

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-32	株式会社クイックパック	0564-59-3525



エコクリーン マイスターシリーズ(本体内面ゼロクリア2コート加工) **【エコ】**

極厚アルミの良さをそのままに、ゼロクリア加工の耐食性、耐酸性をプラス。

※エコクリーンの詳しい説明はP.2621(資料集1)に掲載しております。



1 エコクリーン アルミ マイスター **【エコ】**
寸胴鍋(本体内面ゼロクリア2コート加工)
(AEK-06) **目**

	cm内	外径	高さ	φ	kg	板厚
9-0032-0101	18	199×180	約4.6	1.4	3.0	¥11,500
9-0032-0102	21	231×210	約7.3	1.9	3.0	¥13,500
9-0032-0103	24	263×240	約11.0	2.4	3.0	¥17,000
9-0032-0104	27	293×270	約15.0	3.1	3.0	¥21,000
9-0032-0105	30	326×300	約20.0	3.7	3.2	¥25,000
9-0032-0106	33	361×330	約27.0	4.1	4.0	¥29,000
9-0032-0107	36	392×360	約35.0	4.4	4.0	¥35,000
9-0032-0108	39	422×390	約45.0	5.1	4.0	¥43,000
9-0032-0109	42	461×420	約57.0	6.8	5.0	¥52,000
9-0032-0110	45	491×450	約70.0	8.0	5.0	¥60,000



2 エコクリーン アルミ マイスター **【エコ】**
半寸胴鍋(本体内面ゼロクリア2コート加工)
(AEK-07) **目**

	cm内	外径	高さ	φ	kg	板厚
9-0032-0201	18	199×130	約3.3	1.1	3.0	¥10,000
9-0032-0202	21	231×150	約5.1	1.6	3.0	¥12,500
9-0032-0203	24	263×170	約7.8	2.0	3.0	¥14,000
9-0032-0204	27	293×180	約10.0	2.5	3.0	¥17,500
9-0032-0205	30	326×200	約15.0	3.1	3.2	¥21,000
9-0032-0206	33	361×210	約18.0	3.5	4.0	¥24,000
9-0032-0207	36	392×230	約23.0	3.7	4.0	¥30,000
9-0032-0208	39	422×240	約28.0	4.2	4.0	¥35,000
9-0032-0209	42	461×270	約38.0	5.0	4.0	¥42,000
9-0032-0210	45	491×290	約46.0	5.8	4.0	¥50,000



3 エコクリーン アルミ マイスター **【エコ】**
片手深型鍋(本体内面ゼロクリア2コート加工)
(AEK-08) **目**

	cm内	外径	高さ	φ	kg	板厚
9-0032-0301	15	168×90	約1.6	0.8	3.0	¥7,000
9-0032-0302	18	199×110	約2.8	1.1	3.0	¥8,200
9-0032-0303	21	231×120	約4.0	1.4	3.0	¥11,000
9-0032-0304	24	263×140	約6.2	1.8	3.0	¥14,000
9-0032-0305	27	293×150	約8.6	2.6	3.0	¥17,000
9-0032-0306	30	326×170	約12.0	3.1	3.2	¥21,000

※30cmは、向い手付きです。



4 エコクリーン マイスター **【エコ】**
アルミ極厚 円付鍋(内面ゼロクリア2コート加工) (AEK-09) **目**

	cm内	外径	高さ	φ	kg	板厚
9-0032-0401	24	255×120	4.4	1.1	3.0	¥8,900
9-0032-0402	27	285×130	5.2	1.2	3.0	¥10,000
9-0032-0403	30	317×140	7.2	1.5	3.0	¥11,500
9-0032-0404	33	345×150	9.4	1.7	3.0	¥13,000

	cm内	外径	高さ	φ	kg	板厚
9-0032-0405	36	377×160	12.5	2.1	3.0	¥15,400
9-0032-0406	39	407×160	15.7	2.4	3.0	¥18,000
9-0032-0407	42	440×170	20.0	3.0	3.0	¥22,000
9-0032-0408	45	465×180	23.0	3.1	3.0	¥25,000

プロセレクトシリーズ 全アイテム、アルマイト仕上げにより優れた耐食性を発揮します。



5 アルミプロセレクト 寸胴鍋
(目盛付) (AZV-62)

	cm内	外径	高さ	φ	kg	板厚
9-0032-0501	18	184×170	4.6	0.9	2.2	¥9,000
9-0032-0502	21	214×200	6.8	1.3	2.2	¥11,500
9-0032-0503	24	244×230	11.2	1.7	2.2	¥14,000
9-0032-0504	27	275×260	15.1	2.4	2.4	¥18,500
9-0032-0505	30	305×290	22.0	3.0	2.5	¥21,500
9-0032-0506	33	335×320	28.0	3.6	2.5	¥25,000
9-0032-0507	36	365×350	35.0	4.4	2.5	¥30,000
9-0032-0508	39	395×370	44.0	5.3	2.6	¥40,000
9-0032-0509	42	430×410	55.0	6.4	5.0	¥46,000
9-0032-0510	45	460×440	68.0	7.4	5.0	¥59,000
9-0032-0511	48	490×470	81.0	8.4	5.0	¥70,000
9-0032-0512	51	520×490	98.0	9.4	5.0	¥80,000
9-0032-0513	54	550×520	120.0	10.6	5.0	¥95,000
9-0032-0514	60	610×580	164.0	12.8	5.0	¥110,000



