



鉄鍋

燕の職人 わたしのこだわり

Made in **TSUBAME**

お客様のことを想い、丹精込めて製造された商品であること。安心と高品質をお客様に約束するマークです。

●オール熱源対応



こだわりの
2種類をご用意。



◀ 持ちやすい丸柄
シリコンコーティング
サビにくく焦げつきにくい加工をしています。



◀ 握りやすい六角柄
窒化処理 熱処理(窒化)という特殊な加工をしています。
●熱処理(窒化)とは鉄に窒素を浸透させ鉄を強化する表面強化処理です。
●窒化鉄鍋は変形しにくい・キズつきにくい・サビつきにくい・焦げつきにくいです。
●コーティングと違い、鉄自体を変態させているので使用過程で剥がれる心配がありません。

シーンに合わせて使える5サイズをご用意。具材が飛び出しにくい深型タイプも。チャーハンやハンバーグなど、炒め料理や煮込み料理に活躍。



● フライパン

No.	規格	外寸サイズ 約(径×高さ) ※ハンドル除く	底板厚(mm)	重量 約(g)	価格(税込)
5182	20cm シリコンコーティング	φ220×47mm	1.6	590	¥ 6,600
5205	24cm シリコンコーティング	φ242×50mm		770	¥ 7,150
5243	26cm シリコンコーティング	φ262×52mm		845	¥ 7,700
5229	24cm 深型 シリコンコーティング	φ242×75mm		815	¥ 7,700
5274	26cm 深型 シリコンコーティング	φ262×80mm		905	¥ 8,250

材質 / [シリコンコーティング] 本体・接合部:鉄(シリコン塗装) / ハンドル:ブナ天然木(塗装仕上げ)

No.	規格	外寸サイズ 約(径×高さ) ※ハンドル除く	底板厚(mm)	重量 約(g)	価格(税込)
5199	20cm 窒化処理	φ220×47mm	1.6	590	¥ 8,250
5212	24cm 窒化処理	φ242×50mm		770	¥ 8,800
5250	26cm 窒化処理	φ262×52mm		845	¥ 9,350
5236	24cm 深型 窒化処理	φ242×75mm		815	¥ 9,350
5281	26cm 深型 窒化処理	φ262×80mm		905	¥ 9,900

材質 / [窒化処理] 本体:鉄(窒化処理) / 接合部:鉄(シリコン塗装) / ハンドル:ウォールナット天然木(ウレタンクリア塗装)

焼きムラのない、ふっくらとした玉子焼きが作れます。



● 玉子焼き

No.	規格	外寸サイズ 約(横×縦×高さ) ※ハンドル除く	底板厚(mm)	重量 約(g)	価格(税込)
5113	シリコンコーティング	145×194×35mm	2.0	810	¥ 7,700
5120	窒化処理				¥ 9,350

材質 / [シリコンコーティング] 本体・接合部:鉄(シリコン塗装) / ハンドル:ブナ天然木(塗装仕上げ)
[窒化処理] 本体:鉄(窒化処理) / 接合部:鉄(シリコン塗装) / ハンドル:ウォールナット天然木(ウレタンクリア塗装)

自然の木のぬくもりを感じる、心地良い肌触り。キメが細かく、滑らかで手に馴染むメイプル材を採用。耐衝撃性に優れているので長くご使用いただけます。



● 木べら 300mm

No.	規格	サイズ 約(幅×全長)	価格(税込)
5267	メイプル	66×300(持ち手厚み10)mm	¥ 2,200

材質 / 天然木(メイプル)

グリルやオープン料理に。
木台付きだから調理後直ぐに熱々の料理を楽しめます。



● グリルプレート

No.	規格	外寸サイズ 約(幅×全長×高さ) ※ハンドル含む	底板厚(mm)	重量 約(g)	価格(税込)
5298	シリコンコーティング	160×275×40mm	2.0	870	¥ 11,000
5304	窒化処理				¥ 13,200

