

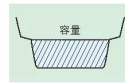
|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20692-153 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

# 153 料理鍋

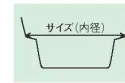
ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

## ステンレス製 料理鍋 (段付鍋)

耐久性抜群で長く使えるステンレス鍋



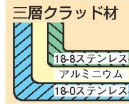
料理鍋は段下(九分目)の容量になります。



サイズ(内径)

01 IH・ガス兼用鍋

ステンレスの耐久性・耐食性、アルミの軽さ・熱伝導の良さを兼ね備えたプロ用ステンレス鍋



耐久性に優れたモリブデン鋼を採用  
底は厚底でIH調理器の高いカロリーもガスコンロの強い火力も受け止めます。

**① EBM ビストロ 三層クラッド 料理鍋**

| 内径   | ページコード      | ℓ    | 外径  | 深さ  | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 27cm | 6-0153-0101 | 5.8  | 290 | 125 | 2.0 | 185 | 1.4 | 4147100 | ¥25,000 |
| 30cm | 6-0153-0102 | 7.6  | 315 | 135 | 2.0 | 205 | 1.8 | 4147200 | ¥27,800 |
| 33cm | 6-0153-0103 | 10.0 | 345 | 150 | 2.0 | 225 | 2.1 | 4147300 | ¥31,500 |
| 36cm | 6-0153-0104 | 12.7 | 378 | 160 | 2.0 | 245 | 2.5 | 4147400 | ¥34,500 |
| 39cm | 6-0153-0105 | 15.5 | 405 | 170 | 2.0 | 265 | 2.7 | 4147500 | ¥48,600 |
| 42cm | 6-0153-0106 | 20.0 | 440 | 180 | 2.0 | 300 | 3.7 | 4147600 | ¥60,000 |
| 45cm | 6-0153-0107 | 25.0 | 470 | 195 | 2.0 | 305 | 4.1 | 4147700 | ¥66,000 |

●18-8ステンレスと18-0ステンレスでアルミニウムをサンドした三層クラッド鍋です。

**② EBM モリブデンII 料理鍋**

| 内径   | ページコード      | ℓ    | 外径  | 深さ  | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 27cm | 6-0153-0201 | 5.8  | 285 | 125 | 2.0 | 190 | 1.6 | 8695100 | ¥19,500 |
| 30cm | 6-0153-0202 | 7.6  | 313 | 135 | 2.0 | 205 | 1.9 | 8695200 | ¥22,500 |
| 33cm | 6-0153-0203 | 10.0 | 345 | 150 | 2.0 | 235 | 2.5 | 8695300 | ¥25,400 |
| 36cm | 6-0153-0204 | 12.7 | 375 | 160 | 2.0 | 245 | 3.1 | 8695400 | ¥29,500 |
| 39cm | 6-0153-0205 | 15.5 | 405 | 170 | 2.0 | 275 | 3.5 | 8695500 | ¥35,400 |
| 42cm | 6-0153-0206 | 20.0 | 430 | 180 | 2.0 | 305 | 4.1 | 8695600 | ¥42,000 |
| 45cm | 6-0153-0207 | 25.0 | 460 | 195 | 2.5 | 315 | 5.7 | 8695700 | ¥49,500 |

底厚:27~42cm/2mm 45cm/2.5mm  
材質:SUS444(モリブデン鋼)

02 ガス専用鍋

03 フライパン

**③ EBM モリブデンII プラス 料理鍋**

| 内径   | ページコード      | ℓ    | 外径  | 深さ  | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 27cm | 6-0153-0301 | 5.8  | 285 | 125 | 2.0 | 190 | 1.6 | 8695110 | ¥28,000 |
| 30cm | 6-0153-0302 | 7.6  | 313 | 135 | 2.0 | 205 | 1.9 | 8695210 | ¥33,000 |
| 33cm | 6-0153-0303 | 10.0 | 345 | 150 | 2.0 | 235 | 2.5 | 8695310 | ¥38,000 |
| 36cm | 6-0153-0304 | 12.7 | 375 | 160 | 2.0 | 245 | 3.1 | 8695410 | ¥44,000 |
| 39cm | 6-0153-0305 | 15.5 | 405 | 170 | 2.0 | 275 | 3.5 | 8695510 | ¥52,000 |
| 42cm | 6-0153-0306 | 20.0 | 430 | 180 | 2.0 | 305 | 4.1 | 8695610 | ¥62,000 |
| 45cm | 6-0153-0307 | 25.0 | 460 | 195 | 2.5 | 315 | 5.7 | 8695710 | ¥72,000 |

