

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20665-61	株式会社クイックパック	0564-59-3525

鍋・こんろ

ゆき鍋／あられ鍋



鍋にも、冷やし鉢にも
目的に応じて一年を通して
お使いいただける商品です。

ゆき鍋

電調 OK ガス コンロ OK ステンレス 二層 & アルミ製



1 **M11-053** 13,400円
ゆき鍋 (大) φ28×高7.5 (内寸φ27×深7.2) 2850cc



2 **M11-054** 10,700円
ゆき鍋 (中) φ25×高6.3 (内寸φ24×深6) 1900cc



3 **M11-055** 7,300円
ゆき鍋 (小) φ21×高5.5 (内寸φ20×深5.2) 1200cc

あられ鍋

電調 OK ガス コンロ OK ステンレス 二層 & アルミ製



4 **M11-050** 13,400円
あられ鍋 φ31 φ31×高7.8 (内寸φ27×深7.5) 3100cc



5 **M11-051** 10,700円
あられ鍋 φ28 φ28×高7 (内寸φ25×深6.7) 2300cc



6 **M11-052** 7,300円
あられ鍋 φ24 φ24×高6.3 (内寸φ20.5×深6) 1460cc

特長

- 電磁調理器、ガスコンロで使用できる鍋です。また冷やし鉢や盛器としてもご使用できます。
- アルミを二種類のステンレスでサンドした三層構造の素材を使用することにより、熱効率が非常に良く、保温性、耐久性に優れた鍋です。

三層	上	0.5mm厚	SUS304ステンレス	18-8(18%クロム、8%ニッケル)ステンレスの代名詞、耐腐食性に優れている
	中	1.5mm厚	アルミ	
	下	0.5mm厚	SUS430ステンレス	磁性がある



- 加熱すると鍋が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。 ●空焚きは絶対にしないで下さい。
- 電磁調理器は、メーカーや機種により出力や火力が異なりますので、お使いの電磁調理器の取扱説明書に従い、適切な出力で使用して下さい。