

Catalogue No.

20633-121

121 鉄・IH

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

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①EBM 鉄厚板 ブルーテンパー
フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	柄長	商品コード	価格
16cm	4-0121-0101	32	2.0	120	0.5	145	2002500	¥2,100
18cm	4-0121-0102	35	2.0	140	0.6	165	2002600	¥2,200
20cm	4-0121-0103	40	2.0	150	0.7	180	2002700	¥2,500
22cm	4-0121-0104	43	2.0	165	0.8	205	2002800	¥2,700
24cm	4-0121-0105	47	2.0	180	1.1	223	2002900	¥3,000
26cm	4-0121-0106	50	2.0	195	1.2	255	2003000	¥3,700
28cm	4-0121-0107	53	2.0	210	1.4	270	2003100	¥4,100
30cm	4-0121-0108	55	2.0	225	1.6	293	2003200	¥4,800
32cm	4-0121-0109	57	2.3	240	2.0	305	2003300	¥5,700
34cm	4-0121-0110	60	2.3	250	2.3	340	2003400	¥6,800
36cm	4-0121-0111	63	2.3	265	2.7	380	2003500	¥7,800
40cm	4-0121-0112	65	2.3	300	3.3	435	2003600	¥10,000
45cm	4-0121-0113	75	2.3	340	4.0	450	2003700	¥11,000

②EBM 鉄 フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	柄長	商品コード	価格
16cm	4-0121-0201	35	1.2	100	0.4	155	0185300	¥1,900
18cm	4-0121-0202	40	1.2	120	0.5	175	0185400	¥2,000
20cm	4-0121-0203	40	1.2	150	0.5	185	0185500	¥2,300
22cm	4-0121-0204	45	1.2	160	0.7	215	0185600	¥2,500
24cm	4-0121-0205	50	1.2	175	0.8	225	0185700	¥2,800
26cm	4-0121-0206	60	1.2	190	1.0	255	0185800	¥3,300
28cm	4-0121-0207	60	1.2	200	1.2	280	0185900	¥3,800
30cm	4-0121-0208	60	1.6	210	1.6	295	0186000	¥4,600
32cm	4-0121-0209	60	1.6	220	1.8	315	0186100	¥5,600
34cm	4-0121-0210	60	1.6	230	2.0	330	0186200	¥6,000
36cm	4-0121-0211	70	1.6	270	2.2	345	0186300	¥6,600
40cm	4-0121-0212	80	1.6	295	2.7	370	0186400	¥7,800

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)

鍋に油を多めにし入れ、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。

01
IH・ガス兼用鍋02
ガス専用鍋03
フライパン

③キング 鉄 フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
16cm	4-0121-0301	32	1.6	120	0.4	0187100	¥2,200
18cm	4-0121-0302	35	1.6	130	0.5	0187200	¥2,400
20cm	4-0121-0303	42	1.6	140	0.6	0187300	¥2,600
22cm	4-0121-0304	44	1.6	155	0.7	0187400	¥3,100
24cm	4-0121-0305	46	2.0	175	1.0	0187500	¥4,000
26cm	4-0121-0306	49	2.0	190	1.1	0187600	¥4,600
28cm	4-0121-0307	51	2.0	205	1.3	0187700	¥5,200
30cm	4-0121-0308	55	2.0	220	1.6	0187800	¥6,400
32cm	4-0121-0309	57	2.3	240	2.1	0187900	¥8,100
34cm	4-0121-0310	59	2.3	250	2.3	0188000	¥9,700
36cm	4-0121-0311	62	2.3	260	2.6	0188100	¥10,600
38cm	4-0121-0312	65	2.3	275	2.7	0188200	¥11,400
40cm	4-0121-0313	67	3.2	295	3.9	0188300	¥16,500
42cm	4-0121-0314	71	3.2	315	4.4	0188400	¥20,000
45cm	4-0121-0315	80	3.2	340	4.9	0188500	¥23,000

④キング 鉄 オープンレンジ用 フライパン

内径	ページコード	深さ	板厚	底径	kg	柄長	商品コード	価格
16cm	4-0121-0401	32	1.6	120	0.3	75	3040400	¥2,200
18cm	4-0121-0402	35	1.6	130	0.4	80	3040500	¥2,400
20cm	4-0121-0403	42	1.6	140	0.5	95	3040600	¥2,600
22cm	4-0121-0404	44	1.6	155	0.6	100	3040700	¥3,100
24cm	4-0121-0405	46	2.0	175	0.9	120	3040800	¥4,000
26cm	4-0121-0406	49	2.0	190	1.1	125	3040900	¥4,600
28cm	4-0121-0407	51	2.0	205	1.2	135	3041000	¥5,200
30cm	4-0121-0408	55	2.0	220	1.5	145	3041100	¥6,400
32cm	4-0121-0409	57	2.3	240	2.0	150	3041200	¥8,100
34cm	4-0121-0410	59	2.3	250	2.1	160	3041300	¥9,700
36cm	4-0121-0411	62	2.3	260	2.4	175	3041400	¥10,600
38cm	4-0121-0412	65	2.3	275	2.6	185	3041500	¥11,400
40cm	4-0121-0413	67	3.2	295	3.8	195	3041600	¥16,500
42cm	4-0121-0414	71	3.2	315	4.3	200	3041700	¥20,000
45cm	4-0121-0415	80	3.2	340	4.8	210	3041800	¥23,000

※38cm～45cmは向い手付です。
●向手付 全て40mm

⑦鉄匠 窒化フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	4-0121-0701	214	49	1.6	150	0.78	2201600	¥5,000
24cm	4-0121-0702	254	50	1.6	190	0.85	2201610	¥5,800
26cm	4-0121-0703	275	55	1.6	195	0.95	2201620	¥6,000

材質:鉄

表面窒化処理加工

●電磁調理器に限らずガス火などオール熱源対応

●鉄の優れた熱伝導性を生かし美味しく調理できます。

●窒化処理によってさびにくく耐えられます。

●窒化処理によって細かな凹凸がでる油がなじみやすいです。

※窒化処理は食材をこびりつきにくくする効果はございません。

⑧窒化加工フライパン

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
22cm	4-0121-0801	400×223	50	1.6	165	0.82	1022290	¥5,300
26cm	4-0121-0802	460×263	55	1.6	205	1.14	1022700	¥5,800

材質:鉄、天然木(フナ材)、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。

●フライパンには通した素材、表面がカリッと仕上がりが、旨みとこめ美味しくできます。

●内面フライパンライン(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無いので、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



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、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P136をご参照ください。

●このカタログに掲載されている価格は、2024年9月1日現在のもので、税抜価格です。●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。