

Catalogue No.

20480-91

91

中華鍋

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

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。)

EBM
おすすめ



①EBM 純チタン
超軽量 中華両手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	80	1.2	0.6	7279900	¥17,000
33cm	90	1.2	0.7	7280000	¥21,000
36cm	100	1.2	0.8	7280100	¥25,000
39cm	110	1.2	0.9	7280200	¥32,000
42cm	120	1.2	1.0	7280300	¥37,000
45cm	130	1.2	1.3	7280400	¥40,000

- ハンドル:18-8酸洗仕上
- 取手リベット止め

金属の特性上、空炊きは変形の原因となります。



②チタン 打出 中華両手鍋
窒化加工なし

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
36cm	100	1.2	0.8	4114420	¥70,000
39cm	110	1.2	0.9	4115510	¥72,000
42cm	120	1.2	1.0	4115610	¥78,000
45cm	130	1.2	1.1	4115710	¥86,000

- 取手溶接

錆に強く・きめが細かく
油なじみも良いブルーテンパー

EBM
おすすめ



③EBM 鉄ブルーテンパープレス
中華両手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	75	1.2	1.0	2724300	¥2,500
33cm	80	1.2	1.2	2724400	¥2,700
36cm	95	1.2	1.3	2724500	¥3,300
39cm	105	1.2	1.6	2724600	¥3,800
42cm	115	1.2	1.8	2724700	¥4,200
45cm	125	1.2	2.1	2724800	¥5,400

- 材質:鉄・ブルーテンパー材
- 表面加工:クリヤラッカー塗装
- 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します。
- 熱回りが非常に良く、素早く調理ができます。
- 取手リベット止め

Check!

鉄鍋のご使用にあたり

鉄鍋の手入れや
最初の焼き入れ等

錆止に塗ってあるニスを取り除く為、鍋の空焼きをします。必ず換気をしてください。
鍋をタオルで持ちコンロの火力を強にして煙が出なくなるまでまんべんなく焼き、その後、色が黒からグレーに変わっていきます。全体がグレーになれば空焼き終了です。

鍋の油ならし

(購入後の使い始めのみ)

鍋に油を多めに入れ、くず野菜を鍋の中全体で炒めてください。
くず野菜を捨て、鍋をお湯で洗ってから使用してください。

保管方法

お湯で洗って表面の水分を完全に取り、油を塗ってなるべく湿気の少ない場所に保管してください。

山田
鉄



④山田 鉄 打出 中華両手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	70	1.2	0.8	0201200	¥3,200
30cm	80	1.2	0.9	0201300	¥3,600
33cm	90	1.2	1.1	0201400	¥4,400
36cm	100	1.2	1.3	0201500	¥5,800
39cm	110	1.2	1.5	0201600	¥7,000
42cm	120	1.2	1.7	0201700	¥8,100
45cm	130	1.2	2.0	0201800	¥9,500
48cm	140	1.6	2.8	0201900	¥14,000
51cm	150	1.6	3.4	0202000	¥19,000
54cm	160	1.6	3.8	0202100	¥22,500
57cm	170	1.6	4.2	0202200	¥26,500
60cm	180	1.6	4.6	0202300	¥31,000

- 取手リベット止め

山田
鉄



⑤山田 鉄 打出 広東鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
36cm	100	1.2	1.3	0102600	¥6,700
39cm	110	1.2	1.5	0102700	¥7,900
42cm	120	1.2	1.7	0102800	¥9,000
45cm	130	1.2	1.9	0102900	¥10,500

- 取手溶接

山田
鉄



⑥山田 鉄 打出 四川鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
36cm	110	1.2	1.3	0103000	¥6,800
39cm	120	1.2	1.5	0103100	¥7,900
42cm	130	1.2	1.7	0103200	¥9,300
45cm	140	1.2	1.9	0103300	¥11,000

- 取手リベット止め

⑦本場鉄 打出 中華両手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
25インチ	635	200	2.0	6071300	¥15,500
26インチ	660	210	2.0	6071400	¥15,750
30インチ	760	240	2.0	6071600	¥36,800

- 取手リベット止め

Check!

〈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、性質が変化するので、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。
※板厚、深さ、取手溶接などの特注承ります。



⑧K 鉄 中華両手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	75	1.4	1.2	5744700	¥2,700
30cm	80	1.4	1.2	5744800	¥2,800
33cm	90	1.4	1.5	5744900	¥3,150
36cm	100	1.4	1.8	5745000	¥3,550
39cm	110	1.4	2.1	5745100	¥4,100
42cm	110	1.4	2.2	5745200	¥4,900
50cm	135	1.4	3.1	5745300	¥8,350

- 取手リベット止め

⑨IK鉄 中華鍋

		内径	φ	外径	深さ	kg	商品コード	価格
30cm	114318	290	4.0	300	95	3.0	0134100	¥18,000
36cm	114332	359	6.9	367	112	4.2	0134200	¥35,000

※

⑩クローバー 18-8
中華両手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
42cm	130	1.5	2.2	6544500	¥12,350
45cm	135	1.5	2.5	6544600	¥13,450
48cm	145	1.5	2.8	0203500	¥15,000
51cm	145	1.5	3.5	0203600	¥16,400
54cm	155	1.5	3.9	0203700	¥18,400
57cm	170	1.5	4.3	0203800	¥20,200
60cm	180	1.5	4.5	0203900	¥23,500

- 取手リベット止め

⑪MA ステンレス
中華両手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	72	1.0	0.8	0204100	¥3,600
33cm	80	1.0	0.9	0204200	¥4,300
36cm	89	1.0	1.0	0204300	¥5,000

- 取手溶接