

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-169	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 169 中華鍋

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

01 1H ガス兼用鍋

錆に強く・きめが細かく  
油なじみも良いブルーテンパー

EBM  
おすすめ



①EBM 鉄ブルーテンパープレス  
中華両手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	6-0169-0101	75	1.2	1.0	2724300	¥3,400
33cm	6-0169-0102	80	1.2	1.2	2724400	¥3,700
36cm	6-0169-0103	95	1.2	1.3	2724500	¥4,600
39cm	6-0169-0104	105	1.2	1.6	2724600	¥5,200
42cm	6-0169-0105	115	1.2	1.8	2724700	¥5,900
45cm	6-0169-0106	125	1.2	2.1	2724800	¥7,600

材質:鉄・ブルーテンパー材  
表面加工:クワリヤッカー塗装  
●耐久性に優れ、強火調理に最適です。  
●ゆめ物がシャキッとジューシーに仕上がりやすい。  
●熱回りが非常に良く、素早く調理ができます。  
●取手リベット止め



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。

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。

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般



②山田 鉄 打出 中華両手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	6-0169-0201	70	1.2	0.8	0201200	¥3,800
30cm	6-0169-0202	80	1.2	0.9	0201300	¥4,300
33cm	6-0169-0203	90	1.2	1.1	0201400	¥5,200
36cm	6-0169-0204	100	1.2	1.3	0201500	¥6,400
39cm	6-0169-0205	110	1.2	1.5	0201600	¥7,000
42cm	6-0169-0206	120	1.2	1.7	0201700	¥8,100
45cm	6-0169-0207	130	1.2	2.0	0201800	¥9,600
48cm	6-0169-0208	140	1.6	2.8	0201900	¥14,000
51cm	6-0169-0209	150	1.6	3.4	0202000	¥19,000
54cm	6-0169-0210	160	1.6	3.8	0202100	¥22,500
57cm	6-0169-0211	170	1.6	4.2	0202200	¥27,000
60cm	6-0169-0212	180	1.6	4.6	0202300	¥31,000

●取手リベット止め



③山田 鉄 打出 広東鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
36cm	6-0169-0301	100	1.2	1.3	0102600	¥7,300
39cm	6-0169-0302	110	1.2	1.5	0102700	¥8,000
42cm	6-0169-0303	120	1.2	1.7	0102800	¥9,100
45cm	6-0169-0304	130	1.2	1.9	0102900	¥10,500

●取手溶接



④山田 鉄 打出 四川鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
36cm	6-0169-0401	110	1.2	1.3	0103000	¥6,600
39cm	6-0169-0402	120	1.2	1.5	0103100	¥8,000
42cm	6-0169-0403	130	1.2	1.7	0103200	¥9,300
45cm	6-0169-0404	140	1.2	1.9	0103300	¥11,000

●取手リベット止め

Check!

〈山田鉄打出中華鍋の特長〉

数千回叩いて造るので、鉄の分子が細くなり、性質が変化するので、熱の伝わりが良く  
表面に細かい凸凹ができ、油の乗りがよく、焦げつきにくく、軽くて丈夫です。  
※板厚、深さ、取手溶接などの特注承ります。



⑤本場鉄 打出 中華両手鍋

ページコード	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
25インチ	6-0169-0501	635	200	2.0	6.0	6071300	¥15,500
26インチ	6-0169-0502	660	210	2.0	6.6	6071400	¥15,750
30インチ	6-0169-0503	760	240	2.0	8.6	6071600	¥38,600-虎盤

●取手リベット止め



⑥K 鉄 中華両手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	6-0169-0601	75	1.4	1.2	5744700	¥3,200
30cm	6-0169-0602	80	1.4	1.2	5744800	¥3,300
33cm	6-0169-0603	90	1.4	1.5	5744900	¥3,750
36cm	6-0169-0604	100	1.4	1.8	5745000	¥4,150
42cm	6-0169-0605	110	1.4	2.2	5745200	¥5,800
50cm	6-0169-0606	135	1.4	3.1	5745300	¥9,850

●取手リベット止め



⑦IK鉄 中華鍋

ページコード	内径	外径	深さ	kg	商品コード	価格			
30cm	114318	6-0169-0701	290	4.0	300	95	3.0	0134100	¥20,000
36cm	114332	6-0169-0702	359	6.9	367	112	4.2	0134200	¥38,500