

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-17	株式会社クイックパック	0564-59-3525

017 厨房用品 料理道具 001 鍋・フライパン

料理道具

001
009

001
鍋・フライパン

002
ホテルパット

003
給湯用・洗面

004
コンテナ類

005
キッチンポット

006
ボールザル

007
まな板

008
種類バスケット

009
揚げ物用品

Fissler  オリジナル プロフィ コレクション



熟練したプロのシェフとの共同開発によって生み出された優れた品質と機能はそのままに、オープンキッチンなど「見せる」ライフスタイルが浸透した現代の、審美眼に優れた客層を満足させるシリーズが誕生しました。

- 「プロフィ」はドイツ語の「プロフェッショナル」の略語。料理のプロフェッショナルも満足する優れた品質と機能が、料理をさらに美味しく仕上げます。
- 無水調理を可能にする重量感のあるフタと熱くなりにくいハンドル、高品質ステンレスを使用したサテン仕上げの美しいボディは18-10ステンレスを使用。
- そのままオープンへ入れることもできます(耐熱温度230℃)
- 食器洗浄機の使用も可能です。



1 キャセロール [ARYT-12] △ **洗 IH**

サイズ	容量		
16cm	180×270×H120	1.6ℓ	17-0017-0101 ¥28,000
20cm	220×315×H130	2.9ℓ	17-0017-0102 ¥31,000
24cm	260×360×H140	4.9ℓ	17-0017-0103 ¥36,000

材質:本体・蓋/ステンレス鋼



2 シチューポット [ASWP-02] △ **洗 IH**

サイズ	重量		
16cm	180×270×H145	2.2ℓ	17-0017-0201 ¥29,000
20cm	220×315×H175	4.2ℓ	17-0017-0202 ¥32,000
24cm	260×360×H180	6.7ℓ	17-0017-0203 ¥37,000

材質:本体・蓋/ステンレス鋼



3 マルチスター 20cm [APTP-02] △ **洗 IH**

17-0017-0301 ¥61,000

サイズ:220×315×H290
満水容量:6.3ℓ

材質:本体・蓋/ステンレス鋼

●パスタや野菜をゆでるほか、コランダールを蒸し器のように使用したり、コランダールを外して普通の鍋として使用したり、まさにマルチに活躍します。



4 スチーマー [AMUA-10] △ **洗**

サイズ			
20cm	220×310×H110		17-0017-0401 ¥21,000
24cm	260×355×H125		17-0017-0402 ¥23,000

材質:本体/ステンレス鋼

●本体にぴったりフィットするはめ込み型の蒸し器で魚や野菜の蒸し料理ができます。



5 サープン [ARYT-13] △ **洗 IH**

内容×高さ			
24cm	φ24×H65		17-0017-0501 ¥32,000
28cm	φ28×H70		17-0017-0502 ¥36,000

材質:本体・取手/ステンレス鋼

●少量の油で表面はカリッと中はジューシーに料理ができます。

●調理したままテーブルへサーブ可能です。



6 コニカルパン 20cm [AKAA-05] △ **洗 IH**

17-0017-0601 ¥35,000

サイズ:220×405×H95
重量:1.0kg 満水容量:2.1ℓ

材質:本体/ステンレス鋼



7 マルチポット 16cm [AKFB-08] △ **洗 IH**

17-0017-0701 ¥29,000

サイズ:180×225×H145
重量:1.1kg 満水容量:2.8ℓ

材質:本体/ステンレス鋼



8 ソースパン 16cm [ASOP-02] △ **洗 IH**

17-0017-0801 ¥28,000

サイズ:180×360×H95
重量:1.0kg 満水容量:1.6ℓ

材質:本体/ステンレス鋼



9 フタ 16cm [AFTA-05] △ **洗 IH**

17-0017-0901 ¥5,000

サイズ:180×180×H50
内径:φ160 材質:ステンレス鋼

●プロフィコレクションシリーズのフタです。

直径16cmの鍋にお使いいただけます。



10 フィスラー オリジナルプロフィコレクション フライパン [AFPA-09] ◇ **洗 IH**

内容×高さ	kg	底径	
24cm	φ240×H65	1.1 185	17-0017-1001 ¥32,000
28cm	φ280×H70	1.8 225	17-0017-1002 ¥36,000

材質:本体・取手/ステンレス鋼

底/アルミニウム合金・ステンレス鋼

●独自開発した凹凸面「ノボダリル」によって、表面はカリッと中はジューシーに調理ができます。

●フライパンのフチが幅広く、どこから注いでも液ダレしない気配り設計。

●18-10ステンレスを使用したサテン仕上げの美しいボディ



11 フィスラー スティルックス プロ フライパン [AFPA-10] ◇ **洗 IH**

内容×高さ	kg	底径	
20cm	φ200×H55	0.8 145	17-0017-1101 ¥19,000
24cm	φ240×H65	1.1 185	17-0017-1102 ¥23,000
28cm	φ280×H65	1.8 225	17-0017-1103 ¥27,000

材質:本体・取手/ステンレス鋼

底/アルミニウム合金・ステンレス鋼

●高品質で耐久性に優れ完璧な表面の焼き上がりを実現。

●フライパンのフチが幅広く、どこから注いでも液ダレしない気配り設計。

●調理中でも熱が伝わりにくい「ステイクール・メタルハンドル」



12 フィスラー レヴィタル プラス コンフォート [AFPB-70] ◇ **洗 IH**

内容×高さ	kg	底径	
20cm	φ200×50	0.8 155	17-0017-1201 ¥13,000
24cm	φ240×60	1.2 185	17-0017-1202 ¥15,000
26cm	φ260×65	1.4 195	17-0017-1203 ¥16,000
28cm	φ280×65	1.5 215	17-0017-1204 ¥19,000

材質:本体/アルミニウム合金(内面フッ素樹脂加工)

底面/アルミニウム合金・ステンレス鋼

取手/フェノール樹脂

●耐久性に優れ、ノンステック効果が長持ち。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。