パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20604-171	株式会社クイックパック	0564-59-3525

171 玉子焼

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

①ビタクラフト エッグパン

外1 200V

ページコード	商品コード	価格
3360 3-0171-0101	2024700	¥10,000

内寸:130×180×H35
外寸:150×198　底寸:120×150
板厚:2.7　重量:0.6kg
材質:ステンレス／アルミクラッド4層鋼
内面マジックコート

②フジIHパン DX 玉子焼

外1 200V

ページコード	商品コード	価格
19.5㎝ 3-0171-0201	2881500	¥6,700

内寸:130×180×H30
外寸:140×195　底寸:120×160
板厚:2.0　重量:0.5kg
材質:ステンレス／アルミクラッド三層鋼
内面フッ素樹脂加工

③IHマリウス ダイヤモンド 玉子焼

外1 200V

ページコード	商品コード	価格
3-0171-0301	2206040	¥2,800

内寸:130×180×H33
外寸:140×188　底寸:110×135
板厚:3.0　重量:0.41kg
材質:本体／アルミニウム合金　底面／ステンレス鋼
ハンドル／フェノール樹脂
内面フッ素樹脂塗膜加工
外面焼付塗装
●耐摩耗性試験100万回クリア
●ダイキャスト製法で軽くて熱効率が良く丈夫
●リベット(ハンドル留め具)がないので汚れがたまりにくく洗いやすい

④IH ルミエール 玉子焼

外1 200V

ページコード	商品コード	価格
3-0171-0401	8036700	¥6,000

内寸:190×140×H35
外寸:208×153
板厚:2.6　重量:0.6kg
材質:本体／アルミニウム合金、ステンレス2層鋼
ハンドル／フェノール樹脂
内面テフロンプラチナ加工
●スピニング加工で軽量化

⑤クワトロ IH 玉子焼

外1 200V

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
小	3-0171-0501	150×95	167×114	34	2.6	130×85	0.5	8305400	¥4,500
中	3-0171-0502	190×140	209×152	35	2.6	150×115	0.7	8305500	¥5,000

材質:本体／ステンレス、アルミ4層クラッド材
ハンドル／フェノール樹脂、ステンレス鋼
内面フッ素樹脂塗膜加工
外面ミラー研磨仕上げ

⑥IH ダイヤモンドマーブル DX 玉子焼

200V 外1

ページコード	商品コード	価格
3-0171-0601	5051710	¥2,800

内寸:130×180×H33
外寸:134×184　底寸:130×165
板厚:2.8　重量:0.4kg
材質:アルミニウム合金
内面ダイヤモンドマーブル4層コート
●耐久性抜群でキズがつきにくい(金属ヘラ使用可能)

⑦アルプレッサ グリルシックネスパン 玉子焼

外1

ページコード	商品コード	価格
3-0171-0701	6555000	¥3,500

内寸:200×225×H35
外寸:204×233　底寸:195×203
板厚:3.7　重量:0.8kg
材質:アルミニウム合金
内面フッ素樹脂加工

⑧IH スプレンディ 玉子焼 M

外1

ページコード	商品コード	価格
3-0171-0801	0232970	¥2,150

内寸:130×175×H29
底寸:115×155
板厚:3.0　重量:0.5kg
材質:アルミニウム合金
内面テフロンプラチナ加工

⑨IH スタンディ スピンコーティング玉子焼

外1 200V

内寸	ページコード	商品コード	価格
15×18㎝	3-0171-0901	5220110	¥4,600

外寸:167×199　深さ:38　底寸:134×152
板厚:2.8　重量:0.532kg
材質:アルミニウム合金　フェノール樹脂
フッ素樹脂塗膜加工(WellFlonスピンコーティング)
●IH対応なのに底が変形しにくい

〈特許取得済〉
PUNTEC.3 パンテック
P3356944・P3409044
JAPAN BRAND

パンテック構造とは

磁性ステンレス板面の突起部からの電磁波により熱が速く伝わる!!

●熱ムラがなく料理が美味しく、高早く仕上がります。
●厚底(二重構造)で変形しにくいので長くご使用いただけます。

アルミの底板に特殊形状のステンレス板を斜めに深く打ち込むことでより強度が増し、熱などの変形による剥離を防ぎます。

⑩IH アルトワ 玉子焼

外1 200V

ページコード	商品コード	価格
3-0171-1001	5219500	¥2,200

内寸:130×180×H73.3
外寸:136×184　底寸:130×170
板厚:2.7　重量:0.38kg
材質:本体／アルミニウム合金
底面／ステンレス鋼
ハンドル／フェノール樹脂
内面ダイヤモンドコート
外面焼付塗装
●耐久性抜群でキズがつきにくい(金属ヘラ使用可能)

⑪MUSUBI IH玉子焼

外1 200V

内寸	ページコード	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
130×155 PJ-319	3-0171-1101	135×185	32	2.2	125×160	0.415	2214560	¥2,800

材質:アルミニウム合金、ステンレス板SUS430、フェノール樹脂
内面フッ素加工
●当社独自のIH加工技術の圧縮フッ素加工で、離形性に優れた日本製の玉子焼器です。
●IH200Vからガス火まで幅広くご使用いただけます。
●内面フッ素は、ダイキン・シルクウエアESコートで耐摩耗性試験100万回をクリア

⑫グッドフル IH玉子焼

外1 200V

ページコード	商品コード	価格
PK-519 3-0171-1201	2214620	¥1,800

内寸:130×155×H32
外寸:135×185　底寸:125×155
板厚:2.0　重量:0.345kg
材質:アルミニウム合金、ステンレス板SUS430、フェノール樹脂
表面フッ素加工
●独自の圧縮フッ素コートで汚れも落ちやすく金属ヘラもOK!
●IH200Vからガス火まで幅広くご使用いただけます。

⑬鉄匠 窒化玉子焼き

外1 200V

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
15×9.5㎝	3-0171-1301	125×85	165×112	36	1.6	120×80	0.475	2201670	¥4,500
19×14㎝	3-0171-1302	165×120	210×153	35	1.6	160×115	0.690	2201680	¥5,000

材質:鉄
表面窒化処理加工
●電磁調理器に限らずガス火などオール熱源対応
●鉄の優れた熱伝導性を生かし美味しく調理できます。
●窒化処理によってさびにくくなっております。
●窒化処理によって細かな凹凸ができ油がなじみやすいです。
※窒化処理は食材をこびりつきにくくする効果はございません。

⑭窒化加工 鉄玉子焼 42576

外1 200V

ページコード	商品コード	価格
3-0171-1401	1022741	¥5,000

内寸:140×160×H35
外寸:147×190　底寸:135×155
板厚:1.6　重量:0.68kg　容量:0.9ℓ
材質:鉄、天然木(ブナ材)、アルミダイキャスト
表面窒化処理加工
●窒化加工で鉄なのにサビにくいです。
●内面ファイバーライン加工(細かい凹凸)で食材を点で支え、油なじみも早くなり、こびりつきにくいです。
●握りやすいハンドル形状の木柄です。

⑮南部鉄 木柄 玉子焼

外1

ページコード	商品コード	価格
3-0171-1501	0502100	¥6,000

内寸:148×180×H30
外寸:155×187
底寸:136×142
板厚:3.5　重量:1.2kg
材質:鉄鋳物

⑯鉄 なが～い ミニ玉子焼

外1

ページコード	商品コード	価格
3-0171-1601	7278900	¥2,900

内寸:200×94×H24
外寸:210(本体まで)×104
底寸:175×88
板厚:1.6　重量:0.45kg
材質:鉄
内面1.6㎜透明シリコン塗装

⚠ 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。