

DELIGHT

SERVING A FULL CUP OF FUN AND HAPPINESS
เสิร์ฟความสุข สุกทุกใจดี



Your Partner
in Food Service
Pleasure

The logo for Ocean Professional, featuring the word "Ocean" in a large, white, serif font, with "PROFESSIONAL" in a smaller, black, sans-serif font below it, all enclosed in a white rectangular box.

Your Partner in Food Service Pleasure

Our mission is the creation of high-quality glassware that not only serves customers' basic needs, but also generates a welcoming atmosphere to the dining and drinking experience. This will enable Ocean Professional to become an international preferred brand, with our standard, durable and stylish products.

สิ่งที่เรายึดถือมาตลอด คือการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีนวัตกรรมการออกแบบโดยคำนึงถึงประโยชน์การใช้งานและสามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้อย่างสมบูรณ์แบบ พuasanคุณค่างานดีไซน์ที่เสริมสร้างบรรยากาศความสนุกสนานให้กับการกินดื่ม เพื่อให้ 'โอเชียน โปรเฟสชันแนล' เป็นแบรนด์ที่แก้วคุณภาพในใจผู้บริโภคระดับสากล

DELIGHT

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

แก้วไอศกรีมดีไซน์ทันสมัยด้วยความโค้งเว้าของเส้นสาย ที่ถ่ายทอดจินตนาการ สรรค์สร้างสีสันความสดใส และ ไอเดียแปลกใหม่ให้ไอศกรีมดูโดดเด่นสะดุดตา และด้วยดีไซน์ พึงหมากว่าช่วยให้อิศกรีมละลายช้า เพิ่มบรรยากาศ ความสนุกสนานได้ยาวนานและต่อเนื่อง



CREATIVITY BOWL CREATIVE PRESENTATION

The tulip-shaped glass is designed for ice cream scoops to fit perfectly. Your stack of scoops look prettier and more overwhelming without double toppings. The nouveau curvy shape attracts even more attention.

ดีไซน์ที่ทำให้การตกแต่งไอศกรีมง่ายขึ้น แก้วรูปทรงดอกทิวลิปพอเหมาะกับความขนาดของลูกไอศกรีม ช่วยเสริมให้อิศกรีมและท็อปปิ้งเรียงตัวซ้อนทับสวยงามและดูเต็มลิ้นในสไตล์ทันสมัย ในขณะที่ใช้ท็อปปิ้งในการตกแต่งน้อยลง เส้นสายโค้งเว้า สร้างไอเดียแปลกใหม่ เสริมความสนุกไม่จืดจาง



ICY WALL LASTING COOLNESS

The thicker glass wall retains the cold temperature longer resulting in the extended indulgence of sweet moments before it all melts.

ผนังแก้วหนาพิเศษช่วยเก็บความเย็นได้มากขึ้น ทำให้ลูกค้าได้ดื่มอิมกับทุกรสสัมผัส สร้างความประทับใจได้อย่างต่อเนื่องยาวนานขึ้น

USER-FRIENDLY DESIGN

Its friendly design serves several functional needs.

- Easy-to-hold and practical to scoop the ice cream and toppings together.
- Wide rim allows your customers to savor every spoonful carelessly.
- Durable and easy to clean, including the syrup at the bottom.

ดีไซน์ที่ตอบสนองการใช้งานในทุกขั้นตอน

- จับกระชับ ตกแต่งสะดวก
- ปากแก้วกว้างพอเหมาะ เมื่อตักทานท็อปปิ้งไม่ร่วงหล่นง่าย
- ผนังหนาโค้ง ไม่แตกง่าย ล้างทำความสะอาดง่ายแม้คราบน้ำเชื่อมในก้นแก้ว

DELIGHT SUNDAE CUP SMALL

This curvy glass with a tall stem gives you a perfect fit of either one big or two medium scoops of ice cream with plenty of toppings.

แก้วไอศกรีมที่ลงตัวกับไอศกรีมขนาด 1 ลูกใหญ่ หรือ 2 ลูกเล็ก ทำให้ไอศกรีมและท็อปปิ้งดูเต็มล้น น่ารับประทานและสร้างความประทับใจให้ลูกค้าได้มากกว่าด้วยเส้นสายโค้งงอและดีไซน์ขาแก้วสูง



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.

