

|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20191-465 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

465

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。

スチッカー・裏渡し・  
スフ漉し類

オープンウェア・  
デリカフレッツ類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・  
おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・  
庖丁差し類

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー



①保温びつ JFO-A070  
タイガー 6428900  
234×210×H194 (しゃもじ受けを含む)  
保温米飯量：約0.72ℓ (約4合)  
材質：本体/ポリプロピレン  
断熱材/発泡スチロール



いなほ/朱



いなほ/アイボリー



いなほ/緑



あけぼの

②飯櫃 GBA-03 シャトルジャー  
商品コード 商品コード  
いなほ/朱 7356000 7356100  
いなほ/アイボリー 7356200 7356300  
3合用 容量：2.6ℓ φ240×H138

③飯櫃 GBA-05 シャトルジャー  
商品コード 商品コード  
いなほ/朱 7356400 7356500  
いなほ/アイボリー 7356600 7356700  
5合用 容量：3.6ℓ φ240×H168  
●内面フッ素コート加工  
●2時間で75℃以上をキープ。(GBA-05で95℃のご飯を入れた場合。)  
ご飯の状態によって保温効力にバラつきが出る場合があります。



ライスホワイト



アイボリー



⑥セラミックおひつ  
8435600  
φ200×H95  
材質：耐熱陶器(耐熱衝撃温度差700℃)  
容量：1,500cc (3合)  
●残ったご飯をセラミックおひつに入れ保存、  
そのまま電子レンジで温めOK。



⑦飯櫃 角型 さわら製  
商品コード  
3升 430×250×H230 0827300  
5升 460×300×H260 0827400

④飯櫃 GBA-20 シャトルジャー  
商品コード  
いなほ/ライスホワイト 8838300  
いなほ/アイボリー 8838400  
2升用 容量：8.5ℓ φ330×390×H210

⑤飯櫃 GBA-40 シャトルジャー  
商品コード  
いなほ/ライスホワイト 8838500  
いなほ/アイボリー 8838600  
4升用 容量：18ℓ φ330×390×H340



⑧飯櫃 のせ蓋型 さわら製  
内径 深さ 商品コード  
15cm (約 3合) φ130×H 83 0824700  
18cm (約 4合) φ150×H128 0824800  
21cm (約 5合) φ180×H130 0824900  
24cm (約 7合) φ205×H150 0825000  
27cm (約 1升) φ235×H170 0825100  
30cm (約1.5升) φ265×H190 0825200  
33cm (約 2升) φ290×H210 0825300  
36cm (約 3升) φ330×H240 0825400  
39cm (約 4升) φ355×H250 0825500



⑨飯櫃 かぶせ蓋型 さわら製  
内径 深さ 商品コード  
18cm (約 4合) φ148×H128 0822600  
21cm (約 5合) φ180×H130 0822700  
24cm (約 7合) φ205×H150 0822800  
27cm (約 1升) φ235×H170 0822900  
30cm (約1.5升) φ265×H190 0823000  
33cm (約 2升) φ290×H210 0823100  
36cm (約 3升) φ330×H240 0823200

独自の機能で最適な発芽玄米が出来ます。



⑩和飯器本漆 木目 (杓子付)  
商品コード  
1人用 φ132×H 83 2518300  
2人用 φ163×H105 2518400  
3人用 φ205×H115 2518500  
5人用 φ248×H135 2518600  
10人用 φ290×H151 2518700  
材質：ABS樹脂



⑪和飯器 朱カスリ (杓子付)  
外寸 商品コード  
1人用 φ132×H 83 5018600  
2人用 φ163×H105 5020300  
3人用 φ205×H115 5022400  
5人用 φ248×H135 5023600  
10人用 φ290×H151 5023700  
材質：ABS樹脂



⑫マイコン電気発芽器  
HP-100 発芽美人 6873300  
290×307×H260  
電源：単相100V  
消費電力：640W  
容量：5ℓ  
●一回に玄米2kgで発芽玄米約2.4kg (約二升)  
作れます。  
●納豆やヨーグルトなど、発酵ものが作れます。  
●強火 (沸騰)、中火 (60～70℃)、とろ火  
(40℃)、色々な火加減と調理時間が自由自在。  
※「玄米」を発芽させ「発芽玄米」をつくる専用  
機能です。炊飯ジャーとしては使用できません。  
発芽玄米の作り方  
1.本体に内なべ、発芽用銅フレームをセットします。  
2.水洗いした玄米を内なべに移します。  
※玄米を2kg (1.3升) 発芽させると、水分を含み  
2～3割位増え約2.4kg (約2升) の量になります。  
3.内鍋に水を入れます。  
4.発芽用ふたをして、電源ON。



⑬マイコン電気発芽器  
HP-70 発芽美人 6873400  
220×240×H200  
電源：単相100V  
消費電力：37W  
容量：1.9ℓ  
●マイコン制御で発芽に最適な温度をコントロールして、22時間で活性化したおいしい「発芽玄米」に。あとはお手持ちの炊飯器で炊飯でき、  
お好みの割合で白米との混合炊飯もできます。  
※「玄米」を発芽させ「発芽玄米」をつくる専用  
機能です。炊飯ジャーとしては使用できません。  
発芽玄米の作り方  
1.本体に内なべ、発芽用銅フレームをセットします。  
2.水洗いした玄米を内なべに移します。  
※玄米を7合 (1.3ℓ) 発芽させると、水分を含み  
2～3割位増え1升位 (1.8ℓ) の水量になります。  
3.内鍋に水を入れます。  
4.発芽用ふたをして、電源ON。