

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20540-182	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。

スキレット 182



①鉄鋳物 スキレット片手

ページコード	内径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
12cm 3888	1-0182-0101	120	30	115 0.7	5361700	¥1,000
15cm 3889	1-0182-0102	150	35	144 0.9	5361800	¥1,400
18cm 3890	1-0182-0103	180	37	172 1.6	5361900	¥2,000

※12, 15cmは電磁調理器に対応していません。



②鉄鋳物 スキレット両手

	ページコード	内径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
15cm	3893	1-0182-0201	150	32	143 0.9	5362000	¥1,400
18cm	3894	1-0182-0202	180	35	173 1.3	5362100	¥2,000

※15cmは電磁調理器に対応しておりません。

※15cmは電磁調理器に対応していません。



③鉄鋳物 スキレット用蓋(網付)

	ページコード	商品コード	価格	
15cm	3922	1-0182-0301	5362200	¥2,300
18cm	3895	1-0182-0302	5362300	¥2,700

●蓋、網を使って焼製調理もできます。



④鉄鋳物 スキレット用 木台

	ページコード	サイズ	商品コード	価格	
12.5 _{cm}	3921	1-0182-0401	125×125×H12	5362400	¥330
15 _{cm}	3891	1-0182-0402	150×150×H12	5362500	¥600
18 _{cm}	3892	1-0182-0403	180×180×H14	5362600	¥900



⑤アサヒ スキレットフライパン

	ページコード	内径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
14 _{cm}	A-145	1-0182-0501	138	30	φ135 1.4	7627000	¥5,000
16 _{cm}	A-204	1-0182-0502	150	31	φ142 1.8	7626900	¥2,500
18 _{cm}	A-205	1-0182-0503	165	27	φ150 2.0	7626800	¥3,000
20 _{cm}	A-206	1-0182-0504	190	29	φ155 2.7	7626700	¥3,500

材質:鉄鋳物

※14cmは口無しで持手形状が違います。

※14・16cmは、底面積が極端に小さい為、電磁調理器が十分に反応しない又は、著しく能力が低下する恐れがあります。

⑥アサヒ スキレットフライパン用 木台

	ページコード	サイズ	商品コード	価格	
14 _{cm}	A-145	1-0182-0601	205×163×H17	7627010	¥2,200
16 _{cm}	A-204	1-0182-0602	205×163×H17	7626910	¥2,200
18 _{cm}	A-205	1-0182-0603	222×175×H17	7626810	¥2,300
20 _{cm}	A-206	1-0182-0604	250×210×H17	7626710	¥3,400

材質:天然木



⑦鉄鋳物オーバルフライパン

内径	ページコード	ℓ	外寸	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20 _{cm}	1-0182-0701	0.9	335×218×H57	35	2.5	145	0.8	8428500	¥8,000
24 _{cm}	1-0182-0702	1.4	404×262×H65	39	2.5	175	1.2	8428510	¥10,000

材質:本体/ダクタイル鋳鉄



⑧グリルココット

ページコード	内径 φ	外寸	深さ	底板厚	底径	kg	商品コード	価格
LS1527	1-0182-0801	115	0.45	120×200	40	1.6	90 0.3	2756100 ¥1,800

材質:鉄(シリコン塗装)

材質:鉄(シリコン塗装)



⑨グリルダッチオーブン

ページコード	内径	ℓ	外寸	深さ	底板厚	底径	kg	商品コード	価格			
LS1507	1-0182-0901	200	1.3	207	×310	×H45	43	1.6	185	1.3	0848100	¥5,000

材質:本体・ふた / 鉄(シリコン塗装) アミ / 鉄(クロームメッキ)

材質:本体・ふた/鉄(シリコン塗装) アミ/鉄(クロームメッキ)

銅の熱伝導の良さでふくらみ・ふんわり・ジューシーに仕上がります。
いつもの料理が簡単・時短でこんなにおいしく!グリルやオープン料理に最適です。
“解凍”や“粗熱とり”としても大活躍!



⑩グリルピザプレート

ページコード	内径 φ	外寸	深さ	底板厚	底径	kg	商品コード	価格
LS1502	1-0182-1001	200	0.9	200×280×H35	30	1.6	180 0.6	0848000 ¥1,800

材質:鉄(シリコン塗装)

材質:鉄(シリコン塗装)



⑪銅のグリルプレート 波型

ページコード	内寸	外寸	底板厚	kg	商品コード	価格	
4468	1-0182-1101	220×160×H15	230×190×H20	1.2	0.56	3913900	¥6,500



⑫銅のグリルプレート 平型

ページコード	内寸	外寸(取っ手含む)	底板厚	kg	商品コード	価格	
4475	1-0182-1201	200×150×H35	275×160×H52	1.2	0.65	3914000	¥8,500



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。

●このカタログに掲載されている価格は、2021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

11 調理機械
(下ごしらえ)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウエア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