

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20511-95	株式会社クイックパック	0564-59-3525

95

いため鍋

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01 IH・ガス兼用鍋

EBM
おすすめ



①EBM ビストロ 二層クラッド (アルミ/ステン) いため鍋

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	197	55	2.1	135	0.6	1925600	¥11,300
21cm	226	60	2.1	160	0.7	1925700	¥12,800
24cm	258	70	2.1	175	0.8	1925800	¥14,600
27cm	287	75	2.1	200	1.0	1925900	¥16,400
30cm	315	80	2.1	225	1.1	1926000	¥18,800
33cm	347	85	2.1	250	1.3	1926100	¥21,200

材質:ハンドル/18-8ステンレス
内面フッ素Wコート
●作業性を考えた、短めの持ちやすいハンドル

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般



④IH スプレディ いため鍋

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	290	70	3.0	210	0.9	0232960	¥3,000

材質:本体/アルミニウム合金
ハンドル/フェノール樹脂
内面テフロンプラチナ加工



②フジ IH いため鍋 DX

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
27cm	286	72	2.6	180	1.3	2881100	¥12,000

材質:ステンレス/アルミクラッド三層鋼
内面フッ素樹脂加工



③フジ IH フライパン (いため鍋) DX

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	251	60	2.6	165	1.1	2764900	¥9,500

材質:ステンレス/アルミクラッド三層鋼
内面フッ素樹脂加工



⑤IH マリウスプレミアム 炒め鍋

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	297	78	2.7	172	0.8	5014120	¥4,000

材質:本体/アルミニウム合金
底面/ステンレス鋼
ハンドル/フェノール樹脂
内面ストーンマーブルフッ素樹脂加工(4層)
外面焼付塗装
●内面はダイヤモンド粒子配合のマーブルコートで強い耐久性
(耐摩耗試験100万回クリア)
●内面デコボコ加工で焦げつき汚れが簡単に落とせます。



⑥IH アルトワ いため鍋

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	290	126.3	2.7	185	0.74	5219400	¥3,200

材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス鋼
ハンドル/フェノール樹脂
内面ダイヤモンドコート 外面焼付塗装
●耐久性抜群でキズがつきにくい(金庫ヘラ使用可能)



⑦IH ルミエール いため鍋

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	297	70	2.6	0.9	8036500	¥7,000
30cm	317	80	2.6	1.0	8036600	¥7,500

材質:本体/18-8ステンレス
ハンドル/フェノール樹脂
内面アルミニウム合金、テフロンプラチナ加工



⑧IH ダイヤモンドマーブルDX いため鍋

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	300	77	2.8	178	0.8	5051610	¥3,600

材質:本体/アルミニウム合金
ハンドル/フェノール樹脂
内面ダイヤモンドマーブル4層
外面マーブル3層
●耐久性抜群でキズがつきにくい
(金庫ヘラ使用可能)



⑨エレク 炒め鍋 F-7058

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28 _{cm}	4.3	295	120	2.4	165	0.94	1094660	¥3,100

材質:本体/アルミニウム合金(フッ素樹脂塗装)
底/ステンレス鋼 ハンドル/自然木



⑩IH マーブル BIG いため鍋

内径	外径	深さ	kg	商品コード	価格
30cm	315	90	0.9	4848800	¥2,500
32cm	332	90	1.0	4848900	¥2,700

材質:本体/アルミニウム合金 板厚:2.3mm
ハンドル/フェノール樹脂



⑪18-8 便利プレート 20cm (フッ素加工)

φ205×H20 2264300 ¥2,500
内面:フッ素樹脂塗膜加工
板厚:0.7
●お手持ちの鍋・フライパンで蒸し料理が作れます。
●落し蓋や、玉子立てにもなります。
●バスタメジャー100g(1人前)・200g(2人前)としてもお使いいただけます。
●内径22cm以上の鍋やフライパンでご使用ください。



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。

●このカタログに掲載されている価格は、2020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。