| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
|---|---|---|
| 20511-100 | 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。

# グリルパン 100

## ①アルミイモノ 丸型 ステーキパン 大

| | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|
| 570×460×H30 | 8143900 | ¥125,000 |

## ②アサヒ ビック グリルパン

カ1 200V

| | 内径 | 外寸 | 深さ | 板厚 | 底径 | kg | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| H-306-28 | 365×300 | 15 | 4.5 | 267 | 4.0 | 7328900 | ¥5,500 |

●鉄製

## ③IK グリルプレート

サ1 200V

| 内径 | 外寸 | 深さ | 板厚 | 底径 | kg | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 283 | 290×360 | 21 | 4.0 | 255 | 3.1 | 6812200 | ¥6,500 |

●鉄製

## ④鉄鋳物 グリルパン

タ1

| 内径 | ℓ | 外寸 | 深さ | 板厚 | 底径 | kg | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26㎝ | 1.6 | 331×274×H52 | 33 | 2.5 | 257 | 1.6 | 8428560 | ¥12,000 |

材質:本体／ダクタイル鋳鉄

## ⑤IK 鋳鉄 ステーキ&グリルパン 1448

サ1

| 内径 | 外径 | 深さ | 板厚 | kg | 底径 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26㎝ | 270 | 15 | 4.0 | 2.3 | 242 | 7819741 | ¥8,000 |

## ⑥デバイヤー 鉄 グリルパン

200V フランス

| | 外径 | 深さ | 板厚 | 底径 | kg | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5530-26㎝ | 50 | 2.0 | 185 | 1.9 | 7013900 | ¥5,700 |
| 5530-30㎝ | 50 | 2.0 | 215 | 2.4 | 7014000 | ¥7,700 |
| 5530-32㎝ | 50 | 2.0 | 240 | 2.4 | 7003900 | ¥9,800 |

## ⑦アルミイモノ 小判型 斜溝付 ステーキパン

| | 内寸 | 外寸 | 深さ | 板厚 | kg | 全長 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 大 | 315×270 | 330×280 | 18 | 6.0 | 2.9 | 605 | 8140700 | ¥18,000 |
| 小 | 252×235 | 265×245 | 15 | 6.0 | 1.7 | 525 | 8140800 | ¥15,000 |

●深溝が斜めに切ってある為、ステーキに網目を付けるのに2枚らくらく載せられ、90°回転させて裏表を焼くだけで誰でも簡単に網焼きステーキが作れ、効率的です。

## ⑧アルミイモノ 丸型 木柄 ステーキパン

| 内径 | 外径 | 深さ | 板厚 | kg | 全長 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 24㎝ | 258 | 23 | 6.0 | 1.6 | 525 | 6380600 | ¥15,000 |

## ⑨南部鉄 木柄 グリルパン 23029

セ1

| 外径 | 深さ | 板厚 | kg | 全長 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 25㎝ | 20 | 3.5 | 1.9 | 440 | 0200300 | ¥6,500 |

注ぎ口を含むサイズ:256

## ⑩アサヒ 網焼 ステーキパン H-301-45

カ1 200V

| 内寸 | 外寸 | 深さ | 板厚 | 底寸 | kg | 全長 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 240×220 | 255×235 | 10 | 4.0 | 230×220 | 2.3 | 490 | 6849300 | ¥7,500 |

●鉄鋳物

## ⑪デバイヤー 鉄 長方形グリルパン 5540.38

200V フランス

| 内寸 | 底寸 | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 380×260 | 330×210 | 33 | 2.5 | 2.5 | 8879010 | ¥15,500 |

## ⑫パイロラックス チタンコーティング グリルパン

オーブン デンマーク

| | 内寸 | 外寸 | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2730 | 264×264 | 275×275 | 50 | 3.8 | 1.4 | 7279100 | ¥14,500 |

●理想的な熱伝導を可能にした独自の鋳造技術を用い、アルミダイキャストボディに特殊なチタンコーティング(ノンスティック加工)を施しました。
●ハンドルは特殊樹脂で耐熱260℃とオーブンでのご使用も可能
●金属ヘラや金属タワシも通常の使用ではOK
●底厚は7㎜と極厚で熱を均等に伝えます。

## ⑬フタ付きおさかなロースター LS1504

サ1 200V

2754700 ¥6,000
外寸:270×365×H85(蓋含む)　焼き面:230×145
材質:本体／アルミニウム合金(内面:フッ素樹脂塗装)
蓋／全面物理強化ガラス
本体ハンドル、蓋ツマミ／フェノール樹脂(耐熱140℃)

## ⑭飛田和緒厳選道具 グリルパン HD-002

タ2 200V

7102200 ¥5,000
外寸:360×262×H68　内寸:260×180×H24
底寸:225×145　重量:0.9kg　板厚:2.3
材質:本体／アルミダイキャスト(厚さ2.3㎜)
底面／3層金属溶射構造(厚さ4.5～6.5㎜)
ハンドル／フェノール樹脂
表面加工:内面／ノンスティックセラミックコーティング
外面／耐熱セラミック塗装

テフロン®
プラチナ プラス

## ⑮IHグリルロースター

タ1 200V

| 外径 | 深さ | 板厚 | 底径 | kg | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 26㎝ | 276 | 58 | 2.2 | 225×165 | 1.77 | 0233640 | ¥10,000 |

材質:本体／3層クラッド材　蓋／強化ガラス
ハンドル／フェノール樹脂

## ⑯ノンスティック グリルパン

アメリカ オーブン カ1

| 外径 | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|
| 68530 | 305 | 14 | 2.0 | 8.4 | 5719900 | ¥11,000 |

●高密度3層コーティング

## ⑰真鍮 ステーキ用 焼ゴテ

3042900 ¥24,000
150×120×全長530

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。