

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-27	株式会社クイックパック	0564-59-3525

27

厨房用品

料理道具 ▶ 001 鍋・フライパン

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

料理道具

001 ~ 009

001 銅フライパン

002 ホテルパン

003 食肉用食器

004 コンテナ類

005 キッチンホト

006 ボールザル

007 包丁

008 種類中華用品

009 揚げ物用品

銅 玉子焼 昔も今も変わらない伝統の「銅 玉子焼」

Check!

なぜ玉子焼器に銅が使われるの?  
銅は熱伝導が高く、熱を均一に伝えられる為、ふっくらとした仕上がりになります。

1 銅玉子焼 関東型 [BTMD-05] U

内寸	13-0027-0101	¥ 7,920
15cm 150×150×H30	13-0027-0101	¥ 7,920
18cm 180×180×H33	13-0027-0102	¥ 9,050
21cm 210×210×H36	13-0027-0103	¥13,580
24cm 240×240×H39	13-0027-0104	¥15,840
27cm 270×270×H40	13-0027-0105	¥19,000
30cm 300×300×H40	13-0027-0106	¥22,300

材質: 本体/銅 柄/天然木

2 銅玉子焼 関東型 うす焼用 [BTMD-10] U

内寸	13-0027-0201	¥ 6,500
15cm 150×150×H20	13-0027-0201	¥ 6,500
18cm 180×180×H20	13-0027-0202	¥ 8,200
21cm 210×210×H20	13-0027-0203	¥10,000
24cm 240×240×H20	13-0027-0204	¥12,300

材質: 本体/銅 柄/天然木

3 玉子焼用木蓋 [BTMX-01]

内寸	サイズ	13-0027-0301	¥1,700
15cm用	150×150	13-0027-0301	¥1,700
18cm用	180×180	13-0027-0302	¥1,900
21cm用	210×210	13-0027-0303	¥2,100
24cm用	240×240	13-0027-0304	¥2,300
27cm用	270×270	13-0027-0305	¥2,700
30cm用	300×300	13-0027-0306	¥3,500

材質: サワラ材



4 銅玉子焼 関西型 [BTMD-06] U

内寸	13-0027-0401	¥ 7,920
10.5cm 105×150×H30	13-0027-0401	¥ 7,920
12cm 120×165×H30	13-0027-0402	¥ 8,150
13.5cm 135×180×H30	13-0027-0403	¥ 9,280
15cm 150×195×H30	13-0027-0404	¥ 9,620
16.5cm 165×210×H30	13-0027-0405	¥10,750
18cm 180×225×H30	13-0027-0406	¥11,320
19.5cm 195×240×H30	13-0027-0407	¥12,450
21cm 210×255×H30	13-0027-0408	¥13,580
22.5cm 225×270×H30	13-0027-0409	¥17,500
24cm 240×285×H30	13-0027-0410	¥19,700
27cm 270×315×H30	13-0027-0411	¥25,400
30cm 300×345×H30	13-0027-0412	¥32,000

材質: 本体/銅 柄/天然木



5 銅玉子焼 名古屋型 [BTMD-04] U

内寸	13-0027-0501	¥ 9,600
15cm 195×150×H30	13-0027-0501	¥ 9,600
16.5cm 210×165×H30	13-0027-0502	¥10,200
18cm 225×180×H40	13-0027-0503	¥12,700
19.5cm 240×195×H40	13-0027-0504	¥14,700
21cm 255×210×H40	13-0027-0505	¥16,600
22.5cm 270×225×H40	13-0027-0506	¥18,500
24cm 285×240×H40	13-0027-0507	¥20,400

材質: 本体/銅 柄/天然木



6 ロイヤル 玉子焼 銅 [BTMD-01] U IH

内寸	13-0027-0601	¥28,050
XED-140 140×275×H35	13-0027-0601	¥28,050
XED-230 230×240×H35	13-0027-0602	¥33,000
XED-260 260×275×H35	13-0027-0603	¥40,700

板厚: 1.5 材質: 銅クラッドステンレス鋼



15 ふわつと銅のたまご焼き [BTMB-28] E

内寸×高さ	13-0027-1501	¥6,000
9cm 90×145×H25	13-0027-1501	¥6,000
12cm 120×180×H30	13-0027-1502	¥7,000

板厚: 1.0  
材質: 本体/純銅(内面: 錫メッキ, 外面: クリア塗装) 接合部: フック/鉄 柄/天然木  
●銅製ならではの、焼きむらのないふわつとした玉子焼きが作れます。

Point

鉄製の玉子焼器は耐久性の高さが魅力!  
使い込んでいくうちに油がなじみ、焦げ付きにくくなる「育てる」玉子焼器



鉄匠 TESSHO



8 鉄匠 玉子焼 [BTMC-03] E IH

内寸×高さ	kg	13-0027-0801	¥4,500
15×9.5 125×85×H36	0.48	13-0027-0801	¥4,500
19×14 165×120×H35	0.69	13-0027-0802	¥5,000

板厚: 1.6  
材質: 本体/鉄 柄/木柄  
●スピニング加工により従来の鉄フライパンより軽量化され使いやすくなりました。



9 軽くてサビにくい鉄の玉子焼 [BTMC-02] E IH

内寸	13-0027-0901	¥6,900
165×115×H27	13-0027-0901	¥6,900

材質: 鉄(窒化加工) 柄/天然木  
●窒化処理が施されており、サビにくく耐久性が抜群です。  
●オール熱源対応。



10 鉄なが〜いミニ玉子焼 [BTMC-01] E IH

内寸	13-0027-1001	¥2,900
94×200×H24	13-0027-1001	¥2,900

重量: 450g 底厚: 1.6  
●玉子焼がいきいきと巻けて、手間が省けます。

匠技



11 匠技 玉子焼 中 [BTMB-17] E

内寸	13-0027-1101	¥4,800
165×125×H37	13-0027-1101	¥4,800

材質: 本体/アルミニウム合金(内面テフロン加工) 柄/木柄  
●金属へら使用可能



12 匠技 プロスタイル玉子焼 [BTMB-18] E

内寸	13-0027-1201	¥5,000
15cm 145×145×H31	13-0027-1201	¥5,000
18cm 175×175×H34	13-0027-1202	¥5,500
21cm 205×205×H38	13-0027-1203	¥6,000

材質: 本体/アルミニウム合金(内面テフロン加工) 柄/木柄  
●金属へら使用可能



13 楓雅 玉子焼 [BTMB-23] E

内寸	13-0027-1301	¥6,000
160×110×H33	13-0027-1301	¥6,000

●テフロンプラチナプラス加工



14 リステア・プロ 玉子焼 [BTMB-25] E

内寸	13-0027-1401	¥4,500
165×125×H40	13-0027-1401	¥4,500
135×85×H36	13-0027-1402	¥4,000

材質: アルミ鋳物  
●熱伝導に優れており、ムラなくふっくらと焼き上げることができます。  
●タマゴ1個でも厚みのある玉子焼が作れる形状です。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。