

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-84	株式会社クイックパック	0564-59-3525

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

84

●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。

サバティーニシリーズ

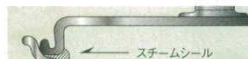
熱効率、耐久性抜群の7層構造

すぐれた耐久性・熱伝導性保温性の3層クラッド構造

表面・内面はすべて酸・アルカリの腐食に強くキズがつきにくいステンレスで、ステンとステンとの間に熱伝導の高い軟銅をサンドイッチしたため、理想の熱効率とスピード調理を可能にしました。



●焼火での使用は、さけて下さい。
●通常使う火加減は、ほとんど弱火か中火で調理ができ燃費が節約できます。



本体と蓋の密着部分に料理から出た水分がつき密閉状態を作ります。これが圧力料理のできるスチームシール効果です。ビタミンやミネラルの損失を少なく、栄養価の高い料理ができます。

このページの全商品は



ストッカー・裏漉し類

オーブンウェア・デリカフレイト類

蒸し器・セイロ類

ブランドキッチン・コレクション

フットパン・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



①両手鍋

内寸	底板厚	商品コード
18cm (1.8ℓ) H 85	2.0	5771300 [6]
19cm (2.4ℓ) H100	2.0	5771400 [6]
26cm (5.4ℓ) H115	2.4	5771500 [6]



②片手鍋

内寸	底板厚	商品コード
16cm (1.2ℓ) H 75	2.0	5771600 [6]
18cm (1.8ℓ) H 85	2.0	5771700 [6]
19cm (2.4ℓ) H100	2.0	5771800 [6]



③卓上鍋

内寸	底板厚	商品コード
19cm (1.3ℓ) H60	2.4	5771900 [6]
26cm (2.6ℓ) H60	2.4	5772000 [6]



④両手鍋
ドームカバー付

内寸	底板厚
26cm (5.4ℓ) H190	2.4



⑤スチームパン18-8

19cm (2.0ℓ) H90 5772200
※両手、片手鍋18cm、19cm・卓上鍋19cmに使用できます。



⑥スプレサーバー18-8

18cm (1.8ℓ) H80 5772300
※両手、片手鍋18cm、19cm・卓上鍋19cmに使用できます。



⑦フライパン 蓋付

底板厚	商品コード
19cm H60	2.4 5772400 [6]
26cm H60	2.4 5772500 [6]

※19cmは向い取手無しです。

マジカルユミック

材質：本体／3層クラッド（厚さ2.6mm）（ステンレス・アルミ・ステンレス）、蓋／ステンレス（取手、蓋ツミ／フェノール樹脂）



⑧片手鍋

内径	深さ	商品コード
16cm φ160×H85	(1.8ℓ)	2098900
18cm φ180×H91	(2.4ℓ)	2099000



⑨両手鍋

内径	深さ	商品コード
20cm φ200×H100	(3.2ℓ)	2099100
22cm φ220×H109	(4.2ℓ)	2099200
24cm φ240×H127	(5.8ℓ)	2099300



⑩両手浅鍋

内径	深さ	商品コード
24cm φ240×H83	(3.7ℓ)	2099400



⑪フライパン

内径	深さ	商品コード
24cm φ240×H63	(2.9ℓ)	2099500

スピーネ 特殊ステンレス単層鍋 板厚1.2mm



⑬片手鍋

内寸	商品コード
16cm φ160×H82 (2.0ℓ)	2264500
18cm φ180×H78 (2.1ℓ)	2264600

※熱と蒸気を逃がさないスチームシール効果。



⑭両手深型鍋

内寸	商品コード
20cm φ200×H 94 (3.3ℓ)	2264700
22cm φ220×H106 (4.6ℓ)	2264800
24cm φ240×H136 (6.8ℓ)	2264900

※熱と蒸気を逃がさないスチームシール効果。



⑮両手特深鍋

内寸	商品コード
25cm 内寸φ250×H185 (9.8ℓ)	2265000

※熱と蒸気を逃がさないスチームシール効果。



⑯両手浅型鍋

内寸	商品コード
23cm 内寸φ230×H73 (3.4ℓ)	2265100

※熱と蒸気を逃がさないスチームシール効果。



⑰2段蒸し器

23cm (3.4ℓ) 2265200

※両手浅型鍋と蒸し器のセットです。
※蒸し器は3合炊きです。



⑱深型フライパン

26cm 内寸260×H65 2265300

※テフロン®プラチナプロ加工



⑲玉子焼

内寸167×135×H32 2265700

※テフロン®プラチナプロ加工

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。