

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 |
|-------|---------------------------|------------------------------|----|
| 調理機器等 | 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(5.5合炊き) | 1 |
| | 8 | 電子オーブンレンジ 26L ※ピストロ | 2 |
| | 9 | 電気ポット 3L | 1 |
| 調理器具 | 10 | 圧力鍋(8L) 23cm ※ガス専用 | 5 |
| | 11 | ◎蒸し器セット2段(39L)約8合 ※ガス専用 | 5 |
| | 12 | 両手鍋(21L) 39cm フタ付 | 5 |
| | 13 | ◎両手鍋(5.5L) 24cm ガラスフタ付 | 5 |
| | 14 | ◎天ぷら鍋(全ステンレス) 30cm 約6L | 5 |
| | 15 | 寸胴鍋(20L) 30cm フタ付 ※ガス専用 | 2 |
| | 16 | 半寸胴鍋(14L) 30cm フタ付 ※ガス専用 | 5 |
| | 17 | ◎片手雪平鍋(1.8L) 20cm | 5 |
| | 18 | ◎片手鍋(1.2L) 14cm フタ付 | 5 |
| | 19 | ◎フライパン 18cm 浅型 ※ガス専用 | 5 |
| | 20 | ◎フライパン 26cm 浅型 ※ガス専用 | 5 |
| | 21 | ◎フライパン 26cm 深型 ※ガス専用 | 5 |
| | 22 | ◎フライパンふた 18~22cm対応 | 5 |
| | 23 | ◎フライパンふた 24~28cm対応 | 5 |
| | 24 | 包丁(出刃) 刃渡り 16.5cm | 3 |
| | 25 | 包丁(牛刃) 刃渡り 21、24cm | 各3 |
| | 26 | ◎包丁(三徳) 刃渡り 17cm | 5 |
| | 27 | ◎包丁(菜切) 刃渡り 16cm | 5 |
| | 28 | ◎包丁(子ども用) 刃渡り 14cm | 10 |
| | 29 | ◎まな板 幅46×奥26cm 白/ブルー | 5 |
| | 30 | ◎まな板 幅50×奥27cm 白/ベージュ | 5 |
| | 31 | ○まな板 幅42×奥23cm 白 | 4 |
| | 32 | シャープナー(平砥石付) ※包丁研ぎ | 1 |
| | 33 | 台はかり 8kgまで | 1 |
| | 34 | ◎スケール(デジタル) 3kg/1g | 5 |
| | 35 | ◎タイマー(デジタル) 10秒単位(100分未満) | 5 |
| | 36 | ◎角バット(ステンレス) 10・15・18・21枚取 | 各5 |
| | 37 | ◎角バットふた(ステンレス) 10枚取 | 5 |
| | 38 | ◎角バット(PP) 浅型 大 | 5 |
| | 39 | ◎ケーキバット(ステンレス) 14インチ | 5 |
| | 40 | ◎ポウル(ステンレス) 15・18・21・24・39cm | 各5 |
| | 41 | ◎ポウル(耐熱120℃) 15・22cm | 各5 |
| | 42 | ◎ざる(ステンレス) 17・20・23cm | 各5 |
| 43 | ざる(ステンレス) 39cm | 2 | |
| 44 | ◎ざる(PP) 24cm | 5 | |
| 45 | 米揚げざる(深型) 33cm | 3 | |
| 46 | 角型深ざる(PP) 幅39×奥29.5×高13cm | 5 | |
| 47 | アイストング(氷用) | 3 | |
| 48 | 氷入れ(冷凍庫内)トング付 5.3L | 1 | |
| 49 | 製氷器(冷凍庫内) | 3 | |
| 50 | やかん 適正容量2.8L | 2 | |
| 51 | ジョウゴ(漏斗)丸型 12、15cm | 各1 | |
| 52 | すり鉢(ゴム付)9号 28.3cm | 2 | |
| 53 | すり棒 12号 径3.3×長さ36cm | 2 | |
| 54 | ◎あく取り(ステンレス) | 5 | |
| 55 | ◎泡立て器(ステンレス) | 5 | |
| 56 | ◎泡立て器(ステンレス)(ミニ) | 5 | |
| 57 | ◎うらごし器(粉ふるい兼用) 18cm | 5 | |
| 58 | ◎おたま(ステンレス)穴あき・穴なし | 各5 | |
| 59 | ◎おたま(シリコーン) | 5 | |
| 60 | ◎おたま(ステンレス)(ミニ) | 5 | |
| 61 | ◎落としぶた(ステンレス) 14~23cm対応 | 5 | |
| 62 | 落としぶた(木製) 23cm | 1 | |
| 63 | おろし金(ステンレス鋼) 中 | 2 | |
| 64 | ◎かす揚げ(ステンレス) | 5 | |
| 65 | 缶切り(栓・コルク抜き兼用) | 3 | |
| 66 | ◎木しゃもじ 穴あき・穴なし | 各5 | |
| 67 | 木しゃもじ(攪拌用)先角型 36cm ※スパテル | 2 | |
| 68 | キッチンばさみ ※分解後、組合せ注意 | 2 | |
| 69 | ◎計量カップ 200・500cc | 各5 | |
| 70 | ◎計量スプーン(大・小・1/2さじ・すりきり) | 5 | |
| 71 | ◎ごはんしゃもじ(こびりつかない) | 5 | |
| 72 | ごはんしゃもじ 大 | 3 | |
