Ocean®
DELIGHT
SERVING A FULL CUP OF FUN AND HAPPINESS
เสิร์ฟความสุข สนุกทุกไอเดีย
Your Partner
in Food Service
Pleasure

Ocean
PROFESSIONAL

Your Partner in Food Service Pleasure

We hold on to the mission to create high-quality glassware that not only serves customers' basic needs, but also generates welcoming atmosphere for the dining and drinking experience. Therefore, Ocean Professional can become an internationally preferred brand, with our durable and stylish pieces, at our standard.

สิ่งที่เรายึดถือมาตลอด คือการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีนวัตกรรมการออกแบบ โดยคำนึงถึงประโยชน์การใช้งานและสามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้อย่างสมบูรณ์แบบ ผสานคุณค่างานดีไซน์ที่เสริมสร้างบรรยากาศความสนุกสนานให้กับการกินดื่ม เพื่อให้ 'โอเชียน โปรเฟสชันแนล' เป็นแบรนด์แก้วคุณภาพในใจผู้บริโภคระดับสากล

DELIGHT

SERVING A FULL CUP OF FUN AND HAPPINESS

เสิร์ฟความสุข สนุกทุกไอเดีย

The new collection of ice cream glass comes in a modern design, with curves that foster imagination. The clear glass allows every element and color of ice cream to shine. The glass also has a wider top that is open for a wilder imagination, while the thickness keeps cool for longer, increasing your delightful moment.

แก้วไอศกรีมดีไซน์ทันสมัยด้วยความโค้งเว้าของเส้นสายที่ถ่ายทอดจินตนาการสรรค์สร้างสีสันความสดใส และไอเดียแปลกใหม่ให้ไอศกรีมดูโดดเด่นสะดุดตา และด้วยดีไซน์ผนังหนากว่าช่วยให้ไอศกรีมละลายช้า เพิ่มบรรยากาศความสนุกสนานได้ยาวนานและต่อเนื่อง

CREATIVITY BOWL
CREATIVE PRESENTATION

The tulip-shaped glass is designed to fit ice cream scoops perfectly. Making your stack of scoops prettier without having to double the toppings, the curvy shape attracts even more attention.

ดีไซน์ที่ทำให้การตกแต่งไอศกรีมง่ายขึ้น แก้วรูปทรงดอกทิวลิปพอเหมาะกับขนาดของลูกไอศกรีม ช่วยเสริมให้ไอศกรีมและท็อปปิ้งเรียงตัวซ้อนกันสวยงามและดูเต็มล้นในสไตล์ซันเดย์ ในขณะที่ใช้ท็อปปิ้งในการตกแต่งน้อยลง เส้นสายโค้งเว้าสร้างไอเดียแปลกใหม่ เสิร์ฟความสนุกไม่รู้จบ

ICY WALL
LASTING COOLNESS

The thicker glass wall keeps the temperature cold for longer. Indulge in the sweet moment before it all melts.

ผนังแก้วหนาพิเศษช่วยเก็บความเย็นได้มากขึ้น ทำให้ลูกค้าได้เติมอิ่มกับทุกรสสัมผัส สร้างความประทับใจได้อย่างต่อเนื่องยาวนานขึ้น

USER-FRIENDLY DESIGN

Its friendly design serves all functional needs.

- Easy-to-hold and practical to scoop ice cream and toppings together.
- The wide rim allows your customers to savour every spoon carelessly.
- Durable and easy to clean even when the syrup is at the bottom.

ดีไซน์ที่ตอบสนองการใช้งานในทุกขั้นตอน

- จับกระชับตกแต่งสะดวก
- ปากแก้วกว้างพอเหมาะ เมื่อตักทานท็อปปิ้งไม่ร่วงหล่นง่าย
- ผนังหนาโค้ง ไม่แตกง่าย ล้างทำความสะอาดง่ายแม้คราบน้ำเชื่อมในก้นแก้ว

DELIGHT SUNDAE CUP SMALL

This curvy glassware with tall stems is perfect fit for either one big scoop or two medium scoops of ice cream with plenty of toppings.

