

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20540-88	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。

ステンレス・フッ素加工

88



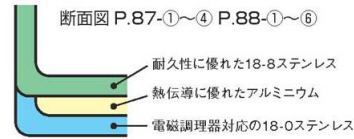
①EBM 18-8 プロシェフ
IH 外輪鍋 (蓋無) (目盛付)

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	1-0088-0101	3.6	253	80	0.8	224	1.5	8888100	¥7,900
26cm	1-0088-0102	4.0	273	87	0.8	245	2.1	8888200	¥8,400
28cm	1-0088-0103	5.8	294	95	0.9	265	2.6	8888300	¥10,100
30cm	1-0088-0104	7.0	312	100	0.9	279	3.0	8888400	¥12,400
32cm	1-0088-0105	8.8	332	110	0.9	297	3.8	8888500	¥12,800
34cm	1-0088-0106	10.4	353	115	0.9	320	3.9	8888600	¥14,500
36cm	1-0088-0107	11.2	378	120	0.9	333	4.0	8888700	¥16,500



②ノンスティック加工

内径	ページコード	商品コード	価格
24cm	1-0088-0201	8888150	¥10,000
26cm	1-0088-0202	8888250	¥11,300
28cm	1-0088-0203	8888350	¥13,000
30cm	1-0088-0204	8888450	¥16,300



中層のアルミは熱伝導が良く(ステンレスの約13倍)、鍋底に均一に伝えます。そのため熱ムラがなく加熱もスムーズで、コゲつきも防ぎます。

ひと目でわかる計量メモリ



鍋の内面に計量メモリを採用
スムーズな調理行程をサポートします。
※ノンスティック加工タイプには目盛が付きません。

作業性抜群



内面ノンスティック加工
カレー・シチュー・ソース等に最適



③



④

③EBM 18-8 プロシェフ
IH 深型 片手鍋 (蓋無) (目盛付)

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0088-0301	1.9	172	95	0.7	152	0.8	8886500	¥4,800
18cm	1-0088-0302	2.7	193	105	0.7	169	1.2	8886600	¥5,600
20cm	1-0088-0303	3.6	213	115	0.7	182	1.4	8886700	¥6,600
22cm	1-0088-0304	4.7	233	125	0.7	207	1.7	8886800	¥7,800
24cm	1-0088-0305	6.1	253	135	0.8	222	2.0	8886900	¥9,900
26cm	1-0088-0306	8.0	273	150	0.8	243	2.4	8887000	¥11,300
28cm	1-0088-0307	9.5	294	155	0.8	262	2.7	8887100	¥12,300
30cm	1-0088-0308	13.8	312	195	0.8	278	3.5	8887200	¥16,100

④ノンスティック加工

内径	ページコード	商品コード	価格
16cm	1-0088-0401	8886550	¥7,400
18cm	1-0088-0402	8886650	¥8,600
20cm	1-0088-0403	8886750	¥10,500
22cm	1-0088-0404	8886850	¥11,700
24cm	1-0088-0405	8886950	¥13,700
26cm	1-0088-0406	8887050	¥18,000
28cm	1-0088-0407	8887150	¥17,000
30cm	1-0088-0408	8887250	¥25,500



⑤



⑥

⑤EBM 18-8 プロシェフ
IH 浅型 片手鍋 (蓋無) (目盛付)

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	1-0088-0501	1.2	172	60	0.7	152	0.7	8887300	¥4,300
18cm	1-0088-0502	1.6	193	65	0.7	169	0.9	8887400	¥4,900
20cm	1-0088-0503	2.2	213	70	0.7	182	1.0	8887500	¥5,600
22cm	1-0088-0504	2.8	233	75	0.7	207	1.3	8887600	¥6,700
24cm	1-0088-0505	3.6	253	80	0.8	222	1.6	8887700	¥7,800
26cm	1-0088-0506	4.5	273	85	0.8	243	1.8	8887800	¥9,500
28cm	1-0088-0507	5.8	294	95	0.8	262	2.1	8887900	¥10,500
30cm	1-0088-0508	7.0	312	100	0.8	278	2.6	8888000	¥12,800

⑥ノンスティック加工

内径	ページコード	商品コード	価格
16cm	1-0088-0601	8887350	¥5,500
18cm	1-0088-0602	8887450	¥6,400
20cm	1-0088-0603	8887550	¥7,400
22cm	1-0088-0604	8887650	¥8,500
24cm	1-0088-0605	8887750	¥10,200
26cm	1-0088-0606	8887850	¥12,500
28cm	1-0088-0607	8887950	¥13,500
30cm	1-0088-0608	8888050	¥16,700

片手鍋深型・浅型とも26cm以上は向い手付となります。
※26・28cmは向い手無しの場合なくなり次第、向い手付に切り替えさせていただきます。



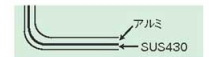
極厚

⑧EBM プロシェフ 2PLY
プラス IH 雪平鍋 (目盛付)

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	1-0088-0801	3.8	261	90	3.0	183	1.0	8813350	¥7,250

●エクリアスコート 業務用に最適。耐摩耗性に優れた特殊三層コート
通常のフッ素樹脂コートより高い耐熱温度
※雪平鍋の外径は注ぎ口を含むサイズです。

断面図⑧⑨



⑦EBM 18-8 プロシェフ 蓋

内径	ページコード	φ	外径	商品コード	価格
16cm	1-0088-0701	173		8889100	¥1,600
18cm	1-0088-0702	194		8889200	¥1,700
20cm	1-0088-0703	214		8889300	¥2,100
22cm	1-0088-0704	234		8889400	¥2,200
24cm	1-0088-0705	254		8889500	¥2,500
26cm	1-0088-0706	274		8889600	¥2,800
28cm	1-0088-0707	295		8889700	¥3,200
30cm	1-0088-0708	314		8889800	¥4,100
32cm	1-0088-0709	334		8889900	¥4,400
34cm	1-0088-0710	355		8890000	¥4,700
36cm	1-0088-0711	380		8890100	¥5,100
40cm	1-0088-0712	422		8890200	¥5,900
45cm	1-0088-0713	472		8890300	¥8,500



極厚

⑨EBM プロシェフ 2PLY
IH ヤットコ鍋 (目盛付)

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	1-0088-0901	0.9	165	60	3.0	127	0.4	8896800	¥3,200
18cm	1-0088-0902	1.5	195	70	3.0	142	0.5	8896900	¥3,950

材質:アルミ+SUS430
●熱伝導率の高いアルミと電磁調理器に反応するSUS430を使った二層鍋を使用



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。

- 01 IH・ガス兼用鍋
- 02 ガス専用鍋
- 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・ロビー・バーパン
- 08 庖丁