

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-27	株式会社クイックパック	0564-59-3525

027

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
ホテルフライパン・
番煎し・パット

003
給湯器具・食器

004
コンテナ類

005
キッチンポット
保存容器

006
ボトルザル
酒物受け皿

007
まな板
包丁・砥石

008
中華用品
鍋類・バスマシン

009
揚げ物用品



① KYS アルミフライパン [AFPB-03]

内径×高さ	kg	板厚		
19cm 176×38	0.44	3.0	17-0027-0101	¥3,200
22cm 200×45	0.55	3.0	17-0027-0102	¥3,400
26cm 252×48	0.88	3.5	17-0027-0103	¥4,800
32cm 300×55	1.40	4.0	17-0027-0104	¥6,600
37cm 349×60	1.95	4.0	17-0027-0105	¥8,400



② KYS ノンスティック アルミフライパン [AFPB-04]

内径×高さ	kg	板厚		
19cm 176×38	0.44	3.0	17-0027-0201	¥ 3,500
22cm 200×45	0.55	3.0	17-0027-0202	¥ 4,200
26cm 252×48	0.88	3.5	17-0027-0203	¥ 4,900
32cm 300×55	1.40	4.0	17-0027-0204	¥ 8,200
37cm 349×60	1.95	4.0	17-0027-0205	¥10,600

●内面フッ素樹脂加工



③ KYS アルミフライパン用 クールハンドル [AFPB-29]

	全長		
S(19-22cm用)	115	17-0027-0301	¥370
M(26cm用)	130	17-0027-0302	¥450
L(32-37cm用)	166	17-0027-0303	¥550

材質:シリコンゴム
※①、②専用です。



ハンドル裏面

DONシリーズ

プロの世界で30年以上、親しまれています。持ち手から鍋まで全てアルミ素材。乳化(油と水が混ざり合う)しやすく、パスタ料理などに最適。

アルミフライパンにフッ素コーティングを施した商品。軽さ、熱伝導率はそのままに焦げつきにくさを解消しました。プロユース商品が一般家庭でも使いやすく!



④ アカオDON アルミフライパン [AFPB-05]

内径×高さ	kg	板厚		
18cm 180×42	0.45	3.0	17-0027-0401	¥ 7,000
21cm 210×48	0.61	3.0	17-0027-0402	¥ 7,600
24cm 240×55	0.78	3.0	17-0027-0403	¥ 8,200
27cm 270×59	0.97	3.0	17-0027-0404	¥ 9,200
30cm 300×64	1.18	3.0	17-0027-0405	¥11,000
33cm 330×66	1.70	3.8	17-0027-0406	¥14,500
36cm 360×70	1.90	3.8	17-0027-0407	¥16,000



⑤ アカオDON FC フライパン [AFPB-06]

内径×高さ	kg	板厚		
18cm 180×42	0.45	3.0	17-0027-0501	¥12,500
21cm 210×48	0.61	3.0	17-0027-0502	¥13,500
24cm 240×55	0.78	3.0	17-0027-0503	¥15,000
27cm 270×59	0.97	3.0	17-0027-0504	¥16,500
30cm 300×64	1.18	3.0	17-0027-0505	¥22,000
33cm 330×66	1.68	3.8	17-0027-0506	¥29,000
36cm 360×70	1.91	3.8	17-0027-0507	¥33,000

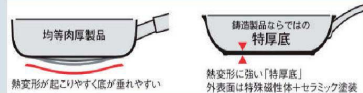
●内面フッ素樹脂加工



マイスターシリーズ

プロの技に応える確かな品質。使いやすさと優れた耐久性。

質のちがいは、丈夫で熱保有力に優れた「特厚底」



鋳造製フライパンは、鋳造された状態から自然硬化する過程で独特な結晶組織を形成。熱をたっぷり蓄え全面を均一に加熱し、加熱ムラのない「特厚底」と特徴としています。底面が加熱される電磁調理器などのクッキングヒーターの熱源に対し、熱変形に強く長くお使いいただけます。



⑥ マイスター IH BCフライパン [AFPB-01]

外径×深さ	kg	底板厚	底径		
18cm 180×42	0.6	3.3	124	17-0027-0601	¥11,500
21cm 210×48	0.8	3.3	148	17-0027-0602	¥13,000
24cm 240×54	1.0	3.3	162	17-0027-0603	¥14,500
27cm 270×58	1.1	3.3	187	17-0027-0604	¥16,000
30cm 300×62	1.4	3.5	209	17-0027-0605	¥18,000
33cm 330×66	1.8	4.0	233	17-0027-0606	¥22,000
36cm 360×70	2.1	4.0	251	17-0027-0607	¥25,000

材質:アルミキャスト製

⑦ マイスター IH CTフライパン [AFPB-02]

内径×深さ	kg	底板厚	底径		
18cm 180×42	0.6	3.3	124	17-0027-0701	¥13,000
21cm 210×48	0.8	3.3	148	17-0027-0702	¥14,500
24cm 240×54	1.0	3.3	162	17-0027-0703	¥17,000
27cm 270×58	1.1	3.3	187	17-0027-0704	¥18,000
30cm 300×62	1.4	3.5	209	17-0027-0705	¥21,500
33cm 330×66	1.8	4.0	233	17-0027-0706	¥25,000
36cm 360×70	2.1	4.0	251	17-0027-0707	¥30,000

材質:アルミキャスト製
●内面テフロンプラチナ加工

プロユースにふさわしい、使いやすさと品質の高さ

プロマイスターはシンプルなアルミ製のフライパン。品質の高いアルミキャスト<鋳造>製で、熱変形に強く耐久性に優れています。十分に厚みを持たせた本体の底面は、熱伝導がよく保温性も高いので、熱をたっぷりと蓄えフライパン全面を均一に加熱してくれます。



ハンドルは重心をとりやすいロングハンドルを採用。持ちやすく疲れにくい機能性を考慮しました。



⑧ アルミ プロマイスター BCフライパン [AFPB-12]

内径×深さ	kg	板厚		
18cm 180×42	0.47	3.3	17-0027-0801	¥ 6,500
21cm 210×48	0.63	3.3	17-0027-0802	¥ 7,200
24cm 240×54	0.80	3.3	17-0027-0803	¥ 8,500
27cm 270×58	1.00	3.3	17-0027-0804	¥ 9,500
30cm 300×62	1.25	3.5	17-0027-0805	¥11,000
33cm 330×66	1.57	4.0	17-0027-0806	¥14,000
36cm 360×70	1.93	4.0	17-0027-0807	¥16,500

⑨ アルミ プロマイスター CTフライパン [AFPB-13]

内径×深さ	kg	板厚		
18cm 180×42	0.47	3.3	17-0027-0901	¥ 8,200
21cm 210×48	0.63	3.3	17-0027-0902	¥ 9,500
24cm 240×54	0.80	3.3	17-0027-0903	¥12,000
27cm 270×58	1.00	3.3	17-0027-0904	¥13,000
30cm 300×62	1.25	3.5	17-0027-0905	¥14,500
33cm 330×66	1.57	4.0	17-0027-0906	¥18,000
36cm 360×70	1.93	4.0	17-0027-0907	¥24,000

●内面テフロンプラチナ加工

※上記の価格には消費税は含まれておりません。