



スチコンで省力！同じモードと温度で in 仙台

6品 同時調理 特集


日時 2022年6月10日(金)

 受付 13:00～13:30
 講習会 13:30～16:00

会場 フクシマガリレイ株式会社
 仙台ショールーム
 「F'S DESIGN COURT Sendai」
 宮城県仙台市宮城野区中野 1-5-4
 フクシマガリレイ株式会社 南東北支店

講師 野中 彩菜
 (株)コメットカトウクッキングアドバイザー

参加費 無料 (定員 12 名様)

持ち物 不織布マスク・筆記用具

内容 スチコンで同時調理

新型スチコン CSXH シリーズを使用したスチコンセミナー！1台で6品を同じモードと温度で同時調理を行います。スチコン使いこなしについても沢山ご紹介します！安全な距離をとりながら、受講いただけます。皆様のお申し込みお待ちしております。

※全てご試食がございます！

メニュー

- | | |
|---|----------------------------|
| ① | 昆布だしもスチコンで “鯛と牛蒡の炊き込みご飯” |
| ② | スチコンで麺調理！タイの焼きそば “パッタイ” |
| ③ | 根菜炒め煮を涼しく調理 “きんぴらごぼう” |
| ④ | 焼き菓子も同時 “マーブルケーキ～ガナッシュがけ～” |
| ⑤ | 無水調理！食材の水分で “夏野菜キーマカレー” |
| ⑥ | トーストの焼き方 “フレンチトースト” |

※メニューは変更する場合がございます

お問い合わせ

 株式会社コメットカトウ仙台営業所
 TEL: 022-218-5350

お申し込みは裏面からどうぞ

スチコンで省力！

同じモードと温度で同時調理特集 申込用紙

送信先 FAX:022-218-5351

お勤め先	
ご住所 〒 ー	
TEL	FAX
Email	
氏 名	所属(部・課)役職名
備考欄	

弊社 HP からもお申込み
いただけます。

こちらからどうぞ



受付確認※弊社記入欄



ご参加にあたっての注意事項

- ※入場時のアルコール消毒液による手指の消毒および“不織布マスク”着用のご協力をお願いします。(フェイスガード、ウレタン、布マスクはご遠慮ください)
- ※ご来場の際、検温をお願いさせていただきます。
- ※発熱や咳などの症状がある場合はご来場をお控えください。
- ※従来のセミナーより、募集定員を少なめに設定させていただいております。スタッフは毎日検温、健康記録、都度手洗い・アルコール消毒を行っております。
- ※新型コロナウイルスの影響で、セミナー開催が中止となる可能性がございます。
(1週間前までにご連絡をさせていただきます)