

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20370-77	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品 厨房道具

77

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

厨房道具



⑧ ワンダーシェフ プロビック 圧力鍋 30ℓ [AATN-08] **IH**

内径×高さ 最大炊量
 15ℓ 360×162 2.0ℓ 11-0077-0201 ¥90,000
 18ℓ 360×192 2.4ℓ 11-0077-0202 ¥120,000
 21ℓ 360×228 2.7ℓ 11-0077-0203 ¥140,000
 24ℓ 360×260 3.0ℓ 11-0077-0204 ¥150,000

底厚7.0 安全フィルター付
 ※最大炊量は米の炊き量です。



② ホクア 業務用アルミ圧力鍋 [AATN-02] **IH**

内径×高さ 最大炊量
 15ℓ 360×162 2.0ℓ 11-0077-0201 ¥90,000
 18ℓ 360×192 2.4ℓ 11-0077-0202 ¥120,000
 21ℓ 360×228 2.7ℓ 11-0077-0203 ¥140,000
 24ℓ 360×260 3.0ℓ 11-0077-0204 ¥150,000

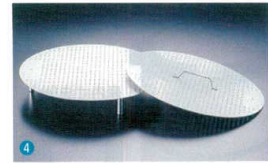
底厚7.0 安全フィルター付
 ※最大炊量は米の炊き量です。



③ アルミ 業務用圧力鍋(第2安全装置付) [AATN-03] **G**

内寸 最大炊量 kg
 40ℓ φ460×H270 2/3ライン25ℓ、1/3ライン13ℓ 19.6 11-0077-0301 ¥270,000
 50ℓ φ460×H345 2/3ライン31ℓ、1/3ライン16ℓ 21.0 11-0077-0302 ¥300,000

圧力調整装置:1.0kg/cm²G 安全装置:1.7kg/cm²G
 ※50ℓ・40ℓ共に安全フィルターを装着しています。



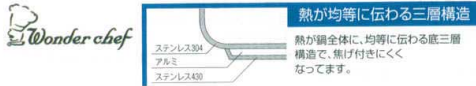
④ アルミ業務用圧力鍋用 目皿・落し蓋セット [AATN-04] **G**

11-0077-0401 ¥15,000
 ※50ℓ・40ℓ専用目皿・落し蓋のセットです。

調理小物

庖丁まな板

製菓用品



調理機械



⑤ ワンダーシェフ 片手圧力鍋 [AATN-05] **IH**

ℓ 内寸 炊飯 豆(ℓ) kg
 3.0 φ180×H113 3合 1.0 1.8 11-0077-0501 ¥15,000
 4.5 φ210×H128 5合 1.4 2.3 11-0077-0502 ¥18,000

目皿付



⑥ ワンダーシェフ 圧力鍋 [AATN-06] **IH**

ℓ 内寸 炊飯 豆(ℓ) kg
 8 φ230×H190 1ℓ 2.5 3.19 11-0077-0601 ¥33,000
 10 φ230×H240 1ℓ 2.9 3.35 11-0077-0602 ¥39,000

目皿付



⑦ ワンダーシェフ 圧力鍋 [AATN-07] **IH**

ℓ 内寸 炊飯 豆(ℓ) kg
 15 φ280×H242 1.5ℓ 5.0 6.6 11-0077-0701 ¥72,000
 20 φ280×H320 1.5ℓ 6.6 7.2 11-0077-0702 ¥87,000

サービス用品

喫茶用品



⑩ フィッスラー プレミアム 圧力鍋 [AATN-15] **G**

内径×高さ kg
 2.5ℓ 180×120 2.0 11-0077-1001 ¥52,000
 3.5ℓ 220×110 2.5 11-0077-1002 ¥55,000
 4.5ℓ 220×137 2.6 11-0077-1003 ¥58,000
 6.0ℓ 220×184 2.8 11-0077-1004 ¥63,000
 8.0ℓ 260×171 4.2 11-0077-1005 ¥75,000
 10.0ℓ 260×213 4.4 11-0077-1006 ¥77,000

