

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20665-63	株式会社クイックパック	0564-59-3525

鍋・こんろ

黒鍋

黒鍋

黒 鍋 電調 OK ガス コンロ OK ステンレス & アルミ製 1 ~ 3 蓋: SPS 製

特長

- 電磁調理器、ガスコンロで
使用できる鍋です。
- アルミとステンレスの二層
構造の素材を使用すること
により、熱効率が非常に良
く、保温性に優れた鍋です。

1	二層	上	1.5mm厚	アルミ	
		下	0.5mm厚	SUS430ステンレス	磁性がある
2	二層	上	2.5mm厚	アルミ	
3		下	0.5mm厚	SUS430ステンレス	磁性がある



- | | |
|---|--|
| 1 | M11-511 4,500円
黒鍋 φ16.5(蓋付)
φ16.5×高9(内寸φ15×深4) 570cc |
| 2 | M11-512 10,700円
黒鍋 φ24(蓋付)
φ24×高11.5(内寸φ21.5×深5.5) 1650cc |
| 3 | M11-513 12,500円
黒鍋 φ26(蓋付)
φ26×高12.7(内寸φ24×深6.5) 2400cc |



- | | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | M11-074 6,200円
黒鍋 φ20 φ19.6×高5.5(内寸φ18×高5) 1085cc | 5 | M11-075 8,100円
黒鍋 φ23 φ22.6×高6.2(内寸φ21×高5.7) 1435cc |
| 6 | M11-076 10,500円
黒鍋 φ27 φ27×高7(内寸φ25×高6.5) 2255cc | 7 | M11-077 12,200円
黒鍋 φ30 φ30×高7.5(内寸φ27.5×高7) 2890cc |

二層	上	2.5mm厚	アルミ	
	下	0.5mm厚	SUS430ステンレス	磁性がある



- 加熱すると鍋や取っ手が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。鍋つかみ等を必ずご使用下さい。 ●空焚きは絶対にしないで下さい。
- アルミ製品の洗浄は手洗いを推奨しますが、必ずアルミ製品対応の洗剤をご使用下さい。
- 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。