

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-27	株式会社クイックパック	0564-59-3525

027

厨房用品

料理道具

001 鍋・フライパン

料理道具

鉄匠
TESSHO



「窒化処理」とは？

窒化処理とは、自動車の部品などに使われている表面加工で、耐食性・耐磨耗性・耐疲労性・耐熱性の向上といった効果があります。また表面に凹凸ができるので油の馴染みが良くなります。

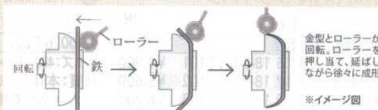
- ・油なじみが良く、使うほどにこびりつきにくくなります。
- ・サビにくいのでお手入れが簡単です。
- ・水洗いして乾燥すればOK。収納する際に油を引く手間が省けます。
- ※油を塗っていただくことさらに使いやすく長持ちします。
- ・酸やアルカリの影響を受けにくく、どんな食材や調味料も安心して使えます。
- ・傷・変形に強く、丈夫で長持ちします。

重すぎなくて扱いやすい特殊加工



スピニング加工

重くて扱いづらい鉄を軽量化するために、側面を薄くした特殊加工を施しました。底面は厚いので熱を蓄えやすく、熱変形にも強くなっています。



※フライパン 20cm・ディープフライパン 20cm・玉子焼 15×9.5cm・19×14cmを除く。

鉄の熱伝導でプロの仕上がり。底の厚さ1.6mmの本体は食材に素早く熱を伝え美味しく調理出来ます。スピニング加工で側面は薄くつくられています。



1 鉄匠 フライパン [AFPC-10] G IH

内径×深さ	kg	
20cm 200×49	0.78	18-0027-0101 ¥6,000
24cm 240×50	0.85	18-0027-0102 ¥6,800
26cm 260×55	0.95	18-0027-0103 ¥7,000

板厚:1.6 材質:本体/鉄 ハンドル/木柄
●スピニング加工により従来の鉄フライパンより軽量化され使いやすくなりました。



2 鉄匠 ディープフライパン 20cm [AFPC-11] G IH

18-0027-0201 ¥6,500
サイズ:200×H58 重量:0.81kg 板厚:1.6
材質:本体/鉄 ハンドル/木柄
●スピニング加工により従来の鉄フライパンより軽量化され使いやすくなりました。



3 鉄匠 いため鍋 [AFPC-12] G IH

内径×深さ	kg	
24cm 240×66	0.9	18-0027-0301 ¥7,000
28cm 280×72	1.1	18-0027-0302 ¥8,000
30cm 300×82	1.2	18-0027-0303 ¥9,000

板厚:1.6 材質:本体/鉄 ハンドル/木柄
●スピニング加工により従来の鉄フライパンより軽量化され使いやすくなりました。

enzo

enzo(エンゾウ) デザインシリーズ

TSUBAMESANJO JAPAN

「enzo」は、燕三条の各工場の得意とする技術を掛け合わせ、もっと料理の楽しさを感じて欲しい。という想いから、調理法に応じて適した素材とカタチを追求したプロダクトです。

厚く、広く、深く。

“焼き”に特化した鉄フライパン

何度も実験を重ねてたどり着いた、熱がムラなく均等に伝わりやすい厚みを採用しました。大きな食材を入れられるよう底面は広く、ソースなどの流し込みを考慮して側面の立ち上がり角度は深く設計。

強火でさっと調理ができる鉄材だから、肉の旨味を逃さずに香ばしい焼き上がりに。



4 enzo 鉄フライパン [AFPC-21] G IH

サイズ	kg	
20cm φ200×H75	0.69	18-0027-0401 ¥7,000
22cm φ220×H80	0.84	18-0027-0402 ¥7,500
24cm φ240×H85	0.97	18-0027-0403 ¥8,000
26cm φ260×H90	1.10	18-0027-0404 ¥8,500

底面厚:2.0
材質:本体/鉄(内外面シリコン樹脂塗装) 柄/ブナ、ステンレス

IHにも対応。

女性も“振れる”中華鍋

軽さを追求した薄い鉄素材は変形に弱くなりがちです。しかし、表面に燕三条を物語る樋目(つちめ)模様を入れる事で加工硬化が生まれ強度を上げているため変形にも強くなった仕様となっています。

軽さと強さを両立させるのにもスピン加工が活躍、中華鍋の形状を出すと同時に樋目模様を入れる特殊加工を施しています。



5 enzo 鉄中華鍋 [ATYA-08] G IH

kg	深さ	
22cm 0.6	99	18-0027-0501 ¥8,000
26cm 0.7	119	18-0027-0502 ¥9,000
28cm 1.1	129	18-0027-0503 ¥10,000

底面厚:1.2
●内外面シリコン樹脂塗装

南部鉄器

鉄肌が美しい岩鍋のキッチンウェアは、機能性とデザイン性を兼ね備えた優れたもの。そして少々手荒に扱ってもビクともしない頑丈さは、頼もしいばかりです。使うだけで鉄分の補給もできますし、そのまま食卓に出しても絵になると、いいこと尽くし。



6 南部鉄 オムレツパン [AFPC-20] G IH

内径×深さ	kg	底径	
18cm 175×H330	1.1	125	18-0027-0601 ¥7,500
21cm 205×H400	1.6	145	18-0027-0602 ¥8,500
24cm 235×H420	1.7	165	18-0027-0603 ¥9,000

材質:鉄鍋物 板厚:4.0
●深さがあるので煮物を煮るにも最適です。



7 南部鉄器 オムレツ 24cm [AFPC-16] G IH

内径×深さ	重量	
24cm 235×40	1.4kg	18-0027-0701 ¥9,000

底径:155 材質:鉄鍋物
●厚みのある鉄が熱を効率よく食材に伝えます。
●前方が深いのでオムレツの形が整えやすく上手に焼けます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。