

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20424-111	株式会社クイックパック	0564-59-3525

111

厨房用品

ブランドキッチンコレクション

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01 業務用鍋類・フライパン

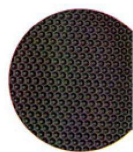
02 キッチンポット・保存容器

03 中華料理道具・揚鍋

04 ブランドキッチンコレクション



ストウブ



ニダベユシリーズ (①～⑥)

HONEY BLOCK (蜂の巣状)

蜂の巣に見立てた鍋底は無駄な油分を落とし
焦げ付きにくく使いやすく進化しました。

このページの全商品は



水平なフタの裏側に
ピコ (丸突起)



ピコ ソテーパン

内径	ℓ	深さ	底径	kg	①ブラック	②チェリー	③グレー	価格
24cm	2.4	65	190	3.8	40509-386 6641800	40509-889 6641910	40509-385 6743400	¥29,000
28cm	3.7	70	225	4.5	40509-331 6642200	40510-306 6743500	40509-332 6743500	¥33,000



ソテーパン (ガラス蓋付)

内径	ℓ	深さ	底径	kg	④チェリー	価格
24cm	2.4	65	190	3.4	40509-892 6642730	¥26,000
28cm	3.7	70	225	4.1	40509-893	製造中止

蓋/ガラス製
※オープンでご利用の場合はガラス蓋を外してください。

ピコ ソテーパン説明 (①～③)

鍋の中の素材の旨みを含んだ水気が鍋の中で、蒸発・凝縮・水滴化されフタの裏側のピコを伝って再び食材に降り注ぎます。この繰り返しで、料理を柔らかく美味しく仕上げます。無水調理も可能です。



ホルダー付フライパン

内径	深さ	底径	kg	⑤ブラック	⑥チェリー	価格
20cm	50	154	1.5	40509-533 6650800		¥15,000
24cm	50	194	2.0	40509-384 6651000	40509-383	¥22,000
28cm	50	235	2.7	40509-326 6651200	40509-886 6651310	¥25,000
32cm	50	310	3.1	40509-535 6651210		¥30,000

●取り外し式のシリコンハンドル付です。
※オープンに入れる際は、シリコンハンドルを外してください。
※⑥のチェリーは在庫がなくなり次第シリコンハンドルがグレーに変更になります。



ラウンドスタッカブルディッシュ

外寸	底径	kg	⑦ブラック	⑧チェリー	⑨グレー	価格
12cm	170×H45	95	0.5	40509-472 0742900	40509-544 6652900	¥8,000
16cm	220×H50	130	0.8	40509-553 1896600	40509-894 1898010	¥10,000
20cm	270×H55	165	1.2	40509-558 1896700	40509-895 1898110	¥12,000

●モーニングメニューに最適

両手フライパン ラウンド

	内径	深さ	底径	kg	⑩ブラック	⑪チェリー	⑫グレー	価格
20cm	195	45	175	1.7	40511-659 2285300	40511-661 2285400	40511-660 2285500	¥12,000
26cm	255	55	230	2.6	40511-725 2244100	40511-727 2244200	40511-726 2244300	¥17,000



オーバルスタッカブルディッシュ

ℓ	内寸	底面寸法	kg	⑬ブラック	⑭チェリー	⑮グレー	価格	
15cm	0.18	139×98×H27	115×72	0.52	40509-546 1896900	40509-545 6652400	¥8,000	
21cm	0.5	203×142×H37	168×107	1.0	40509-391 8877900	40509-896 1897010	40509-559 6652500	¥12,000
24cm	0.8	239×169×H42	201×132	1.45	40509-393 8878000	40509-897 1897110	40509-562 6652600	¥13,000
28cm	1.3	280×198×H46	240×155	1.8	40509-341 8878100			¥15,000
32cm	1.75	321×226×H46	280×185	2.3	40509-342 8878200			¥17,000

ミツ星シェフが大絶賛

ミシュランの星付有名レストランの数多くのシェフが好んで使用するストウブ社(本社: フランスシュルケム TURCKHEIM)

○ストウブ社の製品は独自の黒マットエマイユ加工により、さらに使いやすさがアップします。従来のホーロー加工とは異なり、ザラザラ感を出しています。油が馴染みやすく焦げ付きません。しかも、使用方法やお手入れ方法は簡単で、食物の酸にも負けません。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。



直径10～14cmなどの小さい鍋は、電磁調理器にかからない場合がございます。

●このカタログに掲載されている価格は、平成29年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。