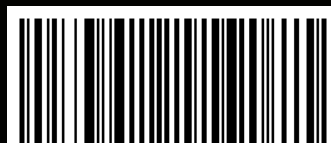


ABOUT
EFFIQ-RATE
BRAND



Customer Service & Product Support:
cs@effiq-rate.com
Advertising & Affiliate: ads@effiq-rate.com

Copyright © EffiQ-Rate. All rights reserved.



6979810200242

EffiQ
Rate

CHAFING DISH BUFFET SET USER MANUAL

Manuel d'utilisation du chauffeplat pour buffet
チーフینگディッシュビュッフェセット取扱説明書



About Us

EffiQ-Rate: Where Every Detail Counts.

At EffiQ-Rate, we believe that a perfect gathering is a symphony of efficiency and elegance. Born from a dedication to professional catering excellence, our collection specializes in high-aesthetic thermal dining solutions. Combining premium material craftsmanship with exquisite finishes, we elevate food warming from a back-of-house necessity into a centerpiece of social currency. Whether it's an upscale catered event or a curated home gathering, EffiQ-Rate provides the tools to transform hosting into an extraordinary ritual. Efficiency meets Excellence. Quality at the Right Rate.

À Propos De Nous

EffiQ-Rate: Où Chaque Détail Compte.

Chez EffiQ-Rate, nous considérons qu'une réception réussie est une véritable symphonie alliant efficacité et élégance. Née d'une volonté d'excellence dans le domaine du service traiteur, notre gamme se distingue par des solutions de maintien au chaud au design raffiné. En conjuguant matériaux haut de gamme et finitions soignées, nous transformons le simple maintien au chaud — traditionnellement relégué aux coulisses — en un véritable élément central de convivialité. Qu'il s'agisse d'un événement traiteur prestigieux ou d'une réception intime à domicile, EffiQ-Rate vous offre les moyens de faire de l'art de recevoir un rituel d'exception. L'efficacité rencontre l'excellence. La qualité au juste prix.

EffiQ-Rateについて

EffiQ-Rate — 細部にまでこだわりを。

EffiQ-Rateは、完璧な集いとは「効率性」と「優雅さ」が調和したシンフォニーであると考えます。プロフェッショナルなケータリングの卓越性を追求する中で生まれた当社の製品ラインナップは、美しさを兼ね備えた保温・配膳ソリューションに特化しています。上質な素材と精緻な仕上げを融合させることで、単なる裏方の実用品であった「料理の保温」を、ゲストとの時間を彩る洗練された主役へと昇華させました。高級ケータリングイベントから、こだわりのあるホームパーティーまで。EffiQ-Rateは、おもてなしのひとときを特別な儀式へと変えるためのツールをお届けします。効率性と卓越性の融合。そして、適正価格で実現する確かな品質。

Customer Service & Product Support:

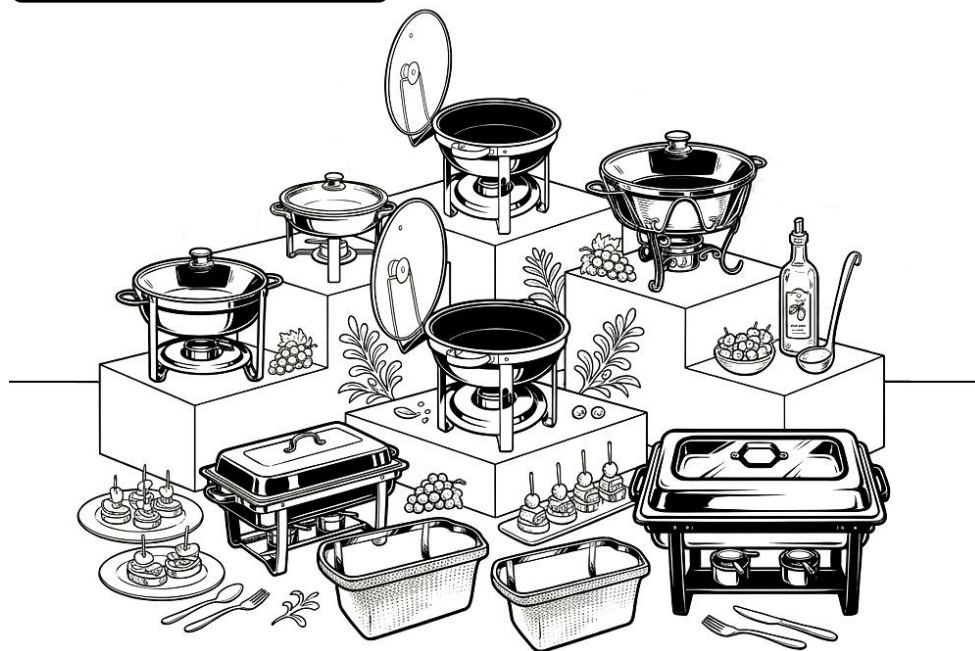
For questions, concerns, or warranty claims, please contact us: cs@effiq-rate.com
Advertising & Affiliate: ads@effiq-rate.com
<https://effiq-rate.com/>

CONTENTS

Table des matières 目次

1.00	Brand Marque ブランド	1.01	Brand Overview Aperçu de la marque ブランド概要	01-02
2.00	Product Catalog Catalogue de Produits 製品カタログ	2.01	Product Catalog	03
		2.02	Round chafing dish Series	04
		2.03	Rectangular chafing dish Series	04
		2.04	Chafer Wind Guard Couvercle De Réchaud	04
3.00	Parts Checklist Liste de contrôle des pièces 部品一覧	3.01	Water bath insulated chafing dish buffet set Round Product diagram Base & Frame Assembly Premium Glass Lid Assembly	06 06 06 06
		3.02	Water bath insulated chafing dish buffet set Round Product diagram Base & Frame Assembly Premium Glass Lid Assembly Assembly Instructions	07 08 08 08
4.00	Instructions for Use Mode d'emploi ご使用方法	4.01	Operation Steps	09
		4.02	Cleaning and Maintenance Safety Precautions	10
5.00	recipe recette ご使用方法	5.01	Beef Bourguignon	11
		5.02	Classic Roast Turkey	12
		5.03	Mac & Cheese	13
		5.04	Cream of Mushroom Soup	14
		5.05	Bacon & Parmesan Risotto	15
		5.06	Honey Glazed Carrots	16
		5.07	BBQ Glazed Pork Ribs	17
		5.08	Crab & Corn Bisque	18
		5.09	Roast Brussels Sprouts	19
		5.10	Cauliflower Au Gratin	20

Product Catalog



Welcome to our "Chafing Dish Series" product page. Our products are designed specifically for professional chefs, hoteliers, and event caterers. By combining high-quality materials with designs that are both practical and aesthetically pleasing, we strive to create the ultimate dining experience. Whether you are hosting an intimate banquet or a large-scale corporate event, our diverse range of chafing dishes offers the perfect blend of style, durability, and thermal efficiency. Explore our catalog and find the ideal centerpiece for your next culinary showcase.

Bienvenue sur la page produit de notre gamme de chafing dishes. Nos produits sont spécialement conçus pour les chefs professionnels, les hôteliers et les traiteurs événementiels. En alliant des matériaux de haute qualité à des designs à la fois pratiques et esthétiques, nous nous efforçons de créer une expérience culinaire d'exception. Que vous organisiez un banquet intime ou un grand événement d'entreprise, notre gamme variée de chafing dishes offre un parfait équilibre entre style, durabilité et efficacité thermique. Parcourez notre catalogue et trouvez la pièce maîtresse idéale pour votre prochain événement gastronomique.

