

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-174	株式会社クイックパック	0564-59-3525



**1 KYS 鉄 北京鍋** [APKA-05]  
板厚 g 深さ  
27cm 1.2 850 78 13-0174-0101 ¥3,600  
30cm 1.2 1,010 88 13-0174-0102 ¥3,900  
33cm 1.2 1,200 99 13-0174-0103 ¥4,100  
36cm 1.2 1,510 109 13-0174-0104 ¥4,500  
39cm 1.2 1,690 118 13-0174-0105 ¥5,400  
●鍋本体と取手が一体になっているので、  
苛酷な使用にも耐えることができます。  
●表面が多孔質のため、使えば使うほど油  
のなじみが良くなります。



**2 KYS 鉄 中華鍋** [ATYA-03]  
板厚 g 深さ  
30cm 1.2 1,010 77 13-0174-0201 ¥ 3,500  
33cm 1.2 1,130 89 13-0174-0202 ¥ 4,150  
36cm 1.2 1,430 99 13-0174-0203 ¥ 4,700  
39cm 1.2 1,550 109 13-0174-0204 ¥ 5,600  
42cm 1.2 1,810 119 13-0174-0205 ¥ 6,400  
45cm 1.2 2,110 126 13-0174-0206 ¥ 7,000  
48cm 1.6 3,090 139 13-0174-0207 ¥ 9,000  
51cm 1.6 3,800 149 13-0174-0208 ¥12,000  
54cm 1.6 4,140 159 13-0174-0209 ¥15,500  
57cm 1.6 4,460 179 13-0174-0210 ¥17,500  
60cm 1.6 5,070 199 13-0174-0211 ¥18,000  
●火のまわりが非常によい鍋の形状です。  
●黒鉄中華鍋は黒色のため、熱の吸収に優  
れています。  
●表面が多孔質のため、油のなじみが大変  
よくなっています。



山田 鉄打出シリーズ

- ハンマーでの成型により、プレスでは出来ない微妙な打出を実現。
- 丈夫で熱伝導がよく、表面の凹凸により油なじみがよくなり焦げつきにくいです。



**3 山田 鉄打出 北京鍋**  
(板厚1.2mm) [APKA-03]  
g 深さ  
24cm 680 70 13-0174-0301 ¥ 5,800  
27cm 830 80 13-0174-0302 ¥ 6,000  
30cm 980 90 13-0174-0303 ¥ 6,900  
33cm 1,150 100 13-0174-0304 ¥ 7,500  
36cm 1,350 110 13-0174-0305 ¥ 8,800  
39cm 1,430 120 13-0174-0306 ¥11,500  
42cm 1,880 130 13-0174-0307 ¥15,200  
45cm 2,050 140 13-0174-0308 ¥20,000



**4 山田 鉄打出 北京鍋**  
(板厚1.6mm) [APKA-07]  
g 深さ  
24cm 840 70 13-0174-0401 ¥ 6,100  
27cm 1,060 80 13-0174-0402 ¥ 6,600  
30cm 1,260 90 13-0174-0403 ¥ 7,800  
33cm 1,490 100 13-0174-0404 ¥ 8,200  
36cm 1,750 110 13-0174-0405 ¥ 9,600  
39cm 1,980 120 13-0174-0406 ¥12,200  
42cm 2,350 130 13-0174-0407 ¥16,200  
45cm 2,670 140 13-0174-0408 ¥21,000



**5 山田 鉄打出木柄 北京鍋** [APKA-04] ◊  
板厚 g 深さ  
24cm 1.2 700 70 13-0174-0501 ¥ 8,500  
27cm 1.2 920 80 13-0174-0502 ¥ 8,800  
30cm 1.2 1,040 90 13-0174-0503 ¥ 9,700  
33cm 1.2 1,200 100 13-0174-0504 ¥11,000  
36cm 1.2 1,370 110 13-0174-0505 ¥12,000  
39cm 1.2 1,600 120 13-0174-0506 ¥15,000



**6 山田 鉄打出 中華鍋** [ATYA-01]  
板厚 g 深さ  
27cm 1.2 780 70 13-0174-0601 ¥ 3,900  
30cm 1.2 930 80 13-0174-0602 ¥ 4,500  
33cm 1.2 1,110 90 13-0174-0603 ¥ 5,300  
36cm 1.2 1,280 100 13-0174-0604 ¥ 6,400  
39cm 1.2 1,510 110 13-0174-0605 ¥ 7,000  
42cm 1.2 1,700 120 13-0174-0606 ¥ 8,100  
45cm 1.2 1,990 130 13-0174-0607 ¥ 9,600  
48cm 1.6 2,820 140 13-0174-0608 ¥14,000  
51cm 1.6 3,430 150 13-0174-0609 ¥19,000  
54cm 1.6 3,810 160 13-0174-0610 ¥22,500  
57cm 1.6 4,190 170 13-0174-0611 ¥27,000  
60cm 1.6 4,640 180 13-0174-0612 ¥31,000  
●取手リベット止め。

