

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20601-62	株式会社クイックパック	0564-59-3525



鍋・こんろ

グリル鍋

使用商品 / グリル鍋 (M11-507)・グリルこんろ (M11-721)・火入れ (小) プレス (M10-913)、グリル鍋 (両手付) (M11-509)・グリル台 ブラック (M11-524)、グリル鍋 (片手付) (M11-508)・グリル台 ブラウン (M11-525)
※こんろに仕様変更がございます。

グリル鍋

電調
OK

ガス
コンロ
OK

1 ~ 3

ステンレス
二層

フッ素
コート

4・5

耐熱
樹脂製

敷板は別売りです。

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。



1 **M11-507** 2,950円
グリル鍋 φ17×高3 445cc



2 **M11-508** 3,400円
グリル鍋 (片手付) φ17×高3 445cc



3 **M11-509** 3,400円
グリル鍋 (両手付) φ17×高3 445cc



4 **M11-524** 1,460円
グリル台 ブラック 縦18×横23.5×高2.2



5 **M11-525** 1,460円
グリル台 ブラウン 縦18×横23.5×高2.2



- 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。鍋つかみ等を必ずご使用下さい。 ●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って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。

①色番号の商品は
在庫限りで廃番です。