「チェーフィングディッシュシリーズ」へようこそ。
EffiQ-Rateのチェーフィングディッシュは、ホテル、レストラン、ケータリング、イベント、ホームパーティーなど、料理を温かく美しく提供したいシーンに向けて設計されています。実用性と見た目の美しさを兼ね備えたデザインで、卓上保温をより快適に、より上質に演出します。丸型・長方形・スープ用など、用途に合わせてお選びいただけるラインナップをご用意しています。

Round chafing dish Series

Série de réchauds ronds
丸型チェーフィングディッシュシリーズ

6qt Half-gold chafing dish Chafing dish demi-doré ハーフゴールド チェーフィングディッシュ 2pcs & 4pcs	5qt black gold chafing dish Chafing Dish en or noir ブラックゴールド チェーフィングディッシュ 2pcs & 4pcs	6qt Enamelled chafing dish Chafing Dish émaillé ホーロー製チェーフィングディッシュ 2pcs & 4pcs	6qt Sage Green chafing dish Chafing Dish vert sauge ホーロー製チェーフィングディッシュ 2pcs & 4pcs
---	--	--	--

Includes spoon, strainer, and food tongs

Rectangular chafing dish Series

Série de réchauds rectangulaires
長方形チェーフィングディッシュシリーズ

9qt Half-gold chafing dish Chafing dish demi-doré ハーフゴールド チェーフィングディッシュ 2pcs & 4pcs	9qt Visible chafing dish Chafing dish visible ガラス窓付きチェーフィングディッシュ 2pcs	11L Half-gold soup chafer Chafing dish demi-doré ハーフゴールド スープチェーファー 2pcs & 4pcs	12L Coffee maker (12L) Cafetière (12L) コーヒーサーバー (12L) 1pcs
---	--	---	---

Includes spoon, strainer, and food tongs

Includes a soup spoon and spoon holder

Includes a mat and spoon

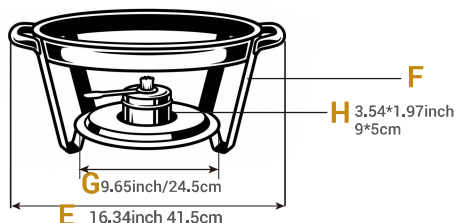
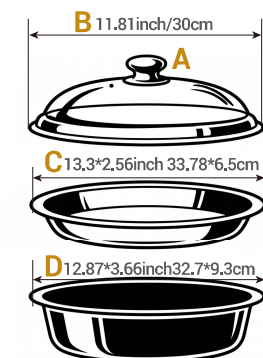
Chafer Wind Guard Couvercle De Réchaud

チェーファー用ウィンドガード

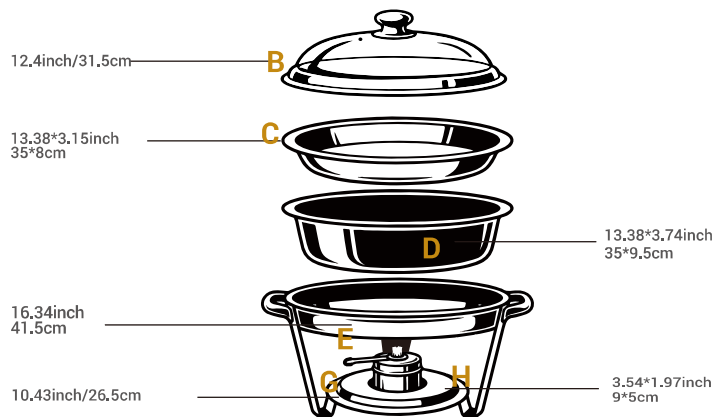


Water bath insulated chafing dish buffet set round

5qt



6qt



Parts Checklist

Liste de contrôle des pièces

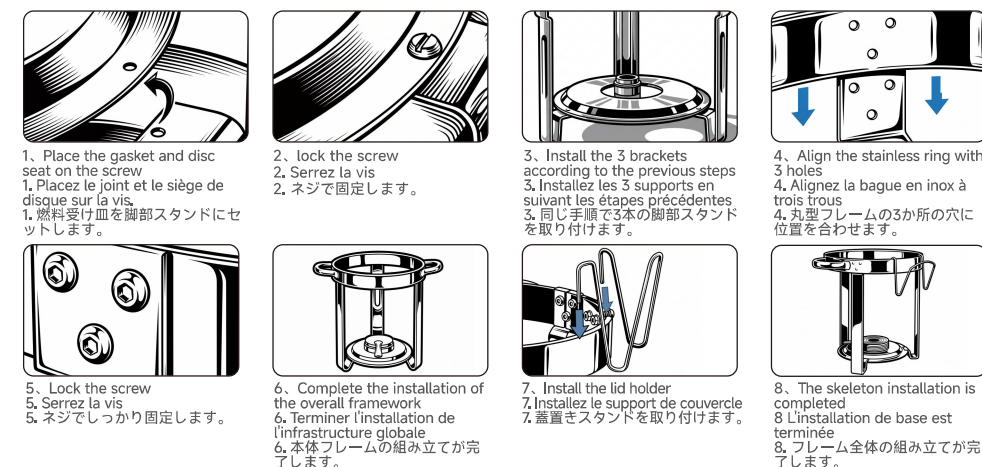
部品一覧



Phase 1: Base & Frame Assembly

Phase 1 : Assemblage de la base et du châssis

手順1: ベース・フレームの組み立て



Phase 2: Premium Glass Lid Assembly

Phase 2 : Assemblage du couvercle en verre haut de gamme

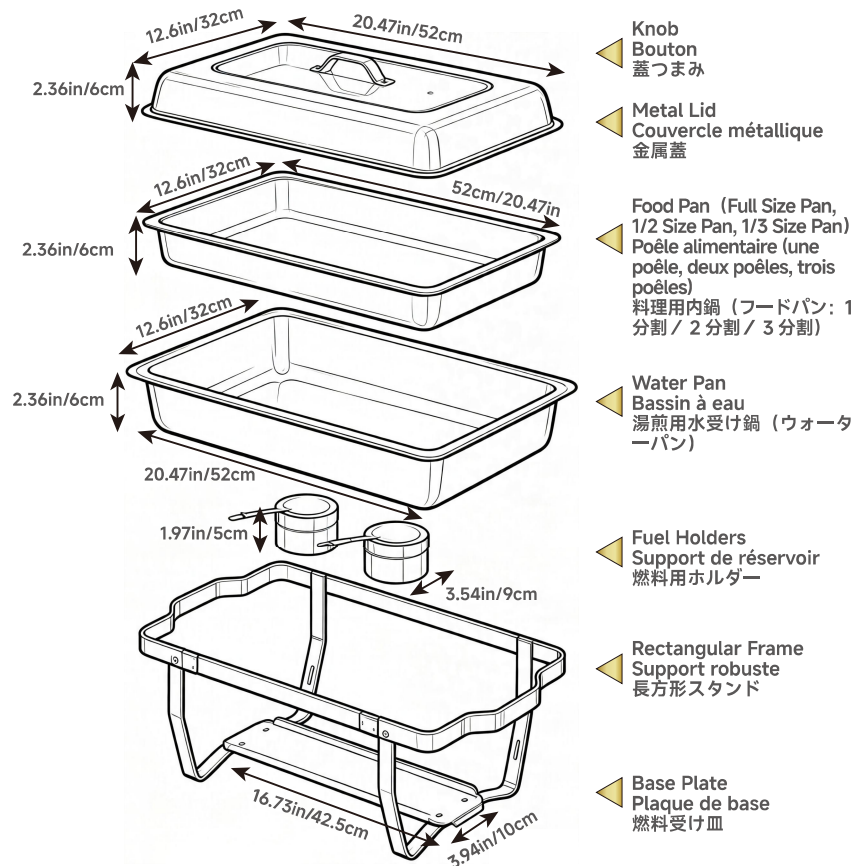
手順2: ガラス蓋の組み立て



Parts Checklist

Liste de contrôle des pièces

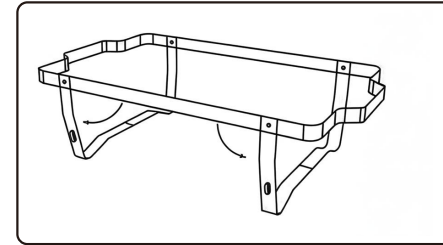
部品一覧



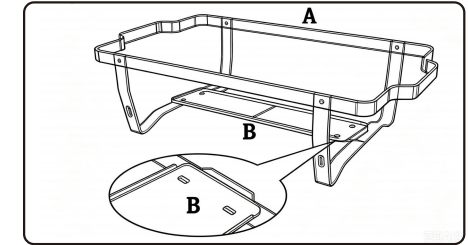
Phase 1: Base & Frame Assembly

Phase 1 : Assemblage de la base et du châssis

手順1: ベース・フレームの組み立て



1. Unfold the two feet of the bracket and prop them up
1. Dépliez les deux pieds du support et mettez-les en place.
1. スタンドの脚を広げ、安定するように立てます。



