

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-101	株式会社クイックパック	0564-59-3525

101 厨房用品

料理道具

フライパン

KG

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サービス用品

喫茶用品

鉄板焼肉用品

軽食・製菓用品

棚・ラック

洗浄用ラック

清掃用品

長靴・白衣

消耗品

TKG POWERCAST パワーキャストシリーズ

耐久性に優れたダイヤモンドとほぼ同じ硬度!



7 TKG パワーキャスト N フライパン (AFL-16) 目

cm内	外径	深さ	kg
6-0101-0701	20	210×55	0.38
6-0101-0702	22	230×55	0.46
6-0101-0703	24	250×57	0.59
6-0101-0704	26	270×59	0.66
6-0101-0705	28	290×62	0.73
6-0101-0706	30	310×65	0.84
6-0101-0707	32	330×66	0.97

本体: アルミ・マグネシウム合金
内面: Teflon™ Profile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
底厚: 3.0mm



8 TKG パワーキャスト N いため鍋 (AIT-33) 目

cm内	外径	深さ	kg
6-0101-0801	28	290×77	0.69
6-0101-0802	30	310×82	0.77

本体: アルミ・マグネシウム合金
内面: Teflon™ Profile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
底厚: 3.0mm



9 TKG パワーキャスト N 玉子焼 (ATM-58) 目

cm内	外径	深さ	kg
6-0101-0901	19×13	200×138	35 0.51
6-0101-0902	21×20	218×208	35 0.79

本体: アルミニウム合金
内面: Teflon™ Profile加工
底厚: 3.0mm



新しい内面コーティング

- 内面は信頼のテフロン™ブランドの最高級グレード「Teflon™ Profile」を採用。見た目が美しく上品な凹凸により、非常にこびりつきにくい性能があります。
- ダイヤモンドとほぼ同等の硬度を持つシリコンカーバイトと特殊な表面形状が、フライパンをキズから守ります。



キャスト(鋳造)なのに軽い

- 強度に優れたアルミ・マグネシウム合金の使用により、フチと底は厚いまま側面は極限まで薄く加工。
- 傾斜15°のフランジは調理したものを移しやすいこだわりの形状で変形にも強い。



ベニス シリーズ

サーモロン™セラミックノンスティックなら

- 少ない油でカリッとクリスピーな焼き目がつきます。
- 汚れ落としが簡単にできます。

硬質アルマイトだから

- 耐久性が高く丈夫、外面につきやすいキズを防止できます。

オープンでも使えるハンドル

- リベットでしっかりと固定したステンレス製ハンドル。

IHでもお使いいただけます

- 全ての熱源で素早く安定した加熱ができます。

食器洗い乾燥器がお使いいただけます



1 グリーンパン ベニス フライパン (AGL-A3) 目 IH

cm内	深さ	kg	底径
6-0101-0101	20	40 0.65	130
6-0101-0102	24	45 0.97	170
6-0101-0103	26	45 1.11	190
6-0101-0104	28	48 1.25	210

板厚: 5.0



2 グリーンパン ベニス シェフズパン 20cm (AGL-A4) 目 IH

内径	深さ	kg	ℓ	底径
6-0101-0201	200	75 0.86	2.14	130

板厚: 3.0



3 グリーンパン ベニス ウォックパン 30cm (ガラス蓋付) 目 IH (AGL-A5) 目

内径	深さ	kg	ℓ	底径
6-0101-0301	300	85 1.63	5.0	155

板厚: 5.0

ベルベット シリーズ

サーモロン™セラミックノンスティックなら

- 少ない油でカリッとクリスピーな焼き目がつきます。
- 汚れ落としが簡単にできます。

素早く、しかもムラなく仕上がる秘密は

- 充分な厚みのアルミ本体は理想的な熱伝導性能を発揮します。

熱くならないハンドル

- 人間工学にもとづいてデザインされたハンドルは握りやすく快適

省エネタイプのIH対応用底面

- 特殊加工により接触部分がアルミなのにIHでも使えます。全ての熱源で熱効率の向上を実現。



4 グリーンパン ベルベット フライパン (AGL-A7) 目 IH

cm内	深さ	kg	底径
6-0101-0401	20	45 0.51	150
6-0101-0402	24	55 0.76	180
6-0101-0403	26	58 0.86	200
6-0101-0404	28	60 1.16	220

板厚: 20~26cm/3.5mm
28cm/4mm

ロッテルダム シリーズ

サーモロン™セラミックノンスティックなら

- 少ない油でカリッとクリスピーな焼き目がつきます。
- 汚れ落としが簡単にできます。

硬質アルマイトだから

- 耐久性が高く丈夫、外面につきやすいキズを防止できます。

熱くならず持ちやすいハンドル

- シリコン製のカバーがついた長めのハンドルは使いやすく便利。

IH以外の熱源でお使いいただけます



5 グリーンパン ロッテルダム フライパン (AGL-99) 目

cm内	深さ	kg
6-0101-0501	30	50 1.4
6-0101-0502	32	55 1.6
6-0101-0503	34	55 1.8

※電磁調理器には使用できません。



6 グリーンパン ロッテルダム シェフズパン 20cm (AGL-A0) 目

内径	深さ	kg	ℓ
6-0101-0601	200	75 0.9	2.0

⑤・⑥

板厚: 4mm

材質: 本体/アルミ鍛造
ハンドル/ステンレス・シリコングリップ



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