

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20601-61	株式会社クイックパック	0564-59-3525

鍋・こんろ

黒鍋 / ステンレス鍋 / 鉄製皿 / プレス皿

黒鍋

電調 OK ガスコンロ OK ステンレス二層



- 1 M11-099 4,600円 黒鍋 深φ18 ツル付 樹脂蓋 φ18×高6.3(内寸φ15.4×深5) 1260cc
- 2 M11-091 3,050円 黒鍋 φ16.5 φ16.5×高4.8(φ15×深4) 640cc
- 3 M11-092 3,280円 黒鍋 φ17 ツル付 φ17×高4.2(内寸φ15.5×深3.7) 650cc

特長
◆電磁調理器、ガスコンロで使用できる鍋です。
◆アルミとステンレスの二層構造の素材を使用することにより、熱効率が非常に良く、保温性に優れた鍋です。

二層	上	1.5mm厚	アルミ	
	下	0.5mm厚	SUS430ステンレス	磁性がある

ステンレス鍋

電調 OK ガスコンロ OK ステンレス三層



- 4 M11-094 3,050円 ステンレス鍋 φ16.5 φ16.5×高4.8(内寸φ15×深4) 640cc
- 5 M11-095 3,280円 ステンレス鍋 φ17 ツル付 φ17×高4.2(内寸φ15.5×深3.7) 650cc

特長
◆電磁調理器、ガスコンロで使用できる鍋です。
◆アルミを二種類のステンレスでサンドした三層構造の素材を使用することにより、熱効率が非常に良く、保温性、耐久性に優れた鍋です。

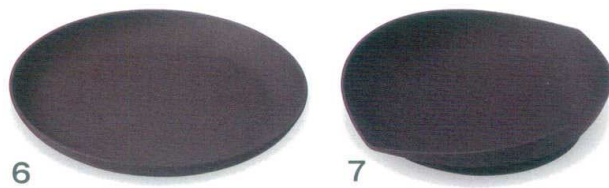
三層	上	0.5mm厚	SUS304ステンレス	18-8(18%クロム、8%ニッケル)ステンレスの代名詞、耐腐食性に優れている
	中	1.0mm厚	アルミ	
	下	0.5mm厚	SUS430ステンレス	磁性がある



1 ~ 5 は90ページの民芸こんろ(A-2、B-2)へのセットが最適です。
※こんろに仕様変更がございます。

鉄製皿

電調 OK 鉄製



- 6 M20-730 2,900円 鉄製丸皿 φ19 φ19×高2.2(φ18.5×深1.6)
- 7 M20-731 2,800円 鉄製朴葉皿 縦17×横21×高3.5



6 ~ 8 は90ページの民芸こんろ(A-2、B-2)へのセットが最適です。
※こんろに仕様変更がございます。

プレス皿

電調 OK ステンレス二層



- 8 M11-451 3,050円 丸深皿 φ19.5 φ19.5×高2.5(φ18.5×深2.3) 600cc
※庵陶板φ18・丸陶板φ18の蓋が使用できます。

特長
◆電磁調理器、ガスコンロで使用できる皿です。
◆アルミとステンレスの二層構造の素材を使用することにより、熱効率が非常に良く、保温性に優れた皿です。

二層	上	1.5mm厚	アルミ	
	下	0.5mm厚	SUS430ステンレス	磁性がある



●加熱すると鍋や取っ手が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。鍋つかみ等を必ず使用下さい。 ●空焚きは絶対にしないで下さい。
●アルミ製品の洗浄は手洗いをお薦めしますが、必ずアルミ製品対応の洗剤をご使用下さい。
●電磁調理器は、メーカーや機種により出力や火力が異なりますので、お使いの電磁調理器の取扱説明書に従い、適切な出力で使用して下さい。