

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-44	株式会社クイックパック	0564-59-3525

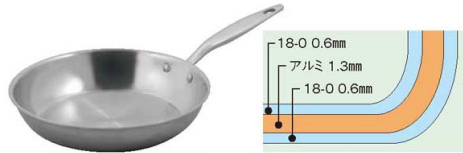
ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ステンレス・IH

44

頼れる右腕

焦げ付きや焼きむらを抑え板厚ほど重さを感じさせない三層構造
電磁調理器はもとよりあらゆる熱源でご使用になれます。



①3PLY IH PRO フライパン ノンコート

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	柄長	商品コード	価格
20cm	215	45	2.5	145	670	160	0012610	¥5,100
22cm	234	45	2.5	145	740	160	0012710	¥5,500
24cm	255	50	2.5	175	890	210	0012810	¥6,200
26cm	275	55	2.5	192	1,010	210	0012910	¥6,700
28cm	295	55	2.5	212	1,120	250	0013010	¥7,500
30cm	314	55	2.5	240	1,200	250	0013110	¥8,500
32cm	335	60	2.5	245	1,360	250	0013210	¥9,500
36cm	375	65	2.5	295	1,670	250	0013310	¥11,500



②キングフロン ノーメイクフライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	196	37	3.1	125	0.6	4331650	¥9,000
21cm	230	46	3.1	140	0.8	4331750	¥10,500
24cm	260	50	3.1	170	1.0	4331850	¥12,500
27cm	290	55	3.1	185	1.3	4331950	¥14,500
30cm	322	60	3.1	215	1.6	4332050	¥16,500

材質:アルミとステンレスの二層構造
SUS445M2(モリブデン鋼 2%含有)
●熱ムラが少なく、側面までしっかり加熱されます。



③キングフロン ノーメイク深型フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	196	53	3.1	115	0.7	4332150	¥10,500
21cm	230	59	3.1	140	0.9	4332250	¥12,500
24cm	260	63	3.1	170	1.1	4332350	¥14,500
27cm	290	73	3.1	185	1.4	4332450	¥16,500
30cm	322	83	3.1	200	1.8	4332550	¥18,000

材質:アルミとステンレスの二層構造
SUS445M2(モリブデン鋼 2%含有)
●熱ムラが少なく、側面までしっかり加熱されます。



④キングデンジ フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	184	40	2.0	135	0.8	4827300	¥9,200
21cm	215	45	2.0	160	1.1	4827400	¥11,000
24cm	244	50	2.5	180	1.5	4827500	¥14,000
27cm	276	55	2.5	200	2.0	4827600	¥17,500
30cm	307	60	2.5	225	2.3	4827700	¥21,000
33cm	338	65	3.0	250	3.3	4827800	¥24,500
36cm	367	70	3.0	270	3.3	4827900	¥28,500

材質:本体/SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)
ハンドル/真鍮合金
●保温性の高い厚板ステンレスを採用



⑤18-10 ロイヤル フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
XFD-180	185	40	1.0	130	0.5	6160400	¥6,600
XFD-200	208	42	1.0	147	0.6	6160500	¥7,200
XFD-220	228	46	1.0	163	0.7	3010500	¥7,800
XFD-240	248	49	1.0	177	0.8	3010600	¥9,400
XFD-260	268	53	1.0	190	0.9	3010700	¥9,000
XFD-300	308	59	1.5	218	1.5	6247400	¥11,400
XFD-330	340	62	1.5	236	1.8	6247500	¥12,600

材質:クラッド鋼(三層構造)



⑥プロデンジ フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	40	2.5	145	0.8	5495900	¥7,900
21cm	45	2.5	165	0.9	5496000	¥9,000
24cm	50	2.5	187	1.3	5496100	¥10,500
27cm	55	2.5	220	1.7	5496200	¥12,100
30cm	60	3.0	240	1.9	5496300	¥15,500
33cm	65	3.0	265	2.5	5496400	¥18,000
36cm	70	3.0	290	2.9	5496500	¥20,200

材質:SUS444(18クロムモリブデン鋼)



⑦ステンレス・アルミクラッド プロシールドⅡフライパン

	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22 _{cm}	216	48	2.0	145	0.8	3758320	¥8,900
24 _{cm}	236	48	2.0	165	0.9	3758330	¥10,100
26 _{cm}	256	48	2.0	185	1.0	3758340	¥11,200
28 _{cm}	276	50	2.0	205	1.1	3758350	¥12,300
30 _{cm}	296	50	2.0	225	1.2	3758360	¥13,300



⑧ステンレス 平柄 フライパン

外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16.5cm	33	1.0	115	0.3	0191900	¥1,600
18cm	35	1.0	127	0.3	0192000	¥2,000
20cm	38	1.0	140	0.4	0192100	¥2,200
22cm	42	1.2	160	0.6	0192200	¥2,500
24cm	43	1.2	175	0.7	0192300	¥2,700
26cm	47	1.2	195	0.8	0192400	¥3,100
28cm	51	1.2	210	0.9	0192500	¥3,300



⑨ステンレス PC柄 フライパン

外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16.5cm	33	1.0	115	0.3	0192600	¥1,600
18cm	35	1.0	127	0.4	0192700	¥2,100
20cm	38	1.0	140	0.4	0192800	¥2,300
22cm	42	1.2	160	0.6	0192900	¥2,500
24cm	43	1.2	175	0.7	0193000	¥2,700
26cm	47	1.2	195	0.8	0193100	¥3,200
28cm	51	1.2	210	0.9	0193200	¥3,400



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 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