

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-42	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

鉄・IH

42

極厚フライパンシリーズ

蓄熱性に優れた極厚フライパンは
食材にムラなく均一に熱を伝え、格別の焼き上がりです。



①デバイヤー 鉄
コールドハンドル
フライパン 5130

外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	33	2.5	135	1.0	8706500	¥5,700
24cm	39	2.5	170	1.3	8706600	¥6,500
28cm	40	3.0	200	2.0	8706700	¥8,400
32cm	42	3.0	235	2.6	8706800	¥10,500
36cm	50	3.0	270	3.2	8706900	¥13,500
40cm	53	3.0	300	3.8	8707000	¥17,000

※32、36、40cmは向い手付です。



②デバイヤー 鉄
共柄 フライパン 5110

外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	30	2.5	120	0.9	6255900	¥5,000
20cm	33	2.5	130	1.1	6256000	¥5,200
22cm	34	2.5	150	1.2	6256100	¥5,400
24cm	39	2.5	170	1.4	6256200	¥6,000
26cm	40	3.0	180	1.9	6256300	¥7,000
28cm	40	3.0	200	2.2	6256400	¥7,300
30cm	42	3.0	210	2.4	6256500	¥8,200
32cm	42	3.0	230	2.6	6256600	¥9,000
36cm	51	3.0	260	3.5	6256700	¥12,000
40cm	53	3.0	290	4.2	6256800	¥15,000
45cm	53	3.0	360	5.1	6256900	¥20,000
50cm	57	3.0	400	6.3	6257000	¥23,000

※32cm～50cmは向い手付です。



③SW 鉄 厚板 フライパン

外径	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	210	35	3.2	160	1.4	5717900	¥6,200
24cm	230	40	3.2	170	1.5	0186500	¥6,600
26cm	250	40	3.2	185	1.7	0186600	¥7,100
28cm	263	40	3.2	210	2.1	0186700	¥8,000
30cm	290	45	3.2	220	2.4	0186800	¥9,300
36cm	350	50	3.2	270	3.3	0186900	¥12,000
40cm	400	65	3.2	300	4.2	0187000	¥13,900



④レズレー
アイアン フライパン
キャストハンドル

外型	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm 26410	30	2.2	160	1.0	0365600	¥6,000
24cm 26411	35	2.3	195	1.3	0365700	¥7,000
28cm 26412	38	2.3	230	1.6	0365800	¥8,000
32cm 26413	38	2.4	265	1.9	0365900	¥9,000

●油馴染みが良く、使い込むほどに味わいが生れます。



⑤柳宗理
マグプレート 鉄
フライパン 蓋付

内径	外寸	深さ	kg	商品コード	価格
18cm	338×218	36	0.7	2304910	¥4,000
22cm	400×260	57	1.1	2305010	¥5,000
25cm	450×290	50	1.2	2305110	¥5,500

●内側と外側の両面に細かな凹凸を付けた事により表面積が広がるので、熱伝導が良くなり食材の芯まで一気に火を通し、食材の旨味を閉じ込めることができます。さらに、フライパンからの鉄分溶出により食材と一緒に鉄分摂取ができます。また、凹凸を付けた表面加工により、今までの鉄フライパンよりも油馴染みがよく、使っていくほどに焦け付きにくくなります。



⑥南部鉄 フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24010 17cm	30	4.0	145	1.2	1842200	¥3,000
24011 21cm	45	4.0	175	1.9	1842300	¥3,500
24012 24cm	50	4.0	185	2.0	1842400	¥4,500

鉄鍋物

⑦南部鉄 蓋付フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24112 24cm	50	4.0	185	3.5	1842500	¥8,300

鉄鍋物



⑧南部鉄 木柄 オムレツパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24004 18cm	35	4.0	125	1.1	0200900	¥4,500
24005 21cm	40	4.0	145	1.6	0201000	¥5,500
24006 24cm	45	4.0	165	1.7	0201100	¥6,000

鉄鍋物



⑨南部鉄 ファミリーパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24014 14cm	30	4.0	110	0.6	1842600	¥2,000
24015 17cm	30	4.0	130	1.0	1842700	¥2,600

鉄鍋物



⑩木屋印ダグタイル
軽量フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
味1500 150	27	3.0	102	0.5	4323600	¥7,500
味1501 210	43	3.0	150	0.9	4323610	¥9,000
味1502 240	46	3.0	175	1.0	4323620	¥10,500
味1503 260	47	3.0	200	1.2	4323630	¥12,000

材質：ダグタイル鉄

●鉄鍋物のフライパンは油なじみが良く、熱がムラなく伝わるので料理が美味しく仕上がりますが、重くて扱いにくいのが欠点でした。先端鋳造技術(ダグタイル鋳鉄)の活用により軽量化されたフライパンができました。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

※フライパンカバーはP56をご参照ください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウエア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