

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20403-12	株式会社クイックパック	0564-59-3525

鉄製皿 電調OK!! 鉄製



1 M20-730 2,400円  
鉄製丸皿 φ19 φ19×高2.2(φ18.5×深1.6)

2 M20-731 2,300円  
鉄製朴葉皿 縦17×横21×高3.5



1~3 は39ページの民芸こんろ(A-2、B-2)へのセットが最適です。

特長

- ◆電磁調理器、ガスコンロで使用できる皿です。
- ◆アルミとステンレスの2層構造の素材を使用することにより、熱効率が非常に良く、保温性に優れた皿です。

プレス皿 NEW 電調OK!! ステンレス二層



3 M11-451 2,500円  
丸深皿 φ19.5 φ19.5×高2.5(φ18.5×深2.3)

層	上	1.5mm厚	アルミ	
	下	0.5mm厚	SUS430ステンレス	磁性がある



こんろ・火入れ・敷板は別売りです。

すき焼き鍋 4~9 アルミ合金製 4~7・9 フッ素3コート

9 多種のカセットコンロの五徳に合うように底面にリングが付いています。

※つける商品はつるが鍋の中に入らないよう外に下げてご使用下さい。

4 M11-071 3,100円  
すき焼き鍋 φ18 φ18×高4.3(内寸φ17×深3.5)

6 M10-249 3,700円  
すき焼き鍋 φ18(つる付) φ18×高4.3(内寸φ17×深3.5)

8 M11-322 1,800円  
丸こんろ 黒(特大) φ15×高11

5 M11-072 3,600円  
すき焼き鍋 φ20 φ20×高4.3(内寸φ19×深3.5)

7 M11-073 4,200円  
すき焼き鍋 φ20(つる付) φ20×高4.3(内寸φ19×深3.5)

9 M11-084 3,600円  
すき焼き鍋 φ20(カセットコンロ用) φ20×高4.3(内寸φ19×深3.5)



- 加熱すると鍋や取っ手が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。鍋つかみ等を必ずご使用下さい。 ●空焚きは絶対にしないで下さい。
- アルミ製品の洗浄は手洗いをお薦めしますが、必ずアルミ製品対応の洗剤をご使用下さい。
- 電磁調理器は、メーカーや機種によって出力や火力が異なりますので、お使いの電磁調理器の取扱説明書に従い、適切な出力で使用して下さい。