

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-4	株式会社クイックパック	0564-59-3525

●ご注文の際は、注文コードをご記入ください。TKG

TKGブルーテンパーハンマーシリーズ

軽くて焼入れ不要 / IHでも即使用可能 !!

手作りを感じさせるMade in Japan. 油なじみがよく丈夫で錆びにも強いブルーテンパー材!

- ブルーテンパー材は、黒皮材の凹凸と表面の皮膜を落とし焼き付けて酸化皮膜を作り、表面に細かな凹凸があるので油のなじみが良く錆びにくく丈夫です。

TKG



① TKGブルーテンパーハンマーフライパン (AFL-09) 目

cm	内径	高さ	kg	底径	
6-0004-0105	16	160×35	0.32	105	¥4,400
6-0004-0106	18	180×40	0.38	120	¥4,700
6-0004-0101	21	210×45	0.52	143	¥5,000
6-0004-0102	24	240×50	0.70	166	¥5,500
6-0004-0103	27	270×55	0.95	189	¥6,300
6-0004-0104	30	300×60	1.30	212	¥7,000

板厚: 1.2

② TKGブルーテンパーハンマー北京鍋 (APK-26) 目

cm	径	高さ	
6-0004-0201	27	790	85 ¥7,000
6-0004-0202	30	1,050	95 ¥7,800
6-0004-0203	33	1,200	100 ¥9,000

板厚: 1.2

③ TKGブルーテンパーハンマー中華鍋 (ATY-C6) 目

cm	径	高さ	
6-0004-0301	33	1,060	95 ¥7,500
6-0004-0302	36	1,260	100 ¥9,000
6-0004-0303	39	1,480	110 ¥10,500

板厚: 1.2

ブルーテンパー材とは?

通常の黒皮銅板を酸洗処理した後、2回も焼入れ工程を行っている高級な素材で錆びにくく、熱効率に優れています。これらの工程による表面の細かい凹凸が油なじみを良くするため、調理にとても適しています。

丹念な樋目加工

ハイパワー鍛造プレスによる樋目加工は母材を2割以上引き締め、硬さだけでなく粘りも加わります。強度と熱効率、油なじみに優れ、作業性を考慮して板厚を1.2mmに設定しました。



シリコンクリア塗装

表面には高機能で耐久性のあるシリコンクリア塗装を施しました。ラッカー塗装と異なり、使用時にも焼き切る必要がないIHでもすぐ使う事ができます。



TKG 剛鉄(ごうてつ)シリーズ 目

サビにくく、お手入れが簡単な鉄製フライパン

- 鉄の表面を窒化(ちっか)させた、極めてサビにくい強靱な鉄製フライパン。

— GOUTETSU —



④ TKG 剛鉄(ごうてつ)フライパン (AFL-15) 目

cm	外径	高さ	kg	底径	
6-0004-0401	20	212×50	0.79	153	¥4,700
6-0004-0402	24	250×50	0.87	190	¥5,600
6-0004-0403	26	272×56	0.99	195	¥6,000
6-0004-0404	28	296×57	1.13	220	¥6,500

材質: 本体/鉄(窒化処理)
ハンドル/木柄

- 本体は縁付きで変形に強く、料理の移し替えに便利です。

窒化フライパンの特徴

- 鉄なのにさびにくいキズつきにくいので、金属製の調理用具も気兼ねなく使えます。
- 使い始めの焼き切りは不要。使い込むほど油が馴染み、さびにくく、こびりつきにくくなります。
- 表面層が硬化されているので、コーティングとは違ってはがれることがなく、永くお使いいただけます。
- 鉄は、食材に熱がすばやく伝わるので、炒めものはシャキッと、焼きものは表面カリッと香ばしく、料理がおいしく仕上がります。不足しがちな鉄分が自然に摂れます。

Point



⑤ TKG 剛鉄(ごうてつ)いため鍋 (AIT-32) 目

cm	外径	高さ	kg	底径	
6-0004-0501	24	254×65	0.90	177	¥5,900
6-0004-0502	28	296×72	1.07	168	¥6,700



⑥ TKG 剛鉄(ごうてつ)玉子焼 (ATM-57) 目

cm	内径	外径	高さ	kg	
6-0004-0601	14	152	209	138	0.69 ¥4,800

内径: 140×190×高さ: 37
底寸法: 120×156

POWERCAST

TKG パワーキャストシリーズ 耐久性に優れたダイヤモンドとほぼ同じ硬度!



キャスト(鋳造)なのに軽い

- 強度に優れたアルミ・マグネシウム合金の使用により、フチと底は厚いまま側面は極限まで薄く加工。
- 傾斜15°のフランジは調理したものを移しやすいこだわりの形状で変形にも強い。



新しい内面コーティング

- 内面は信越のテフロン™ブランドの最高級グレード「Teflon™ Profile」を採用。見た目が美しく上品な凹凸により、非常にこびりつきにくい性能があります。
- ダイヤモンドとほぼ同等の硬度を持つシリコンカーバイドと特殊な表面形状が、フライパンをキズから守ります。



⑦ TKG パワーキャストフライパン (AFL-16) 目

cm	内径	外径	高さ	kg	
6-0004-0701	20	210	55	0.38	¥4,200
6-0004-0702	22	230	55	0.46	¥4,500
6-0004-0703	24	250	57	0.59	¥4,800
6-0004-0704	26	270	59	0.66	¥5,000
6-0004-0705	28	290	62	0.73	¥6,000
6-0004-0706	30	310	65	0.84	¥6,500
6-0004-0707	32	330	66	0.97	¥8,000



⑧ TKG パワーキャストいため鍋 (AIT-33) 目

cm	内径	外径	高さ	kg	
6-0004-0801	28	290	77	0.69	¥6,500
6-0004-0802	30	310	82	0.77	¥7,000

⑦⑧
本体: アルミ・マグネシウム合金
内面: Teflon™ Profile加工
外面: ミラー仕上げ
底面: サテン仕上げ
ハンドル: 天然木
底厚: 3.0mm



⑨ TKG パワーキャスト玉子焼 (ATM-58) 目

cm	内径	外径	高さ	kg	
6-0004-0901	19	193	13	200	138 35 0.51 ¥5,200
6-0004-0902	21	210	20	218	208 35 0.79 ¥6,000

本体: アルミニウム合金
内面: Teflon™ Profile加工
底厚: 3.0mm