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。







❶KYS 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。

❷KYS 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。

	板厚	g	深さ		
48cm	1.6	3,090	139	18-0200-0207	¥10,800
51cm	1.6	3,800	149	18-0200-0208	¥14,200
54cm	1.6	4,140	159	18-0200-0209	¥18,500
57cm	1.6	4,460	179	18-0200-0210	¥20,700
60cm	1.6	5,070	199	18-0200-0211	¥21,800

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。



❸山田 鉄打出 北京鍋（板厚1.2㎜）[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



❹山田 鉄打出 北京鍋（板厚1.6㎜）[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



❺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



❻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。



❼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。



❽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



❾アルミ 打出 北京鍋 [APKB-01] B

	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。



❿18-10 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



⓫18-8 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。



⓬南部鉄器 中華鍋 深型 36cm

[ATYA-07] C

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。



⓭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。