

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-546	株式会社クイックパック	0564-59-3525



① 銅 玉子焼 関東型 (BTM-01)

cm	内寸	深さ	kg	¥
9-0546-0101	15	150×150×30	0.56	5,400
9-0546-0102	18	180×180×33	0.77	7,300
9-0546-0103	21	210×210×36	1.23	11,200
9-0546-0104	24	240×240×39	1.51	14,300
9-0546-0105	27	270×270×40	2.02	19,000
9-0546-0106	30	300×300×40	2.32	22,300

■①交換部品 木柄

9-0546-0107	15cm用	¥260
9-0546-0108	18cm用	¥370
9-0546-0109	21・24cm用	¥440
9-0546-0110	27・30cm用	¥720

※①④⑤⑥木柄を取り付ける際、釘を打つ必要がございます。



② 玉子焼用木蓋 (サワラ材) (BTM-03)

cm用				
9-0546-0201	15	150×150	¥1,900	
9-0546-0202	18	180×180	¥2,000	
9-0546-0203	21	210×210	¥2,100	
9-0546-0204	24	240×240	¥2,300	
9-0546-0205	27	270×270	¥2,700	
9-0546-0206	30	300×300	¥3,700	

③ 玉子焼用木蓋 (スプル材) (BTM-46)

cm用				
9-0546-0301	10.5	103×145	¥1,500	
9-0546-0302	12	115×160	¥1,600	
9-0546-0303	13.5	127×175	¥1,700	

●家庭用玉子焼にも最適です。



④ 銅 玉子焼 関西型 (BTM-04)

cm	内寸	深さ	kg	¥
9-0546-0401	10.5	105×150×30	0.53	5,100
9-0546-0402	12	120×165×30	0.61	5,700
9-0546-0403	13.5	135×180×30	0.68	6,400
9-0546-0404	15	150×195×30	0.78	7,300
9-0546-0405	16.5	165×210×30	0.85	8,300
9-0546-0406	18	180×225×30	0.95	9,600
9-0546-0407	19.5	195×240×30	1.03	10,400
9-0546-0408	21	210×255×30	1.14	11,800
9-0546-0409	22.5	225×270×30	1.55	17,500
9-0546-0410	24	240×285×30	1.70	19,700
9-0546-0411	27	270×315×30	1.98	25,400
9-0546-0412	30	300×345×30	2.32	32,000

⑤ 銅 玉子焼 うす焼用 (BTM-02)

cm	内寸	深さ	kg	¥
9-0546-0501	15	150×150×20	0.61	6,500
9-0546-0502	18	180×180×20	0.8	8,200
9-0546-0503	21	210×210×20	1.00	10,000
9-0546-0504	24	240×240×20	1.21	12,300

■④交換部品 木柄

9-0546-0413	10.5~13.5cm用	¥260
9-0546-0414	15~21cm用	¥370
9-0546-0415	22.5・24cm用	¥370
9-0546-0416	27・30cm用	¥440



⑥ 銅 玉子焼 名古屋型 (BTM-05)

cm	内寸	深さ	kg	¥
9-0546-0601	15	195×150×30	0.93	9,600
9-0546-0602	16.5	210×165×30	1.03	10,200
9-0546-0603	18	225×180×40	1.15	12,700
9-0546-0604	19.5	240×195×40	1.48	14,700
9-0546-0605	21	255×210×40	1.61	16,600
9-0546-0606	22.5	270×225×40	1.74	18,600
9-0546-0607	24	285×240×40	1.88	20,400



⑦ ロイヤル 玉子焼 (ATM-02)

内寸	深さ	kg	底寸法	¥
9-0546-0701 XED-140	135×260×33	0.9	260×135	¥36,400
9-0546-0702 XED-230	225×225×33	1.2	225×225	¥42,900
9-0546-0703 XED-260	255×260×33	1.5	255×255	¥52,900

材質:銅クラッド

⑧ ふわっと銅のたまご焼き (BTM-48)

cm	内寸	深さ	g	底寸法	¥
9-0546-0801	9	90×145	25	295 80×120	¥6,000
9-0546-0802	12	120×180	30	445 105×160	¥7,000

板厚:1.0



⑨ IH テフロンマーブルコート 玉子焼 13×18cm

9-0546-0901	¥6,700
142×191×H36	0.5kg
内132×181×深さ32	
IH反応底:140×100	
板厚:2.0/底厚:3.5	

⑩ IH テフロンマーブルコート プロタイプ玉子焼 20×21cm

9-0546-1001	¥8,200
213×225×H44	0.84kg
内200×208×深さ37	
IH反応底:155×150	
板厚:2.0/底厚:3.5	



⑪ マリウスダイヤモンド 玉子焼 13×18cm

9-0546-1101	¥2,800
140×188×H100	0.41kg
内130×179×H33	
IH反応底:105×136	
材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス(底)	
取手/フェノール樹脂	
内面/フッ素樹脂塗膜加工	
板厚:3.0	

⑫ レーヴ IH玉子焼 F-7195

9-0546-1501	¥2,300
135×188×H80	0.36kg
内130×183×H30	
IH反応底:102×127	
材質:本体/アルミニウム、ステンレス(はり底)	
取手/フェノール樹脂	
内面/人工ダイヤモンド配合マーブル塗装	
底厚:2.6	
●熱ムラが少なく、熱伝導性・耐摩耗性に優れています。	



お弁当作りの強い味方!



⑬ IH マーブルツインパン NEO TP-16

9-0546-1301	¥3,000
342×198×H73	0.42kg
内190×155×30	
IH反応底:168×113	
板厚:1.5/底厚3.5	
●一度に少量の具を同時に効率よく調理できます。	

うらごし・フルイ
スリブ・みぞこし
レードルトンク
ターナー

泡立・水マブ
調味料入・ロート

卸金・すり鉢
マッシャー・天突

和食用小物・寿司・おにぎり型

抜型・細工用品
皮むき・玉子切

チーズ・バター
肉用品

ハサミ・検抜
缶切類

はかり・タイマー

温度計・湿度計

濃度計・塩素計類