パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-1773	株式会社クイックパック	0564-59-3525

1773 すきやき鍋

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



①南部 鉄 すきやき鍋 ツル付 IH

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	6-1773-0101	210	50	4.0	175	2.0	1642900	¥5,500
24cm	6-1773-0102	255	55	4.0	210	2.5	1643000	¥8,000
26cm	6-1773-0103	275	55	4.0	245	2.8	1643100	¥9,000
28cm	6-1773-0104	300	55	4.0	255	3.3	1643200	¥10,000

200V



②トキワ 鉄 すきやき鍋 ツル付 クロ SY-11 IH 200V

外径	ページコード	内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	6-1773-0201	230	40	3.0	220	2.0	1644200	¥5,500
26cm	6-1773-0202	250	45	3.0	235	2.5	1644300	¥5,900
28cm	6-1773-0203	270	50	3.0	255	3.0	1644400	¥6,500
30cm	6-1773-0204	290	55	3.0	275	3.5	1644500	¥7,600



③IK 鉄 すき鍋 絆（きずな） IH 200V

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	6-1773-0301	210	55	4.0	175	2.0	7166810	¥6,000
24cm	6-1773-0302	250	55	4.0	215	2.3	7167010	¥7,000
26cm	6-1773-0303	270	55	4.0	240	3.1	7167110	¥7,500
28cm	6-1773-0304	290	55	4.0	255	3.5	7167210	¥8,000



④南部 鉄 すきやき鍋 美肌 IH 200V

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	6-1773-0401	255	50	4.0	200	2.3	1643800	¥7,500
26cm	6-1773-0402	300	60	4.0	240	3.5	1643900	¥9,000



⑤トキワ 鉄 すきやき鍋 あられ 218 24cm IH

ページコード	商品コード	価格
6-1773-0501	3280400	¥5,500

外径:293　深さ:50
板厚:3.5　重量:2.6kg



⑥南部 鉄 すきやき兼餃子鍋（木蓋付）24cm IH 200V

ページコード	商品コード	価格
6-1773-0601	1644000	¥11,000

外径:310　深さ:60　板厚:4.0
底寸:225×225　重量:3.6kg



⑦トキワ 鉄 すきやき鍋 ハンドル付 201 IH

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
16cm	6-1773-0701	170	35	3.5	1.0	1645000	¥4,400
18cm	6-1773-0702	190	35	3.5	1.3	1645100	¥4,800
20cm	6-1773-0703	210	35	3.5	1.4	1645200	¥5,100
22cm	6-1773-0704	230	40	3.5	1.6	1645300	¥5,400

※ハンドルは取りはずしできます。





⑧南部 鉄 丸 すきやき鍋 IH 200V

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	高さ	商品コード	価格
18cm	6-1773-0801	190	45	4.0	150	1.4	50	7230000	¥4,300
20cm	6-1773-0802	210	45	4.0	175	1.8	50	7230100	¥5,300
22cm	6-1773-0803	225	40	4.5	195	1.6	45	7230200	¥6,400



⑨IK 鉄 一人用 すき鍋 共柄 17cm IH

ページコード	商品コード	価格
6-1773-0901	5366400	¥3,500

内径:170　外寸:176　深さ:45　板厚:4.0
底径:170　重量:1.0kg

すきやき鍋	
18cm	約1人用
20cm	約2～3人用
24cm	約3～4人用
26cm	約4～5人用
28cm	約5～6人用
30cm	約6～7人用

※一般的な目安として捉えてください。

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。