

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器・設備
サービス用品
喫茶用品
軽食・鉄板焼用品
製菓用品
棚
洗濯用
清掃用品
長靴白衣・衛生
消耗品
バンケットウェア
フラットウェア
テーブルウェア
卓上備品
料理演出用品
グラス・食器
ホテル・旅館用品
テーブル・椅子
サイン
店舗備品

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

迷ったらコレ



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	
1-0091-0101	16	160×35	0.32	105		¥5,300
1-0091-0102	18	180×40	0.38	120		¥5,700
1-0091-0103	21	210×45	0.52	143		¥6,000
1-0091-0104	24	240×50	0.70	166		¥6,600
1-0091-0105	27	270×55	0.95	189		¥7,500 廃盤
1-0091-0106	30	300×60	1.30	212		¥8,400

板厚:1.2



② TKGブルーテンパー木柄フライパン (AFL-21)

	cm	内径	高さ	kg	底径	
1-0091-0201	21	210×45	0.58	143		¥3,800
1-0091-0202	24	240×50	0.74	166		¥4,000
1-0091-0203	27	270×55	0.90	189		¥4,500

板厚:1.2



動画でCheck!



①②TKGブルーテンパーフライパン ③鉄フライパン
④鉄黒皮厚板フライパンに合うフライパンカバーは
P.2659(資料集15)、P.2660(資料集16)を参照ください。

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り、手で打ち出した状態に近い槌目を実現。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。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。



③ 鉄フライパン (AHL-17)

	cm	内径	高さ	kg	底径	
1-0091-0301	16	162×40	0.41	110		¥2,000
1-0091-0302	18	182×39	0.47	120		¥2,250
1-0091-0303	20	202×41	0.56	135		¥2,400
1-0091-0304	22	222×45	0.69	155		¥2,600
1-0091-0305	24	240×47	0.80	175		¥2,950
1-0091-0306	26	260×49	0.94	185		¥3,200
1-0091-0307	28	280×51	1.13	195		¥3,400
1-0091-0308	30	300×59	1.25	200		¥4,000
1-0091-0309	32	321×64	1.55	230		¥4,700
1-0091-0310	34	340×72	1.77	235		¥5,600
1-0091-0311	36	361×76	1.98	250		¥6,700
1-0091-0312	40	402×80	3.47	290		¥9,600
1-0091-0313	45	447×91	4.30	330		¥11,800

板厚:1.6 (40×45cm 2.3)



動画でCheck!

油ならし(シーズニング)のやり方

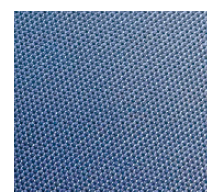


④ 鉄黒皮厚板フライパン (AHL-20)

	cm	内径	高さ	kg	底径	
1-0091-0401	16	162×34	0.55	110		¥2,400
1-0091-0402	18	183×40	0.67	120		¥2,600
1-0091-0403	20	203×40	0.80	135		¥2,800
1-0091-0404	22	222×45	0.94	155		¥3,050
1-0091-0405	24	241×47	1.16	175		¥3,400
1-0091-0406	26	260×48	1.33	185		¥3,800
1-0091-0407	28	280×50	1.56	195		¥4,100
1-0091-0408	30	300×57	1.72	200		¥4,800
1-0091-0409	32	321×64	1.94	230		¥5,700
1-0091-0410	34	340×68	2.18	235		¥6,700
1-0091-0411	36	359×74	2.64	250		¥8,000
1-0091-0412	40	400×78	3.47	290		¥9,900
1-0091-0413	45	446×94	4.30	330		¥12,000

板厚:2.3

業界初、こびりつきにくい凹凸模様。



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、こびりつきが発生する恐れが格段に減ります。



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	
1-0091-0501	16	163×38	0.40	110		¥2,500
1-0091-0502	18	183×38	0.47	120		¥2,700
1-0091-0503	20	200×40	0.60	135		¥3,000
1-0091-0504	22	226×45	0.70	155		¥3,350
1-0091-0505	24	243×50	0.86	175		¥3,600
1-0091-0506	26	265×52	1.00	185		¥4,100
1-0091-0507	28	285×55	1.15	195		¥4,600
1-0091-0508	30	305×60	1.30	200		¥5,100
1-0091-0509	32	330×63	1.48	230		¥6,300
1-0091-0510	34	345×69	1.48	235		¥7,500
1-0091-0511	36	363×75	2.00	250		¥8,900

板厚:1.6

TKG Iron Blue 自然鑄造と特殊切削!!
バツグンの耐久・保温性!!



⑥ 鉄黒皮オープン用厚板フライパン (AHL-94)

	cm	kg	底径	
1-0091-0601	18	85	0.63	120 ¥2,500
1-0091-0602	20	95	0.77	135 ¥2,700
1-0091-0603	22	95	0.90	155 ¥3,000
1-0091-0604	24	120	1.06	175 ¥3,300
1-0091-0605	26	120	1.20	185 ¥3,600
1-0091-0606	28	135	1.45	195 ¥4,100
1-0091-0607	30	135	1.61	200 ¥4,800
1-0091-0608	32	135	1.80	230 ¥5,700
1-0091-0609	34	135	2.10	235 ¥6,600
1-0091-0610	36	200	2.40	250 ¥8,000
1-0091-0611	40	200	2.95	290 ¥10,200

板厚:2.3

※サイズは④をご参照ください。

⑦ 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	
1-0091-0701	FC-18	18	44	0.8	104	¥6,700
1-0091-0702	FC-20	20	48	0.9	114	¥6,900
1-0091-0703	FC-22	22	53	1.1	125	¥7,500
1-0091-0704	FC-24	24	57	1.28	135	¥7,900
1-0091-0705	FC-26	26	61	1.32	146	¥8,800
1-0091-0706	FC-28	28	69	1.58	156	¥9,200
1-0091-0707	FC-30	30	70	1.62	166	¥9,800

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。

