パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20666-165	株式会社クイックパック	0564-59-3525

165 玉子焼

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

①ビタクラフト エッグパン

71 200V

ページコード	商品コード	価格
3360 5-0165-0101	2024700	¥10,000

内寸:130×180×H35
外寸:150×198　底寸:120×150
板厚:2.7　重量:0.6kg
材質:ステンレス／アルミクラッド4層鋼
内面マジックコート

②フジIHパン DX 玉子焼

71 200V

ページコード	商品コード	価格
19.5cm 5-0165-0201	2881500	¥7,000

内寸:130×180×H30
外寸:140×195　底寸:120×160
板厚:2.0　重量:0.5kg
材質:ステンレス／アルミクラッド三層鋼
内面フッ素樹脂加工

③IHマリウス ダイヤモンド 玉子焼

71 200V

ページコード	商品コード	価格
5-0165-0301	2206040	¥3,100

内寸:130×180×H33
外寸:140×188　底寸:110×135
板厚:3.0　重量:0.41kg
材質:本体／アルミニウム合金　底面／ステンレス鋼
ハンドル／フェノール樹脂
内面フッ素樹脂塗膜加工
外面焼付塗装
●耐摩耗性試験100万回クリア
●ダイキャスト製法で軽くて熱効率が良く丈夫
●リベット(ハンドル留め具)がないので汚れがたまりにくく洗いやすい

④IH ルミエール 玉子焼

71 200V

ページコード	商品コード	価格
5-0165-0401	8036700	¥6,000

内寸:190×140×H35
外寸:208×153
板厚:2.6　重量:0.6kg
材質:本体／アルミニウム合金、ステンレス2層鋼
ハンドル／フェノール樹脂
内面テフロンプラチナ加工
●スピニング加工で軽量化

⑤クワトロ IH 玉子焼

75 200V

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
小	5-0165-0501	150× 95	167×114	34	2.6	130× 85	0.5	8305400	¥4,500
中	5-0165-0502	190×140	209×152	35	2.6	150×115	0.7	8305500	製造中止

材質:本体／ステンレス、アルミ4層クラッド材
ハンドル／フェノール樹脂、ステンレス鋼
内面フッ素樹脂塗膜加工
外面ミラー研磨仕上げ

⑥IH ダイヤモンドマーブル DX 玉子焼

71 200V

ページコード	商品コード	価格
5-0165-0601	5051710	¥2,800

内寸:130×180×H33
外寸:134×184　底寸:130×165
板厚:2.8　重量:0.4kg
材質:アルミニウム合金
内面ダイヤモンドマーブル4層コート
●耐久性抜群でキズがつきにくい(金属ヘラ使用可能)

⑦アルプレッサ グリルシックネスパン 玉子焼

71

ページコード	商品コード	価格
5-0165-0701	6555000	¥3,500

内寸:200×225×H35
外寸:204×233　底寸:195×203
板厚:3.7　重量:0.8kg
材質:アルミニウム合金
内面フッ素樹脂加工

⑧アルモニー IH対応 玉子焼

200V

	ページコード	商品コード	価格
F-7184	5-0165-0801	2300080	¥2,100

内寸:129×180×H27
外寸:133×185　底寸:130×160
板厚:2.0　重量:0.34kg
材質:本体／アルミニウム合金
底面／ステンレス鋼
ハンドル／フェノール樹脂
内面フッ素樹脂塗装
外面焼付塗装
●電磁調理器は勿論、あらゆる熱源に適合します。

⑨IH スタンディ スピンコーティング玉子焼

71 200V

内寸	ページコード	商品コード	価格
15×18cm	5-0165-0901	5220110	¥4,600

外寸:167×199　深さ:38　底寸:134×152
板厚:2.8　重量:0.532kg
材質:アルミニウム合金　フェノール樹脂
フッ素樹脂塗膜加工(WellFlonスピンコーティング)
●IH対応なのに底が変形しにくい

〈特許取得済〉

⑩IH アルトワ 玉子焼

71 200V

ページコード	商品コード	価格
5-0165-1001	5219500	¥2,200

内寸:130×180×H73.3
外寸:136×184　底寸:130×170
板厚:2.7　重量:0.38kg
材質:本体／アルミニウム合金
底面／ステンレス鋼
ハンドル／フェノール樹脂
内面ダイヤモンドコート
外面焼付塗装
●耐久性抜群でキズがつきにくい(金属ヘラ使用可能)

⑪MUSUBI IH玉子焼

71 200V

内寸	ページコード	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
130×155 PJ-319	5-0165-1101	135×185	32	2.2	125×160	0.415	2214560	¥2,800

材質:アルミニウム合金、ステンレス板SUS430、フェノール樹脂
内面フッ素加工
●当社独自のIH加工技術の圧縮フッ素加工で、離形性に優れた日本製の玉子焼器です。
●IH200Vからガス火まで幅広くご使用いただけます。
●内面フッ素は、ダイキン・シルクウエアESコートで耐摩耗性試験100万回をクリア

⑫グッドフル IH玉子焼

71 200V

ページコード	商品コード	価格
PK-519	5-0165-1201	2214620	¥1,800

内寸:130×155×H32
外寸:135×185　底寸:125×155
板厚:2.0　重量:0.345kg
材質:アルミニウム合金、ステンレス板SUS430、フェノール樹脂
表面フッ素加工
●独自の圧縮フッ素コートで汚れも落ちやすく金属ヘラもOK!
●IH200Vからガス火まで幅広くご使用いただけます。

⑬鉄匠 窒化玉子焼き

71 200V

	ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
15×9.5cm	5-0165-1301	125× 85	165×112	36	1.6	120× 80	0.475	2201670	¥5,500
19× 14cm	5-0165-1302	165×120	210×153	35	1.6	160×115	0.690	2201680	¥6,000

材質:鉄
表面窒化処理加工
●電磁調理器に限らずガス火などオール熱源対応
●鉄の優れた熱伝導性を生かし美味しく調理できます。
●窒化処理によってさびにくくなっております。
●窒化処理によって細かな凹凸ができ油がなじみやすいです。
※窒化処理は食材をこびりつきにくくする効果はございません。

⑭窒化加工 鉄玉子焼 42576

75 200V

ページコード	商品コード	価格
5-0165-1401	1022741	¥5,000

内寸:140×160×H35
外寸:147×190　底寸:135×155
板厚:1.6　重量:0.68kg　容量:0.9ℓ
材質:鉄、天然木(ブナ材)、アルミダイキャスト
表面窒化処理加工
●窒化加工で鉄なのにサビにくいです。
●内面ファイバーライン加工(細かい凹凸)で食材を点で支え、油なじみも早くなり、こびりつきにくいです。
●握りやすいハンドル形状の木柄です。

⑮南部鉄 木柄 玉子焼

71

ページコード	商品コード	価格
5-0165-1501	0502100	¥6,800

内寸:148×180×H30
外寸:155×187
底寸:136×142
板厚:3.5　重量:1.2kg
材質:鉄鋳物

⑯鉄 なが～い ミニ玉子焼

71

ページコード	商品コード	価格
5-0165-1601	7278900	¥2,900

内寸:200×94×H24
外寸:210(本体まで)×104
底寸:175×88
板厚:1.6　重量:0.45kg
材質:鉄
内面1.6mm透明シリコン塗装

⚠ 200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。