

| | | |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20692-135 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

135 フッ素加工・セラミックコーティング

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

セラフィムシリーズ

材質:本体/アルミニウム合金 内面セラミック加工
ハンドル/木材

●ガス火専用 ●軽量が強いやすいです。 ●熱伝導性に優れるのでムラなく焼けます。 ●PFOAフリー

01 ガス兼用鍋



①セラミックコーティングフライパン 91

| 内径 | ページコード | 外径 | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|---------|-------------|-----|----|-----|-------|----------------|
| 20cm | SRP-F20 | 6-0135-0101 | 211 | 55 | 2.2 | 0.380 | 2513030 ¥4,000 |
| 24cm | SRP-F24 | 6-0135-0102 | 251 | 59 | 2.2 | 0.480 | 2513040 ¥4,500 |
| 26cm | SRP-F26 | 6-0135-0103 | 272 | 60 | 2.2 | 0.555 | 2513050 ¥5,000 |
| 28cm | SRP-F28 | 6-0135-0104 | 291 | 62 | 2.2 | 0.650 | 2513060 ¥6,000 |



②セラミックコーティングディープパン 91

| 内径 | ページコード | 外径 | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|---------|-------------|-----|----|-----|-------|----------------|
| 22cm | SRP-D22 | 6-0135-0201 | 230 | 70 | 2.2 | 0.44 | 2512630 ¥4,500 |

02 ガス専用鍋



③セラミックコーティングいため鍋 91

| 内径 | ページコード | 外径 | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|---------|-------------|-----|----|-----|-------|----------------|
| 28cm | SRP-W28 | 6-0135-0301 | 297 | 69 | 2.2 | 0.7 | 2512620 ¥6,500 |



④セラミックコーティング玉子焼 19×14cm 91

| ページコード | 内寸(焼面) | 外寸 | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|------------|-------------|---------|---------|----|-----|-------|----------------|
| SRP-E19-14 | 6-0135-0401 | 165×125 | 365×152 | 38 | 2.3 | 0.4 | 2512610 ¥5,000 |

03 フライパン



⑤匠技極 フライパン 91

| 内径 | ページコード | 外径 | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|----|-----|------|---------|--------|
| 22cm | 6-0135-0501 | 230 | 48 | 4.0 | 0.69 | 3689910 | ¥5,500 |
| 24cm | 6-0135-0502 | 250 | 52 | 4.0 | 0.81 | 3678510 | ¥6,000 |
| 26cm | 6-0135-0503 | 270 | 57 | 4.0 | 0.84 | 3678610 | ¥6,500 |
| 28cm | 6-0135-0504 | 290 | 61 | 4.0 | 0.97 | 3678710 | ¥7,000 |
| 30cm | 6-0135-0505 | 310 | 62 | 4.0 | 1.02 | 3678810 | ¥7,500 |
| 32cm | 6-0135-0506 | 330 | 62 | 4.0 | 1.07 | 3678910 | ¥8,000 |



⑥匠技極 いため鍋 91

| 内径 | ページコード | 外径 | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|----|-----|------|---------|--------|
| 28cm | 6-0135-0601 | 290 | 74 | 4.0 | 0.94 | 3679010 | ¥7,000 |
| 30cm | 6-0135-0602 | 310 | 80 | 4.0 | 0.98 | 3679110 | ¥7,500 |

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。

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。



⑦リョーガ フライパン 91

| 内径 | ページコード | 外径 | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|---------|--------|
| 20cm | 6-0135-0701 | 210 | 43 | 3.7 | 0.6 | 0233510 | ¥5,200 |
| 24cm | 6-0135-0702 | 250 | 52 | 3.1 | 0.7 | 0233520 | ¥6,000 |
| 26cm | 6-0135-0703 | 270 | 56 | 3.1 | 0.7 | 0233530 | ¥6,500 |
| 28cm | 6-0135-0704 | 290 | 61 | 3.1 | 0.8 | 0233540 | ¥7,000 |

材質:本体/アルミニウム合金(内面テフロンプラチナプラス加工、
外面ダイヤモンド粒子配合フッ素樹脂加工)
ハンドル/フェノール樹脂
●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。



