



セージ クックウェアシリーズ

紙を主原料とした衛生的で環境に優しいキッチンツール

SAGE

smart culinary surfaces



「セージ」ブランドは50年以上にわたって世界中のプロのシェフから愛用されてきた調理器具です。レストランやフードサービスに欠かせない攪拌作業に最適なシリーズです。

「セージ」クックウェアはNSFを取得しており、衛生面で高い安全性も保障されております。


表面は滑らかで、カビに強く食器洗浄機も使用可能。

金属ヘラとは違い、テフロンやシルバーストーンコーティングした鍋やフライパンの使用に最適です。

材質:紙 65%/フェノール樹脂 35%

耐熱温度:約170°C



プロターナー SPST-1415 

(BSZ-10) 7-0451-1701 ¥2,150

全長:68×383



ソテーツール SST-1812 

(BSZ-11) 7-0451-1801 ¥2,150

全長:63×305



穴明きターナー STT-1812 

(BSZ-12) 7-0451-1901 ¥2,150

全長:63×305




万能スプーン SAS-1412 

(BSZ-13) 7-0451-2001 ¥2,150

全長:68×350



サラダセット

SSS-1412 (2本組) 

(BSZ-14) 7-0451-2101 ¥4,300

全長:68×305

SAGE(セージ)商品の機能と利点

衛生性

付着にくいので、
バクテリアの侵入や繁殖を防ぐ事ができます。

環境性

森林管理協議会®(FSC®)認定の木材から製造された
パルプを使用しているため環境への配慮も支持を
受けています。

耐熱性

170°Cの高温に耐える事ができます。

FSC®とは

責任ある森林管理を世界に普及させることを目的とする、
独立した非営利団体であり、国際的な森林認証制度を運営している団体。
FSC認証は多くの消費者、環境団体、企業などから支持を集め、
世界的に信頼度が高い森林認証制度として国際的に知られています。



フードビジネスの仕入れコンサルティング
業務用食器・備品の販売一式

株式会社 ライジングサン