付属品:蒸し器・三脚・料理ブック
 ●低圧から高圧、そして超高圧まで、圧力の細かい設定が可能。
 ●蒸し料理用に、圧のかからないスチーム機能付
 ※6ℓタイプ:蒸し器2個付(穴あき・穴なし各1個)

Point

鍋内部の圧力のかかり具合は、3色のカラー表示で一目瞭然。圧力が高くなるにつれ、黄→緑→赤と変化します。火力を調整して、緑の状態をキープしてください。

独自の凹凸した鍋底「ノボグリル」は、材料をくっつきにくく焦げにくくします。

圧力とスチームの使い方

■設定1:低圧
 魚や野菜など、煮くずれしやすい食材の調理や、プリンや茶碗蒸しなどの料理に向いています。

■設定2:高圧
 肉料理やシチューなど料理全般にお使いいただけます。

■設定3:超高圧(プレミアムのみ)
 高圧よりもさらに短時間で調理ができます。例えば、従来の高圧レベルで20分加圧する豚の角煮が、13~14分で完成します。

■スチーム調理 食材を約100度で蒸しあげます。

鉄板焼用品

棚厨房作業機器

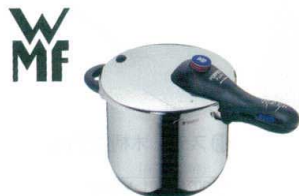
⑬ ティファール アクティクック プラス 両手圧力鍋 [AATN-22] **G**

内寸
 3ℓ φ200×H104 11-0077-1301 ¥30,000
 4ℓ φ200×H136 11-0077-1302 ¥32,000
 6ℓ φ220×H164 11-0077-1303 ¥34,000

付属品:ガラスふた・バスケット・バスケット合・エコカップ・レシピブック
 ●蓋の開閉は、レバーを左右に動かすだけだから簡単。
 ●圧力の切り替えもレバーを動かすだけのスムーズ操作。
 ●加圧が始まる前に内部の空気を強制的に排出し真空に近い状態にすることで、熱を効率よく伝えます。
 ●調理をナビしてくれるお知らせタイマー付。

台車キッチンコン

清掃用品



⑪ WMF パーフェクトプラス圧力鍋 [AATN-13] **G**

内径×高さ kg
 018WF-2135 (2.5ℓ) 176×105 2.0 11-0077-1101 ¥38,000
 018WF-2136 (3.0ℓ) 220×85 2.7 11-0077-1102 ¥42,000
 018WF-2137 (4.5ℓ) 220×130 3.2 11-0077-1103 ¥45,000
 018WF-2138 (6.5ℓ) 220×180 3.6 11-0077-1104 ¥52,000



くっきりと見やすい、圧力表示ピンのライン。黄色のラインは圧力鍋の中の残圧を示すラインです。



蓋用ハンドルはワンタッチで取り外しが可能。毎回ご使用後、簡単・清潔に洗っていただけます。

●信頼の5つの安全システム

- 1.蓋が完全に閉まってないと蒸気圧が発生しません。
- 2.圧力がかかっている間は蓋がロックされて開きません。
- 3.圧力が高くなりすぎると取手のバルブで調整。
- 4.高すぎる圧力は安全バルブが自動的に排出します。
- 5.安全システムがはたらかなくなった時は蓋のスリットから圧力が完全に放出されます。

※多すぎる材料はラブルのもととなります。使用量が一目で分かるよう、内側に目盛がついています。



⑫ 保温調理鍋 まほうなべ [ATYN-02] **G**

サイズ ℓ
 NFH-A300 333×244×H181 3.0 11-0077-1201 ¥20,000
 NFH-A450 333×244×H230 4.5 11-0077-1202 ¥25,000

●余熱でじっくり煮込む保温調理ができるエコ商品です。
 ●内なべは電磁調理器で加熱調理できます。

消耗品

※上記の価格には消費税は含まれておりません。