



製品により初期処置や手入れ方法は様々です。その他にも、本カタログP2545資料集にまとめてありますので、ご参照ください。

## アルミ鍋

**長所** 価格が安い。熱の伝わりが早いので調理がしやすい。軽く、サビにくい。  
**短所** 電磁調理器に使えない。表面が傷つきやすい。やわらかく弱い。

軽く、熱伝導の良いアルミ鍋は、和・洋・中間わず幅広く使われています。  
様々な種類が出ていますが、業務用ではなるべく板厚が厚い物が良いとされています。

熱の伝わりがUP

オール電化にも対応

耐久性・耐酸性UP

お手入れが簡単



### 打出し

打出しは強度を高めるだけでなく、表面積が広がるので熱の吸収率が良くなります。アルミは軽く、熱伝導が良いので温度の調整がしやすく大量調理の現場でも多く利用されています。



### 底板貼り付け



熱伝導の良さと、底にステンレス材を張り付けける事により電磁調理器での使用が可能に。オール電化厨房でアルミ鍋の使用が実現



### アルマイト加工

アルミは空気に触れると表面に酸化皮膜を作ります。この皮膜はアルミの表面を保護し、腐食を防ぐ働きをします。これを人工的に厚くしたものがアルマイト加工で、耐久性を向上させています。



### フッ素樹脂加工

食材をこびりつきにくくするために加工したフッ素樹脂コーティング。少量の油でも調理でき、コゲつきも防ぎます。再加工も承りますので、ご相談ください。

## 鉄鍋

**長所** 優れた耐久性。油なじみが良い。鉄分が補給できる。  
**短所** サビやすく重い。

鉄鍋は使い込むほどに油がなじみ、その魅力を増していきます。  
サビやすく、普段の手入れに手間はかかりますが、そこに愛着がわいてしまいます。

炒め物・焼き物調理に

保温性 No.1

酸に強く、においもつきにくいので  
漬物にも最適



### 鉄フライパン

### 鉄中華鍋

鉄は油なじみが良く丈夫ですので強火での調理に適しています。使用後は洗剤を使って洗うとなじんだ油がとんでしまうので、鍋が温かいうちにお湯で洗い、水気をとってから保管してください。



### 铸铁鍋（ストウブ）



特に鋳物鉄は一度温めると冷めにくく、じっくり火を通す調理や余熱調理に適しています。蓋の裏の突起（ピコ）を伝って水分が循環する構造になっており、無水調理も可能です。油なじみがよく、焼いたり炒めたりもできます。



### ホーロー加工



ガラス質の釉薬を鉄にコーティングし焼きつけた物で鉄の強度とガラスの耐蝕性、耐酸性に優れています。落としたりという強い衝撃で、コーティングが破損するのでご注意ください。