

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20604-175	株式会社クイックパック	0564-59-3525

175 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
IH・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

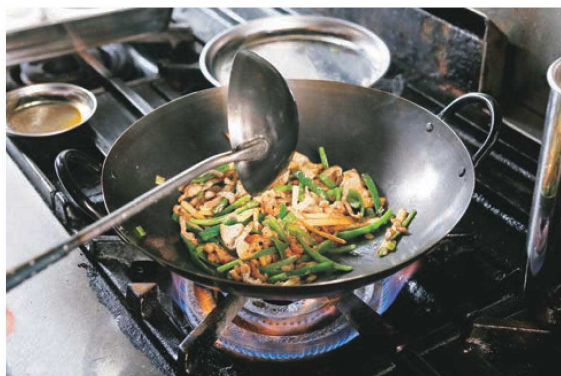
EBM
おすすめ



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
30 _{cm}	3-0175-0101	75	1.2	1.0	2724300	¥3,100
33 _{cm}	3-0175-0102	80	1.2	1.2	2724400	¥3,400
36 _{cm}	3-0175-0103	95	1.2	1.3	2724500	¥4,200
39 _{cm}	3-0175-0104	105	1.2	1.6	2724600	¥4,800
42 _{cm}	3-0175-0105	115	1.2	1.8	2724700	¥5,400
45 _{cm}	3-0175-0106	125	1.2	2.1	2724800	¥6,900

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!

ブルーテンパー材とは

ブルーテンパー材はフライパンなどを作るために開発された材料で他の鉄板製品材料と比べ錆びにくく、加工性に優れています。

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。

03
フライパン

04
鍋全般

山田



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
27 _{cm}	3-0175-0201	70	1.2	0.8	0201200	¥3,800
30 _{cm}	3-0175-0202	80	1.2	0.9	0201300	¥4,300
33 _{cm}	3-0175-0203	90	1.2	1.1	0201400	¥5,200
36 _{cm}	3-0175-0204	100	1.2	1.3	0201500	¥6,400
39 _{cm}	3-0175-0205	110	1.2	1.5	0201600	¥7,000
42 _{cm}	3-0175-0206	120	1.2	1.7	0201700	¥8,100
45 _{cm}	3-0175-0207	130	1.2	2.0	0201800	¥9,600
48 _{cm}	3-0175-0208	140	1.6	2.8	0201900	¥14,000
51 _{cm}	3-0175-0209	150	1.6	3.4	0202000	¥19,000
54 _{cm}	3-0175-0210	160	1.6	3.8	0202100	¥22,500
57 _{cm}	3-0175-0211	170	1.6	4.2	0202200	¥27,000
60 _{cm}	3-0175-0212	180	1.6	4.6	0202300	¥31,000

●取手リベット止め

山田



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
36 _{cm}	3-0175-0301	100	1.2	1.3	0102600	¥7,300
39 _{cm}	3-0175-0302	110	1.2	1.5	0102700	¥8,000
42 _{cm}	3-0175-0303	120	1.2	1.7	0102800	¥9,100
45 _{cm}	3-0175-0304	130	1.2	1.9	0102900	¥10,500

●取手溶接

山田



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
36 _{cm}	3-0175-0401	110	1.2	1.3	0103000	¥6,600
39 _{cm}	3-0175-0402	120	1.2	1.5	0103100	¥8,000
42 _{cm}	3-0175-0403	130	1.2	1.7	0103200	¥9,300
45 _{cm}	3-0175-0404	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あります。



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	3-0175-0501	635	200	2.0	6071300	¥15,500
26インチ	3-0175-0502	660	210	2.0	6071400	¥15,750
30インチ	3-0175-0503	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
27 _{cm}	3-0175-0601	75	1.4	1.2	5744700	¥3,200
30 _{cm}	3-0175-0602	80	1.4	1.2	5744800	¥3,300
33 _{cm}	3-0175-0603	90	1.4	1.5	5744900	¥3,750
36 _{cm}	3-0175-0604	100	1.4	1.8	5745000	¥4,150
39 _{cm}	3-0175-0605	110	1.4	2.1	5745100	¥4,800
42 _{cm}	3-0175-0606	110	1.4	2.2	5745200	¥5,800
50 _{cm}	3-0175-0607	135	1.4	3.1	5745300	¥9,850

●取手リベット止め



⑦IK鉄 中華鍋

	ページコード	内径	ℓ	外径	深さ	kg	商品コード	価格
30 _{cm}	114318	3-0175-0701	290	4.0	300	95	3.0	0134100 ¥20,000
36 _{cm}	114332	3-0175-0702	359	6.9	367	112	4.2	0134200 ¥38,500