懐かしいストレートタイプのデザインに、蓋は銅つかみやヒシヤク・そば揚げ等の柄を入れて取りやすい様に大きめに作ってあります。鍋の内側に目盛が付いています。大量の材料を扱う時には特に便利です。



6 アルミプロセレクト 半寸胴鍋
(目盛付) (AHV-61)

	cm内	外径	高さ	φ	kg	板厚
9-0032-0601	18	184×97	2.4	0.65	2.0	¥8,000
9-0032-0602	21	214×127	4.8	1.02	2.2	¥10,000
9-0032-0603	24	245×155	7.4	1.34	2.2	¥12,500
9-0032-0604	27	275×175	10.2	1.8	2.3	¥16,000
9-0032-0605	30	305×185	13.4	2.2	2.4	¥18,000
9-0032-0606	33	335×200	19.0	2.71	2.5	¥20,000
9-0032-0607	36	366×225	25.0	3.13	2.5	¥25,000
9-0032-0608	39	396×250	30.0	4.1	2.9	¥30,000
9-0032-0609	42	428×280	39.0	4.8	4.0	¥37,000
9-0032-0610	45	458×320	49.0	5.6	4.0	¥45,000
9-0032-0611	48	490×330	60.0	6.6	5.0	¥55,000
9-0032-0612	51	520×345	69.0	6.8	5.0	¥70,000
9-0032-0613	54	550×360	86.0	8.9	5.0	¥84,000
9-0032-0614	60	610×410	112.0	9.9	5.0	¥100,000



7 アルミプロセレクト 外輪鍋
(目盛付) (AST-D5)

	cm内	外径	高さ	φ	kg	板厚
9-0032-0701	21	215×70	2.6	0.8	2.5	¥8,500
9-0032-0702	24	245×80	3.3	1.0	2.5	¥10,000
9-0032-0703	27	280×90	5.2	1.5	3.0	¥12,000
9-0032-0704	30	306×100	7.2	1.8	3.0	¥14,000
9-0032-0705	33	336×110	9.6	2.2	3.0	¥17,000
9-0032-0706	36	366×120	12.4	2.5	3.0	¥20,000
9-0032-0707	39	396×130	15.4	3.0	3.0	¥25,000
9-0032-0708	42	428×140	18.4	4.0	4.0	¥30,000
9-0032-0709	45	458×150	21.5	4.7	4.0	¥35,000
9-0032-0710	48	488×160	24.0	5.1	4.0	¥44,000
9-0032-0711	51	518×170	27.5	5.5	4.0	¥55,000
9-0032-0712	54	548×180	30.8	6.4	4.0	¥63,000
9-0032-0713	60	610×200	47.4	8.5	5.0	¥75,000



アルマイト皮膜層
アルミ生地

表面にアルマイト加工を施すことにより、腐食に強い皮膜が形成され、衛生性を確保し、鍋の内側が滑くなることを防ぎます。食料によって変色を防止し、アルミの劣化を防ぎますので、扱いやすくお手入れが簡単になります。



8 アルミプロセレクト 片手鍋
(目盛付) (AKT-80)

	cm内	外径	高さ	φ	kg	板厚
9-0032-0801	15	154×88	1.6	0.5	2.0	¥6,000
9-0032-0802	18	184×97	2.6	0.6	2.0	¥7,000
9-0032-0803	21	214×117	4.2	1.0	2.0	¥8,500
9-0032-0804	24	244×130	6.0	1.4	2.2	¥12,000
9-0032-0805	27	275×140	8.4	2.5	2.4	¥15,000
9-0032-0806	30	305×170	12.2	3.0	2.4	¥20,000
9-0032-0807	33	335×200	19.0	3.1	2.5	¥24,000
9-0032-0808	36	365×228	25.3	3.8	2.5	¥30,000

※27~36cmは、向い手付きです。



9 アルミプロセレクト 浅型 片手鍋
(目盛付) (AKT-81)

	cm内	外径	高さ	φ	kg	板厚
9-0032-0901	15	155×60	1.0	0.5	2.4	¥5,800
9-0032-0902	18	185×65	1.4	0.6	2.4	¥6,500
9-0032-0903	21	215×70	2.6	0.9	2.5	¥8,500
9-0032-0904	24	245×80	3.6	1.3	2.5	¥12,000
9-0032-0905	27	276×90	5.2	1.9	2.8	¥14,000
9-0032-0906	30	306×100	7.2	2.2	2.8	¥18,000

※27cm・30cmは、向い手付きです。

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
保存容器

ボールザル
漬物米つ

庖丁ナイフ・砥石

まな板・庖丁差
殺菌庫

そばうどん
バスタ用品

蒸し器中華
揚げ物用品