

|          |             |              |
|----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20635-16 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

最新価格はこちらからご確認ください。 [スマホで確認](#) [パソコンで確認](#) <https://www.kankuma.co.jp/price>



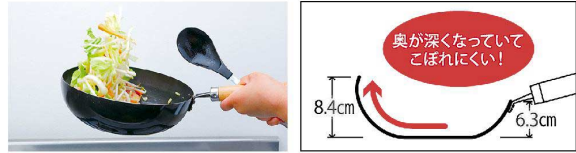
Kitchen Goods for Professional  
High Grade vol.7

16

小サイズからの展開とIH対応でご家庭でも使いやすい。



特別な形状で返しが楽に。



① IH北京鍋 ★

| 商品コード  | 規格   | 内径×深さ×板厚mm  | 注文コード        | 標準価格   |
|--------|------|-------------|--------------|--------|
| 001230 | 20cm | φ215×70×1.6 | 07-0016-0101 | ¥2,600 |
| 001231 | 22cm | φ235×75×1.6 | 07-0016-0102 | ¥2,900 |
| 001240 | 24cm | φ253×78×1.6 | 07-0016-0103 | ¥3,400 |
| 001241 | 27cm | φ272×90×1.6 | 07-0016-0104 | ¥4,000 |
| 001317 | 30cm | φ300×97×1.6 | 07-0016-0105 | ¥4,500 |

材質/鉄 表面加工:本体・取っ手 シリコン焼付塗装



② ごぼれにくい炒め鍋 ★

| 商品コード  | 規格   | 内径×深さmm  | 注文コード        | 標準価格   |
|--------|------|----------|--------------|--------|
| 001318 | 23cm | φ230×105 | 07-0016-0201 | ¥3,000 |
| 001319 | 26cm | φ260×122 | 07-0016-0202 | ¥3,500 |
| 001320 | 29cm | φ290×122 | 07-0016-0203 | ¥4,000 |

材質/鉄 取手:天然木 表面加工:透明シリコン焼付塗装



③ エンボス北京鍋 ★

| 商品コード  | 規格   | 内径×深さmm  | 注文コード        | 標準価格   |
|--------|------|----------|--------------|--------|
| 001321 | 24cm | φ240×145 | 07-0016-0301 | ¥4,000 |
| 001322 | 26cm | φ260×151 | 07-0016-0302 | ¥4,500 |
| 001323 | 28cm | φ280×115 | 07-0016-0303 | ¥5,000 |
| 001324 | 30cm | φ300×130 | 07-0016-0304 | ¥5,500 |

材質/本体:鉄 取手:天然木  
表面加工:透明シリコン焼付塗装



④ 楯目北京鍋 ★

| 商品コード  | 規格   | 内径×深さmm  | 注文コード        | 標準価格   |
|--------|------|----------|--------------|--------|
| 001325 | 20cm | φ200×135 | 07-0016-0401 | ¥3,200 |
| 001326 | 22cm | φ220×140 | 07-0016-0402 | ¥3,400 |
| 001327 | 24cm | φ240×145 | 07-0016-0403 | ¥3,900 |
| 001328 | 27cm | φ270×125 | 07-0016-0404 | ¥5,000 |
| 001329 | 30cm | φ300×120 | 07-0016-0405 | ¥5,500 |
| 001330 | 33cm | φ330×125 | 07-0016-0406 | ¥6,500 |

材質/本体:鉄 取手:天然木  
表面加工:透明シリコン焼付塗装



●さびにくいのでお手入れ簡単  
「窒化処理」鉄フライパン

窒化処理とは耐食性・耐摩耗性・耐疲労性・耐熱性の向上といった効果がある表面加工です。表面に凹凸ができるので油のなじみが良くなります。

●空焼き・油ならしは必要ありません。

●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。



⑤ 鉄匠フライパン C

| 商品コード  | 規格   | 全長×外径×高さmm   | 注文コード        | 標準価格   |
|--------|------|--------------|--------------|--------|
| 018404 | 20cm | 380×φ214×H49 | 07-0016-0501 | ¥5,000 |
| 018405 | 24cm | 424×φ254×H50 | 07-0016-0502 | ¥5,800 |
| 018406 | 26cm | 443×φ275×H55 | 07-0016-0503 | ¥6,000 |

材質/鉄 窒化処理加工



⑥ 鉄匠いため鍋 C

| 商品コード  | 規格   | 全長×外径×高さmm   | 注文コード        | 標準価格   |
|--------|------|--------------|--------------|--------|
| 018401 | 24cm | 423×φ254×H66 | 07-0016-0601 | ¥6,000 |
| 018402 | 26cm | 463×φ294×H72 | 07-0016-0602 | ¥7,000 |
| 018403 | 30cm | 492×φ313×H82 | 07-0016-0603 | ¥8,000 |

材質/鉄 窒化処理加工



⑦ 鉄匠ディープフライパン C

| 商品コード  | 規格   | 全長×外径×高さmm   | 注文コード        | 標準価格   |
|--------|------|--------------|--------------|--------|
| 018400 | 20cm | 380×φ213×H58 | 07-0016-0701 | ¥5,300 |

材質/鉄 窒化処理加工



⑧ 鉄匠玉子焼 C

| 商品コード  | 規格   | 全長×外径×奥行×高さmm   | 注文コード        | 標準価格   |
|--------|------|-----------------|--------------|--------|
| 018407 | 15cm | 332×150×95×H36  | 07-0016-0801 | ¥4,500 |
| 018408 | 18cm | 375×180×140×H35 | 07-0016-0802 | ¥5,000 |

材質/鉄 窒化処理加工