

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 木柄フライパン <AFL-21> E

	cm	内径	高さ	kg	底径	
1-0058-0101	21	210×45	0.58	143		¥3,800
1-0058-0102	24	240×50	0.74	166		¥4,000
1-0058-0103	27	270×55	0.90	189		¥4,500

板厚:1.2

迷ったらコレ



② TKGブルーテンパー ハンマーフライパン <AFL-09> E

	cm	内径	高さ	kg	底径	
1-0058-0201	16	160×35	0.32	105		¥5,300
1-0058-0202	18	180×40	0.38	120		¥5,700
1-0058-0203	21	210×45	0.52	143		¥6,000
1-0058-0204	24	240×50	0.70	166		¥6,600
1-0058-0205	27	270×55	0.95	189		¥7,500 虎盤
1-0058-0206	30	300×60	1.30	212		¥8,400

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でもすぐ使う事ができます。



TKGブルーテンパーフライパンに合うフライパンカバーはP.2659(資料集⑤)、P.2660(資料集⑥)を参照ください。



③ コロセレ フライパン <AKL-63> E

	cm	外径	高さ	g	板厚	底径	
1-0058-0301	20	213×52	360	2.2	134		¥2,200
1-0058-0302	24 (深型)	253×66	530	2.2	148		¥2,800
1-0058-0303	26	273×55	530	2.2	162		¥3,000

③④ 材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(底)
内面/フッ素樹脂加工
外面/焼付塗装
●オープンにも使用可能。(200℃以下)
●重ねて収納することができます。

④ コロセレ クックポット <AKL-64> E

	cm	外径	高さ	g	板厚	底径	ℓ	
1-0058-0401	16	173×70	330	2.2	134	1.3		¥2,200
1-0058-0402	18	194×80	440	2.2	148	1.8		¥2,600

⑤ コロセレ ガラス蓋 <AKL-65> E

cm		
1-0058-0501	16	¥1,700
1-0058-0502	18	¥1,800

材質:本体/強化ガラス
フチ/シリコンゴム
ツマミ・台座/フェノール樹脂
●着脱式ハンドルを着けたままでもご使用いただけます。
※クックポット専用となります。

⑥ コロセレ 着脱式ハンドル CSH-001 <AKL-66> E

185×43×55
質量:180g
材質:持ち手上部/ナイロン
持ち手下部/フェノール樹脂
開閉ボタン/ABS樹脂

⑦ コロセレ キッチンウェア 3点セット CSS-50 <AKL-61> E

1-0058-0701 ¥8,200

セット内容
フライパン 20・26cm 着脱式ハンドル

⑧ コロセレ キッチンウェア 5点セット CSS-75 <AKL-62> E

1-0058-0801 ¥12,600

セット内容
フライパン 20・26cm クックポット 18cm ガラス蓋 18cm 着脱式ハンドル

ちょっとだけのお料理にぴったりサイズ!

⑨ ミニシリーズ ミルクパン <ANV-05> E

cm(内)	外径	高さ	ℓ	kg	
1-0058-0901	12	124×60	0.6	0.22	¥1,200
1-0058-0902	14	142×68	1.0	0.25	¥1,600

⑨~⑪ 本体:アルミニウム合金
内面:フッ素樹脂加工
外面:焼付塗装
ハンドル:フェノール樹脂



●少ないお湯でゆで卵が3つ作れます。(ミルクパン12cm)

⑩ フライパン <ANV-06> E

cm(内)	外径	高さ	kg	
1-0058-1001	14	142×45	0.21	¥1,200
1-0058-1002	16	163×44	0.23	¥1,500



●朝食やお弁当づくりに便利。

⑪ 玉子焼 <ANV-07> E

1-0058-1101 ¥1,200
95×138×H50 165g
内92×135×深さ26



●卵1個で厚焼き玉子が完成。

400年の歴史と技術が生んだスペイン発、高品質キッチンウェアブランド

- 熱ムラがなく、弱い火力で効率よく調理ができます。
- アルミニウム製の本体にステンレス加工を施し、軽さと丈夫さを兼ね備え、底が厚く変形にも強い構造です。

材質:本体/アルミニウム
取っ手/シリコン樹脂(耐熱230℃)
内面フッ素樹脂加工 外面焼付け塗装



⑫ キャスティ キャセロール浅型 <AKY-65> E

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
1-0058-1201	57500	20	217	50	1.3	1.4	140 ¥13,000

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