

|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20692-141 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

# 141 フライパン

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01 1H ガス兼用鍋

## 匠技シリーズ



テフロン® プラチナ プラス  
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)

アルミ鋳物はここが違う。  
●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。



①匠技 極フライパン

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | kg   | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|------|---------|--------|
| 22cm | 6-0141-0101 | 230 | 48 | 4.0 | 0.69 | 3689910 | ¥5,500 |
| 24cm | 6-0141-0102 | 250 | 52 | 4.0 | 0.81 | 3678510 | ¥6,000 |
| 26cm | 6-0141-0103 | 270 | 57 | 4.0 | 0.84 | 3678610 | ¥6,500 |
| 28cm | 6-0141-0104 | 290 | 61 | 4.0 | 0.97 | 3678710 | ¥7,000 |
| 30cm | 6-0141-0105 | 310 | 62 | 4.0 | 1.02 | 3678810 | ¥7,500 |
| 32cm | 6-0141-0106 | 330 | 62 | 4.0 | 1.07 | 3678910 | ¥8,000 |



②匠技 極いため鍋

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | kg   | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|------|---------|--------|
| 28cm | 6-0141-0201 | 290 | 74 | 4.0 | 0.94 | 3679010 | ¥7,000 |
| 30cm | 6-0141-0202 | 310 | 80 | 4.0 | 0.98 | 3679110 | ¥7,500 |



③匠技 極目玉焼き

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | kg   | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|------|---------|--------|
| 17cm | 6-0141-0301 | 180 | 38 | 4.0 | 0.48 | 3690110 | ¥5,000 |

02 ガス専用鍋

03 フライパン



④匠技 極玉子焼き

| ページコード | 内寸          | 外寸      | 深さ      | 板厚 | kg  | 商品コード | 価格      |        |
|--------|-------------|---------|---------|----|-----|-------|---------|--------|
| 中      | 6-0141-0401 | 135×190 | 200×150 | 37 | 4.0 | 0.63  | 3679210 | ¥6,000 |

⑤匠技 極プロスタイル玉子焼

| ページコード | 内寸          | 外寸      | 深さ      | 板厚 | kg  | 商品コード | 価格      |        |
|--------|-------------|---------|---------|----|-----|-------|---------|--------|
| 15cm   | 6-0141-0501 | 155×155 | 165×165 | 31 | 4.0 | 0.61  | 3690010 | ¥6,000 |
| 18cm   | 6-0141-0502 | 185×185 | 195×195 | 34 | 4.0 | 0.79  | 3679310 | ¥6,500 |
| 21cm   | 6-0141-0503 | 215×215 | 225×225 | 38 | 4.0 | 0.92  | 3679410 | ¥7,000 |

04 鍋全般

## リョーガシリーズ

●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。



テフロン® プラチナ プラス  
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



⑥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     |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|---------|--------|
| 20cm | 6-0141-0601 | 210 | 43 | 3.7 | 0.6 | 0233510 | ¥5,200 |
| 24cm | 6-0141-0602 | 250 | 52 | 3.1 | 0.7 | 0233520 | ¥6,000 |
| 26cm | 6-0141-0603 | 270 | 56 | 3.1 | 0.7 | 0233530 | ¥6,500 |
| 28cm | 6-0141-0604 | 290 | 61 | 3.1 | 0.8 | 0233540 | ¥7,000 |



⑦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     |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|---------|--------|
| 24cm | 6-0141-0701 | 250 | 72 | 3.1 | 0.8 | 0233560 | ¥6,500 |
| 28cm | 6-0141-0702 | 290 | 73 | 3.1 | 0.8 | 0233570 | ¥7,000 |
| 30cm | 6-0141-0703 | 310 | 80 | 3.1 | 1.0 | 0233580 | ¥7,500 |



⑧ディープフライパン

| 内径   | ページコード      | 外径  | 深さ | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|----|-----|-----|---------|--------|
| 22cm | 6-0141-0801 | 230 | 68 | 3.1 | 0.6 | 0233550 | ¥6,000 |



⑨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      |        |
|--------|-------------|---------|---------|----|-----|-------|---------|--------|
| 小      | 6-0141-0901 | 165×92  | 177×102 | 33 | 4.0 | 0.4   | 0233590 | ¥5,000 |
| 中      | 6-0141-0902 | 191×138 | 201×149 | 37 | 4.0 | 0.6   | 0233600 | ¥6,000 |

## ブラックストーンシリーズ



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 | 6-0141-1001 | 165 | 42 | 2.4 | 0.2 | 3677300 | ¥1,750 |
| 18cm | 6-0141-1002 | 185 | 45 | 2.4 | 0.3 | 3677400 | ¥1,900 |
| 20cm | 6-0141-1003 | 205 | 50 | 2.4 | 0.4 | 3677500 | ¥2,100 |
| 22cm | 6-0141-1004 | 225 | 50 | 2.4 | 0.4 | 3677600 | ¥2,300 |
| 24cm | 6-0141-1005 | 245 | 55 | 2.4 | 0.5 | 3677700 | ¥2,400 |
| 26cm | 6-0141-1006 | 265 | 55 | 2.4 | 0.6 | 3677800 | ¥2,600 |
| 28cm | 6-0141-1007 | 285 | 55 | 2.4 | 0.7 | 3677900 | ¥3,000 |
| 30cm | 6-0141-1008 | 305 | 55 | 2.4 | 0.9 | 3678000 | ¥3,800 |
| 32cm | 6-0141-1009 | 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 | 6-0141-1101 | 219 | 70 | 2.4 | 0.4 | 3678100 | ¥2,300 |
| 24cm | 6-0141-1102 | 258 | 80 | 2.4 | 0.6 | 3678110 | ¥2,700 |
| 28cm | 6-0141-1103 | 298 | 80 | 2.4 | 0.7 | 3678200 | ¥3,300 |
| 30cm | 6-0141-1104 | 320 | 90 | 2.5 | 0.9 | 3678210 | ¥4,200 |
| 32cm | 6-0141-1105 | 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のみ取り付け部がフェノール樹脂製になります。)  
内面フッ素加工

⑫ブラックストーン 玉子焼き

| ページコード | 内寸          | 外寸      | 深さ      | 板厚 | kg  | 商品コード | 価格      |        |
|--------|-------------|---------|---------|----|-----|-------|---------|--------|
| 中      | 6-0141-1201 | 130×180 | 135×185 | 30 | 2.4 | 0.3   | 3678300 | ¥2,300 |
| 特大     | 6-0141-1202 | 210×230 | 215×235 | 30 | 2.4 | 0.5   | 3678400 | ¥2,900 |

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



⑬ブラックストーン 目玉焼(蓋付)

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 6-0141-1301 | 3677320 | ¥2,650 |

外径:165 深さ:42  
重量:0.34kg  
材質:本体/アルミニウム  
ハンドル/ベークライト  
内面フッ素加工



⑭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     |
|-------------|---------|--------|
| 6-0141-1401 | 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

※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4月1日現在のもので、概算価格です。 ●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。