

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-40	株式会社クイックパック	0564-59-3525

関連商品 その他 実用鍋→P.3

鍋類

40

電磁調理器からハイカロリーバーナーまで、保温性、耐久性に優れ、抜群の熱高率！プロの使用に耐える本格派。

TKG 迷ったらコレ



① 18-0 ステンレス ブラ柄 厚板実用鍋 (モリブデン含有ステンレス鋼) (AZT-07)

cm内径	cm外径	高さ	深さ	ℓ	kg	底径	
9-0040-0101	18	215	89	約 2.2	0.90	150	¥ 6,000
9-0040-0102	20	232	110	約 3.3	1.29	171	¥ 6,900
9-0040-0103	22	252	115	約 4.2	1.46	196	¥ 7,500
9-0040-0104	24	272	120	約 5.3	1.63	212	¥ 8,300
9-0040-0105	27	302	130	約 7.2	1.96	234	¥ 9,600
9-0040-0106	30	332	145	約10.0	2.30	265	¥11,700
9-0040-0107	33	362	150	約12.7	2.68	290	¥14,000
9-0040-0108	36	395	170	約17.0	3.09	320	¥15,800
9-0040-0109	39	420	190	約21.0	3.67	350	¥24,000

板厚:1.0
●耐食性・耐酸性はSUS304以上 (18-0ステンレス鋼モリブデン入り・チタン添加)
●電磁調理器に使用出来ます。
※商品損失のおそれがあるため、空焚きは絶対にして下さい。



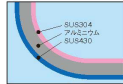
(40・44cm)



② TKG クラッド 実用鍋 (AZT-57)

cm内径	cm外径	高さ	深さ	ℓ	kg	底径	
9-0040-0201	24	255	122	5.4	1.85	210	¥29,500
9-0040-0202	27	285	132	7.4	2.39	240	¥33,600
9-0040-0203	30	317	147	10.0	2.83	265	¥41,400
9-0040-0204	33	347	152	12.8	3.26	295	¥48,000
9-0040-0205	36	380	172	17.0	3.86	320	¥55,800

板厚:2.3



●クラッド鋼は抜群の熱効率を持ち、しかも、保温性、耐久性に優れた「ステンレス+アルミ+ステンレス」サンドイッチ構造の複合新素材です。



※目目は、サイズによって形状が異なります。



③ モリブデン 片手鍋 (AKT-E1)

cm内径	cm外径	高さ	ℓ	kg	底径		
9-0040-0301	16	190	95	1.8	0.84	155	¥4,900
9-0040-0302	18	210	105	2.6	0.95	175	¥5,600
9-0040-0303	20	235	110	3.3	1.17	190	¥6,300

板厚:1.0
材質:18-0ステンレス鋼(モリブデン入り)・チタン添加

④ しゅう酸アルマイト 寸銅鍋 (AZV-88)

cm内径	cm外径	高さ	ℓ	kg	板厚		
9-0040-0401	36	396	190	18	1.44	1.4	¥13,200
9-0040-0402	42	459	217	29	2.12	1.5	¥22,000

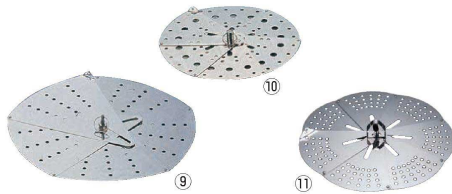


(42・45cm)

⑤ TKG 本しゅう酸 美菜食(びさいしょく) 両手鍋 (AAZ-01)

cm内径	cm外径	高さ	深さ	ℓ	kg	底厚	
9-0040-0501	16	185	78	1.4	0.23	0.7	¥ 2,900
9-0040-0502	18	206	87	2.0	0.28	0.7	¥ 3,200
9-0040-0503	20	227	99	2.8	0.34	0.7	¥ 3,400
9-0040-0504	22	248	109	3.7	0.42	0.75	¥ 3,700
9-0040-0505	24	270	116	4.8	0.49	0.75	¥ 4,100
9-0040-0506	26	289	129	6.3	0.58	0.75	¥ 4,500
9-0040-0507	28	312	140	7.9	0.74	0.85	¥ 5,800
9-0040-0508	30	335	148	9.6	0.87	0.9	¥ 6,800
9-0040-0509	32	351	160	12.0	1.06	0.9	¥ 8,500
9-0040-0510	34	380	169	14.0	1.17	0.9	¥10,000
9-0040-0511	37	413	178	17.7	1.60	1.1	¥13,000
9-0040-0514	40	447	190	21.0	2.00	1.2	¥20,000
9-0040-0515	44	487	200	28.0	2.40	1.25	¥25,000

