

器具・道具名	個数	備考
スチームコンベクションオーブン	1	ホシザキ製 クックエブリオ MIC-5TB3
天板	5	32cm×30cm
天板(深型)	2	32cm×30cm×5cm
天板(蒸しもの用)	2	32cm×30cm×5cm
グリル用焼き網	2	32cm×30cm
オーブンレンジ	1	シャープ製 RE-S31F
天板	2	26.5cm×38cm
キッチンエイド	1	泡立て他、羽パーツ、こねパーツあり全部で3 9KSM95YP
フードプロセッサ	1	パナソニック製 スライサー付 パン捏ねパーツなし MK-K81
パーミックス	1	茶葉を細かくひくなどのパーツもあり。
電気湯沸かし	1	タイガー製 PCF
圧力なべ	2	T-fal(ティファール)製 P4310731 6リットル 蒸し用かご×2
行平鍋(24cm)	2	
行平鍋(21cm)	2	
行平鍋(18cm)	2	
行平鍋(15cm)	4	
アルミ鍋(両手鍋・24cm)	1	
アルミ鍋(両手鍋・26cm)	1	
アルミ鍋(両手鍋・30cm)	1	
寸胴鍋(22cm)	1	ふたあり
寸胴鍋(24cm)	1	ふたあり
フライパン(26cm)	3	
フライパン(24cm深型)	1	
フライパン(18cm)	2	
フライパン(12cm)	3	
揚げ鍋	1	
ホーロー鍋(24cm)	1	ルクルーゼ
炊飯器(10合炊き)	5	圧力IH2、IH3
ボウル(38cm)	1	
ボウル(27cm)	4	
ボウル(24cm)	3	
ボウル(21cm)	4	
ボウル(18cm)	7	
ボウル(15cm)	6	
ボウル(13cm)	3	
米あげざる	3	
盆ざる(大・中・小)	各1	
万能こし器(大小)	各1	
バット6号(小)	4	
バット7号(中)	4	
バット8号(大)	2	
耐熱ボウルセット(5個組)	1	一番大きいものだけ2枚あり
耐熱皿	2	大小各1
片手種落とし	1	プリンなどの液体を注ぎ分けるもの
ケーキクーラー	1	30cm×30cm
はかり	3	2kg×1 5kg×2
ゴムベラ(ミニ)	2	
ゴムベラ(細)	2	耐熱性あり
ゴムベラ(大)	5	耐熱性あり
木べら	4	
木じゃくし	1	
泡だて器(大)	3	
泡だて器(小)	3	
泡だて器(ミニ)	2	
マッシャー	4	プラスチック製
ディッシャー	1	直径

レードル(片口おたま)30ml	4	
レードル(片口おたま)50ml	5	
レードル(片口おたま)70ml	1	
レードル(片口おたま)200ml	1	
たまじゃくし(おたま)	1	
あなじゃくし	1	
茶こし	2	
トンゲ	3	
フライ返し	1	
スパテラ	2	
缶切り	1	
30cm金杓子(定規)	1	
その他菜箸など	一式	
ケーキの型(ステンレス、紙など)、口金や絞り袋もあります。ご希望の方はお問い合わせください。		