

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-97	株式会社クイックパック	0564-59-3525

97

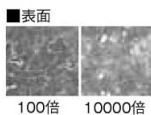
厨房用品

料理道具

フライパン

SG

常識を超えた究極のIHフライパン



① フェニックス セラミックコーティング IH フライパン (AHL-Y7)

	cm内	外径	深さ	kg	底径	
6-0097-0101	20	220	45	0.81	150	¥14,000
6-0097-0102	22	240	47	0.92	175	¥15,000
6-0097-0103	24	260	50	0.98	190	¥16,000
6-0097-0104	26	280	55	1.17	210	¥17,500
6-0097-0105	28	300	57	1.29	235	¥18,500
6-0097-0106	30	320	57	1.45	240	¥20,000

●抜群の離形性(ノンスティック性)・耐熱温度400℃以上・耐摩耗性(300倍以上)に優れた究極のセラミックコーティング



●3層銅クラッド材+(凹凸面のある)セラミックコーティング(高硬度多微孔質セラミックコーティング)



④ デバイヤー 18-10プライオリティ ノンスティック フライパン 3599 (ADB-07)

	cm内	深さ	板厚	kg	底径	
6-0097-0401	20	40	2.0	0.9	137	¥24,000
6-0097-0402	24	40	2.0	1.4	172	¥30,000
6-0097-0403	28	45	2.0	1.8	200	¥38,000
6-0097-0404	32	50	2.4	2.3	233	¥49,000

●最高の熱伝導ですばやく温度を上昇。調理時間が格段に短くなります。



② 業務用 マイスター IH CTフライパン (AHL-S3)

	cm内		深さ	底板厚	kg	
6-0097-0201	18	42	3.5	0.6	¥8,000	
6-0097-0202	21	48	3.5	0.8	¥9,000	
6-0097-0203	24	54	3.5	1.0	¥10,500	
6-0097-0204	27	58	3.5	1.1	¥11,500	
6-0097-0205	30	62	3.5	1.4	¥13,000	
6-0097-0206	33	66	4.0	1.8	¥15,000	
6-0097-0207	36	70	4.0	2.1	¥18,500	

●テフロン®プラチナ加工
●アルミ鋳造製



③ 18-10ロイヤル FCフライパン IH XFD (AHL-M2)

	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
6-0097-0301	180T	40	0.9	0.50	120	¥ 7,800
6-0097-0302	200T	42	1.1	0.58	130	¥ 8,500
6-0097-0303	220T	44	1.4	0.68	145	¥ 9,300
6-0097-0304	240T	46	1.8	0.76	150	¥10,000
6-0097-0305	260T	48	2.2	0.88	160	¥10,800
6-0097-0306	300T	60	3.0	1.53	195	¥13,500
6-0097-0307	330T	63	4.0	1.70	205	¥15,000

板厚:1.0
※30・33cmは板厚が1.5になります。
●内面テフロン加工



⑤ デバイヤー アルミ エクストリーム ノンスティック フライパン 8310 (ADB-08)

	cm内	深さ	底径	kg	
6-0097-0501	20	45	126	0.8	¥15,000
6-0097-0502	24	45	155	1.2	¥19,000
6-0097-0503	28	45	187	1.8	¥23,000
6-0097-0504	32	45	215	2.0	¥25,000

底厚:8mm
●丈夫な8mm底で強度な耐久性です。
●PTFEフッ素樹脂加工



⑥ アルトラッド 電磁フライパン (AHL-G6)

	cm	内径	深さ	kg	底径	
6-0097-0601	AS-14	24	240×56	1.06	180	¥6,000
6-0097-0602	AS-15	26	260×60	1.23	200	¥7,000

●内面シルバーストーン加工



⑦ フィスラー アルクス フライパン 157-302 (AHL-Y9)

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
6-0097-0701	20	44	1.2	1.02	140	¥7,000
6-0097-0702	24	45	1.8	1.32	180	¥8,000
6-0097-0703	26	47	2.2	1.50	200	¥9,000

本体:アルミニウム
●PTFEフッ素樹脂加工。
●ハンドルは熱と滑り止めを考えたフィンガープロテクト構造。



調理のベストタイミングを色でお知らせ!



全体の色が変わるから誰でもわかる!

⑧ フィスラー センサーレッド フライパン (AFL-14)

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	板厚	
6-0097-1001	20	44	1.3	0.63	140	3.5	¥10,000
6-0097-1002	24	46	2.0	0.81	170	4.0	¥12,000
6-0097-1003	26	49	2.5	0.96	180	4.0	¥13,000

材質:本体/アルミニウム(PTFEフッ素樹脂加工)
ハンドル/合成樹脂

●フィスラー独自技術の「サーモセンシティブ コーティング」熱すると内面の明るい赤色がワイン色に変化。(180℃~200℃)
●人間工学に基づいた設計で、握りやすく手にかかる負担を軽減させるハンドル。
●ガス、IHを含むすべての熱源に対応。
※人体や環境に有害とされる
PFOA(パーフルオロオクタン酸)フリー
PFOS(ヘルフルオロオクタン酸)フリー
一切使用していません。

オープン料理、ホイル包み焼き、フランベ料理など
さまざまなアイデアを実現する万能オープンパンです!



⑨ 18-0 マルチオープンパン (AML-40)

	cm	外形	深さ	kg	底径	
6-0097-0901	20	200	24	0.36	140	¥2,500
6-0097-0902	27	270	30	0.62	195	¥3,000

板厚:1.2



料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サービス用品

喫茶用品

鉄板焼用品・軽食・

製菓用品

棚・フック

洗浄用グッズ

清掃用品

長靴・白衣

消耗品