



HOT PLATE

กระทะร้อน



Cast Iron

กระทะร้อน

กระทะร้อน ผลิตจากเหล็กหล่อแท้ แข็งแรงคงทนตลอดอายุการใช้งาน
ดีไซน์หลากหลาย ทั้งทรงกลม ทรงรี หม้อซุ๊ป หม้อมีหู ฯลฯ
สแตนเลส - เภทสตีล เหมาะสำหรับร้านอาหารสมัยใหม่
หรือคาเฟ่ที่ต้องการสร้างความแตกต่าง ใส่ได้ทั้งอาหารคาว - หวาน

Cast Iron

ลักษณะการใช้งาน



GAS SAFE



ELECTRONIC SAFE



OVEN SAFE



INDUCTION SAFE



NOT MICROWAVE SAFE

ข้อแนะนำการใช้งานกระทะร้อน-จานร้อน CAST IRON

1. ก่อนการใช้งานครั้งแรก ให้นำกระทะร้อนล้างในน้ำอุ่น ที่ผสมน้ำยาทำความสะอาด ใช้ฟองน้ำทำความสะอาดเบาๆ แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด
2. หลังการใช้งานทุกครั้ง ควรเช็ดกระทะร้อนให้แห้งสนิท ก่อนเก็บเข้าที่
3. หากไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน ควรทำความสะอาดผลิตภัณฑ์ เช็ดให้แห้ง และใช้น้ำมันพืชทาที่ผิวกระทะร้อนบางๆ ก่อนเก็บเข้าที่ เพื่อป้องกันการเกิดสนิม
4. ไม่ควรใช้ฟอยล์ห่อทำความสะอาดผลิตภัณฑ์
5. ถาดรองไม้ ไม่ควรแช่น้ำทิ้งไว้



Teflon

ลักษณะการใช้งาน

ข้อแนะนำการใช้งานกระทะเทฟลอน TEFLON

1. ก่อนการใช้งานครั้งแรก ให้นำผลิตภัณฑ์ล้างในน้ำอุ่น ที่ผสมน้ำยาทำความสะอาด ใช้ฟองน้ำทำความสะอาดเบาๆ แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด
2. สามารถใช้งานกับเตาแก๊ส,เตาไฟฟ้าอินฟราเรด,เตาอบ แต่ไม่สามารถใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
3. การใช้งานมีเหมาะสม ควรใช้ตะหลิว กั้วพีที่เป็นพลาสติก หรือไม้ เพื่อป้องกันการรอยขีดข่วน ซึ่งส่งผลให้เทฟลอนหลุดลอกออกไปได้
4. หลังจากทำอาหารเสร็จ ควรรอให้กระทะเย็น ก่อนนำลงแช่น้ำ และล้างทำความสะอาด
5. ไม่ควรใช้ฟอยล์ห่อทำความสะอาดผลิตภัณฑ์



GAS SAFE



ELECTRONIC SAFE



OVEN SAFE



NOT INDUCTION SAFE



NOT MICROWAVE SAFE

MEET YOUR DIVERSE DEMANDS

ตอบโจทย์ทุกการใช้งาน



CANTEN โรงอาหารบริษัท, ร้านอาหาร, โรงเรียน



HOTPOT BUFFET หม้อไฟ buffet



CATERING งานพิธีแต่งงาน



DESSERT ของหวาน



FUSION FOOD อาหารฟิวชั่น



INTERNATIONAL FOOD อาหารนานาชาติ

กระทะร้อน

CAST IRON TEPPANYAKI

เทพป็นยากมีต้นกำเนิดมาจากอาหารปิ้งย่างในสมัยโบราณ...

เริ่มต้นจากชาวประมงได้นำภาชนะเหล็กหล่อมาประกอบอาหาร และค้นพบว่าอาหารที่ได้จากการปรุงผ่านภาชนะเหล็กหล่อนั้น มีรสสัมผัสดีกว่าการปรุงผ่านไฟโดยตรง ไม่ไหม้กลิ่นไหม้ อีกทั้งยังสะอาดกว่า แถมยังสามารถกักเก็บส่วนประกอบที่เป็นน้ำของเนื้อสัตว์ไว้ได้อย่างดี รสชาติที่อร่อยล้ำและความหอมของอาหารที่ได้จากการปรุงด้วยภาชนะเหล็กหล่อ จึงถือกำเนิดตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา

ด้วยกรรมวิธีการผลิตที่ใส่ใจคุณภาพ ประกอบกับการใช้ไฟในอุณหภูมิสูงถึง 1240° เป็นผลให้การหลอมละลายของเหล็กกล้าดีขึ้น จนออกมาเป็นภาชนะเหล็กหล่อ ที่มีรูปทรงประณีตสวยงาม



