

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-166	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 71

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
中	6-0166-0101	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 71

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	6-0166-0201	155×155	165×165	31	4.0	0.61	3690010 ¥6,000
18cm	6-0166-0202	185×185	195×195	34	4.0	0.79	3679310 ¥6,500
21cm	6-0166-0203	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 71

ページコード	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
小	6-0166-0301	165×92	177×102	33	4.0	0.4	0233590 ¥5,000
中	6-0166-0302	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	板厚	kg	商品コード	価格
中	6-0166-0401	130×180	135×185	30	2.4	0.3	3678300 ¥2,300
特大	6-0166-0402	210×230	215×235	30	2.4	0.5	3678400 ¥2,900

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
6-0166-0501	9×13.5cm	95×155	30	1.8	0.16	2007300	¥1,300

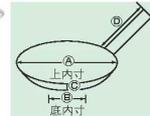
材質:本体/アルミニウム合金
ハンドル/フェノール樹脂
エンドキャップ/66ナイロン
内面フッ素加工



⑥EBM プロスタンダード 2PLY オムレツパン

ページコード	商品コード	価格
18cm	6-0166-0601	180 145 23 160 8882200 ¥3,400
20cm	6-0166-0602	200 160 27 160 8882210 ¥3,600

板厚:2.5mm
材質:アルミ+SUS430
内面ノンスティックエクリプス加工



⑦IHパティシエ・オムパン 71

ページコード	商品コード	価格
KS-2754	6-0166-0701	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



⑧とりぷるばん 71

ページコード	商品コード	価格
KS-2759	6-0166-0801	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



⑨南部鉄 木柄 目玉焼 71

ページコード	商品コード	価格
6-0166-0901	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



⑩匠技 極 目玉焼き 17cm 71

ページコード	商品コード	価格
6-0166-1001	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。



⑪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
6-0166-1101	3677320	¥2,850

外径:165 深さ:42
重量:0.34kg



⑫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
6-0166-1201	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



⑬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	6-0166-1301	144	45	1.8	0.23	2007200	¥1,300
16cm	6-0166-1302	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、2026年4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 オープンエア

07 ホテルパン・
ガストロフォームパン

08 庖丁