

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-897	株式会社クイックパック	0564-59-3525

897 厨房用品

軽食・鉄板焼用品

お好み焼

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

喫食用品

鉄板焼用品

製菓用品

棚・フック

洗浄用ラック

清掃用品

長靴・白衣

消耗品



① セラミックグリルプレート シェフ

〈GGL-70〉 6-0897-0101 ¥19,800

544×350×H90

材質：プレート/セラミック

フレーム/竹

電源：単相100V 50/60Hz

消費電力：1,400W

プレートサイズ：400×320

温度調節範囲：保温～250℃

コード長さ：1.5m

●竹素材のフレームなので、熱くならにくくテーブルを傷めません。

●中央に緩やかな傾斜をつけ余分な油をカットできます。



布巾・キッチンペーパー等に水を含ませて熱いうちに拭き取ることができます。水洗いもできます。



引出し式受皿に油が落ちお手入れも簡単



⑫ タイガー ホットプレート N モウいちまい® CRC-B201

〈GHT-62〉 6-0897-1201 ¥18,000

484×358×H127

電源：単相100V

消費電力：1,200W

プレートサイズ：平面350×280×H24

波型350×285×H22

温度調節範囲：保温～250℃

コード長さ：3m

質量：4.9kg

●平面プレートは食材のこびりつきにくい「硬質セラミクスハードフッ素コーティング」

●穴あき・波型プレートは、油が流れやすい角度をつけた「油キャッチャー構造」を採用。



⑬ タイガー ホットプレート N CRC-B101

〈GHT-63〉 6-0897-1301 ¥15,000

484×358×H127

電源：単相100V

消費電力：1,200W

プレートサイズ：350×280×H24

温度調節範囲：保温～250℃

コード長さ：3m

質量：約3.5kg

●平面プレートは「硬質セラミクスハードフッ素コーティング」採用で耐久性アップ。

●8畳間でも延長コードがいらないゆとり3mコード。



④ タイガー グリルなべ CQG-B200

〈GGL-67〉 6-0897-0401 ¥18,000

402×360×H191

電源：単相100V

消費電力：1,100W

プレートサイズ：φ248×H27

深鍋サイズ：φ261×H65(容量3.7ℓ)

温度調節範囲：保温～240℃

コード長さ：3m

質量：約4.1kg

●プレートは野菜ゾーンつき波型プレート採用。

●深鍋は遠赤土鍋コーティングで、直火可能。

●ヘルシーメニューでもできる蒸し台付き。



⑤ 象印 ホットプレート やきやき EA-DD10

〈GHT-59〉 6-0897-0501 ¥17,000

600×380×H110

電源：単相100V

消費電力：1,350W

プレートサイズ：484×318×H26

温度調節範囲：80～250℃

コード長さ：2.5m

質量：5.5kg

●大きなお好み焼きが2枚焼ける、ワイド48cm過赤平面プレート。

●平面プレートはトリプルチタンセラミックコートで耐久性アップ。

●料理がしやすい「薄型ボディ」(調理面まで高さ5cm)



⑥ 象印 ホットプレート やきやき EA-BE10

〈GHT-61〉 6-0897-0601 ¥15,500

490×390×H105

電源：単相100V

消費電力：1,300W

プレートサイズ：360×334×H25

温度調節範囲：保温(80℃)～250℃

コード長さ：2.5m

質量：3.7kg

●丈夫で長持ち耐久性2倍「トリプルチタンセラミックコート」の遠赤平面プレート

●プレートのふちに直接手が触れにくい「本体ガード」



⑦ ピークック 電気焼肉器 WY-C120

〈GYK-75〉 6-0897-0701 ¥9,000

460×308×H79

電源：単相100V

消費電力：1,200W

プレートサイズ：405×250×H40

温度設定範囲：160℃～230℃

コード長さ：1.8m

質量：約2.3kg

●余分な油を落とす穴あきプレートです。

●受け皿がプレートから落ちた油をしっかりキャッチ。煙が出にくい焼肉器です。



⑧ イワタニ スモークレス焼肉グリル CB-SLG-1

〈GKS-94〉 6-0897-0801 ¥10,000

303×278×H149

プレートサイズ：φ233

最大発熱量：1.0kW(900kcal/h)

ガス消費量：約76g/h

連続燃焼時間：約3時間30分(専用ボンベ1本あたり)

点火方式：圧電点火方式

●煙の発生を少なく抑え、室内で手軽に焼肉が楽しめます。

●脂を炎に落とさないことで煙を出しません。

●プレートはフッ素コートでお手入れが簡単です。



⑨ イワタニ ホットプレート 焼き上手さんα CB-GHP-A

〈GHT-55〉 6-0897-0901 ¥10,000

471×325×H169

2.1kW(1,800kcal/h)

ガス消費量：約2時間

(専用ボンベ1本あたり)

点火方式：圧電点火方式

焼面サイズ：342×268×H22

重量：4.1kg



ごとく付きなので、プレートをはずせばカセットコンロとしても使えます。



調理高さ5cmの深型カバーで、厚みのある食材も早く火を通します。



⑩ イワタニ カセットフー ビストロの達人II CB-GP-W

〈GKS-91〉 6-0897-1001 ¥10,000

406×320×H187

2.3kW(2,000kcal/h)

ガス消費量：約2時間(専用ボンベ1本あたり)

点火方式：圧電点火方式

焼面サイズ：φ260×H30

●焼く、煮る、蒸す、炊く、鍋もの、これ1台でOK!

●プレートとガラス蓋を外せば、カセットコンロとして使用可能。

●プレートはお手入れ簡単なフッ素コート。



⑪ ビストロの達人 専用セロ

〈GSI-01〉 6-0897-1101 ¥5,300

φ315×H90 内φ270×深さ47

●木製

●⑩ビストロの達人専用のセロです。

ガラス蓋をそのままセット出来ます。