

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-112	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

112

DO-EN (ドー・エン) ノンスティックガストロノームパン

スチームコンベクションはもちろん、色々な用途にご使用できます。



料理道具

鍋類

フライパン、
ガス・コンロ用

ガス・コンロ用
パン、
ホイルパン

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、
漬物、米びつ

磨きナイフ、
砥石

まな板、包丁、
殺菌庫

そば、うどん、
バスタ用品

蒸し器、中華、
揚げ物用品

① DO-EN 18-8 ノンスティック ガストロノームパン (板厚0.8mm) (AGS-08)

深さ	DO-EN 18-8 ノンスティック ガストロノームパン		
	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ
	外形寸法 530×325	外形寸法 353×325	外形寸法 325×265
20mm	811.20FS 6-0112-0101 ¥7,100	823.20FS 6-0112-0102 ¥5,300	812.20FS 6-0112-0103 ¥4,000
40mm	811.40FS 6-0112-0104 ¥7,800	823.40FS 6-0112-0105 ¥5,600	812.40FS 6-0112-0106 ¥4,500
65mm	811.2FS 6-0112-0107 ¥9,200	823.2FS 6-0112-0108 ¥6,400	812.2FS 6-0112-0109 ¥5,000
100mm	811.4FS 6-0112-0110 ¥12,600	823.4FS 6-0112-0111 ¥8,800	812.4FS 6-0112-0112 ¥7,700
150mm	811.6FS 6-0112-0113 ¥17,500	823.6FS 6-0112-0114 ¥13,400	812.6FS 6-0112-0115 ¥11,200
200mm	811.8FS 6-0112-0116 ¥24,500		812.8FS 6-0112-0117 ¥16,500

●フッ素加工 (ノンスティック) を施しておりますので、洗浄が容易で水道光熱費、人件費の節約で調理場の省力化になります。
※金属タワシ、金属ヘラ等はご使用しないでください。



③ DO-EN 18-8 ブルリング付 ガストロノームパン (板厚0.8mm) (AGS-14)

深さ	1/1サイズ	1/2サイズ
	外形寸法 530×325	外形寸法 325×265
	6-0112-0301 ¥5,300	6-0112-0302 ¥3,100
65mm	6-0112-0303 ¥7,100	6-0112-0304 ¥4,100
100mm	6-0112-0305 ¥9,300	6-0112-0306 ¥6,400

●本体のコーナー部の裏面にリングが付いているので、④DO-EN 18-8 ブルリング付ガストロノームパンカバーとセットで使った場合、簡単に取り外しが出来ますので大変便利です。
※サイズ等はP.111①を御参照ください。



④ DO-EN 18-8 ブルリング付 ガストロノームパン カバー (シリコンパッキン付) (AGS-15)

1/1サイズ用	1/2サイズ用
530×325 ¥15,400	325×265 ¥11,000

●蓋の裏側にシリコンパッキンが付いているので、ガストロノームパン本体との密閉性があり、食品を新鮮に保つ事ができます。
●耐久性に優れ、保存・運搬に大変便利です。
●コーナー部にリングが付いているので、簡単にカバーを取り外せます。
●スタッキング (積み重ね) が可能ですので、収納場所をとりません。
※③DO-EN 18-8 ブルリング付ガストロノームパン専用です。



⑤ DO-EN 18-8 ガストロノームパン用 目皿 (AHT-62)

1/1用	1/2用
440×235 ¥7,800	290×235 ¥4,200

※P.111①DO-EN 18-8 ガストロノームパンの深さ100mmまでに使用可能です。

⑥ DO-EN 18-8 ガストロノームパン用 落とし蓋 (AHT-67)

1/1用	1/2用
440×235 ¥3,000	290×235 ¥2,700

●ガストロノームパン専用の煮物用落とし蓋です。

⑦ DO-EN 18-8 ガストロノームパン用 焼網 (数アミ) (AHT-69)

1/1用	1/2用
465×280 ¥2,300	315×280 ¥2,100

用途:ガストロノームパンの中に敷くタイプの焼網 (数アミ) です。
※DO-EN 18-8 ガストロノームパン 深さ20・40mm専用です。
※写真のガストロノームパンは別売になります。



⑧ 18-8 長バットアミ 48型用 (DO-EN 18-8 ガストロノームパン用網 1/1用) (ABT-41)

1/1用
450×257 ¥3,300

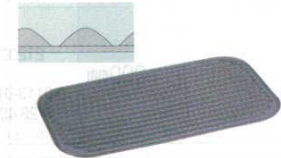
※P.111①DO-EN 18-8 ガストロノームパンの深さ100mmまでに使用可能です。



⑨ DO-EN 18-8 ガストロノームパン用 網 2/3用 (AHT-63)

2/3用
290×260 ¥2,100

※P.111①DO-EN 18-8 ガストロノームパンの深さ65・100mmにご使用できます。



⑩ DO-EN アルミ ノンスティック 波型焼物天板 (ホテルパン用) (AYK-61)

1/1用	1/2用
477×271×H8 ¥6,000	300×271×H8 ¥5,000

●焼き網がいらず、網を洗う手間がいりません。
●油をきりますので、仕上げがベタベタせず、焦げ目もつきにくいです。
●溝がついているので、余分な油が流れます。
●P.111①DO-EN 18-8 ガストロノームパンの深さ100mmまでにご使用できます。

