

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20604-238	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

グリルパン

238

とにかく軽い。熱伝導の良いアルミを採用



①EBM アルミ ノンスティック
ホテルパン フラット型

ページコード	外寸	商品コード	価格
1/1	3-0238-0101	530×328×H25	0026500 ¥7,400
2/3	3-0238-0102	353×326×H25	0026600 ¥5,500

板厚:1mm
●板厚1.0mmの軽量化により、高所へ持ち上げる負担を軽減
●しずくのように折り返した淵が調理でのねじれを防ぎます。
●淵の引っ掛かりが少なく、スチコンやカートへの出し入れもスムーズ
●安心の日本製



②ヴォラース アルミ ノンスティック
ホテルパン 平底

ページコード	外寸	サイズ	商品コード	価格
56631	3-0238-0201	530×325×H25	1/1	2875810 ¥8,700
56231	3-0238-0202	354×325×H25	2/3	2875910 ¥6,500
56121	3-0238-0203	325×265×H25	1/2	2875930 ¥6,000

板厚:1.6mm



③ヴォラース 18-8 蒸し焼用蓋
1/1用

ページコード	商品コード	価格
56485	3-0238-0301	6187210 ¥16,700

外寸:530×325×H44
板厚:0.7mm

グリルパン

焼アミを使わずに肉や魚が焼け、大量グリルに最適です。
余分な油も落せヘルシー調理



グリルパンとは(④～⑩)

スチコンやオープンによる大量調理において、底の凹凸に余分な油が流れ落ち、全体的に均一に焼き上がり、ヘルシーに仕上がります。



④EBM アルミ ノンスティック
ホテルパン 波型

ページコード	外寸	商品コード	価格
1/1	3-0238-0401	530×328×H25	5645500 ¥7,600
2/3	3-0238-0402	353×326×H25	5645600 ¥6,200

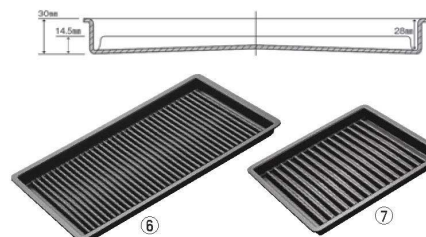
板厚:1mm
●溝がついていて、余分な油が流れ、焦げ目もつきにくくなります。
●板厚1.0mmの軽量化により、高所へ持ち上げる負担を軽減
●しずくのように折り返した淵が調理でのねじれを防ぎます。
●淵の引っ掛かりが少なく、スチコンやカートへの出し入れもスムーズ
●安心の日本製



⑤EBM 18-8 ガストロノーム
ノンスティックグリルパン

ページコード	商品コード	価格
1/1	3-0238-0501	5000100 ¥9,000

外寸:530×325×H30
18-8ステンレス 板厚:0.8mm
DAIKIN パワーフロン フッ素樹脂2コート(400℃焼付)



ヴォラース アルミ グリルパン

ページコード	外寸	商品コード	価格
6	3-0238-0601	530×325×H30	1/1サイズ 2876250 ¥16,000
7	3-0238-0701	354×325×H30	2/3サイズ 2876260 ¥10,000

材質:アルミダイカスト
板厚:3.0mm
●フッ素樹脂加工
●従来の変形に強くゆがみません。
●凹凸が大きく底面が傾斜しているため、油が良く切れます。



⑧ヴォラース
アルミ ノンスティック
ホテルパン 波型

ページコード	商品コード	価格
56001	3-0238-0801	2875800 ¥9,000

外寸:530×325×H30 1/1サイズ
板厚:1.6mm



⑨ヴォラース
アルミ ノンスティック
ホテルパン 波型

ページコード	商品コード	価格
56233	3-0238-0901	2875900 ¥7,400

外寸:354×325×H25 2/3サイズ
板厚:1.6mm



⑩ヴォラース
アルミ ノンスティック
ホテルパン 波型

ページコード	商品コード	価格
56123	3-0238-1001	2875920 ¥7,000

外寸:325×265×H25 1/2サイズ
板厚:1.6mm

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