

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20600-64	株式会社クイックパック	0564-59-3525

※ご注文の際は、商品コード・サイズをお確かめの上ご連絡ください。

Kitchen Goods for Professional
High Grade vol.6

64



ジオ・プロダクトシリーズ ● 業界初15年間の長期保証。

全面7層構造は、プロ仕様でも稀少な品質です。

素材は熱伝導性に優れたアルミニウムをステンレスでサンドイッチした全面7層構造。全体にムラなく伝わる熱効率性により、熱エネルギーを節約、調理時間も短縮します。さらに、本体とフタが密着する精巧な設計で、ウォーターシール(水蒸気膜)効果による無水調理もできます。このほか、油を極力抑えた調理や高保温性を利用した余熱調理も可能。ヘルシーメニューや煮込み料理などのレパートリーが広がります。



■熱がムラなく伝わる全面7層構造

少しの火力・短い時間で調理でき、ガス(電気)代の節約にもなると好評です。また保温性が高いため余熱調理もできます。

■ウォーターシール効果

本体とフタの間にできる水の膜が鍋を密閉して定温・定圧を保ち、無水調理・余熱調理を実現します。

■オール熱源対応



オール熱源対応



① ジオ 深型両手鍋 C

商品コード	規格/内径(容量ℓ)	深さmm	標準価格
013036	GEO-21D/21cm(6.8)	200	¥15,000

材質/本体:全面7層鋼 フタ:ハンドル・ツマミ:18-8ステンレス



② ジオ パスタ用中子 C

商品コード	規格	内径×深さmm	標準価格
013159	GEO-21NA21cm	φ228×260	¥5,000

材質/ハンドル・アミ:18-8ステンレス

オール熱源対応



③ ジオ パスタポット C

商品コード	規格/内径(容量ℓ)	深さmm	標準価格
013045	GEO-21P/21cm(6.8)	253	¥20,000

材質/本体:全面7層鋼 フタ:ハンドル・ツマミ・アミ:18-8ステンレス

オール熱源対応



④ ジオ ポトフ鍋 C

商品コード	規格/内径(容量ℓ)	深さmm	標準価格
013043	GEO-20PF/20cm(4.0)	130	¥12,000
013044	GEO-20PF/22cm(5.0)	140	¥14,000

材質/本体:全面7層鋼 フタ:ハンドル・ツマミ:18-8ステンレス

オール熱源対応



⑤ ジオ 両手鍋 C

商品コード	規格/内径(容量ℓ)	深さmm	標準価格
013026	GEO-14T/14cm(1.0)	70	¥7,000
013027	GEO-16T/16cm(1.5)	80	¥8,000
013028	GEO-18T/18cm(2.0)	85	¥9,000

材質/本体:全面7層鋼 フタ:ハンドル・ツマミ:18-8ステンレス

オール熱源対応



⑥ ジオ 浅型両手鍋 C

商品コード	規格/内径(容量ℓ)	深さmm	標準価格
013032	GEO-22S/22cm(2.5)	70	¥10,000
013033	GEO-25S/25cm(3.4)	74	¥12,000

材質/本体:全面7層鋼 フタ:ハンドル・ツマミ:18-8ステンレス



⑦ ジオ 蒸し器付鍋 C

商品コード	規格/内径(容量ℓ)	鍋高mm	標準価格
013034	GEO-25M/25cm(3.4)	H155	¥16,000

材質/本体:全面7層鋼 フタ:ハンドル・ツマミ:18-8ステンレス



⑧ ジオ 蒸し鍋用中子 C

商品コード	規格/内径	深さmm	標準価格
013035	GEO-25UE/25cm	103	¥5,000

材質/本体:全面7層鋼 ハンドル:18-8ステンレス

調理用品

料理道具

ストック・仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器・設備