

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-165	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。

01 IH・ガス兼用鍋



①ビタクラフト エッグパン

ページコード	商品コード	価格
3360	6-0165-0101	2024700
		¥12,000

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

ページコード	商品コード	価格
19.5cm	6-0165-0201	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3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

ページコード	商品コード	価格
6-0165-0301	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熱効率が良い丈夫です。
●リベット(ハンドルの具)がないので汚れがたまりにくく洗いがしやすいです。



④IH ルミエール 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
6-0165-0401	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しています。

02 ガス専用鍋

03 フライパン



⑤クワトロプラス -IH 玉子焼

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	6-0165-0501	150×95	167×114	34	2.6	130×85	0.5	8305410	¥6,500
中	6-0165-0502	190×140	209×152	35	2.6	150×115	0.7	8305510	¥7,000

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

ページコード	商品コード	価格
6-0165-0601	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
●耐久性抜群でキズがつきにくい(金属ヘラ使用可能)



⑦アルブレッサ グリルシックスパン 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
6-0165-0701	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アルミニウム IH対応 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
F-7184	6-0165-0801	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
内面フッ素樹脂塗膜加工
●電磁調理器は勿論、あらゆる熱源に適合します。

04 鍋全般



⑨IH スタンディ スピンコーティング玉子焼

内寸	ページコード	商品コード	価格
15×18cm	6-0165-0901	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です。



⑩IH アルトワ 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
6-0165-1001	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)



⑪露 IH玉子焼

ページコード	商品コード	価格
PJ-519	6-0165-1101	2214561
		¥2,800

内寸:135×175×H65
外寸:137×187 底寸:125×160
板厚:2.2 重量:0.38kg
材質:アルミニウム合金、ステンレス鋼、フェノール樹脂
内面フッ素加工
●独自のパンテック構造に、高品質のフッ素塗料を使用しています。
●金属ヘラOK! ガス火・IHOK!
●底面は傷け付きにくく、汚れも簡単に落ちます。
●食材をお皿に盛り付けやすい、なめらかなフチ形状です。

パンテック構造

●最も早い加熱を可能にした
白ロステンレス板

パンテック構造とは

磁性ステンレス板面の突起部からの伝導熱により熱が速く伝わる!!

- 熱ムラがなく料理が美味しく、楽早く仕上がります。
- 厚底(二重構造)で変形しにくいので長くご使用いただけます。

加熱が早く調理が早い!!

高品質の白ロステンレス板

突起部から伝わる熱

突起部から伝わる熱



⑫グッドフル IH玉子焼

ページコード	商品コード	価格
PK-519	6-0165-1201	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

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	6-0165-1301	125×85	165×112	36	1.6	120×80	0.475	2201670	¥5,500
19×14cm	6-0165-1302	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
●電磁調理器に限り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。
●窒化処理によって頑固に汚れが付きにくくなります。
●窒化処理によって細かな凹凸で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鉄 厚さが自慢 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
6-0165-1401	2504870	¥4,800

内寸:185×155×H35
外寸:160×362×H110
底寸:150×155
板厚:3.2 重量:1.25kg
材質:本体/鉄
ハンドル/天然木
表面加工シロコ



⑮南部鉄 木柄 玉子焼

ページコード	商品コード	価格
6-0165-1501	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

ページコード	商品コード	価格
6-0165-1601	7278900	¥3,000

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。

●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、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。