| 73 | ◎菜箸 33cm | 10 | |

| | No | 品名 | 数量 |
|------|----------------------------|------------------------------|----|
| 調理器具 | 74 | ◎菜箸 39cm | 5 |
| | 75 | ◎スライサーセット(おろし・スライス・千切り・つま切り) | 5 |
| | 76 | ◎トング(シリコーン) L | 5 |
| | 77 | ◎トング(シリコーン) ミニ | 5 |
| | 78 | ◎鍋敷き(シリコーン) ※鍋つかみ・瓶ふた開け兼用 | 30 |
| | 79 | ◎ピーラー(ステンレス) | 5 |
| | 80 | 皮むき・千切り器(プラスチック ステンレス刃) | 1 |
| | 81 | ◎フライ返し2種(シリコーン) ※ターナー・ピーター | 各5 |
| | 82 | ◎へら(シリコーン) L | 5 |
| | 83 | ◎へら(シリコーン) ミニ | 5 |
| 調理器具 | 84 | ◎マッシャー | 5 |
| | 85 | ◎ゆで卵切り器 | 5 |
| | 86 | レモン絞り器(両口) | 2 |
| | 87 | レードル(ステンレス) 穴あき 長柄 33.8cm | 2 |
| | 88 | レードル(ステンレス) 180ml 長柄 37.5cm | 5 |
| | 89 | ◎茶こし(粉ふるい)二重網 | 5 |
| | 90 | ◎調理スプーン(シリコーン) | 5 |
| | 91 | ◎味噌こし(ステンレス) | 5 |
| | 92 | 洗い桶 | 5 |
| | 93 | ◎水切りかご | 5 |
| 食器 | 94 | おぼん 四角(大) 幅47×奥30×高4cm | 2 |
| | 95 | おぼん 丸型(中) 径33×高2.5cm | 1 |
| | 96 | トレー(木製) 幅36×奥28cm | 30 |
| | 97 | 冷水筒 2.1L ※横置き可 | 2 |
| | 98 | 急須(陶器) | 2 |
| | 99 | 茶こぼし | 2 |
| | 100 | 湯呑み(陶器) | 25 |
| | 101 | 茶たたく(金属製) | 10 |
| | 102 | コーヒーカップ&ソーサ アイボリーホワイト | 19 |
| | 103 | コーヒーカップ&ソーサ 花柄 | 12 |
| | 104 | コップ 200ml | 30 |
| | 105 | 箸(樹脂製 八角) | 30 |
| | 106 | 箸置き(陶器) | 48 |
| | 107 | スプーン(大) | 30 |
| | 108 | スプーン(小) | 30 |
| | 109 | ティースプーン 金メッキ | 14 |
| | 110 | フォーク(大) | 30 |
| | 111 | フォーク(小) | 30 |
| | 112 | ステーキナイフ | 59 |
| | 113 | レンゲスプーン(メラミン樹脂) 黒 | 30 |
| | 114 | ごはん茶碗(陶器) | 43 |
| | 115 | 汁椀(樹脂製) | 34 |
| | 116 | 浅皿(ボーンチャイナ) 12cm | 52 |
| | 117 | 浅皿(ボーンチャイナ) 15cm | 28 |
| | 118 | 浅皿(ボーンチャイナ) 18cm | 29 |
| | 119 | 浅皿(ボーンチャイナ) 20cm | 30 |
| | 120 | 浅皿(ボーンチャイナ) 30cm | 5 |
| | 121 | 深皿(陶器) 径9×高4cm | 26 |
| | 122 | 深皿(樹脂製) 径22×高3.5cm | 30 |
| | 123 | 深型楕円形プレート(半磁器) 幅25×奥17cm | 30 |
| | 124 | 刺身ちよこ(陶器) 幅10.5×奥6.5×高3.5cm | 30 |
| | 125 | 小鉢(陶器) 径11×高4.5cm | 30 |
| | 126 | 小鉢(陶器) 径11.5×高6cm | 26 |
| | 127 | サラダボール(磁器) 幅13×奥12×高4.5cm | 29 |
| | 128 | 焼物皿(半磁器) 黒 幅22×奥12.5cm | 30 |
| | 129 | ラーメン丼ぶり(半磁器) 径19.5×高8cm | 30 |
| 130 | グラタン皿(陶磁器) 幅21×奥13×高4cm | 30 | |
| 131 | ココット器(陶磁器) 径9×高5cm | 23 | |
| 132 | 茶碗蒸し器(陶磁器) 径9.5×高6.5cm | 30 | |
| 133 | 耐熱ガラスカップ 径8.5×高6cm ※コップ併用可 | 30 | |
| 134 | プリンカップ(アルミ製) 径6.5×高5cm | 29 | |
| 135 | 徳利(とっくり) 一合用 | 15 | |
| 136 | 盃(さかずき) | 30 | |
| その他 | 137 | ◎三角コーナー(ステンレス) | 5 |
| | 138 | ◎スポンジ(シンク用・食器用) | 各6 |
| | 139 | ほうき・ちりとり | 各1 |
| | 140 | 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。
- ・都合により、数量等が一覧表と相違している場合があります。
- ★まな板の肌色面・水色面は魚介類・肉類専用で使用してください。
- ★まな板は使用後、キッチン泡ハイターで漂白してください(トチオーレで準備)