パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-1836	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ハンディガスレンジ

ページコード	商品コード	価格
V-33 6-1836-0101	8035950	¥6,900

外寸:332×275×H100
最大発熱量:3.3kW(2,800kcal/h)
ガス消費量:236g/h
連続燃焼時間:約65分
安全装置:圧力感知安全装置離脱型
●簡単脱着マグネット方式採用
●基本性能重視設計
●火力安定装置採用(ヒートパネル)
●アルミメッキ鋼板製汁受け皿
※P1837-⑤のボンベをご使用ください。



②マイコンロ・パートナーⅡ

ページコード	商品コード	価格
KC-347A 6-1836-0201	3135350	¥9,600

外寸:301×219×H88
最大発熱量:2.9kW(2,500kcal/h)
ガス消費量:210g/h
連続燃焼時間:約70分
●テーブルが広く使えるミドルサイズ
●ヒートパネル採用で火力をキープ
※P1837-⑥のボンベをご使用ください。



③マイコンログッドシェフ

ページコード	商品コード	価格
KC-353A 6-1836-0301	3130930	¥8,800

外寸:342×270×H86
最大発熱量:3.5kW(3,000kcal/h)
ガス消費量:250g/h
連続燃焼時間:約60分
安全装置:圧力感知安全装置
●ヒートパネル採用で火力をキープ
●シリーズ最薄・最軽量タイプ
※P1837-⑥のボンベをご使用ください。



④イワタニ アイ・コンロ 71

ページコード	商品コード	価格
ZA-9M 6-1836-0401	2405490	¥5,200

外寸:349×273×H99
最大発熱量:3.5kW(3,000kcal/h)
ガス消費量:253g/h
連続燃焼時間:約70分
安全装置:圧力感知安全装置、容器装着安全装置、
容器受口加圧式機構、しる受け反転防止装置
●アイボンベに適合したカセットこんろ



⑤焼杉卓上コンロ用木枠 71

ページコード	商品コード	価格
21431 6-1836-0501	0082800	¥12,800

内寸:350×290×H70
切り込み幅:115
材質:焼杉



⑥イワタニ・アイ・コンロ ジュニアⅡ 71

ページコード	商品コード	価格
IA-JR-2M 6-1836-0601	8150540	¥5,500

外寸:255×204×H90
最大発熱量:2.1kW(1,800kcal/h)
ガス消費量:152g/h
連続燃焼時間:約105分
安全装置:圧力感知安全装置
●コンパクトサイズのこんろで卓上で場所を有効に使えます。
●マグネット式ボンベ脱着方式
●耐熱アルミダイカストごとくを採用し鍋が滑りにくくなりました。
※P1837-③⑦のボンベをご使用ください。



⑦ハンディ ガスレンジ ミニ

ページコード	商品コード	価格
TM-5 6-1836-0701	7312840	¥8,400

外寸:280×225×H100
最大発熱量:2.1kW(1,800kcal/h)
連続燃焼時間:約100分
●簡単脱着マグネット方式採用
●最大20cmの鍋が使用可能
●煮こぼれに強いバーナー採用
●熱とサビに強いホーロー汁受け採用
※P1837-⑤⑧のボンベをご使用ください。



⑧マイコンロ・チコ ブラック

ページコード	商品コード	価格
KC-343A 6-1836-0801	3135315	¥12,500

外寸:278×187×H91
最大発熱量:2.1kW(1,800kcal/h)
ガス消費量:152g/h
連続燃焼時間:約45分(マイボンベS)
約95分(マイボンベL)
安全装置:圧力感知安全装置
●内炎式バーナーの渦巻く炎により高火力+高効率
●マグネット着脱式
※P1837-⑥⑨のボンベをご使用ください。



⑨マイコンロ・ティノ

ページコード	商品コード	価格
KC-333A 6-1836-0901	3131010	¥12,500

外寸:225×188(263)×H92
最大発熱量:0.85kW(750kcal/h)
ガス消費量:65g/h
連続燃焼時間:約110分(マイボンベS)
約235分(マイボンベL)
安全装置:圧力感知安全装置
●内炎式バーナーの渦巻く炎により小型でも高火力+高効率
※P1837-⑥⑨のボンベをご使用ください。

どのメーカーのカセットコンロにも
ぴったり合い安定感抜群です。



⑩こだわりグルメ焼肉プレート 75

ページコード	商品コード	価格
6-1836-1001	5367410	¥6,500

外寸:292×272×H62　重量:2.5kg
材質:プレート／鉄鋳物
受け皿／鉄(ホーロー加工)
●直火焼だからおいしく焼けます。
●受け皿に水をいれるので煙が出にくく余分な油を落とします。

81 棚・作業台
74 卓上鍋・焼物用品
75 料理演出用品
76 卓上小物
77 メニュー・卓上サイン
78 福祉・養育用品
79 店舗備品・インテリア
80 店舗備品・防災用品