

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

- ブルーテンパー材は、黒皮材の凹凸と表面の皮膜を落とし焼き付けて酸化皮膜を作り、表面に細かな凹凸があるので油なじみが良く錆びにくく丈夫です。



TKG ブルーテンパーハンマーフライパン (AFL-09)

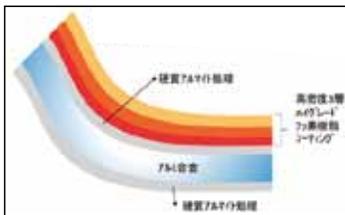
	cm	内径	深さ	kg	底径	
6-0095-0101	21	210	45	0.52	143	¥5,000
6-0095-0102	24	240	50	0.70	166	¥5,500
6-0095-0103	27	270	55	0.95	189	¥6,300
6-0095-0104	30	300	60	1.30	212	¥7,000

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。

プロの過酷な調理現場に最適！



- 硬くて丈夫な硬質アルマイト処理で耐久性抜群！
- 高密度3層ハイグレードフッ素樹脂コーティング仕様



TKG 硬質アルマイトフライパン (AFL-08)

	cm	内径	深さ	kg	板厚	
6-0100-0101	19	173	35	0.45	2.6	¥3,500
6-0100-0102	22	200	42	0.55	2.6	¥4,000
6-0100-0103	24	218	47	0.7	3.2	¥4,600
6-0100-0104	26	235	53	0.9	3.2	¥5,000
6-0100-0105	28	257	55	1.15	3.8	¥6,600
6-0100-0106	30	277	58	1.3	3.8	¥7,500
6-0100-0107	32	300	60	1.4	3.8	¥7,800
6-0100-0108	37	353	63	1.96	3.8	¥10,000

アルミ厚板 ノンスティックシリーズ

- 業務用のハード使用に耐える板厚設計。
- オープン使用OKで調理を完全サポート。
- 納得の価格で耐久性も抜群。



TKG アルミ厚板 ノンスティックフライパン (ハードコーティング加工)

<AHL-AB>

	cm	内径	外径	深さ	kg	
6-0098-0101	19	199	33	0.61	¥3,300	
6-0098-0102	23	239	36	0.83	¥4,200	
6-0098-0103	27	279	40	1.11	¥4,500	
6-0098-0104	30	316	45	1.32	¥5,300	

板厚: 4.0



TKG アルミ厚板 ノンスティックミニフライパン 12cm (ハードコーティング加工)

<AHL-AC> 6-0098-0201 ¥1,800

	内径	外径	深さ	kg
	120	128	19	0.21

板厚: 3.0

TKG アルミ厚板 ノンスティッククレープパン 25cm (ハードコーティング加工)

<GKL-29> 6-0098-0301 ¥6,400

	φ261×H22	底径	kg
		215	0.63

板厚: 4.0 質量: 0.63kg

ロック&ロック 鍛造 硬質アルマイトIHシリーズ

硬質アルマイト加工により
フッ素コーティングの密着性UP
剥がれにくく傷に強い



ロック&ロック 鍛造硬質アルマイトIHフライパン (AFL-07)

	cm	内径	外径	深さ	kg	底径	
6-0103-0101	20	207	50	0.54	140	¥4,400	
6-0103-0102	24	246	55	0.76	167	¥5,100	
6-0103-0103	26	269	62	0.86	180	¥5,700	
6-0103-0104	28	286	65	0.98	193	¥6,300	
6-0103-0105	30	306	65	1.03	193	¥7,000	

板厚: 3.0mm
材質: 硬質アルマイト(内面テフロン加工)



ロック&ロック 鍛造硬質アルマイトIHいため鍋 (AIT-31)

	cm	内径	外径	深さ	kg	板厚	
6-0103-0201	28	286	×H84	1.01	167	¥7,000	
6-0103-0202	30	306	×H89	1.12	167	¥7,600	

板厚: 3.0mm
材質: 硬質アルマイト(内面テフロン加工)

フッ素コーティング フライパン断面図



●ご注文の際は、注文コードをご記入下さい。
※表示価格は、税別価格になります。