

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20511-42	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

鉄・IH

42

極厚フライパンシリーズ

蓄熱性に優れた極厚フライパンは
食材にムラなく均一に熱を伝え、格別の焼き上がりです。



①デバイヤー 鉄
コールドハンドル
フライパン 5130

外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	33	2.5	135	1.0	8706500	¥5,700
24cm	39	2.5	170	1.3	8706600	¥6,500
28cm	40	3.0	200	2.0	8706700	¥8,400
32cm	42	3.0	235	2.6	8706800	¥10,500
36cm	50	3.0	270	3.2	8706900	¥13,500
40cm	53	3.0	300	3.8	8707000	¥17,000

※32、36、40cmは内付手付です。



②デバイヤー 鉄
共柄 フライパン 5110

外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	30	2.5	120	0.9	6255900	¥5,000
20cm	33	2.5	130	1.1	6256000	¥5,200
22cm	34	2.5	150	1.2	6256100	¥5,400
24cm	39	2.5	170	1.4	6256200	¥6,000
26cm	40	3.0	180	1.9	6256300	¥7,000
28cm	40	3.0	200	2.2	6256400	¥7,800
30cm	42	3.0	210	2.4	6256500	¥8,200
32cm	42	3.0	230	2.6	6256600	¥9,000
36cm	51	3.0	260	3.5	6256700	¥12,000
40cm	53	3.0	290	4.2	6256800	¥15,000
45cm	53	3.0	360	5.1	6256900	¥20,000
50cm	57	3.0	400	6.3	6257000	¥23,000

※32cm～50cmは内付手付です。



③SW 鉄 厚板 フライパン

外径	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	210	35	3.2	160	1.4	5717900	¥6,200
24cm	230	40	3.2	170	1.5	0186500	¥6,600
26cm	250	40	3.2	185	1.7	0186600	¥7,100
28cm	263	40	3.2	210	2.1	0186700	¥8,000
30cm	290	45	3.2	220	2.4	0186800	¥9,300
36cm	350	50	3.2	270	3.3	0186900	¥12,000
40cm	400	65	3.2	300	4.2	0187000	¥13,900



④レズレー
アイアン フライパン
キャストハンドル

外型		深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20 _{cm}	26410	30	2.2	160	1.0	0365600	¥6,000
24 _{cm}	26411	35	2.3	195	1.3	0365700	¥7,000
28 _{cm}	26412	38	2.3	230	1.6	0365800	¥8,000

●油馴染みが良く、使い込むほどに味わいが生まれます。

●油馴染みが良く、使い込むほどに味わいが生まれます。



⑤柳宗理
マグプレート 鉄
フライパン 蓋付

内径	外寸	深さ	kg	商品コード	価格
18cm	338×218	36	0.7	2304910	¥4,000
22cm	400×260	57	1.1	2305010	¥5,000
25cm	450×290	50	1.2	2305110	¥5,500

●内側と外側の両面に細かな凹凸を付けた事により
表面積が広がるので、熱伝導が良くなり食材の
芯まで一気に火を通し、食材の旨味を閉じ込めること
ができます。さらに、フライパンからの鉄分溶出に
より食材と一緒に鉄分摂取ができます。また、凹凸
を付けた表面加工により、今までの鉄フライパンより
も油馴染みがよく、使っていくほどに焦け付きにく
くなります。



⑥南部鉄 フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24010 17cm	30	4.0	145	1.2	1842200	¥4,000
24011 21cm	45	4.0	175	1.9	1842300	¥5,000
24012 24cm	50	4.0	185	2.0	1842400	¥6,000

鉄鍋物

⑦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
24112 24cm	50	4.0	185	3.5	1842500	¥10,000

鉄鍋物



⑧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
24004 18cm	35	4.0	125	1.1	0200900	¥5,500
24005 21cm	40	4.0	145	1.6	0201000	¥6,800
24006 24cm	45	4.0	165	1.7	0201100	¥7,200

鉄鍋物



⑨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 14cm	30	4.0	110	0.6	1842600	¥2,500
24015 17cm	30	4.0	130	1.0	1842700	¥3,500

鉄鍋物



⑩木屋印ダグタイル
軽量フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
味1500 150	27	3.0	102	0.5	4323600	¥7,500
味1501 210	43	3.0	150	0.9	4323610	¥9,000
味1502 240	46	3.0	175	1.0	4323620	¥10,500
味1503 260	47	3.0	200	1.2	4323630	¥12,000

材質・ダグタイル鉄鍋

●鉄鍋物のフライパンは油なじみが良く、熱がムラなく伝わるの
で料理が美味しく仕上がりますが、重くて扱いにくいのが欠点で
した。先端鋳物技術(ダグタイル鉄鍋)の活用により軽量化さ
れたフライパンができました。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、
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P56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、2020年4月1日現在のものです。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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