2. Attach the stove classis to the bracket's feet
2. Fixez le réchaud Classis aux pieds du support.
2. 燃料受け皿をスタンドの脚に取り付けます。

Phase 2: Premium Glass Lid Assembly

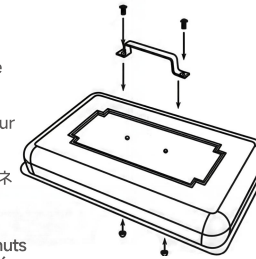
Phase 2 : Assemblage du couvercle en verre haut de gamme

手順2: ガラス蓋の組み立て

Metal Lid
Couvercle en métal
金属蓋

1. Place the screw inside the handle and the plug cover
1. Placez la vis à l'intérieur de la poignée et du cache-vis
1. ハンドルと蓋の内側にネジを差し込みます。

2. lock the screw with nuts
2. Serrez la vis à l'aide d'écrous.
2. ナットでしっかり固定します。

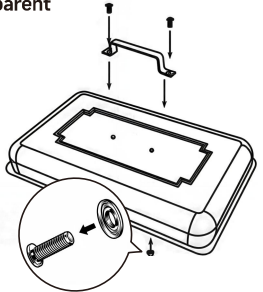


Visual glass lid
Couvercle en verre transparent
ガラス窓付き蓋

1. Place the gasket and disc seat on the screw
Placez le joint et le siège de disque sur la vis
ガスケットとディスクシートをネジに取り付けます。

2. Place the screw inside the handle and the plug cover
Placez la vis à l'intérieur de la poignée et du cache-vis
ハンドルと蓋の内側にネジを差し込みます。

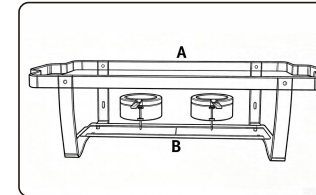
3. lock the screw with nuts
Serrez la vis à l'aide d'écrous.
ナットでしっかり固定します。



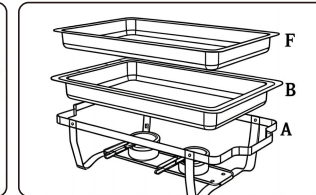
Phase 3: Assembly Instructions

Phase 3 : Instructions de montage

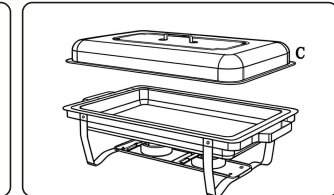
手順3: 組み立て説明



1. Place the fuel cans onto the stove classis
1. Placer les bidons de combustible sur le poêle classis
1. 燃料缶をストーブの上に置く



2. Place the water pan and food pan onto the bracket in turns
2. Placez successivement le bac à eau et le bac à aliments sur le support.
2. 水受け皿と餌入れ皿を交互にブラケットに取り付ける



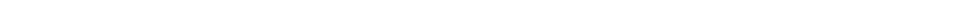
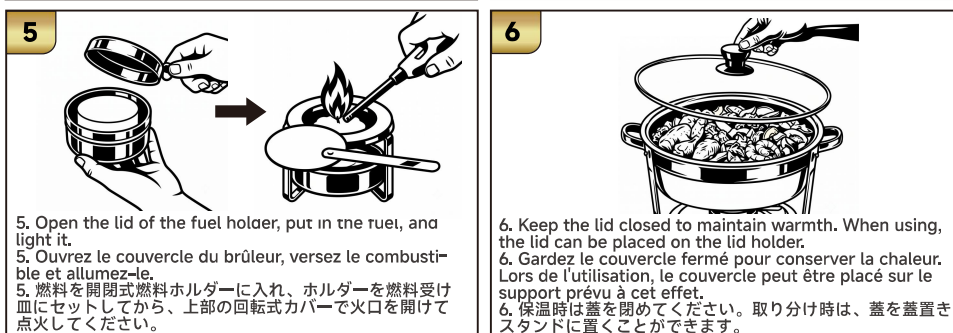
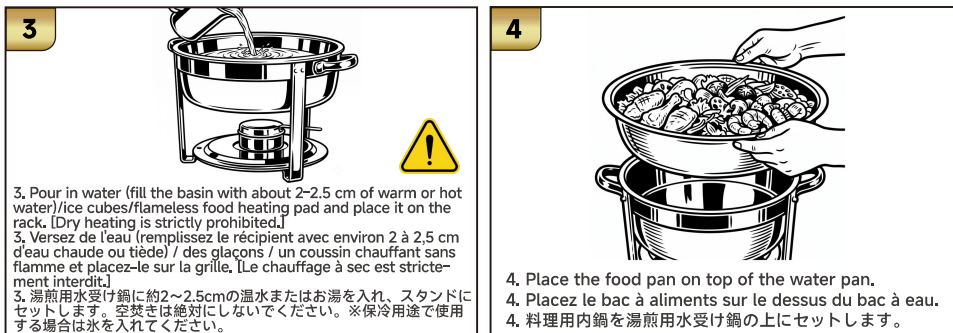
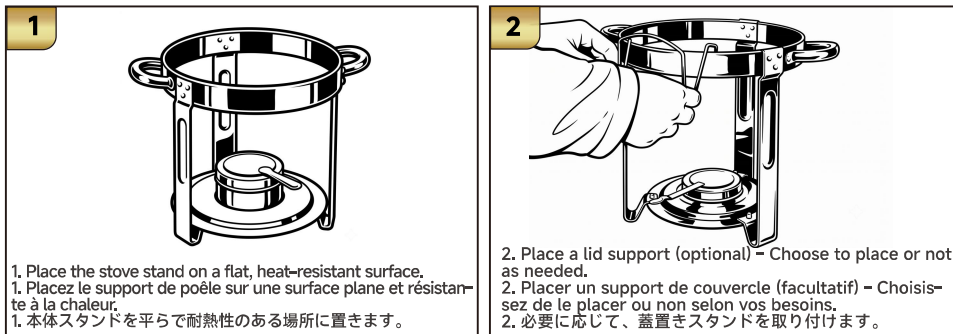
3. Finally, put on the lid
3. Enfin, mettez le couvercle.
3. 最後に蓋を閉める

Instructions for Use

Mode d'emploi

ご使用方法

- Please read all instructions carefully before using this product.
● Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser ce produit.
ご使用前に本書をよくお読みください。
- DO NOT touch hot surfaces.
● NE TOUCHEZ PAS les surfaces chaudes.
高温部には触れないでください。
- Close supervision is necessary when this appliance is used near children.
● Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé à proximité d'enfants.
お子様の近くで使用する場合は、必ず保護者の方が目を離さないでください。



Cleaning and Maintenance

Nettoyage et entretien

お手入れと保管

- Strictly prohibit dry heating: Do not ignite without water in the vessel to prevent damage to the coating, discoloration, or cracking.
Interdiction formelle de chauffer à vide : ne pas allumer l'appareil sans eau dans la cuve afin d'éviter d'endommager le revêtement, de provoquer une décoloration ou de causer des fissures.
空焚き禁止：コーティングの損傷、変色、ひび割れを防ぐため、湯煎用水受け鍋に水が入っていない状態で点火しないでください。

