

PINEBROOKLYN

設備・貸出調理器具リスト

	項目	数量
基本調理器具	包丁セット(包丁×3 / キッチンハサミ)	1
	まな板	2
	フライパン	25cm 浅型 x1 28cm 深型x3
	寸胴鍋 (蓋付き)	24cmx1 27cm(14L)x1
	片手鍋 (蓋付き)	1
	泡立て器	1
	ボウル 大・中・小	各2
	ザル 大・中・小	各2
	お玉	3
	フライ返し	1
	菜箸	1
	トンガ	1
	調理設備・調理器具	業務用ガスコンロ ※強火2口、中火1口
業務用冷蔵庫(コールドテーブル) ※キッチン側 3ドア&BAR 側 2ドア		1
業務用冷凍庫(コールドテーブル) ※キッチン側 2ドア&BAR 側 1ドア		1
自動製氷機		1
ガスオーブン(Rinnai RCK-10AS)		1
電子レンジ		1
炊飯器5合炊き		1
電気ポット(2.5L)		1
ミキサー(Mamilton Beach 908)		1
キリンビールサーバー(炭酸ガス使用料込)		1
ホットショーケース		1
チェーフィングディッシュ ※固定燃料付き		2
アイスクラッシャー		1
	基本サーブ用カラトリセット(トンガ大・サラダトンガ大・ケーキトンガ・スプーン大・フォーク大)	各1
	各種グラス&食器 (割り箸やおしぼりはありません)	

清掃について □ご利用になった設備、備品等はすべて洗浄・清掃のうえ、ご利用後は原状復帰にてお願い致します。□油を処理する場合は必ず凝固剤をご利用ください。□お持込みになった物(飲食物を含む)は全てお持ち帰りください。万が一残り物があった場合は処分させていただきます。損害賠償・免責事項□施設の備品や構造物を毀損・汚損・紛失された場合はその損害を賠償していただきます。□食品衛生管理は厳守し、ご利用者の自己責任のもと行ってください□ご利用による人的事故、食中毒、感染症等のトラブル、ご利用者の所有物や貴重品等の毀損・盗難等の被害については、一切責任を負いません。