

|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20604-181 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

# 181 いため鍋

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01 IH・ガス兼用鍋

EBM  
おすすめ

## ① EBM ビストロ ニ層クラッド (アルミ/ステン) いため鍋

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 3-0181-0101 | 197 | 55 | 2.1 | 135 | 0.6 | 1925600 | ¥13,000 |
| 21cm | 3-0181-0102 | 226 | 60 | 2.1 | 160 | 0.7 | 1925700 | ¥14,800 |
| 24cm | 3-0181-0103 | 258 | 70 | 2.1 | 175 | 0.8 | 1925800 | ¥16,800 |
| 27cm | 3-0181-0104 | 287 | 75 | 2.1 | 200 | 1.0 | 1925900 | ¥18,800 |
| 30cm | 3-0181-0105 | 315 | 80 | 2.1 | 225 | 1.1 | 1926000 | ¥21,800 |
| 33cm | 3-0181-0106 | 347 | 85 | 2.1 | 250 | 1.3 | 1926100 | ¥24,500 |

材質:ハンドル/18-8ステンレス  
内面フッ素Wコート  
●作業性を考えた、短めのもちよいハンドル

## ② フジ IH いため鍋 DX

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 27cm | 3-0181-0201 | 286 | 72 | 2.6 | 180 | 1.3 | 2881100 | ¥13,800 |

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

## ③ フジ IH フライパン (いため鍋) DX

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 3-0181-0301 | 251 | 60 | 2.6 | 165 | 1.1 | 2764900 | ¥11,000 |

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

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

## ④ IHマリウスダイヤモンド いため鍋

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg   | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|------|---------|--------|
| 28cm | 3-0181-0401 | 290 | 72 | 3.5 | 215 | 0.90 | 2206050 | ¥4,500 |

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  
内面フッ素樹脂塗装 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

## ⑤ IH ルミエール いため鍋

材質:本体/18-0ステンレス  
ハンドル/フェノール樹脂  
内面アルミニウム合金、テフロンプラチナ加工

## ⑥ IHダイヤモンドマーブルDX いため鍋

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|-----|---------|--------|
| 28cm | 3-0181-0601 | 300 | 77 | 2.8 | 178 | 0.8 | 5051610 | ¥4,000 |

材質:本体/アルミニウム合金  
ハンドル/フェノール樹脂  
内面ダイヤモンドマーブル4層  
外面マーブル3層  
●耐摩耗性試験でキズがつきにくい(金庫へ使用可能)

## ⑦ MUSUBI IH いため鍋

| 内径   | ページコード             | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg   | 商品コード   | 価格     |
|------|--------------------|-----|----|-----|-----|------|---------|--------|
| 28cm | PJ-328 3-0181-0701 | 304 | 78 | 2.2 | 185 | 0.81 | 2214550 | ¥3,800 |

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フライパンです。  
●IH200Vからガス火まで幅広くご利用いただけます。  
●内面フッ素は、ダイキエンシクルケアESコートで耐摩耗性試験100万回をクリア

＜特許取得済＞

パンテック  
PUNTEC 3  
P3356344・P3403044

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!!

●底面ムラがなく料理が美味しく、焦らずに仕上がります。  
●厚底(二重構造)で変形しにくいので長くご利用いただけます。

加熱が早く調理が早い!!

底面(アルミ)に突起部を設け、電磁波を伝達し、磁性ステンレス板に熱が伝わる。

アルミの底面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割れを防ぎます。

## ⑧ IH アルトワ いため鍋

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg   | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|------|---------|--------|
| 28cm | 3-0181-0801 | 290 | 76 | 2.7 | 185 | 0.74 | 5219400 | ¥3,600 |

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  
●耐摩耗性試験でキズがつきにくい(金庫へ使用可能)

## ⑨ エレク 炒め鍋 F-7058

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ  | 板厚 | 底径  | kg  | 商品コード | 価格           |
|------|-------------|-----|-----|----|-----|-----|-------|--------------|
| 28cm | 3-0181-0901 | 4.3 | 295 | 80 | 2.4 | 165 | 0.94  | 1094660 製造中止 |

材質:本体/アルミニウム合金(フッ素樹脂塗装)  
底/ステンレス鋼 ハンドル/自然木

## ⑩ グッドフル IH いため鍋

| 内径   | ページコード             | 外径  | 深さ | 板厚  | 底径  | kg   | 商品コード   | 価格     |
|------|--------------------|-----|----|-----|-----|------|---------|--------|
| 28cm | PK-528 3-0181-1001 | 294 | 75 | 2.0 | 163 | 0.67 | 2214610 | ¥2,300 |

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庫へもOK!  
●IH200Vからガス火まで幅広くご利用いただけます。

## ⑪ IHマーブル 大きな いため鍋

材質:アルミニウム、18-0ステンレス  
ハンドル/フェノール樹脂  
内面フッ素樹脂加工

## ⑫ 18-8 便利プレート 20cm (フッ素加工) ㊦

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 3-0181-1201 | 2264300 | ¥2,500 |

φ205×H20  
内面:フッ素樹脂塗装加工  
●お手持ちの鍋・フライパンで蒸し料理が作れます。  
●落し蓋や、玉子立てにもなります。  
●パスタメジャー100g(1人前)・200g(2人前)としてもお使いいただけます。  
●内径22cm以上の鍋やフライパンでご利用ください。



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

※フライパンカバーはP142をご参照ください。

●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。