

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-1657	株式会社クイックパック	0564-59-3525

1657 卓上用品

テーブルウェア

ステーキ

KG

※ステーキ皿のサイズ表示は鉄板の外寸法になります。



Fe ステーキ皿

従来の鉄鋳物製と比べ軽量化を実現。熱効率が非常に高く、作業が楽になりました。



4 Fe ステーキ皿 小判型 IH

(PST-A8) 6-1657-0401 ¥3,800

外寸245×140×H20
内寸235×133×H18 質量520g
木台325×150
鉄板厚:2mm



6 Fe 万能ステーキ皿 丸深型 IH

(PST-B0) 6-1657-0601 ¥3,500

内寸φ175×H47 質量560g 木台220×170
鉄板厚:2mm



5 Fe ステーキ皿 丸型 (PST-A9) IH

cm 外寸 内寸 g 木台

6-1657-0501 15 φ168×H12 φ150×H10 365 255×180 ¥4,200

6-1657-0502 17 φ188×H12 φ170×H10 465 275×200 ¥4,600

6-1657-0503 19 φ208×H12 φ190×H10 560 295×220 ¥5,000

6-1657-0504 22 φ238×H12 φ220×H10 720 335×250 ¥5,400

鉄板厚:2mm



7 ステーキ皿 小判G型

(PST-B1) 6-1657-0701 ¥5,000

外寸243×140 内寸235×135×H20 質量800g
木台325×150

Alumi ステーキ皿

アルミ材を使用した軽～いステーキ皿。鉄器と比べ大幅な重量ダウンを実現。作業効率がグーッとアップし、きめの細かい、サービスができるようになります。



8 Alumi ステーキ皿 小判型

(PSL-03) 6-1657-0801 ¥9,000

外寸245×170×H18
内寸237×150×H10
質量430g
木台300×176



9 Alumi ステーキ皿 丸型

(PSL-04) 6-1657-0901 ¥8,500

外寸φ220×H20
内寸φ198×H15
質量430g
木台240×215



10 Alumi ステーキ皿 角型

(PSL-05) 6-1657-1001 ¥10,000

外寸230×165×H11
内寸215×145×H9
質量565g
木台293×182



11 Alumi ステーキ皿 柄付

(PSL-06) 6-1657-1101 ¥8,500

外寸φ180×H30
内寸φ172×H27
質量390g
木台210×210



12 五進 鉄 コキールプレート

(PKK-47) 6-1657-1201 ¥4,000

外寸 内寸 g 木台
φ180 φ163×H27 950 φ192



13 五進 鉄 グリラーパン

(PGL-31) 6-1657-1301 ¥4,000

外寸 内寸 g 木台
φ180 φ162×H15 950 φ195



14 五進 鉄 ステーキ皿 木の葉

(PST-B3) 6-1657-1401 ¥6,400

外寸 g 木台
180×120 650 247×144



15 五進 鉄 ゴンドラプレート 木台付 M-23

(PGV-02) 6-1657-1501 ¥4,800

280×90×H53 木台350×100
容量300cc.
約750g
●内外面とも、熱に強いシリコンフッ素
焼付塗装です。



16 盛栄堂 新ステーキ皿 (PST-45) IH

外寸 内寸 g 木台

6-1657-1601 F-56S 255×144 245×135 1,000 320×160 ¥5,000

6-1657-1602 F-56M 270×162 260×150 1,100 350×180 ¥5,500

6-1657-1603 F-56L 290×180 280×170 1,200 373×200 ¥6,000

●ハンドル付



17 クックトップ シチューパン ラウンド CT-10 鍋

(PST-F1) 6-1657-1701 ¥2,700

c.c. g
205×160×H50 700 960



18 クックトップ シチューパン オーバル CT-11 鍋

(PST-F2) 6-1657-1801 ¥2,700

c.c. g
220×150×H50 750 940

コンロ不要の石焼調理器



19 長水石焼ペレット (木台付) YS-1614C

(QPL-04) 6-1657-1901 ¥8,900

直径 高さ g 木台

140×50 2,300 227×175

●保熱性に優れ、火を使わずに長時間
石焼料理が楽しめます。

■保熱性テスト

本体を15分間加熱後、火気を取り除き
30分間100℃以上を保持



20 アサヒ パワーペレット魔法 A-135 IH

(PPW-03) 6-1657-2001 ¥7,000

外寸 内寸 g 木台

φ153×H33 φ135×H10 2,700 220×180

●ガス・IH・オープンで300～350℃に加熱し、
テーブルの上で食材を焼いたり、蓋を被せ
て蒸したりできます。

●加熱目安は、ガス(3,600kcal)8～10分、
IH調理器(2.5kw)6～8分です。

●300℃の鉄皿が20分経過しても180℃
以上を保ちます。