

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-96	株式会社クイックパック	0564-59-3525

フライパン・グリルパン



1 Ωスーパーデンジ フライパン (共柄) (AHL-D6)

cm内	深さ	kg	底径
9-0096-0101	18	40 0.8 0.8	145 ¥ 9,900
9-0096-0102	21	45 1.2 0.9	165 ¥ 11,500
9-0096-0103	24	50 1.9 1.3	185 ¥ 14,500
9-0096-0104	27	55 2.6 1.7	215 ¥ 17,000
9-0096-0105	30	60 3.5 2.0	240 ¥ 20,500
9-0096-0106	33	65 4.6 2.4	260 ¥ 24,000
9-0096-0107	36	70 5.9 2.7	290 ¥ 27,000

底板厚: 18~27cm 2.5
30~36cm 3.0
●モリブデン鋼



2 トリノ フライパン (AHL-T9)

cm内	外径	深さ	kg	底径
9-0096-0201	18	190×38	0.78 0.6	125 ¥10,200
9-0096-0202	20	210×42	1.0 0.7	145 ¥11,400
9-0096-0203	22	230×45	1.2 0.8	160 ¥12,200
9-0096-0204	24	250×48	1.5 0.9	175 ¥13,300
9-0096-0205	26	270×52	2.0 1.2	185 ¥16,000
9-0096-0206	30	310×57	2.8 1.5	220 ¥18,500
9-0096-0207	33	340×62	3.8 1.7	235 ¥21,000

板厚: 18~24cm 2.0
26~33cm 2.6
●ステンレス三層鋼



3 アルミ プロマイスター IH BCフライパン (AHL-S2)

cm	内径	深さ	kg	底径
9-0096-0301	18	180×42	3.3 0.6	124 ¥10,000
9-0096-0302	21	210×48	3.3 0.8	148 ¥11,000
9-0096-0303	24	240×54	3.3 1.0	162 ¥12,500
9-0096-0304	27	270×58	3.3 1.1	187 ¥14,000
9-0096-0305	30	300×62	3.5 1.4	209 ¥15,000
9-0096-0306	33	330×66	4.0 1.8	233 ¥18,000
9-0096-0307	36	360×70	4.0 2.1	251 ¥21,000

●アルミ鋳造製

Vita Craft Pro 全面5層構造「鋼」をプロの方々に



全面5層構造



無水調理 (ペーパーシール効果)



4 ステンレス ビタクラフト・プロ フライパン (AHL-Z7)

cm内	外径	深さ	kg	底径
9-0096-0401	20	110×312 218×45	0.8 150	¥15,000
9-0096-0402	24	110×313 258×50	1.0 180	¥18,000
9-0096-0403	28	110×314 300×55	1.3 215	¥22,000

板厚: 2.5
●ステンレス全面5層構造
●蓋は⑤がご使用いただけます。
※ビタクラフト・プロシリーズの詳しい説明はP.51をご覧ください。



5 ステンレス ビタクラフト・プロ フライパン用蓋 (AHL-Z9)

cm用	価格
9-0096-0501	20 No.0402 ¥3,500
9-0096-0502	24 No.0403 ¥3,500
9-0096-0503	28 No.0404 ¥4,000

●④ビタクラフト・プロ フライパン専用の蓋です。



6 18-10ロイヤル フライパン XFD (AHL-03)

内径	深さ	kg	底径
9-0096-0601	180	40 0.9 0.50	120 ¥ 8,300
9-0096-0602	200	42 1.1 0.58	130 ¥ 9,100
9-0096-0603	220	44 1.4 0.68	145 ¥ 9,900
9-0096-0604	240	46 1.8 0.76	150 ¥ 10,600
9-0096-0605	260	48 2.2 0.88	160 ¥ 11,400
9-0096-0606	300	60 3.0 1.53	195 ¥ 14,400
9-0096-0607	330	63 4.0 1.70	205 ¥ 15,900

板厚: 1.0 (30・33cmは1.5)



7 Ωエオリア フライパン (AHL-95)

cm内	深さ	kg	底径
9-0096-0701	30	50 1.2 220	¥11,500

板厚: 2.0
●ステンレス三層鋼

常識を超えた究極のIHフライパン



8 フェニクス セラミックコーティング フライパン (AHL-Y7)

cm内	外径	深さ	kg	底径
9-0096-0801	20	220 45 0.81	150 ¥16,650	
9-0096-0802	22	240 47 0.92	175 ¥17,850	
9-0096-0803	24	260 50 0.98	190 ¥19,050	
9-0096-0804	26	280 55 1.17	210 ¥20,750	
9-0096-0805	28	300 57 1.29	235 ¥21,950	
9-0096-0806	30	320 57 1.45	240 ¥23,800	

板厚: 2.5
●抜群の耐熱性(ノンステック性)・耐熱温度400℃以上・耐摩耗性(300倍以上)に優れた究極のセラミックコーティング



●3層鋼クラッド材+凹凸面のあるセラミックコーティング(高硬度多微孔質セラミックコーティング)



9 パデルノ 鉄セラミックコート フライパン (AHL-Z4)

cm	外径	深さ	kg	底径
9-0096-0901	24	11712-24 235 50	1.2 175	¥10,380

板厚: 2.5
●セラミックの遠赤外線効果で中火以下でも強火のようにしっかり火が通り、食材を芯まで熟します。



10 パデルノ アルミIHセラミック フライパン (AHL-Z3)

cm内	外径	深さ	kg	底径
9-0096-1001	20	11618-20 215 45	0.7 140	¥13,400
9-0096-1002	32	11618-32 330 60	1.7 250	¥26,350
9-0096-1003	36	11618-36 370 65	2.0 285	¥30,800

板厚: 3.5
●セラミックが遠赤外線効果を発揮するので、中火以下でも食材の芯まで火が通ります。
●アルミ素材の熱伝導率の良さで、ムラなく全体に熱が伝わるので、調理が短時間で済みます。
●内側が白いので焼き具合が分かります。

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

パット・番煎
コンテナ

食缶
給食道具

キッチンポット
保存容器

ボールザル
漬物米つ

磨りナイフ
砥石

まな板
磨り差
殺菌庫

そばうどん
バスタ用品

蒸し器
中華
揚げ物用品