

TKG ブルーテンパー ハンマーシリーズ

軽くて焼入れ不要!IHでも即使用可能!!

ブルーテンパー材は、
黒皮材の凹凸と表面の皮膜を
落とし焼き付けて酸化皮膜を
作り、表面に細かい凹凸が
あるので油のなじみが良く
錆びにくく丈夫です。



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

① TKGブルーテンパー
ハンマーフライパン (AFL-09) 目

	cm	内径	高さ	kg	底径	
6-0004-0105	16	160×35	0.32	105		¥4,400
6-0004-0106	18	180×40	0.38	120		¥4,700
6-0004-0101	21	210×45	0.52	143		¥5,000
6-0004-0102	24	240×50	0.70	166		¥5,500
6-0004-0103	27	270×55	0.95	189		¥6,300
6-0004-0104	30	300×60	1.30	212		¥7,000

板厚: 1.2



② TKG ブルーテンパー
ハンマー北京鍋 (APK-26) 目

	cm	g	高さ	
6-0004-0201	27	790	85	¥7,000
6-0004-0202	30	1,050	95	¥7,800
6-0004-0203	33	1,200	100	¥9,000

板厚: 1.2

※北京鍋、中華鍋はIH中華レンジにご使用いただけます。



③ TKG ブルーテンパー
ハンマー中華鍋 (ATY-C6) 目

	cm	g	高さ	
6-0004-0301	33	1,060	95	¥7,500
6-0004-0302	36	1,260	100	¥9,000
6-0004-0303	39	1,480	110	¥10,500

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、調理にとっても適しています。



丹念な槌目加工

ハイパワー鍛造プレスによる槌目加工は母材を2割以上引き締め、硬さだけでなく粘りも加わります。強度と熱効率、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。

POWERCASE

TKG パワーキャストシリーズ

ダイヤモンドとほぼ同じ硬度！ 耐久性に優れ、キズつきにくい「Teflon™ Profile」加工



① TKG パワーキャスト
N フライパン (AFL-16) 目

	cm内	外径	高さ	kg	
6-0004-0701	20	210×55	0.38	¥4,200	
6-0004-0702	22	230×55	0.46	¥4,500	
6-0004-0703	24	250×57	0.59	¥4,800	
6-0004-0704	26	270×59	0.66	¥5,000	
6-0004-0705	28	290×62	0.73	¥6,000	
6-0004-0706	30	310×65	0.84	¥6,500	
6-0004-0707	32	330×66	0.97	¥8,000	



② TKG パワーキャスト
N いため鍋 (AIT-33) 目

	cm内	外径	高さ	kg	
6-0004-0801	28	290×77	0.69	¥6,500	
6-0004-0802	30	310×82	0.77	¥7,000	

①②
本体: アルミ・マグネシウム合金
内面: Teflon™ Profile加工
外面: ミラー仕上げ
底面: サテン仕上げ
ハンドル: 天然木
底厚: 3.0mm



③ TKG パワーキャスト
N 玉子焼 (ATM-58) 目

	cm内	外径	高さ	kg	
6-0004-0901	19×13	200×138	35	0.51	¥5,200
6-0004-0902	21×20	218×208	35	0.79	¥6,000

本体: アルミニウム合金
内面: Teflon™ Profile加工
底厚: 3.0mm



キャスト (铸造) なのに軽い

- 強度に優れたアルミ・マグネシウム合金の使用により、フチと底は厚いまま側面は極限まで薄く加工。
- 傾斜15°のフランジは調理したものを移しやすいこだわりの形状で変形にも強い。



新しい 内面コーティング

- 内面は信頼のテフロン™ブランドの最高級グレード「Teflon™ Profile」を採用。見た目が美しく上品な凹凸により、非常にこびりつきにくい性能があります。
- ダイヤモンドとほぼ同等の硬度を持つシリコンカーバイトと特殊な表面形状が、フライパンをキズから守ります。

ロック&ロック

たんぞう

鍛造 硬質アルマイト IH シリーズ



硬質アルマイト加工によりフッ素コーティングの密着性UP 剥がれにくく傷に強い



④ ロック&ロック 鍛造硬質アルマイト
IHフライパン (AFL-07) 目

	cm内	外径	高さ	kg	底径	
6-0103-0101	20	207×50	0.54	140	¥4,400	
6-0103-0102	24	246×55	0.76	167	¥5,100	
6-0103-0103	26	269×62	0.86	180	¥5,700	
6-0103-0104	28	286×65	0.98	193	¥6,300	
6-0103-0105	30	306×65	1.03	193	¥7,000	

