

2019年度 秋季加熱調理機器セミナー

開催日

令和 1年

11月11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	第2部 13:30～15:40
加熱調理機器の基礎	各調理機器の特長
・ガス機器の基礎(燃焼構造・部品) ・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	・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	【受講料】 500円

※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。

第3部 16:00～17:30
コメットカトウ製品 特長&調理デモ
・スチコンCSWHシリーズ ・両面焼き機デュプレックスクッカー
懇親会 17:30～18:30
・第3部で調理した品を食事頂きます。
【メニュー】ステーキ各種(ビーフ、ポーク、チキン)、冷菜2品、温菜3品、デザート
【受講料】 無料

【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。

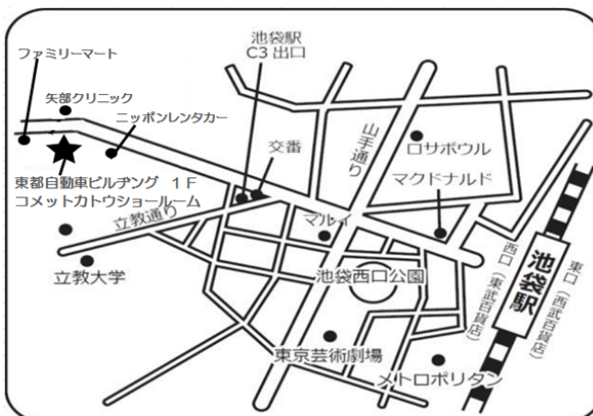
FAX:03-5950-3309

【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・福本

☎03-5950-5351

【会場案内図】



2019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11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。