แก้วไอศกรีมที่ลงตัวกับไอศกรีมซันเดย์ 1 ลูกใหญ่ หรือ 2 ลูกเล็ก ทำให้ไอศกรีมและท็อปปิ้งดูเต็มล้นน่ารับประทานและสร้างความประทับใจให้ลูกค้าได้มากกว่าด้วยเส้นสายโค้งเว้าและดีไซน์ขาแก้วสูง

DELIGHT SUNDAE CUP LARGE

Designed to serve two large scoops of ice cream and full-on toppings, the classy curvy design and the tall stem make your ice cream creation stand out.

ดีไซน์แก้วที่ได้รับการออกแบบมาสำหรับการเสิร์ฟไอศกรีมซันเดย์ 2 ลูกใหญ่ พร้อมท็อปปิ้งได้อย่างสวยงามดูเต็มล้นน่ารับประทานเส้นสายโค้งเว้าสร้างมุมมองใหม่ๆ นอกจากนี้ดีไซน์ขาแก้วสูงยังช่วยให้ไอศกรีมดูโดดเด่นสะดุดตากว่า

DELIGHT
ONE SCOOP CUP

Designed to fit one big scoop, the Delight One Scoop Cup features a wide top that lets toppings stay perfectly on top, together with the shape that's easy to hold while serving.

ดีไซน์ที่เหมาะกับการเสิร์ฟไอศกรีม 1 ลูกใหญ่ หรือขนมหวานต่างๆ ปากแก้วกว้าง ตกแต่งง่าย ดีไซน์แก้วโค้งเว้า ใช้งานสะดวกรองรับมือขณะตักหรือเสิร์ฟไอศกรีม

DELIGHT
BANANA SPLIT DISH

The newly designed plate for your favorite Banana Split adds some playfulness for an ice cream combo. What's more? The trend of ice cream with brownies and macarons goes well with this glass, too.

แก้วดีไซน์ใหม่สำหรับไอศกรีมบานาน่าสปลิท สร้างสรรค์ไอเดียหลากหลาย เติมความแปลกใหม่ให้เมนูของคุณ ด้วยการเสิร์ฟไอศกรีมเทรนด์ใหม่ เช่น การเสิร์ฟพร้อมบราวนี่หรือมาการอง

ICE CREAM WORLD

The ice cream world is the world of endless flavor creations. Pastry chefs can get inspired by various ingredients and create new favorites for ice cream lovers.

โลกของไอศกรีมคือความสร้างสรรค์ทางรสชาติ ไม่มีที่สิ้นสุด รสชาติต่างๆ สามารถรังสรรค์ขึ้นมาจากวัตถุดิบนานาชนิดจากทั่วทุกมุมโลกจนกลายมาเป็นไอศกรีมถ้วยโปรดของทุกคน

THE CLASSIC

The all-time favorite vanilla, chocolate and strawberry ice cream combo brings back the memory of your first scoops, representing blissful childhood memories.

ความคลาสสิคของไอศกรีมรสวานิลา ช็อคโกแลต และสตรอว์เบอร์รี่ ย้อนให้นึกถึงวันที่ได้ลิ้มรสไอศกรีมเป็นครั้งแรก และก็ยังคงครองใจไม่ว่าเวลาจะผ่านไปนานแค่ไหนก็ตาม

BOOZY TOUCH

The classic rum and raisin ice cream proves that booze and ice cream are well integrated. Add some brown sugar to your rum or create a unique sensation with your favorite beer.

ไอศกรีมรสเหล้าชื่อดังอย่าง Rum Raisin เป็นตัวอย่างที่ยืนยันว่า ‘เหล้า’ และไอศกรีมเป็นรสชาติที่เข้ากันได้ดี เพราะฉะนั้นหากจะผสมเหล้ารัมกับน้ำตาลทรายแดง หรือหยิบเบียร์มาเป็นส่วนผสมก็จะช่วยสร้างความหอมหวลให้กับไอศกรีมได้เป็นอย่างดี

EXPERIMENTAL SCOOP

Think outside the box and add a little fun to the good old ice cream and funky topping combo. Savory items that don’t seem to get along can be the next big thing, such as bacon.

