

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-104	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。TKG

商品をWEBで探す TKG

104

TKG アルミキャスト スウィングパンシリーズ オムレツ・チャーハンをラクラク返せるスウィングパン!

動画 WEBにて動画を公開中! www.endoshoji.co.jp/movie

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンボット・保存容器

ボール・ザル・米びつ

磨きナイフ・砥石

まな板・包丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

シェフにやさしいラクラク返せるフライパン



バネハンドルで腱鞘炎予防!!
フライパンのハンドル部にバネ材を用いることにより、オムレツ等の食材の返しが容易になりました。さらにバネの効果により、返しの際の手首や腕への負担が軽減され、重い鍋を長時間振ると起こりやすい腱鞘炎の予防等、調理現場の合理化を実現します。使いやすいシリコン樹脂ハンドルで手にフィットします。



軽くて丈夫なアルミキャスト製
本体には特厚底のアルミキャストを採用。軽くて熱効率に優れ、ムラなく均一に焼けます。熱変形にも強く、耐久性も抜群です。

① TKG アルミキャスト スウィングパン (ASI-82)

	cm内	外径	深さ	板厚	kg
6-0104-0101	26	270×59	3.1	0.78	¥7,000
6-0104-0102	28	290×62	3.3	0.89	¥7,900

② TKG アルミキャスト スウィングパン プロ (ASI-83)

	cm内	外径	深さ	板厚	kg
6-0104-0201	24	262×55	3.3	0.72	¥8,200
6-0104-0202	27	292×59	3.3	0.80	¥8,900
6-0104-0203	30	323×63	3.5	1.04	¥10,600

①② 材質: 本体/アルミ合金(3コートフッ素樹脂加工)
ハンドル/ステンレスバネ材、シリコン樹脂

③ TKG アルミキャスト スウィングパン いため鍋 (ASI-84)

	cm内	外径	深さ	kg
6-0104-0301	28	290×77	0.82	¥8,100
6-0104-0302	30	310×82	0.92	¥8,800

板厚: 3.5
材質: 本体/アルミ合金(3コートフッ素樹脂加工)
ハンドル/ステンレスバネ材、シリコン樹脂

センレンキャストシリーズ

- アルミ・マグネシウム合金使用で、軽くて丈夫。
- 熱変形に強いアルミキャスト製
- 内面は耐久性抜群!最高級のコーティング。
- 熱伝導性に優れたリップルウェーブ加工。(玉子焼きは除く)



④ センレンキャスト フライパン (ASN-16) 目

	cm内	外径	深さ	kg
6-0104-0401	18	190×40	0.38	¥3,500
6-0104-0402	20	210×55	0.45	¥3,800
6-0104-0403	22	230×56	0.51	¥4,000
6-0104-0404	24	250×58	0.55	¥4,100
6-0104-0405	26	270×60	0.55	¥4,500
6-0104-0406	28	290×63	0.62	¥5,200
6-0104-0407	30	310×65	0.80	¥6,000
6-0104-0408	33	340×67	1.15	¥7,500
6-0104-0409	36	370×67	1.28	¥9,200

⑤ いため鍋 (ASN-17) 目

	cm内	外径	深さ	kg
6-0104-0501	30	310×82	0.77	¥6,000
6-0104-0502	32	330×85	0.91	¥7,000

本体: アルミニウム合金(マグネシウム合金)
内面: テフロン® プラチナプラス加工
外面: ミラー仕上げ
底面: サテン仕上げ
ハンドル: 天然木

匠技シリーズ アルミキャストとテフロンプラチナプロ

高密度4層構造で抜群の耐久性を実現(底厚4mm)
堅牢な硬質天然木の持ち手



アルミ鍋物はここが違う
●熱効率を考えた理想的な形状を実現。
●熱によるフレキや変形がおきにくい。
●熱を均一に伝えフッ素樹脂加工をやさしくサポート。



⑥ 匠技 フライパン (ATK-63) 目

	cm内	深さ	kg	
6-0104-0601	22	48	0.69	¥4,000
6-0104-0602	24	52	0.81	¥4,500
6-0104-0603	26	57	0.84	¥5,000
6-0104-0604	28	61	0.97	¥5,800
6-0104-0605	30	62	1.02	¥6,300
6-0104-0606	32	62	1.07	¥6,800

⑦ 匠技 いため鍋 (ATK-64) 目

	幅	高さ	重量	価格
6-0104-0701	28	74	0.94	¥5,300
6-0104-0702	30	84	0.98	¥5,800



⑧ 純チタン 木柄フライパン (AHL-J8)

	cm内	深さ	g	
6-0104-0801	22	50	455	¥14,200
6-0104-0802	24	55	510	¥15,000
6-0104-0803	26	55	560	¥16,000
6-0104-0804	28	60	660	¥16,600

板厚:12

板厚: 1.2



⑨ 純チタン 木柄いため鍋 (AIT-12)

	cm内	深さ	g	
6-0104-0901	26	75	590	¥16,500
6-0104-0902	28	80	640	¥17,400
6-0104-0903	30	90	730	¥17,700

板厚: 1.2



常識を超えたユニークな形状!!



ブラック



レッド



グリーン



ブラウン



パープル

⑩ バイレックス フラッシュパン 26cm (API-11) 目 ¥10,000

6-0104-1001	FL-26-BKJ	ブラック
6-0104-1002	FL-26-RDJ	レッド
6-0104-1003	FL-26-GNJ	グリーン
6-0104-1004	FL-26-BRJ	ブラウン
6-0104-1005	FL-26-PRJ	パープル

内径φ260×H80(50) 0.8kg



●縁がせり上がっているからプロのシェフのように軽やかに食材を振ることができます。