

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-200	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

200

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 18-0200-0101 ¥4,300
30cm	1.2	1,010	88 18-0200-0102 ¥4,600
33cm	1.2	1,200	99 18-0200-0103 ¥5,000
36cm	1.2	1,510	109 18-0200-0104 ¥5,200
39cm	1.2	1,690	118 18-0200-0105 ¥6,200

- 鍋本体と取手が一体になっているので、過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 18-0200-0201 ¥ 4,300
33cm	1.2	1,130	89 18-0200-0202 ¥ 5,000
36cm	1.2	1,430	99 18-0200-0203 ¥ 5,700
39cm	1.2	1,550	109 18-0200-0204 ¥ 6,800
42cm	1.2	1,810	119 18-0200-0205 ¥ 7,700
45cm	1.2	2,110	126 18-0200-0206 ¥ 8,500

- 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っています。



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	18-0200-0301 ¥ 7,000
27cm 830	80	18-0200-0302 ¥ 7,400
30cm 980	90	18-0200-0303 ¥ 8,400
33cm 1,150	100	18-0200-0304 ¥ 9,000
36cm 1,350	110	18-0200-0305 ¥ 9,700
39cm 1,430	120	18-0200-0306 ¥11,500
42cm 1,880	130	18-0200-0307 ¥15,200
45cm 2,050	140	18-0200-0308 ¥20,000



④ 山田 鉄打出 北京鍋 (板厚1.6mm) [APKA-07]

g	深さ	
24cm 840	70	18-0200-0401 ¥ 7,200
27cm 1,060	80	18-0200-0402 ¥ 8,000
30cm 1,260	90	18-0200-0403 ¥ 9,300
33cm 1,490	100	18-0200-0404 ¥ 9,900
36cm 1,750	110	18-0200-0405 ¥10,600
39cm 1,980	120	18-0200-0406 ¥12,500
42cm 2,350	130	18-0200-0407 ¥16,200
45cm 2,670	140	18-0200-0408 ¥21,000



⑤ 山田 鉄打出 木柄 北京鍋 [APKA-04] ◇

板厚	g	深さ	
24cm 1.2	700	70	18-0200-0501 ¥ 9,800
27cm 1.2	920	80	18-0200-0502 ¥10,200
30cm 1.2	1,040	90	18-0200-0503 ¥11,200
33cm 1.2	1,200	100	18-0200-0504 ¥12,100
36cm 1.2	1,370	110	18-0200-0505 ¥12,700
39cm 1.2	1,600	120	18-0200-0506 ¥14,300



⑥ 山田 鉄打出 中華鍋 [ATYA-01]

板厚	g	深さ	
27cm 1.2	780	70	18-0200-0601 ¥ 5,100
30cm 1.2	930	80	18-0200-0602 ¥ 5,800
33cm 1.2	1,110	90	18-0200-0603 ¥ 6,600
36cm 1.2	1,280	100	18-0200-0604 ¥ 7,300
39cm 1.2	1,510	110	18-0200-0605 ¥ 7,700
42cm 1.2	1,700	120	18-0200-0606 ¥ 8,100
45cm 1.2	1,990	130	18-0200-0607 ¥ 9,600
48cm 1.6	2,820	140	18-0200-0608 ¥14,000
51cm 1.6	3,430	150	18-0200-0609 ¥19,000
54cm 1.6	3,810	160	18-0200-0610 ¥22,500
57cm 1.6	4,190	170	18-0200-0611 ¥27,000
60cm 1.6	4,640	180	18-0200-0612 ¥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	18-0200-0701 ¥ 7,700
39cm 1.2	1,420	120	18-0200-0702 ¥ 8,500
42cm 1.2	1,650	130	18-0200-0703 ¥ 9,300
45cm 1.2	1,900	140	18-0200-0704 ¥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	18-0200-0801 ¥ 8,000
39cm 1.2	1,420	110	18-0200-0802 ¥ 8,800
42cm 1.2	1,650	120	18-0200-0803 ¥ 9,100
45cm 1.2	1,900	130	18-0200-0804 ¥10,500

- 取手溶接

⑨ アルミ 打出 北京鍋 [APKB-01] 回

板厚	g	深さ	
27cm 3.0	900	86	18-0200-0901 ¥13,890
30cm 3.3	1,090	90	18-0200-0902 ¥15,550
33cm 3.3	1,260	100	18-0200-0903 ¥17,780
36cm 3.3	1,420	100	18-0200-0904 ¥19,450
39cm 3.3	1,660	110	18-0200-0905 ¥22,250
42cm 3.3	1,800	110	18-0200-0906 ¥25,550

- 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

18-0200-1001 ¥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	18-0200-1101 ¥14,360
45cm 1.5	2,520	135	18-0200-1102 ¥15,660
48cm 1.5	2,800	145	18-0200-1103 ¥17,480
51cm 1.5	3,520	145	18-0200-1104 ¥19,040
54cm 1.5	3,920	155	18-0200-1105 ¥21,400
57cm 1.5	4,280	170	18-0200-1106 ¥23,480
60cm 1.5	4,500	180	18-0200-1107 ¥27,400

- 麺ゆで用
- 取手リベット止め。



⑫ 南部鉄器 中華鍋 深型 36cm [ATYA-07] G

18-0200-1201 ¥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]

18-0200-1301 ¥2,300
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
鍋
フライパン

002
ホテル
パン・

003
給食
調理器具

004
調理
コンテナ類

005
キッチン
ボット

006
調理
水びつ

007
包丁
砥石

008
中華鍋
パスタマシン

009
揚げ物
用品