

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-822	株式会社クイックパック	0564-59-3525

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

卓上用品

104 石焼・焼肉・中華・ガスコンロ

料理演出用品

822

料理演出用品

101
104

101 盛器・料理盛り

102 ラミネートカット
フタ・紙・紙・紙

103 和食卓上調理用小鍋
鋳造・鋳造・鋳造

104 石焼・焼肉・
中華・ガスコンロ



① トキワ 鉄 ジングスカン鍋
CR-17 [RJGK-02] [I]

外寸			
26cm	310×260×H46	12-0822-0101	¥2,900
29cm	350×290×H50	12-0822-0102	¥3,100



② ⑤ 鉄 ジングスカン鍋
[RJGK-03] [I]

外寸	穴無	穴明	
22cm	φ220×H40	12-0822-0201	12-0822-0202
		¥3,400	¥3,700
26cm	φ260×H43	12-0822-0203	12-0822-0204
		¥3,900	¥4,200
29cm	φ290×H50	12-0822-0205	12-0822-0206
		¥4,200	¥4,500



③ ⑤ 電調用 鉄 ジングスカン鍋
[RJGK-04] [I]

外寸			
22cm	φ220×H17	12-0822-0301	¥3,900
26cm	φ260×H17	12-0822-0302	¥4,800
29cm	φ290×H20	12-0822-0303	¥5,300



④ アサヒ 鉄 深型ジングスカン鍋
29cm [RJGK-05] [I]

12-0822-0401	¥6,000
外寸: 350(取手含)×300×H55	
内寸: φ290×H50	
板厚: 約3.5~4.0	



⑤ アサヒ 鉄 ふた味調理解鍋
[AFAC-01] [I]

12-0822-0501 ¥6,000
サイズ: φ225×H60 底寸法: 200×155
焼肉部サイズ: φ200×97×H20
鍋部サイズ: φ210×125×H60 材質: 鋳物
●一つの鍋で同時に二つの料理が作れて、時間と光熱費を節約する便利なふた味調理解鍋。
●汁物、焼き物、炒め物を同時に調理することができ、洗い・片付けの手間は一度で済みます。



⑥ アルミ ダッカルビ鍋 変形仕切
[RYNN-04] [I]

直火用	12-0822-0601	¥21,000
直火・IH両用	12-0822-0602	¥24,000
サイズ: φ342×H45		



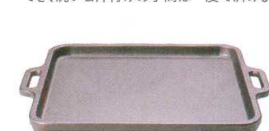
⑦ フッ素加工 網焼きプレート
CB-P-AM3 [RCAP-01] [I]

12-0822-0701 ¥3,800
サイズ: 本体φ290×66 焼網φ250
付属品: 焼網2枚入
●水血からの水蒸気でふっくらおいしく焼き上がります。
※水血に約350ccの水を注いでご使用下さい。



⑧ アルミ 焼しゃぶ鍋
M11-085 [RYNN-03] [I]

12-0822-0801 ¥14,600
外寸: 350×310×H79
●油が水の中に落ち、煙が少なく調理できます。
●プレートの中心部に焼いた食材を網目状の部分に置くことで、水蒸気がかかり焦げ付きにくく、ジューシーさを保つことができます。



⑨ トキワ 鉄 オイル焼(角) 511
(ハンドル付) [ROIL-01] [I]

外寸			
25×25cm	290×250×H22	12-0822-0901	¥5,300
25×30cm	340×250×H22	12-0822-0902	¥5,600
内面: 特殊ホーロー仕上			
付属品: 専用ハンドル705			



⑩ 鉄 オイル焼 [ROIL-02] [I]

外寸			
25cm	250×250×H16	12-0822-1001	¥5,500
30cm	300×300×H16	12-0822-1002	¥7,500



⑪ アサヒ 鉄 焼肉プレート
角型 [RYNP-01] [I]

12-0822-1101	¥12,000
外寸: 340(取手含)×290×H35	
内寸: 270×270×H30	
底面: 265×265 板厚: 約3.5~4.0	



⑫ 及源 焼肉鍋 角 CA-31
[RGLP-06] [I]

12-0822-1201	¥6,000
サイズ: 345×280×H26 重量: 3.5kg	
材質: 鋳鉄	
※鋳造の性質上、サイズ・重量に多少の個体差があります。	



⑬ アサヒ ジャンボお好み焼き
(ハンドル付) 30cm [ROKN-01] [I]

12-0822-1301	¥5,500
外寸: 375(取手含)×320×H36	
内寸: φ300×H27	
板厚: 約3.5~4.0	



⑭ IK 鉄 お好み焼き鉄板 丸型
[ROKN-02] [I]

12-0822-1401	¥6,500
サイズ: φ290(取手含380)×H22	
重量: 3.4kg	



⑮ アサヒ 鉄 ビックグリルパン
29cm [RGLP-01] [I]

12-0822-1501	¥5,500
外寸: 365(取手含)×290×H22	
内寸: φ280×H16	
板厚: 約3.5~4.0	



⑯ IK 鉄 鋳物グリルプレート
[RGLP-02] [I]

12-0822-1601	¥6,500
外寸: 360(取手含)×290×H26	
内寸: φ280×H20	
板厚: 4.0	



⑰ 韓国産 四角サムギョブサル
プレート 小 [RISY-15]

12-0822-1701	¥14,000
サイズ: 390×305×H35 材質: アルミ	



⑱ 韓国産 四角サムギョブサル
プレート 大 [RISY-16]

12-0822-1801	¥15,000
サイズ: 440×310×H35 材質: アルミ	



⑲ 韓国産 持手付サムギョブサル
プレート(直火用) [RISY-17]

12-0822-1901	¥19,000
サイズ: 312×273×H33 材質: アルミ	



● 焼面に傾斜が付いているので余分な脂を落とすことができます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。