

トキワ鉄器

～匠の技を受け継ぐ 伝統の「鉄鑄物」～

鉄器のメンテナンスについて

使い始めは

鉄器特有の匂いを消し、油や汁のなじみをよくするため野菜くずを使って空焚きをしてください。

煮物などに使う鍋の場合

最初は何度か湯を沸かしては捨てて、なじみをよくします。また野菜くずを煮ると、塗料の匂いを抑えることができます。

すき焼き鍋などの場合

使い始めは、少量の油で空焚きを行ってください。(油から煙が立つまで熱してそれらを捨てる作業を何度か行ってください。)野菜くずを炒めると、塗料の匂いを抑えることができます。鉄器は使い込むほどに、油のなじみが良くなります。

使用中は

具の中のタンニンが鉄分と化合して、黒いタンニン鉄となるのを防ぐため、具は鍋の中に入れてそのまま冷やさず、必ず別の容器に移しかえておいてください。

使用後は

洗剤はなるべく使わず、温水を使ってささらやたわしで汚れを落とすのがコツです。こうすることで油なじみがよくなり、焦げ付きにくくなります。使用後は空焚きで水分を完全に取去っておいてください。しまっておく場合は、吸湿性の良い紙(新聞紙など)に包んで乾燥した場所で保管してください。

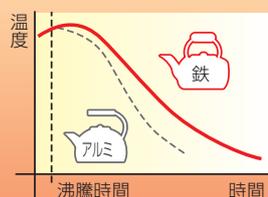


※商品・木台等の色は、カタログと異なる場合がございます。
※掲載の価格に消費税等は含まれていません。



鉄器の特長

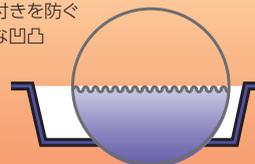
冷めにくい



鉄はいったん溜め込んだ熱を簡単には逃がしません。アルミ鍋と比較しても熱が冷めるまでに1.5倍もの時間を要します。ですから、すき焼きやステーキなど熱さを活かした料理に鉄器は最適と言えます。

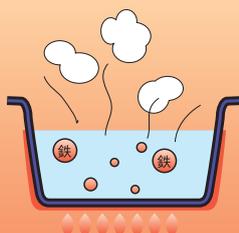
焦げ付きにくい

焦げ付きを防ぐ
細かな凹凸



鉄器の表面は細かい凹凸でおおわれています。これは鑄型の砂目が写し取られたもので、ここに油がしみこみ、さらに加熱された空気が入り込むことで焦げ付きを防ぐはたらきをします。

健康にいい



現代人に不足がちな鉄分。食品から摂ることも大事ですが鉄器で調理を行うと微量ながら溶け出します。継続的にお使いになっていただければ、鉄分の補給にも役立ちます。

温度が均一



鉄器は保温性が高く、温度差がでにくい特性を持っています。温度ムラが少ないことで、料理が一層おいしく仕上がります。



IH対応マークについて

電磁調理器にご使用いただけます。但し、電磁調理器の仕様によってはご使用いただけない場合がございますので電磁調理器の取扱説明書等でご確認ください。不明な場合は、購入前に販売店等に御相談ください。

焼肉用鉄板



オイル焼〈角〉

511  (外箱)

25×25cm ¥6,300 (梱包数5)

25×30cm ¥7,200 (梱包数5)

内面／特殊ホーロー仕上
(専用ハンドル*705"付)



ステーキグリル

CR-18  (外箱)

25×25cm ¥6,900 (梱包数6)

※鉄板表面の凸凹により、余分な脂が肉に戻りません。



ジンギスカン鍋



ジンギスカン鍋

CR-17 (外箱)

26cm ¥4,800 (梱包数10)

29cm ¥4,900 (梱包数10)

※Siセンサー付のコンロには使えない場合があります。



IH対応マークについて
電磁調理器にご使用いただけます。但し、電磁調理器の仕様によってはご使用いただけない場合がございますので電磁調理器の取扱説明書等でご確認ください。不明な場合は、購入前に販売店等に御相談ください。

すきやき鍋

油なじみが良く、熱まわりも均一でコゲつきにくい。



ハンドル付 201

(外箱)

16cm	¥4,400	(梱包数10)
18cm	¥4,800	(梱包数10)
20cm	¥5,100	(梱包数10)
22cm	¥5,400	(梱包数10)



ツル付<クロ>

SY-11 対応 (外箱)

24cm	¥5,500	(梱包数10)
26cm	¥5,900	(梱包数10)
28cm	¥6,500	(梱包数6)
30cm	¥7,600	(梱包数6)



あられ

218

(外箱)

24cm	¥5,500	(梱包数10)
------	--------	---------



※商品・木台等の色は、カタログと異なる場合がございます。
 ※掲載の価格に消費税等は含まれていません。

やまが鍋



内面/茶ホーロー



(杓子付)



(敷台付)



やまがなべ 401

(外箱)

- 16cm(敷台付) ¥4,700 (梱包数12)
 - 18cm(杓子付) ¥6,200 (梱包数12)
 - 21cm(杓子付) ¥7,200 (梱包数6)
 - 24cm(杓子付) ¥9,100 (梱包数6)
- 内面/茶ホーロー仕上

やまがセット

やまがなべ(16cm又は、18cm)
+
コンロセット

※鍋とコンロ他は別梱包です。

別売品



コンロセット

(外箱)

小 コンロBセット(敷台付) ¥2,500 (梱包数12)



敷台(焼杉)

704

- 小(16・18cm用) ¥350
- 大(21・24cm用) ¥460



杓子

- 小 (18・21cm用) 6.7×16cm ¥1,500
- 大 (24cm用) 8.6×20.5cm ¥1,700



※商品・木台等の色は、カタログと異なる場合がございます。
※掲載の価格に消費税等は含まれていません。