底厚:27~42cm/2mm 45cm/2.5mm  
材質:SUS444(モリブデン鋼)

ノンスティック加工の為、  
コゲつきにくく使いやすい。  
こびりつきやすい調理に最適です。

**④ キングデンジ 料理鍋 (目盛付)**

| 内径   | ページコード      | ℓ    | 外径  | 深さ  | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 6-0153-0401 | 3.9  | 254 | 110 | 1.5 | 160 | 1.0 | 0260200 | ¥14,000 |
| 27cm | 6-0153-0402 | 5.6  | 282 | 120 | 1.5 | 180 | 1.3 | 0260300 | ¥16,500 |
| 30cm | 6-0153-0403 | 7.2  | 313 | 135 | 2.0 | 200 | 2.0 | 4824900 | ¥20,500 |
| 33cm | 6-0153-0404 | 9.9  | 343 | 150 | 2.0 | 230 | 2.4 | 4825000 | ¥23,000 |
| 36cm | 6-0153-0405 | 11.7 | 375 | 165 | 2.0 | 255 | 2.8 | 4825100 | ¥26,500 |
| 39cm | 6-0153-0406 | 14.4 | 414 | 175 | 2.0 | 280 | 3.4 | 4825200 | ¥32,000 |
| 42cm | 6-0153-0407 | 17.1 | 435 | 185 | 2.0 | 295 | 3.7 | 4825300 | ¥38,500 |
| 45cm | 6-0153-0408 | 20.7 | 465 | 200 | 2.0 | 315 | 4.7 | 4825400 | ¥44,500 |

※24、27cmのみ容量目盛無  
※蓋はP156-③です。

熱を平均に伝える極厚底のボディは  
電磁調理器に最適  
もちろん全ての熱源に対応します。



熱を平均に伝える極厚底のボディは  
電磁調理器に最適  
もちろん全ての熱源に対応します。



**⑤ 18-10 ロイヤル 和鍋**

| 内径      | ページコード      | ℓ    | 外径  | 深さ  | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|---------|-------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| XHD-270 | 6-0153-0501 | 4.5  | 280 | 120 | 1.5 | 180 | 1.8 | 7324900 | ¥25,900 |
| XHD-300 | 6-0153-0502 | 7.2  | 315 | 135 | 1.5 | 210 | 2.1 | 3010200 | ¥29,100 |
| XHD-330 | 6-0153-0503 | 9.9  | 340 | 150 | 1.5 | 230 | 2.5 | 5768800 | ¥32,300 |
| XHD-360 | 6-0153-0504 | 12.6 | 370 | 165 | 1.5 | 260 | 3.1 | 3010300 | ¥35,400 |
| XHD-390 | 6-0153-0505 | 15.0 | 400 | 175 | 1.5 | 280 | 3.3 | 3010400 | ¥43,000 |
| XHD-420 | 6-0153-0506 | 18.0 | 435 | 185 | 1.5 | 305 | 4.0 | 5768900 | ¥50,600 |
| XHD-450 | 6-0153-0507 | 24.0 | 460 | 200 | 1.5 | 325 | 4.6 | 5769000 | ¥56,300 |



04 鍋全般

**⑥ 19-0 電磁対応 段付鍋**

| 内径   | ページコード      | ℓ    | 外径  | 深さ  | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 27cm | 6-0153-0601 | 5.8  | 282 | 125 | 1.0 | 233 | 1.2 | 8497240 | ¥10,800 |
| 30cm | 6-0153-0602 | 7.6  | 312 | 135 | 1.0 | 261 | 1.5 | 8497250 | ¥12,700 |
| 33cm | 6-0153-0603 | 10.0 | 342 | 150 | 1.0 | 280 | 1.7 | 8497260 | ¥15,000 |
| 36cm | 6-0153-0604 | 12.7 | 373 | 160 | 1.0 | 310 | 2.2 | 8497270 | ¥16,750 |
| 39cm | 6-0153-0605 | 15.5 | 403 | 170 | 1.0 | 337 | 2.4 | 8497280 | ¥19,700 |
| 42cm | 6-0153-0606 | 20.0 | 433 | 180 | 1.0 | 365 | 3.0 | 8497290 | ¥24,700 |
| 45cm | 6-0153-0607 | 25.0 | 463 | 195 | 1.0 | 391 | 3.2 | 8497310 | ¥27,900 |

