

Catalogue No.

20666-171

171

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 中華片手鍋

| 内径               | ページコード      | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 27 <sub>cm</sub> | 5-0171-0101 | 70  | 1.2 | 0.9 | 2723800 | ¥4,100 |
| 30 <sub>cm</sub> | 5-0171-0102 | 75  | 1.2 | 1.1 | 2723900 | ¥4,800 |
| 33 <sub>cm</sub> | 5-0171-0103 | 90  | 1.2 | 1.3 | 2724000 | ¥5,300 |
| 36 <sub>cm</sub> | 5-0171-0104 | 100 | 1.2 | 1.5 | 2724100 | ¥6,300 |
| 39 <sub>cm</sub> | 5-0171-0105 | 115 | 1.2 | 1.7 | 2724200 | ¥7,300 |

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。



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



②山田 鉄 打出  
中華片手鍋 (1.2mm)

| 内径               | ページコード      | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24 <sub>cm</sub> | 5-0171-0201 | 70  | 1.2 | 0.7 | 0193500 | ¥5,700  |
| 27 <sub>cm</sub> | 5-0171-0202 | 80  | 1.2 | 0.8 | 0193600 | ¥5,900  |
| 30 <sub>cm</sub> | 5-0171-0203 | 90  | 1.2 | 1.0 | 0193700 | ¥6,800  |
| 33 <sub>cm</sub> | 5-0171-0204 | 100 | 1.2 | 1.2 | 0193800 | ¥7,500  |
| 36 <sub>cm</sub> | 5-0171-0205 | 110 | 1.2 | 1.4 | 0193900 | ¥8,800  |
| 39 <sub>cm</sub> | 5-0171-0206 | 120 | 1.2 | 1.4 | 0194000 | ¥11,500 |
| 42 <sub>cm</sub> | 5-0171-0207 | 130 | 1.2 | 1.9 | 0194100 | ¥15,200 |
| 45 <sub>cm</sub> | 5-0171-0208 | 140 | 1.2 | 2.1 | 0194200 | ¥20,000 |



③山田 鉄 打出  
中華片手鍋 (1.6mm)

| 内径               | ページコード      | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24 <sub>cm</sub> | 5-0171-0301 | 70  | 1.6 | 0.8 | 0194300 | ¥6,000  |
| 27 <sub>cm</sub> | 5-0171-0302 | 80  | 1.6 | 1.1 | 0194400 | ¥6,500  |
| 30 <sub>cm</sub> | 5-0171-0303 | 90  | 1.6 | 1.3 | 0194500 | ¥7,700  |
| 33 <sub>cm</sub> | 5-0171-0304 | 100 | 1.6 | 1.5 | 0194600 | ¥8,200  |
| 36 <sub>cm</sub> | 5-0171-0305 | 110 | 1.6 | 1.8 | 0194700 | ¥9,800  |
| 39 <sub>cm</sub> | 5-0171-0306 | 120 | 1.6 | 2.0 | 0194800 | ¥12,200 |
| 42 <sub>cm</sub> | 5-0171-0307 | 130 | 1.6 | 2.4 | 0194900 | ¥16,200 |
| 45 <sub>cm</sub> | 5-0171-0308 | 140 | 1.6 | 2.7 | 0195000 | ¥21,000 |



④山田 鉄 打出木柄  
中華片手鍋

| 内径               | ページコード      | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格      |
|------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24 <sub>cm</sub> | 5-0171-0401 | 70  | 1.2 | 0.7 | 0196900 | ¥8,500  |
| 27 <sub>cm</sub> | 5-0171-0402 | 80  | 1.2 | 0.9 | 0197000 | ¥8,800  |
| 30 <sub>cm</sub> | 5-0171-0403 | 90  | 1.2 | 1.0 | 0197100 | ¥9,700  |
| 33 <sub>cm</sub> | 5-0171-0404 | 100 | 1.2 | 1.2 | 0197200 | ¥11,000 |
| 36 <sub>cm</sub> | 5-0171-0405 | 110 | 1.2 | 1.4 | 0197300 | ¥12,000 |
| 39 <sub>cm</sub> | 5-0171-0406 | 120 | 1.2 | 1.6 | 4874800 | ¥15,000 |

Check!

《山田鉄打出中華鍋の特長》

数回叩いて造るので、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凹凸ができ、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 打出木柄 中華片手鍋

| ページコード | 内径          | 深さ  | 板厚  | kg  | 商品コード | 価格      |        |
|--------|-------------|-----|-----|-----|-------|---------|--------|
| 15インチ  | 5-0171-0501 | 380 | 120 | 1.2 | 1.6   | 6012600 | ¥6,000 |



⑥K 鉄製 北京鍋

| 内径               | ページコード      | 深さ | 板厚  | kg  | 商品コード   | 価格     |
|------------------|-------------|----|-----|-----|---------|--------|
| 27 <sub>cm</sub> | 5-0171-0601 | 77 | 1.4 | 1.2 | 5743300 | ¥3,450 |
| 30 <sub>cm</sub> | 5-0171-0602 | 85 | 1.4 | 1.3 | 5743400 | ¥5,050 |