- Strictly avoid scratching with hard objects—do not use steel wool or highly alkaline cleaners, as this may damage the coating.
Évitez absolument de rayer la surface avec des objets durs ; n'utilisez ni laine d'acier ni nettoyeurs fortement alcalins, car cela risquerait d'endommager le revêtement.
硬いものでこすらないでください：コーティングを傷つけるおそれがあるため、スチールたわしや研磨剤入り洗剤、強アルカリ性洗剤は使用しないでください。

- Rust Prevention and Drying: Residual food, oil, or salt may cause the stainless steel to rust; please wash and wipe dry, then store in a dry, well-ventilated place.
Prévention de la rouille et séchage : les résidus alimentaires, l'huile ou le sel peuvent provoquer l'apparition de rouille sur l'acier inoxydable ; veuillez laver et essuyer l'article, puis le ranger dans un endroit sec et bien ventilé.
防錆・乾燥：食品の残り、油分、塩分が付着したままだと、ステンレス部分に錆が発生することがあります。使用後は洗浄し、水気をよく拭き取ってから、風通しのよい乾燥した場所で保管してください。

Safety Precautions

Consignes de sécurité

安全上のご注意

- Beware of high-temperature burns: Metal parts remain hot during heating and for 30 minutes after the flame is extinguished; keep children away.
Attention aux brûlures : les surfaces métalliques restent chaudes pendant la chauffe et durant les 30 minutes suivant l'extinction de la flamme ; tenez les enfants à l'écart.
高温によるやけどにご注意ください。加熱中および消火後しばらくは金属部分が高温になります。お子様を近づけないでください。

- Ensure good ventilation: Keep the room ventilated when using solid alcohol fuel, and do not burn it in an enclosed space for extended periods.
Assurez une bonne ventilation : aérez la pièce lors de l'utilisation de combustible solide à base d'alcool et ne le faites pas brûler dans un espace clos pendant une période prolongée. 換気を十分に行ってください。燃料を使用する際は室内を換気し、密閉された場所で長時間燃焼させないでください。

- Do not move while burning: Moving the unit while it is lit is strictly prohibited to prevent spillage or tipping.
Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est allumé : il est strictement interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement, afin d'éviter tout déversement ou basculement.
燃焼中は移動しないでください。こぼれや転倒、やけどを防ぐため、点火中に本体を動かさないでください。



Beef Bourguignon

Bœuf Bourguignon
ビーフ・ブルギニオン

3 lbs beef chuck, cubed
6 strips bacon, diced
1 bottle dry red wine
1 lb mushrooms, quartered
1 lb pearl onions
4 carrots, chunked
4 cloves garlic
3 cups beef broth
2 tbsp tomato paste
Fresh thyme & bay leaves

1 Season beef & brown in batches until deep golden (3-4 min/side). Set aside.
2 Cook bacon until crispy. Sauté mushrooms & pearl onions until golden. Add garlic.
3 Sprinkle flour, add tomato paste, pour in wine & broth. Add herbs.
4 Return beef to pot. Braise at 325°F for 2-2.5 hrs until fork-tender.
5 Transfer to chafing dish. Serve over egg noodles or crusty bread.

1,4 kg de paleron de bœuf, coupé en cubes
6 tranches de bacon, coupées en dés
1 bouteille de vin rouge sec
450 g de champignons, coupés en quartiers
450 g de petits oignons
4 carottes, coupées en morceaux
4 gousses d'ail
750 ml de bouillon de bœuf
2 cuillères à soupe de concentré de tomates
Thym et laurier frais

1. Assaisonnez le bœuf et faites-le dorer par portions jusqu'à ce qu'il soit bien doré (3-4 min de chaque côté). Réservez.
2. Faites cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Faites revenir les champignons et les oignons grelots jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez l'ail.
3. Saupoudrez de farine, ajoutez la purée de tomates, versez le vin et le bouillon. Ajoutez les herbes.
4. Remettez le bœuf dans la cocotte. Laissez mijoter à 160 °C pendant 2 à 2,5 heures, jusqu'à ce que la viande soit tendre.
5. Transférez dans un plat allant au four. Servez sur des nouilles aux œufs ou du pain croustillant.

牛肩ロース肉 1.4kg (角切り)
ベーコン 6枚 (角切り)
辛口赤ワイン 1本
マッシュルーム 450g (4等分)
パルオニオン 450g
にんじん 4本 (ざく切り)
にんにく 4かけ
ビーフブロス 3カップ
トマトペースト 大さじ2
フレッシュタイム、ローリエ 適量

1. 牛肉に下味をつけ、数回に分けて両面に焼き色がつくまで焼きます (片面3~4分)。取り出しておきます。
2. ベーコンをカリッと焼き、マッシュルームとパルオニオンを炒め、にんにくを加えます。
3. 小麦粉を振り入れ、トマトペースト、赤ワイン、ブロス、ハーブを加えます。
4. 牛肉を戻し入れ、160°Cで2~2.5時間、やわらかくなるまで煮込みます。
5. 調理後、保温器に移して温かい状態で提供します。



Classic Roast Turkey

Dinde Rôtie Classique
ロースターキー

1 whole turkey (14-18 lbs), fresh or thawed
1 cup kosher salt
1/2 cup brown sugar
2 tbsp black peppercorns
4 bay leaves
1 bunch fresh thyme, rosemary, sage
2 lemons, halved
1 head garlic, halved
1 large onion, quartered
8 tbsp butter, softened
6 cloves garlic, minced
2 tbsp fresh herbs, minced
Zest of 1 lemon
2 cups chicken or turkey broth

1 dinde entière (6 à 8 kg), fraîche ou décongelée
250 ml de sel casher
125 ml de cassonade
2 cuillères à soupe de grains de poivre noir
4 feuilles de laurier
1 bouquet de thym, romarin et sauge frais
2 citrons, coupés en deux
1 tête d'ail, coupée en deux
1 gros oignon, coupé en quartiers
8 cuillères à soupe de beurre ramolli
6 gousses d'ail, hachées
2 cuillères à soupe d'herbes fraîches, hachées
Zeste d'1 citron
500 ml de bouillon de poulet ou de dinde

七面鳥 1羽 (7 ~ 8kg、生または解凍済み)
コーシャーソルト 1カップ
ブラウンシュガー 1/2 カップ
黒こしょう (粒) 大さじ2
ローリエ 4枚
タイム、ローズマリー、セージ 各1束
レモン 2個 (半分に切る)
にんにく 1玉 (半分に切る)
玉ねぎ 大1個 (4等分)
バター 大さじ8
にんにく 6かけ (みじん切り)
刻んだハーブ 大さじ2
レモンの皮 1個分
チキンまたはターキーのブロス 2カップ

1 Brine turkey 24 hours before: Dissolve salt, brown sugar in 2 gallons cold water with peppercorns and bay leaves. Submerge turkey, refrigerate 24 hrs.
2 Remove turkey from brine, pat COMPLETELY dry inside and out. This is critical for crispy skin.
3 Mix softened butter with minced garlic, fresh herbs, and lemon zest. Rub ALL over the turkey under the skin and on the surface.
4 Stuff cavity with halved lemons, garlic head, onion, and fresh herb bunch. Tie legs together with twine.
5 Roast at 325°F (165°C) on a rack in a roasting pan. Calculate 13 min per lb. Baste every 45 min with pan juices.
6 Tent loosely with foil if browning too fast. Turkey is done at 165°F (74°C) in thickest part of thigh.
7 Rest 30-45 min — the most important step! Internal temp rises to 165°F during rest.
8 Carve and arrange on serving platter. Keep warm in chafing dish. Serve with pan gravy.

