

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-1932	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**

1932



宴席鍋 IHクッキングヒーター対応 超耐熱製セラミックス

(濃赤)

- 1.耐熱衝撃温度差700℃の素材を使用し、業界一の耐熱強度。
- 2.従来の土鍋生地では無く、IH専用鍋として画期的な素材を開発。
- 3.蓋の画は、劣化に強いシンクイン技法を採用。
- 4.「煮る」「炊く」「蒸す」「焼く」の4拍子
- 5.ガスコンロ、ハロゲンヒーターなど、あらゆる調理機器に対応。
※長時間のご使用は、鍋裏面に施されたIHクッキングヒーター用の特殊加工を損傷させる場合がありますので、ご注意ください。
- 6.鍋素材から遠赤外線が放射されるため、食材の芯まで熱が通り、料理が美味しい。



①～④

宴席鍋 唐草

- | | | |
|---------------------------|-------------|--------|
| ① 27cm SK-27 (QEV-07) | 6-1932-0101 | ¥7,000 |
| 313×270×H145 1.9ℓ 底径:φ167 | | |
| ② 24cm SK-24 (QEV-08) | 6-1932-0201 | ¥6,000 |
| 281×239×H128 1.4ℓ 底径:φ165 | | |
| ③ 21cm SK-21 (QEV-09) | 6-1932-0301 | ¥5,000 |
| 246×210×H113 0.9ℓ 底径:φ162 | | |
| ④ 18cm SK-18 (QEV-10) | 6-1932-0401 | ¥4,500 |
| 218×186×H 88 0.6ℓ 底径:φ157 | | |



⑥～⑨

宴席鍋 ひょうたん

- | | | |
|---------------------------|-------------|--------|
| ⑥ 27cm SH-27 (QEV-11) | 6-1932-0601 | ¥7,000 |
| 313×270×H145 1.9ℓ 底径:φ167 | | |
| ⑦ 24cm SH-24 (QEV-12) | 6-1932-0701 | ¥6,000 |
| 281×239×H128 1.4ℓ 底径:φ165 | | |
| ⑧ 21cm SH-21 (QEV-13) | 6-1932-0801 | ¥5,000 |
| 246×210×H113 0.9ℓ 底径:φ162 | | |
| ⑨ 18cm SH-18 (QEV-14) | 6-1932-0901 | ¥4,500 |
| 218×186×H 88 0.6ℓ 底径:φ157 | | |



⑩～⑫

宴席鍋 刷毛目

- | | | |
|---------------------------|-------------|--------|
| ⑩ 27cm SC-27 (QEV-15) | 6-1932-1001 | ¥7,000 |
| 313×270×H145 1.9ℓ 底径:φ167 | | |
| ⑪ 24cm SC-24 (QEV-16) | 6-1932-1101 | ¥6,000 |
| 281×239×H128 1.4ℓ 底径:φ165 | | |
| ⑫ 21cm SC-21 (QEV-17) | 6-1932-1201 | ¥5,000 |
| 246×210×H113 0.9ℓ 底径:φ162 | | |



⑬⑭

宴席鍋 ダークブラウン

- | | | |
|---------------------------|-------------|--------|
| ⑬ 27cm SB-27 (QEV-19) | 6-1932-1301 | ¥7,000 |
| 313×270×H145 1.9ℓ 底径:φ167 | | |
| ⑭ 24cm SB-24 (QEV-20) | 6-1932-1401 | ¥6,000 |
| 281×239×H128 1.4ℓ 底径:φ165 | | |



⑮⑯

万能鍋 アイボリー

- | | | |
|--------------------------|-------------|--------|
| ⑮ 26cm 大 (QBV-15) | 6-1932-1501 | ¥4,000 |
| 218×262×H58 1.5ℓ 底径:φ195 | | |
| ⑯ 22cm 小 (QBV-16) | 6-1932-1601 | ¥3,000 |
| 218×205×H43 0.7ℓ 底径:φ160 | | |
| ⑰ 21cm 浅型 (QBV-20) | 6-1932-1701 | ¥2,500 |
| φ214×H36 0.5ℓ 底径:φ160 | | |



⑱⑲

万能鍋 ダークブラウン

- | | | |
|--------------------------|-------------|--------|
| ⑱ 26cm 大 (QBV-17) | 6-1932-1801 | ¥4,000 |
| 218×262×H58 1.5ℓ 底径:φ195 | | |
| ⑲ 22cm 小 (QBV-18) | 6-1932-1901 | ¥3,000 |
| 218×205×H43 0.7ℓ 底径:φ160 | | |
| ⑳ 21cm 浅型 (QBV-19) | 6-1932-2001 | ¥2,500 |
| φ214×H36 0.5ℓ 底径:φ160 | | |



② 土鍋風ステンレス囲み鍋 わらく (QDN-24) Ⅱ

	号	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
6-1932-2101	9	240	×93	4.0	1.98	180	¥11,800
6-1932-2102	10	262	×97	5.2	24.2	204	¥13,800

材質:本体/クラッド鋼

蓋/陶器

- 本体には熱伝導に優れたアルミクラッド鋼を使用。
- 蓋はイメージを損なわない陶器製。

蒸野菜タジン鍋 シリコン製の折りたためるフタで、レンジやオープンにも入り高さを変えて使用できます。

材質:本体/耐熱陶器
蓋/シリコン(耐熱温度220℃)



おいしさの秘密は、トンガリ帽子!

- 食材のうまみを含んだ蒸気が蓋の上部で冷やされ、再び水滴となって鍋の中に戻ります。食材の旨み、栄養をギュッと、とじ込め逃しません。

しっかり持ちやすい大きな取っ手

- 耐熱性のシリコン製のフタは、取っ手部分は熱くならず、ミットいらず! 落としても割れない柔らかい素材なので、手軽に安心して使えます。

マルチに活躍!耐熱皿

- 耐熱陶器なので、オープンOK! 直火OK! もちろん電子レンジもOK!のすぐれものです。調理後そのまま深皿としても使えます。

氷が置きやすい凹の広さ

- 上部の凹の部分に氷を置いて、上部を冷やす事により、中の蒸気を素早く水滴に戻します。

② 蒸温菜タジン鍋 (ATZ-06) Ⅱ

	ピンク BKKP		本体サイズ(内径)	蓋サイズ×高さ(折りたたみ時)
S JN2018	6-1932-2203	¥2,800	φ200(φ160)×43	φ170×150(35)
M JN1018	6-1932-2205	¥4,800	φ250(φ200)×53	φ215×180(35)



料理演出用品

盛器・料理飾り

懐紙・天紙

テーブルマット
(使い捨て)

和食卓上鍋・
鍋用小物

焼肉・石焼・中華

釜飯・寿司・
丼・丼重

松花堂・弁当箱