

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-91	株式会社クイックパック	0564-59-3525

91

厨房用品

料理道具

鍋類

KG

セラベイク ファイアシリーズ セラミックコーティングを施したスタイリッシュなガラス製鍋。
直火、オーブン、レンジで使用可。こびりつかず、お手入れも楽々です。



① セラベイク ファイア ココット IH
アンバーIH K-9507
(ACR-03) 目 6-0091-0101 ¥13,000

内径	深さ	重さ
205	80	2.0 1.58

材質：鍋本体/超耐熱ガラス
蓋/全面物理強化ガラス
蒸し器/ホウ珪酸ガラス
耐熱温度差：鍋本体/400℃
蓋・蒸し器/120℃



② セラベイク ファイア ココット IH
アンバーIH K-9508
(ACR-04) 目 6-0091-0201 ¥14,500

内径	深さ	重さ
245	65	2.3 2.13

③ セラベイク ファイア スチーマー IH
アンバーIH K-9509
(ACR-05) 目 6-0091-0301 ¥17,000
260×227×H203
蒸し器サイズ：内φ210×深さ70
鍋サイズ：内φ205×深さ80 2.1ℓ



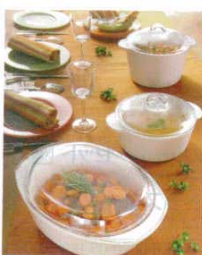
④ セラベイク ファイア ココット アンバー
(ACR-01) 目

目	内径	深さ	重さ
6-0091-0401 1	K-9466	170×65	1.0 ¥8,000
6-0091-0402 2	K-9467	210×78	1.7 ¥9,500
6-0091-0403 2.3	K-9468	252×62	2.2 ¥11,000
6-0091-0404 3	K-9469	214×122	2.0 ¥12,000

●こびりつきにくく、さっと汚れが落ちます。

⑤ セラベイク ファイア スチーマー
アンバーK-9470
(ACR-02) 目 6-0091-0501 ¥13,500
260×227×H203
蒸す所サイズ：内φ227×深さ63
鍋サイズ：内φ210×深さ78 2.1ℓ

ARCOROC 超耐熱ガラス パイロフラムシリーズ
材質：超耐熱セラミックガラス
耐冷・耐熱温度：-40～+800℃(耐熱温度差約500℃)



⑥ ココット・ロンド (API-12)

目	内径	深さ	重さ
6-0091-0601 1	P23A000/5043	160×68	¥6,500
6-0091-0602 2	P25A000/5043	200×85	¥8,500
6-0091-0603 3	P27A000/5043	200×126	¥10,500



⑦ オーバル・ココット3.5ℓ
P50A000/5043
(API-14) 目 6-0091-0701 ¥12,500
内270×220×深さ90

関連商品 その他 パイロフラムシリーズ→P.2094

ARCOROC

Trionon トリアノンシリーズ

よくばりな調理器具アルコフラムは、取っ手がワンタッチで取り外せますから電子レンジやオーブン、冷蔵庫に入れやすく、シンプルな美しさは、そのままテーブルでも活躍します。
トリアノンはアルコバルに同じデザインの皿がありますので、コーディネートしてお使いいただけます。



⑧ 片手鍋 69010 (RTL-37)

目	内径	深さ	重さ
6-0091-0801	140×70	0.7 1.1	¥3,000

⑨ 片手鍋用 取っ手 (RTT-24)

目	全長	重さ
6-0091-0901 大	69391	¥1,500
6-0091-0902 小	47583	¥1,400

※大18、20cm用 小14、16cm用
※オクタイム・トリアノンシリーズの鍋に合います。

Ocime オクタイムシリーズ

オクタイムシリーズはシンプルかつモダンな8角形のシリーズです。
調理方法を選ばず、温度ショックの驚異的な耐熱性はこども健在です。



⑩ 片手鍋 65548 (ROK-01)

目	内径	深さ	重さ
6-0091-1001	140×70	0.7 1.25	¥3,300

⑪ 両手鍋 11679 (ROK-02)

目	内径	深さ	重さ
6-0091-1101	155×58	1 1.25	¥3,000

ロップ・タック減圧鍋 安心・安全・簡単・省エネ。「減圧鍋」なら、ひと晩寝かせたあのおいしさが簡単に。



減圧鍋とは

鍋の中を「減圧」して調理する料理鍋です。鍋に食材と調味料を入れて加熱し、火を止めて放っておくだけ。鍋の中が真空状態になり、食材にじっくりと味が、浸透するので、数十分で何時間も煮込んだのと同じ効果が得られます。

旨味をぎゅっと閉じ込める密着ふた

蓋は密着構造。さらに蒸気弁が余分な圧力を抜いて鍋の中を定温・定圧に保つため、少量の水分や油での調理が可能です。野菜など洗ったあとの残った水分で調理できるので、栄養分の流出を最小限に抑え、旨味を逃しません。

余熱(減圧)で調理できる真空効果

火を止めてから調理を始めます。それは、過熱を止めたときに内圧が下がる(減圧)ことにより鍋の内部がほぼ真空状態になり、食材から余分な空気が抜かれ、代わりに味が染み込み、同時に柔らかくなります。



⑫～⑭ 材質：本体/アルミニウム合金
(内面、外面セラミック加工)
底面/ステンレス
蓋/耐熱ガラス
パッキン/シリコンゴム

⑫ ロップ・タック IH深型両手鍋 (ALY-80) 目

目	cm内径	深さ	重さ	底径
6-0091-1201	19	137	4.0 1.82	190
6-0091-1202	24	147	6.8 2.57	240

⑬ ロップ・タック IH浅型鍋 (AAS-14) 目 6-0091-1301 ¥10,000

目	cm内径	深さ	重さ	底径
6-0091-1301	19	107	3.0 2.29	190

⑭ ロップ・タック IHマルチパン (AML-38) 目 6-0091-1401 ¥12,000

目	cm内径	深さ	重さ	底径
6-0091-1401	24	77	3.3 2.21	200

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サービス

喫茶用品

軽食・鉄板焼用

製菓用品

棚・フロン

洗浄用ラック

清掃用品

長靴・白衣

消耗品