

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-606	株式会社クイックパック	0564-59-3525

051 バーベキュー・アウトドア用品

軽食・鉄板焼用品

厨房用品

606



**① ラオス備長炭 (15kg)** [ESMI-13] ◆  
サイズ  
切小丸 φ約30×130~200 17-0606-0101 ¥31,300  
荒小丸 φ約30×60~120 17-0606-0102 ¥28,000  
●燃料用の他に、花器用としてもご利用いただけます。



**② 大黒新備長炭 15kg** [ESMI-07] ◆  
17-0606-0201 ¥13,000  
サイズ: φ32×70~200 (1本当たり)  
●爆跳しない、安定した品質の商品です。



**③ 維新備長 10kg (白炭)**  
[ESMI-10] ◆  
17-0606-0301 ¥8,900



**④ 備長炭 6kg入** [ESMI-08] ◆目  
17-0606-0401 ¥9,800  
材質:天然木  
●火持ちが長く、煙が少ない。



**⑤ オガ備長炭 6kg入** [ESMI-09] ◆目  
17-0606-0501 ¥4,500  
材質:主原料/木炭粉(カシ・ナラ)  
●焼肉店でも多く使用されている本格的なオガ備長炭です。  
●環境に配慮して、オガくずを固めて作った炭です。



**⑥ エコ発着炭 6kg**  
M-6725 [ESMI-08] ◆目  
17-0606-0601 ¥3,700  
サイズ:φ50×H50  
材質:木炭粉  
●燃焼時間約1時間30分



**⑦ 耐熱グローブ F5201 (2枚1組)** [AOMT-26] □目  
17-0606-0701 ¥3,300  
全長:260  
耐熱温度:350°C  
材質:外側/ノーマックス70%、ケブラー30%  
内側/コットン100%  
●指が自由に動かせる二重構造五本指タイプの耐熱グローブ。  
●汚れても洗えるので衛生的です。



**⑧ ボロ口袋 (2枚1組)** [AOMT-08] □  
17-0606-0801 ¥880  
全長:250  
●多色混同(色の指定はできかねます。)



**⑨ 18-0 炭バサミ (板厚0.7mm)**  
[ESMB-05] □  
19.5cm 17-0606-0901 ¥340  
24.0cm 17-0606-0902 ¥430  
30.0cm 17-0606-0903 ¥490  
36.5cm 17-0606-0904 ¥580  
●焼き肉用トングとしても最適です。



**⑩ 18-0 炭バサミ 厚口 (板厚1.0mm)** [ESMB-06] ◆  
19.5cm 17-0606-1001 ¥380  
24.0cm 17-0606-1002 ¥400  
30.0cm 17-0606-1003 ¥510  
36.5cm 17-0606-1004 ¥630



**⑪ ステンレス 火バサミ** [ESMB-02] ◆  
45cm 17-0606-1101 ¥290  
60cm 17-0606-1102 ¥510



**⑫ 鉄製 火バサミ** [ESMB-03] ◆  
44cm 17-0606-1201 ¥450  
60cm 17-0606-1202 ¥620

## KYS“窒化鉄”焼網

～網が使えなくなる原因を解消します。～

- ① サビにくい。**  
鉄なのにサビに強い！軽く水気を切っていただくだけでOKです。
- ② 歪みにくい。**  
一般的なメッキされた焼き網よりも歪みに強い。表面が硬く耐摩耗性に優れております。
- ③ 焦げ付きにくい。**  
面全面焦げ落としが楽になります！洗えばスルリと落ちる。



メッキやコーティング塗装とは製造原理が大きく異なり、鉄に窒素原子を浸透させます。窒化処理による効果が半永久的に持続するため、大幅なコストダウンが見込めます。



**⑬ KYS 業務用焼網 (窒化鉄)** [EAMI-07] ◆  
サイズ  
24号 240×210 17-0606-1301 ¥4,100  
27号 270×240 17-0606-1302 ¥4,600  
30号 300×270 17-0606-1303 ¥5,000  
材質:鉄(窒化処理)  
●φ2.5 クリンプ13mm目  
●高い熱効率と高い耐食性を併せ持つ窒化鉄使用。

プロが好むタフな焼網！



**⑭ KYS 業務用焼網** [EAMI-08] ◆  
サイズ  
24号 240×210 17-0606-1401 ¥2,200  
27号 270×240 17-0606-1402 ¥2,700  
30号 300×270 17-0606-1403 ¥3,200  
33号 330×300 17-0606-1404 ¥3,900  
36号 360×330 17-0606-1405 ¥4,600  
39号 390×360 17-0606-1406 ¥4,800  
45号 450×400 17-0606-1407 ¥5,900  
50号 500×400 17-0606-1408 ¥6,200  
60号 600×400 17-0606-1409 ¥7,600  
材質:鉄、クロームメッキ  
●φ2.5mm クリンプ13mm目  
※中央部補強線: 24~30号/なし  
33~39号/1本あり 45~60号/2本あり

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

軽食・鉄板焼用品

047  
〜  
051

047  
調理用品

048  
ビブ

049  
たき網

050  
鉄板焼

051  
アウトドア用品