1. Faire mariner la dinde 24 heures à l'avance : Dissoudre le sel et la cassonade dans 8 litres d'eau froide avec les grains de poivre et les feuilles de laurier. Immerger la dinde et la réfrigérer pendant 24 heures.
2. Retirer la dinde de la saumure et bien la sécher à l'intérieur et à l'extérieur. Cette étape est cruciale pour obtenir une peau croustillante.
3. Mélanger le beurre ramolli avec l'ail haché, les herbes fraîches et le zeste de citron. Frotter ce mélange sur toute la dinde, sous la peau et sur le dessus.
4. Garnir la cavité avec des demi-citrons, une tête d'ail, un oignon et un bouquet d'herbes fraîches. Ficeler les pattes.
5. Rôtir à 165 °C sur une grille dans un plat à rôtir. Compter 13 minutes par livre (450 g). Arroser toutes les 45 minutes avec le jus de cuisson.
6. Recouvrir légèrement de papier aluminium si la dinde dore trop vite. La dinde est cuite à 74 °C à cœur, dans la partie la plus épaisse de la cuisse. 7. Laisser reposer 30 à 45 minutes – étape cruciale ! La température interne atteint 74 °C pendant ce temps.
8. Découper et disposer sur un plat de service. Garder au chaud dans un réchaud. Servir avec la sauce.

1. 前日に塩、ブラウンシュガー、黒こしょう、ローリエを冷水に溶かし、七面鳥を24時間漬け込みます。
2. 七面鳥を取り出し、内側と外側の水気をしっかり拭き取ります。
3. バター、にんにく、ハーブ、レモンの皮を混ぜ、七面鳥の皮の下と表面に塗ります。
4. 腹腔にレモン、にんにく、玉ねぎ、ハーブを詰め、脚をたこ糸で結びます。
5. 165°Cで、1ポンドあたり約13分を目安に焼きます。必要に応じて焼き汁をかけます。
6. もも肉の中心温度が74°Cに達したら取り出し、30 ~ 45分休ませます。
7. 切り分けて保温器に移し、温かい状態で提供します。



Mac & Cheese

Macaroni au Fromage
マカロニ & チーズ

1 lb elbow macaroni
4 cups sharp cheddar, shredded
2 cups Gruyère, shredded
1 cup cream cheese
4 cups warm milk
6 tbsp butter
1/4 cup flour
1 tsp mustard, paprika, garlic powder
1 cup panko breadcrumbs

1 Cook pasta 1-2 min less than al dente. Drain.
2 Make roux: melt butter, whisk in flour, cook 2 min.
3 Gradually add warm milk, whisk constantly. Simmer until thick.
4 Stir in cheeses, cream cheese, and seasonings. Add pasta.
5 Top with buttered panko. Bake at 375°F for 30-35 min until golden.
6 Transfer to chafing dish. Cover loosely if top firms during warming.

450 g de macaronis coudés
4 tasses de cheddar fort râpé
2 tasses de gruyère râpé
1 tasse de fromage à la crème
4 tasses de lait tiède
6 c. à soupe de beurre
1/4 tasse de farine
1 c. à thé de moutarde, de paprika et de poudre d'ail
1 tasse de chapelure panko

1. Cuire les pâtes 1 à 2 minutes de moins qu'al dente. Égoutter.
2. Préparer le roux : faire fondre le beurre, incorporer la farine au fouet et cuire 2 minutes.
3. Ajouter progressivement le lait chaud en fouettant constamment. Laisser mijoter jusqu'à épaississement.
4. Incorporer les fromages, le fromage à la crème et les assaisonnements. Ajouter les pâtes.
5. Parsemer de chapelure panko beurrée. Cuire au four à 190 °C pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré.
6. Transférer dans un plat à réchaud. Couvrir légèrement si le dessus se raffermi pendant le réchauffage.

エルボーマカロニ 450g
シュレッドチェダーチーズ 4カップ
シュレッドグリュイエールチーズ 2カップ
クリームチーズ 1カップ
温めた牛乳 4カップ
バター 大さじ6
小麦粉 1/4カップ
マスタード、パプリカ、ガーリックパウダー 各
小さじ1
パン粉 1カップ

1. パスタをアルデンテより 1 ～ 2 分短めに茹で、水気を切ります。
2. 鍋にバターを溶かし、小麦粉を加えて 2 分ほど混ぜ、ルーを作ります。
3. 温めた牛乳を少しずつ加え、とろみがつくまで混ぜます。
4. チーズ、クリームチーズ、調味料を加え、パスタを混ぜ合わせます。
5. パン粉をのせ、190℃のオーブンで 30 ～ 35 分焼きます。
6. 保温器に移し、提供まで温かく保ちます。



Cream of Mushroom Soup

Crème de Champignons
クリームマッシュルームスープ

1.5 lbs cremini mushrooms, sliced
4 tbsp butter
1 large onion, diced
4 cloves garlic, minced
1/3 cup flour
5 cups chicken broth
1 cup heavy cream
1 tsp fresh thyme
Fresh parsley for garnish

700 g de champignons de Paris émincés
4 c. à soupe de beurre
1 gros oignon haché
4 gousses d'ail hachées
80 ml de farine
1,2 L de bouillon de poulet
250 ml de crème fraîche épaisse
1 c. à café de thym frais
Persil frais pour la garniture

1 Sauté mushrooms until golden brown and moisture evaporates, 8-10 min.
2 Add onion, cook 5 min. Add garlic, cook 1 min.
3 Sprinkle flour, stir 2 min. Gradually add broth, thyme, salt, and pepper.
4 Simmer 20 min. Blend half until smooth but still chunky.
5 Stir in cream, heat through (don't boil). Garnish with parsley.
6 Transfer to chafing dish. Stir occasionally to prevent skin.

1. Faire revenir les champignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés et que l'humidité s'évapore, 8 à 10 min.
2. Ajouter l'oignon et cuire 5 min. Ajouter l'ail et cuire 1 min.
3. Saupoudrer de farine et remuer 2 min. Incorporer progressivement le bouillon, le thym, le sel et le poivre.
4. Laisser mijoter 20 min. Mixer la moitié jusqu'à obtenir une consistance lisse mais encore légèrement granuleuse.
5. Incorporer la crème et réchauffer (sans faire bouillir). Garnir de persil.
6. Transférer dans un plat allant au four. Remuer de temps en temps pour éviter la formation d'une peau.

クレミニマッシュルーム 約 680g (スライス)
バター 大さじ 4
玉ねぎ 大 1 個 (みじん切り)
にんにく 4 かけ (みじん切り)
小麦粉 1/3 カップ
チキンブロス 5 カップ
生クリーム 1 カップ
フレッシュタイム 小さじ 1
パセリ 適量

1. マッシュルームをきつね色になり、水分が飛ぶまで 8 ～ 10 分炒めます。
2. 玉ねぎを加えて炒め、にんにくを加えます。
3. 小麦粉を振り入れ、ブロス、タイム、塩、こしょうを少しずつ加えます。
4. 20 分ほど煮込み、半量をブレンダーにかけます。
5. 生クリームを加えて温めます。沸騰させないでください。
6. 保温器に移し、時々かき混ぜながら提供します。



2 cups Arborio rice
1 lb thick-cut bacon, diced
1 medium onion, finely diced
3 cloves garlic, minced
1/2 cup dry white wine
6 cups warm chicken broth
1 cup heavy cream
2 cups Parmesan, grated
3 tbsp butter
2 tbsp chives, 1 tbsp thyme

2 tasses de riz Arborio
450 g de bacon épais, coupé en dés
1 oignon moyen, finement haché
3 gousses d'ail, hachées
125 ml de vin blanc sec
1,5 litre de bouillon de poulet chaud
250 ml de crème épaisse
450 g de parmesan râpé
45 ml de beurre
30 ml de ciboulette, 15 ml de thym

アルボリオ米 2 カップ
厚切りベーコン 450g (角切り)
玉ねぎ 中 1 個 (みじん切り)
にんにく 3 かけ (みじん切り)
辛口白ワイン 1/2 カップ
温かいチキンブロス 6 カップ
生クリーム 1 カップ
パルメザンチーズ 2 カップ (すりおろし)
バター 大さじ 3
チャイブ 大さじ 2
タイム 大さじ 1

Bacon & Parmesan Risotto

Risotto au Bacon et Parmesan
ベーコンとパルメザンのリゾット

- 1 Cook bacon until crispy. Set aside, reserve 2 tbsp fat.
- 2 Sauté onion in bacon fat until soft. Add garlic, cook 1 min.
- 3 Add rice, toast 2 min until edges translucent.
- 4 Pour in wine, stir until absorbed.
- 5 Add broth one ladle at a time, stirring until absorbed before adding next. 18-22 min total.
- 6 Remove from heat. Stir in cream, Parmesan, butter, thyme.
- 7 Fold in bacon (reserve some for garnish). Season with salt and white pepper.
- 8 Transfer to chafing dish. Risotto becomes creamier during warming.

