

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-25	株式会社クイックパック	0564-59-3525

025

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・パントリー

003  
給食調理器具

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  
中華用品

009  
揚げ物用品

KYS 鉄黒皮フライパンシリーズ



サビに強い

●鉄の表面が酸化皮膜(黒皮)で覆われている為、さびにくく丈夫です。

一生もののフライパン

●使えば使うほど油のなじみ 良くなり、焦げにくく使いやすくなります。

手間な準備不要で、すぐに使える。

●お客様の手に届く前にサビが発生しないよう、防サビ効果のある「透明シリコン焼付塗装」を施していますので、お手間のかかる空焼きやくず野菜を炒める必要はありません。このシリコン塗装は食品衛生法で許可されており、そのままご使用になっても衛生上無害です。

① KYS 鉄黒皮

厚板フライパン [AFPC-05] IH

内径×高さ	kg	底径			
16cm 160×34	0.4	110	17-0025-0101	¥2,200	
18cm 180×37	0.6	130	17-0025-0102	¥2,350	
20cm 200×40	0.7	140	17-0025-0103	¥2,600	
22cm 220×43	0.8	160	17-0025-0104	¥2,800	
24cm 240×46	1.0	170	17-0025-0105	¥3,150	
26cm 260×49	1.2	190	17-0025-0106	¥3,450	
28cm 280×52	1.3	210	17-0025-0107	¥3,800	
30cm 300×55	1.5	225	17-0025-0108	¥4,400	
32cm 320×58	1.9	240	17-0025-0109	¥5,200	
34cm 340×61	2.1	260	17-0025-0110	¥6,100	
36cm 360×64	2.3	270	17-0025-0111	¥7,300	
40cm 400×70	2.7	310	17-0025-0112	¥9,100	

板厚:2.3

●長年の使用による熱変形を抑える為に底面を厚く仕上げました。  
※表面に透明シリコン焼付塗装を施している為、ご使用前の焼付は厳禁です。

② KYS 鉄黒皮

フライパン [AFPC-06] IH

内径×高さ	kg	底径			
16cm 160×34	0.3	110	17-0025-0201	¥1,900	
18cm 180×37	0.4	130	17-0025-0202	¥2,000	
20cm 200×40	0.5	140	17-0025-0203	¥2,300	
22cm 220×43	0.6	160	17-0025-0204	¥2,500	
24cm 240×46	0.7	170	17-0025-0205	¥2,800	
26cm 260×49	0.8	190	17-0025-0206	¥3,300	
28cm 280×52	1.0	210	17-0025-0207	¥3,800	
30cm 300×55	1.1	225	17-0025-0208	¥4,600	
32cm 320×58	1.2	240	17-0025-0209	¥5,600	
34cm 340×61	1.4	260	17-0025-0210	¥6,000	
36cm 360×64	1.6	270	17-0025-0211	¥6,600	

板厚:1.6

※表面に透明シリコン焼付塗装を施している為、ご使用前の焼付は厳禁です。

アカオの鉄フライパン

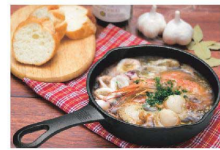
- 特殊加工により底を厚くし、側面はだんだんと薄くなっていて、縁はまた厚くなっているのが軽くて扱いやすい。また、火の廻りが均一で調理しやすくなっています。
- 側面に大きな丸みのカーブをつけてあり、ヘラ等が使いやすいオムレツを返す時の微妙な使いやすさがあります。
- ハンドルは、持ちやすい角度で扱いやすい設計です。



④ 鉄 短柄フライパン [AFPC-09]

