

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-46	株式会社クイックパック	0564-59-3525



1 タイガー 電気圧力鍋 COK-B220WM
 (AAT-97) 1-0046-0101 ¥35,000

281×274×H226
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:650W
 使用最高圧力:15kPa 満水容量:2.2ℓ
 最大予約時間:12時間 コード長さ:1.1m
 最大保温時間:12時間 質量:3.6kg
 ●つゆ受け、内ぶたは食洗器に対応しており、使った後の片付けもラクにできます。
 ●やさしい圧力をかけるうま圧(約1.15気圧)なら煮崩れしにくく柔らかく、おいしい食感に仕上げます。
 ●調理レバートー11役搭載。



2 タイガー 電気圧力鍋 COK-B400WM
 (AAT-96) 1-0046-0201 ¥41,000

319×324×H257
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:760W
 使用最高圧力:15kPa 満水容量:4.0ℓ
 最大予約時間:12時間 コード長さ:1.1m
 最大保温時間:12時間 質量:4.6kg
 ●高圧力の電気圧力鍋に比べて調理時間が約半分です。
 ●調理レバートー11役搭載。



3 東芝 電気圧力鍋 RCP-30R(K)
 (AAT-92) 1-0046-0301 ¥26,000

282×266×H275
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:700W 調理容量:2ℓ
 圧力:1.8気圧/1.4気圧 満水容量:3ℓ
 炊飯容量:白米/2~5合 質量:4kg
 玄米/2~4合 コード長さ約1.0m
 付属品:計量カップ(180ml)、おたま、しゃもじ、つゆ受け、別冊料理集
 ●圧力調理、炒める、煮込み、無水調理、低温調理、炊飯、保温とマルチな使い方ができます。
 ●食材や料理に合わせて、ぴったりな圧力(1.8気圧/1.4気圧)に切替えます。
 ●圧力や加熱時間の設定なしで調理ができる自動調理メニューを全10種類搭載。



沸騰しなくても煮える?

食材を煮るのに沸騰させ続ける必要がありません。牛肉は80℃を15分、じゃがいもなら85℃を20分、小豆でも85℃を90分保つ事で中まで熱が通ります。つまり魔法瓶構造のシャトルシェフなら高い保温力でどんな素材もおいしく調理できます。

真空保温調理器



4 シャトルシェフ (ASY-G1) G

	クリアステンレス (CS)	クリアブラウン (CBW)		
KBG-3000	1-0046-0401	1-0046-0402	310×265×H190	¥26,000
KBG-4500	1-0046-0403	1-0046-0404	310×265×H240	¥30,000

●保温容器の蓋はダンパー入のヒンジ式で静かに閉まります。
 ●内鍋の蓋は保温容器の蓋の内側に置く事が出来ます。

仕様

品番	内鍋容量 (ℓ)	調理鍋径 (cm)	本体質量 (kg)	特長		
				料理鍋	ガラス蓋	クッキングブック
KBG-3000	3.0	20	2.7	○	○	○
KBG-4500	4.5	20	3.1	○	○	○

保温調理だから、手間のかかる料理もカンタンです



●ステンレス魔法びん構造で高い保温力!!

5 シャトルシェフ (ASY-93) G



	開口	奥行	高さ	
1-0046-0501	KPS-6001	365	325	240 ¥35,000
1-0046-0502	KPS-8001	365	320	285 ¥40,000

●内鍋は電磁調理器で加熱調理ができ、熱伝導に優れた底面3層構造です。

仕様

品番	内鍋容量 (ℓ)	調理鍋径 (cm)	本体質量 (kg)
KPS-6001	6.0	24.5	4.6
KPS-8001	8.0	24.5	5.1

●調理鍋:層構3層構造 ●クッキングブック付



6 真空保温調理器 ハンドル付シャトルシェフ RPF-3000
 (ASY-HO) 1-0046-0601 ¥20,000

255×255×H180
 内鍋容量:3.0ℓ
 調理鍋径:24.5cm
 本体質量:2.6kg
 ●持ち運びに便利なハンドル付で小さな食卓としても使用できます。
 ●ご飯3カップまで炊く事が出来ます。
 ※本品にはクッキングブックは付属しません。

内鍋と外鍋の組合せによる 余熱調理鍋



7 ニューグッドベントリー 余熱調理鍋 (ATY-71)

cm	内径	深さ	ℓ	底径	
1-0046-0701	18	180	102	2.5	155 ¥12,000
1-0046-0702	22	220	110	4.0	185 ¥15,000

外鍋 200×122 3.7 160
 質量:2.03kg
 外鍋 240×137 6.0 200
 質量:2.59kg

材質 内鍋:NAR-160特殊ステンレス 0.8mm
 外鍋:三層鋼 0.8mm
 蓋 :18-8ステンレス 1.0mm

●特長
 ●内鍋と外鍋の組合せによる予熱調理鍋
 ●余熱調理可能な為、沸騰時間・加熱時間の短縮で省エネルギー
 ●湯煎鍋としても使用可能
 ●内鍋も外鍋も直火OK!電磁調理器OK!
 ●スタッキングできて収納上手

鍋類

フライパン
グリルパン
ホテルパン

ガストロノームパン

パット・番重
コンテナ

食缶 給食道具

キッチンポット
保存容器

ボールザル
漬物米づつ

庖丁ナイフ・砥石

まな板・庖丁差
殺菌庫

そばうどん
バスタ用品

蒸し器中華
揚げ物用品