

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-50	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

拔群の耐久性とキズ・汚れに驚きの強さ IH テフロンマールコート アルミキャストシリーズ IH

アルミキャスト(鋳造)製で内面にテフロンマールコート外面に耐熱シリコン塗装を施し、キズに強く、汚れや焦げが付きにくく、内も外もお手入れが簡単です。

- 少量の油でも焦げつきにくく、汚れもと拭きでキレイに落とせる!
- アルミダイキャスト特厚板で熱変形しにくく均一加熱。
- 底面は鉄溶射構造でIH電磁調理器で使用可能。
- おいしさが見える、料理のタイミングがわかるガラス蓋付(①、②)



※注意: 200Vの電磁調理器で使用する際は、急激な加熱は避けください。空炊きは絶対しないでください。電子レンジでは使用できません。



金へラOK!
※角の磨らなものを
お使いください。



① IH テフロンマールコート IH
両手鍋 (ALY-68)

cm内	外径	高さ	φ	kg	底径	
6-0050-0101	20	212×98	3.0	1.3	163	¥6,400
6-0050-0102	22	232×106	4.0	1.5	180	¥7,300

板厚:2.0/底厚:3.5



② IH テフロンマールコート IH
片手鍋 (AKT-D8)

cm内	外径	高さ	φ	kg	底径	
6-0050-0201	16	172×77	1.5	0.9	130	¥5,100
6-0050-0202	18	192×86	2.1	1.1	148	¥5,700

板厚:2.0/底厚:3.5



③ IH テフロンマールコート IH
フライパン (AHL-W5)

cm内	外径	高さ	kg	底径	
6-0050-0301	20	210×44	0.61	140	¥4,200
6-0050-0302	22	230×46	0.65	150	¥4,700
6-0050-0303	24	250×46	0.72	165	¥5,000
6-0050-0304	26	270×50	1.05	186	¥5,200
6-0050-0305	28	290×52	1.10	205	¥5,400
6-0050-0306	30	310×55	1.25	218	¥5,800

板厚:2.0/底厚:3.5



④ IH テフロンマールコート IH
炒め鍋 (AIT-28)

cm内	外径	高さ	kg	底径	
6-0050-0401	24	250×70	0.98	155	¥5,200
6-0050-0402	28	290×83	1.25	190	¥6,000

板厚:2.0/底厚:3.5



⑤ IH テフロンマールコート IH
プロタイプ玉子焼 20×21cm
(ATM-39) 6-0050-0501 ¥5,900

cm内	外径	高さ	kg	底径	
213×225×H44	0.84kg				

内200×208×高さ37
IH対応底:155×150



⑥ IH テフロンマールコート IH
玉子焼 13×18cm
(ATM-38) 6-0050-0601 ¥4,500

cm内	外径	高さ	kg	底径	
142×191×H36	0.5kg				

内132×181×高さ32
IH対応底:140×100

魔法のような使い心地「PanPot」

炊飯もできる小型万能鍋

- PanPotは新しい製法で作られていますので、「落としても割れない」「とても軽い」「ニオイが付きにくい」という特徴を持っています。
- 保温性が高く、フッ素コートだから焦げつきにくく汚れもサッと落とせます。

材質:本体/アルミニウム合金
内面/フッ素樹脂加工
外面/焼付け塗装



⑦ Pan Pot mポット 17cm IH
(DPT-03) 6-0050-0701 ¥7,000

φ216×268×H162 容量:2.7ℓ
外φ170×深さ80 底径:φ150 質量:1.25kg
1合〜4合炊き(1合2合の水線付)
●ふちに段があり炊飯時吹きこぼれにくい。
●煮し料理に使用するステンレス皿付き。



⑧ Pan Pot cotoco-Pot (コトコ・ポット) IH
(AKT-F5) 6-0050-0801 ¥9,000

cm内	外径	高さ	φ	kg	底径	
6-0050-0801	21	300	148	5.1	146	168

底厚:4.3mm

- 4〜5人分の煮込み料理に最適です。



⑨ Pan Pot sora-pot (そら・ポット) IH
(ASL-67) 6-0050-0901 ¥4,000

cm内	高さ	kg	底径	
6-0050-0901	18	59	0.60	150
6-0050-0902	20	63	0.72	166

底厚:4.3mm



⑩ Pan Pot sora-pan (そら・パン) IH
(ASL-66) 6-0050-1001 ¥4,000

cm内	高さ	kg	底径	
6-0050-1001	20	43	0.59	150
6-0050-1002	24	50	0.78	166
6-0050-1003	28	58	0.98	195

底厚:4.3mm

- 底面は厚底で、側面にかけて肉厚を変化させた構造。
- 調理面に本体と取っ手の継ぎ目がないので洗いです。



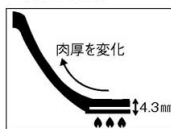
⑪ Pan Pot Ciao-Pan (チャオパン) IH
(ATY-C5) 6-0050-1101 ¥5,000

cm内	高さ	kg	底径	
6-0050-1101	20	65	0.70	150
6-0050-1102	24	70	0.88	152
6-0050-1103	28	75	1.05	168

底厚:4.3mm

- 「ちゃちゃっと炒める」をキーワードに毎日の料理で大活躍します。

PanPotの「SUSサンド構造」※鋳込み方式



⑫ アルミ IH d-pot (d・ポット) IH
(QOI-08) 6-0050-1201 ¥5,500

cm	外径	高さ	φ	kg	底径	
6-0050-1201	18	215×72	1.2	1.05	148	¥5,500
6-0050-1202	21	245×80	1.7	1.1	150	¥6,000
6-0050-1203	24	275×83	2.3	1.3	170	¥7,000
6-0050-1204	27	305×84	3.0	1.6	190	¥8,000
6-0050-1205	30	336×86	3.6	1.8	198	¥9,000

底厚:4.75mm

- 鍋物だけでなく、すき焼き・パエリアのような焼物もできます。

⑬ Pan Pot Sプレート (QPVP-02) IH
6-0050-1501 ¥7,000

外径	内径	高さ	高さ	底径	
6-0050-1501	328×276	310×260	28	20	196