パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-121	株式会社クイックパック	0564-59-3525

121 鉄・IH

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

CH・IH SGマーク認定商品（16㎝は除く）

錆に強く油なじみが良い
ブルーテンパー材を使用



①EBM 鉄厚板 ブルーテンパー フライパン

200V

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	柄長	商品コード	価格
16㎝	6-0121-0101	32	2.0	120	0.5	145	2002500	¥2,400
18㎝	6-0121-0102	35	2.0	140	0.6	165	2002600	¥2,500
20㎝	6-0121-0103	40	2.0	150	0.7	180	2002700	¥2,900
22㎝	6-0121-0104	43	2.0	165	0.8	205	2002800	¥3,200
24㎝	6-0121-0105	47	2.0	180	1.1	223	2002900	¥3,600
26㎝	6-0121-0106	50	2.0	195	1.2	255	2003000	¥4,400
28㎝	6-0121-0107	53	2.0	210	1.4	270	2003100	¥4,800
30㎝	6-0121-0108	55	2.0	225	1.6	293	2003200	¥5,600
32㎝	6-0121-0109	57	2.3	240	2.0	305	2003300	¥6,700
34㎝	6-0121-0110	60	2.3	250	2.3	340	2003400	¥7,800
36㎝	6-0121-0111	63	2.3	265	2.7	380	2003500	¥9,300
40㎝	6-0121-0112	65	2.3	300	3.3	435	2003600	¥12,000
45㎝	6-0121-0113	75	2.3	340	4.0	450	2003700	¥13,000



②EBM 鉄 フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	柄長	商品コード	価格
16㎝	6-0121-0201	35	1.2	100	0.4	155	0185300	¥1,900
18㎝	6-0121-0202	40	1.2	120	0.5	175	0185400	¥2,000
20㎝	6-0121-0203	40	1.2	150	0.5	185	0185500	¥2,300
22㎝	6-0121-0204	45	1.2	160	0.7	215	0185600	¥2,500
26㎝	6-0121-0205	60	1.2	190	1.0	255	0185800	¥3,300
30㎝	6-0121-0206	60	1.6	210	1.6	295	0186000	¥4,600
32㎝	6-0121-0207	60	1.6	220	1.8	315	0186100	¥5,600
34㎝	6-0121-0208	60	1.6	230	2.0	330	0186200	¥6,000
36㎝	6-0121-0209	70	1.6	270	2.2	345	0186300	¥6,600
40㎝	6-0121-0210	80	1.6	295	2.7	370	0186400	¥7,800

Check!

鉄鍋のご使用にあたり

鉄鍋の手入れや最初の焼き入れ等

錆止に塗ってあるニスを取り除く為、鍋の空焼きをします。必ず換気をしてください。
鍋をタオルで持ちコンロの火力を強にして煙が出なくなるまでまんべんなく焼き、その後、色が黒からグレーに変わっていきます。全体がグレーになれば空焼き終了です。
①は透明シリコン焼付塗装（食品衛生法適合で無害）です。使用していくうちに徐々に剥がれながら油がなじんでいきますので、空焼きすることなくそのまま使い始めることができます。

鍋の油ならし（購入後の使い始めのみ）

鍋に油を多めに入れ、くず野菜を鍋の中全体で炒めてください。
くず野菜を捨て、鍋をお湯で洗ってから使用してください。

保管方法

お湯で洗って表面の水分を完全に取り、油を塗ってなるべく湿気の少ない場所に保管してください。



③キング 鉄 フライパン

カ1

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16㎝	6-0121-0301	32	1.6	120	0.4	0187100	¥2,500
18㎝	6-0121-0302	35	1.6	130	0.5	0187200	¥3,000
20㎝	6-0121-0303	42	1.6	140	0.6	0187300	¥3,300
22㎝	6-0121-0304	44	1.6	155	0.7	0187400	¥3,500
24㎝	6-0121-0305	46	2.0	175	1.0	0187500	¥4,500
26㎝	6-0121-0306	49	2.0	190	1.1	0187600	¥5,000
28㎝	6-0121-0307	51	2.0	205	1.3	0187700	¥6,000
30㎝	6-0121-0308	55	2.0	220	1.6	0187800	¥7,500
32㎝	6-0121-0309	57	2.3	240	2.1	0187900	¥9,000
34㎝	6-0121-0310	59	2.3	250	2.3	0188000	¥11,000
36㎝	6-0121-0311	62	2.3	260	2.6	0188100	¥12,000
38㎝	6-0121-0312	65	2.3	275	2.7	0188200	¥13,000
40㎝	6-0121-0313	67	3.2	295	3.9	0188300	¥18,500
42㎝	6-0121-0314	71	3.2	315	4.4	0188400	¥22,000
45㎝	6-0121-0315	80	3.2	340	4.9	0188500	¥25,500



