

# 家電類

詳細は、調理器具一覧をご覧ください。

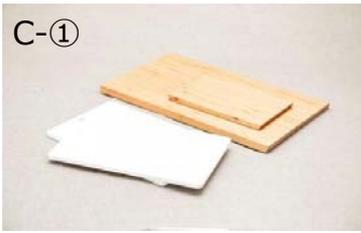


# 鍋・フライパン類



# 調理器具類

詳細は、調理器具一覧をご覧ください。

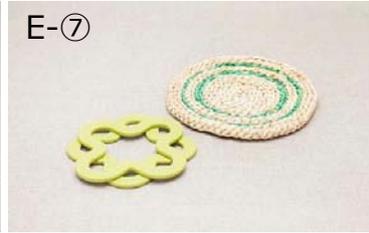
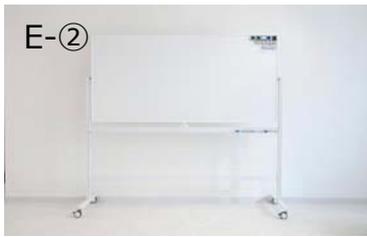


# 食器類



# 備品

詳細は、調理器具一覧をご覧ください。



# 調理器具一覧

番号が振ってあるものは写真リストに画像がございます。

## 家電類

	メーカー・ブランド	サイズ・備考	個数	
A-①	冷蔵庫	無印良品 型番:AMJ-36D	355L(冷蔵室197L・冷凍室89L・野菜室69L)	1
A-②	冷蔵庫	無印良品 型番:AMJ-14C	137L(冷蔵室94L・冷凍室43L)	1
A-③	スチームオーブンレンジ	TOSHIBA ER-LD7-W(グランホワイト)	26L	1
A-④	オーブンレンジ	無印良品 型番:MOR-MJ20C	21L	1
A-⑤	オーブントースター	DOSHISHA DOT-801-WH	庫内:幅26.0×奥行14.5×高さ9.0cm	1
A-⑥	オーブントースター	象印 ET-WL22-TC	庫内:幅約27cm×奥行き約22cm×高さ約11cm	1
A-⑦	ホップアップ式トースター	デロンギ TTM020J-WH		1
A-⑧	炊飯器	三菱NJ-VE104-W	5.5合	1
A-⑨	炊飯器	象印 NP-VD10-TA	5.5合	1
A-⑩	カセットこんろ			1
A-⑪	コーヒーマーカー	デロンギ CM300J-WH	1L	1
A-⑫	ケトル			1
A-⑬	ジュースミキサー	無印良品 型番:IFM-6GR3-N		1
A-⑭	ハンドミキサー	無印良品 型番:MHM-301		1

## 鍋・フライパン類

	メーカー・ブランド	サイズ・備考	個数	
B-①	フライパン/玉子焼き用		20cm・26cm・28cm/14×37cm	各1
B-②	アルミフライパン	中尾アルミ製作所	21cm・24cm	各1
B-③	片手鍋		ゆきひら 18cm・20cm	各2
B-④	両手鍋		20cm・24cm	各1
B-⑤	両手鍋	Fissler (フィスラー)	16cm・20cm・24cm	各1
	浅両手鍋	Fissler (フィスラー)	20cm	1
	片手鍋	Fissler (フィスラー)	16cm	1
B-⑥	両手鍋	LE CREUSET (ルクルーゼ)	18cm チェリーレッド	1
	両手鍋	LE CREUSET (ルクルーゼ)	20cm デイジョンイエロー	1
	両手鍋	LE CREUSET (ルクルーゼ)	20cm オレンジ	1
	両手鍋	LE CREUSET (ルクルーゼ)	22cm フルーツグリーン	1
	両手鍋	LE CREUSET (ルクルーゼ)	22cm オレンジ	1
	両手鍋	LE CREUSET (ルクルーゼ)	24cm オレンジ	1
B-⑦	中華鍋・お玉セット		30cm	1
B-⑧	両手天ぷら鍋		22cm	1
B-⑨	蒸し鍋		26cm	1
B-⑩	圧力鍋	Fissler (フィスラー)	4.5ℓ 内径22cm	1
B-⑪	土鍋		800ml・2500ml	1
B-⑫	親子鍋		17cm	1
	ヤカン		3.2ℓ	1

