

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20205-16	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ALL-ROUND KITCHEN GOODS KYS

厨房道具 16

Kitchen article
Table article
Interior

厨房用品

調理道具

調理小物

調理機械

調理小物

調理機械

調理小物

調理機械

調理小物

調理機械

調理小物

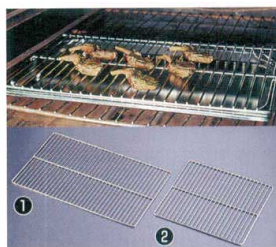
調理機械

調理小物

調理機械

調理小物

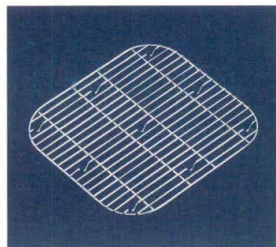
調理機械



18-8 グリッド網 a
① 1/1用 530×325mm ¥6,660
② 2/3用 352×325mm ¥5,200
※目ピッチ:約17mm
※コンベクションオープン等に直接
セットして使用する棚アミです。



③ 18-8 ガストロノームパン用
焼網(敷アミ) a
1/1用 465×280mm ¥2,530
2/3用 315×280mm ¥2,310
※ガストロノームパンの中に敷くタ
イプの焼網(敷アミ)です。
※18-8ガストロノームパン深さ
25mm・40mm・65mm専用です。
※ガストロノームパンは別売にな
ります。



④ 18-8 ガストロノームパン用
網 2/3用 ¥2,310 a
290×260mm
※18-8ガストロノームパンの深さ100mm
にご使用できます。



⑤ ハウイグリップ ¥13,200 a
全長:200mm
材質:ステンレス
●フードバーやフードウォーマーとホテルパンの間に
すっと入り、しっかりグリップします。いまでも苦
労したホテルパンの交換がこれで解決します。
●コンベクションオープンの天板の出し入れにも
最適です。



焼き物に最適!
焼き網がいらす。
網を洗う手間が
かからない!!



⑥ アルミノンスティック ガストロノーム
ウェーブパン 1/1 ¥6,290 a
530×325×H27mm
板厚:1.6mm
●熱伝導の良いアルミニウム製!!フッ素樹脂塗膜
(ノンスティック)を施してありますので洗浄が
容易です。



⑦ アルミノンスティック 波型ホテルパン
2/3 ¥5,120 a
353×325×H25mm
板厚:1.5mm

・凸部分が山状になっています
ので、食材の型が崩れずきれ
いに仕上がります。
・油をきりますので、仕上げが
ベタベタせず、焦げ目しっか
りつきます。



⑧ アルミノンスティック ガストロノーム
エッグパン a
1/1 (14ヶ取) 530×325×H33mm ¥6,360
2/3 (8ヶ取) 352×325×H33mm ¥4,950
板厚:1.6mm
●1ヶあたり87×82の目玉焼ができます。



⑨ アルミノンスティック
ガストロノームフラットパン a
1/1 530×325×H24mm ¥6,090
2/3 352×325×H24mm ¥4,730
板厚:1.6mm



⑩ アサヒ 鉄鋳物
オイルプレート IH200V ¥9,800 f
345×247×H20mm
底面サイズ:310×245mm
質量:7.1kg



⑪ トキワ CR-18 ステーキグリル
25×25cm ¥3,500 a
外寸:314×250×H30mm
底面サイズ:235×235mm
質量:2.4kg
●鉄板上に凸の線が走っており、
余計な油が肉に戻りません。



⑫ アサヒ 鉄
ステーキグリル IH200V ¥10,000 f
355×250×H25mm
底面サイズ:278×240mm
質量:3.0kg



⑬ アサヒ 鉄鋳物 網焼
ステーキパン ¥6,000 f
255×235×H20mm
底面サイズ:230×220×H10mm
質量:2.3kg



⑭ 鉄 ミエール グリルパン
¥5,000 a
本体:270×217×H45mm
底面サイズ:260×210×H13mm
蓋:260×208×H75mm
蓋:アルミ(フッ素コーティング)、強化ガラス
質量:2.5kg
●ガラス蓋の為、調理中の様子が見え～!!



⑮ 鉄鋳物 たこやき太郎
12穴 ¥2,600 f
φ185×H30mm
穴径:40mm
質量:1.5kg



⑯ 鉄鋳物 たこやき一番
15穴 ¥2,500 f
φ230×H30mm
穴径:40mm
質量:1.6kg

※上記の価格には消費税は含まれておりません。