

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-28	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

028

料理道具

001
鍋・フライパン

001
鍋・フライパン

002
ポット

003
給食調理器具

004
番煎し・中華鍋類

005
保冷・保温容器

006
ボール・ミキサー

007
包丁・研ぎ石

008
中華鍋

009
揚げ物用品

KYS

KYS 鉄黒皮フライパンシリーズ



サビに強い

●鉄の表面が酸化皮膜(黒皮)で覆われている為、さびにくく丈夫です。

一生もののフライパン

●使えば使うほど油のなじみが良くなり、焦げにくく使いやすくなります。

手間な準備不要で、すぐに使える。

●お客様の手に届く前にサビが発生しないよう、防サビ効果のある「透明シリコン焼付塗装」を施していますので、お手間のかかる空焼きやくず野菜を炒める必要はありません。
このシリコン塗装は食品衛生法で許可されており、そのままご使用になっても衛生上無害です。

① KYS 鉄黒皮 厚板フライパン [AFPC-05]

内径×高さ	kg	底径		
16cm 160×34	0.4	110	18-0028-0101	¥2,400
18cm 180×37	0.6	130	18-0028-0102	¥2,600
20cm 200×40	0.7	140	18-0028-0103	¥2,800
22cm 220×43	0.8	160	18-0028-0104	¥3,050
24cm 240×46	1.0	170	18-0028-0105	¥3,400
26cm 260×49	1.2	190	18-0028-0106	¥3,800
28cm 280×52	1.3	210	18-0028-0107	¥4,100
30cm 300×55	1.5	225	18-0028-0108	¥4,800
32cm 320×58	1.9	240	18-0028-0109	¥5,700
34cm 340×61	2.1	260	18-0028-0110	¥6,700
36cm 360×64	2.3	270	18-0028-0111	¥8,000
40cm 400×70	2.7	310	18-0028-0112	¥9,900

板厚:2.3

●長年の使用による熱変形を抑える為に底面を厚く仕上げました。

※表面に透明シリコン焼付塗装を施している為、ご使用前の焼付は不要です。

② KYS 鉄黒皮 フライパン [AFPC-06]

内径×高さ	kg	底径		
16cm 160×34	0.3	110	18-0028-0201	¥2,000
18cm 180×37	0.4	130	18-0028-0202	¥2,250
20cm 200×40	0.5	140	18-0028-0203	¥2,400
22cm 220×43	0.6	160	18-0028-0204	¥2,600
24cm 240×46	0.7	170	18-0028-0205	¥2,900
26cm 260×49	0.8	190	18-0028-0206	¥3,200
28cm 280×52	1.0	210	18-0028-0207	¥3,400
30cm 300×55	1.1	225	18-0028-0208	¥4,000
32cm 320×58	1.2	240	18-0028-0209	¥4,700
34cm 340×61	1.4	260	18-0028-0210	¥5,600
36cm 360×64	1.6	270	18-0028-0211	¥6,700

板厚:1.6

※表面に透明シリコン焼付塗装を施している為、ご使用前の焼付は不要です。

アカオの鉄フライパン

- 特殊加工により底を厚くし、側面はだんだんと薄くなっていて、縁はまた厚くなっているのが軽くて扱いやすい。また、火の廻りが均一で調理しやすくなっています。
- 側面に大きな丸みのカーブをつけてあり、ヘラ等が扱いやすくオムレツを返す時の微妙な使いやすさがあります。
- ハンドルは、持ちやすい角度で扱いやすい設計です。



③ アカオ 鉄 Feパン [AFPC-01] 回

内径×高さ	板厚	kg		
16cm 160×31	1.4	0.3	18-0028-0301	¥2,580
18cm 180×35	1.4	0.4	18-0028-0302	¥3,190
20cm 200×39	1.4	0.5	18-0028-0303	¥3,310
22cm 220×43	1.6	0.6	18-0028-0304	¥3,800
24cm 240×46	1.6	0.7	18-0028-0305	¥4,420
26cm 260×51	1.6	0.9	18-0028-0306	¥4,660
28cm 280×56	2.0	1.3	18-0028-0307	¥6,130
30cm 300×57	2.0	1.5	18-0028-0308	¥6,990

