

軽くて焼き入れ不要!IHでも即使用可能!!  
手作りを感じさせるMade in Japan.  
油なじみがよく丈夫で錆びにも強いブルーテンパー材!

TKG



① TKGブルーテンパーハンマーフライパン (AFL-09)

cm	内径	高さ	kg	底径	
6-0095-0105	16	160×35	0.32	105	¥4,400
6-0095-0106	18	180×40	0.38	120	¥4,700
6-0095-0101	21	210×45	0.52	143	¥5,000
6-0095-0102	24	240×50	0.70	166	¥5,500
6-0095-0103	27	270×55	0.95	189	¥6,300
6-0095-0104	30	300×60	1.30	212	¥7,000

板厚: 1.2

ブルーテンパー材とは?

通常の黒皮鋼板を酸洗処理した後、2回も焼入れ工程を行っている高級な素材で錆びにくく、熱効率に優れています。これらの工程による表面の細かい凹凸が油なじみを良くするため、調理にとても適しています。

丹念な植目加工

ハイパワー鍛造プレスにより、手で打ち出した状態に近い植目を実現。植目加工は母材を2割以上引き締め、硬さだけでなく粘りも加わります。軽量で強度と熱の伝わりが良く油なじみに優れ、作業性を考慮して板厚を1.2mmに設定しました。



シリコンクリア塗装

表面には高機能で耐久性のあるシリコンクリア塗装を施しました。ラッカー塗装と異なり、使用時にも焼き切る必要がないためIHでもすぐ使うことができます。



関連商品 ブルーテンパー北京鍋・中華鍋→P.381 P.382

TKG Iron Blue

自然鑄造と特殊切削!!  
パツンの耐久・保温性!!



④ TKG鑄鉄アイアンブルーフライパン (AHL-V2)

cm	内径	高さ	kg	底径	
6-0095-0401	FC-18	18	44	0.8	104 ¥5,800
6-0095-0402	FC-20	20	48	0.9	114 ¥6,000
6-0095-0403	FC-22	22	53	1.1	125 ¥6,500
6-0095-0404	FC-24	24	57	1.28	135 ¥6,900
6-0095-0405	FC-26	26	61	1.32	146 ¥7,600
6-0095-0406	FC-28	28	69	1.58	156 ¥8,000
6-0095-0407	FC-30	30	70	1.62	166 ¥8,500

板厚: 2.0

- 鑄鉄を炉で溶かし、ひとつひとつ丹念に金型に鑄込んで自然凝固させた後、質量、強度、保温のバランスを考えた厚みになるまで丁寧に切削加工したハンドメイド製品です。
- 底面の板厚が2mmありますので、他の薄板の鉄製品と比較して高い保温性があります。

極(きわめ)鉄シリーズ ⑦~⑨



⑦ フライパン (AHL-Y8)

cm	内径	高さ	g	底径	
6-0095-0701	16	157×32	380	110	¥4,500
6-0095-0702	18	177×35	435	115	¥4,600
6-0095-0703	20	197×38	560	125	¥4,700
6-0095-0704	22	217×48	650	135	¥5,300
6-0095-0705	24	237×45	830	155	¥5,600
6-0095-0706	26	257×50	950	175	¥6,000
6-0095-0707	28	276×55	1,280	185	¥6,500

- ※ 16cmと18cmはIHクッキングヒーターではご使用になれません。
- PANの表面が「から焼き」された状態であり油なじみが良い。
- 熱を蓄える力が大きいため、たっぷりの熱(豊富な熱量)を食材に素早く通します。
- 鉄ならではの優れた耐久性で、大変丈夫です。
- 極めて腐食しにくく、調理後のお手入れも簡単です。



