

| | | |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20661-550 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |



① **メセラゼロ 玉子焼 S-1336**

(AMS-P9) **1-0550-0101 ¥4,000**

145×195×H36 425g
内142×192×H34
IH対応底:126×160
板厚:1.5

材質:本体/ステンレス鋼、アルミニウム合金
ハンドル/フェノール樹脂
内面/セラミック塗膜加工
●表面が硬くキズがつきにくい耐食性に優れたセラミック塗膜加工。
●遠赤外線効果で、表面はパリッと中はジュシーに仕上がります。



⑤ **ドリス アルミ玉子焼き**

(ADL-M1)

| | 内寸 | 深さ | 重 | 価格 |
|-------------|---------|----|-----|--------|
| 1-0550-0501 | 100×150 | 30 | 335 | ¥2,500 |
| 1-0550-0502 | 130×180 | 30 | 415 | ¥2,700 |
| 1-0550-0503 | 150×180 | 30 | 445 | ¥3,000 |
| 1-0550-0504 | 180×230 | 30 | 565 | ¥3,400 |

板厚:2.4
●内面フッ素樹脂加工



⑧ **18-10 ロイヤル 目玉焼 HSD-160 (蓋付)**

(AMD-01) **1-0550-0801 ¥7,000**

内φ165×H30



⑩ **南部鉄 オムレツパン**

(AOM-03)

| | 内径 | 深さ | kg | 底径 | 価格 |
|-------------|--------|--------|------|-----|--------|
| 1-0550-1001 | 24-004 | 176×35 | 1.07 | 125 | ¥7,500 |
| 1-0550-1002 | 24-005 | 203×40 | 1.60 | 140 | ¥8,500 |
| 1-0550-1003 | 24-006 | 235×45 | 1.70 | 160 | ¥9,000 |



② **センレンキャスト 玉子焼**

(ASN-19) **1-0550-0201 ¥5,500**

200×140×H37 0.51kg
内190×130×深さ34

材質:本体/アルミニウム合金(マグネシウム合金)
内面/テフロン® プラチナプラス加工
●アルミ-マグネシウム合金使用で、軽くて丈夫。
●熱変形に強いアルミキャスト製
●内面は耐久性抜群!最高級のコーティング。



⑥ **楓雅(フーガ) 玉子焼 19×13cm**

(AFG-03) **1-0550-0601 ¥7,000**

196×136×H36 495g
内160×110×深さ33
底厚:3.0

材質:本体/アルミニウム合金
取手/フェノール樹脂、木材、アルミ合金
内面/テフロン® プラチナプラス加工
外面/サテン仕上



⑨ **TKG IHオムレツパン**

(AHL-Q3)

| | cm | 内径 | 深さ | kg | 底径 | 価格 |
|-------------|----|--------|------|-----|-----|--------|
| 1-0550-0901 | 20 | 198×25 | 0.37 | 132 | 132 | ¥3,740 |
| 1-0550-0902 | 22 | 215×28 | 0.42 | 132 | 132 | ¥4,000 |
| 1-0550-0903 | 24 | 235×30 | 0.53 | 165 | 165 | ¥4,300 |



③ **匠技 極 プロスタイル玉子焼 (ATK-B9)**

| | cm内 | 外寸 | 深さ | kg | 価格 |
|-------------|-----|-------------|----|------|--------|
| 1-0550-0301 | 15 | 165×165×H36 | 31 | 0.61 | ¥5,000 |
| 1-0550-0302 | 18 | 195×195×H39 | 34 | 0.79 | ¥5,500 |
| 1-0550-0303 | 21 | 225×225×H43 | 38 | 0.92 | ¥6,000 |

④ **匠技 極 玉子焼 中**

(ATK-C0) **1-0550-0401 ¥4,800**

201×148×H42 0.63kg 内165×125×深さ37

材質:本体/アルミニウム合金(底厚4mm)
内面/テフロン® プラチナプラス加工
外面/ピーニング加工



⑦ **匠技 極 目玉焼 17cm**

(ATK-C1) **1-0550-0701 ¥4,000**

内φ170×深さ38

材質:本体/アルミニウム合金(底厚4mm)
内面/テフロン® プラチナプラス加工
外面/ピーニング加工



材質:本体/アルミニウム合金
底面/18-0ステンレス
取っ手/18-8ステンレス
表面加工:内面/フッ素樹脂加工
外面/焼付塗装
●板厚:2.6mm



⑪ **洋食工房 オムフライパン**

KS-2294

(AOM-08) **1-0550-1101 ¥2,000**

外径 深さ kg

380×220×65 0.48

オムレツ部:100×190
材質:本体/アルミダイキャスト(内面フッ素樹脂加工)
ハンドル/フェノール樹脂
●きれいなオムレツ・オムライスが誰でも簡単にできます。



⑫ **18-8 片口鍋(目盛付)**

(GKT-77)

| | φ | kg | 価格 |
|---------------|----------|-----|--------|
| 1-0550-1201 大 | φ165×H95 | 1.4 | ¥7,800 |
| 1-0550-1202 中 | φ150×H85 | 0.9 | ¥6,800 |
| 1-0550-1203 小 | φ135×H75 | 0.7 | ¥5,800 |

うらごし・フルイ
スリブ・みぞこし
レードルトンク
ターナー

泡立・水マッペ
調味料入・ローソト

卸金・すり鉢
マッシャー・天突

和食用小物・寿司
おにぎり型

皮型・細工用品
むむき・玉子切

チーズ・バター
肉用品

ハサミ・検抜
缶切類

はかり・タイマー

温度計・湿度計

濃度計・塩素計類