

ノートルスタジオ設備・備品一覧

区分	名称	studio1	studio2	共有	ラウンジ	備考
設備/家電	冷蔵冷凍庫			1		ホシザキ業務用
	電気オープン	3	3			東芝石釜ドームER-ND500
	発酵器	2	2			大正電機 電子発酵器
	食器洗浄機	1				winterhalter UC-M
	オープントースター	1	1			バルミューダ ザ・トースター
	炊飯器5合炊き	1	1			TIGER JKT-V 1
	電気湯沸かし器	1	1			
	ミキサー 1.25L	1	1			Cuisinart スマートパワーブレンダー-SPB-600J
	フードプロセッサ 1.9L	1	1			Cuisinart フードプロセッサ-DLC-191J
	フードプロセッサ 0.4L			1		デロンギクアッドブレードミニフードプロセッサ-DCP250
	I Hコンロ	2	2			卓上
	I Hクッキングヒーター	2	2			備え付け
	カセットコンロ	1	1			※ガスボンベはお持ち込みです
	ハンドミキサー	3	3			
	パンニーダー			1		日本ニーダー-PK1012plus
	キッチン備品	両手鍋大 10 L	1	1		
両手鍋中 5 L		1	1			
ソースパンふた付中2 L		1	1			
ソースパン小1 L		1	1			
フライパン大		2	2			
フライパンふた		1	1			
ボール大		1	1			
ボール中		2	2			
ざる大		1	1			
ざる中		1	1			
バット大		3	3			
バット小		3	3			
包丁3本セット		1	1			
まな板		4	4			
おろしがね		1	1			
缶切り		1	1			
ワンオープナー		1	1			
計量スプーン大さじ 15cc		3	3			
計量スプーン小さじ 5cc		3	3			
計量スプーン小小さじ 2.5cc		3	3			
計量カップ 1 L		1	1			
おたま		2	2			
フライ返し		2	2			
菜箸		3	3			
しゃもじ		1	1			
トンガ		1	1			
ピーラー		1	1			
キッチンばさみ		1	1			
キッチンタイマー		1	1			
デジタルスケール		6	6			
パン・お菓子用備品		パン用ボール大	6	6		
	パン用ボール小	6	6			
	計量カップ200ml	6	6			
	穴あき木べら	6	6			
	スクーパー	6	6			
	ガス抜きめん棒	6	6			
	茶こし	1	1			
	デジタル温度計	1	1			
	パン(ケーキ)クーラー	6	6			
	ゴムベラ	6	6			
	ブレッドナイフ	1	1			
	オープン天板	7	7			
	ホイッパー	6	6			
	ダィング設備	テーブル6~8名掛け	1	1		
テーブル4~6名掛け					1	190×60×H80
テーブル2~4名掛け					1	125×60×H80
チェア		10	10			
ダィング備品	丸いす			5		
	ハンガー			30		
	グラス中	10	10			
グラス小	10	10				
ディナー皿大	10	10				

区分	名称	studio1	studio2	共有	ラウンジ	備考
	ディナー皿中	10	10			
	スープ皿	10	10			
	デザート皿	10	10			
	パン皿	10	10			
	ココット	10	10			
	ティー・コーヒーカップ	10	10			
	ティー・コーヒーソーサー	10	10			
	ティーポット	1	1			
	サラダボール大	2	2			
	ごはん茶碗	10	10			
	トレイ	1	1			
カトラリー	ナイフ	10	10			
	フォーク	10	10			
	スプーン	10	10			
	ティースプーン	10	10			
	デザートフォーク	10	10			
	箸	10	10			
その他	プロジェクター			1		※有料
	スクリーン			1		※スクリーンがあるのは、studio 1 側です
	ホワイトボード			1		※プロジェクター 投影可
	ミラー			1		※studio2のみ 平面図をごらんください
	クリップボード			20		