

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-25	株式会社クイックパック	0564-59-3525

025

厨房用品

料理道具

001 鍋・フライパン

料理道具

001
フライパン

001
鍋・フライパン

002
パット
フライパン

003
給食
調理器具
食器

004
煎
パン
調理器具

005
キッチン
調理器具

006
調理
調理器具

007
包丁
調理器具

008
調理
調理器具

009
調理
調理器具

NEW PRO series

握りやすく、
滑りにくいハンドル



- 耐熱・耐摩耗性に優れた材質を使用し、形状も安全性・利便性を追求しました。
- 鍋底に熱効率の高い三層鋼を使用することで調理時間を短縮します。
- 電磁調理器対応。

KYS KYS IHフライパン



① KYS NEWPRO IHエクスカリバー フライパン [AFPA-02] ◇

内径×高さ	kg	板厚	底径		
20cm 200×40	0.6	0.8	144	18-0025-0101	¥ 6,800
22cm 220×50	0.8	0.8	164	18-0025-0102	¥ 7,800
24cm 240×50	1.0	0.8	183	18-0025-0103	¥ 9,400
26cm 260×50	1.2	0.8	204	18-0025-0104	¥ 9,800
28cm 280×50	1.3	0.8	224	18-0025-0105	¥11,800

●耐摩耗性が高いエクスカリバーコーティング加工



② ブロデンジ フライパン [AFPA-03] ◇

内径	高さ	底径		
18cm 0.8	40	145	18-0025-0201	¥10,050
21cm 1.2	45	165	18-0025-0202	¥11,400
24cm 1.9	50	187	18-0025-0203	¥13,300
27cm 2.6	55	220	18-0025-0204	¥15,400
30cm 3.5	60	240	18-0025-0205	¥19,650
33cm 4.6	65	265	18-0025-0206	¥22,800
36cm 5.9	70	290	18-0025-0207	¥25,600

材質:SUS444(18クロームモリブデン鋼)



マイスターシリーズ

プロの技に応える確かな品質。使いやすさと優れた耐久性。

質のちがいは、丈夫で熱保有力に優れた「特厚底」

鋳造製フライパンは、鋳造された状態から自然硬化する過程で独特な結晶組織を形成。熱をたっぷり蓄え全面を均一に加熱し、加熱ムラのない「特厚底」と特徴としています。底面が加熱される電磁調理器などのクッキングヒーターの熱源に対し、熱変形に強く長くお使いいただけます。



外径×高さ	kg	底板厚	底径		
18cm 180×42	0.6	3.3	124	18-0025-0301	¥12,500
21cm 210×48	0.8	3.3	148	18-0025-0302	¥14,000
24cm 240×54	1.0	3.3	162	18-0025-0303	¥15,500
27cm 270×58	1.1	3.3	187	18-0025-0304	¥17,000
30cm 300×62	1.4	3.5	209	18-0025-0305	¥19,000
33cm 330×66	1.8	4.0	233	18-0025-0306	¥23,000
36cm 360×70	2.1	4.0	251	18-0025-0307	¥28,000

材質:アルミキャスト製

外径×高さ	kg	底板厚	底径		
18cm 180×42	0.6	3.3	124	18-0025-0401	¥14,000
21cm 210×48	0.8	3.3	148	18-0025-0402	¥16,000
24cm 240×54	1.0	3.3	162	18-0025-0403	¥18,500
27cm 270×58	1.1	3.3	187	18-0025-0404	¥20,000
30cm 300×62	1.4	3.5	209	18-0025-0405	¥22,000
33cm 330×66	1.8	4.0	233	18-0025-0406	¥27,000
36cm 360×70	2.1	4.0	251	18-0025-0407	¥35,000

材質:アルミキャスト製

●内面テフロンプラチナ加工

GLADEX® ロイヤルシリーズ

クラデックス 素材の違いがすべてを決定する。

- 単一素材ではあきらめないプロのために開発された器物(ロイヤルシリーズ)です。

複合素材の器物は耐久性・合理性から広く一般家庭用として普及しましたが、プロこそ実力をたしかにしていただく。クラデックスのマルチ効果を、手にして、使えば使うほどその価値がわかっていただけるはず。実をとるプロフェッショナルにこそ真価のなるハイテク時代の器物です。

- 爆発圧着がきめて三層鋼造のマジック

耐久性や保溫性に優れた高級304Lステンレスの性質と熱伝導性に優れたカーボンスチールの長所を複合させた、まったく新しい素材です。爆着とは2種の性質の違う金属を火薬の強大な爆発力で接合面をクサビのように入り組ませた接合した素材ですから、プロに必要な急加熱や急冷却といった酷使にも、剥離の心配がありません。



⑤ 18-10 ロイヤル フライパン XFD [AFPA-04] ◇

内径×高さ	kg	板厚	底径		
18cm 180×40	0.5	1.0	130	18-0025-0501	¥ 8,300
20cm 200×43	0.58	1.0	147	18-0025-0502	¥ 9,100
22cm 220×47	0.68	1.0	163	18-0025-0503	¥ 9,900
24cm 240×50	0.76	1.0	177	18-0025-0504	¥10,600
26cm 260×54	0.88	1.0	190	18-0025-0505	¥11,400
30cm 300×60	1.53	1.5	218	18-0025-0506	¥14,400
33cm 330×63	1.70	1.5	236	18-0025-0507	¥15,900

●クラデックス爆着3層鋼造



⑥ 18-10 ロイヤル FC フライパンXFD(T) (フッ素樹脂加工) [AFPA-05] ◇

内径×高さ	kg	板厚	底径		
18cm 180×40	0.5	1.0	130	18-0025-0601	¥ 9,900
20cm 200×43	0.58	1.0	147	18-0025-0602	¥10,800
22cm 220×47	0.68	1.0	163	18-0025-0603	¥11,800
24cm 240×50	0.76	1.0	177	18-0025-0604	¥12,700
26cm 260×54	0.88	1.0	190	18-0025-0605	¥13,700
30cm 300×60	1.53	1.5	218	18-0025-0606	¥17,100
33cm 330×63	1.70	1.5	236	18-0025-0607	¥19,000

●クラデックス爆着3層鋼造



⑦ フジIH いため鍋DX 27cm

サイズ	
φ270×H72	底径:180 重量:1.3kg

●内面フッ素樹脂加工

⑧ フジIH フライパンDX

サイズ	
φ200×H43	18-0025-0801 ¥ 7,200
φ220×H45	18-0025-0802 ¥ 9,700
φ240×H60	18-0025-0803 ¥11,600
φ260×H55	18-0025-0804 ¥13,300

●内面フッ素樹脂加工

※上記の価格には消費税は含まれておりません。