板厚: 3.0mm

材質: 硬質アルマイト(内面フッ素加工)



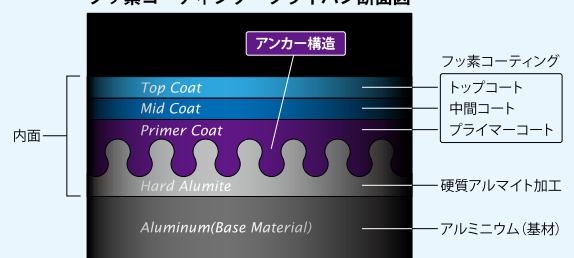
⑤ ロック&ロック
鍛造硬質アルマイトIH いため鍋 (AIT-31) 目

	cm内	外径×高さ	kg	底径	
6-0103-0201	28	286×H84	1.01	167	¥7,000
6-0103-0202	30	306×H89	1.12	167	¥7,600

板厚: 3.0mm

材質: 硬質アルマイト (内面フッ素加工)

フッ素コーティング フライパン断面図



TKG 剛鉄 剛鉄(ごうてつ)シリーズ IH

サビにくく、お手入れが簡単な鉄製フライパン 鉄の表面を窒化(ちっか)させた、極めてサビにくい強靱な鉄製フライパン。



●本体は縁付きで変形に強く、料理の移し替えに便利です。

窒化フライパンの特徴

- 鉄なのにさびにくい!キズつきにくいので、金属製の調理用具も気兼ねなく使えます。
- 使い始めの焼き切りは不要。使い込むほど油が馴染み、さびにくく、ごびりつきにくくなります。
- 表面層が硬化されているので、コーティングとは違ってはがれることがなく、永くお使いいただけます。
- 鉄は、食材に熱がすばやく伝わるので、炒めものはシャキッと、焼きものは表面カリッと香ばしく。料理がおいしく仕上がります。不足しがちな鉄分が自然に摂れます。



1 TKG 剛鉄(ごうてつ) IH フライパン (AFL-15) 目

	cm	外径	高さ	kg	底径	
6-0004-0401	20	212×50	0.79	153		¥4,700
6-0004-0402	24	250×50	0.87	190		¥5,600
6-0004-0403	26	272×56	0.99	195		¥6,000
6-0004-0404	28	296×57	1.13	220		¥6,500

材質:本体/鉄(窒化処理)
ハンドル/木柄



2 TKG 剛鉄(ごうてつ) IH いため鍋 (AIT-32) 目

	cm	外径	高さ	kg	底径	
6-0004-0501	24	254×65	0.90	177		¥5,900
6-0004-0502	28	296×72	1.07	168		¥6,700



3 TKG 剛鉄(ごうてつ) IH 玉子焼 14×19cm

	cm	外径	高さ	kg	底径	
6-0004-0601	14	152×209	H38	0.69		¥4,800

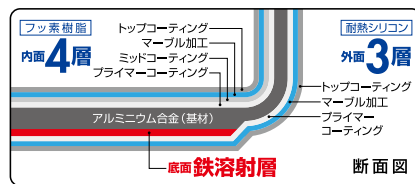
内140×190×深さ37
底寸法:120×156

IH テフロンマーブルコート アルミキャストシリーズ IH

抜群の耐久性とキズ・汚れに驚きの強さ

アルミキャスト(鋳造)製で内面にテフロンマーブルコート、外面に耐熱シリコン塗装を施し、キズに強く、汚れや焦げが付きにくく、内も外もお手入れが簡単です。

- 少量の油でも焦げつきにくく、汚れもひと拭きでキレイに落とせる!
- アルミダイキャスト特厚板で熱変形しにくく均一加熱。
- 底面は鉄溶射構造でIH電磁調理器で使用可能。
- おいしさが見える、料理のタイミングがわかるガラス蓋付(⑧、⑨)



