



NEW ITEM

焦げない！スープ作りの強い味方 寸胴底上げ網

寸胴鍋の底に敷く脚付きのフラットなザル

鍋底から高さを作るメッシュで、煮込み作業などで食材が焦げるのを防ぎ、攪拌作業の手間を省けるアイテムです。調理の省力化になり、スープの品質も損ないません。焦げは、スープの風味に影響が出てしまいます。そのため1回のスープ作りに何時間も気を使って作業しなければいけません。

「寸胴底上げ網」は煮炊きする時間の人の労力を削減できるラーメン屋のお助けアイテムです。

使用



未使用



※こちらのイラストは概念図です

(例) 1回のスープ作り攪拌作業6時間のラーメン屋さん (週3回)
寸胴底上げ網を使用すると・・・

1年間で1ヶ月以上の余白時間を作ることが出来ます

<計算>

$6(\text{h}/\text{攪拌作業}) \times 3(\text{回}/\text{週}) = 18(\text{時間}/\text{週})$

$18(\text{時間}/\text{週}) \times 4 \text{週} = 72(\text{時間}/\text{月})$

$72(\text{時間}/\text{月}) \times 12 \text{ヶ月} = 864(\text{時間}/\text{年})$

日に換算すると・・・ $864(\text{時間}/\text{年}) \div 24(\text{時間}/\text{日}) = 36 \text{日}$

寸胴底上げ網

レギュラーサイズ：寸胴鍋 45 cm用/54 cm用

参考上代価格 45 cm用：14,300 円(税込)

〃 54 cm用：16,500 円(税込)

原産国：日本

材質：18-8 ステンレス

※寸胴鍋のサイズに合わせた特注サイズの製作も承ります
価格等はお問い合わせください

お問い合わせ 株式会社新越ワークス ThreeSnow

<https://threesnow.jp> | 〒959-1286 新潟県燕市小関 670 | 0256-63-5854