

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-25	株式会社クイックパック	0564-59-3525

25

厨房用品

料理道具 ▶ 001 鍋・フライパン

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

料理道具

001  
009

001  
鍋・フライパン

002  
ホテル・レストラン

003  
食店・給食道具

004  
コンビニ業務

005  
キッチン・ホテル

006  
ポット・お茶釜

007  
まな板・包丁

008  
種類・中華用品

009  
揚げ物用品

# 鉄匠

TESSHO



(電子レンジ・オーブンを除く)

### 「窒化処理」とは?

窒化処理とは、自動車の部品などに使われている表面加工で、耐食性・耐磨耗性・耐疲労性・耐熱性の向上といった効果があります。また表面に凹凸ができるので油の馴染みが良くなります。



- ・油なじみが良く、使うほどにこびりつきにくくなります。
- ・サビにくいのでお手入れが簡単です。
- ・水洗いして乾燥すればOK。収納する際に油を引く手間が省けます。  
※油を塗っていただくときに使いやすく長持ちします。
- ・酸やアルカリの影響を受けにくく、どんな食材や調味料も安心して使えます。
- ・傷・変形に強く、丈夫で長持ちします。

鉄の熱伝導でプロの仕上がりに：底の厚さ 1.6mmの本体は食材に素早く熱を伝え美味しく調理出来ます。スピニング加工で側面は薄くつくられています。



### 1 鉄匠 フライパン [AFPC-10] IH

内径×深さ	kg				
20cm 200×49	0.78	13-0025-0101	¥5,000		
24cm 240×50	0.85	13-0025-0102	¥5,800		
26cm 260×55	0.95	13-0025-0103	¥6,000		

板厚:1.6 材質:本体/鉄 ハンドル/木柄  
●スピニング加工により従来の鉄フライパンより軽量化され使いやすくなりました。

### 2 鉄匠 ディープフライパン 20cm [AFPC-11] IH

内径×深さ	kg		
13-0025-0201	¥5,300		

サイズ:200×H58 重量:0.81kg 板厚:1.6  
材質:本体/鉄 ハンドル/木柄  
●スピニング加工により従来の鉄フライパンより軽量化され使いやすくなりました。

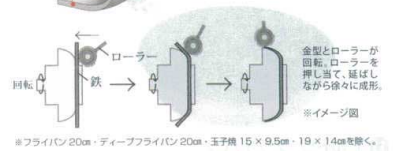
### 3 鉄匠 いため鍋 [AFPC-12] IH

内径×深さ	kg		
24cm 240×66	0.9	13-0025-0301	¥6,000
28cm 280×72	1.1	13-0025-0302	¥7,000
30cm 300×82	1.2	13-0025-0303	¥8,000

板厚:1.6 材質:本体/鉄 ハンドル/木柄  
●スピニング加工により従来の鉄フライパンより軽量化され使いやすくなりました。

### 重すぎなくて扱いやすい特殊加工

**スピニング加工**  
重くて扱いづらい鉄を軽量化するために、側面を薄くした特殊加工を施しました。底面は厚いので熱を蓄えやすく、熱変形にも強くなっています。



## 楓雅シリーズ

### 新しい形のフライパン

焼く・炒める・煮る・茹でる・蒸すなど様々な調理に対応できる理想的な形のフライパンです。

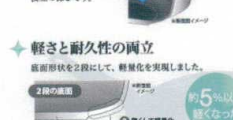
### 圧比例的な広さ

従来品と比べても広さが際立ち、たくさん盛って焼いたり炒めたり、調理が楽になります。



### 大容量の深さ

深さでたっぷり煮込んだり、いろいろな料理に役立つ深さです。



### 軽さと耐久性の両立

底面形状を2段にして、軽量化を実現しました。



### 匠技



### 4 楓雅 フライパン [AFPB-63] IH

外径×深さ	g	底径		
18cm 186×47	470	130	13-0025-0401	¥5,000
22cm 226×57	520	140	13-0025-0402	¥6,000
26cm 266×63	650	175	13-0025-0403	¥7,000
30cm 306×67	785	220	13-0025-0404	¥8,000

材質:本体/アルミニウム合金(内面テフロン®加工)  
ハンドル/木柄、フェノール樹脂  
底面厚:3.0mm  
●テフロンプラチナプラス加工

### 5 楓雅 ディープパン [AFPB-64] IH

外径×深さ	g	底径		
20cm 206×63	495	125	13-0025-0501	¥5,500
24cm 246×73	575	150	13-0025-0502	¥6,500
28cm 286×83	775	185	13-0025-0503	¥7,500

材質:本体/アルミニウム合金(内面テフロン®加工)  
ハンドル/木柄、フェノール樹脂  
底面厚:3.0mm  
●テフロンプラチナプラス加工

### 6 匠技 フライパン [AFPB-40] IH

内径×深さ	kg		
22cm 220×48	0.69	13-0025-0601	¥4,500
24cm 240×52	0.81	13-0025-0602	¥5,000
26cm 260×57	0.84	13-0025-0603	¥5,500
28cm 280×61	0.97	13-0025-0604	¥6,300
30cm 300×62	1.02	13-0025-0605	¥6,800
32cm 320×62	1.07	13-0025-0606	¥7,300

板厚:4.0  
材質:本体/アルミニウム合金(内面テフロン®加工)  
ハンドル/木柄

## リステアシリーズ

### 高品質のアルミ鋳物製

- ①厚底で熱変形に強い。
- ②熱伝導に優れ、料理がおいしく仕上がる。



### 7 匠技 いため鍋 [AFPB-42] IH

内径×深さ	重量(kg)		
28cm 280×74	0.9	13-0025-0701	¥5,800
30cm 300×80	1.0	13-0025-0702	¥6,300

板厚:4.0  
材質:本体/アルミニウム合金(内面テフロン加工)  
ハンドル/木柄

### 8 リステア・プロ フライパン [AFPB-68] IH

外径×深さ	kg		
20cm 210×43	0.60	13-0025-0801	¥4,000
24cm 250×52	0.63	13-0025-0802	¥4,300
26cm 270×56	0.68	13-0025-0803	¥4,500
28cm 290×60	0.78	13-0025-0804	¥5,000
30cm 310×62	0.91	13-0025-0805	¥5,500
32cm 330×62	1.03	13-0025-0806	¥6,000

材質:本体/ステンレス鋼(内面テフロンプラチナ加工)  
ハンドル/天然木  
底面厚:3.1mm

### 9 リステア・プロ ディープフライパン [AFPB-69] IH

外径×深さ	kg		
22cm 230×68	0.53	13-0025-0901	¥4,300
26cm 270×80	0.77	13-0025-0902	¥5,000

材質:本体/ステンレス鋼(内面テフロンプラチナ加工)  
ハンドル/天然木  
底面厚:3.1mm  
●通常のフライパンよりも深く、いため鍋よりも底面積が広い形状です。

### 10 リステア・プロ いため鍋 [AFPB-67] IH

外径×深さ	kg		
24cm 250×72	0.68	13-0025-1001	¥4,500
28cm 290×73	0.77	13-0025-1002	¥5,000
30cm 310×80	0.94	13-0025-1003	¥5,500

材質:本体/ステンレス鋼(内面テフロンプラチナ加工)  
ハンドル/天然木  
底面厚:3.1mm

※上記の価格には消費税は含まれておりません。