

調理
道具

せいり

鍋
コンロそば
うどん

竹製品

金彩
銀彩

弁当

飯器
椀料理箱
皿

盛込

ヴェッフェ

小鉢
珍味入椀
酒の器演出
小物

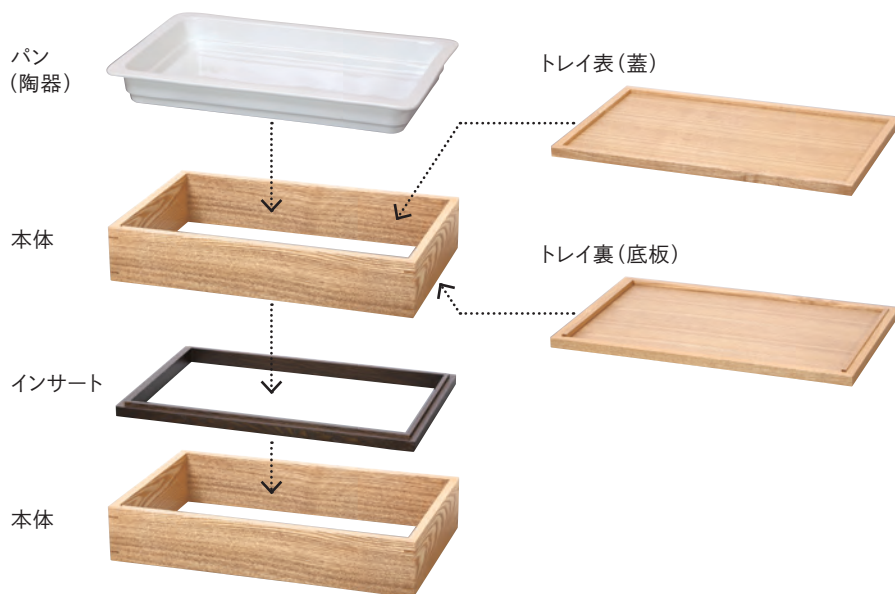
紙製品

卓上
用品什器
備品

サイン

浴場
用品説明
注意品名
検索番号
検索

ヴェッフェベースの使い方



ホテルパンの国際基準・
ガストロノーム規格 1/1 に合わせ
本体サイズを作成。
様々なシーンに対応します。

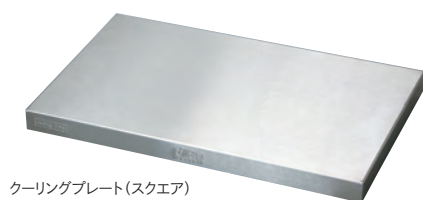
[本体] 材質：タモ ウレタン塗装

※他のホテルパンをご使用の場合は、寸法をよくご確認の上
お求めください。
お手持ちのホテルパンに合わせた別注サイズも承ります。
(別途見積)



冷たいお料理を冷たいままに。おいしさをキープする、クーリングプレート。

冷凍庫で約4時間プレート凍らせてからご使用ください。
常温(23℃)で約5時間冷たさをキープできます。
クーリングプレートに料理を直接盛り付けることも可能です。
結露を受ける木枠付。

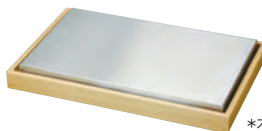


クーリングプレート(スクエア)



クーリングプレート(スクエア)カウンター枠セット

18-202-01 (30419)	48,800円	約65.5×45×H6.5cm
(30420) クーリングプレート(スクエア)のみ	25,800円	約53×32.5×H4.5cm
(30421) カウンター枠のみ ※ウレタン塗装	23,000円	約65.5×45×H6.5cm



*木箱にセットし、枠をかぶせます。

*上記価格は税抜き価格です。