

トチオーレ キッチンスタジオ調理器具等一覧表

◎全調理台(5台)に完備 ○講師用調理台に設置なし

	No	品名	数量
調理機器	1	業務用ガスコンロ(2口)	1
	2	業務用IHスーブコンロ(3口)	1
	3	◎家庭用ガスコンロ(3口)・グリル	各5
	4	冷凍冷蔵庫 348L	1
	5	ガス炊飯器(3升炊き)	1
	6	炊飯ジャー(2升炊き)	1
	7	IH炊飯ジャー(5合炊き)	1
	8	電子オーブンレンジ 26L ※ピストロ	2
調理器具	9	圧力鍋(8L) 23cm ※ガス専用	5
	10	◎蒸し器セット2段(3.9L)約8合 ※ガス専用	5
	11	両手鍋(21L) 39cm フタ付	5
	12	◎両手鍋(5.5L) 24cm ガラスフタ付	5
	13	◎天ぷら鍋(全ステンレス) 30cm 約6L	5
	14	寸胴鍋(20L) 30cm フタ付 ※ガス専用	2
	15	半寸胴鍋(14L) 30cm フタ付 ※ガス専用	5
	16	◎片手雪平鍋(1.8L) 20cm	5
	17	◎片手鍋(1.2L) 14cm フタ付	5
	18	◎フライパン 18cm 浅型 ※ガス専用	5
	19	◎フライパン 26cm 浅型 ※ガス専用	5
	20	◎フライパン 26cm 深型 ※ガス専用	5
	21	◎フライパンふた 18~22cm対応	5
	22	◎フライパンふた 24~28cm対応	5
	23	包丁(出刃) 刃渡り 16.5cm	3
	24	包丁(牛刃) 刃渡り 21、24cm	各3
	25	◎包丁(三徳) 刃渡り 17cm	5
	26	◎包丁(菜切) 刃渡り 16cm	5
	27	◎包丁(子ども用) 刃渡り 14cm	10
	28	◎まな板 幅46×奥26cm 白/ブルー	5
	29	◎まな板 幅50×奥27cm 白/ページュ	5
	30	○まな板 幅42×奥23cm 白	4
	31	シャープナー(平砥石付) ※包丁研ぎ	1
	32	台はかり 8kgまで	1
	33	◎スケール(デジタル) 3kg/1g	5
	34	◎タイマー(デジタル) 10秒単位(100分未満)	5
	35	◎角バット(ステンレス)10・15・18・21枚取	各5
	36	◎角バットふた(ステンレス) 10枚取	5
	37	◎角バット(PP) 浅型 大	5
	38	◎ケーキバット(ステンレス) 14インチ	5
	39	◎ボウル(ステンレス)15・18・21・24・39cm	各5
	40	◎ボウル(耐熱120℃)15・22cm	各5
41	◎ざる(ステンレス) 17・20・23cm	各5	
42	◎ざる(PP) 24cm	5	
43	米揚げざる(深型) 33cm	3	
44	角型深ざる(PP)幅39×奥29.5×高13cm	5	
45	アイストング(氷用)	3	
46	氷入れ(冷凍庫内)トング付 5.3L	1	
47	製氷器(冷凍庫内)	3	
48	やかん 適正容量2.8L	2	
49	ジウゴ(漏斗)丸型 12、15cm	各1	
50	すり鉢(ゴム付)9号 28.3cm	2	
51	すり棒 12号 径3.3×長さ36cm	2	
52	◎あく取り(ステンレス)	5	
53	◎泡立て器(ステンレス)	5	
54	◎泡立て器(ステンレス)(ミニ)	5	
55	◎うらごし器(粉ふるい兼用) 18cm	5	
56	◎おたま(ステンレス)穴あき・穴なし	各5	
57	◎おたま(シリコン)	5	
58	◎おたま(ステンレス)(ミニ)	5	
59	◎落としぶた(ステンレス)14~23cm対応	5	
60	落としぶた(木製) 23cm	1	
61	おろし金(ステンレス鋼) 中	2	
62	◎かす揚げ(ステンレス)	5	
63	缶切り(栓・コルク抜き兼用)	3	
64	◎木しゃもじ 穴あき・穴なし	各5	
65	木しゃもじ(攪拌用)先角型 36cm ※スパテル	2	
66	キッチンばさみ ※分解後、組合せ注意	2	
67	◎計量カップ 200・500cc	各5	
68	◎計量スプーン(大・小・1/2さじ・すりきり)	5	
69	◎ごはんしゃもじ(こびりつかない)	5	
70	◎菜箸 33cm	10	

