| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
|---|---|---|
| 20692-1806 | 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。






①


②


③



## 陶器 スタッキング ビビンバ鍋 ﾅﾍﾞ1

| | 外寸 | kg | ①ブラック | 価格 | ②グレー | 価格 | ③黒石目調 | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 14cm | φ140×H65 | 0.55 | 6-1806-0101 1300900 | ¥2,400 | 6-1806-0201 1300980 | ¥2,400 | 6-1806-0301 1300940 | ¥2,400 |
| 16cm | φ162×H77 | 0.75 | 6-1806-0102 1300910 | ¥2,800 | 6-1806-0202 1300990 | ¥2,800 | 6-1806-0302 1300960 | ¥2,800 |
| 18cm | φ180×H79 | 0.95 | 6-1806-0103 1300920 | ¥3,300 | 6-1806-0203 1301000 | ¥3,300 | 6-1806-0303 1300970 | ¥3,300 |
| 19cm | φ190×H82 | 1.13 | 6-1806-0104 1300930 | ¥3,500 | 6-1806-0204 1301010 | ¥3,500 | 6-1806-0304 1300950 | ¥3,500 |

材質:耐熱陶器　耐熱温度:450℃(耐熱温度差)
●従来の天然石製よりも3割軽く、5個以上重ねられるので提供の際の持ち運びや保管が楽です。
●熱伝導率は天然石と遜色なく、ガスコンロで5分加熱するだけで300℃まで上昇し、その後の保温性能も天然石と変わりません。

# 本場石焼鍋

食物の持つ深い味わいを引き出す。

韓国全羅北道長水(チョンス)郡産の希少な天然石を使用しています。







### ④長水 遠赤石焼自然岩石鍋

| 内径 | ページコード | 外径 | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 260 | 6-1806-0401 | 320 | 55 | 30 | 5.9 | 3667600 | ¥65,000 |

※自然岩加工のため、サイズに若干の誤差があります。

### ⑤長水遠赤アルミグルメ鍋

| | ページコード | 内径 | 外径 | 深さ | 板厚 | kg | 高さ | 石径 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 小 HSK-231 | 6-1806-0501 | 270 | 285 | 70 | 1.0 | 2.4 | 79 | 180 | 1621200 | ¥10,000 |
| 中 HSK-232 | 6-1806-0502 | 290 | 310 | 70 | 1.0 | 3.0 | 79 | 190 | 1621100 | ¥11,000 |
| 大 HSK-233 | 6-1806-0503 | 310 | 330 | 70 | 1.0 | 3.5 | 79 | 200 | 1621000 | ¥12,000 |

材質:アルミフッ素加工
●ガラス蓋付
●鍋底部に長水石を使用しています。

### ⑥長水遠赤アルミグルメ陶板

| | ページコード | 外径 | 高さ | 石径 | kg | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 小 HSK-015 | 6-1806-0601 | 200 | 30 | 130 | 0.9 | 1621500 | ¥4,000 |
| 中 HSK-016 | 6-1806-0602 | 215 | 30 | 140 | 1.0 | 1621400 | ¥4,500 |
| 大 HSK-017 | 6-1806-0603 | 240 | 30 | 160 | 1.2 | 1621300 | ¥5,000 |



### ⑦耐熱陶器 チゲ鍋(黒仕上げ) ﾅﾍﾞ1

| | ページコード | 外寸(上部) | 内径 | 深さ | 容量 | kg | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 13.5cm | 6-1806-0701 | φ135×H70 | φ125 | 64 | 650cc | 0.76 | 7251831 | ¥1,500 |
| 15.5cm | 6-1806-0702 | φ155×H72 | φ143 | 65 | 950cc | 1.02 | 7251821 | ¥1,900 |
| 17.5cm | 6-1806-0703 | φ170×H80 | φ156 | 72 | 1,300cc | 1.22 | 7251811 | ¥2,250 |
| 19cm | 6-1806-0704 | φ190×H90 | φ172 | 81 | 1,800cc | 1.78 | 7251801 | ¥3,150 |



### ⑧耐熱陶器 チゲ鍋(上釉薬無し) ﾅﾍﾞ5

| | ページコード | 外寸(上部) | 内径 | 深さ | 容量 | kg | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 13.5cm | 6-1806-0801 | φ135×H70 | φ125 | 64 | 650cc | 0.76 | 7251871 | ¥1,200 |
| 15.5cm | 6-1806-0802 | φ155×H72 | φ143 | 65 | 950cc | 1.02 | 7251861 | ¥1,550 |
| 19cm | 6-1806-0803 | φ190×H90 | φ172 | 81 | 1,800cc | 1.78 | 7251840 | ¥2,250 |



### ⑨耐熱陶器 ビビンバ鍋(黒) ﾅﾍﾞ5

| | ページコード | 外寸 | 容量 | kg | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 小 | 6-1806-0901 | φ150×H65 | 600cc | 0.5 | 2907930 | ¥4,600 |
| 大 | 6-1806-0902 | φ205×H75 | 1,000cc | 1.1 | 2907940 | ¥5,400 |

耐熱温度:300℃
●軽くて割れにくい超耐熱陶器製
●蓄熱・保温性に優れています。
●小はハーフサイズでサイドメニューに最適です。



### ⑩焼杉 ビビンバ 箱台 ﾅﾍﾞ5

| | ページコード | 外寸 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|
| 小 | 6-1806-1001 | 165×165×H60 | 2907950 | ¥5,400 |
| 大 | 6-1806-1002 | 210×210×H65 | 2907960 | ¥6,300 |

●⑨の耐熱陶器ビビンバ鍋の専用台
●3mm底板付き。
※輻射熱が強いとテーブルが焦げる場合があります。



### ⑪鉄鋳物 ビビンバ鍋 電調専科 ﾅﾍﾞ1 200V

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|
| 6-1806-1101 | 8387200 | ¥8,000 |

外寸:鍋／φ180×H75
　　木台／255×180×H20
内寸:鍋／φ160×H73
　　木台／φ144
本体重量:1.5kg

ヤットコ鍋・ステーキ皿・すき焼鍋
などなど、色々使える便利なハンドル



### ⑫石焼ビビンバ用 ヤットコ

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|
| 6-1806-1201 | 7253010 | ¥1,800 |

アルミニウム合金　日本製　全長:175



### ⑬AM アルミ鋳物 パングリッパー ﾅﾍﾞ7

| | ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|
| G9595 | 6-1806-1301 | 2402500 | ¥5,600 |

全長:200
材質:アルミ鋳物
●熱くなったフライパンの端にしっかりと固定し、やけどから手を守ります。
●2.5cm～5cmの深さのものに最適です。
●耐久性に優れた材質で業務用キッチンの日常的な摩耗に耐えられます。


⑭　⑮

### AM パングリッパー ﾅﾍﾞ7

| | ページコード | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|
| ⑭浅型用 9525 | 6-1806-1401 | 2402510 | ¥3,900 |
| ⑮深型用 I9540 | 6-1806-1501 | 2402520 | ¥3,900 |

全長:180
材質:ニッケルメッキ
●熱くなったフライパンの端にしっかりと固定し、やけどから手を守ります。
●⑭は、平らなビザパン深さ2.5cmの浅いビザパンに最適です。
●⑮は、深さ2.5～5cmの深皿、フライパンに最適です。
●耐久性に優れた材質で業務用キッチンの日常的な摩耗に耐えられます。