

|          |             |              |
|----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20225-33 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

33

厨房用品

業務用鍋類・フライパン

●ご注文の際は、ページ・番号・商品コードをご記入下さい。

業務用鍋類・フライパン



① モービル カパーイノックス フライパン

| 内径        | 商品コード   | 深さ | 板厚  | kg  |
|-----------|---------|----|-----|-----|
| 6526-20cm | 6273700 | 30 | 2.0 | 0.9 |
| 6526-22cm | 6273800 | 35 | 2.0 | 1.1 |
| 6526-26cm | 6273900 | 40 | 2.0 | 1.5 |
| 6526-30cm | 6274000 | 40 | 2.0 | 2.0 |



② マトファー/ブウジャ フライパン 3690

| 内径   | 商品コード   | 外径  | 深さ | 板厚  | kg  |
|------|---------|-----|----|-----|-----|
| 24cm | 0160700 | 256 | 40 | 2.5 | 2.5 |
| 28cm | 0160800 | 300 | 45 | 2.5 | 2.7 |



③ SW 銅 フライパン

| 内径   | 商品コード   | 深さ | 板厚  | kg  |
|------|---------|----|-----|-----|
| 18cm | 0191300 | 31 | 1.5 | 0.6 |
| 22cm | 0191400 | 38 | 1.5 | 0.9 |
| 24cm | 0191500 | 42 | 1.5 | 1.0 |
| 26cm | 0191600 | 44 | 1.5 | 1.3 |
| 27cm | 0191700 | 45 | 1.5 | 1.5 |
| 30cm | 0191800 | 50 | 1.5 | 2.0 |



④ 銅 VIP フライパン

| 内径   | 商品コード   | 外径  | 深さ | 板厚  | kg  |
|------|---------|-----|----|-----|-----|
| 24cm | 3042700 | 255 | 55 | 1.5 | 1.0 |
| 26cm | 3042800 | 275 | 60 | 1.5 | 1.2 |



⑤ モービル カパーイノックス オーバル フライパン 6525

| サイズ       | 商品コード   | 内寸      | 深さ | 板厚  | kg  |
|-----------|---------|---------|----|-----|-----|
| 6525 30cm | 6273500 | 300×200 | 40 | 2.0 | 1.1 |
| 6525 35cm | 6273600 | 350×230 | 45 | 2.0 | 1.3 |



⑥ マトファー/ブウジャ オーバル フライパン 3700

| 商品コード        | 内寸      | 外寸      | 深さ | 板厚  | kg  |
|--------------|---------|---------|----|-----|-----|
| 36cm 0161000 | 360×210 | 375×224 | 30 | 2.5 | 2.5 |



⑦ ステンレス 平柄 フライパン

| 外径     | 商品コード   | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  |
|--------|---------|----|-----|-----|-----|
| 16.5cm | 0191900 | 33 | 1.0 | 115 | 0.3 |
| 18cm   | 0192000 | 35 | 1.0 | 127 | 0.3 |
| 20cm   | 0192100 | 38 | 1.0 | 140 | 0.4 |
| 22cm   | 0192200 | 42 | 1.2 | 160 | 0.6 |
| 24cm   | 0192300 | 43 | 1.2 | 175 | 0.7 |
| 26cm   | 0192400 | 47 | 1.2 | 195 | 0.8 |
| 28cm   | 0192500 | 51 | 1.2 | 210 | 0.9 |



⑧ ステンレス PC柄 フライパン

| 外径     | 商品コード   | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  |
|--------|---------|----|-----|-----|-----|
| 16.5cm | 0192600 | 33 | 1.0 | 115 | 0.3 |
| 18cm   | 0192700 | 35 | 1.0 | 127 | 0.4 |
| 20cm   | 0192800 | 38 | 1.0 | 140 | 0.4 |
| 22cm   | 0192900 | 42 | 1.2 | 160 | 0.6 |
| 24cm   | 0193000 | 43 | 1.2 | 175 | 0.7 |
| 26cm   | 0193100 | 47 | 1.2 | 195 | 0.8 |
| 28cm   | 0193200 | 51 | 1.2 | 210 | 0.9 |

## スプレークッキングオイル



⑨ フライパンラック4段 P-2037

1132300 230×180×H465

材質 本体/スチール(クロームメッキ)

●開扉の調節ができ、シンク下の空間をタテにスッキリ収納。



シルバーストーン加工・テフロン加工の油のなじみにくい調理器具はもちろん、テンパン・シートパンや陶板などスプレーするだけで油が薄い膜を作りますので、油の節約ができてヘルシーメニューの強い味方になります。また、料理の上からスプレーすれば、表面のつや出し油として便利に使用できるほか、調理後、洗剤の刃のサビやすい部分などの洗浄後のサビ止めとしてご使用下さい。



⑩ セベレ ベーカーズ 500cc

5314200

●天板、型類はもちろん、フライパン、ホットプレートなどの調理器具にも最適。使用回数約1000回

⑪ セベレ サラダ油 500cc

4237200

●料理がコゲつかず、純植物性で低カロリー。しかも料理後の器具洗いが簡単。使用回数約1000回

⑫ セベレ オリーブ油 100cc

4237300

●料理にスプレーするだけでオリーブ油の風味をプラスします。イタリア料理、パスタ料理などに最適です。使用回数約200回

⑬ セベレ バターオイル 100cc

4237400

●料理にスプレーするだけでバターのまろやかなまみをプラスします。洋風料理、パンやお菓子作りに最適です。使用回数約200回

## オイルスプレー



クイジプロ スプレーボンブ

| 商品コード   | ml      | 外寸           |
|---------|---------|--------------|
| ⑭ ステンレス | 7592000 | 160 φ52×H195 |
| ⑮ PP製   | 7592100 | 260 φ48×H223 |

●極微細な霧を含まないスプレータイプの噴霧器です。  
●空気を注入して圧縮し、つまみを押すだけで、極微細の代わり、に、ただの空気で容器内の圧力を上げられるので、引火性の低い安全なスプレーが作れます。



⑯ 耐熱ガラス オイルスプレー S523-OSP

3692500  
適正容量:80ml φ53×H150



⑰ ハートのオイルスプレー K-833

5591200

本体サイズ:φ45×H160  
材質:ボトル/メタクリル樹脂  
キャップ/ポリプロピレン  
容量:53ml(最大許容量26ml)  
●油を霧状にできさっとひと吹き!