

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20635-97	株式会社クイックパック	0564-59-3525

97

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

調理道具

ストロップ・仕込み

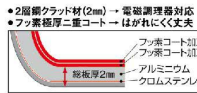
調理小物

軽食鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器設備



IHマエストロシリーズ

炒め(ソテー)専用IHマエストロシリーズに加え、フッ素がより深く入り込み持続しやすいアルミ+ステンレスの2層クラッド材を選択致しました。調理用途に応じて3層クラッド材、2層クラッド材+フッ素コートと敷いて使い分けてラインアップ。

① KO IHマエストロ 2層鋼クラッドフライパン A

商品コード	規格/内径	深さmm	注文コード	標準価格
018220	18cm	40	07-0097-0101	¥12,750
018221	21cm	45	07-0097-0102	¥13,950
018222	24cm	50	07-0097-0103	¥15,800
018223	27cm	55	07-0097-0104	¥17,600
018224	30cm	60	07-0097-0105	¥19,350
018225	33cm	65	07-0097-0106	¥21,750

材質 / 2層鋼クラッド材 フッ素極厚2重コート

② KO IHマエストロ2層鋼クラッド 深型フライパン(炒め鍋) A

商品コード	規格/内径	深さmm	注文コード	標準価格
018230	18cm	55	07-0097-0201	¥15,150
018231	21cm	60	07-0097-0202	¥16,950
018232	24cm	70	07-0097-0203	¥19,350
018233	27cm	75	07-0097-0204	¥21,750
018234	30cm	80	07-0097-0205	¥25,450
018235	33cm	85	07-0097-0206	¥28,450

材質 / 2層鋼クラッド材 フッ素極厚2重コート

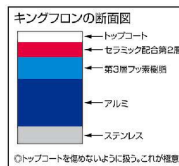
テフロンプラチナ加工付。底面に特殊磁性体を溶解



③ 業務用マイスターIH CTフライパン

商品コード	規格/内径	深さmm	注文コード	標準価格
019131	18cm	42	07-0097-0301	¥11,500
019132	21cm	48	07-0097-0302	¥12,500
019133	24cm	54	07-0097-0303	¥15,000
019134	27cm	58	07-0097-0304	¥16,000
019135	30cm	62	07-0097-0305	¥18,500
019136	33cm	66	07-0097-0306	¥21,000
019137	36cm	70	07-0097-0307	¥25,000

材質 / アルミニウム合金



キングフロンフライパン

IH調理の弱点は、調理器と接する鍋底のみが加熱し、側面への熱の伝わりが弱いことだが、キングフロンは外側にステンレス、中心に極厚のアルミをはさむことで、側面への熱伝導率の良さを可能にした。トップはセラミック配合の3層ハードコートフッ素加工樹脂。同じ加工樹脂でも、特に上質な素材を使用しているため、耐久性にすぐれる。この原理で操作性を追求した取っ手の端部と、熱を拡散するために二股に分かれた独自のデザイン。



④ キングフロンフライパン 浅型

商品コード	規格	内径×深さ×板厚mm	注文コード	標準価格
350091	18cm	φ180×40×3.0	07-0097-0401	¥17,100
350092	21cm	φ210×46×3.0	07-0097-0402	¥19,000
350093	24cm	φ240×52×3.0	07-0097-0403	¥22,100
350094	27cm	φ270×57×3.0	07-0097-0404	¥25,100
350095	30cm	φ300×62×3.0	07-0097-0405	¥26,200

材質 / 本体:ステンレス・アルミ2層鋼 3層ハードコートフッ素加工 ハンドル:耐熱ステンキャスト製



⑤ キングフロンフライパン 深型

商品コード	規格	内径×深さ×板厚mm	注文コード	標準価格
350096	18cm	φ180×55×3.0	07-0097-0501	¥19,000
350097	21cm	φ210×60×3.0	07-0097-0502	¥22,100
350098	24cm	φ240×65×3.0	07-0097-0503	¥25,100
350099	27cm	φ270×75×3.0	07-0097-0504	¥28,200
350100	30cm	φ300×85×3.0	07-0097-0505	¥32,000

材質 / 本体:ステンレス・アルミ2層鋼 3層ハードコートフッ素加工 ハンドル:耐熱ステンキャスト製



⑥ 業務用マイスターIH BCフライパン

商品コード	規格/内径	深さmm	注文コード	標準価格
019124	18cm	42	07-0097-0601	¥10,000
019125	21cm	48	07-0097-0602	¥11,000
019126	24cm	54	07-0097-0603	¥12,500
019127	27cm	58	07-0097-0604	¥14,000
019128	30cm	62	07-0097-0605	¥15,000
019129	33cm	66	07-0097-0606	¥18,000
019130	36cm	70	07-0097-0607	¥21,000

材質 / アルミニウム合金

Vita Craft® Pro  
Multi-Ply Cookware for PROFESSIONALS

鉄のフライパンの魅力をもそのままに、鉄の弱点「錆びやすさ」をクリアしたのが独自の「窒化4層加工」。錆びが大幅の船舶や航空機に使われる加工技術を応用。鉄の内部に窒素を浸透させ表面強度を高めることで錆びにくい強靱な鉄のフライパンを完成。



⑦ ビタクラフトプロ マジックコートフライパン J

商品コード	規格	内径×深さmm	注文コード	標準価格
350295	033324cm	φ240×50	07-0097-0701	¥19,000
350296	033428cm	φ280×55	07-0097-0702	¥23,000
350297	033530cm	φ300×65	07-0097-0703	¥26,000

材質 / 全面5層構造



⑧ ビタクラフトスーパー 鉄フライパン J

商品コード	規格	内径×深さmm	注文コード	標準価格
350287	No200120cm	φ200×41	07-0097-0801	¥9,000
350288	No200226cm	φ260×43	07-0097-0802	¥10,000

材質 / 窒化4層構造



⑨ ビタクラフトスーパー 鉄ウォックパン J

商品コード	規格	内径×深さmm	注文コード	標準価格
350289	No200524cm	φ240×65	07-0097-0901	¥10,000
350290	No200628cm	φ280×70	07-0097-0902	¥11,500

材質 / 窒化4層構造