

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-26	株式会社クイックパック	0564-59-3525

001 鍋・フライパン

料理道具

厨房用品

026

料理道具

001
009

001
鍋・フライパン

002
パッテ
パン

003

給食道具
食器

004

番
巾
類

005

キッチン
ボット

006

漬物
米びつ

007

包丁・砥石
まな板

008

種類
バスマシン

009

揚げ
物用品

The SPIN シリーズ



① The SPIN フライパン

内径×高さ	kg	底径	
20cm 200×98	0.54	155	18-0026-0101 ¥4,900
26cm 260×105	0.67	197	18-0026-0102 ¥5,600
28cm 280×106	0.78	210	18-0026-0103 ¥6,200
30cm 300×104	0.96	250	18-0026-0104 ¥6,700

材質: 本体/アルミニウム合金(ふっ素樹脂塗膜加工)
底面/鉄・アルミニウム溶射加工
●食材がこびりつきにくく、少量の油で可能です。



② The SPIN いため鍋 28cm

内径×高さ	kg	底径	
28cm 280×106	0.78	210	18-0026-0103 ¥6,200

材質: 本体/アルミニウム合金(ふっ素樹脂塗膜加工)
底面/鉄・アルミニウム溶射加工
●食材がこびりつきにくく、少量の油で使用可能です。



③ 底が広いフライパン2 [AFPB-84]

内径×高さ	kg	底径	
18cm 180×45	0.40	155	18-0026-0301 ¥2,800
22cm 220×45	0.49	190	18-0026-0302 ¥3,200
26cm 260×60	0.67	230	18-0026-0303 ¥3,900
28cm 280×60	0.74	255	18-0026-0304 ¥4,300
30cm 300×60	0.88	270	18-0026-0305 ¥4,600

材質: 本体/アルミニウム合金
底面/ステンレス鋼(内面ふっ素樹脂加工)
●側面の立ち上がり約90°に近いので、焼面が広く一度にたくさん焼けます。



④ 深く底が広いフライパン [AFPB-87]

内径×高さ	kg	底径	
20cm 200×75	0.53	103	18-0026-0401 ¥3,400
24cm 240×85	0.75	147	18-0026-0402 ¥3,800

材質: 本体/アルミニウム合金(内面ふっ素樹脂被膜加工)
底面/ステンレス鋼
●底が広く側面も高めに設計されているため、フライパンとしてはもちろん、鍋としてもお使いいただけます。

THERMOS サーモスフライパン KFC シリーズ

「プラズマ超硬質コート」を施したハイグレードモデルのフライパンシリーズ。フッ素コートとフライパンの密着性を高め、抜群の耐久性を実現しました。



⑤ サーモス フライパン [AFPB-78]

内径×高さ	kg	
20cm 200×50	0.5	18-0026-0501 ¥5,200
24cm 240×55	0.7	18-0026-0502 ¥5,600
26cm 260×55	0.8	18-0026-0503 ¥6,000
28cm 280×55	0.9	18-0026-0504 ¥6,600

材質: 本体/アルミニウム合金(内面フッ素樹脂加工)
底面/ステンレス鋼 ハンドル/フェノール樹脂



⑥ サーモス 炒め鍋 28cm [AFPB-83]

内径×高さ	kg	
28cm 280×85	1.0	18-0026-0601 ¥7,000

材質: 本体/アルミニウム合金(内面フッ素樹脂加工)
底面/ステンレス鋼 ハンドル/フェノール樹脂



⑦ 深くて便利なフライパン [AFPB-61]

内径×高さ	kg	底径	
20cm 200×65	0.5	136	18-0026-0701 ¥2,800
22cm 220×65	0.5	147	18-0026-0702 ¥3,000
24cm 240×70	0.7	151	18-0026-0703 ¥3,300
26cm 260×75	0.7	165	18-0026-0704 ¥3,500
28cm 280×80	0.8	178	18-0026-0705 ¥3,700

材質: 本体/アルミニウム合金(内面フッ素樹脂加工)
底面/ステンレス鋼 ハンドル/フェノール樹脂
●焼く・炒める・茹でるなどマルチに活躍する便利な深型タイプ
●耐摩耗試験10万回クリアのストーンマーブル加工で、耐久性も抜群。

ダイヤモンドマーブル加工で 耐久性抜群!



⑧ ダイヤモンドマーブルDX フライパン [AFPB-46]

外径×高さ	kg	底径	
20cm 204×44	0.47	157	18-0026-0801 ¥2,800
26cm 265×58	0.71	197	18-0026-0802 ¥3,500
28cm 285×58	0.77	210	18-0026-0803 ¥4,300
30cm 305×60	0.90	220	18-0026-0804 ¥4,800
★32cm 325×63	1.05	245	18-0026-0805 ¥5,600

板厚: 2.8
材質: 本体/アルミニウム合金(フッ素樹脂加工)
底面/ステンレス鋼 ハンドル/フェノール樹脂
★32cm向い手付



⑨ ダイヤモンドマーブルDX 炒め鍋 28cm [AFPB-39]

外径×高さ	kg	底径	
28cm 280×81	0.8	181	18-0026-0901 ¥4,500

サイズ: 300×H81 重量: 0.8kg
底径: 178 板厚: 2.8
材質: 本体/アルミニウム合金(フッ素樹脂加工)
底面/ステンレス鋼 ハンドル/フェノール樹脂



⑩ アルトワ フライパン [AFPB-71]

外径×高さ	kg	底径	
20cm φ210×45	0.42	146	18-0026-1001 ¥2,500
26cm φ270×60	0.67	174	18-0026-1002 ¥3,000
28cm φ290×60	0.77	182	18-0026-1003 ¥3,700

材質: 本体/アルミニウム合金(内面フッ素樹脂塗膜加工)
底面/ステンレス鋼
取手/フェノール樹脂
●ターンリム加工で、フチが厚く丈夫で変形しにくいです。
●金属へら耐摩耗テスト(JIS S 2010:2013) 30万回クリアで耐久性抜群です。



⑪ アルトワ いため鍋 28cm [AFPB-72]

外径×高さ	kg	底径	
28cm 280×81	0.8	181	18-0026-1101 ¥4,000

サイズ: 280×H80 重量: 0.78kg
材質: 本体/アルミニウム合金(内面フッ素樹脂塗膜加工)
底面/ステンレス鋼
取手/フェノール樹脂
●ターンリム加工で、フチが厚く丈夫で変形しにくいです。
●金属へら耐摩耗テスト(JIS S 2010:2013) 30万回クリアで耐久性抜群です。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。