

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-31	株式会社クイックパック	0564-59-3525

031 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、
バット

003
給食道具・食器

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
中級バスマシン

009
揚げ物用品

THERMOS サーマスフライパン KFC シリーズ

「プラズマ超硬質コート」を施したハイグレードモデルのフライパンシリーズ。
フッ素コートとフライパンの密着性を高め、抜群の耐久性を実現しました。



① サーマス フライパン [AFPB-78] IH

内径×高さ	kg		
20cm 200×50	0.5	17-0031-0101	¥5,200
24cm 240×55	0.7	17-0031-0102	¥5,600
26cm 260×55	0.8	17-0031-0103	¥6,000
28cm 280×55	0.9	17-0031-0104	¥6,600

材質：本体/アルミニウム合金(内面フッ素樹脂加工)
底面/ステンレス鋼 ハンドル/フェノール樹脂



② サーマス 炒め鍋 28cm [AFPB-83] IH

17-0031-0201 ¥7,000
内径×高さ：280×85 重量：1.0kg
材質：本体/アルミニウム合金(内面フッ素樹脂加工)
底面/ステンレス鋼 ハンドル/フェノール樹脂



③ 深くて便利なフライパン [AFPB-61] IH

内径×高さ	kg	底径		
20cm 200×65	0.5	136	17-0031-0301	¥2,500
22cm 220×65	0.5	147	17-0031-0302	¥2,700
24cm 240×70	0.7	151	17-0031-0303	¥2,900
26cm 260×75	0.7	165	17-0031-0304	¥3,100
28cm 280×80	0.8	178	17-0031-0305	¥3,300

材質：本体/アルミニウム合金(内面フッ素樹脂加工)
底面/ステンレス鋼 ハンドル/フェノール樹脂
●焼く・炒める・茹でるなどマルチに活躍する便利な深型タイプ
●耐摩耗試験10万回クリアのストーンマーブル加工で、耐久性も抜群。



④ スタンディ スピコーティング フライパン [AFPB-65] IH

内径×高さ	kg	底径		
20cm 200×50	0.53	155	17-0031-0401	¥4,400
26cm 260×60	0.80	207	17-0031-0402	¥5,000
28cm 280×60	0.89	225	17-0031-0403	¥5,500
30cm 300×60	0.93	250	17-0031-0404	¥6,000

材質：本体/アルミニウム合金(内面フッ素樹脂加工)
底面/鉄・アルミニウム溶射
●耐摩耗試験200万回クリアのWellFlonスピコーティング採用
●くっつきにくく、少量の洗剤でも簡単に汚れを落とすことができます。



⑤ スタンディ スピコーティング いため鍋 28cm [AFPB-66] IH

17-0031-0501 ¥6,000
サイズ：295×H77 重量：9.0kg 底径：201
材質：本体/アルミニウム合金(内面フッ素樹脂加工)
底面/鉄・アルミニウム溶射
●WellFlonスピコーティングを採用しているのでも表面が
つるつとしていて汚れが入り込みにくい。また、こびりつき
にくくお手入れラクラク、少量の油で調理可能。



⑥ 底が広〜いフライパン2 [AFPB-84] IH

内径×高さ	kg	底径		
18cm 180×45	0.40	155	17-0031-0601	¥2,500
22cm 220×45	0.49	190	17-0031-0602	¥2,800
26cm 260×60	0.67	230	17-0031-0603	¥3,500
28cm 280×60	0.74	255	17-0031-0604	¥3,800
30cm 300×60	0.88	270	17-0031-0605	¥4,100

材質：本体/アルミニウム合金
底面/ステンレス鋼(内面フッ素樹脂加工)
●側面の立ち上がり約90°に近いので、焼面が広く一度に
たくさん焼けます。

ダイヤモンドマーブル加工で 耐久性抜群!



⑦ ダイヤモンドマーブルDX フライパン [AFPB-46] IH

外径×深さ	kg	底径		
20cm 204×44	0.47	157	17-0031-0701	¥2,500
26cm 265×58	0.71	197	17-0031-0702	¥3,100
28cm 285×58	0.77	210	17-0031-0703	¥3,800
30cm 305×60	0.90	220	17-0031-0704	¥4,300
★32cm 325×63	1.05	245	17-0031-0705	¥5,000

板厚：2.8
材質：本体/アルミニウム合金(フッ素樹脂加工)
底面/ステンレス鋼 ハンドル/フェノール樹脂
★32cm向い手付



⑧ ダイヤモンドマーブルDX 炒め鍋 28cm [AFPB-39] IH

17-0031-0801 ¥4,000
サイズ：300×H81 重量：0.8kg
底径：178 板厚：2.8
材質：本体/アルミニウム合金(フッ素樹脂加工)
底面/ステンレス鋼 ハンドル/フェノール樹脂



⑨ ブルーダイヤモンドコート IHフライパン [AFPB-27] IH

外径×深さ	kg	底径		
20cm 210×H45	0.74	145	17-0031-0901	¥7,000
26cm 270×H55	1.05	190	17-0031-0902	¥8,500
28cm 290×H55	1.15	210	17-0031-0903	¥9,500

材質：本体/アルミニウム合金(内面フッ素加工、外面シリコン塗装)
底面/鉄溶射加工
取手/フェノール樹脂(耐熱150℃)



⑩ アルトワ フライパン [AFPB-71] IH

外径×深さ	kg	底径		
20cm φ210×45	0.42	146	17-0031-1001	¥2,200
26cm φ270×60	0.67	174	17-0031-1002	¥2,700
28cm φ290×60	0.77	182	17-0031-1003	¥3,300

材質：本体/アルミニウム合金(内面フッ素樹脂塗膜加工)
底面/ステンレス鋼
取手/フェノール樹脂
●ターンリム加工で、フチが厚く丈夫で変形しにくいです。
●金属ヘラ耐摩耗テスト(JIS S 2010:2013) 30万回クリアで耐久性抜群です。



⑪ アルトワ いため鍋 28cm [AFPB-72] IH

17-0031-1101 ¥3,600
サイズ：280×H80 重量：0.78kg
材質：本体/アルミニウム合金(内面フッ素樹脂塗膜加工)
底面/ステンレス鋼
取手/フェノール樹脂
●ターンリム加工で、フチが厚く丈夫で変形しにくいです。
●金属ヘラ耐摩耗テスト(JIS S 2010:2013) 30万回クリアで耐久性抜群です。



⑫ カルナーゼ IHフライパン [AFPB-25] IH

17-0031-1201 ¥3,600
サイズ：285×H57 底径：180 重量：0.77kg
材質：本体/アルミニウム合金(内面フッ素加工)
はり底/ステンレス鋼
取手/フェノール樹脂(耐熱150℃)



⑬ ストリール ステンレス フライパン 18cm [APPA-08] IH

17-0031-1301 ¥3,390
サイズ：全長340×190×85
底径：φ145 重量：0.9kg
材質：本体/ステンアルミクラッド材(内面フッ素樹脂塗膜加工)
ハンドル/シリコン
●焦げ付きにくく、耐久性に優れたフッ素コーティング
●中身が確認できるガラス蓋付

※上記の価格には消費税は含まれておりません。