

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-44	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

44

電磁調理器からハイカロリバーナーまで、
プロの使用に耐える本格派。
モリブデン含有ステンレス鋼

保温性、耐久性に優れ、抜群の熱効率!
TKG



① 18-0 ステンレス ブラ柄 厚板実用鍋 (AZT-07)
(モリブデン含有ステンレス鋼)

	cm内	外径	高さ	φ	kg	底径
6-0044-0101	18	215×89	約 2.2	0.90	150	¥ 5,100
6-0044-0102	20	232×110	約 3.3	1.29	171	¥ 6,000
6-0044-0103	22	252×115	約 4.2	1.46	196	¥ 6,500
6-0044-0104	24	272×120	約 5.3	1.63	212	¥ 7,200
6-0044-0105	27	302×130	約 7.2	1.96	234	¥ 8,300
6-0044-0106	30	332×145	約10.0	2.30	265	¥10,200
6-0044-0107	33	362×150	約12.7	2.68	290	¥12,200
6-0044-0108	36	395×170	約17.0	3.09	320	¥13,800
6-0044-0109	39	420×190	約21.0	3.67	350	¥21,000

板厚: 1.0

- 耐食性・耐酸性はSUS304以上
(18-0ステンレス鋼モリブデン入り・チタン添加)
- 電磁調理器に使用出来ます。
- ※商品損失のおそれがあるため、空焚きは絶対にしないでください。



④ ホクア 本しゅう酸 美菜食(びさいしょく)
(AAZ-01)

	cm内	外径	高さ	φ	kg	底厚
6-0044-0401	16	185×78	1.4	0.23	0.7	¥ 2,600
6-0044-0402	18	206×87	2.0	0.28	0.7	¥ 2,900
6-0044-0403	20	227×99	2.8	0.34	0.7	¥ 3,200
6-0044-0404	22	248×109	3.7	0.42	0.75	¥ 3,500
6-0044-0405	24	270×116	4.8	0.49	0.75	¥ 3,900
6-0044-0406	26	289×129	6.3	0.58	0.75	¥ 4,300
6-0044-0407	28	312×140	7.9	0.74	0.85	¥ 5,400
6-0044-0408	30	335×148	9.6	0.87	0.9	¥ 6,500
6-0044-0409	32	351×160	12.0	1.06	0.9	¥ 7,800
6-0044-0410	34	380×169	14.0	1.17	0.9	¥ 9,700
6-0044-0411	37	413×178	17.7	1.60	1.1	¥12,000
6-0044-0412	40	447×190	21.0	2.00	1.2	¥20,000
6-0044-0413	44	487×200	28.0	2.40	1.25	¥25,000

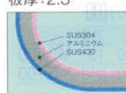
板厚: 2.5



② TKG クラッド 実用鍋 (AZT-57)

	cm内	外径	高さ	φ	kg	底径
6-0044-0201	24	255×122	5.4	1.85	210	¥24,400
6-0044-0202	27	285×132	7.4	2.39	240	¥27,800
6-0044-0203	30	317×147	10.0	2.83	265	¥34,300
6-0044-0204	33	347×152	12.8	3.26	295	¥39,700
6-0044-0205	36	380×172	17.0	3.86	320	¥46,200

板厚: 2.3



- クラッド鋼は抜群の熱効率を持ち、しかも、保温性、耐久性に優れた「ステンレス+アルミ+ステンレス」サンドイッチ構造の複合新素材です。



③ モリブデン 片手鍋 (AKT-E1)

	cm内	外径	高さ	φ	kg	底径
6-0044-0301	16	190×95	1.8	0.84	155	¥4,200
6-0044-0302	18	210×105	2.6	0.95	175	¥4,800
6-0044-0303	20	235×110	3.3	1.17	190	¥5,500

板厚: 1.0

材質: 18-0ステンレス鋼(モリブデン入り・チタン添加)



(42.45cm)

⑤ アカオしゅう酸 実用鍋 (AZT-04)

	cm内	外径	高さ	φ	kg	底厚
6-0044-0501	16	185×76	1.4	0.26	0.8	¥ 2,700
6-0044-0502	18	205×83	2.0	0.31	0.8	¥ 2,950
6-0044-0503	20	228×90	2.6	0.39	0.9	¥ 3,300
6-0044-0504	22	248×100	3.6	0.46	0.9	¥ 3,750
6-0044-0505	24	269×105	4.5	0.53	0.9	¥ 4,200
6-0044-0506	26	291×121	5.9	0.74	1.0	¥ 5,050
6-0044-0507	28	312×125	7.3	0.85	1.1	¥ 6,100
6-0044-0508	30	332×137	8.7	1.02	1.2	¥ 7,050
6-0044-0509	33	365×168	13.1	1.40	1.2	¥ 8,200
6-0044-0510	36	396×176	17.0	1.65	1.3	¥ 9,950
6-0044-0511	39	426×197	21.4	2.12	1.5	¥13,400
6-0044-0512	42	460×210	27.0	2.30	1.8	¥23,400
6-0044-0513	45	490×227	33.2	3.87	2.0	¥29,000

(42・45cm 把手アルミ鋳物)

⑥ アカオしゅう酸 実用鍋 浅型 (AZT-05)

	cm内	外径	高さ	φ	kg	底厚
6-0044-0601	18	203×60	1.3	0.27	0.8	¥2,500
6-0044-0602	20	228×65	1.7	0.35	0.85	¥3,100
6-0044-0603	22	247×67	2.4	0.41	0.9	¥3,500
6-0044-0604	24	267×69	2.8	0.47	0.9	¥4,100
6-0044-0605	26	293×70	3.3	0.66	1.0	¥4,800
6-0044-0606	28	313×80	4.7	0.70	1.1	¥5,800
6-0044-0607	30	332×85	5.7	0.92	1.2	¥6,700
6-0044-0608	33	370×90	7.0	1.16	1.2	¥7,800

いくつもの溝がアクを抱え込むから、
さっと水で流すだけ。



⑦ 18-0 業務用 フリーサイズ 落し蓋

(AOT-03) 6-0044-0701 ¥2,900

φ260～φ360 自在

〈特長〉

- ①均等に加熱される…美味しい!
- ②ふきこぼれがない…清潔!
- ③こげつきがない…にがりがない!
- ④煮くずれしない…美しい!
- ⑤早く仕上げる…燃料費が経済的!



⑧ 18-0 フリーサイズ落し蓋 (AOT-02) 6-0044-0801 ¥1,050

φ140～φ230 自在

⑨ 18-0 セフティー フリーサイズ おとし蓋 FOS-01

(AOT-08) 6-0044-0901 ¥800

φ140～φ230 自在

⑩ 木製 あく取り落し蓋 (杉材) (AOT-06)

6-0044-1001 16 ¥ 820

6-0044-1002 18 ¥ 900

6-0044-1003 20 ¥1,000

- 煮汁がまわりやすい。
- ギザギザを利用してなでるようにするとアクがよく付きま。
- 特許・意匠登録出願済み/特許2001-026579

⑪ 味わい食房 シリコン製 落し蓋 ASO-649

(AOT-10) 6-0044-1101 ¥1,100

φ180×H20

耐熱温度: 240℃

- 落し蓋以外に、電子レンジでラップ代わりにもご使用できます。



料理道具
鍋類

フライパン
ガスコンロ・バーナー
ホイルパン

バット・番重・コシテ

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・差・殺菌庫

そば・うどん・バスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品