



THE GROUND MINO

Kitchen Studio

使用可能備品一覧

※基本各1台です。複数台あるものは、行末に（）で記載あります。

- ・FMI キッチンエイドミキサー KSM5 4.8L アームリフト式
- ・クイジナート フードプロセッサ-L DLC-192J
- ・バーミックス ガストロ M300
- ・単機能電子レンジ AR-G17L
- ・キング アルミ 寸胴鍋（目盛付）30cm
- ・キング アルミ 外輪鍋（目盛付）36cm
- ・キング アルミ 深型 片手鍋（目盛付）15cm
- ・キング アルミ 深型 片手鍋（目盛付）21cm
- ・キング アルミ フライパン 24cm
- ・キング アルミ フライパン 27cm
- ・キング 鉄 フライパン 24cm
- ・キング 鉄 フライパン 30cm
- ・プロシェフ 18-8 GNパン 1/1 20mm
- ・プロシェフ 18-8 GNパン 1/1 65mm
- ・プロシェフ 18-8 GNパン 1/1 100mm
- ・プロシェフ 18-8 ガストロノームパンカバー 1/1（2台）
- ・プロシェフ 18-8 ノンスティックGNパン 1/1 20mm（2台）
- ・山田 鉄 打出 中華片手鍋 30cm（板厚1.2mm）
- ・山田 鉄 打出 中華片手鍋 36cm（板厚1.2mm）
- ・EBM 銅 玉子焼 関西型 15cm
- ・EBM 銅 玉子焼 関東型 21cm
- ・アルミ 打出 深型 親子鍋（柄付）中（内径165mm）
- ・ナカオ 鉄 揚鍋 33cm（板厚3.2mm）
- ・TS 18-8 丸型 カス揚 15cm 細目 30571
- ・モモ 18-0 プレス 角蒸器 3段 27cm
- ・関孫六 鍛造オールステンレスカーブキッチン鋏
- ・関孫六 匠創 刺身 210mm AK1134
- ・関孫六 ピーラー レギュラー DH3334
- ・関孫六 匠創 出刃 180mm AK1132
- ・関孫六 匠創 パン切包丁 210mm AB5167
- ・関孫六 匠創 ペティナイフ 150mm AB5161
- ・関孫六 匠創 三徳包丁 165mm AB2882
- ・GS 18-8 シェフランド オイスターナイフ L
- ・金剛GC No.16 荒砥石 三丁掛（#240）
- ・キングデラックス 中仕上 砥石 一丁掛（#1000）
- ・キング 仕上砥石 台付 S-1（#6000）
- ・京セラ セラミック ロールシャープナー RS-20BK(N)
- ・EBM 18-0 ゴム板付 庖丁差し マグネット付



THE GROUND MINO

Kitchen Studio

使用可能備品一覧

※基本各1台です。複数台あるものは、行末に（）で記載あります。

- ・住友 抗菌まな板 20S 600×300×H20 (3台)
- ・トンボ 抗菌 クッキングまな板 S 270×160×H10
- ・トンボ 抗菌 クッキングまな板 LL 420×230×H10
- ・EBM 18-8 ミニ まな板立 3枚立
- ・CORKAS ソムリエナイフ ワインオープナー
- ・クローバー モリブデン 丸型キッチンポット 20cm 手付
- ・クローバー モリブデン 丸型キッチンポット 24cm 手付
- ・クローバー モリブデン 丸型キッチンポット 30cm 手付
- ・UK 18-8 レードル 30cc
- ・UK 18-8 レードル 180cc
- ・UK 18-8 レードル 360cc
- ・UK 18-8 横口 ミニレードル 30cc
- ・UK 18-8 横口 レードル 70cc
- ・UK 18-8 ターナー 大 (75×90×250)
- ・ウィズ シリコンゴムヘラ スモール No.1230
- ・ウィズ シリコンゴムヘラ 小 No.1611
- ・ウィズ シリコンゴムヘラ 大 No.1610 (2台)
- ・EBM オールステンレス ブラスト加工 中華お玉 中 (φ120)
- ・EBM オールステンレス ブラスト加工 中華ヘラ 中 (幅120)
- ・EBM ステンレス スープ漉 20cm
- ・南部鉄 オイルプレートグリル 23014 280×240
- ・EBM 18-8 グリッド網 1/1 (325×530)
- ・GS 18-8 シェフランド うろこ取り
- ・18-0 美粧 東型骨抜き 4寸 (120mm)
- ・肉たたき 平型
- ・EBM 18-8 パイプ柄ポテトマッシャー 小 φ80×305
- ・UK 18-8 アイスクリューディッシャー #16
- ・EBM 18-8 両口 レモン絞り φ105
- ・ステンレス 卸金 No.3
- ・マイクロプレイン プレミアムシリーズ ゼスターグレーター 黒 MP-0611
- ・竹ササラ 24cm
- ・フジボシ 18-8 耐熱防水 泡立 18cm
- ・フジボシ 18-8 耐熱防水 泡立 36cm
- ・EBM 18-0 万能トング 極厚 ストッパーリング付 中
- ・EBM 18-0 万能トング 極厚 ストッパーリング付 小
- ・クイジ・プロ 万能トング 24cm ブラック BW587
- ・LT 18-10 ムーラン N3004BG 24cm 刃3枚付
- ・TS 18-8 頑丈なストレーナー 22cm 31311



THE GROUND MINO

Kitchen Studio

使用可能備品一覧

※基本各1台です。複数台あるものは、行末に（）で記載あります。

- ・T S 18-8 炒り網 16cm 10001
- ・E B M 角型スパテル 24cm (2台)
- ・E B M 角型スパテル 30cm
- ・E B M 角型スパテル 36cm
- ・もりっこしゃもじ 21cm ホワイト PM-426
- ・E B M 木柄 白ハケ 1寸 (30mm) (2台)
- ・U K 18-8 角型 キッチンポット 12cm 手無
- ・U K 18-8 角型 キッチンポット 15cm 手無
- ・U K 18-8 角型 キッチンポット 18cm 手無
- ・クローバー 18-8 角バット 8枚取
- ・クローバー 18-8 角バット 10枚取
- ・クローバー 18-8 角バット 12枚取
- ・クローバー 18-8 角バット 18枚取
- ・クローバー 18-8 角バット キャビネット (5台)
- ・18-8 角バットアミ (補強付) 12枚取 3039
- ・18-8 角バットアミ (補強付) 18枚取 3039
- ・クローバー 18-8 深型 組バット 0号
- ・クローバー 18-8 深型 組バット 1号
- ・クローバー 18-8 深型 組バット 3号
- ・クローバー 18-8 深型 組バット 5号
- ・クローバー 18-0 ケーキバット 8インチ
- ・クローバー 18-0 ケーキバット 10インチ
- ・E B M 18-8 プレス ヤクミ入 4ヶ入長
- ・クローバー 18-8 調味料入バット 4ヶ入長 00号
- ・タニタ デジタルクッキングスケール 3kg KD-321 シルバー
- ・タニタ デジタル 温度計 TT-508N ホワイト
- ・タニタ 揚げもの用 温度計 No.5495B
- ・セラミック焼き網 クロスタイプ H-31
- ・S O T O 炙りマスタープロ KC-820
- ・ステンレス パイ皿 中 No.406 φ190 (4台)
- ・18-8 SRグラランデー ウォーターピッチャー 1L
- ・I K E D A ペパーミル (ケヤキ) 6101
- ・I K E D A ペパーミル (ケヤキ) 6111
- ・キャンプロ バスボックス 21155CBR
- ・E B M オーガナイザー 2段2列 (4ヶ入) D/B