

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-79	株式会社クイックパック	0564-59-3525

79

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。

このページの全商品は



業務用鍋類・フライパン

キッチンポット・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

T-fal IHセレクトィブ

ティファール



16 フライパン IHセレクトィブ ティファール

内寸	商品コード
21cm	H50 1945810
24cm	H50 1945910
26cm	H50 1946010
28cm	H50 1946110



17 ウォックパン

内寸	商品コード
28cm	H74 1946210



18 ソースパン

内寸	商品コード
18cm	H90 1946310



19 シチューパン

内寸	商品コード
20cm	H100 1946410
24cm	H120 1946510



20 シャローパン

内寸	商品コード
24cm	H74 1946610

ティファール最高グレードの6層コーティング「プロメタルプロ」で16%耐久性アップ*

- サファイアコートとセラミックベースでコーティング層をサンドイッチした6層構造。ティファール最高グレードの耐久性で、キズや磨耗から長期間・強力に守ります。
※従来の「プロメタル」と比較し16%耐久性アップ。
- 新たにトップコートが加わり、今まで以上にキズが目立ちにくくなり、美しさを保てます。
- もちろん金属へも使えます。
*フライパン、ウォックパン、シャローパンに「プロメタルプロ」、それ以外のアイテムは「プロメタル」。

NEW	サファイアコート	こびりつきを防ぐフッ素樹脂効果の層。硬度の高いサファイアがよりよいように働き、調理器具や食材・洗剤などの様々な刺激に負けず、長時間しっかりとフッ素樹脂効果を発揮します。
NEW	トップコート	新デザインになって、より一層表面のキズを目立ちにくくし、美しさを保ちます。
NEW	キズ防止コート	防錆機能の高いハードな層。バリのように働いて耐久性を高めます。
NEW	接合コート	接合部の腐蝕、コーティング層同士をしっかりとくっつけて、コーティングの剥がれを防ぎます。
NEW	アンダーコート	衝撃吸収性に高い弾力のある層。高温時にもバスターのように働き、キズつきを防ぎます。
NEW	セラミックベース	セラミックの力で、非常に硬く耐熱性が高い層。本体の金属部分が露出してこびりつきたり、腐食やコーティングのはく離の原因にならないよう、守ります。

新デザインの「お知らせマーク」で、より変化がわかりやすくなりました。

- 火の見えないIHでも、加熱不足や空だきの心配がなくなり安心。
- おいしさの決め手・適温が目で見えわかる「お知らせマーク」。食材を入れる絶好のタイミングを逃すことなく調理をスタートできます。



WMF TOPSTAR システム

トップスター



- 錆・汚れに強く、洗浄しやすいCROMARGAN® (クロマーガン) 18-10ステンレススチールを使用。
- 料理のスタイルに合わせて必要なアイテムが自由に組み合わせられます。
- 底はアルミを側面までくんだ熱伝導性に優れた三層構造。



6 シチューポット

内寸	容量	商品コード
018WF-0011 20cm	φ200×H185 5.5ℓ	5473900
018WF-0012 24cm	φ240×H210 9.1ℓ	5474000



7 深型両手鍋

内寸	容量	商品コード
018WF-0007 16cm	φ160×H110 2.0ℓ	5474100
018WF-0008 20cm	φ200×H120 3.3ℓ	5474200
018WF-0009 24cm	φ240×H140 5.6ℓ	5474300



8 両手鍋

内寸	容量	商品コード
018WF-0004 16cm	φ160×H 85 1.6ℓ	5474400
018WF-0005 20cm	φ200×H 95 3.0ℓ	5474500
018WF-0006 24cm	φ240×H105 4.4ℓ	5474600



9 片手鍋

内寸	容量	商品コード
018WF-0112 16cm	φ160×H85 1.6ℓ	5474700
018WF-0113 18cm	φ180×H85 2.0ℓ	5474800



10 オープンパン

商品コード
018WF-0016 24cm φ240 5482400
018WF-0017 28cm φ280 5482500

- 熱まわりのムラもなく、保温力も高いので余熱調理も可能です。炒める・焼く・煮るなどあらゆる加熱調理をこなします。



11 スチーマー中子

商品コード
018WF-0019 20cm φ200×H100 5482600
018WF-0020 24cm φ240×H120 5482700

- 蒸し物全般に使用できます。蒸し上げれば中子を持ち上げて鍋から取り出せるので、蒸気が熱い蒸し物でも取り扱いが簡単です。



12 スパゲティー中子

- シチューポット20cmと組み合わせればパスタポット用中子としてご使用ください。ゆであがった食材を引き上げたり湯を捨てるのも簡単です。



13 スープこし (細目)

商品コード
018WF-0027 20cm φ200×H115 5482800

- スープこしとしてのご使用のほか、プリンや茶碗蒸しの卵液をこしてなめらかに仕上げたり、ミキサーにかけたフルーツジュースをこして、のどごしをよくすることもできます。



14 ミキシングボウル

商品コード
018WF-0022 20cm φ200×H110 5482900

- ミキシングボウルをお湯を入れた両手鍋に重ねると、湯煎の際安定して作業がしやすいです。又、トップスターシリーズは保温性が非常にすぐれている為、一定の温度が保てる為チョコレートの湯煎などにも適しています。



15 コランダー

商品コード
018WF-0024 20cm φ200×H110 5483000

200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。