	No	品名	数量
調理器具	71	◎菜箸 39cm	5
	72	◎スライサーセット(おろし・スライス・千切り・つま切り)	5
	73	◎トング(シリコン) L	5
	74	◎トング(シリコン) ミニ	5
	75	◎鍋敷き(シリコン) ※鍋つかみ・瓶ふた開け兼用	30
	76	◎ピーラー(ステンレス)	5
	77	皮むき・千切り器(プラスチック ステンレス刃)	1
	78	◎フライ返し2種(シリコン) ※ターナー・ピーター	各5
調理器具	79	◎へら(シリコン) L	5
	80	◎へら(シリコン) ミニ	5
	81	◎マッシャー	5
	82	◎ゆで卵切り器	5
	83	レモン絞り器(両口)	2
	84	レードル(ステンレス) 穴あき 長柄 33.8cm	2
	85	レードル(ステンレス) 180ml 長柄 37.5cm	5
	86	◎茶こし(粉ふるい)二重網	5
	87	◎調理スプーン(シリコン)	5
	88	◎味噌こし(ステンレス)	5
食器	89	洗い桶	5
	90	◎水切りかご	5
	91	おぼん 四角(大)幅47×奥30×高4cm	2
	92	おぼん 丸型(中)径33×高2.5cm	1
	93	トレー(木製) 幅36×奥28cm	30
	94	冷水筒 2.1L ※横置き可	2
	95	急須(陶器)	2
	96	茶こぼし	2
	97	湯呑み(陶器)	23
	98	茶たたく(金属製)	10
	99	コーヒークップ&ソーサ アイボリーホワイト	19
	100	コーヒークップ&ソーサ 花柄	12
	101	コップ 200ml	30
	102	箸(樹脂製 八角)	30
	103	箸置き(陶器)	48
	104	スプーン(大)	30
	105	スプーン(小)	30
	106	ティースプーン 金メッキ	14
	107	フォーク(大)	30
	108	フォーク(小)	30
	109	ステーキナイフ	59
	110	レンゲスプーン(メラミン樹脂) 黒	30
	111	ごはん茶碗(陶器)	45
	112	汁椀(樹脂製)	34
	113	浅皿(ボーンチャイナ) 12cm	52
	114	浅皿(ボーンチャイナ) 15cm	28
	115	浅皿(ボーンチャイナ) 18cm	29
	116	浅皿(ボーンチャイナ) 20cm	30
	117	浅皿(ボーンチャイナ) 30cm	5
	118	深皿(陶器) 径9×高4cm	26
	119	深皿(樹脂製) 径22×高3.5cm	30
	120	深型楕円形プレート(半磁器)幅25×奥17cm	30
	121	刺身ちよこ(陶器)幅10.5×奥6.5×高3.5cm	30
122	小鉢(陶器) 径11×高4.5cm	30	
123	小鉢(陶器) 径11.5×高6cm	27	
124	サラダボール(磁器) 幅13×奥12×高4.5cm	30	
125	焼物皿(半磁器) 黒 幅22×奥12.5cm	30	
126	ラーメン丼ぶり(半磁器)径19.5×高8cm	30	
127	グラタン皿(陶磁器) 幅21×奥13×高4cm	30	
128	ココット器(陶磁器) 径9×高5cm	23	
129	茶碗蒸し器(陶磁器) 径9.5×高6.5cm	10	
128	耐熱ガラスカップ 径8.5×高6cm ※コップ併用可	30	
129	プリンカップ(アルミ製) 径6.5×高5cm	29	
130	徳利(とっくり) 一合用	15	
131	盃(さかずき)	30	
その他	132	◎三角コーナー(ステンレス)	5
	133	◎スポンジ(シンク用・食器用)	各6
	134	ほうき・ちりとり	各1
	135	床掃除用モップ ※不織布は使用後、洗浄要	2

【利用時の注意事項】

- ・ふきん、食器洗い洗剤等は持参してください。
- ・表に記載のない物品類やお茶等は、準備してください。
- ・ごみは全て持ち帰ってください。