

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-38	株式会社クイックパック	0564-59-3525

002 ホテルパン・番重・バット

料理道具

厨房用品

038



① KYS アルミニウムスティック  
ガストロノーム フラットパン [AAGN-05]

サイズ			
1/1	530×325×H23	17-0038-0101	¥8,600
2/3	352×325×H23	17-0038-0102	¥6,600

板厚:1.5



② KYS アルミニウムスティック  
ガストロノーム ウェーブパン [AAGN-06]

サイズ			
1/1	530×325×H29.5	17-0038-0201	¥8,800
2/3	352×325×H29.5	17-0038-0202	¥6,900

板厚:1.5

●焼き物に最適! 焼網がいらさず網を洗う手間がかかりません!

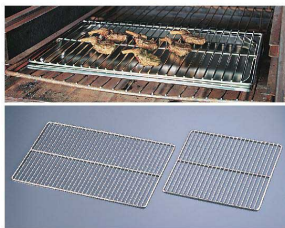


③ KYS アルミニウムスティック  
ガストロノーム エッグパン [AAGN-07]

サイズ			
1/1(14ヶ取)	530×325×H33	17-0038-0301	¥8,800
2/3(8ヶ取)	352×325×H33	17-0038-0302	¥6,900

板厚:1.5

目玉焼きサイズ(1ヶあたり):約φ83



④ KYS 18-8 グリッド網 [AGNP-06]

サイズ			
1/1用	530×325	17-0038-0401	¥8,200
2/3用	352×325	17-0038-0402	¥6,600

目ピッチ:約17mm

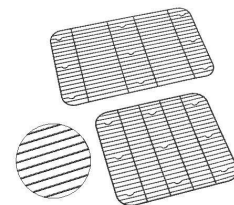
●コンベクションオーブンなどに直接セットして使用する棚アミです。



⑤ KYS 18-8 ガストロノームパン用  
敷アミ(焼網) [AGNA-03]

サイズ			
1/1用	478×276×H12	17-0038-0501	¥3,300
2/3用	310×285×H12	17-0038-0502	¥2,700

●ガストロノームパンの中に敷くタイプの敷アミ(焼網)です。  
●18-8ガストロノームパン深さ25mm・40mm・65mm専用です。  
※ガストロノームパンは別売りになります。



⑥ KYS 18-8 ガストロノームパン用  
敷アミ(セラミック加工) [AGNA-04]

サイズ			
1/1用	478×276×H12	17-0038-0601	¥8,000
2/3用	310×285×H12	17-0038-0602	¥5,800

●セラミックコーティングの為、こびりつきにくく後片づけが簡単です。  
●耐熱性(450°C)に優れた高い硬度で耐摩耗性の為、フッ素に比べ割れません。  
●18-8ガストロノームパン深さ25mm・40mm・65mm専用です。

マイスター アルミホテルパンの特長

- ステンレスに比較し、約1/2の軽さ。作業性が上がります。
- アルマイト加工を施してありますので傷や表面の腐食に強くなっています。
- ステンレス製に比較し、約9倍の熱伝導性能で焼きムラ等がありません。プラストチラーやショウクフリーザーなどの急速冷却にも最適です。調理時間や冷却時間も短縮できます。



⑦ マイスター アルミ  
ホテルパン用 フタ [AHTP-21]

サイズ			
外形寸法	538×328	357×328	
	17-0038-0701	17-0038-0702	
	¥8,500	¥7,300	

●硫酸アルマイト加工で傷や表面の腐食に強い。



⑧ マイスター アルミ ホテルパン [AHTP-19]

深さ	1/1		2/3	
	外形寸法	530×325	354×325	
25mm	板厚	1.2	1.2	
		17-0038-0801	17-0038-0802	
		¥7,000	¥5,800	
	容量:3.5ℓ		容量:1.4ℓ	
40mm		17-0038-0803	17-0038-0804	
		¥7,700	¥6,800	
	容量:5.6ℓ		容量:3.5ℓ	
		17-0038-0805	17-0038-0806	
65mm		¥8,800	¥7,700	
	容量:9.0ℓ		容量:5.1ℓ	
		17-0038-0807	17-0038-0808	
		¥11,000	¥10,000	
100mm		容量:12.5ℓ	容量:7.9ℓ	

●硫酸アルマイト加工で傷や表面の腐食に強い。



⑩ マイスター アルミニウムスティック ホテルパン [AHTP-24]

深さ	1/1		2/3	
	外形寸法	530×325	354×325	
25mm	板厚	1.2	1.2	
		17-0038-1001	17-0038-1002	
		¥11,500	¥9,000	
	容量:3.5ℓ		容量:1.4ℓ	
40mm		17-0038-1003	17-0038-1004	
		¥13,000	¥10,500	
	容量:5.6ℓ		容量:3.5ℓ	
		17-0038-1005	17-0038-1006	
65mm		¥14,000	¥11,500	
	容量:9.0ℓ		容量:5.1ℓ	
		17-0038-1007	17-0038-1008	
		¥17,000	¥15,500	
100mm		容量:12.5ℓ	容量:7.9ℓ	

●内面フッ素加工で焦げ付きを防止し汚れもつきにくく、洗浄の時間短縮が可能。

深さ	1/1		2/3	
	外形寸法	530×325	354×325	
25mm	板厚	1.2	1.2	
		17-0038-0901	17-0038-0902	
		¥8,500	¥7,700	
	容量:3.5ℓ		容量:1.4ℓ	
40mm		17-0038-0903	17-0038-0904	
		¥10,500	¥9,200	
	容量:5.6ℓ		容量:3.5ℓ	
		17-0038-0905	17-0038-0906	
65mm		¥12,500	¥10,500	
	容量:9.0ℓ		容量:5.1ℓ	

●硫酸アルマイト加工で傷や表面の腐食に強い。

アルミニウムスティックの特長

- オキツム塗装  
耐熱・耐候性に優れたシリコン樹脂を主成分とした塗装

深さ	1/1		2/3	
	外形寸法	530×325	354×325	
25mm	板厚	1.2	1.2	
		17-0038-1101	17-0038-1102	
		¥13,500	¥10,500	
	容量:3.5ℓ		容量:1.4ℓ	
40mm		17-0038-1103	17-0038-1104	
		¥15,500	¥12,500	
	容量:5.6ℓ		容量:3.5ℓ	
		17-0038-1105	17-0038-1106	
65mm		¥17,000	¥14,000	
	容量:9.0ℓ		容量:5.1ℓ	

●内面フッ素加工で焦げ付きを防止し汚れもつきにくく、洗浄の時間短縮が可能。

※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  
鍋  
009

001  
鍋  
009

002  
番重  
バット  
003

003  
給湯器具  
004

004  
コンテナ類

005  
キッチン  
006

006  
ボール  
007

007  
まな板

008  
中華  
009

009  
揚げ  
009