

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-30	株式会社クイックパック	0564-59-3525

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

30

●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。

寸法表示は内寸です。



① フライパン コールドハンドル 鉄製 デバイヤー

内径	高さ	商品コード
5130-20cm	H33	8706500
5130-24cm	H39	8706600
5130-28cm	H40	8706700
5130-32cm	H42	8706800
5130-36cm	H50	8706900
5130-40cm	H53	8707000

板厚: 20・24cm...2.5mm
28～40cm...3.0mm



② フライパン キャストハンドル 鉄製 デバイヤー

商品コード
5910-18cm φ175×H30 4943000
5910-20cm φ195×H33 4943100
5910-22cm φ215×H34 4943200
5910-24cm φ230×H39 4943300
5910-26cm φ253×H42 4943400
5910-28cm φ272×H42 4943500
5910-30cm φ290×H44 4943600
5910-32cm φ310×H49 4943700
5910-36cm φ348×H52 4943800
5910-40cm φ385×H53 4943900
5910-45cm φ435×H53 4944000
5910-50cm φ485×H57 4944100

板厚: 18cm～24cm...2.5mm / 26cm～50cm...3.0mm



③ フライパン オーバル型 キャストハンドル 鉄製 デバイヤー

商品コード
5911-28cm 273×198×H43 4944200
5911-32cm 316×228×H46 4944300
5911-36cm 355×257×H48 4944400
5911-40cm 392×282×H50 4944500

板厚: 28～36cm...2.5mm / 40cm...3.0mm



④ フライパン 共柄 鉄製 デバイヤー

商品コード
5110-18cm φ175×H30 6255900
5110-20cm φ195×H33 6256000
5110-22cm φ215×H34 6256100
5110-24cm φ232×H39 6256200
5110-26cm φ254×H40 6256300
5110-28cm φ270×H40 6256400
5110-30cm φ290×H42 6256500
5110-32cm φ308×H42 6256600
5110-36cm φ345×H51 6256700
5110-40cm φ385×H53 6256800
5110-45cm φ434×H53 6256900
5110-50cm φ485×H57 6257000

板厚: ②参照



⑤ フライパン 共柄 プリニ 鉄製 デバイヤー 6255700
5140-12cm H20 板厚2.5mm



⑥ フライパン 共柄トリプル プリニ 鉄製 デバイヤー 6255800
5140-03 φ120×H20 板厚2.5mm



⑦ フライパン 共柄 レクタングル 鉄製 デバイヤー 6255000
5550-38 380×260×H45 板厚3.0mm



⑧ フライパン 共柄 オーバル型 鉄製 デバイヤー

商品コード
5111-28cm 273×198×H43 6255100
5111-32cm 314×228×H46 6255200
5111-36cm 355×257×H48 6255300
5111-40cm 393×278×H50 6255400
5111-44cm 430×308×H50 6255500

板厚: 28～36cm...2.5mm / 40～48cm...3.0mm



⑨ クレーパン 共柄 鉄製 デバイヤー

商品コード
5120-16cm H13 7231300
5120-18cm H13 7231400
5120-20cm H13 7231500
5120-22cm H14 7231600
5120-24cm H14 7231700
5120-26cm H15 7231800

板厚: 2.5mm



⑩ ナッツ ローストパン 鉄製 デバイヤー

内径	内寸	柄長	商品コード
5290-28cm	H38	195	7436600
5291-28cm	H40	665	7436700

板厚: 1.0mm



⑪ シチューパン 鉄製 デバイヤー

商品コード
5119-24cm H80 7436400
5119-28cm H90 7436500

板厚: 3.0mm



驚異の硬さ チタンコーティング (ノンスティック加工)

従来のノンスティックコーティングを遙かに超えた
●理想的な熱伝導を可能にした独自の製造技術を用い、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7mmと極厚で熱を均等に伝えます。



⑬ フライパン チタンコーティング バイロラックス

商品コード
2000-20cm H39 7278500
2400-24cm H39 7278600
2600-26cm H39 7278700
2800-28cm H43 7278800

板厚: 2.5mm



⑭ フライパン 角型 チタンコーティング バイロラックス

商品コード
2727 265×265×H47 7279000

板厚: 3.2mm



⑮ グリルパン チタンコーティング バイロラックス

商品コード
2730 264×264×H50 7279100

板厚: 3.8mm

業務用鍋類・フライパン

キッチンボット・保存容器

中華料理道具・揚鍋

ブランドキッチンコレクション

フーデパン・天板・バット類

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナー類

薬味入・シールウェア容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温湿度計