

食堂での大量調理に！

# 「圧カブレージングパン」を使った調理デモのご案内



## 圧カブレージングパンでできること

- 最大200名分を一気に調理
- 「蒸し」と「焼き」など、異なる調理が同時に
- 主菜、副菜、デザートを一度に同時調理可
- 圧力&同時調理で時短！ 人件費コストカット&省エネ
- これ1台で、5つの調理方法（焼き、煮込み、蒸し焼き、蒸し、圧力調理）が可能

圧カブレージングパン「PUET（ピュエット）」を活用した、調理デモのご案内です。社員食堂での調理課題を解決する、ソリューションをご提案いたします。

ぜひ調理実演を実際にご覧いただき、いかに短時間でやわらかく煮込めるか、焦げ付かないか、複数メニューについて同時調理ができるか、をご体験いただけましたら幸いです。

■日 時： **6月20日(木) 13:00~15:00**

■会 場： 東邦ガス／プロ厨房OISIS セミナールーム  
 (愛知県名古屋市港区港明二丁目3番1号  
 みなとアクルス エネルギーセンター1階)

■主 催： エレクトロラックス・ジャパン株式会社 プロフェッショナル事業部 03-6743-3141

■問合せ先：担当 松川 **080-9029-1382**

★参加ご希望の方は、次ページにご記入の上、FAXまたはe-mailにてお申込みください★

## <調理実演予定メニュー>

- ・やわらかお肉のビーフシチュー
- ・ぶり大根

※メニューは変更になる場合がございます



エレクトロラックスは、スウェーデンに本社を置く世界最大規模の総合電機メーカーです。今年で創立100周年を迎え、150を超える国や地域で年間6千万台以上の製品を販売しています。

エレクトロラックス・ジャパン株式会社 プロフェッショナル事業部  
 東京都港区芝公園2-4-1 芝パークビルA館6階

FAX送信先: 03-3434-4144

メール送付先: els.info@elxpr.com

## 「圧カブレージングパン」を使った調理デモ 申込み書

開催日時	2019年6月20日 (木) 13:00~	
御社名		
部署名		
ご芳名		
ご参加人数	計	名
ご住所		
TEL/FAX	TEL :	FAX :
E-MAIL		

### <会場>

東邦ガス/プロ厨房OISIS セミナールーム

愛知県名古屋市港区港明二丁目3番1号  
みなとアクルス エネルギーセンター1階

### <アクセス>

金山駅より地下鉄名港線にて8分  
「港区役所駅」下車2番出口から徒歩5分

### <アクセスMAP>

<https://gasmotohogas.co.jp/oisis/#information>

### <ご連絡先>

エレクトロラックス・ジャパン株式会社  
担当 松川 **080-9029-1382**

