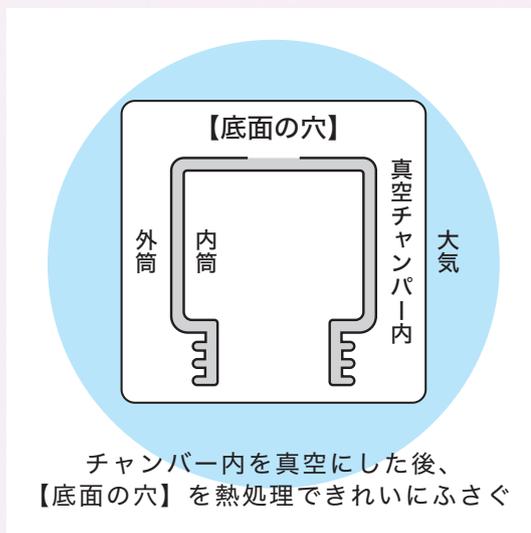


保温・保冷性に優れ、温度をキープするサーモスの魔法びんの秘密をご紹介します。

サーモスならではの 特殊製法と品質管理

サーモス製品は「真空断熱層をつくる技術」と「徹底した品質管理」に支えられています。なかでも真空状態を保ったまま溶接する技術は、サーモス独自のものです。さらに、様々な試験項目を繰り返し検査することにより、高品質を維持しているのです。



ステンレス製魔法びんの生産工程 (概略)



サーモスの真空断熱技術を用いたアイテムは、多彩なシーンで活躍しています。

大切なお客さまや子どもたちに 「作りたてのおいしさ」を味わってもらう レストランや学校給食などの業務用製品

安全性と衛生的な仕様にこだわり、子どもたちにつくりたてのおいしい食事を届ける「学校給食用製品」。和・洋それぞれにあわせたデザインで、宴会の空間演出にも貢献する「ホテル・レストラン用製品」。大勢のお客さんがいるところでも、調理や配膳の効率化に役立つ「施設・病院用製品」を開発。いつでもどこでも、温かくおいしい食事を提供します。

