

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20274-16	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房道具

厨房用品

16

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS



① KYS 鉄黒皮

厚板フライパン [AFPC-05] IH

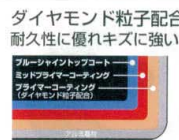
内径×高さ			
16cm	160×34	11-0016-0101	¥1,380
18cm	180×37	11-0016-0102	¥1,480
20cm	200×40	11-0016-0103	¥1,620
22cm	220×43	11-0016-0104	¥1,760
24cm	240×46	11-0016-0105	¥1,960
26cm	260×49	11-0016-0106	¥2,350
28cm	280×52	11-0016-0107	¥2,800
30cm	300×55	11-0016-0108	¥3,240
32cm	320×58	11-0016-0109	¥3,700
34cm	340×61	11-0016-0110	¥4,240
36cm	360×64	11-0016-0111	¥5,000
40cm	400×70	11-0016-0112	¥6,300

- 鉄の表面が酸化皮膜(黒皮)で覆われている為、さびにくく丈夫です。
- 使えば使うほど油のなじみが良くなり、焦げにくく使いやすくなります。



② アカオ 鉄 Feパン [AFPC-01]

内径×高さ 板厚			
16cm	160×31 1.4	11-0016-0201	¥1,250
18cm	180×35 1.4	11-0016-0202	¥1,450
20cm	200×39 1.4	11-0016-0203	¥1,550
22cm	220×43 1.6	11-0016-0204	¥1,800
24cm	240×46 1.6	11-0016-0205	¥2,050
26cm	260×51 1.6	11-0016-0206	¥2,150
28cm	280×56 2.0	11-0016-0207	¥2,800
30cm	300×57 2.0	11-0016-0208	¥3,200
32cm	320×59 2.0	11-0016-0209	¥3,800
34cm	340×62 2.0	11-0016-0210	¥4,250
36cm	360×64 2.0	11-0016-0211	¥4,800
40cm	400×70 2.0	11-0016-0212	¥6,000
45cm	450×80 2.3	11-0016-0213	¥8,600



ダイヤモンド粒子配合
耐久性に優れキズに強い



一体型
お手入れしやすく汚れにくい



③ ブルーダイヤモンドコート IHフライパン [AFPB-27] IH

外径×深さ	g		
20cm	210×H45 740	11-0016-0301	¥5,000
26cm	270×H55 1,050	11-0016-0302	¥6,000
28cm	290×H55 1,150	11-0016-0303	¥6,500
30cm	310×H55 1,320	11-0016-0304	¥7,200

材質:本体/アルミニウム合金 底部/鉄溶射加工
取手/フェノール樹脂(耐熱150℃)
内面フッ素加工、外面シリコン塗装



④ ブルーダイヤモンドコート IH深型 マルチパン 28cm [AFPB-28] IH

11-0016-0401	¥7,200
--------------	--------

サイズ:290×H85 重量:1,140g
材質:本体/アルミニウム合金 底部/鉄溶射加工
取手/フェノール樹脂(耐熱150℃)
内面フッ素加工、外面シリコン塗装



⑤ 匠の技 鉄フライパン [AFPC-03] IH

内径×高さ 板厚			
20cm	200×80 1.4	11-0016-0501	¥2,300
24cm	240×100 1.6	11-0016-0502	¥2,800
26cm	260×110 1.6	11-0016-0503	¥3,130
28cm	280×105 1.6	11-0016-0504	¥3,300

表面加工:クリアー焼付塗装



⑥ 匠の技 鉄いため鍋 28cm [AFPC-04] IH

11-0016-0601	¥3,800
--------------	--------

サイズ:280×H100
板厚:1.4
表面加工:クリアー焼付塗装

強い! 軽い! 深い! 側面板厚の最薄化により軽量化を実現



⑦ マリウス IH特深フライパン [AFPB-20] IH

深さ	g		
20cm	53mm 480	11-0016-0701	¥2,500
24cm	60mm 625	11-0016-0702	¥2,800
26cm	65mm 765	11-0016-0703	¥3,000
28cm	65mm 815	11-0016-0704	¥3,200
30cm	68mm 930	11-0016-0705	¥3,500

