

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-33	株式会社クイックパック	0564-59-3525

033

厨房用品

料理道具

001 銅・フライパン

料理道具

001  
009

001  
銅フライパン

002  
ホテルパン、  
番重パット

003  
給湯器具  
湯缶

004  
コンテナ類

005  
キッチン  
ポット

006  
ボトルザル  
酒物みびつ

007  
まな板  
包丁盛石

008  
線類  
バランシ

009  
揚げ物用品

銅 玉子焼 昔も今も変わらない伝統の「銅 玉子焼」

●なぜ玉子焼器に銅が使われるの？

銅は熱伝導が高さが特徴で、短時間で均一に加熱することが可能。一部だけ焦げ付いたりせず、ふわふわの玉子焼きを作ることができます。



① 銅玉子焼 関東型 (BTMD-02) ◇

内寸			
15cm	150×150×H30	17-0033-0101	¥7,400
18cm	180×180×H33	17-0033-0102	¥9,200
21cm	210×210×H36	17-0033-0103	¥13,800
24cm	240×240×H39	17-0033-0104	¥16,700
27cm	270×270×H40	17-0033-0105	¥22,600
30cm	300×300×H40	17-0033-0106	¥27,800

材質:本体/銅 柄/天然木

② 銅玉子焼 関東型 うす焼用 (BTMD-10) ◇

内寸			
15cm	150×150×H20	17-0033-0201	¥7,300
18cm	180×180×H20	17-0033-0202	¥9,200
21cm	210×210×H20	17-0033-0203	¥13,800
24cm	240×240×H20	17-0033-0204	¥16,700

材質:本体/銅 柄/天然木

③ 玉子焼用木蓋 関東型 (BTMX-07)

サイズ			
15cm	150×150	17-0033-0301	¥1,800
18cm	180×180	17-0033-0302	¥2,000
21cm	210×210	17-0033-0303	¥2,300
24cm	240×240	17-0033-0304	¥2,500
27cm	270×270	17-0033-0305	¥3,200
30cm	300×300	17-0033-0306	¥4,000

材質:サワラ材



④ 銅玉子焼 関西型 (BTMD-06)

内寸			
10.5cm	105×150×H30	17-0033-0401	¥7,000
12cm	120×165×H30	17-0033-0402	¥7,800
13.5cm	135×180×H30	17-0033-0403	¥8,300
15cm	150×195×H30	17-0033-0404	¥10,000
16.5cm	165×210×H30	17-0033-0405	¥11,300
18cm	180×225×H30	17-0033-0406	¥13,000
19.5cm	195×240×H30	17-0033-0407	¥14,000
21cm	210×255×H30	17-0033-0408	¥16,200
22.5cm	225×270×H30	17-0033-0409	¥24,500
24cm	240×285×H30	17-0033-0410	¥27,700
27cm	270×315×H30	17-0033-0411	¥36,300
30cm	300×345×H30	17-0033-0412	¥41,800

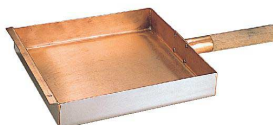
材質:本体/銅 柄/天然木



⑤ 銅玉子焼 名古屋型 (BTMD-04)

内寸			
15cm	195×150×H30	17-0033-0501	¥11,500
16.5cm	210×165×H30	17-0033-0502	¥14,000
18cm	225×180×H40	17-0033-0503	¥17,400
19.5cm	240×195×H40	17-0033-0504	¥20,000
21cm	255×210×H40	17-0033-0505	¥22,800
22.5cm	270×225×H40	17-0033-0506	¥25,000
24cm	285×240×H40	17-0033-0507	¥27,800

材質:本体/銅 柄/天然木



⑥ ロイヤル 玉子焼 銅 XED (BTMD-01) IH

内寸			
14cm	140×275×H35	17-0033-0601	¥36,400
23cm	230×240×H35	17-0033-0602	¥42,900
26cm	260×275×H35	17-0033-0603	¥52,900

板厚:1.5 材質:銅クラッドステンレス鋼



⑦ ふわっと銅のたまご焼き (BTMB-28) IH

内寸×高さ			
9cm	90×145×H25	17-0033-0701	¥6,000
12cm	120×180×H30	17-0033-0702	¥7,000

板厚:1.0  
材質:本体/純銅(内面:錫メッキ、外面:クリア塗装)  
接合部:フック/鉄 柄/天然木  
●銅製ならではの、焼きむらのないフワっとした玉子焼きが作れます。



⑧ 匠技 極 玉子焼 中 (BTMB-29) IH

内寸			
17-0033-0801	165×125×H37		¥4,800

材質:本体/アルミニウム合金(内面ふっ素樹脂塗膜加工)  
柄/木材  
●アルミ鋳物によって熱によるフレキや変形がおきにくくなっています。



⑨ 匠技 極 プロスタイル玉子焼 (BTMB-30) IH

内寸			
15cm	145×145×H31	17-0033-0901	¥5,000
18cm	175×175×H34	17-0033-0902	¥5,500
21cm	205×205×H38	17-0033-0903	¥6,000

材質:本体/アルミニウム合金(内面ふっ素樹脂塗膜加工) 柄/木材  
●アルミ鋳物によって熱によるフレキや変形がおきにくくなっています。



⑩ 楓雅 玉子焼 (BTMB-23) IH

内寸			
17-0033-1001	160×110×H33		¥7,000

材質:本体/アルミニウム合金(内面ふっ素樹脂塗膜加工)  
柄/木材  
●テフロンプラチナプラス加工



⑪ リステアⅢ 玉子焼 (BTMB-31) IH

内寸			
中	165×125×H38	17-0033-1101	¥4,800
小	135×85×H33	17-0033-1102	¥4,000

材質:本体/アルミニウム合金(内面ふっ素樹脂塗膜加工)  
柄/フェノール樹脂  
●傷がつきにくく、油污れが落ちやすい、外面ショットピーニング処理



⑫ ダイヤモンドコート玉子焼 (BTMB-26) ◇

内寸			
17-0033-1201	160×120×H33		¥3,400

サイズ:全長380×135×H60  
重量:0.43kg  
材質:本体/アルミニウム合金  
柄/フェノール樹脂(耐熱温度150℃)  
●内面フッ素樹脂加工



⑬ ブラックストーン 玉子焼 (BTMB-19)

内寸		kg		
特大	230×210×H29	0.47	17-0033-1301	¥2,910
中	130×180×H33	0.34	17-0033-1302	¥2,350

板厚:2.5  
材質:アルミニウム  
●内面フッ素樹脂加工



⑭ ミニシリーズ 玉子焼 (ANSN-13) ◇

内寸			
17-0033-1401	90×135×H30		¥1,200

材質:本体/アルミニウム合金  
柄/フェノール樹脂  
重量:0.16kg  
●内面フッ素樹脂加工



⑮ リーンズⅡ 窓付玉子焼カバースタンド式 12×14~13×18cm用 (BTMX-06) IH

内寸			
17-0033-1501	195×145×H58		¥2,400

重量:220g  
材質:本体/アルミニウム合金(フッ素樹脂加工)  
ガラス/強化ガラス  
●吊り下げ・立て置き2way仕様。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。