

CH・IH SGマーク認定商品

錆に強く油なじみが良い
ブルーテンパー材を使用

EBM
おすすめ



透明シリコン
焼付塗装

EBM
おすすめ



① EBM 鉄厚板 ブルーテンパー
フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	柄長	商品コード	価格
16cm	32	2.0	120	0.5	145	2002500	¥1,700
18cm	35	2.0	140	0.6	165	2002600	¥1,800
20cm	40	2.0	150	0.7	180	2002700	¥2,000
22cm	43	2.0	165	0.8	205	2002800	¥2,200
24cm	47	2.0	180	1.1	223	2002900	¥2,500
26cm	50	2.0	195	1.2	255	2003000	¥2,900
28cm	53	2.0	210	1.4	270	2003100	¥3,300
30cm	55	2.0	225	1.6	293	2003200	¥3,800
32cm	57	2.3	240	2.0	305	2003300	¥4,600
34cm	60	2.3	250	2.3	340	2003400	¥5,100
36cm	63	2.3	265	2.7	380	2003500	¥6,000
40cm	65	2.3	300	3.3	435	2003600	¥7,800
45cm	75	2.3	340	4.0	450	2003700	¥8,500

② EBM 鉄 フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	柄長	商品コード	価格
16cm	35	1.2	100	0.4	155	0185300	¥1,500
18cm	40	1.2	120	0.5	175	0185400	¥1,600
20cm	40	1.2	150	0.5	185	0185500	¥1,900
22cm	45	1.2	160	0.7	215	0185600	¥2,100
24cm	50	1.2	175	0.8	225	0185700	¥2,300
26cm	60	1.2	190	1.0	255	0185800	¥2,800
28cm	60	1.2	200	1.2	280	0185900	¥3,200
30cm	60	1.6	210	1.6	295	0186000	¥3,700
32cm	60	1.6	220	1.8	315	0186100	¥4,500
34cm	60	1.6	230	2.0	330	0186200	¥4,900
36cm	70	1.6	270	2.2	345	0186300	¥5,500
40cm	80	1.6	295	2.7	370	0186400	¥6,600

③ キング 鉄 フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	32	1.6	120	0.4	0187100	¥2,000
18cm	35	1.6	130	0.5	0187200	¥2,200
20cm	42	1.6	140	0.6	0187300	¥2,400
22cm	44	1.6	155	0.7	0187400	¥2,800
24cm	46	2.0	175	1.0	0187500	¥3,600
26cm	49	2.0	190	1.1	0187600	¥4,200
28cm	51	2.0	205	1.3	0187700	¥4,700
30cm	55	2.0	220	1.6	0187800	¥5,800
32cm	57	2.3	240	2.1	0187900	¥7,400
34cm	59	2.3	250	2.3	0188000	¥8,800
36cm	62	2.3	260	2.6	0188100	¥9,600
38cm	65	2.3	275	2.7	0188200	¥10,400
40cm	67	3.2	295	3.8	0188300	¥15,000
42cm	71	3.2	315	4.4	0188400	¥18,200
45cm	80	3.2	340	4.9	0188500	¥20,800

④ キング 鉄 オープンレンジ用 フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	柄長	商品コード	価格
16cm	32	1.6	120	0.3	75	3040400	¥2,000
18cm	35	1.6	130	0.4	80	3040500	¥2,200
20cm	42	1.6	140	0.5	95	3040600	¥2,400
22cm	44	1.6	155	0.6	100	3040700	¥2,800
24cm	46	2.0	175	0.9	120	3040800	¥3,600
26cm	49	2.0	190	1.1	125	3040900	¥4,200
28cm	51	2.0	205	1.2	135	3041000	¥4,700
30cm	55	2.0	220	1.5	145	3041100	¥5,800
32cm	57	2.3	240	2.0	150	3041200	¥7,400
34cm	59	2.3	250	2.1	160	3041300	¥8,800
36cm	62	2.3	260	2.4	175	3041400	¥9,600
38cm	65	2.3	275	2.6	185	3041500	¥10,400
40cm	67	3.2	295	3.8	195	3041600	¥15,000
42cm	71	3.2	315	4.3	200	3041700	¥18,200
45cm	80	3.2	340	4.8	210	3041800	¥20,800

※38cm～45cmは向い手付です。
●向手幅 全て40mm



⑦ 窒化加工フライパン

内径	外寸	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	400×223	50	1.6	165	0.82	1022290	¥4,500
26cm	460×263	55	1.6	205	1.14	1022700	¥5,000

材質:鉄・天然木(ブナ材)、アルミダイキャスト

表面窒化処理加工

- 鉄でもサビにくい新しいフライパン
- 鉄は熱伝導の良さに蓄熱性が優れています。
- フライパンには適した素材、表面がカリッと仕上がります。旨みとじこめ美味しくできます。
- 内面ファイバーライン(細かい凹凸)加工で食材を点で支え、油なじみも早く、こびりつきにくい。
- フッ素加工のフライパンとは違いフッ素の剥がれもないので、長く使い続けられます。
- 握りやすいハンドル形状と木柄を使用

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。

①は透明シリコン焼付塗装(食品衛生法適合で無害)です。使用していくうちに徐々に剥がれながら油がなじんでいきますので、空焼きすることなくそのまま使い始めることができます。

鍋の油ならし(購入後の使い始めのみ)

鍋に油を多量に入れ、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。



⑤ 山田 打出 鉄フライパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	225	40	2.3	155	1.1	4883200	¥4,300
24cm	245	45	2.3	175	1.3	4883300	¥4,900
26cm	265	50	2.3	195	1.5	4883400	¥5,400
28cm	285	50	2.3	215	1.8	4883500	¥7,000
30cm	305	55	2.3	235	2.0	4883600	¥9,200

⑥ 鉄 木柄 フライパン

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
21cm	45	1.4	160	0.7	5718800	¥2,100
24cm	50	1.4	190	0.8	5718900	¥2,500
27cm	55	1.4	210	1.1	5719000	¥2,750
30cm	60	1.4	245	1.3	5719100	¥4,500

⑧ デバイヤー 鉄 共柄
オーバル フライパン 5111

サイズ	内寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
28cm	273×198	43	2.5	220×140	1.5	6255100	¥7,500
32cm	316×228	46	2.5	260×170	1.9	6255200	¥9,800
36cm	355×257	48	2.5	290×200	2.3	6255300	¥11,000
40cm	392×278	50	3.0	320×210	3.4	6255400	¥16,000

⑨ デバイヤー 鉄 共柄
レクタングル フライパン 5550

サイズ	内寸	深さ	板厚	底寸	kg	商品コード	価格
38cm	380×260	45	3.0	330×210	3.2	6255000	¥19,000



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

※フライパンカバーはP56をご参照ください。