

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20540-98	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・多層鋼 98



デバイヤーアフィニティシリーズ
歴史と技術が味を追いついた本物のCook Ware

温度調整がむずかしく焦げつきやすいソース作りを容易にするため、熱伝導の極めて高いステンレスとアルミの7層鋼材を使用しています。焦げつきの少なさから、本国フランスでは湯煎に掛けずそのまま調理をするシェフもいるほどです。



全ての熱源に対応します。

ステンレスとアルミニウムの7層鋼
抜群の熱効率が光熱費の節約
調理時間の短縮を実現



人間工学に基づいた、握り易さを
重視したハンドル
熱を手に伝えにくい工夫が施され
ています。(ステンレス鍋物)



① シチューパン 3742 (蓋付) 71

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0098-0101	3.4	215	110	2.3	165	1.7	7000400	¥33,300
24cm	1-0098-0102	5.4	255	130	2.3	200	2.4	7000500	¥41,000
28cm	1-0098-0103	10.4	295	150	2.3	235	3.7	7006600	¥47,100

② ソテーパン 両手 3741 (蓋付) 71

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	1-0098-0201	3.0	255	75	2.8	200	2.0	7000600	¥35,600

③ ソースパン 3706 (蓋無) 71

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
14cm	1-0098-0301	1.2	153	75	2.3	115	0.8	7000700	¥17,300
16cm	1-0098-0302	1.8	173	90	2.3	133	1.0	7000800	¥19,600
18cm	1-0098-0303	2.5	193	100	2.3	150	1.2	7000900	¥22,200
20cm	1-0098-0304	3.4	215	110	2.3	165	1.5	7001000	¥25,500

④ ソテーパン 片手 3730 (蓋無) 71

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0098-0401	1.8	215	60	2.3	165	1.2	7001100	¥24,200
24cm	1-0098-0402	3.0	255	75	2.8	200	1.6	7001200	¥29,400

⑤ コニカルソテーパン 3736 71

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0098-0501	1.7	215	70	2.3	130	1.0	7001300	¥22,700
24cm	1-0098-0502	3.0	255	80	2.3	165	1.4	7001400	¥24,200

⚠️ 14cm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 ノンスティックフライパン 3718 71

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0098-0601	4.0	2.3	133	0.7	7001500	¥22,900
24cm	1-0098-0602	4.0	2.8	168	1.1	7001600	¥24,500
28cm	1-0098-0603	4.5	2.8	200	1.4	7001700	¥29,400
32cm	1-0098-0604	5.0	2.8	230	1.7	7006700	¥33,000

⑦ フライパン 3724 71

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0098-0701	4.0	2.3	133	0.7	7001800	¥18,000
24cm	1-0098-0702	4.0	2.8	168	1.1	7001900	¥19,600
28cm	1-0098-0703	4.5	2.8	200	1.4	7002000	¥23,500
32cm	1-0098-0704	5.0	2.8	230	1.7	7006800	¥28,200

⑧ 鍋蓋 3709 71

内径	ページコード	外径	商品コード	価格
9cm	1-0098-0801	103	7002100	¥3,350
10cm	1-0098-0802	113	7002200	¥3,650
12cm	1-0098-0803	133	7002300	¥4,250
14cm	1-0098-0804	153	7002400	¥4,750
16cm	1-0098-0805	173	7002500	¥5,100
18cm	1-0098-0806	193	7002600	¥5,400
20cm	1-0098-0807	215	7002700	¥5,900
24cm	1-0098-0808	255	7002800	¥6,900
28cm	1-0098-0809	295	7006900	¥9,100

※⑦のフライパンには合いません。



デバイヤーフレンチコレクション
モンブル
ステンレスとアルミの5層鋼



ビュッフェ、テーブルサービスに
エッフェル塔をモチーフにしながらも
ステンレス鋳物ハンドルで熱を伝えにくく、
人間工学に基づいて握り易さも重視されて
います。

⑨ ソースパン (蓋無) 3751 71

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
14cm	1-0098-0901	1.2	155	75	2.3	125	0.8	7469900	¥23,000
16cm	1-0098-0902	1.8	175	90	2.3	140	1.0	7470000	¥25,000
18cm	1-0098-0903	2.5	195	100	2.3	160	1.2	7470100	¥27,000
20cm	1-0098-0904	3.4	215	110	2.3	180	1.4	7470200	¥30,500

⚠️ 14cm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。

⑩ コニカルソテーパン (蓋無) 3753 71

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	1-0098-1001	3.0	255	80	2.3	210	1.4	7470300	¥29,000

⚠️ 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。

- 01 I・H・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 ホテルパン・ガストロノームパン
- 08 庖丁