ご注意: 200Vの電磁調理器でご使用の際は、急激な加熱はお避けください。空炊きは絶対しないでください。電子レンジでは使用できません。



金属ヘラOK!
※身の滑らかなものをお使いください。



4 IHテフロンマーブルコート フライパン (AHL-W5) 目

	cm	内径	外径	高さ	kg	底径	
6-0050-0301	20	210	44	0.61	140		¥4,200
6-0050-0302	22	230	46	0.65	150		¥4,700
6-0050-0303	24	250	46	0.72	165		¥5,000
6-0050-0304	26	270	50	1.05	186		¥5,200
6-0050-0305	28	290	52	1.10	205		¥5,400
6-0050-0306	30	310	55	1.25	218		¥5,800

板厚:2.0/底厚:3.5



5 IHテフロンマーブルコート 炒め鍋 (AIT-28) 目

	cm	内径	外径	高さ	kg	底径	
6-0050-0401	24	250	70	0.98	155		¥5,200
6-0050-0402	28	290	83	1.25	190		¥6,000

板厚:2.0/底厚:3.5



6 IH テフロンマーブルコート プロタイプ玉子焼 20×21cm

	cm	内径	外径	高さ	kg	底径	
6-0050-0501	20	213	225	H44	0.84		¥5,900

内200×208×深さ37
IH反応底:155×150



7 IH テフロンマーブルコート 玉子焼 13×18cm

	cm	内径	外径	高さ	kg	底径	
6-0050-0601	13	142	191	H36	0.5kg		¥4,500

内132×181×深さ32
IH反応底:140×100



8 IH テフロンマーブルコート 両手鍋 (ALY-6B) 目

	cm	内径	外径	高さ	kg	底径	
6-0050-0101	20	212	98	3.0	1.3	163	¥6,400
6-0050-0102	22	232	106	4.0	1.5	180	¥7,300

板厚:2.0/底厚:3.5



9 IH テフロンマーブルコート 片手鍋 (AKT-D8) 目

	cm	内径	外径	高さ	kg	底径	
6-0050-0201	16	172	77	1.5	0.9	130	¥5,100
6-0050-0202	18	192	86	2.1	1.1	148	¥5,700

板厚:2.0/底厚:3.5

MULTICAST TKG マルチキャスト

熱効率に優れた厚手の鍋と蓋で、さまざまな調理が可能



煮る、茹でる、蒸す、炊く、炒める、
焼く、揚げる、無水調理など
オールマイティに使えます。

① TKG マルチキャスト
(アルミ鑄造ホーロー万能鍋)
<ABV-C0> 目録 ¥16,000

6-0068-0601 セサミグレー
6-0068-0602 バニラホワイト

本体φ219×深さ80 880g 2.5ℓ 底径172
フタφ219×深さ42 930g 1.3ℓ 底径168
●外面は汚れの落としやすいホーロー加工、
内面はシミや臭いがつきにくいセラミック加工。
●底厚4.0mmの厚手調理器。高い蓄熱性で適温になったら
中火以下で充分な省エネルギータイプ。

材質:本体/アルミニウム合金
内面/セラミック加工
外面/ホーロー加工
ハンドル/ステンレス鋼



水無しで(乾燥物以外)調理できるので、
うま味や栄養をのがさない!

熱伝導に優れたアルミ製で、精密に作られ気密性が高い
ので、食材の水分や調味料のみで調理ができます。

おいしさの秘密は、フレーバーリターン
蓋の内側にある突起は、食材の持っている自然なフレーバー
(風味)や栄養分を蒸気とともに循環させるものです。

IH サーマテック土鍋 ココット IH

鋳物より軽量で、料理を選ばない! 色移り・臭い移りしにくい高耐熱セラミック



② IH サーマテック土鍋 ココット (QDN-25) 目録

	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
6-0068-0701 S	200	80	1.7	1.8	190	¥7,500
6-0068-0702 L	238	83	2.7	2.4	226	¥10,000

材質:本体/高耐熱セラミック
蓋/硬質陶器

特徴

- 「水張り吸水率0.5%以下」を実現、カビや臭いがつきにくく、水分膨張による破損のリスクを軽減します。
- 「耐熱温度差500℃」なので、冷凍庫に保管した土鍋をそのままIHにかけられるほど、耐久性に優れています。
- 高耐熱ながら薄く作られた鍋は、沸騰までの時間が短く、省エネにつながります。
- 200V電磁調理器はもちろん、100V、ガスレンジ、ハロゲンヒーター、電子レンジ、オーブンなどさまざまな熱源に対応します。

対応する熱源

※出力によっては調理できない場合もあります。



※中火以下でお使いください。

※表示価格は、税別価格になります。

TKG