

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-489	株式会社クイックパック	0564-59-3525

489 厨房用品

調理小物

和食用

KG

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

鉄板焼用品

製菓用品

棚・ワゴン

洗浄用ラック

清掃用品

長靴・白衣

消耗品

TKG POWERCAST

キャスト(鋳造)なのに軽い



⑪⑫
※詳しい説明はP.4を参照ください。

⑪ TKG パワーキャスト N 玉子焼 (ATM-58) IH

	cm内	外径	高さ	kg	
6-0489-1101	19×13	200×138	35	0.51	¥5,200
6-0489-1102	21×20	218×208	35	0.79	¥6,000

本体: アルミニウム合金
内面: Teflon™ Profile加工
底厚: 3.0mm
●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、玉子焼をキズから守ります。

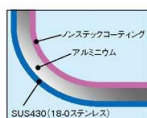
TKG 剛鉄

サビにくくお手入れが簡単な玉子焼



⑫ TKG 剛鉄(ごうてつ) IH N 玉子焼 14×19cm

〈ATM-57〉IH 6-0489-1201 ¥4,800
152×209×H38 0.69kg
内140×190×深さ37
底寸法: 120×156
●鉄の表面を窒化(ちっか)させた、極めてサビにくい強靱な鉄製玉子焼。
●本体は縁付きで変形に強く、料理の移し替えに便利です。



① TKG IHセレクト 2層クラッド玉子焼 (BTM-41) IH

	内寸	高さ	kg	底寸	
6-0489-0101	100×150	35	0.44	95×120	¥5,200
6-0489-0102	130×180	35	0.62	120×150	¥5,700
6-0489-0103	150×180	35	0.65	150×155	¥6,200
6-0489-0104	180×230	35	0.89	175×205	¥8,200

板厚: 2.5
●外面は電磁調理器との相性の良いステンレス鋼、内面は熱伝導に優れたフッ素樹脂がはがれにくいアルミの2層クラッド鋼は電磁調理器使用時でも熱まわりが均一で、鍋全体がムラなく加熱されます。
●ハンドルは耐久性に優れたステンレスを採用。シリコン製のクールハンドル付で熱くなりやすく、腐食や焼けによる交換は必要ありません。
●板厚3mmの極厚仕様なので熱変形に強く、耐久性にも優れています。

Doris「ドリス」玉子焼き



② ドリス IHアルミ玉子焼き IH (ADL-M4)

	内寸	高さ	g	IH対応径	
6-0489-0201	150×180	30	484	φ126	¥2,300
6-0489-0202	180×230	30	617	φ145	¥2,600

板厚: 2.4
●内面フッ素樹脂加工



③ ドリス アルミ玉子焼き (ADL-M1)

	内寸	高さ	g	
6-0489-0301	100×150	30	335	¥1,400
6-0489-0302	130×180	30	415	¥1,600
6-0489-0303	150×180	30	445	¥1,900
6-0489-0304	180×230	30	565	¥2,100

板厚: 2.4
●内面フッ素樹脂加工



④ 京セラ IHセラブリッド玉子焼き IH CF-EB-WBU

〈ASL-80〉IH 6-0489-0401 ¥3,700
内130×174×深さ32 0.49kg
底寸法: 124×160 底板厚: 3.0
材質: 本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(底)
取っ手/アルミニウム合金、フェノール樹脂
表面加工: 内面/セラミック塗膜加工 外面/耐熱塗装



⑤ IHハイキャスト 玉子焼 IH (ATM-35) IH 6-0489-0501 ¥5,500

内160×180×深さ33 0.68kg
底寸法: 150×155
底板厚: 3.5
●テフロンプラチナ加工
●アルミキャスト鋳造製厚手調理器ですから熱変形に強く全面均一加熱で美味しく調理。200Vクッキングヒーターに最適です。
●高密度3層構造と新開発・超硬質セラミックダブル配合により、卓越した耐久性を実現しました。



⑥ エレク アルミ玉子焼 IH F-7060

〈ATM-31〉IH 6-0489-0601 ¥2,000
内152×180×深さ30 0.41kg
底寸法: 145×150
底板厚: 2.6
●内面フッ素樹脂加工



⑦ エレク アルミジャンボ玉子焼 IH F-7059

〈ATM-30〉IH 6-0489-0701 ¥2,300
内200×220×深さ40 0.61kg
底寸法: 195×190 底板厚: 2.6
●内面フッ素樹脂加工

極(きわめ)



⑧ 極(きわめ) 鉄 玉子焼き (ATM-52) IH

	内寸	高さ	g	底寸法	
6-0489-0801 特小	107×147	25	375	100×120	¥3,600
6-0489-0802 小	127×177	30	590	127×165	¥4,000
6-0489-0803 大	176×176	30	900	175×165	¥5,000

※特小はIHクッキングヒーターではご使用になれません。
●PANの表面が「から焼き」された状態であり油なじみが良い。
●熱を蓄える力が多いので、たっぷりの熱(豊富な熱量)を食材に素早く通します。
●極めて腐食しにくく、調理後のお手入れも簡単です。
●鉄ならではの優れた耐久性で、大変丈夫です。



⑨ 南部鉄 玉子焼 24-017 IH (ATM-17) IH 6-0489-0901 ¥4,000

内145×180×深さ25 1.18kg
底寸法: 136×146



⑩ 鉄 なが〜いミニ玉子焼 IH (ATM-53) IH 6-0489-1001 ¥2,000

内200×94×深さ24 0.45kg
底寸法: 175×88
底厚: 1.6