

TKG 軽量で焼き入れ不要！



迷ったらコレ



① TKG ブルーテンパーハンマー北京鍋〈APK-26〉

	cm	g	深さ	
1-0426-0101	27	790	85	¥ 8,400
1-0426-0102	30	1,050	95	¥ 9,300
1-0426-0103	33	1,200	100	¥11,000

板厚:1.2

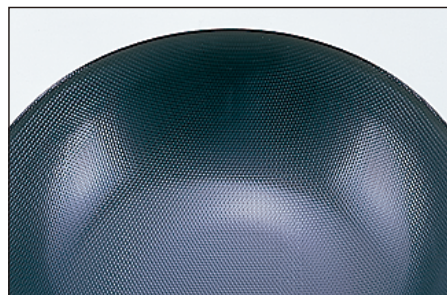
通常の黒皮銅板を酸洗処理した後、2回も焼入れ工程を行っている高級な素材で錆びにくく、熱効率に優れています。これらの工程による表面の細かい凹凸が油なじみを良くするため、調理にとっても適しています。

※詳しい説明はP.91を参照下さい。

スーパーエンボス加工

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。素材と銅板の間に絶えず油分と水分が回るうえ、素材と銅板がじかに接触する面積が減るため、こびりつきやこびりつきの発生する恐れが格段に減ります。

こびりつきにくい凹凸模様！



④ Ω スーパーエンボス加工超鉄鍋 北京鍋〈APK-23〉

	cm	g	深さ	
1-0426-0401	27	940	76	¥6,000
1-0426-0402	30	1,100	91	¥6,400
1-0426-0403	33	1,280	95	¥7,400
1-0426-0404	36	1,530	106	¥8,200

板厚:1.2

超軽量・耐蝕性抜群！

鉄鍋など従来の素材にくらべ超軽量なので特に使用頻度の高い鍋では腕や手首などへの負担が軽減されます。

※空だきに変形のおそれがありますので絶対にしないでください。

チタン製の鍋はステンレスよりもはるかに強度があり、熱や酢で穴が空くようなことはありません。また、鉄に比べ半分強の質量です。少火力で温度も上昇（火の通りがよい）し、シャキッと手早く調理できます。



② Ω 純チタン 北京鍋〈APK-22〉

	cm	板厚	g	深さ	
1-0426-0201	27	1.2	480	85	¥30,000
1-0426-0202	30	1.2	560	95	¥33,000
1-0426-0203	33	1.2	710	96	¥38,000
1-0426-0204	36	1.5	980	115	¥43,000
1-0426-0205	39	1.5	1,090	118	¥52,000



③ CLOチタン 北京鍋〈APK-21〉

	cm	g	深さ	
1-0426-0301	30	620	80	¥33,900
1-0426-0302	33	780	100	¥37,900
1-0426-0303	36	920	110	¥43,400

板厚:1.2



⑤ Ω 鉄 プレス 北京鍋〈APK-11〉

	cm	板厚	g	深さ	
1-0426-0501	27	1.2	930	78	¥4,300
1-0426-0502	30	1.2	1,100	100	¥4,600
1-0426-0503	33	1.2	1,280	106	¥5,000
1-0426-0504	36	1.2	1,400	112	¥5,200
1-0426-0505	39	1.6	2,200	120	¥6,200



⑥ Ω 鉄 打出 北京鍋〈APK-13〉

	cm	g	深さ	
1-0426-0601	27	900	76	¥4,900
1-0426-0602	30	1,050	91	¥5,500
1-0426-0603	33	1,200	95	¥5,900
1-0426-0604	36	1,500	106	¥7,000
1-0426-0605	39	1,700	118	¥8,000

板厚:1.2



⑦ 山田 鉄 打出片手中華鍋 (板厚1.2mm)〈ATY-91〉

	cm	g	深さ	
1-0426-0701	24	680	70	¥ 5,800
1-0426-0702	27	830	80	¥ 6,000
1-0426-0703	30	980	90	¥ 6,900
1-0426-0704	33	1,150	100	¥ 7,500
1-0426-0705	36	1,350	110	¥ 8,800
1-0426-0706	39	1,430	120	¥11,500
1-0426-0707	42	1,880	130	¥15,200
1-0426-0708	45	2,050	140	¥20,000

※⑦⑧42cm・45cmはハンドル穴無しです。



⑧ 山田 鉄 打出片手中華鍋 (板厚1.6mm)〈ATY-92〉

	cm	g	深さ	
1-0426-0801	24	840	70	¥ 6,100
1-0426-0802	27	1,060	80	¥ 6,600
1-0426-0803	30	1,260	90	¥ 7,800
1-0426-0804	33	1,490	100	¥ 8,200
1-0426-0805	36	1,750	110	¥ 9,600
1-0426-0806	39	1,980	120	¥12,200
1-0426-0807	42	2,350	130	¥16,200
1-0426-0808	45	2,670	140	¥21,000



⑨ Ω 鉄 プレス 木柄 北京鍋〈APK-12〉

	cm	g	深さ	
1-0426-0901	27	1,000	78	¥5,100
1-0426-0902	30	1,200	100	¥5,500
1-0426-0903	33	1,300	106	¥5,900
1-0426-0904	36	1,400	112	¥6,100

板厚:1.2



⑩ KO 鉄 北京鍋〈APK-15〉

	cm	g	深さ	
1-0426-1001	27	1,170	75	¥3,900
1-0426-1002	30	1,280	85	¥5,720

板厚:1.6



⑪ アルミ 打出 北京鍋〈APK-19〉

	cm	板厚	g	深さ	
1-0426-1101	27	3.0	900	86	¥20,000
1-0426-1102	30	3.0	1,090	90	¥22,400
1-0426-1103	33	3.0	1,260	100	¥25,600
1-0426-1104	36	3.3	1,420	100	¥28,000
1-0426-1105	39	3.3	1,660	110	¥32,000
1-0426-1106	42	3.3	1,800	110	¥36,900



⑫ DX中華雑巾

〈AZU-01〉 1-0426-1201 ¥1,160
約360×200 綿100%
●すべりにくいメッシュ素材です。



⑬ 鉄 中華鍋受け台

〈ATY-09〉 1-0426-1301 ¥2,300
上径φ210 下径φ258
高さ52
板厚1.2

鍋類

フライパン・
グリルパン

ガス・トロノームパン・
ホテルパン

バット・番重・
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・
保存容器

ボール・ザル・
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・
殺菌庫

そば・うどん・
パスタ用品

蒸し器・中華・
揚げ物用品