

|          |             |              |
|----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20459-91 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

91

中華鍋

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

これで手首の疲労や腰痛とはおさらば

とにかく軽～い

- 超軽量と評される圧倒的な軽さ、抜群の耐熱性、しかも衛生的
- 優れた昇温速度を誇り、「素材のうま味を外に逃がさず手早く調理」中華料理の基本を実現します。
- 表面に施したショット加工が鍋表面に凹凸を形成し油なじみを良くします。(熱しくても油のなじみは抜群です。)

EBM  
おすすめ



①EBM 純チタン  
超軽量 中華両手鍋

| 内径   | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 30cm | 80  | 1.2 | 0.6 | 7279900 | ¥17,000 |
| 33cm | 90  | 1.2 | 0.7 | 7280000 | ¥21,000 |
| 36cm | 100 | 1.2 | 0.8 | 7280100 | ¥25,000 |
| 39cm | 110 | 1.2 | 0.9 | 7280200 | ¥32,000 |
| 42cm | 120 | 1.2 | 1.0 | 7280300 | ¥37,000 |
| 45cm | 130 | 1.2 | 1.1 | 7280400 | ¥40,000 |

- ハンドル:18-8酸洗仕上
- 取手リベット止め

金属の特性上、空炊きは変形の原因となります。



②チタン 打出 中華両手鍋

| 内径   | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 36cm | 100 | 1.2 | 0.8 | 4114400 | ¥79,000 |
| 39cm | 110 | 1.2 | 0.9 | 4115500 | ¥80,000 |
| 42cm | 120 | 1.2 | 1.0 | 4115600 | ¥86,000 |
| 45cm | 130 | 1.2 | 1.1 | 4115700 | ¥95,000 |

- 取手溶接

商品の製造上、白層という症状(白い汚れに見える)がある場合がございますが、ご使用には問題ございません。

錆に強く・きめが細かく  
油なじみも良いブルーテンパー

EBM  
おすすめ



③EBM 鉄ブルーテンパープレス  
中華両手鍋

| 内径   | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 30cm | 75  | 1.2 | 1.0 | 2724300 | ¥2,500 |
| 33cm | 80  | 1.2 | 1.2 | 2724400 | ¥2,700 |
| 36cm | 95  | 1.2 | 1.3 | 2724500 | ¥3,300 |
| 39cm | 105 | 1.2 | 1.6 | 2724600 | ¥3,800 |
| 42cm | 115 | 1.2 | 1.8 | 2724700 | ¥4,200 |
| 45cm | 125 | 1.2 | 2.1 | 2724800 | ¥5,400 |

- 材質:鉄・ブルーテンパー材
- 表面加工:クリヤラッカー塗装
- 耐久性に優れ、強火調理に最適です。
- 炒め物がシャキッとジューシーに仕上がります。
- 熱回りが非常に良く、素早く調理ができます。
- 取手リベット止め

Check!

鉄鍋のご使用にあたり

鉄鍋の手入れや  
最初の焼き入れ等

錆止に塗ってあるニスを取り除く為、鍋の空焼きをします。必ず換気をしてください。

鍋をタオルで持ちコンロの火力を強にして煙が出なくなるまでまんべんなく焼き、その後、色が黒からグレーに変わっていきます。全体がグレーになれば空焼き終了です。

鍋の油ならし

(購入後の使い始めのみ)

鍋に油を多めに入れ、くず野菜を鍋の中全体で炒めてください。

くず野菜を捨て、鍋をお湯で洗ってから使用してください。

保管方法

お湯で洗って表面の水分を完全に取り、油を塗ってなるべく湿気の少ない場所に保管してください。



④山田 鉄 打出 中華両手鍋

| 内径   | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 27cm | 70  | 1.2 | 0.8 | 0201200 | ¥3,200  |
| 30cm | 80  | 1.2 | 0.9 | 0201300 | ¥3,600  |
| 33cm | 90  | 1.2 | 1.1 | 0201400 | ¥4,400  |
| 36cm | 100 | 1.2 | 1.3 | 0201500 | ¥5,800  |
| 39cm | 110 | 1.2 | 1.5 | 0201600 | ¥7,000  |
| 42cm | 120 | 1.2 | 1.7 | 0201700 | ¥8,100  |
| 45cm | 130 | 1.2 | 2.0 | 0201800 | ¥9,500  |
| 48cm | 140 | 1.6 | 2.8 | 0201900 | ¥14,000 |
| 51cm | 150 | 1.6 | 3.4 | 0202000 | ¥19,000 |
| 54cm | 160 | 1.6 | 3.8 | 0202100 | ¥22,500 |
| 57cm | 170 | 1.6 | 4.2 | 0202200 | ¥26,500 |
| 60cm | 180 | 1.6 | 4.6 | 0202300 | ¥31,000 |