ดีไซน์แก้วที่ได้รับการออกแบบมาสำหรับการเสิร์ฟไอศกรีมขนาด 2 ลูกใหญ่ พร้อมท็อปปิ้งได้อย่างสวยงามดูเต็มล้น น่ารับประทาน เส้นสายโค้งงอสร้างมุมมองใหม่ๆ นอกจากนี้ดีไซน์ขาแก้วสูงยังช่วยให้ไอศกรีมดูโดดเด่นสะดุดตา





DELIGHT ONE SCOOP CUP

Designed to fit one big scoop, Delight one scoop cup features a wide top that allows toppings to stay perfectly on top together, and the shape is easy to hold while serving.

ดีไซน์ที่เหมาะสมกับการเสิร์ฟไอศกรีม 1 ลูกใหญ่ หรือขนมหวานต่างๆ ปากแก้วกว้าง ตกแต่งง่าย ดีไซน์แก้วโค้งงอ ใช้งานสะดวก รองรับมือขณะตักหรือเสิร์ฟไอศกรีม

DELIGHT BANANA SPLIT DISH

The newly-designed dish for your favorite Banana Split adds some playfulness for an ice cream combo. What's more? The trending ice cream with brownies and macarons go well with this glass, too.

แก้วดีไซน์ใหม่สำหรับไอศกรีมบานาน่าสปลิต สร้างสรรค์ไอเดียหลากหลาย เพิ่มความแปลกใหม่ให้เมนูของคุณ ด้วยการเสิร์ฟไอศกรีมทรงดีใหม่ เช่น การเสิร์ฟพร้อมบราวนี่ หรือมาการอง



ICE CREAM WORLD

The ice cream world is a world of endless flavor creation. Pastry chefs can get inspiration from various ingredients and create new favorites for ice cream lovers.

โลกของไอศกรีมคือความสร้างสรรค์ทางรสชาติ ไม่มีที่สิ้นสุด รสชาติต่างๆ สามารถรังสรรค์ขึ้นมาจากวัตถุดิบนานาชนิดจากทั่วทุกมุมโลกจนกลายมาเป็นไอศกรีมถ้วยโปรดของคุณ



THE CLASSIC

The all-time favorite vanilla, chocolate and strawberry brings back memories of your first scoops, and represent blissful childhood no matter how long ago.

ความคลาสสิกของไอศกรีมรสวานิลลา ช็อกโกแลต และสตรอว์เบอร์รี่ ย้อนให้นึกถึงวันที่ได้ลิ้มรสไอศกรีมเป็นครั้งแรก และที่ยังคงครองใจไม่ว่าเวลาจะผ่านไปนานแค่ไหนก็ตาม

BOOZY TOUCH

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

ไอศกรีมรสเหล้าร๊อด้งอย่าง Rum Raisin เป็นตัวอย่างที่ยืนยันว่า 'เหล้า' และไอศกรีมเป็นรสชาติที่เข้ากันได้ดี เพราะอะบิเนหากจะผสมเหล้าร๊อด้งกับน้ำตาลทรายแดง หรือหีบเบียร์มาเป็นส่วนผสมก็จะช่วยสร้างความหอมหวานให้กับไอศกรีมได้เป็นอย่างดี

EXPERIMENTAL SCOOP

Generate a delightful ice cream menu by thinking outside the box. Savory items that don't seem to mix well, such as bacon, could be the next flavor.

เพิ่มความสุขให้กับไอศกรีมถ้วยเดิมโดยการคิดนอกกรอบ ลองเพิ่มรสชาติที่เหมือนจะไม่เข้ากันอย่างเบคอน ให้กลายเป็นรสชาติใหม่สร้างสรรค์ไอเดียที่แตกต่าง

HEALTHY

It's not necessary to serve a rich and heavy scoop. Dairy-free sorbets can also be refreshing after a tiring day. Enhance it with seasonal fruits like mangosteen, lychee and passion fruit to make it extra enjoyable.

ไอศกรีมไม่จำเป็นต้องหวานเข้มข้นเสมอไป ผู้ที่รักสุขภาพ หรือดูแลสุขภาพก็สามารถชื่นชมความสดชื่นได้ด้วยไอศกรีมแบบเชอร์เบตผลไม้ที่ไม่มีส่วนผสมของนม แต่เติมน้ำตาลผลไม้แล้วลองเล่นสนุกกับเชอร์เบตผลไม้ตามฤดูกาลอย่างเสาวรส มังคุด ลิ้นจี่ ก็จะช่วยเพิ่มความพิเศษได้ยิ่งขึ้นไปอีก

THE TOPPING GUIDE

Add toppings to 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.

