

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-29	株式会社クイックパック	0564-59-3525

29

EBM 厨房用品

Professional Best Collection

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

業務用鍋類
フライパン



①フライパン 鉄製 EBM

内寸 鍋の長さ	重量	商品コード
16cm	φ160×155×H35	360g 0185300
18cm	φ180×175×H40	470g 0185400
20cm	φ200×185×H40	540g 0185500
22cm	φ220×215×H45	670g 0185600
24cm	φ240×225×H50	790g 0185700
26cm	φ260×255×H60	960g 0185800
28cm	φ280×280×H60	1,180g 0185900
30cm	φ300×295×H70	1,640g 0186000
32cm	φ320×315×H70	1,830g 0186100
34cm	φ340×330×H60	1,980g 0186200
36cm	φ360×345×H70	2,230g 0186300
40cm	φ400×370×H80	2,650g 0186400

板厚：16～24…1.2mm
26～40…1.6mm



②ブルーテンパーフライパン EBM

鍋の長さ	重量	商品コード
16cm	φ160×145×H32	450g 2002500
18cm	φ180×165×H35	600g 2002600
20cm	φ200×180×H40	700g 2002700
22cm	φ220×205×H43	800g 2002800
24cm	φ240×223×H47	1,050g 2002900
26cm	φ260×255×H50	1,200g 2003000
28cm	φ280×270×H53	1,400g 2003100
30cm	φ300×293×H53	1,550g 2003200
32cm	φ320×305×H55	1,950g 2003300
34cm	φ340×340×H60	2,250g 2003400
36cm	φ360×380×H65	2,650g 2003500
40cm	φ400×435×H65	3,250g 2003600
45cm	φ450×450×H75	3,950g 2003700

CH・IH
SGマーク認定商品

厚底 16～30cmサイズ 32～45cmサイズ
2.0mm & 2.3mm

錆に強く油なじみが良いブルーテンパー材を使用。

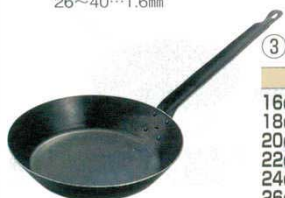
ブルーテンパー材はフライパンなどを作るために開発された材料で他の鉄板製品材料と比べ錆びにくく、加工性に優れています。

ブルーテンパー材とは

黒皮材の凹凸と表面の皮膜を落とし、ロールで伸ばし鏡のようにツルツルの板にします。その板を最後に焼き付けて酸化皮膜を作ります。表面に細かな凹凸ができ、油のなじみが良く丈夫で錆びにも強いブルーテンパー材が完成します。

カラ焼き不要！

フライパンには透明シリコン加工が施されていますが、あくまで使用開始までの錆止めの目的です。そのままご使用になられても衛生上無害ですので、お手間のかかる空焼きやくす野菜を炒める必要はございません。



③フライパン キングパン 鉄製

内寸 鍋の長さ	商品コード	内寸 鍋の長さ	商品コード
16cm	φ160×H32 0187100	34cm	φ340×H59 0188000
18cm	φ180×H35 0187200	36cm	φ360×H62 0188100
20cm	φ200×H42 0187300	38cm	φ380×H65 0188200
22cm	φ210×H44 0187400	40cm	φ400×H65 0188300
24cm	φ240×H46 0187500	42cm	φ420×H71 0188400
26cm	φ260×H49 0187600	45cm	φ450×H80 0188500
28cm	φ280×H51 0187700		
30cm	φ300×H55 0187800		
32cm	φ320×H57 0187900		

板厚：16～22…1.6mm
24～30…2.0mm
32～45…3.2mm



④フライパン オープンレンジ用 鉄製

内寸 鍋の長さ	商品コード	内寸 鍋の長さ	商品コード
16cm	φ160×75×H32 3040400	34cm	φ340×160×H59 3041300
18cm	φ180×80×H35 3040500	36cm	φ360×175×H62 3041400
20cm	φ200×95×H42 3040600	38cm	φ380×185×H65 (向手付) 3041500
22cm	φ220×100×H44 3040700	40cm	φ400×195×H65 (向手付) 3041600
24cm	φ240×120×H46 3040800	42cm	φ420×200×H71 (向手付) 3041700
26cm	φ260×125×H49 3040900	45cm	φ450×210×H80 (向手付) 3041800
28cm	φ280×135×H51 3041000		
30cm	φ300×145×H55 3041100		
32cm	φ320×150×H57 3041200		

※向手幅 全て40mm
板厚：16～22…1.6mm
24～30…2.0mm
32～38…2.3mm
40～45…3.2mm



⑤フライパン 厚板 鉄製 SW

内寸 鍋の長さ	商品コード
22cm	φ210×H35 5717900
24cm	φ230×H40 0186500
26cm	φ250×H40 0186600
28cm	φ263×H40 0186700
30cm	φ290×H45 0186800
36cm	φ350×H50 0186900
40cm	φ400×H65 0187000

板厚：3.2mm



⑥フライパン 木柄 鉄製

内寸 鍋の長さ	商品コード
21cm	φ210×H45 5718800
24cm	φ240×H50 5718900
27cm	φ270×H55 5719000
30cm	φ300×H60 5719100

板厚：1.4mm



⑦フライパン 木柄 パワフルシェフ

鉄鋳物 盛栄堂 18cm 5718100
内寸：φ180×H35
木柄長さ：140



⑨ソテーパン 木柄 南部鉄

外寸	全長	商品コード
18cm	φ180×H35	360 0200600
21cm	φ210×H40	390 0200700
24cm	φ240×H50	420 0200800



⑩オムレツパン 木柄 南部鉄

外寸	全長	商品コード
18cm	φ180×H37	360 0200900
21cm	φ210×H40	390 0201000
24cm	φ240×H45	420 0201100



⑪ファミリーパン

商品コード
H-92 14cm φ150×H30 3693800
H-93 17cm φ175×H30 3693900
H-94 24cm φ240×H30 3694000

鉄鋳物



⑫口付きフライパン 盛栄堂

内径	商品コード
F-101L 大 φ238×H41	3694100
F-101S 小 φ213×H36	3694200

●取っ手も鉄鋳物の一体造形なので直火だけでなくオープンにそのまま入れてご使用出来ます。
※大には向い手が付いています。



⑬デリカパン 盛栄堂

F-438 16cm 3694300
950cc φ170×H90
鉄鋳物

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。