●電気・ガス・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます。

従来比約40%の軽量化を実現し  
さらに耐久性を兼ねています。

特に過度の過熱による底の変形(底が膨張して鍋が歪ってしまうような場合もあり危険です。)を防ぐために、底の中心部を押し上げる特別な底押し加工を新潟県工業技術研究所様と東京電力様で共同開発(現在特許申請中)したスペシャルバージョンです。



**⑦ クローバー 18-8 料理鍋**

| 内径   | ページコード      | ℓ    | 外径  | 深さ  | 板厚  | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 6-0153-0701 | 2.6  | 250 | 115 | 0.9 | 0.8 | 0.8 | 4912200 | ¥6,120  |
| 27cm | 6-0153-0702 | 4.0  | 278 | 123 | 0.9 | 0.9 | 0.9 | 4912300 | ¥6,860  |
| 30cm | 6-0153-0703 | 5.5  | 312 | 130 | 0.9 | 1.1 | 1.1 | 4912400 | ¥7,820  |
| 33cm | 6-0153-0704 | 7.8  | 342 | 148 | 0.9 | 1.3 | 1.3 | 4912500 | ¥9,200  |
| 36cm | 6-0153-0705 | 9.2  | 373 | 162 | 0.9 | 1.7 | 1.7 | 4912600 | ¥10,300 |
| 39cm | 6-0153-0706 | 13.0 | 406 | 172 | 0.9 | 1.9 | 1.9 | 4912700 | ¥11,700 |
| 42cm | 6-0153-0707 | 16.0 | 435 | 183 | 1.0 | 2.4 | 2.4 | 4912800 | ¥15,280 |
| 45cm | 6-0153-0708 | 19.0 | 465 | 195 | 1.0 | 2.7 | 2.7 | 4912900 | ¥17,160 |
| 48cm | 6-0153-0709 | 23.0 | 497 | 208 | 1.0 | 3.1 | 3.1 | 4913000 | ¥19,960 |
| 51cm | 6-0153-0710 | 28.0 | 525 | 215 | 1.0 | 3.4 | 3.4 | 4913100 | ¥22,450 |

従来の約40%の軽量化を実現し  
さらに耐久性を兼ねています。

特に過度の過熱による底の変形(底が膨張して鍋が歪ってしまうような場合もあり危険です。)を防ぐために、底の中心部を押し上げる特別な底押し加工を新潟県工業技術研究所様と東京電力様で共同開発(現在特許申請中)したスペシャルバージョンです。



**⑧ SW 18-8 両手 料理鍋**

| 内径    | ページコード      | ℓ    | 外径  | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|-------|-------------|------|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| ★30cm | 6-0153-0801 | 4.9  | 310 | 140 | 1.0 | 1.3 | 0139610 | ¥10,500 |
| ★33cm | 6-0153-0802 | 7.0  | 340 | 150 | 1.0 | 1.5 | 0139710 | ¥12,400 |
| ★36cm | 6-0153-0803 | 8.2  | 370 | 160 | 1.0 | 1.8 | 0139810 | ¥14,100 |
| ★39cm | 6-0153-0804 | 11.0 | 400 | 170 | 1.0 | 2.2 | 0139910 | ¥16,300 |
| ★42cm | 6-0153-0805 | 14.0 | 430 | 180 | 1.2 | 3.0 | 0140010 | ¥20,500 |
| ★45cm | 6-0153-0806 | 17.0 | 460 | 190 | 1.2 | 3.2 | 0140110 | ¥23,700 |
| 48cm  | 6-0153-0807 | 20.0 | 490 | 210 | 1.2 | 3.4 | 0140200 | ¥24,900 |
| 51cm  | 6-0153-0808 | 25.0 | 520 | 220 | 1.2 | 3.7 | 0140300 | ¥29,400 |

※★30~45cmは材質がNBステンレスに変更、IH調理器対応になります。

従来の約40%の軽量化を実現し  
さらに耐久性を兼ねています。

特に過度の過熱による底の変形(底が膨張して鍋が歪ってしまうような場合もあり危険です。)を防ぐために、底の中心部を押し上げる特別な底押し加工を新潟県工業技術研究所様と東京電力様で共同開発(現在特許申請中)したスペシャルバージョンです。



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。

●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。