

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-66	株式会社クイックパック	0564-59-3525

MULTICAST

熱効率に優れた厚手の鍋と蓋で、さまざまな調理が可能

●煮る、茹でる、蒸す、炊く、炒める、焼く、揚げ、無水調理などオールマイティに使えます。



1 TKG マルチキャスト (アルミ鑄造ホーロー万能鍋)

(ABV-CO) ¥16,000

1-0066-0101 セサミグレー

1-0066-0102 パニラホワイト

本体φ219×深さ80 880g 2.5ℓ 底径172
フタφ219×深さ42 930g 1.3ℓ 底径168
●外面は汚れの落としやすいホーロー加工、内面は
シミや臭いがつきにくいセラミック加工。
●底厚4.0mmの厚手調理器。高い蓄熱性で適温に
なったら中火以下で充分な省エネルギータイプ。

■水無しで(乾燥物以外)調理できるので、
うま味や栄養をのがさない!

●熱伝導に優れたアルミ製で、精密に作られた気密
性が高いので、食材の水分や調味料のみで料
理ができます。

■おいしさの秘密は、フレーバーリターン

●蓋の内側にある突起は、食材の持っている自然
なフレーバー(風味)や栄養分を蒸気とともに循
環させるものです。

材質:本体/アルミニウム合金
内面/セラミック加工
外面/ホーロー加工
ハンドル/ステンレス鋼

IH サーマテック土鍋 ココット

色移り・臭い移りにくい!

■特長

- 「水張り吸水率0.5%以下」を実現、カビや臭いがつきにくく、水分膨張による破損のリスクを軽減します。
- 「耐熱温度差600℃」なので、冷凍庫に保管した土鍋をそのままIHにかけられるほど、耐久性に優れています。
- 高耐熱ながら薄く作られた鍋は、沸騰までの時間が短く、省エネにつながります。
- 200V電磁調理器はもちろん、100V、ガスレンジ、ハロゲンヒーター、電子レンジ、オープンなどさまざまな熱源に対応します。



	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
1-0066-0201 S	200	80	1.7	1.8	190	¥ 8,000
1-0066-0202 L	238	83	2.7	2.4	226	¥10,000



材質:本体/高耐熱セラミック
蓋/硬質陶器



ロッジ エナメルダッチオーブン 手入れのしやすさ、熱伝導と保温性に優れています。



	内径 × 深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径
3クォート	241 × 84	2.8	5.8	150
4.6クォート	244 × 100	4.3	6.2	170
6クォート	266 × 120	5.6	7.2	170
7.8クォート	292 × 125	7.0	7.8	200

3 ロッジ エナメルダッチオーブン (AEN-03)



	ブルー	レッド	グリーン	オイスターホワイト	パープル	ポピー	ラグーン	グレー	
3クォート	1-0066-0301	1-0066-0302							¥19,000
4.6クォート	1-0066-0303	1-0066-0304							¥21,000
6クォート	1-0066-0305	1-0066-0306	1-0066-0307	1-0066-0308	1-0066-0309	1-0066-0310	1-0066-0311	1-0066-0312	¥24,000
7.8クォート	1-0066-0313	1-0066-0314							¥31,000



4 ロッジ エナメルダッチオーブン 1.5クォート EC1D43



(AEN-04) ¥16,000
内168×74(深さ) 1.4ℓ 2.7kg 底径122

5 ロッジ エナメルオーバルダッチオーブン アクォート



(AEN-06) ¥30,000
1-0066-0501 オイスターホワイト
1-0066-0502 レッド
内317×250×125(深さ) 6.5ℓ 8.5kg 底径252×180

6 ロッジ エナメルキャセロール



(AEN-05) ¥23,000
1-0066-0601 EC3CC33 ブルー
1-0066-0602 EC3CC43 レッド
内289×62(深さ) 3.4ℓ 8.1kg 底径248

7 ロッジ エナメルミニココット ECMCR43 レッド(2分組)



(AEN-07) ¥9,200
内92×50(深さ) 0.2ℓ 0.95kg 底径103

鍋類

フライパン・
グリルパン・

ガストロノームパン・
ホテルパン

パット・番用
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・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・
殺菌庫

そばうどん
パスタ用品

蒸し器・中華・
揚げ物用品