

|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20692-181 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

# 181 鉄鑄物鍋

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01 IH・ガス兼用鍋



① 盛栄堂 クックトップ 煮込鍋 丸 深型

| ページコード   | 内径          | 口径  | 深さ  | 底板厚 | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|----------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 大 CT-003 | 6-0181-0101 | 240 | 4.0 | 115 | 5.0 | 180 | 0231600 | ¥18,000 |
| 中 CT-004 | 6-0181-0102 | 190 | 2.0 | 87  | 5.0 | 150 | 1709600 | ¥12,000 |
| 小 CT-005 | 6-0181-0103 | 150 | 1.0 | 77  | 3.5 | 110 | 1709700 | ¥10,000 |

※CT-005は電磁調理器でのご使用はできません。



② 盛栄堂 クックトップ 洋風煮込鍋 丸 浅型

| ページコード   | 口径          | 内径  | 深さ  | 底板厚 | 底径  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|----------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 大 CT-006 | 6-0181-0201 | 2.0 | 240 | 55  | 3.5 | 235 | 1709800 | ¥16,000 |
| 中 CT-007 | 6-0181-0202 | 1.1 | 190 | 45  | 3.5 | 185 | 1709900 | ¥11,000 |

02 ガス専用鍋



③ 盛栄堂 クックトップ 洋風煮込鍋 角

| ページコード    | 内寸          | 口径  | 深さ  | 底板厚 | 底寸  | kg  | 商品コード   | 価格                  |
|-----------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------------------|
| 浅形 CT-002 | 6-0181-0301 | 260 | 185 | 2.6 | 65  | 5.0 | 255×175 | 4.5 1709500 ¥22,000 |
| 深形 CT-001 | 6-0181-0302 | 260 | 185 | 3.6 | 100 | 5.0 | 240×160 | 4.7 1709300 ¥24,000 |



④ 盛栄堂 ダッチオープン 26cm

| ページコード | 口径          | 外寸  | 深さ | 底板厚     | kg  | 高さ  | 商品コード   | 価格              |
|--------|-------------|-----|----|---------|-----|-----|---------|-----------------|
| F-358  | 6-0181-0401 | 260 | 6  | 280×405 | 130 | 5.0 | 9.7 220 | 0235000 ¥42,000 |

材質:鉄鑄物  
●蓋がふたごと一列入ることにこだわった深めのダッチオープンです。  
●蓋はひっくり返しても安定感が良く、飛物に耐えています。  
※鍋底に3カ所脚がついています。

03 フライパン



⑤ 盛栄堂 ダッチオープン 20cm

| ページコード | 内径          | 口径  | 外寸  | 深さ      | 底板厚 | kg  | 高さ      | 商品コード   | 価格      |
|--------|-------------|-----|-----|---------|-----|-----|---------|---------|---------|
| F-357  | 6-0181-0501 | 195 | 2.3 | 210×385 | 90  | 4.0 | 4.3 125 | 0235100 | ¥19,000 |

材質:鉄鑄物  
●家庭や野外、キャンピングカー内での調理にぴったりのダッチオープンです。  
●蓋はフライパンとしてもご使用できます。



⑥ 盛栄堂 ココット (キャセロール)

| ページコード     | 内径          | 口径     | 底径   | 深さ     | 底板厚 | kg  | 商品コード | 価格             |
|------------|-------------|--------|------|--------|-----|-----|-------|----------------|
| ラウンド F-417 | 6-0181-0601 | φ100   | 0.3  | 95     | 48  | 3.0 | 0.9   | 6002800 ¥7,000 |
| オーバル F-418 | 6-0181-0602 | 117×90 | 0.35 | 115×85 | 48  | 3.0 | 1.0   | 6002900 ¥7,500 |

●見た目がかわいいテーブルサイズ

04 鍋全般



⑦ IK ココット鍋

| 外径   | ページコード      | 内径  | 口径  | 深さ | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|-----|-----|----|-----|---------|--------|
| 10cm | 6-0181-0701 | 92  | 0.3 | 40 | 0.9 | 7819780 | ¥5,000 |
| 12cm | 6-0181-0702 | 112 | 0.4 | 50 | 1.2 | 7819790 | ¥6,000 |
| 14cm | 6-0181-0703 | 133 | 0.9 | 70 | 1.8 | 5367010 | ¥7,000 |

材質:鉄鑄物  
●蓄熱率が高く料理が冷めにくいです。



⑧ アサヒ ミニココット木台付 D-600

| 外径   | ページコード      | 内径 | 口径  | 深さ | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-------------|----|-----|----|-----|---------|--------|
| 10cm | 6-0181-0801 | 92 | 0.2 | 46 | 0.9 | 5909200 | ¥5,800 |

材質:鉄鑄物  
木台サイズ:150×110×H15



⑨ 鉄鑄物 両手鍋

| 内径   | ページコード      | 口径  | 外寸           | 深さ  | 底厚  | kg  | 商品コード | 価格              |
|------|-------------|-----|--------------|-----|-----|-----|-------|-----------------|
| 22cm | 6-0181-0901 | 4.1 | 281×257×H136 | 116 | 2.5 | 195 | 2.1   | 8428530 ¥12,000 |
| 26cm | 6-0181-0902 | 6.4 | 330×296×H147 | 126 | 2.5 | 235 | 2.9   | 8428550 ¥18,000 |

材質:本体/ダブタイル鑄鉄 蓋/18-8ステンレス鋼(SUS304)



⑩ 五進 鉄鑄物 コットパン 共蓋付

| ページコード | 内径          | 口径  | 外寸  | 深さ      | 底厚 | kg  | 高さ     | 商品コード   | 価格     |
|--------|-------------|-----|-----|---------|----|-----|--------|---------|--------|
| G-75   | 6-0181-1001 | 110 | 0.3 | 160×120 | 38 | 4.0 | 0.7 60 | 3694400 | ¥4,200 |

蓋:φ103×H14 480g  
●内外とも、熱に強いシリコンフッ素樹脂付塗装です。  
●本体と蓋別々にもご使用いただけます。



⑪ 南部鉄 マルチオープン 26001 30cm

| ページコード      | 商品コード   | 価格      |
|-------------|---------|---------|
| 6-0181-1101 | 0408600 | ¥40,000 |

外寸:370×200×H160  
●重い蓋が、気密性の高い空間を作り出し、食材の旨みを封じ込め、料理を美味しく仕上げます。  
●煮る・焼く・炊く・他、五徳や中敷きにもなるロストルを追加することで、蒸す・蒸すまでの機能を実現しました。  
●蓋は裏返すとグリルプレートになります。



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。