

TKG
Total Kitchen Goods

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、表面に細かな凹凸があるので油のなじみが良く錆びにくく丈夫です。



Made in
TSUBAME



手作りを感じさせる
Made in TSUBAME
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 IH
ハンマーフライパン 〈AFL-09〉 目

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

板厚: 1.2

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	深さ	
7-0400-0101	27	790	85	¥7,000
7-0400-0102	30	1,050	95	¥7,800
7-0400-0103	33	1,200	100	¥9,000

板厚：1.2



③ TKG ブルーテンパー
ハンマー中華鍋 〈ATY-C6〉 目

	cm	g	深さ	
7-0399-0101	33	1,060	95	¥7,500
7-0399-0102	36	1,260	100	¥9,000
7-0399-0103	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でもすぐ使う事ができます。

POWERCASE

TKG パワーキャストシリーズ

耐久性に優れたダイヤモンドとほぼ同じ硬度！



① TKG パワーキャスト フライパン 〈AFL-16〉

	cm内	外径	深さ	kg	
7-0103-0101	20	210×55	0.38	¥4,200	
7-0103-0102	22	230×55	0.46	¥4,500	
7-0103-0103	24	250×57	0.59	¥4,800	
7-0103-0104	26	270×59	0.66	¥5,000	
7-0103-0105	28	290×62	0.73	¥6,000	
7-0103-0106	30	310×65	0.84	¥6,500	
7-0103-0107	32	330×66	0.97	¥8,000	

② TKG パワーキャスト いため鍋 〈AIT-33〉

	cm内	外径	深さ	kg	
7-0103-0201	28	290×77	0.69	¥6,500	
7-0103-0202	30	310×82	0.77	¥7,000	

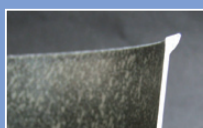
①②
本体：アルミ・マグネシウム合金
内面：Teflon™ Profile加工
外面：ミラー仕上げ
底面：サテン仕上げ
ハンドル：天然木
底厚：3.0mm

③ TKG パワーキャスト 玉子焼 〈ATM-58〉

	cm内	外径	深さ	kg	
7-0103-0301	19×13	200×138	35	0.51	¥5,200
7-0103-0302	21×20	218×208	35	0.79	¥6,000

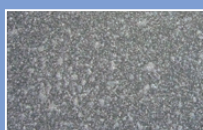
本体：アルミニウム合金
内面：Teflon™ Profile加工
底厚：3.0mm

キャスト（鋳造）
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。

TKG 剛鉄（ごうてつ）シリーズ

— GOUTETSU —

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。

IH



●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、こ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。



④ TKG 剛鉄（ごうてつ） フライパン 〈AFL-15〉

	cm	外径	深さ	kg	底径	
7-0099-0101	20	212×50	0.79	153	¥4,700	
7-0099-0102	24	250×50	0.87	190	¥5,600	
7-0099-0103	26	272×56	0.99	195	¥6,000	
7-0099-0104	28	296×57	1.13	220	¥6,500	

材質：本体/鉄（窒化処理）
ハンドル/木柄

⑤ TKG 剛鉄（ごうてつ） いため鍋 〈AIT-32〉

	cm	外径	深さ	kg	底径	
7-0099-0201	24	254×65	0.90	177	¥5,900	
7-0099-0202	28	296×72	1.07	168	¥6,700	

⑥ TKG 剛鉄（ごうてつ） 玉子焼 14×19cm

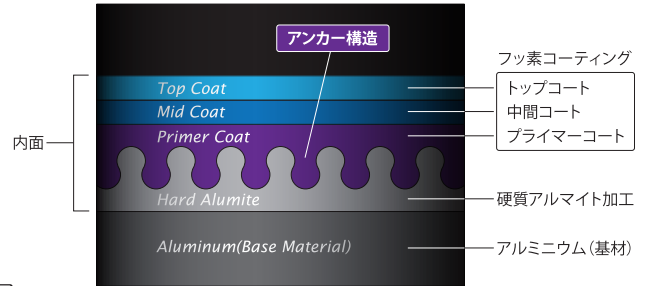
	cm	外径	深さ	kg	
7-0515-0101	152×209×H38	0.69kg			¥4,800
内140×190×深さ37					
底寸法：120×156					

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



フッ素コーティング フライパン断面図



① ロック&ロック 鍛造硬質アルマイト IHフライパン 〈AFL-07〉

	cm内	外径	高さ	kg	底径	
7-0098-0101	20	207	50	0.54	140	¥4,400
7-0098-0102	24	246	55	0.76	167	¥5,100
7-0098-0103	26	269	62	0.86	180	¥5,700
7-0098-0104	28	286	65	0.98	193	¥6,300
7-0098-0105	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)

② ロック&ロック 鍛造硬質アルマイトIHいため鍋 〈AIT-31〉

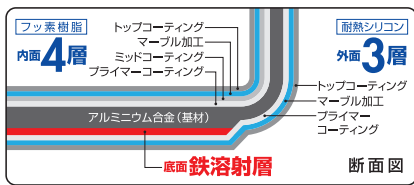
	cm内	外径	高さ	kg	底径	
7-0098-0201	28	286	H84	1.01	167	¥7,000
7-0098-0202	30	306	H89	1.12	167	¥7,600

