったり。消毒を繰り返しても水垢が消えたり黄ばんだりする心配がありません。また、水に沈むため浸漬洗浄、浸漬消毒が可能。いつも清潔で安全な給食環境を保てます。