

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20600-71	株式会社クイックパック	0564-59-3525

71

Kitchen Goods for Professional
High Grade vol.6

※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。

調理用品

調理道具

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



シンプルだけど
機能的。

1. コンパクト収納
2. ねじりがない
3. 便利な着脱ハンドル
4. ミラー仕上げ
5. ムラのない熱伝導
6. 省エネ料理
7. オープン料理OK
8. 無水調理・無油調理可能



3. 安心設計で便利な着脱ハンドル
片手で着脱でき、装着してもハンドルの部分が鍋の中に
入らない衛生的な構造の安心・安全ハンドルです。

4. 職人技のミラー仕上げ
新潟県燕市の研磨技術を活かした表面ミラー仕上げ
で、汚れが付きにくく落としやすいです。



9. 無水調理・無油調理が可能
ウォーターシール効果で美味しく調理できます。少量
の水と油で調理でき、食材の栄養を逃さず健康的な
料理づくりが可能です。
*鍋の中の水分が本体と蓋の間に水の膜を作り、鍋の中
を定温・定圧に保ちます。

1. 重なる収納美

お鍋を重ねられるので、食器棚やシンク下のわずかなス
ペースにコンパクトに収まります。鍋を重ねても鍋底が
接しない設計で傷が付きにくく、長く使えます。
※14~22cmの鍋

2. ねじり目のない美しいデザイン

凸凹がないシンプルなデザインは、接合部分がなく汚れ
が溜まりにくく洗いやすく、お手入れが楽チンです。



7. 広がる料理バリエーション

オープンに入れてケーキを焼いたり、サイズの違う鍋を
重ねて、湯せん鍋としても使えます。また、フライパンや
オープン用の蒸し器を使えば様々な調理に活かれます。

8. 全ての熱源に対応

ガスはもちろん、200Vの電磁調理器 (IH)、ハロゲンヒー
ターにも対応。オープンにも入れられます。



5. ムラなく熱が伝わる製品構造
熱伝導が良いアルミを保温性の高いステンレスで挟ん
だ、全面アルミ芯3層鋼。揚げ物は短時間でカラッと揚
がり、弱火調理ができるから煮物は煮崩れません。

6. 省エネ料理

保温性が高く、弱火で温度を保ったまま調理ができま
す。余熱で煮込む余熱調理も得意です。手間をかけた
り、熱量を小さく抑えながら短時間で調理ができます。



10. ずっとケア

ご使用年数に関わらず、修理・部品交換・メンテナンス
に対応。長く使ってほしいから、期限を設けず、ずっと
アフターサポートいたします。
*修理内容によっては実費が発生いたします。片手ハ
ンドルは修理できません。ご了承ください。

オール熱源対応



オール熱源対応



① 十得鍋 セット C

商品コード	規格	セット内容	標準価格
014329	JN-ST-1	ソースパン16・18・20 蒸用蓋ハンドルセット	¥25,000

② 十得鍋 ソースポット C

商品コード	規格/内径(容量ℓ)	外幅×奥行×高さmm	標準価格
014311	JN-14B/14cm(1.0)	210×160×H 70	¥5,000
014312	JN-16B/16cm(1.6)	230×180×H 80	¥6,000
014313	JN-18B/18cm(2.3)	250×200×H 90	¥7,000

材質/全面アルミ芯3層鋼

オール熱源対応



③ 十得鍋 テーブルポット 25cm C

商品コード	規格(容量ℓ)	外幅×奥行×高さmm	標準価格
014316	JN-25B(3.6)	320×270×H75	¥9,000

材質/全面アルミ芯3層鋼

オール熱源対応



④ 十得鍋 フライパン ミラー25cm C

商品コード	規格	外幅×奥行×高さmm	標準価格
014324	JN-25FS	320×270×H55	¥8,000

材質/全面アルミ芯3層鋼

オール熱源対応



⑤ 十得鍋 フライパン フッ素25cm C

商品コード	規格	外幅×奥行×高さmm	標準価格
014325	JN-25FF	320×270×H55	¥10,000

材質/全面アルミ芯3層鋼

オール熱源対応



⑥ 十得鍋 蒸し器 C

商品コード	規格	外幅×奥行×高さmm	標準価格
014326	JN-18UE/18cm	285×210×H 90	¥3,500
014327	JN-25UE/25cm	330×270×H105	¥5,000

材質/18-8ステンレス
ツマミ:フェノール樹脂



14~25cm

16・18・20兼用

⑦ 十得鍋用蓋 C

商品コード	規格	外径×高さmm	標準価格
014317	JN-14C/14cm用	φ160×H45	¥1,500
014318	JN-16C/16cm用	φ180×H45	¥1,600
014319	JN-18C/18cm用	φ200×H50	¥1,700
014320	JN-20C/20cm用	φ220×H50	¥1,800

材質/18-8ステンレス ツマミ:フェノール樹脂



⑧ 十得鍋 片手ハンドル C

商品コード	規格	全長×幅mm	標準価格
014328	JN-HK	200×55	¥3,000

材質/フェノール樹脂