

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20579-182	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。

グリルパン 182



①アルミイモノ丸型ステーキパン 大

ページコード	商品コード	価格
2-0182-0101	570×460×H30	8143900 ¥125,000



②アサヒピックグリルパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
H-306-28	2-0182-0201	365×300	15	4.5	267	4.0	7328900	¥7,000

●鉄製

③IKグリルプレート

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
2-0182-0301	283	290×360	21	4.0	255	3.1	6812200	¥6,500

●鉄製



④鉄鑄物グリルパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
26cm	2-0182-0401	1.6	331×274×H52	33	2.5	257	1.6	8428560 ¥12,000

材質:本体/ダクタイル鋳鉄



⑤IK 鑄鉄ステーキ&グリルパン 1448

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	底径	商品コード	価格
26cm	2-0182-0501	270	15	4.0	2.3	242	7819741	¥8,000



⑥デバイヤー鉄グリルパン

外径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
5530-26cm	2-0182-0601	50	2.0	195	1.9	7013900	¥8,800
5530-30cm	2-0182-0602	50	2.0	215	2.4	7014000	¥11,800
5530-32cm	2-0182-0603	50	2.0	240	2.4	7093900	¥9,900

⑦アルミイモノ小判型斜溝付ステーキパン

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	kg	全長	商品コード	価格
大	2-0182-0701	315×270	330×280	18	6.0	2.9	605	8140700 ¥18,000
小	2-0182-0702	252×235	265×245	15	6.0	1.7	525	8140800 ¥15,000

●深溝が斜めに切つてある為、ステーキに刺目を付けるのに2枚ならくらくら載せられ、90°回転させて裏表を焼くだけでも簡単に網焼きステーキが作れ、効率的です。



⑧アルミイモノ丸型木柄ステーキパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	全長	商品コード	価格
24cm	2-0182-0801	258	23	6.0	1.8	525	6380600	¥15,000



⑨南部鉄 木柄グリルパン 23029

外径	ページコード	深さ	板厚	kg	全長	商品コード	価格
25cm	2-0182-0901	20	3.5	1.9	440	0200300	¥6,500

注ぎ口を含むサイズ:256

⑩アサヒ網焼ステーキパン

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	全長	商品コード	価格
H-301-45	2-0182-1001	240×220	255×235	10	4.0	230×220	2.3	490	6849300 ¥8,000

●鉄鑄物



⑪デバイヤー鉄長方形グリルパン

ページコード	内径	底寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
5540.38	2-0182-1101	380×260	330×210	33	2.5	2.5	8879010	¥22,600



⑫パイロラックスチタンコーティンググリルパン

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
2730	2-0182-1201	264×264	275×275	50	3.8	1.4	7279100	¥14,500

●理想的な熱伝導を可能にした独自の鑄造技術を用い、アルミダイキャストボディに特殊なチタンコーティング(ノンスティック加工)を施しました。
●ハンドルは特殊樹脂で耐熱260℃とオープンでのご使用も可能
●金属ヘラや金属タワシも通常の使用ではOK
●底厚は7mmと極厚で熱を均等に伝えます。



⑬フタ付きおさかなロースター

ページコード	商品コード	価格
LS1504	2-0182-1301	2754700 ¥7,500

外径:270×365×H85(蓋含む) 焼き面:230×145
材質:本体/アルミニウム合金(内面:フッ素樹脂塗装)
蓋/全面物理強化ガラス
本体ハンドル、蓋ツマミ/フェノール樹脂(耐熱140℃)



⑭IHグリルロースター

ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
26cm	2-0182-1401	276	58	2.2	225×165	1.77	0233640	¥10,000

材質:本体/3層クラッド材 蓋/強化ガラス
ハンドル/フェノール樹脂



⑮ノンスティックグリルパン

ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
68530	2-0182-1501	305	14	2.0	8.4	5719900	¥14,000

●高密度3層コーティング



⑯真織ステーキ用焼ゴテ

ページコード	商品コード	価格
2-0182-1601	3042900	¥24,000

150×120×全長530



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、2022年9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 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