

TKG
剛鉄
— GOUTETSU —

剛鉄(ごうてつ) シリーズ



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。
材質:本体/鉄(窒化処理) ハンドル/木柄



●本体は縁付きで変形に強く、料理の移し替えに便利です。



① TKG 剛鉄(ごうてつ) フライパン 〈AFL-15〉

	cm	外径	高さ	kg	底径	
1-0092-0101	20	212×50	0.79	153	¥5,800	
1-0092-0102	24	250×50	0.87	190	¥6,500	
1-0092-0103	26	272×56	0.99	195	¥7,000	
1-0092-0104	28	296×57	1.13	220	¥7,500	



② TKG 剛鉄(ごうてつ) いため鍋 〈AIT-32〉

	cm	外径	高さ	kg	底径	
1-0092-0201	24	254×65	0.90	177	¥6,800	
1-0092-0202	28	296×72	1.07	168	¥7,800	



③ TKG 剛鉄(ごうてつ) 玉子焼 14×19cm

〈ATM-57〉 1-0092-0301 ¥5,800

152×209×H38 0.69kg
内140×190×深さ37
底寸法:120×156

Point ー ポイント ー

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。

KIWAME
極

リバーライト 極(きわめ) 鉄シリーズ ④⑤⑨

- PANの表面が「から焼き」された状態であり油なじみが良い。
- 熱を蓄える力が大きいので、たっぷりの熱(豊富な熱量)を食材に素早く通します。
- 鉄ならではの優れた耐久性で、大変丈夫です。
- 極めて腐食しにくく、調理後のお手入れも簡単です。



④ フライパン 〈AHL-Y8〉

	cm	内径	高さ	g	底径	
1-0092-0401	16	157×32	380	110	¥5,000	
1-0092-0402	18	177×35	435	115	¥5,300	
1-0092-0403	20	197×38	560	125	¥5,500	
1-0092-0404	22	217×38	650	135	¥6,000	
1-0092-0405	24	237×45	830	155	¥6,500	
1-0092-0406	26	257×50	950	175	¥7,000	
1-0092-0407	28	276×55	1,280	185	¥7,500	

※16cmと18cmはIHクッキングヒーターではご使用になれません。



⑤ 厚板フライパン 〈AOM-07〉

	cm	内径	高さ	g	底径	
1-0092-0501	24	234×38	1,420	190	¥7,500	
1-0092-0502	26	254×42	1,710	210	¥8,000	
1-0092-0503	28	274×45	2,000	225	¥10,000	



⑨ 炒め鍋(右口) 〈AIT-37〉

	cm	内径	高さ	g	底径	
1-0092-0901	20	197×55	600	110	¥5,800	
1-0092-0902	22	217×60	710	130	¥6,300	
1-0092-0903	24	237×65	870	140	¥6,800	
1-0092-0904	26	257×70	1,020	145	¥7,300	
1-0092-0905	28	277×80	1,130	160	¥7,800	
1-0092-0906	30	297×80	1,200	172	¥8,300	

※20cmはIHクッキングヒーターではご使用になれません。

de Buyer デバイヤー 鉄フライパン



⑦ デリッシュライフ 窒化鉄 深型フライパン 〈ADL-W4〉

	cm内	外径	高さ	kg	底径	
1-0092-0701	24	244×82	0.99	165	¥5,500	
1-0092-0702	28	282×88	1.22	200	¥6,800	
1-0092-0703	30	303×88	1.39	220	¥7,000	

- 使い込むほどに油がなじみ、さびにくく、こびりつきにくくなります。
- 加熱のムラが少なく高い保温性。
- 変形や摩耗に強く、耐久性に優れています。



⑧ デバイヤー 鉄フライパン5110 〈AHL-18〉

	cm	内径	高さ	板厚	kg	底径	
1-0092-0801	18	177×32	2.5	0.9	120	¥7,500	
1-0092-0802	20	197×33	2.5	1.05	130	¥8,000	
1-0092-0803	22	215×38	2.5	1.2	150	¥9,000	
1-0092-0804	24	234×39	2.5	1.38	170	¥9,500	
1-0092-0805	26	254×43	3.0	1.93	180	¥11,500	
1-0092-0806	28	271×42	3.0	2.15	200	¥12,000	

- 板厚が厚いため、蓄熱性が高く、食材への火入れが優れています。
- 変形しにくく耐久性も高いです。



	cm	内径	高さ	板厚	kg	底径	
1-0092-0807	30	290×44	3.0	2.42	210	¥14,000	
1-0092-0808	32	310×48	3.0	2.63	230	¥15,000	
1-0092-0809	36	350×52	3.0	3.54	260	¥18,500	
1-0092-0810	40	387×56	3.0	4.2	290	¥23,000	
1-0092-0811	50	486×55	3.0	6.3	400	¥36,000	

※32cm~50cmは向い手付です。

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