⑤ スーパーエンボス加工超鉄鍋フライパン (AHL-J7)

cm	内径	高さ	kg	底径	
6-0095-0501	16	163×38	0.40	110	¥1,800
6-0095-0502	18	183×38	0.47	120	¥1,900
6-0095-0503	20	200×40	0.60	135	¥2,150
6-0095-0504	22	226×45	0.70	155	¥2,350
6-0095-0505	24	243×50	0.86	175	¥2,600
6-0095-0506	26	265×52	1.00	185	¥2,950
6-0095-0507	28	285×55	1.15	195	¥3,300
6-0095-0508	30	305×60	1.30	200	¥3,650
6-0095-0509	32	330×63	1.48	230	¥4,500
6-0095-0510	34	345×69	1.48	235	¥5,350
6-0095-0511	36	363×75	2.00	250	¥6,400

板厚: 1.6

スーパーエンボスNF加工とは

金属表面に無数の凹凸を浮き立たせた特殊加工金属です。素材と鋼板の間に絶えず油分と水分が回るうえ、素材と鋼板がじかに接触する面積が減るため、こげつきの発生する恐れが格段に減ります。



業界初、こびりつきにくい凹凸模様。



③ 鉄黒皮厚板フライパン (AHL-20)

cm	内径	高さ	kg	底径	
6-0095-0301	16	162×34	0.55	110	¥1,700
6-0095-0302	18	183×40	0.67	120	¥1,850
6-0095-0303	20	203×40	0.80	135	¥2,000
6-0095-0304	22	222×45	0.94	155	¥2,200
6-0095-0305	24	241×47	1.16	175	¥2,450
6-0095-0306	26	260×48	1.33	185	¥2,700
6-0095-0307	28	280×50	1.56	195	¥2,950
6-0095-0308	30	300×57	1.72	200	¥3,450
6-0095-0309	32	321×64	1.94	230	¥4,100
6-0095-0310	34	340×68	2.18	235	¥4,700
6-0095-0311	36	359×74	2.64	250	¥5,600
6-0095-0312	40	400×78	3.47	290	¥7,100
6-0095-0313	45	446×94	4.30	330	¥8,500

板厚: 2.3



⑥ 鉄黒皮オープン用厚板フライパン (AHL-94)

cm	柄長	kg	底径	
6-0095-0601	18	85	0.63	120 ¥1,800
6-0095-0602	20	95	0.77	135 ¥1,950
6-0095-0603	22	95	0.90	155 ¥2,150
6-0095-0604	24	120	1.06	175 ¥2,400
6-0095-0605	26	120	1.20	185 ¥2,650
6-0095-0606	28	135	1.45	195 ¥2,900
6-0095-0607	30	135	1.61	200 ¥3,400
6-0095-0608	32	135	1.80	230 ¥4,050
6-0095-0609	34	200	2.10	235 ¥4,650
6-0095-0610	36	200	2.40	250 ¥5,600
6-0095-0611	40	200	2.95	290 ¥7,100

板厚: 2.3

※サイズは③をご参照ください。



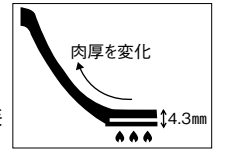
⑩ Pan Pot sora-pan (そら・パン) (ASL-66)

cm	内径	高さ	kg	底径	
6-0095-1001	20	43	0.59	150	¥4,000
6-0095-1002	24	50	0.78	166	¥4,500
6-0095-1003	28	58	0.98	195	¥5,500

材質: 本体/アルミニウム合金  
内面/フッ素樹脂加工 外面/焼付け塗装  
底厚: 4.3mm

- 底面は厚底で、側面にかけて肉厚を変化させた構造。
- 調理面に本体と取っ手の継ぎ目がないので洗いやすいです。

PanPotの「SUSサンド構造」※铸込み方式



⑪ イシガキ 鉄鑄物フライパン 720 (AHL-27)

cm	内径	高さ	kg	底径	
6-0095-1101	A	15	141×27	0.57	120 ¥1,400
6-0095-1102	B	18	171×29	0.77	140 ¥2,000
6-0095-1103	C	21	198×32	1.10	170 ¥2,600