

| | | |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20579-171 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

171 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。

01 1H・ガス兼用鍋

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



①EBM 鉄ブルーテンパープレス
中華両手鍋

| 内径 | ページコード | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 30cm | 2-0171-0101 | 75 | 1.2 | 1.0 | 2724300 | ¥2,800 |
| 33cm | 2-0171-0102 | 80 | 1.2 | 1.2 | 2724400 | ¥3,100 |
| 36cm | 2-0171-0103 | 95 | 1.2 | 1.3 | 2724500 | ¥3,900 |
| 39cm | 2-0171-0104 | 105 | 1.2 | 1.6 | 2724600 | ¥4,500 |
| 42cm | 2-0171-0105 | 115 | 1.2 | 1.8 | 2724700 | ¥5,000 |
| 45cm | 2-0171-0106 | 125 | 1.2 | 2.1 | 2724800 | ¥6,400 |

材質:鉄・ブルーテンパー材
表面加工:クワリヤラッカー塗装
●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やすい。
●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。

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般



②山田 鉄 打出 中華両手鍋

| 内径 | ページコード | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 27cm | 2-0171-0201 | 70 | 1.2 | 0.8 | 0201200 | ¥3,800 |
| 30cm | 2-0171-0202 | 80 | 1.2 | 0.9 | 0201300 | ¥4,300 |
| 33cm | 2-0171-0203 | 90 | 1.2 | 1.1 | 0201400 | ¥5,200 |
| 36cm | 2-0171-0204 | 100 | 1.2 | 1.3 | 0201500 | ¥6,400 |
| 39cm | 2-0171-0205 | 110 | 1.2 | 1.5 | 0201600 | ¥7,000 |
| 42cm | 2-0171-0206 | 120 | 1.2 | 1.7 | 0201700 | ¥8,100 |
| 45cm | 2-0171-0207 | 130 | 1.2 | 2.0 | 0201800 | ¥9,600 |
| 48cm | 2-0171-0208 | 140 | 1.6 | 2.8 | 0201900 | ¥14,000 |
| 51cm | 2-0171-0209 | 150 | 1.6 | 3.4 | 0202000 | ¥19,000 |
| 54cm | 2-0171-0210 | 160 | 1.6 | 3.8 | 0202100 | ¥22,500 |
| 57cm | 2-0171-0211 | 170 | 1.6 | 4.2 | 0202200 | ¥27,000 |
| 60cm | 2-0171-0212 | 180 | 1.6 | 4.6 | 0202300 | ¥31,000 |

●取手リベット止め



③山田 鉄 打出 広東鍋

| 内径 | ページコード | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 36cm | 2-0171-0301 | 100 | 1.2 | 1.3 | 0102600 | ¥7,300 |
| 39cm | 2-0171-0302 | 110 | 1.2 | 1.5 | 0102700 | ¥8,000 |
| 42cm | 2-0171-0303 | 120 | 1.2 | 1.7 | 0102800 | ¥9,100 |
| 45cm | 2-0171-0304 | 130 | 1.2 | 1.9 | 0102900 | ¥10,500 |

●取手溶接



④山田 鉄 打出 四川鍋

| 内径 | ページコード | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 36cm | 2-0171-0401 | 110 | 1.2 | 1.3 | 0103000 | ¥6,600 |
| 39cm | 2-0171-0402 | 120 | 1.2 | 1.5 | 0103100 | ¥8,000 |
| 42cm | 2-0171-0403 | 130 | 1.2 | 1.7 | 0103200 | ¥9,300 |
| 45cm | 2-0171-0404 | 140 | 1.2 | 1.9 | 0103300 | ¥11,000 |

●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。



⑤本場鉄 打出 中華両手鍋

| ページコード | 内径 | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 25インチ | 2-0171-0501 | 635 | 200 | 2.0 | 6071300 | ¥15,500 |
| 26インチ | 2-0171-0502 | 660 | 210 | 2.0 | 6071400 | ¥15,750 |
| 30インチ | 2-0171-0503 | 760 | 240 | 2.0 | 6071600 | ¥36,600 |

●取手リベット止め



⑥K 鉄 中華両手鍋

| 内径 | ページコード | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 27cm | 2-0171-0601 | 75 | 1.4 | 1.2 | 5744700 | ¥3,600 |
| 30cm | 2-0171-0602 | 80 | 1.4 | 1.2 | 5744800 | ¥3,750 |
| 33cm | 2-0171-0603 | 90 | 1.4 | 1.5 | 5744900 | ¥4,300 |
| 36cm | 2-0171-0604 | 100 | 1.4 | 1.8 | 5745000 | ¥4,700 |
| 39cm | 2-0171-0605 | 110 | 1.4 | 2.1 | 5745100 | ¥5,400 |
| 42cm | 2-0171-0606 | 110 | 1.4 | 2.2 | 5745200 | ¥6,600 |
| 50cm | 2-0171-0607 | 135 | 1.4 | 3.1 | 5745300 | ¥11,200 |

●取手リベット止め



⑦IK鉄 中華鍋

| ページコード | 内径 | 外径 | 深さ | kg | 商品コード | 価格 | | | |
|--------|--------|-------------|-----|-----|-------|-----|-----|---------|---------|
| 30cm | 114318 | 2-0171-0701 | 290 | 4.0 | 300 | 95 | 3.0 | 0134100 | ¥18,000 |
| 36cm | 114332 | 2-0171-0702 | 359 | 6.9 | 367 | 112 | 4.2 | 0134200 | ¥35,000 |