1. Faites dorer le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Réservez-le en conservant 2 cuillères à soupe de graisse.
2. Faites revenir l'oignon dans la graisse de bacon jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez l'ail et laissez cuire 1 minute.
3. Ajoutez le riz et faites-le revenir 2 minutes jusqu'à ce que les bords soient translucides.
4. Versez le vin et remuez jusqu'à absorption.
5. Ajoutez le bouillon louche par louche, en remuant jusqu'à absorption complète entre chaque ajout. Comptez 18 à 22 minutes au total.
6. Retirez du feu. Incorporez la crème, le parmesan, le beurre et le thym.
7. Incorporez délicatement le bacon (réservez-en un peu pour la garniture). Salez et poivrez.
8. Transférez le risotto dans un plat allant au chaud. Il deviendra plus onctueux en réchauffant.

1. ベーコンをカリッと炒め、取り出します。脂を大さじ 2 ほど残します。
2. ベーコンの脂で玉ねぎを炒め、にんにくを加えます。
3. 米を加え、縁が透き通るまで炒めます。
4. 白ワインを加え、吸収されるまで混ぜます。
5. ブロスを少しずつ加えながら、18 ~ 22 分ほど混ぜて煮ます。
6. 火を止め、生クリーム、パルメザンチーズ、バター、タイムを加えます。
7. ベーコンを混ぜ、保温器に移して提供します。



2 lbs carrots, diagonal slices
4 tbsp butter
3 tbsp honey
1/4 tsp cinnamon
1/4 tsp nutmeg
Pinch of ginger
Orange zest
Fresh parsley
Toasted pecans (optional)

1 kg de carottes coupées en rondelles diagonales
4 cuillères à soupe de beurre
3 cuillères à soupe de miel
1/4 de cuillère à café de cannelle
1/4 de cuillère à café de noix de muscade
Une pincée de gingembre
Zeste d'orange
Persil frais
Noix de pécan grillées (facultatif)

1. にんじんを 8 ~ 10 分ほど下茹でし、歯ごたえが残る程度に仕上げます。
2. バター、はちみつ、シナモン、ナツメグ、しょうが、塩を温めてソースを作ります。
3. にんじんを加え、5 ~ 7 分ほど絡めながら温めます。
4. オレンジの皮とパセリを加えて混ぜます。
5. 保温器に移して提供します。

Honey Glazed Carrots

Carottes Glacées Au Miel
ハニーグレイズキャロット

- 1 Blanch carrot slices until just tender-crisp, 8-10 min. Ice bath to stop cooking.
- 2 Melt butter with honey, cinnamon, nutmeg, ginger, and salt.
- 3 Sauté carrots in glaze for 5-7 min until heated through and coated.
- 4 Add orange zest and fresh parsley. Toss gently.
- 5 Transfer to chafing dish. Glaze thickens further during warming.

1. Blanchir les rondelles de carottes jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore croquantes, 8 à 10 minutes. Plonger dans un bain d'eau glacée pour stopper la cuisson.
2. Faire fondre le beurre avec le miel, la cannelle, la muscade, le gingembre et le sel.
3. Faire revenir les carottes dans ce glaçage pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes et enrobées.
4. Ajouter le zeste d'orange et le persil frais. Mélanger délicatement.
5. Transférer dans un plat allant au four. Le glaçage épaissira encore en réchauffant.

1. にんじんを 8 ~ 10 分ほど下茹でし、歯ごたえが残る程度に仕上げます。
2. バター、はちみつ、シナモン、ナツメグ、しょうが、塩を温めてソースを作ります。
3. にんじんを加え、5 ~ 7 分ほど絡めながら温めます。
4. オレンジの皮とパセリを加えて混ぜます。
5. 保温器に移して提供します。



2 racks St. Louis spare ribs (4-5 lbs each)
1/4 cup brown sugar
2 tbsp smoked paprika
1 tbsp garlic & onion powder
1 tsp cayenne
2 cups BBQ sauce
1/4 cup honey
2 tbsp apple cider vinegar
1 tbsp Worcestershire

2 travers de porc St. Louis (1,8 à 2,3 kg chacun)
60 ml de cassonade
2 c. à soupe de paprika fumé
1 c. à soupe de poudre d'ail et d'oignon
1 c. à café de poivre de Cayenne
500 ml de sauce barbecue
60 ml de miel
2 c. à soupe de vinaigre de cidre
1 c. à soupe de sauce Worcestershire

セントルイス風スペアリブ 2ラック
ブラウンシュガー 1/4カップ
スモークパプリカ 大さじ2
ガーリックパウダー・オニオンパウダー 各
大さじ1
カイエンペッパー 小さじ1
バーベキューソース 2カップ
はちみつ 1/4カップ
アップルサイダービネガー 大さじ2
ウスターソース 大さじ1

BBQ Glazed Pork Ribs

Côtes De Porc Glacées BBQ
BBQ グレーズポークリブ

1 Remove membrane from ribs. Apply dry rub (sugar, paprika, garlic/onion powder, cayenne, salt).
2 Wrap tightly in heavy foil. Bake at 275°F for 3 hours until fork-tender.
3 While baking, simmer BBQ sauce with honey, vinegar, and Worcestershire for 15 min.
4 Unwrap ribs, brush generously with glaze. Broil 3-5 min until caramelized.
5 Cut into individual ribs. Arrange in chafing dish with extra glaze.

1. Retirez la membrane des côtes. Appliquez le mélange d'épices sec (sucre, paprika, poudre d'ail et d'oignon, poivre de Cayenne, sel).
2. Enveloppez les côtes hermétiquement dans du papier aluminium épais. Faites cuire au four à 135 °C pendant 3 heures, jusqu'à ce que la viande soit tendre.
3. Pendant la cuisson, faites mijoter la sauce barbecue avec le miel, le vinaigre et la sauce Worcestershire pendant 15 minutes.
4. Déballez les côtes et badigeonnez-les généreusement de laque. Faites-les griller 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées.
5. Coupez les côtes individuellement. Disposez-les dans un plat allant au four avec le reste de laque.

1. リブの膜を取り除き、ドライラブをまぶします。
2. アルミホイルで包み、135°Cのオーブンで約 3 時間焼きます。
3. バーベキューソース、はちみつ、酢、ウスターソースを煮詰めてグレーズを作ります。
4. リブにグレーズを塗り、表面が香ばしくなるまで焼きます。
5. 切り分けて保温器に並べ、温かい状態で提供します。



1 lb lump crab meat, picked over for shells
3 cups frozen corn kernels (or fresh)
4 tbsp butter
1 large onion, diced
3 stalks celery, diced
3 cloves garlic, minced
1/4 cup flour
4 cups seafood or chicken broth
1 cup heavy cream
1/2 cup dry white wine
1 tsp Old Bay seasoning
1/2 tsp smoked paprika
1/4 tsp cayenne pepper
1 bay leaf
2 tbsp fresh chives, chopped
Salt and white pepper
1 tbsp lemon juice"

450 g de chair de crabe en morceaux, débar-rassée de ses coquilles
3 tasses de grains de maïs congelés (ou frais)
4 c. à soupe de beurre
1 gros oignon, coupé en dés
3 branches de céleri, coupées en dés
3 gousses d'ail, hachées
60 ml de farine
4 tasses de bouillon de fruits de mer ou de poulet
250 ml de crème épaisse
125 ml de vin blanc sec
1 c. à café d'assaisonnement Old Bay
1/2 c. à café de paprika fumé
1/4 c. à café de poivre de Cayenne
1 feuille de laurier
2 c. à soupe de ciboulette fraîche, hachée
Sel et poivre blanc
1 c. à soupe de jus de citron