เพิ่มความสนุกให้กับไอศกรีมถ้วยเดิมโดยการคิดนอกกรอบ ลองเพิ่มรสชาติที่เหมือนจะไม่เข้ากันอย่างเบคอน ให้กลายเป็นรสชาติใหม่สร้างสรรค์ไอเดียที่แตกต่าง

HEALTHY

You don’t need to have a rich and heavy scoop. Dairy-free sorbets can also refresh your tiring day. Try something new with seasonal fruits like mangosteen, lychee and passion fruit to make it really good.

ไอศกรีมไม่จำเป็นต้องหวานเข้มข้นเสมอไป ผู้ที่รักสุขภาพ หรือดูแลรูปร่างก็สามารถเติมความสดชื่นได้ด้วยไอศกรีมแบบเชอร์เบทผลไม้ที่ไม่มีส่วนผสมของนม แต่เต็มที่กับรสผลไม้ แล้วลองเล่นสนุกกับเชอร์เบทผลไม้ตามฤดูกาลอย่างเสาวรส มังคุด ลิ้นจี่ ก็จะช่วยเพิ่มความพิเศษได้ยิ่งขึ้นไปอีก

THE TOPPING GUIDE

Top up your ice cream base and make it more fun with a variety of flavors and textures. There's no rule here, only fun and yumminess.

ถ้ารสชาติไอศกรีมคือตัวยืนพื้น ท็อปปิ้งโรยหน้าคือจินตนาการด่านที่สองที่เพิ่มอรรถรส และเนื้อสัมผัสที่หลากหลายให้กับสกู๊ปที่คุณเลือก และแน่นอนว่าไม่มีอะไรถูก ไม่มีอะไรผิด มีแต่ความอร่อยเพียงอย่างเดียวเท่านั้น

SAVORY KICKS

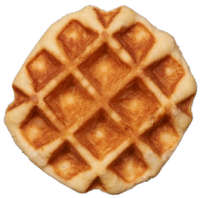
Savory-sweet combos become a common menu item for sensation lovers. Once you start adding bacon to your vanilla ice cream or a pinch of Himalayan salt to your caramel ice cream, you won't be able to stop.

ของคาวในจานหวานไม่ใช่เรื่องแปลกอีกต่อไปแล้วสำหรับผู้ที่ชอบค้นหารสชาติใหม่ๆ ลองเพิ่มรสชาติไอศกรีมวนิลลาด้วยเบคอนทอดกรอบหรือไอศกรีมคาราเมล ท็อปปิ้งด้วยเกลือหิมาลัย รับรองจะติดใจ

THE CROSSOVER

Sweets on sweets are perfectly sweet. Imagine a scoop of cold vanilla ice cream served with warm brownies. Or venture further with freshly fried Spanish churros or newly-rolled Thai coconut crepes.

อีกหนึ่งท็อปปิ้งแนะนำคือการตกแต่งด้วยขนมหวานชนิดต่างๆ เช่น เสิร์ฟไอศกรีมวานิลาเย็นฉ่าพร้อมบราวนี่อบร้อนหอมๆ แต่ลองเปลี่ยนเป็น Churros จากสเปนหรือแท่งทองม้วนของไทยก็สร้างสไตล์ที่แตกต่างได้



CHILDHOOD NOSTALGIA

Make the most of your childhood nostalgia by recreating the flavors that remind you of sweet old days, such as fancy fairy floss.

หนึ่งไอเดียสนุกๆ ที่สามารถนำมาเป็นท็อปปิ้งได้คือการหวนนึกถึงขนมหวานในวัยเด็กอย่างลายไหมหรือน้ำตาลปั้น นอกจากรสชาติที่อร่อยแล้วยังชวนให้คิดถึงวันวานที่หวานหอมอีกด้วย

HOMEMADE IS THE BEST

Syrup, sauce and jams are needed for your sundae ice cream. But wouldn't it be better if we could make some unique flavors from our own recipes? No matter if it's your own chocolate-mint sauce or your favorite fruit jam, homemade is always best.

