

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-164	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

玉子焼 164

銅 玉子焼

昔も今も変わらない伝統の「銅 玉子焼」

Check!

なぜ玉子焼器に銅が使われるの？

銅は熱伝導率が高く、熱を均一に伝えられる為、玉子焼器には最適です。
食材に熱をゆっくりと伝え、ふっくらとした仕上がりがります。



①EBM 銅 玉子焼 関東型 F1

ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	4-0164-0101	150×150	30	1.2	0.6	0497600 ¥6,400
18 _{cm}	4-0164-0102	180×180	33	1.2	0.8	0497700 ¥9,000
21 _{cm}	4-0164-0103	210×210	36	1.5	1.2	0497800 ¥12,000
24 _{cm}	4-0164-0104	240×240	39	1.5	1.5	0497900 ¥14,600
27 _{cm}	4-0164-0105	270×270	42	1.5	2.0	0498000 ¥19,800
30 _{cm}	4-0164-0106	300×300	45	1.5	2.4	0498100 ¥24,500

※内側は鍍引き加工をしております。



②EBM 銅 玉子焼 関東型 (フッ素樹脂加工) F1

ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	4-0164-0201	150×150	30	1.2	0.6	5623700 ¥13,800
18 _{cm}	4-0164-0202	180×180	33	1.2	0.8	5623800 ¥17,600
21 _{cm}	4-0164-0203	210×210	36	1.5	1.2	5623900 ¥23,300
24 _{cm}	4-0164-0204	240×240	39	1.5	1.5	5624000 ¥29,500



③EBM さわら 玉子焼用木蓋

ページコード	外寸	商品コード	価格
15 _{cm} 用	4-0164-0301	150×150	0500900 ¥1,800
18 _{cm} 用	4-0164-0302	180×180	0501000 ¥2,000
21 _{cm} 用	4-0164-0303	210×210	0501100 ¥2,300
24 _{cm} 用	4-0164-0304	240×240	0501200 ¥2,500
27 _{cm} 用	4-0164-0305	270×270	0501300 ¥3,200
30 _{cm} 用	4-0164-0306	300×300	0501400 ¥4,000



④EBM 銅 玉子焼 関西型 F1

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
10.5 _{cm}	4-0164-0401	105×150	112×185	30	1.2	0.5	0498200 ¥6,100
12 _{cm}	4-0164-0402	120×165	127×200	30	1.2	0.6	0498300 ¥6,800
13.5 _{cm}	4-0164-0403	135×180	142×210	30	1.2	0.7	0498400 ¥7,300
15 _{cm}	4-0164-0404	150×195	157×230	30	1.2	0.8	0498500 ¥8,700
16.5 _{cm}	4-0164-0405	165×210	172×240	30	1.2	0.9	0498600 ¥9,800
18 _{cm}	4-0164-0406	180×225	187×260	30	1.2	0.9	0498700 ¥11,300
19.5 _{cm}	4-0164-0407	195×240	202×275	30	1.2	1.0	0498800 ¥12,200
21 _{cm}	4-0164-0408	210×255	217×290	30	1.2	1.1	0498900 ¥14,200
22.5 _{cm}	4-0164-0409	225×270	227×313	30	1.5	1.5	0499000 ¥21,200
24 _{cm}	4-0164-0410	240×285	242×325	30	1.5	1.7	0499100 ¥24,000
27 _{cm}	4-0164-0411	270×315	272×357	30	1.5	2.0	0499200 ¥31,500
30 _{cm}	4-0164-0412	300×345	301×385	30	1.5	2.3	0499300 ¥36,000

※内側は鍍引き加工をしております。



⑤EBM 銅 玉子焼 関西型 (フッ素樹脂加工) F1

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
10.5 _{cm}	4-0164-0501	105×150	112×185	30	1.2	0.5	5624100 ¥13,300
12 _{cm}	4-0164-0502	120×165	127×200	30	1.2	0.6	5624200 ¥15,200
13.5 _{cm}	4-0164-0503	135×180	142×215	30	1.2	0.7	5624300 ¥16,700
15 _{cm}	4-0164-0504	150×195	157×230	30	1.2	0.8	5624400 ¥19,000
16.5 _{cm}	4-0164-0505	165×210	172×245	30	1.2	0.9	5624500 ¥21,400
18 _{cm}	4-0164-0506	180×225	187×260	30	1.2	0.9	5624600 ¥23,800



⑥EBM 銅 玉子焼 名古屋型 F1

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	4-0164-0601	150×195	193×198	30	1.7	0.9	0499400 ¥10,000
16.5 _{cm}	4-0164-0602	165×210	208×214	30	1.7	1.0	0499500 ¥12,200
18 _{cm}	4-0164-0603	180×225	225×227	40	1.7	1.4	0499600 ¥15,000
19.5 _{cm}	4-0164-0604	195×240	240×243	40	1.7	1.5	0499700 ¥17,400
21 _{cm}	4-0164-0605	210×255	250×257	40	1.7	1.6	0499800 ¥19,800
22.5 _{cm}	4-0164-0606	225×270	270×272	40	1.7	1.7	0499900 ¥21,600
24 _{cm}	4-0164-0607	240×285	280×288	40	1.7	1.9	0500000 ¥24,000

※内側は鍍引き加工をしております。



⑦EBM 銅 玉子焼 関東型 (薄焼用) F2

ページコード	内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	4-0164-0701	150×150	21	1.5	0.6	0500100 ¥6,400
18 _{cm}	4-0164-0702	180×180	21	1.5	0.8	0500200 ¥8,000
21 _{cm}	4-0164-0703	210×210	21	1.5	1.0	0500300 ¥12,000
24 _{cm}	4-0164-0704	240×240	21	1.5	1.2	0500400 ¥14,600

※内側は鍍引き加工をしております。

交換用木柄 適合表

	4-0164-0803 0500610 ¥450	4-0164-0804 0500620 ¥520	4-0164-0805 0500630 ¥630	4-0164-0806 0500640 ¥920	4-0164-0807 0500650 ¥630	4-0164-0808 0500660 ¥520
関東型 15 _{cm}	●					
関東型 18 _{cm}		●				
関東型 21・24 _{cm}			●			
関東型 27・30 _{cm}				●		
関西型 10.5～13.5 _{cm}	●					
関西型 15～21 _{cm}		●				
関西型 22.5～24 _{cm}						●
関西型 27・30 _{cm}					●	
名古屋型 15・16.5 _{cm}		●				
名古屋型 18～24 _{cm}			●			
薄焼用 15 _{cm}	●					
薄焼用 18～24 _{cm}		●				

※木柄交換には専用クギ 4-0164-0809 0500670 ¥10 が必要です



⑧ロイヤル 銅クラッド 玉子焼 F1

ページコード	内寸	外寸	深さ	底寸	kg	商品コード	価格
XED-230	4-0164-0801	228×227	230×240	35	225×225	1.2	4222900 ¥42,900
XED-260	4-0164-0802	258×262	260×275	35	255×255	1.5	4223000 ¥52,900

板厚:1.5 材質:銅クラッド鋼
●銅を使用しているため、ステンレスに比べ熱伝導率が高く、素早く調理できます。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、銅の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、
銅の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

●このカタログに掲載されている価格は、2024年9月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
下ごしらえ

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンエア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