# 調理器具一覧

番号が振ってあるものは写真リストに画像がごさいます。

## 調理器具

		サイズ	個数
C-①	まな板(抗菌)	32×20cm	2
	まな板(竹)	24×15cm・45×28cm	各1
C-②	フライ返し		4
	中華鍋用フライ返し		1
	かすあげ		2
	オタマ		3
	トング		2
	ポテトマッシャー		1
	泡だて器		3
	パスタサーバー		1
	みそこし		1
	ゴムベラ		3
C-③	ターナー		1
	茶こし		1
	三徳包丁(HENCKELS)	刃渡り 180mm	1
	洋包丁(HENCKELS)	刃渡り 180mm	1
	ペティナイフ(HENCKELS)	刃渡り 130mm	1
C-④	キッチンばさみ(HENCKELS)		1
	肉叩き		3
	缶切り・栓抜き		3
	ピーラー		2
C-⑤	軽量スプーン	1ml・2.5ml・5ml・15ml	2
	しゃもじ(プラスチック・木製)		各2
C-⑥	サラダサーバー2点セット		1
	木製フォーク	32 cm	1
	木製スプーン(丸型)	31.5 cm	1
C-⑦	菜箸		3膳
	スライサー		1
	おろし器セット		1
	おろし器(セラミック)		1
C-⑧	レモン絞り器		1
	すり鉢	大・小	各1
C-⑨	軽量カップ(OXO)	60ml・250ml・500ml・1000ml	各1
C-⑩	ボウル(ガラス)iwaki	150ml・250ml・500ml 900ml・1.5L・2.5L	各2
	ボウル(ガラス)	4.5cm・6cm・7.5cm・9cm	各6
C-⑪	ボウル(ステン)	18cm・20cm・24cm 30cm(6.3L)・36cm(10.5L)	各2
	ざる	20cm・24cm・33cm	各2
C-⑫	揚げバット		1
C-⑬	アルミバット	25×19cm・30×24cm	各3
C-⑭	料理ばかり		各1
C-⑮	キッチンスケール(デジタル)		各1
	キッチンタイマー		1
	温度計		1

## 備品

		サイズ・備考	個数
E-①	アイロン		1
	アイロン台		1
E-②	ホワイトボード(両面)	190×55.6×180cm	1
E-③	折り畳みテーブル	180×90×70cm	1
	折り畳みテーブル	180×45×70cm	2
E-④	チェア	49×52.5×75cm	6
E-⑤	ドライヤー		1
	ハンガーラック	ハンガー6本	1
E-⑥	調味料入れ		1
E-⑦	鍋敷き		4
E-⑧	トレイ(プラスチック・木製)	29.7×40.6cm・36×28.5cm	各2
	キッチンペーパー		1
	ラップ	22cm×50m・30cm×50m	各1

## 食器

		サイズ	個数
D-①	四角深皿	15×15cm	6
	四角皿(長方形)	25×17cm	6
	四角皿(長方形)	28×21cm	6
	丸深皿(スープ用)	16×7cm	6
	丸深皿(サラダ用)	24cm	6
	プレート	21cm	6
D-②	楕円皿	37×14cm	6
	小皿	7×5cm	6
	サイドプレート	21cm	6
	プレート	27cm	6
	深皿	25cm	6
D-③	マグカップ	300ml 高さ15cm	8
	サービングディッシュ4個セット	9×7cm・24×11cm	2セット
	ガラス四角皿	15x15 cm	4
	ガラス四角皿(長方形)	27cm×17cm	4
	ガラス丸皿	14cm	6
	ガラス丸皿	23cm	6
D-④	ガラス深皿	17cm	6
	四角皿	18×18cm	6
	四角皿(長方形)	22×13cm	6
	四角皿(長方形)	35×12cm	6
	2連皿	13×9cm	6
	角小皿	9×6×2cm	6
	丸皿	12cm	6
D-⑤	麺皿	21×21×6cm	6
	焼酎カップ	9×9×9cm	8
	ポウル(木製)	28cm	1
	木製汁碗		6
D-⑥	木製汁碗		6
	木製皿(楕円)		6
	木製皿(長方形)		6
D-⑦	ちやわん		6
	汁碗(黒)		6
D-⑧	箸		15膳
	箸置き		12
	蓮華		6
D-⑨	フォーク		各6
	ナイフ		各6
	スプーン		各6
	ティースプーン		各6
D-⑩	シャンパングラス	15cl	6
	ワイングラス	300ml	6
	ガラスコップ	200ml	10
	ガラスコップ(DURALEX)	220cc・360cc	各8
D-⑪	コーヒーカップ&ソーサー	18cl	6

## 基本調味料

\*砂糖 \*塩 \*醤油 \*油 \*片栗粉 \*薄力粉

(注)大量に使用する場合は、各自でご用意下さい。