⑧リョーガディープフライパン 91

| 内径 | ページコード | 外径 | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|---------|--------|
| 22cm | 6-0135-0801 | 230 | 69 | 3.1 | 0.6 | 0233550 | ¥6,000 |

材質:本体/アルミニウム合金(内面テフロンプラチナプラス加工、
外面ダイヤモンド粒子配合フッ素樹脂加工)
ハンドル/フェノール樹脂
●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。



⑨リョーガ いため鍋 91

| 内径 | ページコード | 外径 | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|---------|--------|
| 24cm | 6-0135-0901 | 250 | 72 | 3.1 | 0.8 | 0233560 | ¥6,500 |
| 28cm | 6-0135-0902 | 290 | 73 | 3.1 | 0.8 | 0233570 | ¥7,000 |
| 30cm | 6-0135-0903 | 310 | 80 | 3.1 | 1.0 | 0233580 | ¥7,500 |

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
外面ダイヤモンド粒子配合フッ素樹脂加工



⑩ブラックストーン 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 |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|---------|--------|
| 16cm | 6-0135-1001 | 165 | 42 | 2.4 | 0.2 | 3677300 | ¥1,750 |
| 18cm | 6-0135-1002 | 185 | 45 | 2.4 | 0.3 | 3677400 | ¥1,900 |
| 20cm | 6-0135-1003 | 205 | 50 | 2.4 | 0.4 | 3677500 | ¥2,100 |
| 22cm | 6-0135-1004 | 225 | 50 | 2.4 | 0.4 | 3677600 | ¥2,300 |
| 24cm | 6-0135-1005 | 245 | 55 | 2.4 | 0.5 | 3677700 | ¥2,400 |
| 26cm | 6-0135-1006 | 265 | 55 | 2.4 | 0.6 | 3677800 | ¥2,600 |
| 28cm | 6-0135-1007 | 285 | 55 | 2.4 | 0.7 | 3677900 | ¥3,000 |
| 30cm | 6-0135-1008 | 305 | 55 | 2.4 | 0.9 | 3678000 | ¥3,800 |
| 32cm | 6-0135-1009 | 325 | 60 | 2.4 | 1.1 | 3678010 | ¥5,000 |

材質:本体/アルミニウム 内面フッ素加工
ハンドル/フェノール樹脂



⑪ブラックストーン いため鍋

| 内径 | ページコード | 外径 | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|---------|--------|
| 20cm | 6-0135-1101 | 219 | 70 | 2.4 | 0.4 | 3678100 | ¥2,300 |
| 24cm | 6-0135-1102 | 258 | 80 | 2.4 | 0.6 | 3678110 | ¥2,700 |
| 28cm | 6-0135-1103 | 298 | 80 | 2.4 | 0.7 | 3678200 | ¥3,300 |
| 30cm | 6-0135-1104 | 320 | 90 | 2.5 | 0.9 | 3678210 | ¥4,200 |
| 32cm | 6-0135-1105 | 340 | 94 | 3.0 | 1.3 | 3013930 | ¥5,900 |

材質:本体/アルミニウム
ハンドル/フェノール樹脂
(※32cmのみ引掛け部がフェノール樹脂製になります。)
内面フッ素加工



⑫パイロラックス チタンコーティング 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 |
|-----------|-------------|----|-----|-----|---------|---------|----|
| 2000-20cm | 6-0135-1201 | 39 | 2.5 | 0.7 | 7278500 | ¥10,000 | |
| 2400-24cm | 6-0135-1202 | 39 | 2.5 | 0.9 | 7278600 | ¥11,200 | |
| 2600-26cm | 6-0135-1203 | 39 | 2.5 | 1.1 | 7278700 | ¥12,000 | |

●理想的な熱伝導を可能にした独自の製造技術を用い、アルミダイキャストボディに特殊なチタンコーティング(ノンステイク加工)を施しました。
●ハンドルは特殊樹脂で耐熱260℃とオーブンでのご使用も可能
●金属ヘラや金属タワシも通常の使用ではOK
●底厚は7mmと極厚で熱を均等に伝えます。

※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、2026年6月1日現在のもので、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。