

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20604-169	株式会社クイックパック	0564-59-3525

169 ヤットコ鍋

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

熱を平均に伝える極厚底のボディは電磁調理器に最適
もちろん全ての熱源に対応します。

洗いやすぐお手入れも簡単な
ノンスティック加工



極厚

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

EBM
おすすめ



①EBM モリブデンジⅡ ヤットコ鍋

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	3-0169-0101	0.8	65	2.0	105	0.5	8693200	¥12,000
18cm	3-0169-0102	1.3	70	2.0	135	0.6	8693300	¥14,500
21cm	3-0169-0103	2.0	75	2.0	155	0.7	8693400	¥17,300
24cm	3-0169-0104	3.0	85	2.0	180	0.9	8693500	¥20,500
27cm	3-0169-0105	4.0	95	2.0	195	1.3	8693600	¥24,000
30cm	3-0169-0106	5.0	100	3.0	215	2.1	8693700	¥28,000

底板厚3mm

EBM
おすすめ



②EBM モリブデンジⅡ プラス ヤットコ鍋

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	3-0169-0201	0.8	65	2.0	105	0.5	8693210	¥16,200
18cm	3-0169-0202	1.3	70	2.0	135	0.6	8693310	¥19,000
21cm	3-0169-0203	2.0	75	2.0	160	0.7	8693410	¥22,000
24cm	3-0169-0204	3.0	85	2.0	180	0.9	8693510	¥26,000
27cm	3-0169-0205	4.0	95	2.0	195	1.3	8693610	¥30,000
30cm	3-0169-0206	5.0	100	3.0	215	2.1	8693710	¥37,000

底板厚3mm

③EBM プロシェフ 2PLY IH ヤットコ鍋(目盛付)

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	3-0169-0301	0.9	165	60	3.0	127	0.4	8896800 ¥3,200
18 _{cm}	3-0169-0302	1.5	195	70	3.0	142	0.5	8896900 ¥3,950

材質:アルミ+SUS430
●熱伝導率の高いアルミと電磁調理器にも反応するSUS430を使った二層鍋を
使用

材質:アルミ+SUS430

●熱伝導率の高いアルミと電磁調理器にも対応するSUS430を使った二層鍋を使用

保温性の高い厚板ステンレス



④キングデンジ ヤットコ鍋(目盛付)

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15cm	3-0169-0401	0.9	65	2.0	110	0.6	4825500	¥6,700
18cm	3-0169-0402	1.8	75	2.0	135	0.8	4825600	¥7,600
21cm	3-0169-0403	3.7	87	2.0	165	1.3	4825700	¥10,300
24cm	3-0169-0404	4.0	100	2.0	190	1.6	4825800	¥12,100
27cm	3-0169-0405	5.6	118	2.0	215	1.7	4825900	¥14,200

材質:SUS445M2(モリブデン銅2%含有)

⑤20-0 ロイヤル ヤットコ鍋

	ページコード	内径	口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
XZD-160	3-0169-0501	155	1.0	65	1.5	110	0.3	6474300	¥6,380
XZD-180	3-0169-0502	175	1.2	70	1.5	120	0.4	6474400	¥7,150
XZD-200	3-0169-0503	200	2.0	80	1.5	130	0.5	6474500	¥9,020
XZD-210	3-0169-0504	210	2.5	85	1.5	130	0.5	7325100	¥9,900
XZD-240	3-0169-0505	240	4.5	100	1.5	145	0.6	6474600	¥12,100
XZD-270	3-0169-0506	270	6.4	110	1.5	150	1.3	6474700	¥15,400

材質:ステンレス



⑥アルミ エレテック ヤットコ鍋

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	3-0169-0601	2.6	89	3.0	170	0.9	4386300	¥22,100
24cm	3-0169-0602	4.0	100	3.0	190	1.1	4386400	¥25,820
27cm	3-0169-0603	5.6	110	3.0	205	1.3	4386500	¥34,440

プロのニーズに応える中尾アルミブランド



⑧アルミ 打出 ヤットコ鍋(目盛付)

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
15 _{mm}	3-0169-0801	0.9	65	3.0	0.3	0135200	¥2,300	
16.5 _{mm}	3-0169-0802	1.2	70	3.0	0.3	0135300	¥2,800	
18 _{mm}	3-0169-0803	1.6	75	3.0	0.4	0135400	¥3,400	
19.5 _{mm}	3-0169-0804	2.0	80	3.0	0.5	0135500	¥4,300	
21 _{mm}	3-0169-0805	2.4	87	3.0	0.6	0135600	¥4,800	
22.5 _{mm}	3-0169-0806	2.9	92	3.0	0.7	0135700	¥5,400	
24 _{mm}	3-0169-0807	3.7	100	3.0	0.8	0135800	¥6,100	
25.5 _{mm}	3-0169-0808	4.8	110	3.0	0.9	0135900	¥7,600	
27 _{mm}	3-0169-0809	5.4	118	3.0	1.0	0136000	¥8,800	
28.5 _{mm}	3-0169-0810	6.6	120	3.0	1.1	0136100	¥10,100	
30 _{mm}	3-0169-0811	7.6	125	3.0	1.2	0136200	¥10,900	

熱伝導が良いので火力調整も簡単



⑨銅 ヤットコ鍋

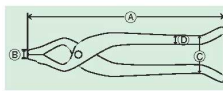
内径	ページコード	口径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	3-0169-0901	1.0	68	1.2	0.4	0136300	¥6,900
18cm	3-0169-0902	2.0	84	1.2	0.7	0136400	¥9,200
21cm	3-0169-0903	2.9	100	1.2	0.9	0136500	¥11,400
24cm	3-0169-0904	4.0	110	1.5	1.4	0136600	¥17,300
27cm	3-0169-0905	5.6	115	1.5	1.6	4869500	¥21,800
30cm	3-0169-0906	7.7	132	1.5	1.9	4869600	¥25,700

※27cm、30cmは測巻になります。



EBM 鉄 ヤットコ 鉄

ページコード	口径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
⑩黒	3-0169-1001	210	8	35	9	0136700	¥3,200
⑪太型	3-0169-1101	210	8	35	9	0136800	¥3,200
⑫細型	3-0169-1201	230	8	38	6	0136800	¥3,200



※コイルバネ式です。

⑬18-8 パングリッパー

ページコード	商品コード	価格
3-0169-1301	0137110	¥2,200

205×105×30 材質:18-8ステンレス



⑭ピアッツァ 18-10 ホットプレートホルダー

ページコード	商品コード	価格
021100	3-0169-1401	8373200

全長:185



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

●このカタログに掲載されている価格は、2023年9月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。