



機器お手入れ 講習会

“衛生的”な機器の
取扱い、してますか。

TEST KITCHEN



1 ~ 50 名まで



30 ~ 60 分

厨房機器を扱ったことがありません・・・

安全な食事を提供するためには、調理法だけでなく、機器の構造・仕組みを理解することも大切です。普段、調理や清掃作業を行わない方にもわかりやすいように、丁寧にご説明します。

分解清掃していますか？

厨房機器や器具は、隅々まで洗うことができるよう分解できるものがあります。また、洗い忘れが多い箇所、洗い方に注意すべき箇所など、実際に機器を見ながら実践的な内容で行います。日々の作業の再確認に、ぜひお越しください。

具体的にはどんな内容ですか？

『機器の正しい清掃方法』『機器のメンテナンス方法』の他、『よくある使用上のお問い合わせ』『省エネ方法』『間違った使い方』などのテーマで行います。実践的な内容の他、大ホールの大型スクリーンを使用して、座学にて様々な事例を紹介しながら対応策を交えた説明をいたします。



お客様の様々な声にお応えできるよう、最新の機器と設備を揃えております。お待ちしております。



キッチンとつなげる **食と未来**
Connecting Kitchen for the Future

NITCHO 日本調理機株式会社

〒144-8513 東京都大田区東六郷 3-15-8

☎ 03-3738-8251

日本調理機の最新情報はホームページでもご覧いただけます ▶▶▶



支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

営業所

北見 釧路 帯広 旭川 青森 秋田 盛岡 山形 郡山 横浜 立川 千葉 埼玉 群馬 茨城 栃木 新潟
長野 三島 浜松 岐阜 三重 京都 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 大分 熊本 鹿児島 沖縄