

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

これで手首の疲労や腰痛とはおさらば
とにかく軽～い

- 超軽量と評される圧倒的な軽さ、抜群の耐熱性、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凹凸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。)

※金属の特性上、空炊きは変形の原因となります。

①中華鍋 両手 超軽量 純チタン EBM

重量	深さ	商品コード
30cm 620g H 80		7279900
33cm 720g H 90		7280000
36cm 800g H100		7280100
39cm 900g H110		7280200
42cm 1,040g H120		7280300
45cm 1,260g H130		7280400

板厚: 1.2mm

※ハンドル: 18-8酸洗仕上。



②中華鍋 両手 打出 チタン

重量	深さ	商品コード
36cm 745g H100		4114400
39cm 879g H110		4115500
42cm 987g H120		4115600
45cm 1,107g H130		4115700

板厚: 1.2mm

錆に強く・きめが細かく・
油なじみも良いブルーテンパー



③鉄ブルーテンパープレス
中華両手鍋 EBM

重量	深さ	商品コード
30cm 990g H 75		2724300
33cm 1,155g H 80		2724400
36cm 1,335g H 95		2724500
39cm 1,565g H105		2724600
42cm 1,780g H115		2724700
45cm 2,050g H125		2724800

材質: 鉄・ブルーテンパー材

表面加工: クリヤラッカー塗装

※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。

ストッカー・裏漕し・
スフ漕し類

オーブンウェア・
デリカプレート類

中華料理道具・
揚鍋

ブランドキッチン
コレクショ

フタ・
バット類

給食道具・
ストレーナー類

バスボックス・
コンテナー類

葉入れ・
シールウェア容器

ポール・
水ます

はかり・
温湿度計



④山田 打出 中華鍋 両手 鉄製

板厚	重量	深さ	商品コード
27cm 1.2	780g	H 70	0201200
30cm 1.2	930g	H 80	0201300
33cm 1.2	1,110g	H 90	0201400
36cm 1.2	1,280g	H100	0201500
39cm 1.2	1,510g	H110	0201600
42cm 1.2	1,700g	H120	0201700
45cm 1.2	1,990g	H130	0201800
48cm 1.6	2,820g	H140	0201900
51cm 1.6	3,430g	H150	0202000
54cm 1.6	3,810g	H160	0202100
57cm 1.6	4,190g	H170	0202200
60cm 1.6	4,640g	H180	0202300



⑧中華鍋 両手 プレス 鉄製 S

板厚	重量	深さ	商品コード
30cm 1.2	970g	H 88	5743700
33cm 1.2	1,140g	H103	5743800
36cm 1.2	1,300g	H105	5743900
39cm 1.2	1,480g	H112	5744000
42cm 1.2	1,730g	H118	5744100
45cm 1.2	1,910g	H126	5744200
48cm 1.2	2,190g	H133	5744300
51cm 1.6	3,550g	H145	5744400
54cm 1.6	3,950g	H150	5744410
57cm 1.6	4,000g	H170	5744500
60cm 1.6	4,720g	H190	5744600



⑫中華鍋 両手 ステンレス MA

板厚	内径	深さ	重量	商品コード
28cm 1	280×H65		710g	0204000
30cm 1	300×H72		790g	0204100
33cm 1	330×H80		920g	0204200
36cm 1	360×H89		1,040g	0204300

⑤山田 打出 広東鍋 鉄製

板厚	重量	深さ	商品コード
36cm 1.2	1,300g	H100	0102600
39cm 1.2	1,420g	H110	0102700
42cm 1.2	1,650g	H120	0102800
45cm 1.2	1,900g	H130	0102900

●取手溶接

※板厚、深さ、取手溶接などの特注承ります。

⑥山田 打出 四川鍋 鉄製

板厚	重量	深さ	商品コード
36cm 1.2	1,300g	H110	0103000
39cm 1.2	1,420g	H120	0103100
42cm 1.2	1,650g	H130	0103200
45cm 1.2	1,900g	H140	0103300

●取手リベット止め

※板厚、深さ、取手溶接などの特注承ります。

《山田鉄打出中華鍋の特長》

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でき、油の乗りがよく、焦げつきにくく、軽くて丈夫です。



⑨中華鍋 両手 鉄製 K

重量	深さ	商品コード
27cm 1,150g H 75		5744700
30cm 1,220g H 80		5744800
33cm 1,520g H 90		5744900
36cm 1,780g H100		5745000
39cm 2,140g H110		5745100
42cm 2,220g H110		5745200
50cm 3,120g H135		5745300

※板厚 1.4mm

⑩中華鍋 口付 鉄製 S マルエス

重量	深さ	商品コード
48cm 2,570g H133		5509000
51cm 3,720g H145		5509100
54cm 4,020g H150		5509200
57cm 4,390g H170		5509300
60cm 4,740g H190		5509400

※板厚は⑧と同じです。

麵を茹でる時、茹でこぼしや湯の交換がスピーディーにできる大型の排水口付の専用鍋。排水溝の付いたレンジやコンロ台を使用する際の必需品です。



⑦中華鍋 両手 打出 本場鉄製

外寸	板厚	重量	商品コード
15インチ φ390×115	1	1,800g	6012400
16インチ φ410×125	1	2,000g	6070800
17インチ φ430×125	1	2,200g	6070900
18インチ φ460×140	1	2,400g	6012500
19インチ φ485×145	1	2,600g	6071000
22インチ φ560×165	2	4,200g	6071100
24インチ φ610×190	2	4,800g	6071200
25インチ φ635×200	2	6,000g	6071300
26インチ φ660×210	2	6,600g	6071400
28インチ φ710×220	2	8,000g	6071500
30インチ φ760×240	2	8,600g	6071600
32インチ φ810×280	2	9,600g	6071700



⑪中華鍋 両手 18-8 クローバー

板厚	内径	深さ	重量	商品コード
42cm 1.5	420×H130		2,240g	6544500
45cm 1.5	450×H135		2,520g	6544600
48cm 1.5	480×H145		2,800g	0203500
51cm 1.5	510×H145		3,520g	0203600
54cm 1.5	540×H155		3,920g	0203700
57cm 1.5	570×H170		4,280g	0203800
60cm 1.5	600×H180		4,500g	0203900

⑬中華鍋ワゴン SG-71S 受直電

5745400

外寸: 上径 φ460×下径 φ550×H540

キャスター: φ50

材質: ステンレス製

重量: 約6,500g

4輪自在 (2輪ストッパー付)

※中華鍋のサイズに合わせて製作致します。御注文の際は使用される中華鍋のサイズをご連絡下さい。