



新型スチームコンベクションオーブン 調理実演

ご試食も
ございます！

国内産初！全自動洗浄機能搭載の
電気スチームコンベクションオーブン
“CSWH-EW61”で調理実演を行います！



メーカー：(株)コメットカトウ製

- ◎洗浄、すすぎ、乾燥の全ての洗浄工程が自動の“全自動洗浄機能”搭載。
- ◎操作が簡単！“タッチパネル操作”
- ◎複数の料理を同時に加熱！“多段同時調理機能”の搭載。
- ◎全段投入でも焼きムラが出来難くなりました（※当社比）



国内産メーカー初！循環方式の全自動洗浄機能を搭載
いたしました。洗剤とリンス剤をセットすれば、庫内の
洗浄・すすぎ・リンス・乾燥とボイラーのブロー・リンス
を全自動で行います！
※洗剤とリンス剤は安心安全を最優先に開発した専用品です。

是非この機会に、新型スチームコンベクション“CSWH-EW61”を
体感して下さい。皆様のご来場を心よりお待ちしております！

※食材をお持ち頂いて、ご希望の調理をさせて頂くことも可能です。（事前にご相談下さい。）
※お申し込みは下記の申込書にご記入の上、FAX をお送り頂きますようお願いいたします。



【日 時】2017年10月11日（水）、10月12日（木） 14:00～16:00

【場 所】丸紅食器設備ショールーム 埼玉県川越市問屋町9-2 協同組合バンテアン内

【実演メニュー】揚げない酢豚、ラタトゥイユ、ローストポーク、焼き込みご飯、プリン 等

※メニューは変更する場合があります。予めご了承ください。

【参加費】無料

【定 員】各日 15 名様

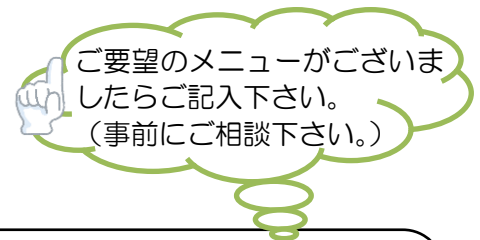
【お問合せ先】☎049-222-3017

お申し込み先

丸紅食器設備

FAX(049)225-5372

ご希望日	10月11日	10月12日	(希望日に○をつけて下さい)
お勤め先			
ご住所	〒 -		
TEL	()	FAX	()
メールアドレス			
お名前			合計 名様



ご希望のメニューがございましたらご記入下さい。
(事前にご相談下さい。)