

|          |             |              |
|----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20457-91 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

# 91

## 厨房用品

### 料理道具

### 鍋類

KG

#### セラベイク ファイアシリーズ

セラミックコーティングを施したスタイリッシュなガラス製鍋。  
直火、オープン、レンジで使用可。こびりつかず、お手入れも楽々です。



#### ① セラベイク ファイア ココット アンバーIH K-9507

〈ACR-03〉 6-0091-0101 ¥13,000

| 内径  | 深さ | ℓ   | kg   |
|-----|----|-----|------|
| 205 | 80 | 2.0 | 1.58 |

材質：鍋本体/超耐熱ガラス  
蓋 / 全面物理強化ガラス  
蒸し器/ホウ珪酸ガラス  
耐熱温度差：鍋本体/400℃  
蓋・蒸し器/120℃



#### ② セラベイク ファイア ココット アンバーIH K-9508

〈ACR-04〉 6-0091-0201 ¥14,500

| 内径  | 深さ | ℓ   | kg   |
|-----|----|-----|------|
| 245 | 65 | 2.3 | 2.13 |

#### ③ セラベイク ファイア スターマー アンバーIH K-9509

〈ACR-05〉 6-0091-0301 ¥17,000

260×227×H203  
蒸し器サイズ：内φ210×深さ70  
鍋サイズ：内φ205×深さ80 2.1ℓ



#### ④ セラベイク ファイア ココット アンバーIH K-9507

〈ACR-01〉 6-0091-0401 ¥8,000

| 内径  | 深さ  | ℓ   | kg  |
|-----|-----|-----|-----|
| 170 | 65  | 1.0 | 1.0 |
| 210 | 78  | 1.7 | 1.7 |
| 252 | 62  | 2.2 | 2.2 |
| 214 | 122 | 2.0 | 2.0 |

●こびりつきにくく、さっと汚れが落ちます。

#### ⑤ セラベイク ファイア スターマー アンバーIH K-9509

〈ACR-02〉 6-0091-0501 ¥13,500

260×227×H203  
蒸す所サイズ：内φ227×深さ63  
鍋サイズ：内φ210×深さ78 2.1ℓ

#### ARCOROC 超耐熱ガラス パイロフラムシリーズ

材質：超耐熱セラミックガラス  
耐冷・耐熱温度：-40～+800℃(耐熱温度差約500℃)



#### ⑥ ココット・ロンド 〈API-12〉

| 内径  | 深さ  | ℓ   | kg  |
|-----|-----|-----|-----|
| 160 | 68  | 1.0 | 1.0 |
| 200 | 85  | 1.5 | 1.5 |
| 200 | 126 | 2.0 | 2.0 |

#### ⑦ オーバル・ココット3.5ℓ P50A000/5043

〈API-14〉 6-0091-0701 ¥12,500

内 270×220×深さ90

関連商品 その他 パイロフラムシリーズ→P.2094

#### ARCOROC

#### Trionon トリアノンシリーズ

よくばりな調理器具アルコフラムは、取っ手がワンタッチで取り外せますから電子レンジやオープン、冷蔵庫に入れやすく、シンプルな美しさは、そのままテーブルでも活躍します。  
トリアノンはアルコバルに同じデザインの皿がありますので、コーディネートしてお使いいただけます。



#### ⑧ 片手鍋 69010 〈RTL-37〉

| 内径  | 深さ | ℓ   | kg  |
|-----|----|-----|-----|
| 140 | 70 | 0.7 | 1.1 |

6-0091-0801 ¥3,000



#### ⑨ 片手鍋用 取っ手 〈RTT-24〉

| 全長  | ℓ   | kg  |
|-----|-----|-----|
| 170 | 1.5 | 1.5 |
| 150 | 1.4 | 1.4 |

※大18、20cm用 小14、16cm用  
※オクタイム・トリアノンシリーズの鍋に合います。

#### ロップ・タック減圧鍋 安心・安全・簡単・省エネ。「減圧鍋」なら、ひと晩寝かせたあのおいしさが簡単に。



#### 減圧鍋とは

鍋の中を「減圧」して調理する料理鍋です。鍋に具材と調味料を入れて加熱し、火を止めて放っておくだけ。鍋の中が真空状態になり、食材にじっくりと味が、浸透するので、数十分で何時間も煮込んだのと同じ効果が得られます。

#### 旨味をぎゅっと閉じ込める密着ふた

蓋は密着構造。さらに蒸気分が余分な圧力を抜いて鍋の中を定温・定圧に保つため、少量の水分や油での調理が可能です。野菜など洗ったあとの残った水分で調理できるので、栄養分の流出を最小限に抑え、旨味を逃しません。

#### 余熱(減圧)で調理できる真空効果

火を止めてから調理を始めます。それは、過熱を止めたときに内圧が下がる(減圧)ことにより鍋の内部がほぼ真空状態になり、食材から余分な空気が抜かれ、代わりに味が染み込み、同時に柔らかくなります。



⑫～⑭ 材質：本体/アルミニウム合金  
(内面、外面セラミック加工)  
底面/ステンレス  
蓋/耐熱ガラス  
パッキン/シリコーンゴム

#### ⑫ ロップ・タック IH深型両手鍋

〈ALY-80〉 6-0091-1202 ¥12,000

| cm内 | 深さ  | ℓ   | kg   | 底径  |
|-----|-----|-----|------|-----|
| 24  | 147 | 6.8 | 2.57 | 240 |

#### ⑬ ロップ・タック IH浅型鍋

〈AAS-14〉 6-0091-1301 ¥10,000

| cm内 | 深さ  | ℓ   | kg   | 底径  |
|-----|-----|-----|------|-----|
| 19  | 107 | 3.0 | 2.29 | 190 |

#### ⑭ ロップ・タック IHマルチパン

〈AML-38〉 6-0091-1401 ¥12,000

| cm内 | 深さ | ℓ   | kg   | 底径  |
|-----|----|-----|------|-----|
| 24  | 77 | 3.3 | 2.21 | 200 |

調理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サービス

喫茶用品

鉄板焼肉・軽食・

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