

| | | |
|----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20632-18 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

TKG IHセレクト 2層クラッド シリーズ 



① TKG IH セレクト 2層クラッド フライパン (AHL-Z6) 

| | cm 内径 | 深さ | kg | ¥ |
|-------------|-------|--------|------|--------|
| 9-0018-0101 | 19 | 173×35 | 0.36 | 5,400 |
| 9-0018-0102 | 22 | 200×42 | 0.51 | 6,100 |
| 9-0018-0103 | 24 | 218×47 | 0.73 | 7,100 |
| 9-0018-0104 | 26 | 235×53 | 0.87 | 8,900 |
| 9-0018-0105 | 28 | 257×55 | 1.1 | 10,000 |
| 9-0018-0106 | 30 | 277×58 | 1.3 | 11,300 |
| 9-0018-0107 | 32 | 300×60 | 1.44 | 12,000 |
| 9-0018-0108 | 37 | 353×63 | 1.97 | 15,700 |
| 9-0018-0109 | 40 | 373×70 | 2.56 | 18,300 |
| 9-0018-0110 | 45 | 422×75 | 3.12 | 22,000 |

板厚:3.0
●40・45cmは向い手付です。

② TKG IH セレクト 2層クラッドいため鍋 (AIT-34) 

| | cm 内径 | 深さ | kg | ¥ |
|-------------|-------|---------|------|--------|
| 9-0018-0201 | 28 | 280×120 | 1.37 | 10,700 |
| 9-0018-0202 | 30 | 300×120 | 1.52 | 11,800 |

板厚:3.0


③ TKG IHセレクト 2層クラッド玉子焼 (BTM-41) 

| | 内寸 | 深さ | kg | 底寸 | ¥ |
|-------------|---------|----|------|---------|--------|
| 9-0018-0301 | 100×150 | 35 | 0.44 | 95×120 | 7,200 |
| 9-0018-0302 | 130×180 | 35 | 0.62 | 120×150 | 8,200 |
| 9-0018-0303 | 150×180 | 35 | 0.65 | 150×155 | 9,000 |
| 9-0018-0304 | 180×230 | 35 | 0.89 | 175×205 | 11,800 |

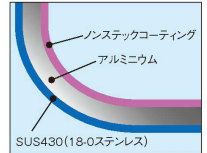
板厚:2.5

TKG IH セレクト 2層クラッド親子鍋 ④ 立柄 

〈AOY-47〉 9-0018-0401 ¥4,200
内φ160 深さ:30 質量:350g
底径:130

⑤ 横柄 

〈AOY-48〉 9-0018-0501 ¥4,200
内φ160 深さ:30 質量:345g
底径:130



価格、軽さ/機能性、そして必要十分な耐久性を兼備!

1mmの板厚でもIHにおいて必要十分な耐久性を保つ!!

19-0 IH対応鍋 NSSC180ステンレス




●過度の加熱による底変形 (底が膨張し熱変形で鍋が回ってしまうような場合があり危険です。)や膨張を防ぐために底の中心部を押し上げる加工を施してあります。

⑥ KO 19-0 電磁対応寸胴鍋 (蓋無) (目盛付) 〈AZV-80〉 


| | cm内 外径 | 深さ | kg | 底径 | ¥ | |
|-------------|--------|---------|----|-----|-----|--------|
| 9-0018-0601 | 28 | 297×280 | 15 | 2.7 | 262 | 12,350 |
| 9-0018-0602 | 30 | 318×300 | 21 | 2.9 | 281 | 14,000 |
| 9-0018-0603 | 33 | 350×330 | 28 | 3.7 | 313 | 18,300 |
| 9-0018-0604 | 36 | 378×360 | 36 | 4.4 | 340 | 21,550 |
| 9-0018-0605 | 40 | 420×400 | 50 | 5.4 | 380 | 26,250 |
| 9-0018-0606 | 45 | 470×450 | 70 | 7.1 | 432 | 33,050 |

板厚:1.0 ●本体サテン仕上げ ●特別な底押し加工

⑦ KO 19-0 電磁対応半寸胴鍋 (蓋無) (目盛付) 〈AHV-D8〉 

| | cm内 外径 | 深さ | kg | 底径 | ¥ | |
|-------------|--------|---------|----|-----|-----|--------|
| 9-0018-0701 | 28 | 297×185 | 11 | 1.6 | 262 | 10,800 |
| 9-0018-0702 | 30 | 318×200 | 13 | 1.9 | 281 | 12,350 |
| 9-0018-0703 | 33 | 350×220 | 18 | 2.4 | 313 | 15,950 |
| 9-0018-0704 | 36 | 378×240 | 24 | 2.8 | 340 | 18,850 |
| 9-0018-0705 | 40 | 420×270 | 33 | 3.7 | 380 | 23,000 |
| 9-0018-0706 | 45 | 470×310 | 49 | 4.6 | 432 | 28,900 |


