

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20635-79	株式会社クイックパック	0564-59-3525

79

Kitchen Goods for Professional
High Grade vol.7

最新価格はこちらからご確認ください。

スマホで確認 ▶

パソコンで確認 ▶

https://www.kankuma.co.jp/price



調理用品

料理道具

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



Juttoku nabe

Stackable pots made to last

シンプルだけど
機能的。

- 1.コンパクト収納
- 2.継ぎ目がない
- 3.便利な着脱ハンドル
- 4.ミラー仕上げ
- 5.ムラのない熱伝導
- 6.省エネ料理
- 7.オープン料理OK
- 8.無水調理・無油調理可能



3.安心設計で便利な着脱ハンドル
片手で着脱でき、装着してもハンドルの部分が鍋の中に入らない衛生的な構造の安心・安全ハンドルです。

4.職人技のミラー仕上げ
新潟県燕市の研磨技術を活かした表面ミラー仕上げで、汚れがつきにくく落としやすいです。



9.無水調理・無油調理が可能
ウォーターシール効果で美味しく調理できます。少量の水と油で調理ができ、食材の栄養を逃さず健康的な料理づくりが可能です。
*鍋の中の水分が本体と蓋の間に水の膜を作り、鍋の中を定温・定圧に保ちます。

1.重なる収納美
お鍋を重ねられるので、食器棚やシンク下のわずかなスペースにコンパクトに収まります。鍋を重ねても鍋底が接しない設計で傷が付きにくく、長く使えます。
※14~22cmの鍋

2.継ぎ目のない美しいデザイン
凹凸がないシンプルなデザインは、接合部分がなく汚れが溜まりにくく洗いやすく、お手入れが楽チンです。



7.広がる料理バリエーション
オープンに入れてケーキを焼いたり、サイズの違う鍋を重ねて、鶏せん鍋としても使えます。また、フライパンやオープン鍋の蒸し器を使えば様々な調理に活かれます。

8.全ての熱源に対応
ガスはもちろん、200Vの電磁調理器(H)、ハロゲンヒーターにも対応。オープンにも入れられます。



5.ムラなく熱が伝わる製品構造
熱伝導が良いアルミを保温性の高いステンレスで挟んだ、全面アルミ芯3層鍋。揚げ物は短時間でカラッと揚がり、弱火調理ができるから煮物は焦れません。

6.省エネ料理
保温性が高く、弱火で温度を保ったまま調理ができます。余熱で沸かす余熱調理も得意です。手間を省けず、熱量を小さく抑えながら短時間で調理ができます。



10.ずっとケア
ご使用年数に関わらず、修理・部品交換・メンテナンスに対応。長く使ってほしいから、期限を設けず、ずっとアフターサポートいたします。
*修理内容によっては実費が発生いたします。片手ハンドルは修理できません。ご了承ください。

オール熱源対応



① 十得鍋 セット C

商品コード	規格	セット内容	注文コード	標準価格
014329	JN-ST-1	ソースパン16・18・20兼用蓋ハンドルセット	07-0079-0101	¥25,000

オール熱源対応



② 十得鍋 ソースポット C

商品コード	規格/内径(容量)	外径×奥行×高さmm	注文コード	標準価格
014311	JN-14B/14cm(1.0)	210×160×H 70	07-0079-0201	¥5,000
014312	JN-16B/16cm(1.6)	230×180×H 80	07-0079-0202	¥6,000
014313	JN-18B/18cm(2.3)	250×200×H 90	07-0079-0203	¥7,000
014314	JN-20B/20cm(3.1)	270×220×H 100	07-0079-0204	¥8,000
014315	JN-22B/22cm(4.2)	290×240×H 110	07-0079-0205	¥9,000

材質/全面アルミ芯3層鍋

オール熱源対応



③ 十得鍋 テーブルポット 25cm C

商品コード	規格(容量)	外径×奥行×高さmm	注文コード	標準価格
014316	JN-25B(3.6)	320×270×H75	07-0079-0301	¥9,000

材質/全面アルミ芯3層鍋

オール熱源対応



④ 十得鍋 フライパン ミラー25cm C

商品コード	規格	外径×奥行×高さmm	注文コード	標準価格
014324	JN-25FS	320×270×H55	07-0079-0401	¥8,000

材質/全面アルミ芯3層鍋

オール熱源対応



⑤ 十得鍋 フライパン フッ素25cm C

商品コード	規格	外径×奥行×高さmm	注文コード	標準価格
014325	JN-25FF	320×270×H55	07-0079-0501	¥10,000

材質/全面アルミ芯3層鍋

オール熱源対応



⑥ 十得鍋 蒸し器 C

商品コード	規格	外径×奥行×高さmm	注文コード	標準価格
014326	JN-18UE/18cm	265×210×H 90	07-0079-0601	¥3,500
014327	JN-25UE/25cm	330×270×H105	07-0079-0602	¥5,000

材質/18-8ステンレス ツマミ:フェノール樹脂



⑦ 十得鍋用蓋 C

商品コード	規格	外径×高さmm	注文コード	標準価格
014317	JN-14C/14cm用	φ160×H45	07-0079-0701	¥1,500
014318	JN-16C/16cm用	φ180×H45	07-0079-0702	¥1,600
014319	JN-18C/18cm用	φ200×H50	07-0079-0703	¥1,700
014320	JN-20C/20cm用	φ220×H50	07-0079-0704	¥1,800
014321	JN-22C/22cm用	φ240×H55	07-0079-0705	¥2,100
014322	JN-25C/25cm用	φ270×H57	07-0079-0706	¥2,400
014323	JN-3C 兼用蓋(16.18.20用)	φ220×H47	07-0079-0707	¥2,500

材質/18-8ステンレス ツマミ:フェノール樹脂



⑧ 十得鍋 片手ハンドル C

商品コード	規格	全長×幅mm	注文コード	標準価格
014328	JN-HK	200×55	07-0079-0801	¥3,000

材質/フェノール樹脂