

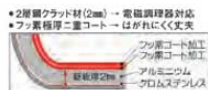
パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20600-89	株式会社クイックパック	0564-59-3525

89

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



IHマエストロシリーズ

炒め(ソテー)専用IHマエストロシリーズに加え、フッ素がより深く入り込み持続しやすいアルミ+ステンレスの2層クラッド材を選択致しました。調理用途に応じて3層クラッド材、2層クラッド材+フッ素コートと分けて使い分けてラインアップ。

① KO IHマエストロ 2層鋼クラッドフライパン

商品コード	規格/内径	深さmm	標準価格
018220	18cm	40	¥12,750
018221	21cm	45	¥13,950
018222	24cm	50	¥15,800
018223	27cm	55	¥17,600
018224	30cm	60	¥19,350
018225	33cm	65	¥21,750

材質/2層鋼クラッド材 フッ素極厚2重コート

② KO IHマエストロ2層鋼クラッド 深型フライパン(炒め鍋)

商品コード	規格/内径	深さmm	標準価格
018230	18cm	55	¥15,150
018231	21cm	60	¥16,950
018232	24cm	70	¥19,350
018233	27cm	75	¥21,750
018234	30cm	80	¥25,450
018235	33cm	85	¥28,450

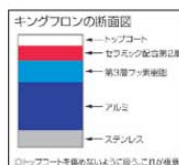
材質/2層鋼クラッド材 フッ素極厚2重コート

テフロンプラチナ加工付。
底面に特殊磁性体を溶射

③ 業務用マイスターIH CTフライパン

商品コード	規格/内径	深さmm	標準価格
019131	18cm	42	¥9,500
019132	21cm	48	¥10,500
019133	24cm	54	¥12,500
019134	27cm	58	¥13,500
019135	30cm	62	¥15,500
019136	33cm	66	¥17,500
019137	36cm	70	¥21,500

材質/アルミニウム合金



キングフロンフライパン

IH調理の弱点は、調理器と接する鍋底のみが加熱し、側面への熱の伝わりが弱いことだが、キングフロンは外側にステンレス、中心に極厚のアルミをはさむことで、側面への熱伝導率の良さを可能にした。トップはセラミック配合の3層ハードコートフッ素加工樹脂。同じ加工樹脂でも、特に上質な素材を使用しているため、耐久性にすぐれる。この原理で操作性を追求した取っ手の端部と、熱を拡散するために二股に分かれた独自のデザイン。

④ キングフロンフライパン 浅型

商品コード	規格	内径×深さ×板厚mm	標準価格
350091	18cm	φ180×40×3.0	¥17,100
350092	21cm	φ210×46×3.0	¥19,000
350093	24cm	φ240×52×3.0	¥22,100
350094	27cm	φ270×57×3.0	¥25,100
350095	30cm	φ300×62×3.0	¥26,200

材質/本体:ステンレス・アルミ2層鋼 3層ハードコートフッ素加工
ハンドル:耐熱ステンキャスト製

⑤ キングフロンフライパン 深型

商品コード	規格	内径×深さ×板厚mm	標準価格
350096	18cm	φ180×55×3.0	¥19,000
350097	21cm	φ210×60×3.0	¥22,100
350098	24cm	φ240×65×3.0	¥25,100
350099	27cm	φ270×75×3.0	¥28,200
350100	30cm	φ300×85×3.0	¥32,000

材質/本体:ステンレス・アルミ2層鋼 3層ハードコートフッ素加工
ハンドル:耐熱ステンキャスト製

⑥ 業務用マイスターIH BCフライパン

商品コード	規格/内径	深さmm	標準価格
019124	18cm	42	¥8,500
019125	21cm	48	¥9,500
019126	24cm	54	¥10,500
019127	27cm	58	¥12,500
019128	30cm	62	¥13,500
019129	33cm	66	¥16,500
019130	36cm	70	¥19,500

材質/アルミニウム合金

Vita Craft Pro

Multi-Ply Cookware for PROFESSIONALS

鉄のフライパンの魅力をそのままに、鉄の弱点「錆びやすさ」をクリアしたのが、独自の「窒化4層加工」。錆びが大部分の船舶や航空機に使われる加工技術を採用。鉄の内部に窒素を浸透させ表面強度を高めることで錆びにくい強靱な鉄のフライパンを完成。



⑦ プロックCTフライパン

商品コード	規格/内径	深さmm	標準価格
011119	22cm	45	¥6,500
011124	32cm	55	¥11,000

材質/本体18-8ステンレス
貼り底:アルミニウム・18-0ステンレス

⑧ ビタクラフトプロ マジックコートフライパン

商品コード	規格	内径×深さmm	標準価格
350295	0333 24cm	φ240×50	¥19,000
350296	0334 28cm	φ280×55	¥23,000
350297	0335 30cm	φ300×65	¥26,000

材質/全面5層構造

⑨ ビタクラフト スーパー 鉄フライパン

商品コード	規格	内径×深さmm	標準価格
350287	No2001 20cm	φ200×41	¥9,000
350288	No2002 26cm	φ260×43	¥10,000

材質/窒化4層構造

⑩ ビタクラフト スーパー 鉄ウオックパン

商品コード	規格	内径×深さmm	標準価格
350289	No2005 24cm	φ240×65	¥10,000
350290	No2006 28cm	φ280×70	¥11,500

材質/窒化4層構造

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