カニの身 450g (殻を取り除く)
コーン粒 3カップ
バター 大さじ 4
玉ねぎ 大 1個 (みじん切り)
セロリ 3本 (みじん切り)
にんにく 3かけ (みじん切り)
小麦粉 1/4 カップ
シーフードまたはチキンプロス 4
カップ
生クリーム 1カップ
辛口白ワイン 1/2 カップ
オールドベイスーズニング 小さじ 1
スモークパプリカ 小さじ 1/2
カイエンペッパー 小さじ 1/4
ローリエ 1枚
チャイブ 大さじ 2
塩、白こしょう、レモン汁 適量

Crab & Corn Bisque

Bisque de Crabe et de Maïs
カニとコーンのビスク

1 In a large pot, melt butter over medium heat. Sauté onion and celery until very soft, 8-10 min. Add garlic, cook 1 min.
2 Add corn kernels. Cook, stirring occasionally, for 5 minutes until slightly caramelized.
3 Sprinkle flour over vegetables, stir to coat. Cook 2 minutes to remove raw flour taste.
4 Pour in white wine, scraping up any bits. Add broth, Old Bay, paprika, cayenne, and bay leaf.
5 Bring to a simmer. Cook 15 minutes until corn is very tender.
6 Remove bay leaf. Use immersion blender to puree about half the soup until smooth but still with texture.
7 Stir in heavy cream and half the crab meat. Simmer 5 minutes. Season with salt, pepper, and lemon juice.
8 Ladle into warm bowls. Top with remaining crab meat and fresh chives. Serve with crusty bread in chafing dish.

1. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Faire revenir l'oignon et le céleri jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, 8 à 10 minutes. Ajouter l'ail et cuire 1 minute.
2. Ajouter les grains de maïs. Cuire, en remuant de temps en temps, pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement caramélisés.
3. Saupoudrer de farine les légumes et remuer pour bien les enrober. Cuire 2 minutes pour enlever le goût de farine crue.
4. Verser le vin blanc en décollant les sucs de cuisson. Ajouter le bouillon, l'assaisonnement Old Bay, le paprika, le piment de Cayenne et la feuille de laurier.
5. Porter à frémissement. Cuire 15 minutes jusqu'à ce que le maïs soit très tendre.
6. Retirer la feuille de laurier. Mixer environ la moitié de la soupe à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une consistance lisse mais encore légèrement granuleuse.
7. Incorporer la crème fraîche épaisse et la moitié de la chair de crabe. Laisser mijoter 5 minutes. Assaisonner de sel, de poivre et de jus de citron.
8. Verser dans des bols chauds. Garnir du reste de chair de crabe et de ciboulette fraîche. Servir avec du pain croustillant dans un réchaud.

1. 鍋にバターを溶かし、玉ねぎとセロリをやわらかくなるまで炒めます。
2. にんにく、コーンを加えて炒めます。
3. 小麦粉を加えて混ぜ、白ワイン、プロス、調味料、ローリエを加えます。
4. 15分ほど煮込み、ローリエを取り出します。
5. 半量をブレンダーにかけ、生クリームとカニの身を加えて温めます。
6. 塩、白こしょう、レモン汁で味を調え、保温器に移して提供します。



2 lbs Brussels sprouts, halved
6 oz pancetta or thick-cut bacon, diced
3 tbsp olive oil
1/4 cup balsamic vinegar
2 tbsp honey
1/2 cup pomegranate seeds
1/4 cup toasted hazelnuts or pecans
2 cloves garlic, minced
Kosher salt and black pepper
1/4 tsp red pepper flakes
2 tbsp butter
Fresh thyme leaves

1 kg de choux de Bruxelles, coupés en deux
170 g de pancetta ou de bacon épais, coupé en dés
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
60 ml de vinaigre balsamique
2 cuillères à soupe de miel
120 ml de graines de grenade
60 ml de noisettes ou de noix de pécan grillées
2 gousses d'ail, hachées
Sel casher et poivre noir
1/4 de cuillère à café de flocons de piment rouge
2 cuillères à soupe de beurre
Feuilles de thym frais

芽キャベツ 900g (半分に切る)
パンチエッタまたは厚切りベーコン 170g (角切り)
オリーブオイル 大さじ 3
バルサミコ酢 1/4 カップ
はちみつ 大さじ 2
ザクロの種 1/2 カップ
ローストしたナッツ 1/4 カップ
にんにく 2 かけ (みじん切り)
塩、黒こしょう 適量
赤唐辛子フレーク 小さじ 1/4
バター 大さじ 2
フレッシュタイム 適量

1. オーブンを220°Cに予熱し、芽キャベツを天板に並べます。
2. オリーブオイル、塩、こしょう、にんにくを加えて混ぜます。
3. パンチエッタをのせ、25〜30分焼きます。
4. バルサミコ酢とはちみつを煮詰めてグレイズを作ります。
5. 焼き上がった芽キャベツにグレイズをかけ、ザクロ、ナッツ、タイムを散らします。
6. すぐに提供するか、保温器に移して温かい状態を保ちます。

Roast Brussels Sprouts

Choux De Bruxelles Rôtis
ロースト芽キャベツ

- 1 Preheat oven to 425°F (220°C). Arrange Brussels sprouts cut-side UP on baking sheets — this is critical for crispy, caramelized bottoms.
- 2 Toss with olive oil, salt, pepper, and minced garlic. Spread in single layer — do NOT crowd or they steam instead of roast.
- 3 Top each sprout half with a small piece of pancetta. The fat renders down and crisps the sprouts beautifully.
- 4 Roast 25-30 min until deeply caramelized, charred at edges, and crispy. Don't touch them during roasting!
- 5 While sprouts roast, cook pancetta in a skillet until crispy. Reserve drippings. Add balsamic and honey to pancetta drippings, simmer until syrupy.
- 6 Transfer hot sprouts to serving dish. Dot with butter, drizzle with balsamic glaze, and toss gently.
- 7 Top with pomegranate seeds, toasted nuts, and fresh thyme. The color contrast—green, red, and gold—is absolutely festive!
- 8 Serve immediately or keep warm in chafing dish. These actually taste better as they warm and flavors meld!

1. Préchauffez le four à 220 °C. Disposez les choux de Bruxelles, face coupée vers le haut, sur des plaques de cuisson – c'est essentiel pour obtenir une base croustillante et caramélisée.
2. Mélangez-les avec de l'huile d'olive, du sel, du poivre et de l'ail haché. Étalez-les en une seule couche – ne les serrez pas, sinon ils cuiront à la vapeur au lieu de rôtir.
3. Déposez un petit morceau de pancetta sur chaque moitié de chou. La graisse va fondre et rendre les choux délicieusement croustillants.
4. Faites rôtir pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés, légèrement grillés sur les bords et croustillants. Ne les touchez pas pendant la cuisson!
5. Pendant que les choux rôtissent, faites revenir la pancetta dans une poêle jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Réservez le jus de cuisson. Ajoutez le vinaigre balsamique et le miel au jus de cuisson de la pancetta et laissez mijoter jusqu'à obtenir une sauce sirupeuse.
6. Transférez les choux chauds dans un plat de service. Parsemez de noisettes de beurre, arrosez d'un filet de glaçage balsamique et mélangez délicatement.
7. Garnissez de graines de grenade, de noix grillées et de thym frais. Le contraste de couleurs – vert, rouge et or – est absolument festif!
8. Servez immédiatement ou maintenez au chaud dans un réchaud. Ces bouchées sont encore meilleures chaudes, lorsque les saveurs se mélangent!