ท็อปปิง คือการสร้างสรรคจินตนาการที่เพิ่มรสชาติและเนื้อสัมผัสที่หลากหลายให้กับไอศกรีมอย่างไร้กฎเกณฑ์ เพิ่มความอร่อยและความสนุกในทุกรสชาติ



SAVORY KICKS

A savory-sweet combo becomes a common menu for sensation lovers. Adding bacon to your vanilla ice cream or a pinch of Himalayan salt to your caramel ice cream is also possible.

ของหวานในจานหวานไม่ใช่เรื่องแปลกอีกต่อไปแล้วสำหรับผู้ที่ชอบค้นหารสชาติใหม่ๆ ลองเพิ่มรสชาติไอศกรีมวนิลลาด้วยเติมด้วยเบคอนทอดกรอบหรือไอศกรีมคาราเมลท็อปปิงด้วยเกลือหิมาลัย 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.

อีกหนึ่งท็อปปิงที่น่าสนใจคือการตกแต่งด้วยขนมหวานชนิดต่างๆ เช่น เสิร์ฟไอศกรีมวนิลลาเย็นคู่พร้อมบราวนี่อบร้อนหอมๆ แต่ลองเปลี่ยนเป็น Churros จากสเปนหรือแก๊งกวงม้วนของไทยก็สร้างสไตล์ที่แตกต่างได้



CHILDHOOD NOSTALGIA

Bring back the nostalgia of your childhood by making the flavors that remind you of past sweet days such as fancy fairy floss.

หนึ่งไอเดียสนุกๆที่สามารถนำมาเป็นท็อปปิงได้คือการหวนนึกถึงขนมหวานในวัยเด็กอย่างสายไหมหรือน้ำตาลปั้น นอกจากรสชาติที่อร่อยแล้วยังชวนให้คิดถึงวันวานที่หวานหอมอีกด้วย

HOMEMADE IS THE BEST

Syrup, sauce and jams are musts for your ice cream sundae. But wouldn't it be better if you could use your own recipes of unique flavors? No matter if it's your own chocolate-mint sauce, or your favorite fruit jam, homemade is always the best.

น้ำเชื่อม ซอส และแยม เป็นท็อปปิงคลาสสิกที่ขาดไม่ได้ แต่ท็อปปิงเหล่านี้จะยิ่งพิเศษมากขึ้นหากเรานำผลไม้ชนิดโปรดมาผสมเป็นสูตรเฉพาะหรือสร้างสรรคซอสช็อคโกแลตเม้นท์รสชาติไม่ซ้ำใคร เป็นรสชาติแบบโฮมเมดในแบบฉบับของคุณเอง



THE PRESENTATION

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

ขั้นตอนสุดท้ายของการเสิร์ฟไอศกรีม คือการจัดวางวัตถุดิบที่คัดสรรไว้อย่างลงตัวในแก้วดีไซน์เก๋ แล้วตกแต่งท็อปปิ้งในสไตล์ที่แตกต่าง สร้างรสชาติ สีสัน และความสนุกให้ทุกคน



CLASSIC STYLE

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

ความคลาสสิกแบบเรียบง่าย ตกแต่งเพียงเล็กน้อย แต่อัดแน่นไปด้วยรสชาติ และความอร่อย เหมาะกับการเสิร์ฟกับไอศกรีมรสคลาสสิกและซอสไอศกรีมเพิ่มความรู้สึกอบอุ่น





PLAYFUL STYLE

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

ลองเปลี่ยนจากการโรยท็อปปิ้งเป็นการเคลือบปากแก้วด้วยช็อคโกแลต แล้วโรยแครกเกอร์บด ป๊อปคอร์น หรือท็อปปิ้งต่างๆ เพื่อเพิ่มความสุขแบบไม่ซ้ำใคร





ELEGANCE STYLE

Edible Flowers are a very trendy topping 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 คือท็อปปิ้งสุดเทรนด์ที่ลองจินตนาการการตกแต่งด้วยดอกไม้ที่สวยงามใส่ให้กับถ้วยไอศกรีมสุดช็อค เพื่อความหรูหราสุดพิเศษให้ทุกคนประทับใจ

DELIGHT

SERVING A FULL CUP OF FUN AND HAPPINESS

เสิร์ฟความสุข สนุกทุกถ้วย



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



Your Partner in Food Service Pleasure

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

Email : contact@ocean-professional.com

www.facebook.com/OceanProfessional