

# キッチン設備

## 家具

- ・ テーブル (1600×800×710mm) 2台
- ・ 椅子 12脚 ※予備あり

## 設備

- ・ IHクッキングヒーター 3口×4 (左右:3.2kw、後ろ:2.0kw)
- ・ 両面焼きグリル×4 (パナソニックKZ-YP56S)
- ・ シンク×2、手洗いシンク×1
- ・ 浄水器ビルトイン型 タッチレス水栓 (リクシル JF-NA466SU)
- ・ テーブル型冷蔵 (265L) ・ 冷凍庫 (124L) ×1

※家電製品、調理器具、食器等は別紙備品リスト参照

## ゴミ

利用により発生したゴミはこちらで処分いたします。  
スタッフ指導のもと、分別にご協力ください。

## 利用規約

詳しくは別紙「利用規約」のご確認をお願いします。



## キッチン備品



過熱水蒸気オーブンレンジ  
(1000W) ×2



ストウブ ピコ・ココット  
ラウンド 28cm  
ブラック・グレー



バルミューダ ザトースター  
(1300W) ×2



コーヒードリッパー&  
サーバー&ケトル ×8



IHジャー炊飯器 (1200W)  
×2



ハンドブレンダー (200W)  
×2



IHホットプレート (1400W)  
×2

# キッチン備品 一覧

備品 (調理器具)	数量
ストウブ鍋 (28cm)	2
両手鍋 (20cm)	2
片手鍋 (16cm)	2
パスタ鍋 (22cm)	2
スープ鍋 (28cm)	1
土鍋 (30cm)	2
フライパン・フライパン蓋 (26cm)	各4
フライパン・フライパン蓋 (22cm)	各2
ケトル (2L)	2
ドリップケトル (600ml)	9
ティーポット (700ml)	2
ハンドドリップコーヒーマー	9
ボール大 (22cm)	6
ボール中・小 (19cm・16cm)	各4
ザル大 (22cm)	4
ザル中・小 (19cm・16cm)	各2
ステンレスバット大 (26.5cm×20.5cm)	4
ステンレスバット小 (21cm×17cm)	4
包丁 (16.5cm)	8
ペティナイフ (12cm)	2
パン包丁 (21cm)	2
包丁シャープナー	2
まな板	8

備品 (調理器具)	数量
トング (パスタ用)	2
トング (サーブ用)	4
シリコン菜箸	6
サーバースプーン・サーバーフォーク	各2
フライ返し	2
おたま小・大	各2
シリコンスパチュラ	2
シリコンスプーン	2
泡立て	2
スライサーセット (スライサー・千切り器・ツマ切り器・おろし器)	2
ピーラー	4
デジタルスケール (量り)	2
計量スプーン (小さじ・大さじ)	各2
計量カップ (500ml・200ml)	各2
キッチンタイマー	2
キッチンばさみ	2
缶切り	2
ワインオープナー	2
耐熱ガラス (ケーキ焼き皿)	2
ホーロー保存容器大・中・小	各3
鍋敷き	2
鍋つかみ	4
木製トレイ (大6・中4・小5)	計15

備品 (食器)	数量
グラス (350ml・435ml)	各20
マグカップ	20
茶碗・汁椀	各20
どんぶり	20
楕円深皿 (25cm)	15
プレート皿 (27cm・20cm)	各15
プレート皿 (青・茶 16cm)	各6
11cm豆皿	24
クリアボウル (15cm・12cm)	各15
鉢皿 (20cm)	白黒各10
パーティクーラー	3
ドリンクジャー (1L)	4
プラター皿 (44cm・36cm)	各2
プラター皿 (茶・白 25cm)	各3
カッティングボード小	4
カッティングボード大	1
スレートプレート	4
スプーン (13.5cm・19cm・スープ用 18cm)	各30
フォーク (14cm・19cm・)	各30
ナイフ (22cm)	30
箸	50