板厚: 3.0mm

材質: 硬質アルマイト(内面フッ素加工)

IH テフロンマーブルコート アルミキャストシリーズ

抜群の耐久性とキズ・汚れに驚きの強さ



ご注意ください。200Vの電磁調理器でご使用の際は、急激な加熱は避けください。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。

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。



③ IHテフロンマーブルコート IHフライパン 〈AHL-W5〉

	cm内	外径	高さ	kg	底径	
7-0047-0301	20	210	44	0.61	140	¥4,200
7-0047-0302	22	230	46	0.65	150	¥4,700
7-0047-0303	24	250	46	0.72	165	¥5,000
7-0047-0304	26	270	50	1.05	186	¥5,200
7-0047-0305	28	290	52	1.10	205	¥5,400
7-0047-0306	30	310	55	1.25	218	¥5,800

板厚: 2.0/底厚: 3.5

④ IHテフロンマーブルコート IH炒め鍋 〈AIT-28〉

	cm内	外径	高さ	kg	底径	
7-0047-0401	24	250	70	0.98	155	¥5,200
7-0047-0402	28	290	83	1.25	190	¥6,000

板厚: 2.0/底厚: 3.5

⑤ IH テフロンマーブルコート IHプロタイプ玉子焼 20×21cm

	cm内	外径	高さ	kg	
7-0047-0501	213	225	H44	0.84	¥5,900

内200×208×深さ37

IH反応底: 155×150

⑥ IH テフロンマーブルコート IH玉子焼 13×18cm

	cm内	外径	高さ	kg	
7-0047-0601	142	191	H36	0.5	¥4,500

内132×181×深さ32

IH反応底: 140×100



TKG

IHセレクト 2層クラッドシリーズ

ステンレス+アルミニウムの2層構造で、熱伝導が速く省エネに繋がります。

IH



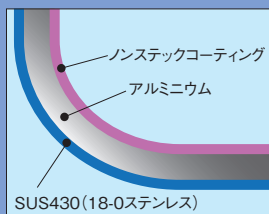
40・45cm

① TKG IH セレクト 2層クラッドIH フライパン (ハードコーティング加工) 〈AHL-Z6〉

	cm	内径	深さ	kg	
7-0018-0101	19	173×35	0.38	¥	3,700
7-0018-0102	22	200×42	0.51	¥	4,200
7-0018-0103	24	218×47	0.73	¥	4,900
7-0018-0104	26	235×53	0.87	¥	6,100
7-0018-0105	28	257×55	1.1	¥	6,900
7-0018-0106	30	277×58	1.3	¥	7,700
7-0018-0107	32	300×60	1.44	¥	8,200
7-0018-0108	37	353×63	1.97	¥	10,800
7-0018-0109	40	373×70	2.56	¥	12,200
7-0018-0110	45	422×75	3.12	¥	15,000

板厚:3.0

●40・45cmは向い手付です。



鍋全体を均一にしっかり加熱するため、ムラなく美味しく仕上がります。

- 外面は電磁調理器との相性が良いステンレス鋼、内面は熱伝導に優れフッ素樹脂がはがれにくいアルミの2層クラッド鋼は電磁調理器使用時でも熱まわりが均一で、鍋全体がムラなく加熱されます。
- 板厚3mmの極厚仕様なので熱変形に強く、耐久性にも優れています。

オーブン用フライパン

プロも納得、抜群の保温性!
日本刀と同じ製法鍛造により、
鉄はより強靱になる。



② 鍛造フライパン N TANZOH 刀(かたな) 24cm IH 〈AFL-20〉IH 7-0109-0301 ¥17,000

内径	深さ	kg	底径
233	34	1.8	190

- 厚みがあるので保温性が高く肉料理に最適です。
- オーブンでも使用可能なのでグリルパンとしてご使用いただけます。



③ 鉄黒皮 オーブン用IH 厚板フライパン 〈AHL-94〉

	cm	内径	深さ	kg	底径	柄長	
7-0095-0601	18	183×40	0.63	120	85	¥	1,800
7-0095-0602	20	203×40	0.77	135	95	¥	1,950
7-0095-0603	22	222×45	0.90	155	95	¥	2,150
7-0095-0604	24	241×47	1.06	175	120	¥	2,400
7-0095-0605	26	260×48	1.20	185	120	¥	2,650
7-0095-0606	28	280×50	1.45	195	135	¥	2,900
7-0095-0607	30	300×57	1.61	200	135	¥	3,400
7-0095-0608	32	321×64	1.80	230	135	¥	4,050
7-0095-0609	34	340×68	2.10	235	200	¥	4,650
7-0095-0610	36	359×74	2.40	250	200	¥	5,600
7-0095-0611	40	400×78	2.95	290	200	¥	7,100

板厚:2.3

※表示価格は、税別価格になります。

TKG