

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-28	株式会社クイックパック	0564-59-3525

001 鍋・フライパン

料理道具

厨房用品

028

NEW PRO series



① KYS NEWPRO IHエクスカリバーフライパン [AFPA-02]

内径×高さ	kg	板厚	底径	商品番号	価格
20cm 200×40	0.6	0.8	144	17-0028-0101	¥ 7,200
22cm 220×50	0.8	0.8	164	17-0028-0102	¥ 8,200
24cm 240×50	1.0	0.8	183	17-0028-0103	¥ 9,400
26cm 260×50	1.2	0.8	204	17-0028-0104	¥10,600
28cm 280×50	1.3	0.8	224	17-0028-0105	¥11,800

●耐摩耗性が強いエクスカリバーコーティング加工

握りやすく、滑りにくいハンドル



- 耐蝕・耐摩耗に優れた材質を使用し、形状も安全性・利便性を追求しました。
- 鍋底に熱効率の高い三層鋼を使用することで調理時間を短縮します。
- 電磁調理器対応。



② プロデンザフライパン [AFPA-03]

口径	高さ	底径	商品番号	価格
18cm	0.8	40	17-0028-0201	¥ 8,700
21cm	1.2	45	17-0028-0202	¥ 9,900
24cm	1.9	50	17-0028-0203	¥11,550
27cm	2.6	55	17-0028-0204	¥13,350
30cm	3.5	60	17-0028-0205	¥17,050
33cm	4.6	65	17-0028-0206	¥19,800
36cm	5.9	70	17-0028-0207	¥22,250

材質：SUS444(18クロームモリブデン鋼)

GLADEX[®] ロイヤルシリーズ

クラデックス 素材の違いがすべてを決定する。

- 単一素材ではあきらめないプロのために開発された器物（ロイヤルシリーズ）です。

複合素材の器物は耐久性・合理性から広く一般家庭として普及しましたが、プロこそ実力をたしかめていただきたい。クラデックスのマルチ効果を、手にして、使えば使うほどその価値がわかっていたただけははずです。美をとるプロフェッショナルにご真価の値するハイテク時代の器物です。

- 爆発圧着がきめて 三層鋼造のマジック

耐久性や保温性に優れた高級304Lステンレスの性質と熱伝導性に優れたカーボンスチールの長所を複合せた、まったく新しい素材です。爆着とは2種の性質の違う金属を火薬の強大な爆発力で接合面をクサビのように入り組ませた接合した素材ですから、プロに必要な急加熱や急冷といった酷使にも、剥離の心配がありません。



③ 18-10 ロイヤルフライパン XFD [AFPA-04]

内径×高さ	kg	板厚	底径	商品番号	価格
18cm 180×40	0.5	1.0	130	17-0028-0301	¥ 8,300
20cm 200×43	0.58	1.0	147	17-0028-0302	¥ 9,100
22cm 220×47	0.68	1.0	163	17-0028-0303	¥ 9,900
24cm 240×50	0.76	1.0	177	17-0028-0304	¥10,600
26cm 260×54	0.88	1.0	190	17-0028-0305	¥11,400
30cm 300×60	1.53	1.5	218	17-0028-0306	¥14,400
33cm 330×63	1.70	1.5	236	17-0028-0307	¥15,900

●クラデックス爆着3層構造



④ 18-10 ロイヤル FC フライパンXFD(T) (フッ素樹脂加工) [AFPA-05]

内径×高さ	kg	板厚	底径	商品番号	価格
18cm 180×40	0.5	1.0	130	17-0028-0401	¥ 9,900
20cm 200×43	0.58	1.0	147	17-0028-0402	¥10,800
22cm 220×47	0.68	1.0	163	17-0028-0403	¥11,800
24cm 240×50	0.76	1.0	177	17-0028-0404	¥12,700
26cm 260×54	0.88	1.0	190	17-0028-0405	¥13,700
30cm 300×60	1.53	1.5	218	17-0028-0406	¥17,100
33cm 330×63	1.70	1.5	236	17-0028-0407	¥19,000

●クラデックス爆着3層構造



⑤ フジH いため銅DX 27cm [AEML-10]

17-0028-0501 ¥14,500
サイズ：φ270×H72 底径：180 重量：1.3kg
●内面フッ素樹脂加工

⑥ フジH フライパンDX [AEML-09]

サイズ	商品番号	価格
20cm φ200×H43	17-0028-0601	¥ 7,200
22cm φ220×H45	17-0028-0602	¥ 9,700
24cm φ240×H60	17-0028-0603	¥11,600
26cm φ260×H55	17-0028-0604	¥13,300

●内面フッ素樹脂加工



⑦ フィッスラー オリジナルプロフィコレクションフライパン [AFPA-09]

内径×高さ	kg	底径	商品番号	価格
24cm φ240×H65	1.1	185	17-0028-0701	¥32,000
28cm φ280×H70	1.8	225	17-0028-0702	¥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「ノボグリップ」によって、表面はカリッと中はジュースに調理ができます。
 - 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



⑧ フィッスラー スティルクス プロ フライパン [AFPA-10]

内径×高さ	kg	底径	商品番号	価格
20cm φ200×H55	0.8	145	17-0028-0801	¥19,000
24cm φ240×H65	1.1	185	17-0028-0802	¥23,000
28cm φ280×H65	1.8	225	17-0028-0803	¥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た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」



⑨ フィッスラー レヴィタル プラス コンフォート [AFPB-70]

内径×高さ	kg	底径	商品番号	価格
20cm φ200×50	0.8	155	17-0028-0901	¥13,000
24cm φ240×60	1.2	185	17-0028-0902	¥15,000
26cm φ260×65	1.4	195	17-0028-0903	¥16,000
28cm φ280×65	1.5	215	17-0028-0904	¥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
- 優れたノンスティック効果により、ノンオイル調理を叶えます！※レヴィタルコーティングは優れたノンスティック効果を誇りますが、食材・調理によりオイル使用の有・無量は調整ください。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001
009

001
鍋・フライパン

002
ホテルパット

003
給湯器具・食器

004
コンテナ類

005
キッチンボット

006
酒器・水びつ

007
包丁・磁石

008
種類バリエーション

009
揚げ物用品