

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-176	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。

いため鍋 176



①ビタクラフト ソフィアII  
ウォックパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
20cm	1750	4-0176-0101	220	70	2.5	136	0.7	0134500	¥3,800
24cm	1754	4-0176-0102	260	75	2.5	162	0.9	7486800	¥4,900
26cm	1758	4-0176-0103	265	70	2.5	185	1.1	3659950	¥5,400
28cm	1758	4-0176-0104	300	75	2.5	176	1.1	0134600	¥6,000

●抜群の耐摩耗性を持つナヴァロンコート(高密度3層フッ素樹脂コーティング)で焦げ付き防止  
●熱伝導に優れたステンレスとアルミの全面2層構造



②ディファール  
IHルージュ・アンリミテッド  
ウォックパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	4-0176-0201	285	75	3.9	175	1.2	1299410	¥7,100

材質:本体/アルミ合金  
ハンドル/フェノール樹脂  
内面/チタンアンリミテッドコーティング  
外面/フッ素樹脂加工



③クワトロ IH ディープフライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	4-0176-0301	217	59	2.0	145	0.7	8305100	¥5,800
24cm	4-0176-0302	257	66	2.0	175	1.0	8305200	¥6,500

材質:本体/ステンレス、アルミ4層クラッド材  
ハンドル/フェノール樹脂、ステンレス鋼  
内面フッ素樹脂塗膜加工 外面ミラー研磨仕上げ



④クワトロ IH いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	4-0176-0401	297	78	2.0	175	1.2	8305300	¥7,500

材質:本体/ステンレス、アルミ4層クラッド材  
ハンドル/フェノール樹脂、ステンレス鋼  
内面フッ素樹脂塗膜加工 外面ミラー研磨仕上げ



⑤京セラ IHセラブリッド  
いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	4-0176-0501	292	69	3.7	181	0.9	1861110	¥5,500

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(貼底)  
内面/セラミック塗膜加工  
外面/耐熱塗装  
ハンドル/アルミニウム合金、フェノール樹脂



⑥IHスタンディ  
スピンコーティングいため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	4-0176-0601	295	76	2.8	202	0.908	5220010	¥6,000

材質:アルミニウム合金 フェノール樹脂  
フッ素樹脂塗膜加工(WellFionスピンコーティング)  
●IH対応なのに底が変形しにくいです。



⑦窒化加工深型いため鍋

ページコード	内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
20cm	4-0176-0701	198	208	68	1.2	125	0.64	1022710	¥5,400
24cm	4-0176-0702	240	253	80	1.2	160	0.92	1022720	¥6,000
28cm	4-0176-0703	275	277	78	1.2	140	1.04	1022730	¥6,500

材質:鉄、天然木(フナ材)、アルミダイキャスト  
表面窒化処理加工  
●鉄でも錆びにくい新しいフライパン  
●鉄は熱伝導の長さに蓄熱性が優れています。  
●フライパンには適した素材、表面がカリッと仕上がりが、旨みとじこめ美味しくできます。  
●内面ファイバーライン(細かい凹凸)加工で食材を点で支え、油なじみも早く、こびりつきにくいです。  
●フッ素加工のフライパンとは違いフッ素の剥がれもないので、長く使い続けられます。  
●握りやすいハンドル形状と木柄を使用  
●いため料理から、揚げ物まで、普段使いに便利な深型形状



⑧鉄匠 窒化ディープフライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	4-0176-0801	213	58	1.6	125	0.81	2201630	¥5,300

材質:鉄  
表面窒化処理加工  
●電磁調理器に限らずガス火などオール熱源対応  
●鉄の優れた熱伝導性を生かし美味しく調理できます。  
●窒化処理によってさびにくくなっており、  
●窒化処理によって細かい凹凸がでても油がなじみやすいです。  
※窒化処理は食材をこびりつきにくくする効果はございません。



⑨鉄匠 窒化いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	4-0176-0901	254	66	1.6	170	0.90	2201640	¥6,000
28cm	4-0176-0902	294	72	1.6	170	1.07	2201650	¥7,000
30cm	4-0176-0903	313	82	1.6	180	1.21	2201660	¥8,000

材質:鉄  
表面窒化処理加工  
●電磁調理器に限らずガス火などオール熱源対応  
●鉄の優れた熱伝導性を生かし美味しく調理できます。  
●窒化処理によってさびにくくなっており、  
●窒化処理によって細かい凹凸がでても油がなじみやすいです。  
※窒化処理は食材をこびりつきにくくする効果はございません。



⑩匠技 極 いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	4-0176-1001	290	74	4.0	0.94	3679010	¥5,800
30cm	4-0176-1002	310	80	4.0	0.98	3679110	¥6,300

材質:本体/アルミニウム合金  
ハンドル/天然木  
フッ素樹脂塗膜加工(テフロンプラチナプラス)  
●アルミニウム合金の優れた熱伝導性で熱ムラが少なくなります。  
●フッ素樹脂塗膜加工で調理物がこびりつきにくいです。  
●外面のピーニング加工は本体の強度を高めます。  
●ピーニング加工により汚れが落としやすいです。



⑪リョーガ いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	4-0176-1101	250	72	3.1	0.8	0233560	¥6,500
28cm	4-0176-1102	290	73	3.1	0.8	0233570	¥7,000
30cm	4-0176-1103	310	80	3.1	1.0	0233580	¥7,500

材質:本体/アルミニウム合金  
ハンドル/フェノール樹脂  
内面テフロンプラチナプラス加工  
外面ダイヤモンド粒子配合フッ素樹脂加工



⑫ブラックストーン いため鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	4-0176-1201	219	70	2.4	0.4	3678100	¥2,100
24cm	4-0176-1202	258	80	2.4	0.6	3678110	¥2,450
28cm	4-0176-1203	298	80	2.4	0.7	3678200	¥3,000
30cm	4-0176-1204	320	90	2.5	0.9	3678210	¥3,800
32cm	4-0176-1205	340	94	3.0	1.3	3013930	¥5,400

材質:本体/アルミニウム  
ハンドル/フェノール樹脂  
内面フッ素加工  
(※32cmのみみ掛け部がフェノール樹脂製になります。)



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

※フライパンカバーはP136をご参照ください。

●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・  
ガストロフォームパン

08 庖丁