

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-78	株式会社クイックパック	0564-59-3525

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

78

●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。



ル・クルーゼ



ステンレススチール(SS)シリーズ

保温性・熱効率に優れたステンレス全面3層構造。

高品質ステンレスで純アルミニウムを挟んだ全面3層構造。いかなる場合も強火にする必要がなく余熱による調理もできるので、経済的。底からフチまで3層なので熱まわりが良く、素材の芯までしっかり熱が届き、料理の味に深みが出ます。

①外面ステンレス (18/0) ②純アルミニウム核 ③内面ステンレス (18/0)

- 食器洗い機(乾燥機)での洗浄が可能
- フライパン、シェフズ・パン、ミルクパンの内側は、従来のフッ素樹脂加工に比べて摩擦に強く、こびりつきにくいノンスティック加工を採用

さまざまな調理方法に対応。
ゆでる、煮る、炊く、焼く、揚げ、蒸す、オープン



あらゆる熱源に対応。



ル・クルーゼのこだわりを、そのままに。

1925年以来、料理のよさを伝えてきたル・クルーゼから登場したステンレスシリーズ。その使い心地、品質、機能性にもル・クルーゼの哲学は生きています。料理を、そして生活を楽しむ方々にご満足いただける自信が、この製品にはあるのです。

- ソースパン、大きいフライパン、シェフズ・パンには、食材が入り重くなった時に持ちやすいヘルパーハンドル付き



- 鍋本体との間で水蒸気が水の蒸となり、フタがびたりとしまる設計
- フタは液垂れを防止し、フチとハンドルの間に掛けられるデザイン

- 人間工学に基づいた、持ちやすいハンドルデザイン
- ハンドルの脱落を防ぐ、安全性の高いベツ止め



①SS ディープ・キャセロール

商品コード	
18cm (2.3ℓ)	H125 6118000
20cm (4.0ℓ)	H165 6118100
24cm (6.0ℓ)	H170 6118200



②SS シャロー・キャセロール

20cm (3.0ℓ) H135
6118300



③SS ソースパン

商品コード	
16cm (1.9ℓ)	H130 6118400
18cm (2.8ℓ)	H145 6118500
20cm (3.8ℓ)	H160 6118600



④SS ミルクパン (ノンスティック)

14cm (1.3ℓ) H87
6118700



⑤SS フライパン (ノンスティック)

商品コード	
24cm (2.0ℓ) H52	6118800
28cm (3.3ℓ) H62	6118900

※28cmは向い手付になります。



⑥SS シェフズパン (ノンスティック)

商品コード	
20cm (1.9ℓ) H105	6119000
24cm (3.3ℓ) H130	6119100

※24cmは向い手付になります。

ラッキーウッド クック アローロシリーズ



三層鋼 (18-8ステンレス・アルミニウム・ステンレス) で優れた熱伝導と保温性を実現



⑦浅型両手鍋

24cm (3.4ℓ) 内寸φ240×H77
3653100



⑧両手鍋

18cm (1.9ℓ) 内寸φ180×H77
3653200



⑨両手鍋

20cm (2.7ℓ) 内寸φ200×H87
3653300



⑩片手鍋

16cm (1.5ℓ) 内寸φ160×H77
3653400



⑪片手鍋

18cm (1.9ℓ) 内寸φ180×H77
3653500



⑫両口片手鍋

16cm (1.3ℓ) 内寸φ160×H67
3653600



⑬深型両手鍋

20cm (3.5ℓ) 内寸φ200×H112
3652900



⑭深型両手鍋

24cm (6.2ℓ) 内寸φ240×H137
3653000

ストッカー・裏漕し・スフ漕し類

オーブンウェア・デリカフプレート類

蒸し器・セイロ類

ブランドキッチン・コレクション

フードパン・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

水ます・ボール・ザル

はかり・タイマー・温湿度計