

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-2115	株式会社クイックパック	0564-59-3525

2115 和食卓上鍋・鍋用小物

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- 設備
- サーブ
- 用品
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 軽食・製菓用品
- フロン
- 洗濯用
- 清掃用品
- 長靴白衣
- 衛生
- 消耗品
- ハンカチ
- フラット
- ウェア
- テーブル
- ウェア
- 卓上備品
- 料理演出
- 用品
- ガラス・食器
- ホテル・旅館用品
- テーブル椅子
- サイン
- 店舗備品



1 Ω ステンレス 宴会用小鍋 (蓋なし)
 <QKN-19> 9-2115-0101 ¥1,500
 外径 深さ 重
 137×41 0.3



2 Ω 18-8 シダ模様 宴会用小鍋用 目皿
 <QKN-14> 9-2115-0201 ¥420
 φ130



● Ω やまと鍋コンロセット小との組み合わせ例



● 杉製ミ中華セイロ13cmとの組み合わせ例



3 アルミ製 寄せ鍋セット 15cm (コンロ鉄製)
 <QYS-03> 9-2115-0301 ¥5,400
 ● 圆形燃料皿付



● 18-8目皿との組み合わせ例



5 大谷石 ヒバチ
 <PBK-17> 9-2115-0501 ¥30,000
 150×150×H125
 ● 火入れ。網付
 ※ 敷板は別売です。P.1930⑫の敷板をご使用ください。



6 アルミ やっとこ鍋 シルバー (QYT-04) ㊦

	内径	深さ	重	
9-2115-0601	2.8寸	83×H45	0.15	¥3,500
9-2115-0602	3.5寸	103×H47	0.3	¥3,800
9-2115-0603	4.0寸	125×H53	0.4	¥4,100

● 直火の鍋料理はもちろん、冷たい料理の器としても、片口を利用してソースポットとしても御使用できます。



7 アルミ やっとこ鍋 ブラック (QYT-05) ㊦

	内径	深さ	重	
9-2115-0701	2.8寸	83×H45	0.15	¥5,000
9-2115-0702	3.5寸	103×H47	0.3	¥5,300
9-2115-0703	4.0寸	125×H53	0.4	¥6,000

● 耐熱温度300度 ● セラミックス塗料



8 S 卓上焼 ミニ皿 セット片口 (鉄製)
 <QTK-09> ㊦ 9-2115-0801 ¥5,300
 皿: φ140×H28
 コンロ: φ120×H85



9 S 卓上焼 ミニ皿 セット六角 (鉄製)
 <QTK-10> ㊦ 9-2115-0901 ¥5,300
 皿: φ150×H21
 コンロ: φ120×H85



10 S 卓上焼 ミニ皿 セットグリル丸 (鉄製)
 <QTK-08> ㊦ 9-2115-1001 ¥5,300
 皿: φ150×H15
 コンロ: φ120×H85



11 S ミニ皿用 鉄蓋 (丸)
 <QMN-02> ㊦ 9-2115-1101 ¥2,500
 φ130×H30
 ※ ㊦〜㊦に合います。



12 S 卓上焼 ミニ皿 セット角 (鉄製)
 <QTK-11> ㊦ 9-2115-1201 ¥5,300
 皿: 125×125×H22
 コンロ: φ120×H85



13 S 卓上焼 ミニ皿 セットジンギスカン (鉄製)
 <QTK-19> ㊦ 9-2115-1301 ¥6,000
 皿: φ170×H16
 コンロ: φ120×H85



14 アサヒ スタミナ コンロセット (鉄製)
 <QST-05> ㊦ 9-2115-1401 ¥4,600
 皿: φ195×H19
 コンロ: φ130×H84



15 アサヒ 炉ばたコンロセット (鉄製)
 <QLB-08> ㊦ 9-2115-1501 ¥4,400
 皿: φ150×H20
 コンロ: φ130×H84



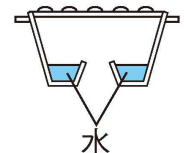
16 アサヒ 鉄 南部 すきやき鍋 コンロセット
 <QSK-41> ㊦ 9-2115-1601 ¥8,000
 φ150×H140 鍋: 深さ30
 コンロ: φ130×H84



17 アルミフッ素加工 ジンギスカン鍋 64-11 16cm
 <QGV-31> 9-2115-1901 ¥3,400
 φ150×H30
 ※ コンロは別売です。
 P.2110② Ω やまと鍋コンロセット小に合います。



18 アルミ 新グリドル鍋
 <QGL-13> 9-2115-1801 ¥5,300
 φ155×H55
 ● 目皿はフッ素加工です。
 ※ コンロは別売です。
 P.2110② Ω やまと鍋コンロセット小に合います。



● 焼肉の時、余分な肉の油が下の水溜に落ち、煙の量が少なく、下からの蒸気で肉がやわらかく、おいしくなります。