(40・44cm 把手アルミパイプ)



⑩

⑨ 18-0 業務用 フリーサイズ 落し蓋

(AOT-03) 9-0040-0901 ¥2,900

φ260~φ360 自在

(特長)

- ①均等に加熱される…美味しい!
- ②ふきこぼれがない…清潔!
- ③こげつきがない…にがりがない!
- ④煮くずれしない…美しい!
- ⑤早く仕上げる…燃料費が経済的!

⑥ 純しゅう酸 美菜食用 セイロ

(ASI-95) 目

cm内径	cm底内径	高さ	約容量	
9-0040-0601	22	217	105	約 8合 ¥2,800
9-0040-0602	24	237	118	約1.2升 ¥3,200
9-0040-0603	26	257	128	約1.5升 ¥3,600
9-0040-0604	28	277	134	約2.2升 ¥4,200
9-0040-0605	30	297	136	約 3升 ¥4,800

※⑤TKG本しゅう酸美菜食両手鍋と合わせて使用出来ます。



蓋 + セイロ + 鍋

⑦ アカオしゅう酸 実用鍋 (硬質) (AZT-87) 目

cm内径	cm外径	高さ	深さ	ℓ	kg	板厚	
9-0040-0701	16	186	73	1.4	0.25	0.8	¥ 8,000
9-0040-0702	18	204	82	2.0	0.32	0.8	¥ 8,500
9-0040-0703	20	228	90	2.6	0.39	0.9	¥ 9,000
9-0040-0704	22	246	102	3.6	0.46	0.9	¥ 9,500
9-0040-0705	24	269	105	4.5	0.52	0.9	¥10,000
9-0040-0706	26	292	117	5.9	0.74	1.0	¥10,500
9-0040-0707	28	312	124	7.3	0.85	1.1	¥11,000
9-0040-0708	30	332	133	8.7	1.0	1.2	¥14,500
9-0040-0709	33	368	163	13.1	1.36	1.2	¥20,000
9-0040-0710	36	397	178	17.0	1.67	1.3	¥21,000
9-0040-0711	39	424	190	21.4	2.10	1.5	¥23,000
9-0040-0712	42	460	207	27.0	2.86	1.7	¥31,000
9-0040-0713	45	488	227	33.2	3.67	1.9	¥37,000

(42・45cm 把手アルミ鑄物)

⑧ アカオしゅう酸 実用鍋 浅型 (硬質) (AZT-88) 目

cm内径	cm外径	高さ	深さ	ℓ	kg	板厚	
9-0040-0801	18	204	55	1.3	0.28	0.8	¥ 8,000
9-0040-0802	20	228	59	1.7	0.35	0.9	¥ 8,800
9-0040-0803	22	247	65	2.4	0.41	0.9	¥ 9,300
9-0040-0804	24	269	68	2.8	0.47	0.9	¥ 9,700
9-0040-0805	26	292	68	3.3	0.63	1.0	¥10,300
9-0040-0806	28	312	80	4.7	0.77	1.1	¥11,500
9-0040-0807	30	333	83	5.7	0.91	1.2	¥15,000
9-0040-0808	33	369	85	7.0	1.17	1.2	¥19,000

⑫ 木製 あく取り落し蓋 (杉材) (AOT-06) 目

cm	価格
9-0040-1201	¥1,200
9-0040-1202	¥1,300
9-0040-1203	¥1,480

- 煮汁がまわりやすい
- ギザギザを利用してなるようにアークがよく付きやす。



鍋類

フライパン
グリルパン

ガス
ホッパ
パン

バット
コンテナ

食缶
給食道具

キッチン
保存容器

ボール
ザル

庖丁
ナイフ

砥石

まな板
殺菌庫

そば
うどん

蒸し器
中華