



TEST KITCHEN



TEST KITCHEN



1～50名まで



30～120分



どんな機械があるの？

加熱機器としてはスチームコンベクションオーブン、回転釜、立体炊飯器があります。

その他にも消毒保管機や洗浄機など幅広く取り揃えているため、調理～洗浄・保管までの各工程をご覧いただき、実際に体感することができます。



炊飯器はガス式と電気式、どちらが美味しいの？

ガス式、電気式、それぞれの特徴があります。

また、お米の品種やお客様自身の好みも関係してきます。

テストキッチンには、どちらの炊飯器もありますので、ぜひ食べ比べて実感してください。



スチームコンベクションオーブンをもっと活用したい！

お客様からのお問い合わせが多いのが、スチームコンベクションオーブンです。

『蒸し野菜は回転釜と比べてどう違う？』『もっとレシピを増やしたい！』『まだ使ったことがないから心配』そういうご相談に、当社管理栄養士が体験形式でお応えします。



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。
お待ちしています。



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 蒂広 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