材質/[シリコンコーティング] 本体・ハンドル:鉄(シリコン塗装)/木台:集成材(ウレタン塗装)
[窒化処理] 本体:鉄(窒化処理)/ハンドル:鉄(シリコン塗装)/木台:集成材(ウレタン塗装)

ご家庭で本格鉄板料理が楽しめます。
2～3人用のお手軽サイズ。ステーキにも！



● 鉄板

No.	規格	外寸サイズ 約(幅×全長×高さ) ※取っ手含む	底板厚(mm)	重量 約(g)	価格(税込)
5311	シリコンコーティング	190×315×45mm	3.2	1,735	¥ 14,300
5328	窒化処理				¥ 16,500

材質/[シリコンコーティング] 本体:鉄(シリコン塗装)/木台:集成材(ウレタン塗装)
[窒化処理] 本体:鉄(窒化処理)/木台:集成材(ウレタン塗装)

すき焼きやもつ鍋など、丁度良く楽しめる一人用鍋。



● 一人用小鍋 16cm

No.	規格	外寸サイズ 約(径×高さ) ※取っ手除く	満水容量(ℓ)	底板厚(mm)	重量 約(g)	価格(税込)
5151	シリコンコーティング	φ170×60mm	1	1.2	575	¥ 6,600

材質/ 本体・取っ手・フタ:鉄(シリコン塗装)

カレーやスープに。
保温性に優れ、じっくり煮込むことができます。
一人用揚げ鍋にも！



● 片手鍋 16cm

No.	規格	外寸サイズ 約(径×高さ) ※ハンドル除く	適性油量(ℓ) ※目安	満水容量(ℓ)	底板厚(mm)	重量 約(g)	価格(税込)
5168	シリコンコーティング	φ166×100mm	0.7	1.75	2.0	830	¥ 7,700
5175	窒化処理						¥ 9,350

材質/[シリコンコーティング] 本体・接合部:鉄(シリコン塗装)/ハンドル:ブナ天然木(塗装仕上げ)
[窒化処理] 本体:鉄(窒化処理)/接合部:鉄(シリコン塗装)/ハンドル:ウォールナット天然木(ウレタンクリア塗装)

底板厚3.2mmで熱伝導が良く均一に伝わるため、衣がサクッと美味しく上がります。

● 天ぷら鍋

No.	規格	外寸サイズ 約(径×高さ) ※取っ手除く	適性油量(ℓ) ※目安	満水容量(ℓ)	底板厚(mm)	重量 約(g)	価格(税込)
5137	20cm シリコンコーティング	φ204×70mm	0.65	1.75	3.2	1,428	¥ 9,900
5144	24cm シリコンコーティング	φ244×80mm	1	3.09		1,903	¥ 10,450

材質/[シリコン塗装] 本体・取っ手:鉄(シリコン塗装)/半月網:鉄(クロームメッキ)

No.	規格	外寸サイズ 約(径×高さ) ※取っ手除く	適性油量(ℓ) ※目安	満水容量(ℓ)	底板厚(mm)	重量 約(g)	価格(税込)
5335	20cm 窒化処理	φ204×70mm	0.65	1.75	3.2	1,428	¥ 12,100
5342	24cm 窒化処理	φ244×80mm	1	3.09		1,903	¥ 13,200

材質/[窒化処理] 本体:鉄(窒化処理)/取っ手:鉄(シリコン塗装)/半月網:鉄(クロームメッキ)

商品 JANコードは 456220869 + 商品No.です。

- 本パンフレット著作権は株式会社田辺金具の所有するものです。
無断で印刷物やホームページ等に転用することは法律によって禁じられています。
- 製品の色は印刷の都合上、多少異なる場合があります。
- 商品の仕様は予告なく変更する場合があります。
- ※価格(税込)は2023年2月現在のものです。

田辺 (株)田辺金具 第5事業部
〒959-1286
新潟県燕市小関1048-1
TEL: 0256(63)4012 FAX: 0256(47)1576
E-mail: info@tanabe-kanagu.com
URL: https://www.tanabe-kanagu.co.jp/

