

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

中華料理人の救世主

これで手首の疲労や腰痛とはおさらば
とにかく軽～い



こんなに軽～い

- 超軽量と評される圧倒的な軽さ、抜群の耐蝕性、しかも衛生的。
 - 優れた昇温速度を誇り、「素材のうま味を外に逃がさず手早く調理」中華料理の基本を実現します。
 - 表面に施したショット加工が鍋表面に凸凹を形成し油なじみを良くします。(熱しなくても油のなじみは抜群です。)
- ハンドル部分は本体と一体成型の為、大変丈夫です。
※金属の特性上、空炊きは変形の原因となります。

中華片手鍋(北京鍋)

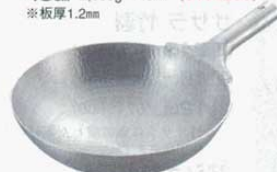
山田鉄打出中華鍋の特長

職人がハンマーで数千回叩いて造るので、鉄の分子が細くなり、材質が変化するので、熱の伝わりが良く、表面に細かい凸凹が出来、油の乗りがよく、焦げつきにくく、軽くて丈夫です。

⑤ 山田 打出 中華鍋 片手 鉄製 (1.2mm)

重量	深さ	
24cm	680g	70mm (0193500)
27cm	830g	80mm (0193600)
30cm	980g	90mm (0193700)
33cm	1,150g	100mm (0193800)
36cm	1,350g	110mm (0193900)
39cm	1,430g	120mm (0194000)
42cm	1,880g	130mm (0194100)
45cm	2,050g	140mm (0194200)

※板厚1.2mm



⑨ 中華鍋 片手 打出 アルミ

重量	深さ	
27cm	900g	86mm (0197600)
30cm	1,090g	90mm (0197700)
33cm	1,260g	100mm (0197800)
36cm	1,420g	100mm (0197900)
39cm	1,660g	110mm (0198000)
42cm	1,800g	110mm (0198100)

※板厚3mm



⑬ 中華鍋 ロイヤル

内寸	200V 板厚	
HCD-330	φ310×H80mm	1.5mm (4205500)



⑥ 山田 打出 中華鍋 片手 鉄製 (1.6mm)

重量	深さ	
24cm	840g	70mm (0194300)
27cm	1,060g	80mm (0194400)
30cm	1,260g	90mm (0194500)
33cm	1,490g	100mm (0194600)
36cm	1,750g	110mm (0194700)
39cm	1,980g	120mm (0194800)
42cm	2,350g	130mm (0194900)
45cm	2,670g	140mm (0195000)

※深さ⑤に同じ
※板厚1.6mm



⑩ 中華鍋 片手 プレス 鉄製 ナカオ

重量	深さ	
27cm	900g	80mm (3044700)
30cm	1,100g	90mm (3044800)
33cm	1,230g	100mm (3044900)
36cm	1,450g	110mm (3045000)
39cm	1,730g	120mm (3045100)

※板厚1.2mm

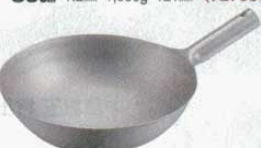


⑭ 北京鍋 PC柄 18-0

板厚	
28cm	0.9mm (3045200)
30cm	0.9mm (3045300)

① 中華鍋 片手 純チタン EBM

板厚	重量	深さ	
27cm	1.2mm	460g	80mm (7279400)
30cm	1.2mm	620g	91mm (7279500)
33cm	1.2mm	740g	98mm (7279600)
36cm	1.2mm	900g	110mm (7279700)
39cm	1.2mm	1,000g	121mm (7279800)



③ 北京鍋 チタン CLO

板厚	重量	深さ	
30cm	1.2mm	620g	82mm (5742900)
33cm	1.2mm	780g	100mm (5743000)
36cm	1.2mm	920g	110mm (5743100)



⑦ 中華鍋 片手 打出木柄 鉄製 山田

重量	深さ	
24cm	720g	70mm (0196900)
27cm	920g	80mm (0197000)
30cm	1,040g	90mm (0197100)
33cm	1,200g	100mm (0197200)
36cm	1,370g	110mm (0197300)
39cm	1,550g	120mm (4874800)

※板厚1.2mm



⑪ 北京鍋 プレス 鉄製 S

重量	深さ	
27cm	770g	89mm (5742400)
30cm	1,040g	90mm (5742500)
33cm	1,190g	100mm (5742600)
36cm	1,400g	115mm (5742700)
39cm	1,620g	125mm (5742800)

※板厚1.2mm



⑮ ジャパン鍋 ステンレス MA

板厚	
27cm	1.2mm (0198200)
30cm	1.2mm (0198300)
33cm	1.2mm (0198400)

② 中華鍋 片手 打出 チタン

板厚	重量	深さ	
30cm	1.2mm	560g	90mm (4113000)
33cm	1.2mm	660g	100mm (4113100)
36cm	1.2mm	775g	110mm (4113200)
39cm	1.2mm	875g	120mm (4113300)



④ いため鍋 木柄 純チタン

板厚	重量	深さ	
26cm	1.2mm	590g	75mm (8069600)
28cm	1.2mm	640g	80mm (2295400)
30cm	1.2mm	730g	90mm (8069700)



⑧ 中華鍋 片手 打出木柄 本場鉄

重量	深さ	
13インチ	φ330×110mm	1,170g (6071800)
14インチ	φ360×110mm	1,370g (6071900)
15インチ	φ380×120mm	1,650g (6012600)
16インチ	φ410×120mm	1,780g (6072000)



⑫ 北京鍋 鉄製 K

重量	深さ	
27cm	1,170g	(5743300)
30cm	1,280g	(5743400)

※板厚1.4mm 深さ85mm



錆に強く・きめが細かく・
油なじみも良い



⑬ プルテンパー 中華片手鍋

重量	深さ	
27cm	880g	70mm (2723800)
30cm	1,050g	75mm (2723900)
33cm	1,270g	90mm (2724000)
36cm	1,470g	100mm (2724100)
39cm	1,670g	115mm (2724200)

材質：鉄・プルテンパー材
表面加工：クリアラッカー塗装
※板厚1.2mm

- 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シーに仕上がります。
- 熱回りが非常に良く、素早く調理が出来ます。

ストック・裏返し
スリッパ通し類

オーブンウェア・
デリカフレイト類

中華料理道具

鍋・フライパン・
グリルパン類

フットパン・天板・
バット類

給食道具・
ストレーナー類

バスボックス・
コンテナ類

薬味入・
シールウェア容器

ボール・ザル・
水ます

はかり・タイマー・
温湿度計