④キング 鉄 オーブンレンジ用 フライパン

オーブン カ1

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	柄長	商品コード	価格
16㎝	6-0121-0401	32	1.6	120	0.3	75	3040400	¥2,500
18㎝	6-0121-0402	35	1.6	130	0.4	80	3040500	¥3,000
20㎝	6-0121-0403	42	1.6	140	0.5	95	3040600	¥3,300
22㎝	6-0121-0404	44	1.6	155	0.6	100	3040700	¥3,500
24㎝	6-0121-0405	46	2.0	175	0.9	120	3040800	¥4,500
26㎝	6-0121-0406	49	2.0	190	1.1	125	3040900	¥5,000
28㎝	6-0121-0407	51	2.0	205	1.2	135	3041000	¥6,000
30㎝	6-0121-0408	55	2.0	220	1.5	145	3041100	¥7,500
32㎝	6-0121-0409	57	2.3	240	2.0	150	3041200	¥9,000
34㎝	6-0121-0410	59	2.3	250	2.1	160	3041300	¥11,000
36㎝	6-0121-0411	62	2.3	260	2.4	175	3041400	¥12,000
38㎝	6-0121-0412	65	2.3	275	2.6	185	3041500	¥13,000
40㎝	6-0121-0413	67	3.2	295	3.8	195	3041600	¥18,500
42㎝	6-0121-0414	71	3.2	315	4.3	200	3041700	¥22,000
45㎝	6-0121-0415	80	3.2	340	4.8	210	3041800	¥25,500

※38㎝～45㎝は向い手付です。
●向手幅 全て40㎜



⑤山田 打出 鉄フライパン

カ1

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22㎝	6-0121-0501	225	40	2.3	155	1.1	4883200	¥6,700
24㎝	6-0121-0502	245	45	2.3	175	1.3	4883300	¥7,300
26㎝	6-0121-0503	265	50	2.3	195	1.5	4883400	¥8,100
28㎝	6-0121-0504	285	50	2.3	215	1.8	4883500	¥9,400
30㎝	6-0121-0505	305	55	2.3	235	2.0	4883600	¥11,000



⑥鉄 木柄 フライパン

カ1

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21㎝	6-0121-0601	45	1.4	160	0.7	5718800	¥2,500
24㎝	6-0121-0602	50	1.4	190	0.8	5718900	¥3,000
27㎝	6-0121-0603	55	1.4	210	1.1	5719000	¥3,400
30㎝	6-0121-0604	60	1.4	245	1.3	5719100	¥5,400



⑦鉄匠 窒化フライパン

カ1 200V

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20㎝	6-0121-0701	214	49	1.6	150	0.78	2201600	¥6,000
24㎝	6-0121-0702	254	50	1.6	190	0.85	2201610	¥6,800
26㎝	6-0121-0703	275	55	1.6	195	0.95	2201620	¥7,000

材質:鉄
表面窒化処理加工
●電磁調理器に限らずガス火などオール熱源対応
●鉄の優れた熱伝導性を生かし美味しく調理できます。
●窒化処理によってさびにくくなっております。
●窒化処理によって細かな凹凸ができ油がなじみやすいです。
※窒化処理は食材をこびりつきにくくする効果はございません。



⑧鉄匠 窒化いため鍋

カ1 200V

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24㎝	6-0121-0801	254	66	1.6	170	0.90	2201640	¥7,000
28㎝	6-0121-0802	294	72	1.6	170	1.07	2201650	¥8,000
30㎝	6-0121-0803	313	82	1.6	180	1.21	2201660	¥9,000

材質:鉄
表面窒化処理加工
●電磁調理器に限らずガス火などオール熱源対応
●鉄の優れた熱伝導性を生かし美味しく調理できます。
●窒化処理によってさびにくくなっております。
●窒化処理によって細かな凹凸ができ油がなじみやすいです。
※窒化処理は食材をこびりつきにくくする効果はございません。



⑨窒化加工フライパン

サラ 200V

内径	ページコード	外寸	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22㎝	6-0121-0901	400×223	50	1.6	165	0.82	1022290	¥5,300

材質:鉄、天然木（ブナ材）、アルミダイキャスト
表面窒化処理加工
●鉄でもサビにくい新しいフライパン
●鉄は熱伝導の良さに蓄熱性が優れています。
●フライパンには適した素材、表面がカリッと仕上がり、旨みをとじこめ美味しくできます。
●内面ファイバーライン（細かい凹凸）加工で食材を点で支え、油なじみも早くなり、こびりつきにくいです。
●フッ素加工のフライパンとは違いフッ素の剥がれもないので、長く使い続けられます。
●握りやすいハンドル形状と木柄を使用

200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

※フライパンカバーはP136をご参照ください。