

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-94	株式会社クイックパック	0564-59-3525

TKG 剛鉄(ごうてつ)シリーズ サビにくく、お手入れが簡単な鉄製フライパン

剛鉄

- GOUTETSU -

●鉄の表面を窒化(ちっか)させた、極めてサビにくい強靱な鉄製フライパン。
材質:本体/鉄(窒化処理) ハンドル/木柄



●本体は縁付きで変形に強く、料理の移し替えに便利です。



① TKG 剛鉄(ごうてつ) フライパン 〈AFL-15〉目

cm	内径	深さ	kg	底径	価格
9-0094-0101	20	212	0.79	153	¥5,800
9-0094-0102	24	250	0.87	190	¥6,500
9-0094-0103	26	272	0.99	195	¥7,000
9-0094-0104	28	296	1.13	220	¥7,500



② TKG 剛鉄(ごうてつ) いため鍋 〈AIT-32〉目

cm	内径	深さ	kg	底径	価格
9-0094-0201	24	254	0.90	177	¥6,800
9-0094-0202	28	296	1.07	168	¥7,800



③ TKG 剛鉄(ごうてつ) 玉子焼 14×19cm 〈ATM-57〉目

cm	内径	深さ	kg	底径	価格
9-0094-0301	152	209	0.69	138	¥5,800

内140×190×深さ37
底寸法:120×156

POINT

窒化フライパンの特徴

●鉄なのにさびにくい!キズつきにくいので、金属製の調理用具も気兼ねなく使えます。
●使い始めの焼き切りは不要。使い込むほど油が馴染み、さびにくく、こびりつきにくくなります。

●表面層が硬化されているので、コーティングとは違ってはかれることがなく、永くお使いいただけます。
●鉄は、食材に熱がすばやく伝わるので、炒めものはシャキッと、焼きものは表面カリッと香ばしく、料理がおいしく仕上がります。不足しがちな鉄分が自然に摂れます。

極(きわめ)鉄シリーズ ④~⑥

●PANの表面が「から焼き」された状態であり油なじみが良い。
●熱を蓄える力が大きいので、たっぷりの熱(豊富な熱量)を食材に素早く通します。
●鉄ならではの優れた耐久性で、大変丈夫です。
●極めて腐食しにくく、調理後のお手入れも簡単です。



④ フライパン 〈AHL-Y8〉目

cm	内径	深さ	g	底径	価格	
9-0094-0401	16	157	32	380	110	¥5,000
9-0094-0402	18	177	35	435	115	¥5,300
9-0094-0403	20	197	38	560	125	¥5,500
9-0094-0404	22	217	38	650	135	¥6,000
9-0094-0405	24	237	45	830	155	¥6,500
9-0094-0406	26	257	50	950	175	¥7,000
9-0094-0407	28	276	55	1,280	185	¥7,500

※16cmと18cmはIHクッキングヒーターではご使用になれません。



⑤ 厚板フライパン 〈AOM-07〉目

cm	内径	深さ	g	底径	価格	
9-0094-0501	24	234	38	1,420	190	¥7,500
9-0094-0502	26	254	42	1,710	210	¥8,000
9-0094-0503	28	274	45	2,000	225	¥10,000



⑥ 炒め鍋 〈AIT-30〉目

cm	内径	深さ	g	底径	価格	
9-0094-0601	20	197	55	600	110	¥5,800
9-0094-0602	22	217	60	710	130	¥6,300
9-0094-0603	24	237	65	870	140	¥6,800
9-0094-0604	26	257	70	1,020	145	¥7,300
9-0094-0605	28	277	80	1,130	160	¥7,800
9-0094-0606	30	297	80	1,200	172	¥8,300

※20cmはIHクッキングヒーターではご使用になれません。

de Buyer デバイヤー 鉄フライパンシリーズ ⑦⑧



⑦ デバイヤー鉄クールハンドル フライパン 5130 〈ADB-03〉

cm	内径	深さ	kg	板厚	底径	価格
9-0094-0702	28	40	2.0	3.0	200	¥12,400
9-0094-0703	32	42	2.6	3.0	230	¥14,400

●熱を伝えにくいチューブタイプハンドル。
※32cmは向い手付です。



⑧ デバイヤー鉄フライパン5110 〈AHL-18〉目

cm	内径	深さ	板厚	kg	底径	価格	
9-0094-0801	18	177	32	2.5	0.9	120	¥7,000
9-0094-0802	20	197	33	2.5	1.05	130	¥7,500
9-0094-0803	22	215	38	2.5	1.2	150	¥8,500
9-0094-0804	24	234	39	2.5	1.38	170	¥9,000
9-0094-0805	26	254	43	3.0	1.93	180	¥11,000
9-0094-0806	28	271	42	3.0	2.15	200	¥11,500



cm	内径	深さ	板厚	kg	底径	価格	
9-0094-0807	30	290	44	3.0	2.42	210	¥13,000
9-0094-0808	32	310	48	3.0	2.63	230	¥14,000
9-0094-0809	36	350	52	3.0	3.54	260	¥17,500
9-0094-0810	40	387	56	3.0	4.2	290	¥21,000
9-0094-0811	50	486	55	3.0	6.3	400	¥33,000

※32cm~50cmは向い手付です。

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重

食缶 給食道具

キッチンポット・保存容器

ボールザル・漬物・米づつ

庖丁ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そばうどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品