

COOK× 設備・備品リスト

【設備】			
設備名	数量	設備名	数量
オーブンレンジ シャープ 加熱水蒸気オーブンレンジ:2段調理	1	カセットコンロ 4.1kW・カセットガスは有料(300円)	1
冷蔵庫	1	ケトル	1
IH炊飯器	1	ティーポット 1.5L	1
コーヒーマーカー	1	アイランドキッチン	1
ハンドブレンダー パナソニック ハンドブレンダー	1	キッチンワゴン 50×79×90cm(可動式・アイランドキッ チンとつなげて利用可)	1
オーブントースター	1		

【調理道具】			
設備名	数量	設備名	数量
フライパン(28cm) T-fal 24cm	1	バット用網 標準バット用 網 3号用	1
フライパン(24cm) T-fal 24cm	1	計量カップ(500ml)	1
フライパン蓋 28cm	1	計量カップ(250ml)	1
フライパン蓋 24cm	1	計量スプーン(3本組・へら付き)	1
炒め鍋 30cm	1	計量スプーン(3本組)	1
両手鍋(蓋付)21cm ビタクラフト 両手ナベ21cm 4.0L	1	お玉	1
片手鍋(蓋付)18cm ビタクラフト 片手ナベ 18cm 2.2L	1	フライ返し	1
片手鍋(蓋付)16cm T-fal 片手鍋 ソースパン 16cm	1	菜箸	4
両手鍋(蓋付)パスタ鍋兼用 22cm ステンレス製ガラス蓋付	1	木べら	1
まな板(プラスチック製)	4	トンブ	1
包丁(三徳)	1	ゴムべら	1
包丁(菜切り)	1	キッチンばさみ	1
包丁(出刃)	1	ピーラー	1
包丁(ペティナイフ)	1	泡立て	1
パンナイフ	1	茶こし	1

ボウル(ステンレス・30cm)	1	ふるい	1
ボウル(ステンレス・24cm)	1	レモン搾り	1
ボウル(ステンレス・21cm)	1	おろしがね	1
ボウル(ステンレス・18cm)	1	缶切り・栓抜き	1
ガラスボウル(18cm)	1	ワインオープナー	1
ガラスボウル(14cm)	1	フォイルカッター	1
ガラスボウル(11cm)	1	しゃもじ	1
深ざる(25cm)	1	キッチンタイマー	2
深ざる(19cm)	1	クッキングスケール	1
深ざる(15cm)	1	温度計	1
バット(31cm×24cm) 標準バット 3号	2	鍋つかみ	1

【皿・グラス】			
設備名	数量	設備名	数量
プレート(28cm)	8	お椀	8
深皿(26cm)パスタ皿	8	小皿(醤油皿)	8
サイドプレート(22cm)	8	湯呑み茶碗	8
ボール(14cm)	8	土鍋	1
ボール(12.5cm)	8	大皿	1
スタックボウル(9cm)	8	コーヒーカップ	8
スタックボウル(7.5cm)	8	グラス(13cm)	8
スタックボウル(6cm)	8	グラス(8cm)	8
茶碗	8	ワイングラス	8

【カトラリー】			
設備名	数量	設備名	数量
ナイフ	8	コーヒースプーン	8
フォーク	8	ランチョンマット	8
スプーン	8	箸	8
ティースプーン	8	箸置き	8
サービングセット	1	レンゲ	8