

# TAMOビュッフェベース

ホテルパン(ガストロノーム規格)とベースの組み合わせによって様々な食材に対応でき、統一感のあるビュッフェコーナー展開が可能なビュッフェベースです。

**【ガストロノームとは】**

ホテルパンの国際基準をガストロノーム規格と言います。  
ガストロノーム規格に準じた1/1サイズを基本とし、  
1/2・1/3を用意しました。



本体



TAMO ビュッフェベース 本体

20-241-06(30410) 15,000円  
約54×33.2×H10cm / 内寸約51×30.1×H10cm

トレイ トレイとして、蓋・底板としても



TAMO ビュッフェベーストレイ (蓋・底板兼用)

20-241-07(30412) 10,000円  
約54×33.2×H2.3cm / 内寸約51×30.1cm

※底板・合板仕様。水分の多いものには適しません。保冷剤等をご使用の場合は、オプションのドリップトレイ等のご使用をお勧めします。

インサート 本体の積み重ねに。アクセントにも



TAMO ビュッフェベース インサート

20-241-08(30411) 7,800円  
約53×32.2×H3cm

■インサートを使用することで、本体の積み重ねが可能です。

パン(陶器)



ガストロノームパン(陶器) 3cm

20-241-01(30415) 1/2	11,600円
約32.5×26.5×H3cm	
20-241-02(30413) 1/1	21,800円
約53×32.5×H3cm	

※耐熱仕様ではありません。

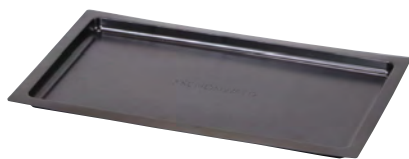
ガストロノームパン(陶器) 6.5cm

20-241-03(30417) 1/3	11,500円
約32.5×17.5×H6.5cm	
20-241-04(30416) 1/2	13,000円
約32.5×26.5×H6.5cm	
20-241-05(30414) 1/1	27,000円
約53×32.5×H6.5cm	

※耐熱仕様ではありません。

## OPTION

冷たいお料理を生き生きと(保冷剤用トレイ)



TAMO ビュッフェベース用ドリップトレイ **受注**

20-241-09(30418) **見積**  
約49.8×29.8×H2.3cm / 内底サイズ約44.5×24cm

※トレイのみ



※保冷剤はイメージ(画像は750g・1000g使用)

調理道具  
せじろ

鍋  
コンロ

そば  
うどん

竹製品

銀彩  
金彩

弁当

椀  
飯器

皿  
料理箱

盛込

ビュッフェ

小鉢  
珍味入

樽  
酒の器

演出小物

紙製品

卓上用品

陳列備品

説明  
注意

品名検索

番号検索  
品名検索