

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-171	株式会社クイックパック	0564-59-3525

171 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 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 中華片手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	6-0171-0101	70	1.2	0.9	2723800	¥4,100
30cm	6-0171-0102	75	1.2	1.1	2723900	¥4,800
33cm	6-0171-0103	90	1.2	1.3	2724000	¥5,300
36cm	6-0171-0104	100	1.2	1.5	2724100	¥6,300
39cm	6-0171-0105	115	1.2	1.7	2724200	¥7,300

材質:鉄・ブルーテンパー材
表面加工:クリヤラッカー塗装
●耐久性に優れ、強火調理に最適です。
●炒め物がシャキッとジュースに仕上がります。
●熱回りが非常に良く、蒸し煮調理ができます。



Check!

ブルーテンパー材とは

ブルーテンパー材はフライパンなどを作るために開発された材料で他の鉄板製品材料と比べ錆びにくく、加工性に優れています。

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。

03 フライパン

04 鍋全般



②山田 鉄 打出
中華片手鍋 (1.2mm)

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	6-0171-0201	70	1.2	0.7	0193500	¥5,700
27cm	6-0171-0202	80	1.2	0.8	0193600	¥5,900
30cm	6-0171-0203	90	1.2	1.0	0193700	¥6,800
33cm	6-0171-0204	100	1.2	1.2	0193800	¥7,500
36cm	6-0171-0205	110	1.2	1.4	0193900	¥8,800
39cm	6-0171-0206	120	1.2	1.4	0194000	¥11,500
42cm	6-0171-0207	130	1.2	1.9	0194100	¥15,200
45cm	6-0171-0208	140	1.2	2.1	0194200	¥20,000



③山田 鉄 打出
中華片手鍋 (1.6mm)

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	6-0171-0301	70	1.6	0.8	0194300	¥6,000
27cm	6-0171-0302	80	1.6	1.1	0194400	¥6,500
30cm	6-0171-0303	90	1.6	1.3	0194500	¥7,700
33cm	6-0171-0304	100	1.6	1.5	0194600	¥8,200
36cm	6-0171-0305	110	1.6	1.8	0194700	¥9,600
39cm	6-0171-0306	120	1.6	2.0	0194800	¥12,200
42cm	6-0171-0307	130	1.6	2.4	0194900	¥16,200
45cm	6-0171-0308	140	1.6	2.7	0195000	¥21,000



④山田 鉄 打出木柄
中華片手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	6-0171-0401	70	1.2	0.7	0196900	¥8,500
27cm	6-0171-0402	80	1.2	0.9	0197000	¥8,800
30cm	6-0171-0403	90	1.2	1.0	0197100	¥9,700
33cm	6-0171-0404	100	1.2	1.2	0197200	¥11,000
36cm	6-0171-0405	110	1.2	1.4	0197300	¥12,000
39cm	6-0171-0406	120	1.2	1.6	4874800	¥15,000

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、取手溶接などの特長承ります。



⑤本場鉄 打出木柄 中華片手鍋

ページコード	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
15インチ	6-0171-0501	380	120	1.2	1.6	6012600	¥6,000



⑥K 鉄製 北京鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	6-0171-0601	85	1.4	1.3	5743400	¥5,050