

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器・設備
サバイブ用品
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

TKG 軽量で焼き入れ不要!



迷ったらコレ

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。



※詳しい説明はP.91を参照下さい。

1 TKG ブルーテンパーハンマー中華鍋 (ATY-C6)

	cm	g	深さ	
1-0425-0101	33	1,060	95	¥ 9,000
1-0425-0102	36	1,260	100	¥10,600
1-0425-0103	39	1,480	110	¥12,600

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。
※空だきには変形のおそれがありますので絶対にしないでください。



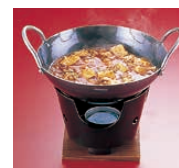
2 純チタン 中華鍋 (ATY-62)

	cm	板厚	g	深さ	
1-0425-0201	30	1.2	560	80	¥20,000
1-0425-0202	33	1.2	660	97	¥24,000
1-0425-0203	36	1.5	850	100	¥29,000
1-0425-0204	39	1.5	990	103	¥36,000
1-0425-0205	42	1.5	1,120	111	¥45,000
1-0425-0206	45	1.8	1,430	140	¥40,000



3 鉄 打出 中華鍋 (ATY-03)

	cm	板厚	g	深さ		cm	板厚	g	深さ		
1-0425-0301	30	1.2	950	76	¥ 4,300	1-0425-0307	48	1.6	3,000	140	¥10,800
1-0425-0302	33	1.2	1,150	86	¥ 5,000	1-0425-0308	51	1.6	3,750	150	¥14,200
1-0425-0303	36	1.2	1,300	92	¥ 5,700	1-0425-0309	54	1.6	4,000	160	¥18,500
1-0425-0304	39	1.2	1,550	108	¥ 6,800	1-0425-0310	57	1.6	4,350	180	¥20,700
1-0425-0305	42	1.2	1,750	118	¥ 7,700	1-0425-0311	60	1.6	4,800	200	¥21,800
1-0425-0306	45	1.2	2,050	127	¥ 8,500						

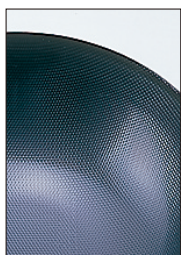


4 鉄中華小鍋 (QTY-29)

	cm	外径	深さ	ℓ	g	
1-0425-0401	18	180×60	約0.85	約360	¥3,800	
1-0425-0402	20	200×67	約1.20	約410	¥4,000	
1-0425-0403	22	225×67	約1.60	約490	¥4,100	

※サイズは取っ手を含みません。
●調理してそのまま提供できるかわいい中華鍋です。
●中華料理の器として演出効果抜群です。

スーパーエンボス加工



5 スーパーエンボス加工超鉄鍋中華鍋 (ATY-76)

	cm	g	深さ	
1-0425-0501	30	1,010	76	¥ 4,900
1-0425-0502	33	1,130	86	¥ 5,500
1-0425-0503	36	1,240	92	¥ 6,650
1-0425-0504	39	1,620	108	¥ 7,850
1-0425-0505	42	1,770	118	¥ 9,050
1-0425-0506	45	2,190	127	¥10,800

板厚:1.2

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、こげつきやこびりつきの発生する恐れが格段に減ります。



6 山田 鉄 打出中華鍋 (ATY-93)

	cm	板厚	g	深さ		cm	板厚	g	深さ		
1-0425-0601	27	1.2	780	70	¥ 3,900	1-0425-0607	45	1.2	1,990	130	¥ 9,600
1-0425-0602	30	1.2	930	80	¥ 4,500	1-0425-0608	48	1.6	2,820	140	¥14,000
1-0425-0603	33	1.2	1,110	90	¥ 5,300	1-0425-0609	51	1.6	3,430	150	¥19,000
1-0425-0604	36	1.2	1,280	100	¥ 6,400	1-0425-0610	54	1.6	3,810	160	¥22,500
1-0425-0605	39	1.2	1,510	110	¥ 7,000	1-0425-0611	57	1.6	4,190	170	¥27,000
1-0425-0606	42	1.2	1,700	120	¥ 8,100	1-0425-0612	60	1.6	4,640	180	¥31,000

●取手リベット止め ※板厚、深さ、取手溶接などの特注承ります。



7 山田 鉄 打出広東鍋 (AKV-J6)

	cm	g	深さ	
1-0425-0701	36	1,300	100	¥ 7,300
1-0425-0702	39	1,420	110	¥ 8,000
1-0425-0703	42	1,650	120	¥ 9,100
1-0425-0704	45	1,900	130	¥10,500

板厚:1.2

●取手溶接
※板厚、深さ、取手溶接などの特注承ります。



8 山田 鉄 打出四川鍋 (ASS-10)

	cm	g	深さ	
1-0425-0801	36	1,300	110	¥ 6,600
1-0425-0802	39	1,420	120	¥ 8,000
1-0425-0803	42	1,650	130	¥ 9,300
1-0425-0804	45	1,900	140	¥11,000

板厚:1.2

●取手リベット止め
※板厚、深さ、取手溶接などの特注承ります。



9 KO 鉄 中華鍋 (ATY-05)

	cm	g	深さ	
1-0425-0901	30	1,220	80	¥3,300
1-0425-0902	33	1,520	90	¥3,750
1-0425-0903	36	1,780	100	¥4,150
1-0425-0904	39	2,140	110	¥4,800
1-0425-0905	42	2,220	110	¥5,800

板厚:1.4



10 18-8 中華鍋 (ATY-04)

	cm	g	深さ	
1-0425-1001	42	2,240	130	¥13,500
1-0425-1002	45	2,520	133	¥14,700
1-0425-1003	48	2,800	145	¥16,500
1-0425-1004	51	3,520	145	¥17,900
1-0425-1005	54	3,920	155	¥20,200
1-0425-1006	57	4,280	170	¥22,100
1-0425-1007	60	4,500	180	¥25,800

板厚:1.5