料理道具
001～009
001 鍋・フライパン
002 ホテルパン・バット
003 給食道具・食缶
004 番重・コンテナ類
005 キッチンポット・保存容器
006 ボール・ザル・漬物・米びつ
007 包丁・砥石・まな板
008 麺類・パスタマシン・中華用品
009 揚げ物用品

鉄匠 TESSHO

IH 電磁調理器 / ガス / シーズヒーター / ラジエントヒーター / ハロゲンヒーター / プレートヒーター
（電子レンジ・オーブンを除く）

「窒化処理」とは？

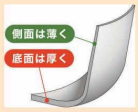
窒化処理とは、自動車の部品などに使われている表面加工で、耐食性・耐磨耗性・耐疲労性・耐熱性の向上といった効果があります。また表面に凹凸ができるので油の馴染みが良くなります。



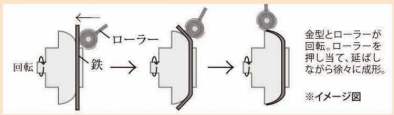


・油なじみが良く、使うほどにこびりつきにくくなります。
・サビにくいのでお手入れが簡単です。
・水洗いして乾燥すれば OK。収納する際に油を引く手間が省けます。
※油を塗っていただくとさらに使いやすく長持ちします。
・酸やアルカリの影響を受けにくく、どんな食材や調味料も安心して使えます。
・傷・変形に強く、丈夫で長持ちします。

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1.6㎜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。



❶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。



❷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。



❸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 TSUBAMESANJO JAPAN

enzo（エンゾウ）デザインシリーズ

『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料だから、肉の旨味を逃さずに香ばしい焼き上がりに。





❹enzo 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槌目（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し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槌目模様を入れる特殊加工を施しています。





❺enzo 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

鋳肌が美しい岩鋳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もの。
そして少々手荒に扱ってもピ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。



❻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：鉄鋳物　板厚：4.0
●深さがあるので煮物をするにも最適です。



❼南部鉄器 オムレット 24cm

[AFPC-16] G IH

18-0027-0701 ¥9,000
内径×深さ：235×40　重量：1.4kg
底径：155　材質：鉄鋳物
●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。