น้ำเชื่อม ซอส และแยม เป็นท็อปปิ้งคลาสสิคที่ขาดไม่ได้ แต่ท็อปปิ้งเหล่านี้จะยิ่งพิเศษมากขึ้นหากเรานำผลไม้ชนิดโปรดมาผสมเป็นสูตรเฉพาะ หรือสร้างสรรค์ซอสช็อคโกแลตมิ้นท์รสชาติไม่ซ้ำใคร เป็นรสชาติแบบโฮมเมดในแบบฉบับของคุณเอง

THE PRESENTATION

Here comes the last step of serving ice cream. Put together the best possible elements and make them eye-catching

ขั้นตอนสุดท้ายของการเสิร์ฟไอศกรีม
คือการจัดวางวัตถุดิบที่คัดสรรไว้ลง
ในแก้วดีไซน์เก๋ แล้วตกแต่งท็อปปิ้งใน
สไตล์ที่แตกต่าง สร้างรสชาติ สีสัน
และความสนุกให้ทุกคน

CLASSIC STYLE

The basic, minimalistic way stands the test of time. This style suits classic ice cream flavors the best. Because after all, it's the flavors that matter.

ความคลาสสิคแบบเรียบง่าย ตกแต่งเพียงเล็กน้อย แต่อัดแน่นไปด้วยรสชาติ และความอร่อยเหมาะกับการเสิร์ฟกับไอศกรีมรสคลาสสิคและซอสโฮมเมดเพิ่มความรู้สึกอบอุ่น

PLAYFUL STYLE

What about changing the spot where you put toppings? Dip your glass top in melting chocolate and garnish with crackers, popcorn and other colorful toppings to broaden your creativity.

ลองเปลี่ยนจากการโรยท็อปปิ้ง
เป็นการเคลือบปากแก้วด้วยซอส
ช็อคโกแลต แล้วโรยแครกเกอร์บด
ป๊อปคอร์น หรือท็อปปิ้งต่างๆ
เพื่อเพิ่มความสนุกไม่ซ้ำใคร

ELEGANCE STYLE

Edible flowers are very trendy toppings that work well with both sweet and savory dishes, and also ice cream. Make your Sundae extraordinary with beautiful rose or violet petals on top to impress everyone.

Edible Flower คือท็อปปิ้งสุดเทรนดี้ ลองจินตนาการการตกแต่งด้วยดอกไม้สีสวยสดใสให้กับถ้วยไอศกรีมสุดชิค เพิ่มความหรูหราสุดพิเศษให้ทุกคนประทับใจ

DELIGHT

SERVING A FULL CUP OF FUN AND HAPPINESS

เสิร์ฟความสุข สนุกทุกไอเดีย

P02615

DELIGHT
ONE SCOOP CUP 5 1/2 oz.

5 1/2 oz.
TD: 98 mm.
BD: 65 mm.
MD: 98 mm.
H: 89 mm.
W: 305 gms.
Packing: 6/24

P02617

DELIGHT
SUNDAE CUP 5 1/4 oz.

5 1/4 oz.
TD: 85.5 mm.
BD: 68 mm.
MD: 85.5 mm.
H: 136 mm.
W: 330 gms.
Packing: 6/24

P02618

DELIGHT
SUNDAE CUP 6 3/4 oz.

6 3/4 oz.
TD: 97.5 mm.
BD: 76 mm.
MD: 97.5 mm.
H: 148 mm.
W: 455 gms.
Packing: 6/24

P02616

DELIGHT
BANANA SPLIT DISH

TD: 240 mm. (L)
BD: 109 mm. (L)
MD: 240 mm. (L)
H: 44 mm.
W: 350 gms.
Packing: 6/24

Ocean®

OCEAN GLASS PUBLIC COMPANY LIMITED
75/88-91 34th floor, Ocean Tower II, Sukhumvit 19(Soi Wattana)
North-Klongtoey, Wattana, Bangkok 10110
Tel: +66 (0) 2661- 6556 Fax: +66 (0) 2661- 6550
E-mail: contact@ocean-professional.com
www.ocean-professional.com
www.facebook.com/OceanProfessional