

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-1866	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# クック&サーブ COCOpan ココパン

特殊熱処理（窒化）により、  
空焚きが必要、サビつく、焦げ付くを解消！  
※初めてご使用の際は「油ならし」又は、  
油が馴染むまで調理前に「油返し」を行ってください。

定番のフライパンスタイル  
一般的な深さと高さがある定番の  
持ち手の無い鉄フライパン



① COCOpan(ココパン) ベーシック (PKK-9B)  



cm	直径	深さ	底径	底厚	kg	ℓ	
9-1866-0101	16	160×32	110	1.6	0.28	0.5	¥5,300
9-1866-0102	18	180×35	115	1.6	0.34	0.6	¥5,500
9-1866-0103	20	200×38	125	1.6	0.48	0.9	¥5,600
9-1866-0104	22	220×42	135	1.6	0.54	1.1	¥6,300
9-1866-0105	24	240×45	155	1.6	0.61	1.4	¥6,600
9-1866-0106	26	260×50	175	1.6	0.72	2.0	¥7,000
9-1866-0107	28	280×55	185	2.0	1.07	2.4	¥7,600

ココパンは、  
出来たて熱々をそのまま  
食べられる「鉄のお皿」。  
「クック&サーブ」をコンセプト  
に、フライパンをそのまま  
お皿として使う、新しい  
「食スタイル」の提案です。

①～⑦材質：鉄（特殊熱処理）

浅型プレートタイプ  
朝のワンディッシュ、目玉焼き、ベーコンが一度に  
作れるパンです。





② COCOpan(ココパン) モーニング (PKK-A1)  

cm	直径	深さ	底径	底厚	kg	ℓ	
9-1866-0201	21	210×23	145	1.6	0.45	0.6	¥6,000
9-1866-0202	23	230×23	165	2.0	0.51	0.7	¥6,500
9-1866-0203	26	260×26	195	2.0	0.96	1.0	¥7,000

底厚3.2mmの本格派！  
お肉の素材を最大に引き立てるすぐれもの



③ COCOpan(ココパン) プレミア (PKK-A2)  

cm	直径	深さ	底径	底厚	kg	ℓ	
9-1866-0301	24	240×38	190	3.2	1.23	1.4	¥8,300
9-1866-0302	26	260×42	210	3.2	1.45	1.6	¥9,000
9-1866-0303	28	280×45	225	3.2	1.75	2.0	¥11,000

深型銅タイプ  
焼く、炒める、煮るなどインドア・アウトドアでも  
活躍できます。



④ COCOpan(ココパン) 鉄鍋 (PKK-A3)  

cm	直径	深さ	底径	底厚	kg	ℓ	
9-1866-0401	20	200×68	125	3.0	1.0	1.5	¥9,500
9-1866-0402	24	240×80	145	4.0	1.75	2.4	¥12,000

深型中華鍋  
深型のフライパンスタイル



⑤ COCOpan(ココパン) 炒め (PKK-99)  

cm	直径	深さ	底径	底厚	kg	ℓ	
9-1866-0501	20	200×55	110	1.6	0.47	0.7	¥5,800
9-1866-0502	22	220×60	130	1.6	0.58	1.7	¥6,500
9-1866-0503	24	240×65	140	1.6	0.69	2.1	¥7,000
9-1866-0504	26	260×70	145	1.6	0.81	2.5	¥7,300
9-1866-0505	28	280×75	160	1.6	0.92	3.0	¥7,800

卵焼きやオープン料理に



ステーキのカットにあわせた  
楕円形のフライパンです。



⑦ COCOpan(ココパン) プレミアムステーキ G108-001 (PKK-A4)  

間口	奥行	深さ	底面サイズ	底厚	kg	ℓ	
290×160	45	245×155	2.3	1.46	1.6		

⑧ 木製マグネットプレート (PPL-H2) 

9-1866-0801	PS-301 大	φ240×H18	¥6,000
9-1866-0802	PS-302 中	φ200×H18	¥5,700
9-1866-0803	PS-303 小	φ150×H18	¥5,000

●お鍋と一体でテーブルサービスできます。



ステーキ用品  
関連

洋食卓上用品  
サラダホール

アイスパフェ  
デザート

バー用品

ワイン用品

コーヒー  
ティー関連