ข้อแนะนำการใช้งานกระทะร้อน-จานร้อน CAST IRON

1. ก่อนการใช้งานครั้งแรก ให้นำกระทะร้อนล้างในน้ำอุ่น ที่ผสมน้ำยาทำความสะอาด ใช้ฟองน้ำทำความสะอาดเบาๆ แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด
2. หลังการใช้งานทุกครั้ง ควรเช็ดกระทะร้อนให้แห้งสนิท ก่อนเก็บเข้าที่
3. หากไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน ควรทำความสะอาดผลิตภัณฑ์ เช็ดให้แห้ง และใช้น้ำมันพืชทาที่ผิวกระทะร้อนบางๆ ก่อนเก็บเข้าที่ เพื่อป้องกันการเกิดสนิม
4. ไม่ควรใช้ฟอยขัดหม้อทำความสะอาดผลิตภัณฑ์
5. ถาดรองไม้ ไม่ควรแช่น้ำทิ้งไว้



GAS SAFE



ELECTRONIC SAFE



OVEN SAFE



INDUCTION SAFE



NOT MICROWAVE SAFE



YY2098 15.0x15.0 cm. 245 ฿



YY2001 22.0x22.0 cm. 390 ฿



YY2040 24.0x16.0 cm. 375 ฿

YY2002 24.0x24.0 cm. 422 ฿

YY2038 28.0x18.0 cm. 416 ฿

YY2003 26.0x26.0 cm. 468 ฿



YY2007 27.0x18.0 cm. 468 ฿



YY2057 21.0x13.0 cm. 375 ฿



YY2020 21.0x14.0 cm. 422 ฿

YY2058 25.0x15.0 cm. 396 ฿



YY2231 13.5x13.5 cm. 396 ฿



YY2026 18.0x18.0 cm. 364 ฿



YY8018 25.5x6.5 cm. 697 ฿



YY2032 26.0x26.0 cm. 614 ฿

YY2030 28.0x28.0 cm. 687 ฿



YY2086 16.0x16.0 cm. 375 ฿



YY2219 18.0x18.0 cm. 552 ฿

YY2220 24.0x24.0 cm. 624 ฿

YY2221 26.0x26.0 cm. 760 ฿



YY2305 30.0x30.0 cm. 1,644 ฿



YY085-1 12.5x12.5 cm. 307 ฿



YY2115 15.0x15.0 cm. 416 ฿



YY086-1 11.0x16.0 cm. 323 ฿

YY087-1 12.0x20.0 cm. 333 ฿



YY8021 14.5x10.0 cm. 229 ฿

YY8022 16.5x10.5 cm. 281 ฿

YY8023 20.5x20.5 cm. 406 ฿



YY084-1 12.0x12.0 cm. 240 ฿



YY079-6 12.0x12.0 cm. 245 ฿

YY079-7 14.0x14.0 cm. 276 ฿



YY8013 18.0x18.0 cm. 375 ฿

YY8014 20.0x20.0 cm. 468 ฿

YY8015 22.0x22.0 cm. 546 ฿



YY2150 16.0x16.0 cm. 260 ฿

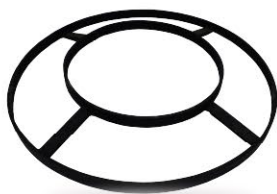
YY2151 20.0x20.0 cm. 302 ฿

TEPLON

V.0124



LSG001 38.0x38.0 cm.
1,590 ฿



LSG005 27.3x27.3 cm.
250 ฿



LSG008 16.0x16.0 cm. 300 ฿

LSG007 20.0x20.0 cm. 390 ฿



LSG002 24.0x14.0 cm.
490 ฿



LSG006 28.0x18.0 cm.
630 ฿



LSG004 17.8x17.8 cm. (7") 400 ฿
LSG003 20.0x20.0 cm. (8") 480 ฿



GYBZ-023 19.0x19.0x6.8 cm. 305 ฿



GYRH-034 16.0x16.0x6.0 cm. 260 ฿

ข้อแนะนำการใช้งานกระทะเทฟลอน TEFLON

1. ก่อนการใช้งานครั้งแรก ให้นำผลิตภัณฑ์ล้างในน้ำอุ่น ที่ผสมน้ำยาทำความสะอาด ใช้ฟองน้ำทำความสะอาดเบาๆ แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด
2. สามารถใช้งานกับเตาแก๊ส,เตาไฟฟ้าอินฟราเรด,เตาอบ แต่ไม่สามารถใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
3. การใช้งานมีเหมาะสม ควรใช้ตะหลิว กัฟพีที่เป็นพลาสติก หรือไม้ เพื่อป้องกันรอยขีดข่วน ซึ่งส่งผลให้เทฟลอนหลุดลอกออกไปได้
4. หลังจากทำอาหารเสร็จ ควรรอให้กระทะเย็น ก่อนล้างเช็ดน้ำ และล้างทำความสะอาด
5. ไม่ควรใช้ฟอยขัดหม้อทำความสะอาดผลิตภัณฑ์



GAS SAFE



ELECTRONIC SAFE



OVEN SAFE



NOT INDUCTION SAFE



NOT MICROWAVE SAFE

ALUMINIUM STOVE



865 ฿
GYRH-042
25.0 x 15.0 x 11.0 cm.



840 ฿
GYRH-001
24.0 x 12.5 x 11.5 cm.



510 ฿
GYRH-002
12.0 x 12.0 x 11.0 cm.

