

| パンフレット番号 | 問合せ先        | 電話番号         |
|----------|-------------|--------------|
| 20549-37 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

37

High Grade  
ハイグレード

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、注文コード・サイズをお確かめの上ご連絡ください。  
※標準価格には消費税は含まれておりません。



厨房用品

料理道具

ストック・仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材・計測

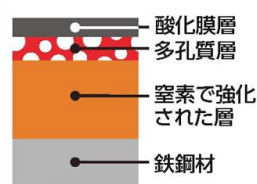
調理機械

厨房機器・設備

# 神田鉄鍋シリーズ

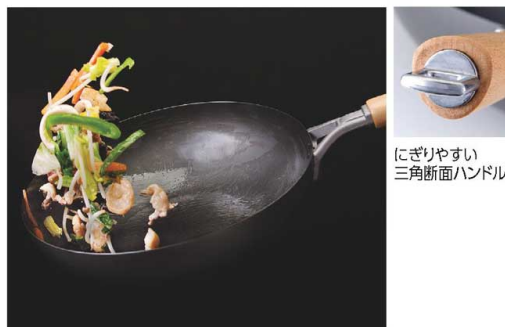
## 高い耐久性を誇る窒化処理シリーズ

- 鉄と特殊窒化処理技術を融合させた鉄製炒め鍋です。
- 特殊窒化処理技術により、強度を備え、キズに強い炒め鍋です。
- 一般的な鉄製炒め鍋と比較し、極めてサビにくく、お手入れが簡単。
- 特殊窒化処理により、少量の油でも調理が行なえます。



### 窒化処理断面

「窒化処理」とは航空機や自動車部品のサビ防止に用いられてきた表面処理技術。これを調理器具にも応用し、鉄の表面を窒素で硬化させることで、高い耐腐食性と耐摩耗性を持つ鉄鍋が実現しました。



にぎりやすい  
三角断面ハンドル



### ① 窒化 平底フライパン

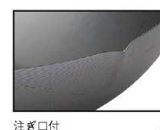
| 注文コード        | 規格   | 内径×深さ t=板厚         | 標準価格    | CD     |
|--------------|------|--------------------|---------|--------|
| 05-0037-0101 | 20cm | φ200×100mm t=1.6mm | ¥ 7,500 | 018344 |
| 05-0037-0102 | 24cm | φ240×100mm t=1.6mm | ¥ 8,000 | 018345 |
| 05-0037-0103 | 26cm | φ260×110mm t=1.6mm | ¥ 8,500 | 018346 |

材質/鉄 取手:天然木 表面加工:スーパーグレー色特殊窒化処理

### ② 窒化 平底炒め鍋

| 注文コード        | 規格   | 内径×深さ t=板厚         | 標準価格     | CD     |
|--------------|------|--------------------|----------|--------|
| 05-0037-0201 | 26cm | φ255×105mm t=1.2mm | ¥ 8,000  | 018347 |
| 05-0037-0202 | 28cm | φ275×125mm t=1.2mm | ¥ 8,500  | 018348 |
| 05-0037-0203 | 30cm | φ300×125mm t=1.2mm | ¥ 9,500  | 018349 |
| 05-0037-0204 | 33cm | φ330×128mm t=1.2mm | ¥ 10,000 | 018350 |

材質/鉄 取手:天然木 表面加工:スーパーグレー色特殊窒化処理



注ぎ口付



### ③ 窒化 深型炒め鍋

| 注文コード        | 規格   | 内径×深さ t=板厚         | 標準価格    | CD     |
|--------------|------|--------------------|---------|--------|
| 05-0037-0301 | 30cm | φ300×165mm t=1.6mm | ¥ 9,800 | 018351 |

材質/鉄 取手:天然木 表面加工:スーパーグレー色特殊窒化処理

### ④ 窒化 深型炒め鍋補助取っ手付

| 注文コード        | 規格   | 内径×深さ t=板厚         | 標準価格     | CD     |
|--------------|------|--------------------|----------|--------|
| 05-0037-0401 | 32cm | φ323×173mm t=1.6mm | ¥ 11,000 | 018352 |

材質/鉄 取手:天然木 表面加工:スーパーグレー色特殊窒化処理