

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-24	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

24

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

料理道具 ▶ 001 鍋・フライパン

耐久性抜群！フチが厚く変形しにくい



鉄を溶射して吹き付けることでIH対応を実現

NEW



NEW



11 アルトワ フライパン

外径×高さ	kg	底径	13-0024-1101	¥2,200
20cm φ210×45	0.42	146	13-0024-1101	¥2,200
26cm φ270×60	0.67	174	13-0024-1102	¥2,700
28cm φ290×60	0.77	182	13-0024-1103	¥3,300

材質: 本体/アルミニウム合金
底面/ステンレス鋼
取手/フェノール樹脂
内面加工: フッ素樹脂塗膜加工
●ターンリム加工で、フチが厚く丈夫で変形しにくいです。
●金属へら耐摩耗テスト(JIS S 2010:2013) 30万回クリアで耐久性抜群です。

12 アルトワ いため鍋 28cm

サイズ	¥3,600
サイズ: 280×H80	¥3,600
重量: 0.78kg	

材質: 本体/アルミニウム合金
底面/ステンレス鋼
取手/フェノール樹脂
内面加工: フッ素樹脂塗膜加工
●ターンリム加工で、フチが厚く丈夫で変形しにくいです。
●金属へら耐摩耗テスト(JIS S 2010:2013) 30万回クリアで耐久性抜群です。

1 ブルーダイヤモンドコート IHフライパン

外径×高さ	kg	底径	13-0024-0101	¥7,000
20cm 210×H45	0.74	145	13-0024-0101	¥7,000
26cm 270×H55	1.05	190	13-0024-0102	¥8,500
28cm 290×H55	1.15	210	13-0024-0103	¥9,500

材質: 本体/アルミニウム合金 底面/鉄溶射加工
取手/フェノール樹脂(耐熱150°C)
内面フッ素加工、外面シリコン塗装

匠の技 本物志向

熱伝導率が良く、保温性が高い鉄の特性で食材をふっくらと焼き上げることが出来ます。鍋肌に油がしっとりなじみ、余分な「油分」「水分」が食材に戻らないから美味しく調理出来ます。

大きさも高さも丁度よい。厚さ約4mmの南部鉄器フライパン。



2 カルナーゼ IHフライパン 28cm

サイズ	¥3,600
サイズ: 285×H57 底径: 180 重量: 0.77kg	¥3,600

材質: 本体/アルミニウム合金
はり底/ステンレス鋼
取手/フェノール樹脂(耐熱150°C)
内面フッ素加工



4 匠の技 鉄フライパン

外径×高さ	底径	板厚	kg	13-0024-0402	¥2,800
24cm 240×100	170	1.6	0.9	13-0024-0402	¥2,800
26cm 260×110	185	1.6	1.1	13-0024-0403	¥3,130
28cm 280×105	205	1.6	1.2	13-0024-0404	¥3,300

表面加工: クリアー焼付塗装



5 匠の技 鉄 いため鍋 28cm

外径×高さ	底径	重量	13-0024-0501	¥3,800
280×H115	170	1.2kg	13-0024-0501	¥3,800

表面加工: クリアー焼付塗装



6 南部鉄器 フライパン

内径×高さ	kg	底径	13-0024-0601	¥4,500
17cm 170×30	1.2	145	13-0024-0601	¥4,500
21cm 210×45	1.7	175	13-0024-0602	¥6,000
24cm 235×50	2.2	185	13-0024-0603	¥7,000

材質: 鉄鋳物
●厚みのある鉄が熱を効率よく食材に伝えます。



7 ストリール ステンレス フライパン 18cm

サイズ	¥3,390
サイズ: 全長340×190×85 底径: φ145 重量: 0.9kg	¥3,390

材質: 本体/ステンレス鋼・アルミニウム(3層鋼)、ハンドル/シリコン
本体内面/フッ素樹脂塗膜加工
●ガス火、IH対応
●焦げ付きにくく、耐久性に優れたフッ素コーティング
●中身が確認できるガラス蓋付



8 ブラックストーン フライパン

内径×高さ	kg	板厚	13-0024-0801	¥1,600
16cm 160×40	0.3	2.5	13-0024-0801	¥1,600
18cm 180×43	0.3	2.5	13-0024-0802	¥1,750
20cm 200×46	0.4	2.5	13-0024-0803	¥1,900
22cm 220×45	0.4	2.5	13-0024-0804	¥2,100
24cm 240×55	0.5	2.5	13-0024-0805	¥2,200
26cm 260×52	0.6	2.5	13-0024-0806	¥2,400
28cm 280×53	0.7	2.5	13-0024-0807	¥2,800
30cm 300×52	0.9	3.0	13-0024-0808	¥3,500
32cm 320×56	1.1	3.0	13-0024-0809	¥4,600

9 ブラックストーン いため鍋

内径×高さ	kg	13-0024-0901	¥2,100	
20cm 200×66	2.5	0.4	13-0024-0901	¥2,100
24cm 240×70	2.5	0.6	13-0024-0902	¥2,450
28cm 280×80	2.5	0.7	13-0024-0903	¥3,000
30cm 300×90	2.5	0.9	13-0024-0904	¥3,800
32cm 320×95	3.0	1.3	13-0024-0905	¥5,400

材質: アルミニウム(内面フッ素樹脂加工)

10 鉄 短柄フライパン

内径×高さ	kg	13-0024-1001	¥2,200	
16cm 160×32	1.6	0.4	13-0024-1001	¥2,200
18cm 180×35	1.6	0.4	13-0024-1002	¥2,400
20cm 200×39	1.6	0.5	13-0024-1003	¥2,600
22cm 220×43	1.6	0.6	13-0024-1004	¥3,100
24cm 240×43	2.0	0.9	13-0024-1005	¥4,000
26cm 260×48	2.0	1.1	13-0024-1006	¥4,600
28cm 280×50	2.0	1.2	13-0024-1007	¥5,200
30cm 300×53	2.0	1.5	13-0024-1008	¥6,400
32cm 320×55	2.3	1.8	13-0024-1009	¥8,100
34cm 340×57	2.3	2.2	13-0024-1010	¥9,700
36cm 360×60	2.3	2.4	13-0024-1011	¥10,600
38cm 380×63	2.3	2.6	13-0024-1012	¥11,400
40cm 400×65	3.2	3.8	13-0024-1013	¥16,500
42cm 420×68	3.2	4.4	13-0024-1014	¥20,000
45cm 450×70	3.2	4.8	13-0024-1015	¥23,000

●柄が短いので、大皿の代わりに調理後そのまま提供できます。
※38cm～45cmは向い手付です。
※向い手幅は40mmです。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001 ~ 009

001 鍋・フライパン

002 ホットプレート

003 食肉給食調理器具

004 コンテナ類

005 キッチンポット

006 酒粕・米びつ

007 包丁・研石

008 種類中華用品

009 揚げ物用品