

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-30	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

30

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

料理道具 ▶ 001 鍋・フライパン

enzo(エンゾウ) デザインシリーズ

『enzo』は、燕三条の各工場の得意とする技術を掛け合わせ、もっと料理の楽しさを感じて欲しい、という想いから、調理法に応じて適した素材とカタチを追求したプロダクトです。

TSUBAMESANJO JAPAN

厚く、広く、深く。
“焼き”に特化した鉄フライパン

何度も実験を重ねてどり着いた、熱がムラなく均等に伝わりやすい厚みを採用しました。大きな食材を入れられるよう底面は広く、ソースなどの流し込みを考慮して側面の立ち上がり角度は深く設計。強火でさっと調理ができる鉄材料だから、肉の旨味を逃さずに香ばしい焼き上がりに。



1 enzo 鉄フライパン [AFPC-21] G IH

サイズ	kg		
20cm φ200×H75	0.69	13-0030-0101	¥7,000
22cm φ220×H80	0.84	13-0030-0102	¥7,500
24cm φ240×H85	0.97	13-0030-0103	¥8,000
26cm φ260×H90	1.10	13-0030-0104	¥8,500

底面厚: 2.0
材質: 本体/鉄(内外面シリコン樹脂塗装) 柄/ブナ、ステンレス

IHにも対応。
女性も“振れる”中華鍋

軽さを追求した薄い鉄素材は変形に弱くなりがちです。しかし、表面に燕三条を物語る楕目(つちめ)模様を入れる事で加工硬化が生まれ強度を上げているため変形にも強くした仕様となっています。軽さと強さを両立させるのにもスピン加工が活躍、中華鍋の形状を出すと同時に楕目模様を入れる特殊加工を施しています。



2 enzo 鉄中華鍋 [ATYA-08] G IH

底面厚	kg	深さ	
22cm 1.2	0.6	99	13-0030-0201 ¥8,000
26cm 1.2	0.7	119	13-0030-0202 ¥9,000
28cm 1.2	1.1	129	13-0030-0203 ¥10,000

●内外面シリコン樹脂塗装



オリジナル プロフィ コレクション (NEW)

熟練したプロのシェフとの共同開発によって生み出された優れた品質と機能はそのままに、オープンキッチンなど『見える』ライフスタイルが浸透した現代の、審美眼に優れた客層を満足させるシリーズが誕生しました。

- 「プロフィ」はドイツ語の「プロフェッショナル」の略語。料理のプロフェッショナルも満足する優れた品質と機能が、料理をさらに美味しく仕上げます。
- 無水調理を可能にする重厚感のあるフタと熱くならないハンドル、高品質ステンレスを使用したサテン仕上げの美しいボディは18-10 ステンレスを使用。
- そのままオープン入れることもできます(耐熱温度 230℃)
- 食器洗浄機の使用も可能です。

フィスラー オリジナル プロフィ コレクション



9 キャセロール [ARYT-12] △ U 洗 IH

サイズ	容量	
16cm 180×270×H120	1.6ℓ	13-0030-0901 ¥28,000
20cm 220×315×H130	2.9ℓ	13-0030-0902 ¥31,000
24cm 260×360×H140	4.9ℓ	13-0030-0903 ¥36,000

材質: 本体・蓋/ステンレス鋼



10 シチューポット [ASWP-02] △ U 洗 IH

サイズ	重量	
16cm 180×270×H145	2.2ℓ	13-0030-1001 ¥29,000
20cm 220×315×H175	4.2ℓ	13-0030-1002 ¥32,000
24cm 260×360×H180	6.7ℓ	13-0030-1003 ¥37,000

材質: 本体・蓋/ステンレス鋼



11 サーブパン [ARYT-13] △ U 洗 IH

内径×高さ	
24cm φ24×H65	13-0030-1101 ¥33,000
28cm φ28×H70	13-0030-1102 ¥37,000

材質: 本体・取手/ステンレス鋼底/アルミニウム合金・ステンレス鋼
●少量の油で表面はカリッと中はジューシーに料理ができます。
●調理したままテーブルへサーブ可能です。



12 マルチスター 20cm [APTP-02] △ U 洗 IH

サイズ	満水容量	
13-0030-1201	¥61,000	
サイズ: 220×315×H290		
満水容量: 6.3ℓ		

材質: 本体・蓋/ステンレス鋼
●パスタや野菜をゆでるほか、コロンダーを蒸し器のように使用したり、コロンダーを外して普通の鍋として使用したり、まさにマルチに活躍します。



13 コニカルパン 20cm [AKAA-05] △ U 洗 IH

サイズ	重量	満水容量	
13-0030-1301	¥35,000		
サイズ: 220×405×H95			
重量: 1.0kg		満水容量: 2.1ℓ	

材質: 本体/ステンレス鋼



14 マルチポット 16cm [AKFB-08] △ U 洗 IH

サイズ	重量	満水容量	
13-0030-1401	¥29,000		
サイズ: 180×225×H145			
重量: 1.1kg		満水容量: 2.8ℓ	

材質: 本体/ステンレス鋼



15 スチーマー [AMUA-10] △ U 洗

サイズ	
20cm 220×310×H110	13-0030-1501 ¥21,000
24cm 260×355×H125	13-0030-1502 ¥23,000

材質: 本体/ステンレス鋼
●本体にぴったりフィットするはめ込み型の蒸し器で魚や野菜の蒸し料理ができます。



16 ソースパン 16cm [ASOP-02] △ U 洗 IH

サイズ	重量	満水容量	
13-0030-1601	¥28,000		
サイズ: 180×360×H95			
重量: 1.0kg		満水容量: 1.6ℓ	

材質: 本体/ステンレス鋼



17 フタ 16cm [AFTA-05] △ U 洗 IH

サイズ	内径	
13-0030-1701	¥5,000	
サイズ: 180×180×H50		
内径: φ160		

材質: ステンレス鋼
●プロフィコレクションシリーズのフタです。直径16cmの鍋にお使いいただけます。

※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 食缶給食道具

004 コンテナ類

005 キッチンポット・保存容器

006 ボールザル・漬物鉢

007 まな板・磁石

008 種類中華用品

009 揚げ物用品