

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20635-75	株式会社クイックパック	0564-59-3525

75

Kitchen Goods for Professional
High Grade vol.7.3

※ご注文の際は、商品コード・注文コード・サイズをお確かめの上、ご注文下さい。

調理用品

Objet

オブジェ

万全のアフターサービス

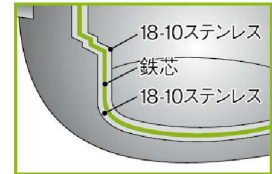
- 取っ手、ツマミいつでも交換可能!
- コゲや変色も新品同様ピカピカにいたします。

本体は全面3層構造 電磁調理器もOK 安心の5年間保証

ステンレスで鉄を挟んだ全面鉄芯3層鋼は、鉄の優れた熱伝導性により熱がムラなく伝わって、煮込み料理に最適です。さらに保温性の高いステンレスのおかげで、料理も冷めにくいです。

全面鉄芯3層鋼

鉄をステンレスでサンドした構造。熱がムラなく伝わるから煮込み料理に最適。料理が冷めにくいのもポイント。ガスはもちろん、電気熱源対応 ※一部商品は電磁調理器に対応していません。ご注意ください。



オール熱源対応



① オブジェミルクパン C

商品コード	規格/内径(容量)	深さ	注文コード	標準価格
013046	OJ-1/12cm(0.9)	74	07-0075-0101	¥4,500

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 フタ:18-8ステンレス
取手・ツマミ:フェノール樹脂

オール熱源対応



② オブジェソースパン C

商品コード	規格/内径(容量)	深さ	注文コード	標準価格
013047	OJ-2/14cm(1.2)	79	07-0075-0201	¥5,000

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 フタ:18-8ステンレス
取手・ツマミ:フェノール樹脂

オール熱源対応



③ オブジェソースポット C

商品コード	規格/内径(容量)	深さ	注文コード	標準価格
013051	OJ-5/18cm(2.2)	94	07-0075-0301	¥6,500

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 フタ:18-8ステンレス
取手・ツマミ:フェノール樹脂

オール熱源対応



④ オブジェテーブルポット C

商品コード	規格/内径(容量)	深さ	注文コード	標準価格
013054	OJ-7S/22cm(2.5)	67	07-0075-0401	¥7,000

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 フタ:18-8ステンレス
取手・ツマミ:フェノール樹脂

オール熱源対応



⑤ オブジェおでん湯豆腐鍋 (中子&仕切付) C

商品コード	規格/内径(容量)	深さ	注文コード	標準価格
013117	OJ-8-1/25cm(3.7)	79	07-0075-0501	¥14,000

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 取手・ツマミ:フェノール樹脂
中子・仕切:フタ:18-8ステンレス

オール熱源対応



⑥ オブジェおでん湯豆腐鍋 (中子&仕切&お玉&穴明お玉付) C

商品コード	規格/内径(容量)	深さ	注文コード	標準価格
013118	OJ-8-2/25cm(3.7)	79	07-0075-0601	¥15,000

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 取手・ツマミ:フェノール樹脂
中子・仕切・フタ・お玉・穴明お玉:18-8ステンレス

オール熱源対応



⑦ オブジェシチューポット C

商品コード	規格/内径(容量)	深さ	注文コード	標準価格
013057	OJ-5D/18cm(3.0)	119	07-0075-0701	¥7,000

材質/本体:全面鉄芯3層鋼 フタ:18-8ステンレス
取手・ツマミ:フェノール樹脂

オール熱源対応



⑧ オブジェシチューポット (スチームプレート付) C

商品コード	規格/内径(容量)	深さ	注文コード	標準価格
013060	OJ-5D-A/18cm(3.0)	119	07-0075-0801	¥8,500

材質/本体:全面鉄芯3層鋼
スチームプレート・フタ:18-8ステンレス
取手・ツマミ:フェノール樹脂

オール熱源対応



⑨ オブジェシチューポット (穴明き内鍋&スチームプレート付) C

商品コード	規格/内径(容量)	深さ	注文コード	標準価格
013062	OJ-5D-D/18cm(3.0)	132	07-0075-0901	¥9,200

材質/本体:全面鉄芯3層鋼
穴明き内鍋・スチームプレート・フタ:18-8ステンレス
取手・ツマミ:フェノール樹脂

調理道具

ストック・仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器・設備