

# 2018年度 秋季加熱調理機器セミナー

開催日

2018年

11月5日(月)



各定員  
24名様

主催：株式会社コメットカトウ

## 第1部 10:00～12:30

### 加熱調理機器の基礎

- ・ガス機器の基礎(燃焼構造・部品)
- ・電気加熱の仕組み
- ・ガス機器の設置について
- ・厨房機器に必要な設備について

【受講料】 500円

## 第2部 13:30～15:30

### 各調理機器の特長

- ・スチームコンベクションの特長
- ・フライヤーとグリドルの特長
- ・炊飯の仕組みと炊飯器の特長
- ・電磁調理器とガスコンロの比較

【受講料】 500円

## 第3部 15:40～17:00

### コメットカトウ製品 特長&調理デモ

- ・スチコン新製品CSI3-EC2
- ・両面焼き機デュプレックスクッカー
- ・国産唯一のチャープロイラー
- ・機器見学

【受講料】 無料

※1部から2部に連続して受講される方に昼食をご用意いたします。

### 【講師】

井川 俊正

(株)コメットカトウ クッキング&キッチンシステムアドバイザー

### 【会場】

(株)コメットカトウ 東京支店ショールーム「FOODIE i:plus」

豊島区西池袋5-13-13 東都自動車ビル1F

### 【申込方法】

裏面申込書にご記入の上、FAXにてお申し込み下さい。

後日、参加申込確認を返信いたします。

FAX:03-5950-3309

### 【お問い合わせ先】

・株式会社コメットカトウ東京支店 担当:野中・林

☎03-5950-5351

### 【会場案内図】



# 2018年度 秋季加熱調理機器セミナー

送信先FAX 03-5950-3309

(株)コメットカトウ東京支店 ☎03-5950-5351

会社・団体名	
所在地 〒 -	
TEL	FAX

※参加希望に○印をお願いいたします。  
1部から2部に連続して受講される方に昼食をご用意いたします。

氏名	所属(部・課)役職名	11月5日(月)		
		1部(¥500)	2部(¥500)	3部(無料)

備考欄

弊社記入欄

参加申込確認

※申込者多数の場合は抽選とさせていただきますので、ご了承ください。  
※参加申込確認の返信にお時間を頂く場合がございます。