

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

59

鍋類

- 調理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- 設備
- サレビス
- 用品
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 軽食・焼肉用品
- 製菓用品
- フココン
- 洗濯用品
- 清掃用品
- 長靴・白衣
- 衛生
- 消耗品
- バンケット
- ウェア
- テーブル
- 卓上備品
- 料理演出用品
- グラス・食器
- ホテル・旅館用品
- テラール
- 椅子
- サイン
- 店舗備品

軽くて焼き入れ不要!IHでも即使用可能!!  
手作りを感じさせるMade in Japan.  
油なじみがよく丈夫で錆びにも強いブルーテンパー材!

TKG



① TKG ブルーテンパー木柄フライパン (AFL-21)

	cm	内径	深さ	kg	底径	
9-0059-0101	21	210×45	0.58	143		¥3,800
9-0059-0102	24	240×50	0.74	166		¥4,000
9-0059-0103	27	270×55	0.90	189		¥4,500

板厚:1.2



商品の詳細を動画で Check!



TKGブルーテンパーフライパンに合うフライパンカバーはP.2635(資料集⑯)、P.2636(資料集⑯)を参照ください。

迷ったらコレ



② TKGブルーテンパーハンマーフライパン (AFL-09)

	cm	内径	深さ	kg	底径	
9-0059-0201	16	160×35	0.32	105		¥5,300
9-0059-0202	18	180×40	0.38	120		¥5,700
9-0059-0203	21	210×45	0.52	143		¥6,000
9-0059-0204	24	240×50	0.70	166		¥6,600
9-0059-0205	27	270×55	0.95	189		¥7,500
9-0059-0206	30	300×60	1.30	212		¥8,400

板厚:1.2

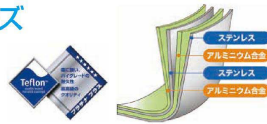
**ブルーテンパー材とは?**  
通常の黒皮銅板を酸洗処理した後、2回も焼入れ工程を行っている高級な素材で錆びにくく、熱効率に優れています。これらの工程による表面の細かい凹凸が油なじみを良くするため、調理にとっても適しています。

**丹念な楕目加工**  
ハイパワー鍛造プレスにより、手で打ち出した状態に近い楕目を実現。楕目加工は母材を2割以上引き締め、硬さだけでなく粘りも加わります。軽量で強度と熱の伝わりが良く油なじみに優れ、作業性を考慮して板厚を1.2mmに設定しました。

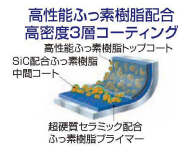
**シリコンクリア塗装**  
表面には高機能で耐久性のあるシリコンクリア塗装を施しました。ラッカー塗装と異なり、使用時にも焼き切る必要がないためIHでもすぐ使えます。

クワトロ+(プラス)シリーズ

本体:4層クラッド材  
内面:テフロン™ プラチナプラス加工  
外面:ミラー仕上  
ハンドル:フェノール樹脂  
板厚:2.0(玉子焼のみ:2.6)



●蓄熱性の高いステンレスと熱伝導性の優れたアルミニウムの全面4層構造です。



**高性能ふっ素樹脂配合 高密度3層コーティング**  
高性能ふっ素樹脂トップコート  
SiC配合ふっ素樹脂中間コート  
超硬質セラミック配合ふっ素樹脂プライマー  
●内面は信頼のテフロン™ブランドの最高グレード「テフロン™プラチナプラス」採用で、こびりつきにくく、お手入れも簡単です。



③ クワトロ+(プラス)IH フライパン (AKW-07)

	cm	内径	外径	深さ	kg	底径	
9-0059-0301	18	196×38	0.57	150			¥6,500
9-0059-0302	20	213×46	0.64	155			¥7,000
9-0059-0303	22	236×50	0.78	180			¥7,500
9-0059-0304	24	255×50	0.86	185			¥8,500
9-0059-0305	26	276×53	0.98	200			¥9,000
9-0059-0306	28	298×53	1.06	215			¥9,500



④ クワトロ+(プラス)IH ディープフライパン (AKW-08)

	cm	内径	外径	深さ	kg	底径	
9-0059-0401	20	217×59	0.7	145			¥7,500
9-0059-0402	24	257×66	0.95	175			¥8,800



⑤ クワトロ+(プラス)IH いため鋼 (AKW-09)

	cm	内径	外径	深さ	kg	底径	
9-0059-0501	28	297×78	1.17	175			¥10,000



⑥ クワトロ+(プラス)IH 玉子焼 (AKW-10)

	cm	内径	外径	深さ	kg	底面サイズ	
9-0059-0601	15	9.5	160×114	34	0.46	130×85	¥6,500
9-0059-0602	19	14	200×152	35	0.63	155×115	¥7,000

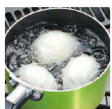
ちょっとだけのお料理にぴったりサイズ!



⑦ ミニシリーズ ミルクパン (ANV-05)

	cm	内径	外径	深さ	kg	
9-0059-0701	12	124×60	0.6	0.22		¥1,200
9-0059-0702	14	142×68	1.0	0.25		¥1,600

⑦~⑨ 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



⑧ フライパン (ANV-06)

	cm	内径	外径	深さ	kg	
9-0059-0801	14	142×45	0.21			¥1,200
9-0059-0802	16	163×44	0.23			¥1,500

●少ないお湯でゆで卵が3つ作れます。(ミルクパン12cm)



⑨ 玉子焼 (ANV-07) 9-0059-0901 ¥1,200

95×138×H50 165g  
内92×135×深さ26

●卵1個で厚焼き玉子が完成。

ARCOROC

超耐熱ガラス パイロフラムシリーズ

パイロフラムは急冷蔵、急加熱に強く、フリーザー・冷蔵庫から直火・オーブン・電子レンジへの調理が可能です。蒸し料理、グラタン、ローストチキンなど様々なレシピにご利用いただけます。

材質:超耐熱セラミックガラス  
耐冷・耐熱温度:-40~+800℃(耐熱温度差約500℃)



⑩ オーバル・ココット3.5ℓ P50A000/5043 (API-14) 9-0059-1001 ¥12,500  
内 270×220×深さ90

関連商品 その他 パイロフラムシリーズ→P.2310