

料理道具

001 ~ 009

001 鉄フライパン

002 ホットプレート

003 食卓給食道具

004 コンテナ類

005 キッチンポット

006 ボールザル

007 包丁・砥石

008 種類中華用品

009 揚げ物用品

鉄匠



TESSHO



(電子レンジ・オーブンを除く)

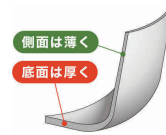
「窒化処理」とは？

窒化処理とは、自動車の部品などに使われている表面加工で、耐食性・耐磨耗性・耐疲労性・耐熱性の向上といった効果があります。また表面に凹凸ができるので油の馴染みが良くなります。



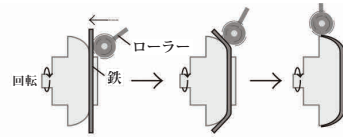
- ・油なじみが良く、使うほどにこびりつきにくくなります。
- ・サビにくいのでお手入れが簡単です。
- ・水洗いして乾燥すればOK。収納する際に油を引く時間が省けます。
※油を塗っていただくときに使いやすく長持ちします。
- ・酸やアルカリの影響を受けにくく、どんな食材や調味料も安心して使えます。
- ・傷・変形に強く、丈夫で長持ちします。

重すぎなくて扱いやすい特殊加工



スピニング加工

重くて扱いづらい鉄を軽量化するために、側面を薄くした特殊加工を施しました。底面は厚いので熱を蓄えやすく、熱変形にも強くなっています。



金型とローラーが回転。ローラーを押し当て、延ばしながら徐々に成形。

※イメージ図

※フライパン20cm・ディープフライパン20cm・玉子焼15×9.5cm・19×14cmを除く。

鉄の熱伝導でプロの仕上がり：底の厚さ 1.6mmの本体は食材に素早く熱を伝え美味しく調理出来ます。スピニング加工で側面は薄くつくられています。



1 鉄匠 フライパン [AFPC-10] G

内径×深さ	kg			
20cm 200×49	0.78	13-0025-0101	¥5,000	
24cm 240×50	0.85	13-0025-0102	¥5,800	
26cm 260×55	0.95	13-0025-0103	¥6,000	

板厚:1.6 材質:本体/鉄 ハンドル/木柄

●スピニング加工により従来の鉄フライパンより軽量化され使いやすくなりました。

2 鉄匠 ディープフライパン 20cm [AFPC-11] G IH

サイズ	重量	板厚	
200×H58	0.81kg	1.6	

材質:本体/鉄 ハンドル/木柄
●スピニング加工により従来の鉄フライパンより軽量化され使いやすくなりました。

3 鉄匠 いため鍋 [AFPC-12] G IH

内径×深さ	kg		
24cm 240×66	0.9	13-0025-0301	¥6,000
28cm 280×72	1.1	13-0025-0302	¥7,000
30cm 300×82	1.2	13-0025-0303	¥8,000

板厚:1.6 材質:本体/鉄 ハンドル/木柄

●スピニング加工により従来の鉄フライパンより軽量化され使いやすくなりました。

楓雅シリーズ



新しい形のフライパン

焼く・炒める・煮る・茹でる・蒸すなど様々な調理に対応できる理想的な形のフライパンです。

圧倒的な広さ
従来品と比べても広さが歴然。たくさん並べて焼いたり炒めたり、快適に調理ができます。
約25% 広くなった

大容量の深さ
茹でたり蒸さんだりもしやすい多様な料理に役立つ深さです。
約5mm 深くなった

軽さと耐久性の両立
底面形状を2段にして、軽量化を実現しました。
約5%以上 軽くなった

●アルミ・マグネシウム合金製
強度が高いマグネシウム合金を使用しているため、薄くても丈夫に造られています。



4 楓雅 フライパン [AFPB-63] G

外径×深さ	g	底径		
18cm 186×47	470	130	13-0025-0401	¥5,000
22cm 226×57	520	140	13-0025-0402	¥6,000
26cm 266×63	650	175	13-0025-0403	¥7,000
30cm 306×67	785	220	13-0025-0404	¥8,000

材質:本体/アルミニウム合金(内面テフロン®加工) ハンドル/木柄、フェノール樹脂

底面厚:3.0mm
●テフロンプラチナプラス加工



5 楓雅 ディープパン [AFPB-64] G

外径×深さ	g	底径		
20cm 206×63	495	125	13-0025-0501	¥5,500
24cm 246×73	575	150	13-0025-0502	¥6,500
28cm 286×83	775	185	13-0025-0503	¥7,500

材質:本体/アルミニウム合金(内面テフロン®加工) ハンドル/木柄、フェノール樹脂

底面厚:3.0mm
●テフロンプラチナプラス加工

匠技



たくみわざ



6 匠技 フライパン [AFPB-40] G

内径×深さ	kg		
22cm 220×48	0.69	13-0025-0601	¥4,500
24cm 240×52	0.81	13-0025-0602	¥5,000
26cm 260×57	0.84	13-0025-0603	¥5,500
28cm 280×61	0.97	13-0025-0604	¥6,300
30cm 300×62	1.02	13-0025-0605	¥6,800
32cm 320×62	1.07	13-0025-0606	¥7,300

板厚:4.0
材質:本体/アルミニウム合金(内面テフロン®加工) ハンドル/木柄

リステアシリーズ



高品質のアルミ鋳物製

- ①厚底で熱変形に強い。
- ②熱伝導に優れ、料理がおいしく仕上がる。



徐々に 暖みが増す

匠技



7 匠技 いため鍋 [AFPB-42] G

内径×深さ	重量(kg)		
28cm 280×74	0.9	13-0025-0701	¥5,800
30cm 300×80	1.0	13-0025-0702	¥6,300

板厚:4.0
材質:本体/アルミニウム合金(内面テフロン加工) ハンドル/木柄



8 リステア・プロ フライパン [AFPB-68] G

外径×深さ	kg		
20cm 210×43	0.60	13-0025-0801	¥4,000
24cm 250×52	0.63	13-0025-0802	¥4,300
26cm 270×56	0.68	13-0025-0803	¥4,500
28cm 290×60	0.78	13-0025-0804	¥5,000
30cm 310×62	0.91	13-0025-0805	¥5,500
32cm 330×62	1.03	13-0025-0806	¥6,000

材質:本体/ステンレス鋼(内面テフロンプラチナ加工) ハンドル/天然木
底面厚:3.1mm



9 リステア・プロ ディープフライパン [AFPB-69] G

外径×深さ	kg		
22cm 230×68	0.53	13-0025-0901	¥4,300
26cm 270×80	0.77	13-0025-0902	¥5,000

材質:本体/ステンレス鋼(内面テフロンプラチナ加工) ハンドル/天然木
底面厚:3.1mm
●通常のフライパンよりも深く、いため鍋よりも底面積が広い形状です。



10 リステア・プロ いため鍋 [AFPB-67] G

外径×深さ	kg		
24cm 250×72	0.68	13-0025-1001	¥4,500
28cm 290×73	0.77	13-0025-1002	¥5,000
30cm 310×80	0.94	13-0025-1003	¥5,500

材質:本体/ステンレス鋼(内面テフロンプラチナ加工) ハンドル/天然木
底面厚:3.1mm

※上記の価格には消費税は含まれておりません。