

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20367-43	株式会社クイックパック	0564-59-3525

43

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ください。

CH・IH SGマーク認定商品

錆に強く油なじみが良い
ブルーテンパー材を使用

EBM
おすすめ



透明シリコン
焼付塗装



EBM
おすすめ



①EBM ブルーテンパー フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	柄長	商品コード	価格
16cm	32	2.0	120	0.5	145	2002500	¥1,280
18cm	35	2.0	140	0.6	165	2002600	¥1,400
20cm	40	2.0	150	0.7	180	2002700	¥1,560
22cm	43	2.0	165	0.8	205	2002800	¥1,680
24cm	47	2.0	180	1.1	223	2002900	¥1,900
26cm	50	2.0	195	1.2	255	2003000	¥2,240
28cm	53	2.0	210	1.4	270	2003100	¥2,800
30cm	55	2.0	225	1.6	293	2003200	¥3,240
32cm	57	2.3	240	2.0	305	2003300	¥3,700
34cm	60	2.3	250	2.3	340	2003400	¥4,240
36cm	63	2.3	265	2.7	380	2003500	¥4,900
40cm	65	2.3	300	3.3	435	2003600	¥6,300
45cm	75	2.3	340	4.0	450	2003700	¥7,600

②キング 鉄 フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	32	1.6	120	0.4	0187100	¥1,600
18cm	35	1.6	130	0.5	0187200	¥1,800
20cm	42	1.6	140	0.6	0187300	¥2,000
22cm	44	1.6	155	0.7	0187400	¥2,300
24cm	46	2.0	175	1.0	0187500	¥3,000
26cm	49	2.0	190	1.1	0187600	¥3,500
28cm	51	2.0	205	1.3	0187700	¥3,900
30cm	55	2.0	220	1.6	0187800	¥4,800
32cm	57	3.2	240	2.1	0187900	¥6,200
34cm	59	3.2	250	2.3	0188000	¥7,300
36cm	62	3.2	260	2.6	0188100	¥8,000
38cm	65	3.2	275	2.7	0188200	¥8,700
40cm	67	3.2	295	3.9	0188300	¥12,500
42cm	71	3.2	315	4.4	0188400	¥15,200
45cm	80	3.2	340	4.9	0188500	¥17,400

③EBM 鉄 フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	柄長	商品コード	価格
16cm	35	1.2	100	0.4	155	0185300	¥1,300
18cm	40	1.2	120	0.5	175	0185400	¥1,400
20cm	40	1.2	150	0.5	185	0185500	¥1,650
22cm	45	1.2	160	0.7	215	0185600	¥1,820
24cm	50	1.2	175	0.8	225	0185700	¥1,980
26cm	60	1.2	190	1.0	255	0185800	¥2,400
28cm	60	1.2	200	1.2	280	0185900	¥2,750
30cm	60	1.6	210	1.6	295	0186000	¥3,300
32cm	60	1.6	220	1.8	315	0186100	¥3,700
34cm	60	1.6	230	2.0	330	0186200	¥4,000
36cm	70	1.6	270	2.2	345	0186300	¥4,400
40cm	80	1.6	295	2.7	370	0186400	¥5,300

Check!

鉄鍋のご使用にあたり

鉄鍋の手入れや最初の焼き入れ等

錆止に塗ってあるニスを取り除く為、鍋の空焼きをします。必ず換気をしてください。
鍋をタオルで持ちコンロの火力を強にして煙が出なくなるまでまんべんなく焼き、その後、色が黒からグレーに変わっていきます。全体がグレーになれば空焼き終了です。
やけどや黒皮の剥離防止の為、鍋が冷めてからタワシやスポンジ等を使いお湯で洗ってください。(中性洗剤使用可能)
①は透明シリコン焼付塗装(食品衛生法適合で無害)です。使用していくうちに徐々に剥がれながら油がなじんでいきますので、空焼きすることなくそのまま使い始めることができます。

鍋の油ならし(購入後の使い始めのみ)

鍋に油を多めにし、くず野菜を鍋の中全体で炒めてください。
くず野菜を捨て、鍋をお湯で洗ってから使用してください。

保管方法

お湯で洗って表面の水分を完全に取り、油を塗ってなるべく湿気の少ない場所に保管してください。

④キング 鉄 オープンレンジ用 フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	柄長	商品コード	価格
16cm	32	1.6	120	0.3	75	3040400	¥1,600
18cm	35	1.6	130	0.4	80	3040500	¥1,800
20cm	42	1.6	140	0.5	95	3040600	¥2,000
22cm	44	1.6	155	0.6	100	3040700	¥2,300
24cm	46	2.0	175	0.9	120	3040800	¥3,000
26cm	49	2.0	190	1.1	125	3040900	¥3,500
28cm	51	2.0	205	1.2	135	3041000	¥3,900
30cm	55	2.0	220	1.5	145	3041100	¥4,800
32cm	57	2.3	240	2.0	150	3041200	¥6,200
34cm	59	2.3	250	2.1	160	3041300	¥7,300
36cm	62	2.3	260	2.4	175	3041400	¥8,000
38cm	65	2.3	275	2.6	185	3041500	¥8,700
40cm	67	3.2	295	3.8	195	3041600	¥12,500
42cm	71	3.2	315	4.3	200	3041700	¥15,200
45cm	80	3.2	340	4.8	210	3041800	¥17,400

※38cm～45cmは向い手付です。

※向手幅 全て40mm

⑤山田 打出し 鉄フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	225	40	2.3	155	1.1	4883200	¥3,500
24cm	245	45	2.3	175	1.3	4883300	¥4,000
26cm	265	50	2.3	195	1.5	4883400	¥4,400
28cm	285	50	2.3	215	1.8	4883500	¥5,700
30cm	305	55	2.3	235	2.0	4883600	¥7,500

⑥鉄 木柄 フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	45	1.4	160	0.7	5718800	¥1,570
24cm	50	1.4	190	0.8	5718900	¥1,960
27cm	55	1.4	210	1.1	5719000	¥2,130
30cm	60	1.4	245	1.3	5719100	¥3,360

⑦南部鉄 フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
17cm	30	4.0	145	1.2	1842200	¥3,000
21cm	45	4.0	175	1.9	1842300	¥3,500
24cm	50	4.0	185	2.0	1842400	¥4,500

鉄鍋物

⑧南部鉄 蓋付フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	50	4.0	185	3.5	1842500	¥8,300

鉄鍋物

⑨南部鉄 木柄 オムレツパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	35	4.0	125	1.1	0200900	¥4,500
21cm	40	4.0	145	1.6	0201000	¥5,500
24cm	45	4.0	165	1.7	0201100	¥6,000

⑩南部鉄 ファミリーパン

	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
	24014	14 _{cm}	30	4.0	110	0.6	1842600	¥2,000
	24015	17 _{cm}	30	4.0	130	1.0	1842700	¥2,600

鉄建物

鉄鍋物

⑪盛栄堂 口付きフライパン

	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
F-101L 大	238	247	41	3.5	197	1.9	3694100	¥5,000
F-101S 小	213	217	36	3.5	177	1.2	3694200	¥4,500

●取っ手も鉄製物の一体造形なので直火だけでなくオープンにそのまま

●取っ手も鉄鍋物の一体造形なので直火だけでなくオープンにそのまま入れてご使用できます。

※大は向い手付です。



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。

※フライパンカバーはP48をご参照ください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。