

Catalogue No.

20666-169

169

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。

01
IH・ガス兼用鍋

錆に強く・きめが細かく
油なじみも良いブルーテンパー

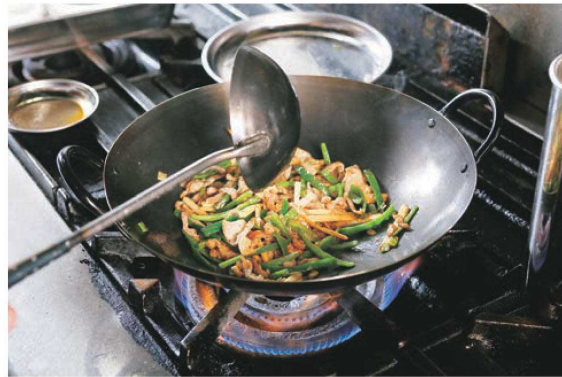
EBM
おすすめ



①EBM 鉄ブルーテンパープレス
中華両手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	5-0169-0101	75	1.2	1.0	2724300	¥3,400
33cm	5-0169-0102	80	1.2	1.2	2724400	¥3,700
36cm	5-0169-0103	95	1.2	1.3	2724500	¥4,600
39cm	5-0169-0104	105	1.2	1.6	2724600	¥5,200
42cm	5-0169-0105	115	1.2	1.8	2724700	¥5,900
45cm	5-0169-0106	125	1.2	2.1	2724800	¥7,600

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!

ブルーテンパー材とは

ブルーテンパー材はフライパンなどを作るために開発された材料で他の鉄板製品材料と比べ錆びにくく、加工性に優れています。

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。

02
ガス専用鍋

03
フライパン

04
鍋全般

打



②山田 鉄 打出 中華両手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	5-0169-0201	70	1.2	0.8	0201200	¥3,800
30cm	5-0169-0202	80	1.2	0.9	0201300	¥4,300
33cm	5-0169-0203	90	1.2	1.1	0201400	¥5,200
36cm	5-0169-0204	100	1.2	1.3	0201500	¥6,400
39cm	5-0169-0205	110	1.2	1.5	0201600	¥7,000
42cm	5-0169-0206	120	1.2	1.7	0201700	¥8,100
45cm	5-0169-0207	130	1.2	2.0	0201800	¥9,600
48cm	5-0169-0208	140	1.6	2.8	0201900	¥14,000
51cm	5-0169-0209	150	1.6	3.4	0202000	¥19,000
54cm	5-0169-0210	160	1.6	3.8	0202100	¥22,500
57cm	5-0169-0211	170	1.6	4.2	0202200	¥27,000
60cm	5-0169-0212	180	1.6	4.6	0202300	¥31,000

●取手リベット止め

打



③山田 鉄 打出 広東鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
36cm	5-0169-0301	100	1.2	1.3	0102600	¥7,300
39cm	5-0169-0302	110	1.2	1.5	0102700	¥8,000
42cm	5-0169-0303	120	1.2	1.7	0102800	¥9,100
45cm	5-0169-0304	130	1.2	1.9	0102900	¥10,500

●取手溶接

打



④山田 鉄 打出 四川鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
36cm	5-0169-0401	110	1.2	1.3	0103000	¥6,600
39cm	5-0169-0402	120	1.2	1.5	0103100	¥8,000
42cm	5-0169-0403	130	1.2	1.7	0103200	¥9,300
45cm	5-0169-0404	140	1.2	1.9	0103300	¥11,000

●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。



⑤本場鉄 打出 中華両手鍋

ページコード	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
25インチ	5-0169-0501	635	200	2.0	6071300	¥15,500
26インチ	5-0169-0502	660	210	2.0	6071400	¥15,750
30インチ	5-0169-0503	760	240	2.0	6071600	¥36,600

●取手リベット止め



⑥K 鉄 中華両手鍋

内径	ページコード	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	5-0169-0601	75	1.4	1.2	5744700	¥3,200
30cm	5-0169-0602	80	1.4	1.2	5744800	¥3,300
33cm	5-0169-0603	90	1.4	1.5	5744900	¥3,750
36cm	5-0169-0604	100	1.4	1.8	5745000	¥4,150
39cm	5-0169-0605	110	1.4	2.1	5745100	¥4,800 虎盤
42cm	5-0169-0606	110	1.4	2.2	5745200	¥5,800
50cm	5-0169-0607	135	1.4	3.1	5745300	¥9,850

●取手リベット止め



⑦IK鉄 中華鍋

		ページコード	内径	ℓ	外径	深さ	kg	商品コード	価格
30 _{cm}	114318	5-0169-0701	290	4.0	300	95	3.0	0134100	¥20,000
36 _{cm}	114332	5-0169-0702	359	6.9	367	112	4.2	0134200	¥38,500