

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-547	株式会社クイックパック	0564-59-3525

547

和食用小物・寿司・おにぎり型

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- 設備
- サレシス用品
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 製菓用品
- フココン
- 洗浄用
- 清掃用品
- 長靴白衣
- 消耗品
- ハンダット
- ウェア
- テーブルウェア
- 卓上備品
- 料理演習用品
- グラス
- ホテル・旅館用品
- テラール椅子
- サイン
- 店舗備品

TKG 剛鉄 サビにくくお手入れが簡単な玉子焼

—GOUTETSU—



1 TKG 剛鉄(ごうてつ) 玉子焼 14×19cm

〈ATM-57〉 9-0547-0101 ¥5,800

152×209×H38 0.69kg
 内140×190×深さ37
 底寸法:120×156

- 鉄の表面を窒化(ちっか)させた、極めてサビにくい強靱な鉄製玉子焼。
- 本体は線付きで変形に強く、料理の移し替えに便利です。

※詳しい説明はP.98を参照ください。

関連商品 他 剛鉄フライパン・いため鍋 →P.98



2 TKG IHセレクト 2層クラッド玉子焼 (BTM-41)

	内寸	深さ	kg	底寸	底寸	¥
9-0547-0201	100×150	35	0.44	95×120	¥	7,200
9-0547-0202	130×180	35	0.62	120×150	¥	8,200
9-0547-0203	150×180	35	0.65	150×155	¥	9,000
9-0547-0204	180×230	35	0.89	175×205	¥	11,800

板厚:2.5

- 外面は電磁調理器との相性が良いステンレス鋼、内面は熱伝導に優れたフッ素樹脂がはがれにくいアルミの2層クラッド鋼は電磁調理器使用時でも熱まわりが均一で、鍋全体がムラなく加熱されます。
- ハンドルは耐久性に優れたステンレスを採用、シリコン製のクールハンドル付で熱くなりやすく、腐食や焼けによる交換は必要ありません。
- 板厚3mmの極厚仕様なので熱変形に強く、耐久性にも優れています。

Doris「ドリス」玉子焼き



3 ドリス IHアルミ玉子焼き (ADL-M4)

	内寸	深さ	kg	IH対応	¥
9-0547-0301	150×180	30	484	φ126	¥3,550
9-0547-0302	180×230	30	617	φ145	¥4,100

板厚:2.4
●内面フッ素樹脂加工



13 IH ヴェスタ 玉子焼 19×14cm

〈ABE-37〉 9-0547-1301 ¥5,500

153×209×H39 575g
 内140×190×深さ35
 底寸法:115×155
 底厚:2.6

材質:本体/2層クラッド材
 (内側アルミニウム合金・外側ステンレス鋼)
 取手/フェノール樹脂、アルミニウム合金(フック部分)
 内面/テフロンプラチナ加工
 外面/サテン仕上

- 全面2層クラッド材を採用、入電効率と熱伝導性に優れているので、短時間で調理が始められます。
- 熱をムラ無く均一に伝えるので、焼き目もきれいに美味しく仕上げることができます。



14 グットフル IH 玉子焼 PK-519

〈ATM-62〉 9-0547-1401 ¥1,800

134×184×H32 340g
 内130×180×深さ30
 底寸法:125×160
 底厚:2.4

材質:本体/アルミニウム、ステンレス(底)
 ハンドル/フェノール樹脂
 内面/フッ素コート

- 圧縮フッ素コートが施されているので、汚れが落ちやすく、コゲつきにくいです。



5 IH ハイキャスト プレミアム 玉子焼 16×18cm

〈ATM-61〉 9-0547-0501 ¥8,000

内160×180×深さ33 0.68kg
 底寸法:150×155
 底板厚:3.5

- テフロンプラチナ加工
- アルミキャスト製造製厚手調理器ですから熱変形に強く全面均一加熱で美味しく調理、200Vクッキングヒーターに最適です。
- 高密度3層構造と新開発・超硬質セラミックダブル配合により、卓越した耐久性を実現しました。

7 クワトロ+(プラス)IH 玉子焼 (AKW-10)

	cm	外寸	深さ	kg	底面サイズ	¥
9-0547-0701	15×9.5	160×114	34	0.46	130×85	¥6,500
9-0547-0702	19×14	200×152	35	0.63	155×115	¥7,000

底板厚:2.6



8 フジIH 玉子焼 DX

〈ATM-24〉 9-0547-0801 ¥7,000

内140×195×H30 0.46kg
 底寸法:120×160

- 熱伝導に優れたアルミクラッド材使用。



9 極(きわめ) 鉄 玉子焼き

〈ATM-52〉

	内寸	深さ	kg	底寸法	¥
9-0547-0901	特小 107×147	25	375	100×120	¥4,000
9-0547-0902	小 127×177	30	590	127×165	¥5,000
9-0547-0903	大 176×176	30	900	175×165	¥6,000

※特小はIHクッキングヒーターではご使用になれません。

- PANの表面が「から焼き」された状態であり油なじみが良い。
- 熱を蓄える力が大きいので、たっぷりの熱(豊富な熱量)を食材に素早く通します。
- 極めて腐食しにくく、調理後のお手入れも簡単です。
- 鉄ならではの優れた耐久性で、大変丈夫です。



10 南部鉄 玉子焼 24-017

〈ATM-17〉 9-0547-1001 ¥6,000

内145×180×深さ25 1.18kg
 底寸法:136×146

11 鉄ながーい ミニ玉子焼

〈ATM-53〉 9-0547-1101 ¥2,900

内200×94×深さ24 0.45kg
 底寸法:175×88
 底厚:1.6



12 ミニシリーズ 玉子焼

〈ANV-07〉 9-0547-1201 ¥1,200

95×138×H50 165g
 内92×135×深さ26
 本体:アルミニウム合金
 内面:フッ素樹脂加工
 外面:焼付塗装
 ハンドル:フェノール樹脂