

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20666-166	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

玉子焼 166



①匠技 極 玉子焼き

91

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
--------	----	----	----	----	----	-------	----

中 5-0166-0101 135×190 200×150 37 4.0 0.63 3679210 ¥6,000
材質:本体/アルミニウム合金 ハンドル/天然木
フッ素樹脂塗膜加工(テフロンプラチナプラス)
●アルミニウム合金の優れた熱伝導性で熱ムラが少ないです。
●フッ素樹脂塗膜加工で調理物がこびりつきにくいです。
●外面のピーニング加工は本体の強度を高めます。
●ピーニング加工により汚れが落としやすいです。



②匠技 極 プロスタイル玉子焼

91

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
--------	----	----	----	----	----	-------	----

15cm 5-0166-0201 155×155 165×165 31 4.0 0.61 3690010 ¥6,000
18cm 5-0166-0202 185×185 195×195 34 4.0 0.79 3679310 ¥6,500
21cm 5-0166-0203 215×215 225×225 38 4.0 0.92 3679410 ¥7,000
材質:本体/アルミニウム合金 ハンドル/天然木
フッ素樹脂塗膜加工(テフロンプラチナプラス)
●アルミニウム合金の優れた熱伝導性で熱ムラが少ないです。
●フッ素樹脂塗膜加工で調理物がこびりつきにくいです。
●外面のピーニング加工は本体の強度を高めます。
●ピーニング加工により汚れが落としやすいです。



③リョーガ 玉子焼

91

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
--------	----	----	----	----	----	-------	----

小 5-0166-0301 165×92 177×102 33 4.0 0.4 0233590 ¥5,000
中 5-0166-0302 191×138 201×149 37 4.0 0.6 0233600 ¥6,000
材質:本体/アルミニウム合金 ハンドル/フェノール樹脂
内面テフロンプラチナプラス加工
●厚底のため、蓄熱性に優れ、側面にかけて均一に熱を伝えます。



④ブラックストーン 玉子焼き

ページコード	内寸	外寸	深さ	kg	商品コード	価格
--------	----	----	----	----	-------	----

中 5-0166-0401 130×180 135×185 30 2.4 0.3 3678300 ¥2,300
特大 5-0166-0402 210×230 215×235 30 2.4 0.5 3678400 ¥2,800
材質:本体/アルミニウム ハンドル/フェノール樹脂
内面フッ素加工



⑤ミニシリーズ 玉子焼

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
--------	----	----	----	----	----	-------	----

5-0166-0501 9×13.5cm 95×155 30 1.8 0.16 2007300 ¥1,300
材質:本体/アルミニウム合金
ハンドル/フェノール樹脂
エンドキャップ/66ナイロン
内面フッ素加工



⑥IHパティシエ・オムパン

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

KS-2754 5-0166-0601 6548000 ¥2,500
外寸:φ220×395×H80(※取手含む)
オムレツ形凹部のサイズ:約100×190×H40
重量:0.6kg
材質:アルミニウム合金
内面フッ素樹脂塗膜加工



⑦とりぶるぱん

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

KS-2759 5-0166-0701 6547900 ¥4,000
外寸:210×393(取手含む)×H52
プレートサイズ:210×210
(丸:φ90 長角:192×90)
材質:アルミニウム合金
内面フッ素樹脂塗膜加工



⑧南部鉄 木柄 目玉焼

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

5-0166-0801 0502400 ¥7,500
最大幅:200 深さ:18
板厚:2.7 重量:1.1kg
1個の直径 φ95
材質:鉄鋳物



⑨匠技 極 目玉焼き17cm

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

5-0166-0901 3690110 ¥5,000
外径:180 深さ:38
板厚:4.0 重量:0.48kg
材質:本体/アルミニウム合金
ハンドル/天然木
フッ素樹脂塗膜加工(テフロンプラチナプラス)
●アルミニウム合金の優れた熱伝導性で熱ムラが少ないです。
●フッ素樹脂塗膜加工で調理物がこびりつきにくいです。
●外面のピーニング加工は本体の強度を高めます。
●ピーニング加工により汚れが落としやすいです。



⑩ブラックストーン 目玉焼16cm(蓋付)

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

5-0166-1001 3677310 ¥2,650
外径:165 深さ:42
重量:0.3kg



⑪ブラックストーン フライパン16cm

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

5-0166-1101 3677300 ¥1,750
外径:165 深さ:42
重量:0.2kg
板厚:2.4
材質:本体/アルミニウム
ハンドル/フェノール樹脂
内面フッ素加工



⑫ミニシリーズ フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
----	--------	----	----	----	----	-------	----

14cm 5-0166-1201 144 45 1.8 0.23 2007200 ¥1,300
16cm 5-0166-1202 164 45 1.8 0.24 3002240 ¥1,600
材質:本体/アルミニウム合金
ハンドル/フェノール樹脂
エンドキャップ/66ナイロン
内面フッ素加工



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。

※フライパンカバーはP136をご参照ください。

●このカタログに掲載されている価格は、2025年9月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