

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-92	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) 

	cm	内径	深さ	kg	底径	
1-0092-0101	20	212	50	0.79	153	¥5,800
1-0092-0102	24	250	50	0.87	190	¥6,500
1-0092-0103	26	272	56	0.99	195	¥7,000
1-0092-0104	28	296	57	1.13	220	¥7,500



2 TKG 剛鉄(ごうてつ) いため鍋 (AIT-32) 

	cm	内径	深さ	kg	底径	
1-0092-0201	24	254	65	0.90	177	¥6,800
1-0092-0202	28	296	72	1.07	168	¥7,800



3 TKG 剛鉄(ごうてつ) 玉子焼 14×19cm 

(ATM-57)  **¥5,800**
152×209×H38 0.69kg
内140×190×深さ37
底寸法:120×156

Point  **ポイント**

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がれることがなく、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。

KIWA ME 極(きわめ) 鉄シリーズ ①~⑥



- 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) 

	cm	内径	深さ	g	底径	
1-0092-0401	16	157	32	380	110	¥5,000
1-0092-0402	18	177	35	435	115	¥5,300
1-0092-0403	20	197	38	560	125	¥5,500
1-0092-0404	22	217	38	650	135	¥6,000
1-0092-0405	24	237	45	830	155	¥6,500
1-0092-0406	26	257	50	950	175	¥7,000
1-0092-0407	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) 

	cm	内径	深さ	g	底径	
1-0092-0501	24	234	38	1,420	190	¥7,500
1-0092-0502	26	254	42	1,710	210	¥8,000
1-0092-0503	28	274	45	2,000	225	¥10,000




6 炒め鍋 (AIT-30) 

	cm	内径	深さ	g	底径	
1-0092-0601	20	197	55	600	110	¥5,800
1-0092-0602	22	217	60	710	130	¥6,300
1-0092-0603	24	237	65	870	140	¥6,800
1-0092-0604	26	257	70	1,020	145	¥7,300
1-0092-0605	28	277	80	1,130	160	¥7,800
1-0092-0606	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



7 デリッシュライフ 窒化鉄 深型フライパン (ADL-W4) 

	cm	内径	深さ	kg	底径	
1-0092-0701	24	244	82	0.99	165	¥5,500
1-0092-0702	28	282	88	1.22	200	¥6,800
1-0092-0703	30	303	88	1.39	220	¥7,000

- 使い込むほど油がなじみ、さびにくく、こびりつきにくくなります。
- 加熱のムラが少なく高い保温性。
- 変形や摩耗に強く、耐久性に優れています。



8 デバイヤー 鉄フライパン5110 (AHL-18) 

	cm	内径	深さ	板厚	kg	底径	
1-0092-0801	18	177	32	2.5	0.9	120	¥7,000
1-0092-0802	20	197	33	2.5	1.05	130	¥7,500
1-0092-0803	22	215	38	2.5	1.2	150	¥8,500
1-0092-0804	24	234	39	2.5	1.38	170	¥9,000
1-0092-0805	26	254	43	3.0	1.93	180	¥11,000
1-0092-0806	28	271	42	3.0	2.15	200	¥11,500

	cm	内径	深さ	板厚	kg	底径	
1-0092-0807	30	290	44	3.0	2.42	210	¥13,000
1-0092-0808	32	310	48	3.0	2.63	230	¥14,000
1-0092-0809	36	350	52	3.0	3.54	260	¥17,500
1-0092-0810	40	387	56	3.0	4.2	290	¥21,000
1-0092-0811	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