

| | | |
|----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20632-98 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |



① IHハイキャストプレミアム フライパン

〈AHL-ZA〉

| | cm内 | 外径 | 高さ | g | 底径 | |
|-------------|-----|-----|----|-------|-----|--------|
| 9-0098-0101 | 20 | 210 | 55 | 730 | 161 | ¥6,000 |
| 9-0098-0102 | 22 | 230 | 57 | 810 | 178 | ¥6,400 |
| 9-0098-0103 | 24 | 250 | 58 | 900 | 197 | ¥6,700 |
| 9-0098-0104 | 26 | 270 | 61 | 1,000 | 212 | ¥7,000 |
| 9-0098-0105 | 28 | 290 | 63 | 1,100 | 227 | ¥8,000 |

板厚:3.7
●テフロン™プラチナ加工



② IHハイキャスト プレミアム いため鍋 30cm

〈AIT-35〉

| 9-0098-0201 <th>内径</th> <th>高さ</th> <th>g</th> <th>底径</th> <th>板厚</th> <th></th> | 内径 | 高さ | g | 底径 | 板厚 | |
|--|-----|----|-------|-----|-----|--------|
| 9-0098-0201 | 300 | 83 | 1,260 | 192 | 3.7 | ¥9,000 |

●テフロン™プラチナ加工
①②特長
●アルミキャスト製造製厚手調理器で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層構造と超硬質セラミックダブル配合の「テフロン™プラチナ加工」により、卓越した耐久性を実現しました。



③ デバイヤー 18-10プライオリティ ノンスティック フライパン 3599

〈ADB-07〉

| | cm内 | 高さ | 板厚 | kg | 底径 | |
|-------------|-----|----|-----|-----|-----|---------|
| 9-0098-0301 | 20 | 40 | 2.0 | 0.9 | 137 | ¥24,000 |
| 9-0098-0302 | 24 | 40 | 2.0 | 1.4 | 172 | ¥30,000 |

●最高の熱伝導ですばやく温度を上げ、調理時間が格段に短くなります。



④ デバイヤー アルミ エクストリーム ノンスティック フライパン 8310

〈ADB-08〉

| | cm内 | 高さ | 底径 | kg | |
|-------------|-----|----|-----|-----|---------|
| 9-0098-0401 | 20 | 45 | 126 | 0.8 | ¥19,200 |
| 9-0098-0402 | 24 | 45 | 155 | 1.2 | ¥24,400 |
| 9-0098-0403 | 28 | 45 | 187 | 1.8 | ¥29,800 |
| 9-0098-0404 | 32 | 45 | 215 | 2.0 | ¥32,600 |

底厚:8mm
●丈夫な8mm底で強度な耐久性です。
●PTFEフッ素樹脂加工



⑤ アルトラッド 電磁フライパン AS-14 24cm

〈AHL-G6〉

| 9-0098-0501 <th>内径</th> <th>高さ</th> <th>kg</th> <th>底径</th> <th></th> | 内径 | 高さ | kg | 底径 | |
|---|-----|----|------|-----|--------|
| 9-0098-0501 | 240 | 56 | 1.06 | 180 | ¥6,000 |

●内面シルバーストーン加工



⑥ TKG IHオムレツパン

〈AHL-Q3〉

| | cm | 内径 | 高さ | kg | 底径 | |
|-------------|----|-----|----|------|-----|--------|
| 9-0098-0601 | 20 | 198 | 25 | 0.37 | 132 | ¥3,740 |
| 9-0098-0602 | 22 | 215 | 28 | 0.42 | 132 | ¥4,000 |
| 9-0098-0603 | 24 | 235 | 30 | 0.53 | 165 | ¥4,300 |



材質:本体/アルミニウム合金
底面/18-0ステンレス
取っ手/18-8ステンレス
表面加工:内面/フッ素樹脂加工
外面/焼付塗装
●板厚:2.6mm



⑦ 南部鉄 オムレツパン

〈AOM-03〉

| | cm | 高さ | kg | 底径 | | |
|-------------|----|-----|----|------|-----|--------|
| 9-0098-0701 | 18 | 175 | 35 | 1.07 | 125 | ¥6,500 |
| 9-0098-0702 | 21 | 203 | 40 | 1.60 | 140 | ¥7,500 |
| 9-0098-0703 | 24 | 235 | 45 | 1.70 | 160 | ¥8,000 |



⑧ イシガキ 鉄鍋物フライパン 720

〈AHL-27〉

| | cm | 内径 | 高さ | kg | 底径 | | |
|-------------|----|----|-----|----|------|-----|--------|
| 9-0098-0801 | A | 15 | 141 | 27 | 0.57 | 120 | ¥1,850 |
| 9-0098-0802 | B | 18 | 171 | 29 | 0.77 | 140 | ¥2,600 |
| 9-0098-0803 | C | 21 | 198 | 32 | 1.10 | 170 | ¥2,800 |

プロも納得、抜群の保温性!
日本刀と同じ製法鍛造により、鉄はより強靱になる。



⑨ 鍛造フライパン TANZO 刀(かたな) 24cm

〈AFL-20〉

| 9-0098-0901 <th>内径</th> <th>高さ</th> <th>kg</th> <th>底径</th> <th></th> | 内径 | 高さ | kg | 底径 | |
|---|-----|----|-----|-----|---------|
| 9-0098-0901 | 233 | 34 | 1.8 | 190 | ¥16,670 |

●厚みがあるので保温性が高く肉料理に最適です。
●オープンでも使用可能なので、グリルパンとしてご使用いただけます。

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

バット・番重・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・米づつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・バスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品