2 large heads cauliflower, cut into florets
4 tbsp butter
1/4 cup flour
3 cups warm milk
2 cups Gruyère cheese, shredded
1 cup Parmesan, freshly grated
2 tsp Dijon mustard
1/4 tsp nutmeg
1/2 tsp salt
1/4 tsp white pepper
1 cup panko breadcrumbs
3 tbsp melted butter
2 tbsp fresh parsley, chopped
Fresh chives for garnish

2 gros choux-fleurs, coupés en fleurettes
4 c. à soupe de beurre
1/4 tasse de farine
3 tasses de lait tiède
2 tasses de gruyère râpé
1 tasse de parmesan fraîchement râpé
2 c. à café de moutarde de Dijon
1/4 c. à café de noix de muscade
1/2 c. à café de sel
1/4 c. à café de poivre blanc
1 tasse de chapelure panko
3 c. à soupe de beurre fondu
2 c. à soupe de persil frais haché
Ciboulette fraîche pour la garniture

カリフラワー 大2個 (小房に分ける)
バター 大さじ4
小麦粉 1/4カップ
温めた牛乳 3カップ
グリュイエールチーズ 2カップ (すりおろし)
パルメザンチーズ 1カップ (すりおろし)
ディジョンマスタード 小さじ2
ナツメグ 小さじ1/4
塩 小さじ1/2
白こしょう 小さじ1/4
パン粉 1カップ
溶かしバター 大さじ3
パセリ 大さじ2 (みじん切り)
チャイブ 適量

Cauliflower Au Gratin

Chou Fleur Gratiné
カリフラワーグラタン

1. Preheat oven to 400°F (200°C). Blanch cauliflower florets in salted boiling water for 4-5 mins until tender-crisp. Drain thoroughly.
2. Melt butter in a saucepan over medium heat. Whisk in flour for 2 mins.
3. Slowly whisk in warm milk. Simmer constantly for 5-6 mins until smooth and thick.
4. Remove from heat. Stir in Gruyère, Parmesan, mustard, nutmeg, salt, and white pepper until melted.
5. Toss drained cauliflower with the cheese sauce until well coated. Adjust seasoning to taste.
6. Transfer to a buttered 9x13 dish. Combine panko with melted butter, then sprinkle evenly over the top.
7. Bake uncovered for 25-30 mins until golden and bubbly. Keep uncovered to stay crispy!
8. Garnish with fresh parsley and chives.

1. Préchauffer le four à 200 °C (thermostat 6). Faites blanchir les fleurettes de chou-fleur dans de l'eau bouillante salée pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore croquantes. Égouttez-les soigneusement.
2. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen. Incorporez la farine en fouettant pendant 2 minutes.
3. Incorporez lentement le lait chaud en fouettant. Laissez mijoter à feu doux pendant 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que la sauce soit lisse et épaisse.
4. Retirez du feu. Incorporez le gruyère, le parmesan, la moutarde, la muscade, le sel et le poivre blanc, et mélangez jusqu'à ce que le tout soit fondu.
5. Mélanger le chou-fleur égoutté avec la sauce au fromage jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé. Rectifiez l'assaisonnement.
6. Transférer le tout dans un plat beurré de 23 x 33 cm. Mélangez la chapelure panko avec le beurre fondu, puis parsemez uniformément le dessus.
7. Cuire à découvert pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et gratiné. Laissez à découvert pour que le chou-fleur reste croustillant !
8. Garnir de persil et de ciboulette frais.

1. オーブンを200°C (400°F) に予熱します。カリフラワーを小房に分け、塩を加えた熱湯で4〜5分間、程よい歯ごたえが残る程度に茹でてから、しっかりと水気を切ります。
2. 鍋にバターを入れて中火で溶かし、小麦粉を加えて泡立て器で混ぜながら2分間炒めます。
3. 温めた牛乳を少しずつ加えながら混ぜ合わせます。とろみがついて滑らかになるまで、絶えず混ぜながら5〜6分間煮ます。
4. 火から下ろし、グリュイエールチーズ、パルメザンチーズ、マスタード、ナツメグ、塩、白こしょうを加えて、チーズが溶けるまでよく混ぜ合わせます。
5. 水気を切ったカリフラワーをチーズソースと和え、全体にソースをしっかりと絡めます。味を見て、必要に応じて塩・こしょうで調えます。
6. バター (分量外) を塗った耐熱皿 (約23×33cm) に移します。パン粉を溶かしバターと混ぜ合わせ、表面にまんべんなく散らします。
7. 表面にこんがり焼き色がつき、ソースがふつふつと沸騰するまで、蓋をせずに25〜30分間焼きます。表面をカリッと仕上げるため、蓋はせずに焼いてください。
8. 仕上げに、フレッシュパセリとチャイブを散らします。

Product	US	UK	DE	CA	JP	Price
	https://effiq-rate.com/Round Chafing Dishes	https://effiq-rate.com/5QT Chafing Dishes	https://effiq-rate.com/Gold Edelstahl Chafing Dish	https://effiq-rate.com/Gold Round Chafing Dish		\$ 185.99 £ 138.32 € 168.99 CA\$ 270.99
	https://effiq-rate.com/6QT Round Chafing Dishes	https://effiq-rate.com/Gold chafing dish			https://effiq-rate.com/5.5L 2個セット 丸型 ガラス蓋付き	\$ 129.99 £ 108.32 JPY 16980
	https://effiq-rate.com/Maifanite-Coated Chafing Dishes	https://effiq-rate.com/Black chafing dishes	https://effiq-rate.com/Rund Chafing Dish Set 5QT	https://effiq-rate.com/Black Gold Chafing Dish Buffet Set		\$ 199.99 £ 158.32 € 209.99 CA\$ 270.99
	https://effiq-rate.com/Black Gold chafing dishes	https://effiq-rate.com/Black maifanite chafing dishes	https://effiq-rate.com/Steinoptik-Beschichtung chafing dish	https://effiq-rate.com/Maifanite-Coated Chafing Dish Buffet Set	https://effiq-rate.com/4.5L×2個セット	\$ 129.99 £ 99.99 € 129.99 CA\$ 169.99 JPY 18980
	https://effiq-rate.com/9 QT chafing dishes	https://effiq-rate.com/8.5L chafing dishes	https://effiq-rate.com/Rechteckige Edelstahl Speisenwärmer	https://effiq-rate.com/Chafing Dish Buffet Set Gold		\$ 218.49 £ 139.99 € 176.99 C\$ 299.98
	https://effiq-rate.com/9 QT Buffet Set	https://effiq-rate.com/Rectangular Chafing Dishes	https://effiq-rate.com/2 Stück Gold Buffetwärmer Chafing Dish	https://effiq-rate.com/9 QT Gold Chafing Dish Buffet		\$ 139.99 £ 87.49 € 117.99 CA\$ 168.39
	https://effiq-rate.com/Glass Lid Chafing Dishes	https://effiq-rate.com/Gold Chafing Dish Set with Clear Window	https://effiq-rate.com/Gold Chafing Dish Set mit Klarem Fenster	https://effiq-rate.com/Glass Lid 9 QT Chafing Dishes		\$ 139.99 £ 108.32 € 139.99 CA\$ 179.92
	https://effiq-rate.com/Soup Chafer	https://effiq-rate.com/11QT Soup Chafing Dish		https://effiq-rate.com/11QT Gold Soup Chafer		\$ 169.99 £ 205.76 CA\$ 229.99
	https://effiq-rate.com/12L Commercial Drink Dispenser	https://effiq-rate.com/3 Gallon Beverage Dispenser				\$ 115.99 £ 144.89

Product	US	UK	DE	CA	JP	Price
	https://effiq-rate.com/Black gold Wind Guard	https://effiq-rate.com/Black Chafer Wind Guard	https://effiq-rate.com/Schwarz Chafing Dish Windschutz	https://effiq-rate.com/4 Pack black Chafer Wind Guard		\$ 29.99 £ 39.99 € 45.99 CA\$ 45.99
	https://effiq-rate.com/White gold wind guard	https://effiq-rate.com/White Chafer Wind Guard	https://effiq-rate.com/Weiß Chafing Dish Windschutz	https://effiq-rate.com/4 Pack Chafer Wind Guard		\$ 29.99 £ 37.99 € 45.99 CA\$ 45.99

