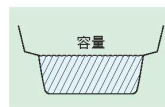


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20604-161	株式会社クイックパック	0564-59-3525

161 料理鍋

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

銅製 料理鍋（段付銅） 最高の熱伝導率を誇る高級銅鍋シリーズ



料理鍋は段下（九分目）
の容量になります。



サイズ（内径）



①EBM 銅 段付鍋 錫引きあり 72

外径	ページコード	ℓ	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30 _{cm}	3-0161-0101	5.5	275	138	1.5	2.0	0020500	¥31,000
33 _{cm}	3-0161-0102	7.0	305	148	1.5	2.5	0020600	¥33,000
36 _{cm}	3-0161-0103	8.9	330	150	1.5	2.8	4000000	¥40,000
39 _{cm}	3-0161-0104	11.5	360	170	1.5	3.2	4000100	¥49,000
42 _{cm}	3-0161-0105	14.6	390	180	1.5	3.7	4000200	¥56,000
45 _{cm}	3-0161-0106	17.5	420	185	1.5	4.1	4000300	¥65,000
48 _{cm}	3-0161-0107	22.0	450	195	1.5	4.6	4000400	¥89,000
54 _{cm}	3-0161-0108	31.0	510	220	2.0	8.0	4000500	¥119,000
60 _{cm}	3-0161-0109	42.0	570	240	2.0	10.1	4000600	¥150,000

②EBM 銅 段付鍋 錫引きなし 71

外径	ページコード	ℓ	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30 _{cm}	3-0161-0201	5.5	275	138	1.5	2.0	0020510	¥31,000
33 _{cm}	3-0161-0202	7.0	305	148	1.5	2.5	0020610	¥33,000
36 _{cm}	3-0161-0203	8.9	330	150	1.5	2.8	4000010	¥40,000
39 _{cm}	3-0161-0204	11.5	360	170	1.5	3.2	4000110	¥49,000
42 _{cm}	3-0161-0205	14.6	390	180	1.5	3.7	4000210	¥56,000
45 _{cm}	3-0161-0206	17.5	420	185	1.5	4.1	4000310	¥65,000
48 _{cm}	3-0161-0207	22.0	450	195	1.5	4.6	4000410	¥89,000
54 _{cm}	3-0161-0208	31.0	510	220	2.0	8.0	4000510	¥119,000
60 _{cm}	3-0161-0209	42.0	570	240	2.0	10.1	4000610	¥150,000

●銅イオンの効果により、野菜などの色彩がきれいに出来ます。

Check!

熱伝導率が抜群の銅ですが、ほかにも
抗菌作用があったり、銅イオン効果で
山菜や野菜を色良く茹でるなどの長所
があります。
お手入れについては、P2530資料集を
ご参照ください。



③SW 銅 両手 料理鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
★ 30 _{cm}	3-0161-0301	4.9	310	135	1.2	1.9	0141200	¥53,800
33 _{cm}	3-0161-0302	7.0	340	155	1.2	2.1	0141300	¥60,800
36 _{cm}	3-0161-0303	8.2	370	160	1.2	2.5	0141400	¥68,400
39 _{cm}	3-0161-0304	11.0	400	180	1.2	3.0	0141500	¥90,700
★ 42 _{cm}	3-0161-0305	14.0	430	190	1.2	3.5	0141600	¥97,600
★ 45 _{cm}	3-0161-0306	17.0	460	190	1.2	4.0	0141700	¥112,700
★ 48 _{cm}	3-0161-0307	20.0	490	210	1.2	4.2	0141800	¥126,300
★ 51 _{cm}	3-0161-0308	25.0	520	220	1.2	4.8	0141900	¥135,900

※特注で錫引きなしもできます。

(注)在庫がなくなり次第、極目模様無に切り替わりますのでご了承をお願いします。

※★印サイズは極目模様無になります。



④SW 銅 吊付 料理鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
★ 30 _{cm}	3-0161-0401	4.9	310	135	1.2	2.2	0142000	¥57,100
33 _{cm}	3-0161-0402	7.0	340	155	1.2	2.5	0142100	¥64,100
36 _{cm}	3-0161-0403	8.2	370	160	1.2	2.9	0142200	¥72,400
39 _{cm}	3-0161-0404	11.0	400	180	1.2	3.3	0142300	¥94,500
★ 42 _{cm}	3-0161-0405	14.0	430	190	1.2	3.7	0142400	¥102,200
★ 45 _{cm}	3-0161-0406	17.0	460	190	1.2	4.0	0142500	¥117,300
★ 48 _{cm}	3-0161-0407	20.0	490	210	1.2	4.3	0142600	¥131,100
★ 51 _{cm}	3-0161-0408	25.0	520	220	1.2	4.8	0142700	¥142,200

※特注で錫引きなしもできます。

(注)在庫がなくなり次第、極目模様無に切り替わりますのでご了承をお願いします。

※★印サイズは極目模様無になります。



⑤銅 山菜鍋（錫引きなし） 71

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27 _{cm}	3-0161-0501	3.8	280	120	0.8	1.0	0142800	¥15,300
30 _{cm}	3-0161-0502	5.0	310	130	0.9	1.2	0142900	¥17,700
33 _{cm}	3-0161-0503	6.6	340	140	0.9	1.5	0143000	¥21,400
36 _{cm}	3-0161-0504	8.4	374	150	1.0	1.8	0143100	¥25,800

●銅イオンの効果により、野菜などの色彩がきれいに出来ます。



⑥SW 18-8 吊付 料理鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30 _{cm}	3-0161-0601	4.9	310	135	1.0	1.5	0140400	¥13,500
33 _{cm}	3-0161-0602	7.0	340	155	1.0	1.7	0140500	¥15,300
36 _{cm}	3-0161-0603	8.2	370	160	1.0	2.1	0140600	¥17,800
39 _{cm}	3-0161-0604	11.0	400	180	1.0	2.2	0140700	¥19,800
42 _{cm}	3-0161-0605	14.0	430	190	1.2	3.0	0140800	¥24,500
45 _{cm}	3-0161-0606	17.0	460	190	1.2	3.4	0140900	¥27,900
48 _{cm}	3-0161-0607	20.0	490	210	1.2	3.6	0141000	¥29,600
51 _{cm}	3-0161-0608	25.0	520	220	1.2	3.8	0141100	¥34,100



⑦アルミ ツル付鍋

サイズ	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
33 _{cm}	3-0161-0701	6.1	327	112	2.0	1.1	4201120	¥9,500
36 _{cm}	3-0161-0702	8.0	360	122	2.0	1.3	4201130	¥11,000

※蓋をご使用の際は1サイズ下のサイズをご使用ください。

※手造りの為、重さなどに誤差が生じる場合がございます。



⑧アルマイト ツル付段付銅

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27 _{cm}	3-0161-0801	3.6	280	110	0.8	0.9	2893100	¥4,300
30 _{cm}	3-0161-0802	5.4	310	125	1.0	0.5	2893200	¥5,900
33 _{cm}	3-0161-0803	6.7	340	134	1.2	0.6	2893300	¥7,300
36 _{cm}	3-0161-0804	8.0	370	160	1.2	0.7	2893400	¥8,700

虎盤