

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-202	株式会社クイックパック	0564-59-3525

008 麺類・パスタマシン・中華用品

料理道具

厨房用品

202

**KYS 鉄鍋** プロの料理人も愛用するプロ仕様シリーズの鉄鍋。



① KYS 鉄 北京鍋 [APKA-05] △

板厚	g	深さ			
27cm	1.2	850	78	17-0202-0101	¥4,000
30cm	1.2	1,010	88	17-0202-0102	¥4,300
33cm	1.2	1,200	99	17-0202-0103	¥4,500
36cm	1.2	1,510	109	17-0202-0104	¥4,900
39cm	1.2	1,690	118	17-0202-0105	¥6,000

- 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	17-0202-0201	¥3,900
33cm	1.2	1,130	89	17-0202-0202	¥4,600
36cm	1.2	1,430	99	17-0202-0203	¥5,200
39cm	1.2	1,550	109	17-0202-0204	¥6,200
42cm	1.2	1,810	119	17-0202-0205	¥7,100
45cm	1.2	2,110	126	17-0202-0206	¥7,800

- 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ります。

板厚	g	深さ			
48cm	1.6	3,090	139	17-0202-0207	¥9,900
51cm	1.6	3,800	149	17-0202-0208	¥13,000
54cm	1.6	4,140	159	17-0202-0209	¥17,000
57cm	1.6	4,460	179	17-0202-0210	¥19,000
60cm	1.6	5,070	199	17-0202-0211	¥20,000

**山田 鉄打出シリーズ**

ひとつひとつハンマー（機械）で叩いて成型するため、プレスではできない微妙な打ち出しがプロの料理人にも認められている最高級の鍋です。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	17-0202-0301	¥5,800	
27cm	830	80	17-0202-0302	¥6,000	
30cm	980	90	17-0202-0303	¥6,900	
33cm	1,150	100	17-0202-0304	¥7,500	
36cm	1,350	110	17-0202-0305	¥8,800	
39cm	1,430	120	17-0202-0306	¥11,500	
42cm	1,880	130	17-0202-0307	¥15,200	
45cm	2,050	140	17-0202-0308	¥20,000	

- 取手リベット止め。

④ 山田 鉄打出 北京鍋 (板厚1.6mm) [APKA-07]

	g	深さ			
24cm	840	70	17-0202-0401	¥6,100	
27cm	1,060	80	17-0202-0402	¥6,600	
30cm	1,260	90	17-0202-0403	¥7,800	
33cm	1,490	100	17-0202-0404	¥8,200	
36cm	1,750	110	17-0202-0405	¥9,600	
39cm	1,980	120	17-0202-0406	¥12,200	
42cm	2,350	130	17-0202-0407	¥16,200	
45cm	2,670	140	17-0202-0408	¥21,000	

- 取手溶接

⑤ 山田 鉄打出木柄 北京鍋 [APKA-04] ◇

	g	深さ			
24cm	1.2	700	70	17-0202-0501	¥8,500
27cm	1.2	920	80	17-0202-0502	¥8,800
30cm	1.2	1,040	90	17-0202-0503	¥9,700
33cm	1.2	1,200	100	17-0202-0504	¥11,000
36cm	1.2	1,370	110	17-0202-0505	¥12,000
39cm	1.2	1,600	120	17-0202-0506	¥15,000

- 取手リベット止め。

⑥ 山田 鉄打出 中華鍋 [ATYA-01]

	g	深さ			
27cm	1.2	780	70	17-0202-0601	¥3,900
30cm	1.2	930	80	17-0202-0602	¥4,500
33cm	1.2	1,110	90	17-0202-0603	¥5,300
36cm	1.2	1,280	100	17-0202-0604	¥6,400
39cm	1.2	1,510	110	17-0202-0605	¥7,000
42cm	1.2	1,700	120	17-0202-0606	¥8,100
45cm	1.2	1,990	130	17-0202-0607	¥9,600
48cm	1.6	2,820	140	17-0202-0608	¥14,000
51cm	1.6	3,430	150	17-0202-0609	¥19,000
54cm	1.6	3,810	160	17-0202-0610	¥22,500
57cm	1.6	4,190	170	17-0202-0611	¥27,000
60cm	1.6	4,640	180	17-0202-0612	¥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	17-0202-0701	¥6,600
39cm	1.2	1,420	120	17-0202-0702	¥8,000
42cm	1.2	1,650	130	17-0202-0703	¥9,300
45cm	1.2	1,900	140	17-0202-0704	¥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	17-0202-0801	¥7,300
39cm	1.2	1,420	110	17-0202-0802	¥8,000
42cm	1.2	1,650	120	17-0202-0803	¥9,100
45cm	1.2	1,900	130	17-0202-0804	¥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	17-0202-0901	¥11,300
30cm	3.3	1,090	90	17-0202-0902	¥12,700
33cm	3.3	1,260	100	17-0202-0903	¥14,300
36cm	3.3	1,420	100	17-0202-0904	¥15,700
39cm	3.3	1,660	110	17-0202-0905	¥17,800
42cm	3.3	1,800	110	17-0202-0906	¥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] U IH

17-0202-1001 ¥30,400  
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 18-8 中華鍋 [ATYB-02]

	板厚	g	深さ		
42cm	1.5	2,240	130	17-0202-1101	¥13,060
45cm	1.5	2,520	135	17-0202-1102	¥14,240
48cm	1.5	2,800	145	17-0202-1103	¥15,900
51cm	1.5	3,520	145	17-0202-1104	¥17,320
54cm	1.5	3,920	155	17-0202-1105	¥19,460
57cm	1.5	4,280	170	17-0202-1106	¥21,360
60cm	1.5	4,500	180	17-0202-1107	¥24,900

- 焼ゆで用
- 取手リベット止め。



⑫ 南部鉄器 中華鍋 深型 36cm [ATYA-07] G

17-0202-1201 ¥22,000  
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。



⑬ 鉄 中華受け台 [ATYX-08]

17-0202-1301 ¥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。

料理道具

001 ~ 009

001 鍋・フライパン

002 ホテルパン、重宝バット

003 給湯器具、煮田

004 コンテナ類

005 キッチンポット、保存器具

006 ボールザル、瀧物米びつ

007 包丁、盛り皿

008 麺類、パスタマシン

009 揚げ物用品