四川鍋・広東鍋とは

中華鍋より深さがあるものを四川鍋、取手が溶接のものを広東鍋と言います。



**7 山田 鉄打出 四川鍋** [ASSA-01]  
板厚 g 深さ  
36cm 1.2 1,300 110 13-0174-0701 ¥ 6,600  
39cm 1.2 1,420 120 13-0174-0702 ¥ 8,000  
42cm 1.2 1,650 130 13-0174-0703 ¥ 9,300  
45cm 1.2 1,900 140 13-0174-0704 ¥11,000  
●取手リベット止め。



**8 山田 鉄打出 広東鍋** [ATYA-05]  
板厚 g 深さ  
36cm 1.2 1,300 100 13-0174-0801 ¥ 7,300  
39cm 1.2 1,420 110 13-0174-0802 ¥ 8,000  
42cm 1.2 1,650 120 13-0174-0803 ¥ 9,100  
45cm 1.2 1,900 130 13-0174-0804 ¥10,500  
●取手溶接



**9 アルミ 打出 北京鍋** [APKB-01]  
板厚 g 深さ  
27cm 3.0 900 86 13-0174-0901 ¥11,300  
30cm 3.3 1,090 90 13-0174-0902 ¥12,700  
33cm 3.3 1,260 100 13-0174-0903 ¥14,300  
36cm 3.3 1,420 110 13-0174-0904 ¥15,700  
39cm 3.3 1,660 110 13-0174-0905 ¥17,800  
42cm 3.3 1,800 110 13-0174-0906 ¥20,500  
●打出のため強度が高く、軽量、熱伝導が良いです。



**10 18-10 ロイヤル 中華鍋 HCD-330**  
[ATYB-01] [IH]  
13-0174-1001 ¥26,400  
内径×高さ:310×90 重量:1,100g  
板厚:1.0 底径:145  
●クラデックス爆着3層構造



**11 タナーナ 北京鍋 (チタン製)**  
[APKC-02]  
板厚 g 深さ  
30cm 1.2 560 90 13-0174-1101 ¥55,000  
33cm 1.2 660 100 13-0174-1102 ¥63,000  
36cm 1.2 775 110 13-0174-1103 ¥75,000  
39cm 1.2 875 120 13-0174-1104 ¥89,000  
●超軽量・耐食性が抜群。  
●手首や腕などへの負担が軽減。  
※窒化処理が施されていないため、使用時に  
変色が起こる可能性があります。ご使用に  
は問題ございませんのでご安心くだ  
さい。



**12 鉄 IH 中華鍋 36cm** [ATYA-04] [IH]  
13-0174-1203 ¥4,200  
板厚:1.2 重量:1,500g 深さ:111  
●表面にシリコン樹脂塗装を施したので、  
そのまま使えます。  
●使うほどに油が馴染んで使い勝手が良く、  
長く使えます。



**13 18-8 中華鍋** [ATYB-02]  
板厚 g 深さ  
42cm 1.5 2,240 130 13-0174-1301 ¥13,060  
45cm 1.5 2,520 135 13-0174-1302 ¥14,240  
48cm 1.5 2,800 145 13-0174-1303 ¥15,900  
51cm 1.5 3,520 145 13-0174-1304 ¥17,320  
54cm 1.5 3,920 155 13-0174-1305 ¥19,460  
57cm 1.5 4,280 170 13-0174-1306 ¥21,360  
60cm 1.5 4,500 180 13-0174-1307 ¥24,900  
●麺ゆで用  
●取手リベット止め。



**14 タナーナ 中華鍋**  
(チタン製・窒化処理加工) [ATYC-01]  
板厚 g 深さ  
36cm 1.2 745 100 13-0174-1401 ¥79,000  
45cm 1.2 1,107 135 13-0174-1402 ¥95,000  
●超軽量・耐食性が抜群  
●手首や腕などへの負担が軽減



**15 タナーナ 中華鍋 (チタン製)**  
[ATYC-02]  
板厚 g 深さ  
36cm 1.2 745 100 13-0174-1501 ¥70,000  
39cm 1.2 879 110 13-0174-1502 ¥72,000  
42cm 1.2 987 115 13-0174-1503 ¥78,000  
45cm 1.2 1,107 135 13-0174-1504 ¥86,000  
●超軽量・耐食性が抜群。  
●手首や腕などへの負担が軽減。  
※窒化処理が施されていないため、使用時に  
変色が起こる可能性があります。ご使用に  
は問題ございませんのでご安心くだ  
さい。



**16 南部鉄器 中華鍋 深型 36cm**  
[ATYA-07] [G]  
13-0174-1601 ¥20,000  
内径×高さ:360×H108  
重量:4.8kg  
●煮る、焼く、蒸すなど、どんなお料理にでも  
お使いいただけます。



**17 鉄 中華受け台** [ATYX-08]  
13-0174-1701 ¥2,100  
上径:φ200 下径:φ265 高さ:52  
板厚:1.2  
質量:300g  
●底が丸い中華鍋や北京鍋を安定させます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。