側面厚:1.5 底面厚:3.1
材質:本体/アルミニウム合金 内面・外面ダイヤモンドコート
底面/ステンレス鋼、ハンドル/フェノール樹脂



⑧ マーブルDX IHフライパン [AFPB-11] IH

g			
20cm	482	11-0016-0801	¥2,000
24cm	646	11-0016-0802	¥2,350
26cm	768	11-0016-0803	¥2,500
28cm	843	11-0016-0804	¥3,000
30cm	950	11-0016-0805	¥3,500

板厚:2.5
●内面4層、外面3層マーブルコートにより耐久性抜群!



⑨ マーブルDX IH炒め鍋 28cm [AFPB-11] IH

11-0016-0901	¥3,200
--------------	--------

板厚:2.5
重量:933g
●内面4層、外面3層マーブルコートにより耐久性抜群!



⑩ カルナーゼ IHフライパン [AFPB-25] IH

外径×深さ	g		
20cm	205×H45 459	11-0016-1001	¥2,500
22cm	225×H45 510	11-0016-1002	¥2,600
26cm	265×H48 655	11-0016-1003	¥2,800
28cm	285×H57 775	11-0016-1004	¥3,600
30cm	305×H57 835	11-0016-1005	¥4,200

材質:本体/アルミニウム合金 はり底/ステンレス鋼
取手/フェノール樹脂(耐熱150℃) 内面フッ素加工



⑪ カルナーゼ IHいため鍋 [AFPB-26] IH

外径×深さ	g		
26cm	280×H61 711	11-0016-1101	¥3,200
28cm	300×H65 784	11-0016-1102	¥3,600
30cm	320×H72 870	11-0016-1103	¥4,200

材質:本体/アルミニウム合金 はり底/ステンレス鋼
取手/フェノール樹脂(耐熱150℃) 内面フッ素加工

クックワン NEO シリーズ

- 内面・外面ともにジルコニアセラミック加工を施し、驚くほどのこびりつきにくさと軽量化を実現。
- 耐久性・耐腐食性・熱衝撃にも優れています。



⑫ クックワンNEO IHフライパン [AFPB-22] IH

深さ	kg		
22cm	45 0.7	11-0016-1201	¥4,500
26cm	55 0.9	11-0016-1202	¥5,000
28cm	60 1.0	11-0016-1203	¥5,500

底板厚:4.5



⑬ クックワンNEO ノーマルフライパン [AFPB-23] IH

深さ	kg		
22cm	45 0.7	11-0016-1301	¥3,000
26cm	55 0.9	11-0016-1302	¥3,500
28cm	60 1.0	11-0016-1303	¥4,000

底板厚:4.5

- 簡単スプレー式! 調理器具や食材にムラ無くスプレーできますので、炒めたり、焼いたりの手順もスムーズです。
- 低カロリー! キャノーラ油をベースにレシチンを加えた、ヘルシーなオイルです。1回の使用量が少なくすむ為、カロリーはサラダ油のなんと約1/10です。
- 経済的! 少量の油で調理でき、焦げ防止効果で、後片付けや調理道具のお手入れも簡単。水や洗剤の使用量も減らせます。



⑭ リオス オリジナル [AOIL-01] I

11-0016-1401	¥2,440
--------------	--------

原材料名:なたね油、レシチン(大豆由来)、エチルアルコール、LPG
内容量:400ml(306.2g)
便利な霧状スプレー油です。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

厨房道具

調理小物

庖丁・まな板

製菓用品

調理機械

サービス用品

喫茶用品

鉄板・焼肉用品

棚・厨房作業機器

台車・キッチン用品

清掃用品

白衣・長靴

消耗品