板厚:1.0 ●本体サテン仕上げ ●特別な底押し加工

⑧ KO 19-0 電磁対応外輪鍋 (蓋無) 〈AST-N7〉 

| | cm内 外径 | 深さ | kg | 底径 | ¥ | |
|-------------|--------|---------|------|------|-----|--------|
| 9-0018-0801 | 21 | 220×70 | 2.3 | 0.65 | 195 | 6,200 |
| 9-0018-0802 | 24 | 255×80 | 3.4 | 0.86 | 220 | 7,850 |
| 9-0018-0803 | 27 | 285×90 | 4.8 | 1.06 | 250 | 9,900 |
| 9-0018-0804 | 30 | 315×100 | 6.9 | 1.41 | 280 | 11,200 |
| 9-0018-0805 | 33 | 350×110 | 8.9 | 1.62 | 310 | 14,350 |
| 9-0018-0806 | 36 | 380×120 | 11.6 | 1.89 | 330 | 16,600 |
| 9-0018-0807 | 40 | 420×140 | 16.7 | 2.54 | 370 | 19,950 |
| 9-0018-0808 | 45 | 470×150 | 22.6 | 3.2 | 410 | 25,800 |


板厚:1.0
●本体サテン仕上げ
●特別な底押し加工




⑨ KO 19-0 電磁対応シチューパン (蓋無) 〈AST-N6〉 

| | cm内 外径 | 深さ | kg | 底径 | ¥ | |
|-------------|--------|---------|------|------|-----|--------|
| 9-0018-0901 | 18 | 195×110 | 2.7 | 0.72 | 165 | 5,600 |
| 9-0018-0902 | 21 | 220×120 | 4.0 | 0.9 | 190 | 6,950 |
| 9-0018-0903 | 24 | 255×140 | 6.2 | 1.17 | 220 | 9,150 |
| 9-0018-0904 | 27 | 285×150 | 8.3 | 1.49 | 250 | 10,350 |
| 9-0018-0905 | 30 | 315×180 | 12.6 | 1.98 | 280 | 12,550 |

板厚:1.0
●本体サテン仕上げ
●特別な底押し加工

⑩ KO 19-0 電磁対応寸胴鍋専用 鍋蓋 (ANB-36) 

| | cm用 | cm用 | ¥ |
|-------------|-----|-------|-------|
| 9-0018-1001 | 18 | 1,450 | 3,550 |
| 9-0018-1002 | 21 | 1,900 | 4,650 |
| 9-0018-1003 | 24 | 2,350 | 5,500 |
| 9-0018-1004 | 27 | 2,900 | 6,850 |
| 9-0018-1005 | 28 | 2,900 | 9,500 |

⑪ KO 19-0 電磁対応段付鍋 (ADV-13) 

| | cm内 外径 | 深さ | kg | 底径 | ¥ | |
|-------------|--------|---------|------|-----|-----|--------|
| 9-0018-1101 | 27 | 285×125 | 5.8 | 1.2 | 205 | 9,550 |
| 9-0018-1102 | 30 | 313×135 | 7.6 | 1.5 | 210 | 11,200 |
| 9-0018-1103 | 33 | 344×150 | 10.0 | 1.7 | 240 | 13,250 |
| 9-0018-1104 | 36 | 377×160 | 12.7 | 2.2 | 250 | 14,800 |
| 9-0018-1105 | 39 | 408×170 | 15.5 | 2.4 | 270 | 17,400 |
| 9-0018-1106 | 42 | 438×180 | 20.0 | 3.0 | 315 | 21,850 |
| 9-0018-1107 | 45 | 467×195 | 25.0 | 3.2 | 320 | 24,650 |

板厚:1.0 ●特別な底押し加工
※蓋は、P.39の中からお選びください。

鍋類

フライパン
グリルパン

ガストロノームパン
ホテルパン

バット・番重
コンテナ

食缶
給食道具

キッチンポット
保存容器

ボールザル
漬物米つづ

庖丁ナイフ・砥石

まな板・庖丁差
殺菌庫

そばうどん
パスタ用品

蒸し器中華
揚げ物用品