- 取手リベット止め



⑤山田 鉄 打出 広東鍋

| 内径   | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 36cm | 100 | 1.2 | 1.3 | 0102600 | ¥6,700  |
| 39cm | 110 | 1.2 | 1.5 | 0102700 | ¥7,900  |
| 42cm | 120 | 1.2 | 1.7 | 0102800 | ¥9,000  |
| 45cm | 130 | 1.2 | 1.9 | 0102900 | ¥10,500 |

- 取手溶接



⑥山田 鉄 打出 四川鍋

| 内径   | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 36cm | 110 | 1.2 | 1.3 | 0103000 | ¥6,600  |
| 39cm | 120 | 1.2 | 1.5 | 0103100 | ¥7,900  |
| 42cm | 130 | 1.2 | 1.7 | 0103200 | ¥9,300  |
| 45cm | 140 | 1.2 | 1.9 | 0103300 | ¥11,000 |

- 取手リベット止め



⑦本場鉄 打出 中華両手鍋

| 内径    | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|-------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 25インチ | 635 | 200 | 2.0 | 6071300 | ¥15,500 |
| 26インチ | 660 | 210 | 2.0 | 6071400 | ¥15,750 |
| 30インチ | 760 | 240 | 2.0 | 6071600 | ¥36,600 |

- 取手リベット止め

Check!

〈山田鉄打出中華鍋の特長〉

数千回叩いて造るので、鉄の分子が細くなり、性質が変化するので、熱の伝わりが良く表面に細かい凸凹ができ、油の乗りがよく、焦げつきにくく、軽くて丈夫です。

※板厚、深さ、取手溶接などの特注承ります。



⑧K 鉄 中華両手鍋

| 内径   | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 27cm | 75  | 1.4 | 1.2 | 5744700 | ¥2,700 |
| 30cm | 80  | 1.4 | 1.2 | 5744800 | ¥2,800 |
| 33cm | 90  | 1.4 | 1.5 | 5744900 | ¥3,150 |
| 36cm | 100 | 1.4 | 1.8 | 5745000 | ¥3,550 |
| 39cm | 110 | 1.4 | 2.1 | 5745100 | ¥4,100 |
| 42cm | 110 | 1.4 | 2.2 | 5745200 | ¥4,900 |
| 50cm | 135 | 1.4 | 3.1 | 5745300 | ¥8,350 |

- 取手リベット止め

⑨IK鉄 中華鍋

| 内径   | 深さ     | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|--------|-----|-----|---------|---------|
| 30cm | 114318 | 290 | 4.0 | 0134100 | ¥18,000 |
| 36cm | 114332 | 359 | 6.9 | 0134200 | ¥35,000 |

※

⑩クローバー 18-8  
中華両手鍋

| 内径   | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 42cm | 130 | 1.5 | 2.2 | 6544500 | ¥12,350 |
| 45cm | 135 | 1.5 | 2.5 | 6544600 | ¥13,450 |
| 48cm | 145 | 1.5 | 2.8 | 0203500 | ¥15,000 |
| 51cm | 145 | 1.5 | 3.5 | 0203600 | ¥16,400 |
| 54cm | 155 | 1.5 | 3.9 | 0203700 | ¥18,400 |
| 57cm | 170 | 1.5 | 4.3 | 0203800 | ¥20,200 |
| 60cm | 180 | 1.5 | 4.5 | 0203900 | ¥23,500 |

- 取手リベット止め

⑪MA ステンレス  
中華両手鍋

| 内径   | 深さ | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------|----|-----|-----|---------|--------|
| 30cm | 72 | 1.0 | 0.8 | 0204100 | ¥3,600 |
| 33cm | 80 | 1.0 | 0.9 | 0204200 | ¥4,300 |
| 36cm | 89 | 1.0 | 1.0 | 0204300 | ¥5,000 |

- 取手溶接