④ 鉄 短柄フライパン [AFPC-09] 回

内径×高さ	板厚	kg	底径		
16cm 160×32	1.6	0.4	120	18-0028-0401	¥2,780
18cm 180×35	1.6	0.4	130	18-0028-0402	¥3,350
20cm 200×39	1.6	0.5	140	18-0028-0403	¥3,680
22cm 220×43	1.6	0.6	155	18-0028-0404	¥3,890
24cm 240×43	2.0	0.9	175	18-0028-0405	¥5,000
26cm 260×48	2.0	1.1	190	18-0028-0406	¥5,550
28cm 280×50	2.0	1.2	205	18-0028-0407	¥6,670
30cm 300×53	2.0	1.5	220	18-0028-0408	¥8,350
32cm 320×55	2.3	1.8	240	18-0028-0409	¥10,000
34cm 340×57	2.3	2.2	250	18-0028-0410	¥12,250
36cm 360×60	2.3	2.4	260	18-0028-0411	¥13,350
38cm 380×63	2.3	2.6	275	18-0028-0412	¥14,450
40cm 400×65	3.2	3.8	295	18-0028-0413	¥20,550
42cm 420×68	3.2	4.4	315	18-0028-0414	¥24,450
45cm 450×70	3.2	4.8	340	18-0028-0415	¥28,350

●柄が短いので、大皿の代わりに調理後そのまま提供できます。

※38cm～45cmは向い手付です。

※向い手幅は40mmです。



⑤ 鉄鋳物製スキレット [AFPC-13] 回

外径×高さ	kg		
12cm 140×H39	約0.6	18-0028-0501	¥1,320
13cm 155×H40	約1.1	18-0028-0502	¥1,500
16cm 175×H50	約1.1	18-0028-0503	¥1,900
18cm 200×H47	約1.6	18-0028-0504	¥2,500
20cm 215×H60	約1.2	18-0028-0505	¥2,500

材質:鉄鋳物

●鉄鋳物製で蓄熱性に優れ、食卓へそのまま出してもあったか長持ち。

●ガス、IH、オープン調理ができます。

※IH機種により12cmは使用不可の場合があります。

匠の技 本物志向

熱伝導率が良く、保温性が高い鉄の特性で食材をふっくらと焼き上げることが出来ます。
鍋肌に油がしっかりとなじみ、余分な「油分」「水分」が食材に戻らないから美味しく調理出来ます。



⑥ 匠の技 鉄フライパン

[AFPC-Q3] ◇ IH					
外径×高さ	底径	板厚	kg		
20cm 200×80	145	1.4	0.6	18-0028-0601	¥2,300
24cm 240×100	170	1.6	0.9	18-0028-0602	¥2,800
26cm 260×110	185	1.6	1.1	18-0028-0603	¥3,130
28cm 280×105	205	1.6	1.2	18-0028-0604	¥3,300

表面加工：クリアー焼付塗装

表面加工:クリア焼付塗装

⑦ 匠の技 鉄 いため鍋 28cm

外径×高さ	底径	重量		
28cm 280×H115	170	1.2kg		
板厚:1.4				
表面加工:クリア焼付塗装				

表面加工:クリア焼付塗装

⑧ イシガキ 鉄鋳物フライパン

内径×高さ	kg	底径		
15cm 140×27	0.6	118	18-0028-0801	¥2,100
18cm 170×29	0.77	142	18-0028-0802	¥2,600
21cm 200×33	1.34	170	18-0028-0803	¥2,800

表面加工:クリア焼付塗装

⑨ 南部鉄器 フライパン

内径×高さ	kg	底径		
17cm 170×30	1.2	145	18-0028-0901	¥5,000
21cm 210×45	1.7	175	18-0028-0902	¥7,000
24cm 235×50	2.2	185	18-0028-0903	¥8,000

材質:鉄鋳物

●厚みのある鉄が熱を効率よく食材に伝えます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。