内径×高さ	板厚	kg	底径		
16cm 160×32	1.6	0.4	120	17-0025-0401	¥ 2,200
18cm 180×35	1.6	0.4	130	17-0025-0402	¥ 2,400
20cm 200×39	1.6	0.5	140	17-0025-0403	¥ 2,600
22cm 220×43	1.6	0.6	155	17-0025-0404	¥ 3,100
24cm 240×43	2.0	0.9	175	17-0025-0405	¥ 4,000
26cm 260×48	2.0	1.1	190	17-0025-0406	¥ 4,600
28cm 280×50	2.0	1.2	205	17-0025-0407	¥ 5,200
30cm 300×53	2.0	1.5	220	17-0025-0408	¥ 6,400
32cm 320×55	2.3	1.8	240	17-0025-0409	¥ 8,100
34cm 340×57	2.3	2.2	250	17-0025-0410	¥ 9,700
36cm 360×60	2.3	2.4	260	17-0025-0411	¥10,600
38cm 380×63	2.3	2.6	275	17-0025-0412	¥11,400
40cm 400×65	3.2	3.8	295	17-0025-0413	¥16,500
42cm 420×68	3.2	4.4	315	17-0025-0414	¥20,000
45cm 450×70	3.2	4.8	340	17-0025-0415	¥23,000

●柄が短いので、大皿の代わりに調理後そのまま提供できます。  
※38cm～45cmは向い手付です。  
※向い手幅は40mmです。



⑤ 鉄鋳物製 スキレット [AFPC-13] △ IH

外径×深さ	kg			
12cm 140×H39	約0.6	17-0025-0501	¥1,320	
13cm 155×H40	約1.1	17-0025-0502	¥1,200	
15cm 165×H42	約0.9	17-0025-0503	¥1,760	
16cm 175×H50	約1.1	17-0025-0504	¥1,500	
18cm 200×H47	約1.6	17-0025-0505	¥2,740	
20cm 215×H60	約1.2	17-0025-0506	¥2,100	

材質:鉄鋳物

- 鉄鋳物製で蓄熱性に優れ、食卓へそのまま出してもあったか長持ち。
- 保温性が高く冷めにくい鉄鋳物製です。
- ガス、IH、オープン調理ができます。
- ※IH機種により12cmは使用不可の場合があります。

③ アカオ鉄 FePan [AFPC-01] IH

内径×高さ	板厚	kg			
16cm 160×31	1.4	0.3	17-0025-0301	¥2,100	
18cm 180×35	1.4	0.4	17-0025-0302	¥2,600	
20cm 200×39	1.4	0.5	17-0025-0303	¥2,700	
22cm 220×43	1.6	0.6	17-0025-0304	¥3,100	
24cm 240×46	1.6	0.7	17-0025-0305	¥3,600	
26cm 260×51	1.6	0.9	17-0025-0306	¥3,800	
28cm 280×56	2.0	1.3	17-0025-0307	¥5,000	
30cm 300×57	2.0	1.5	17-0025-0308	¥5,700	

匠の技 本物志向

熱伝導率が良く、保温性が高い鉄の特性で食材をふっくらと焼き上げることが出来ます。鍋肌に油がしっかりとなじみ、余分な「油分」「水分」が食材に戻らないから美味しく調理出来ます。



⑥ 匠の技 鉄フライパン

外径×高さ	底径	板厚	kg		
24cm 240×100	170	1.6	0.9	17-0025-0601	¥2,800
26cm 260×110	185	1.6	1.1	17-0025-0602	¥3,130
28cm 280×105	205	1.6	1.2	17-0025-0603	¥3,300

表面加工:クリアー焼付塗装



⑦ 匠の技 鉄 いため鍋 28cm

外径×高さ	底径	重量		
17-0025-0701	115	1.2kg	¥3,800	

板厚:1.4  
表面加工:クリアー焼付塗装



⑧ イシガキ 鉄鋳物フライパン

内径×高さ	kg	底径		
15cm 140×27	0.6	118	17-0025-0801	¥1,850
18cm 170×29	0.77	142	17-0025-0802	¥2,600
21cm 200×33	1.34	170	17-0025-0803	¥2,800

大きさも高さも丁度よい。厚さ約4mmの南部鉄器フライパン。



⑨ 南部鉄器 フライパン

内径×高さ	kg	底径		
17cm 170×30	1.2	145	17-0025-0901	¥5,000
21cm 210×45	1.7	175	17-0025-0902	¥7,000
24cm 235×50	2.2	185	17-0025-0903	¥8,000

材質:鉄鋳物

●厚みのある鉄が熱を効率よく食材に伝えます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。