

真空保温調理器

シャトルシェフ®

「シャトルシェフ」は、火からおろして料理をつくる「保温調理」というまったく新しいしくみの調理器です。調理鍋に材料を入れ、短時間煮立てたら保温容器に入れるだけ。あとは保温容器が、調理鍋ごと料理を高温に保ち、とろ火にかけたようにじっくり煮込みます。

シャトルシェフに待望の大容量タイプが揃いました。



①サーモス 真空保温調理器 シャトルシェフ

ページコード	容量	外寸	重量	商品コード	価格
KPS-6001	4-0152-0101	6.0ℓ	365×320×H245	4.9kg	8783910 ¥30,000
KPS-8001	4-0152-0102	8.0ℓ	365×320×H285	5.4kg	8784010 ¥35,000

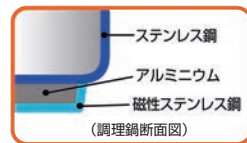
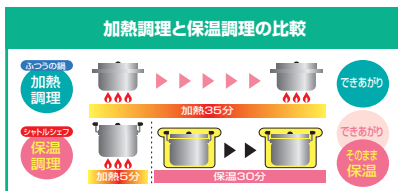
- 調理鍋(最大内径):245 調理鍋:底面3層構造
- お鍋につきまわりの必要がなく空いた時間を有効に活用できます。
 - 出来上がった料理はそのまま保温ができるので、温め直すことなくすぐ盛りつけできます。
 - 加熱せずに保温するので、時間がたっても煮詰まりません。
 - もつすじ肉など、時間と手間のかかる料理と保温に最適です。



④サーモス 真空保温調理器 シャトルシェフ

ページコード	商品コード	価格
RPF-3000	4-0152-0401	5780310 ¥20,000

- 外寸:255×255×H180
調理鍋容量:3.0ℓ
重量:2.6kg
- 持ち運びに便利なハンドル付
 - 小さな食缶としても使えます。
 - ハンドルを倒して保温容器フタをロックするセーフティ機構付です。



②サーモス 真空保温調理器 シャトルシェフ CS (クリアステンレス)

ページコード	容量	外寸	重量	商品コード	価格
KBG-3000	4-0152-0201	3.0ℓ	310×265×H190	2.7kg	1177110 ¥20,000
KBG-4500	4-0152-0202	4.5ℓ	310×265×H240	3.1kg	1177210 ¥25,000



③サーモス 真空保温調理器 シャトルシェフ CBW (クリアブラウン)

ページコード	商品コード	価格
KBG-3000	4-0152-0301	1157751 ¥20,000
KBG-4500	4-0152-0302	1157761 ¥25,000

- 材質: 調理鍋蓋/強化ガラス
保温容器本体/ステンレス鋼
保温容器蓋/ポリプロピレン
- 保温容器蓋はセンシティブ 保温容器から離れず、置き場所に困りません。
 - 調理鍋蓋を保温容器蓋内側に置くことができ、置き場所に困りません。

内鍋と外鍋の組合せによる
余熱調理鍋



⑤ニューグッドベントリー余熱調理鍋

ページコード	内径	容量	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	4-0152-0501	内鍋 180 外鍋 200	2.5ℓ 3.7ℓ	210	102	0.8	155	2.0	3758300 ¥12,000
22cm	4-0152-0502	内鍋 220 外鍋 240	4.0ℓ 6.0ℓ	250	110	0.8	185	2.6	3758310 ¥15,000

- 材質:内鍋/NAR-160特殊ステンレス 外鍋/三層鋼
- 内鍋と外鍋の組み合わせ式余熱調理鍋です。沸湯・加熱時間が短縮できます。
 - 内鍋も外鍋も直火可能

⑥サーモス 高性能保温汁容器 シャトルスープ KAE カエテ

ページコード	商品コード	価格
GBF-25	4-0152-0601	3180000 ¥20,000

- 外寸:φ240×325×H190
保温性能(1時間値):85度以上
実容量(蓋下容量):約3.4ℓ
蓋下容量の7分目容量:約2.4ℓ 重量:約1.5kg
材質:本体/18-8ステンレス フタ/ポリプロピレン
- 魔法瓶と同じ高真空断熱構造による抜群の保温力
 - 2時間で75℃以上の温度をキープ
 - 老健施設やユニットケアなどの食事サービスに最適です。



⑦EBM 18-8 湯煎鍋

内鍋	容量	外鍋	全高	板厚	kg	セット	価格	内鍋のみ	価格
21cm	7ℓ	270	305	0.9	3.8(1.0)	4-0152-0701 0055600	¥58,000	4-0152-0706 0056100	¥17,000
24cm	10ℓ	300	335	0.9	5.0(1.3)	4-0152-0702 0055700	¥67,000	4-0152-0707 0056200	¥21,000
27cm	15ℓ	330	365	0.9	6.2(1.9)	4-0152-0703 0055800	¥77,000	4-0152-0708 0056300	¥24,000
30cm	20ℓ	360	395	0.9	7.8(2.6)	4-0152-0704 0055900	¥93,000	4-0152-0709 0056400	¥27,000
33cm	26ℓ	390	425	0.9	8.9(3.0)	4-0152-0705 0056000	¥110,000	4-0152-0710 0056500	¥33,000

- カレー、シチュー、みそ汁、スープなどの風味をそこなわず保温する湯煎鍋です。
- 焦がさず、煮詰めに保温ができます。
 - ※kgの()内の数値は内鍋のみ重量です。



⑧アルミ 湯煎鍋

内鍋	容量	外鍋	全高	板厚	kg	セット	価格	内鍋のみ	価格
27cm	14.0ℓ	330	385	2.0	5.7	4-0152-0801 0057300	¥41,400	4-0152-0804 0057310	¥10,800
30cm	20.0ℓ	360	415	2.0	7.1	4-0152-0802 0057400	¥46,900	---	---
33cm	27.0ℓ	390	460	2.0	9.0	4-0152-0803 0057500	¥86,000	4-0152-0805 0057510	¥22,300



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械 (下ごしらえ)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン コレクション

06 オープンウエア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