

63
Tsubame 窒化鉄
フライパン / 中華鍋



鉄に特殊熱処理を施し、表面に窒化層が形成された"窒化鉄"を使用したフライパンと中華鍋です。テフロンやシリコンのような塗装ではないため、剥がれてしまう心配もありません。

窒化鉄を使用したフライパンは強度が高い、傷が付きにくい、窒化層がサビの発生を防止する、お手入れが簡単などの特長があり、鉄フライパン初心者におすすめです。

高い熱伝導率と蓄熱性を持ち、炒め物から揚げ物、煮込み料理にまで幅広くお使いいただけます。ご使用前は毎回「予熱→油入れ→予熱」の手順を行い、煙が出てから調理を行ってください。予熱の段階で高温になりますので、火加減は弱火～中火以下でのご使用を推奨致します。ガスコンロ、IH、ハロゲン、ラジエント、シーズヒーターなどの各種熱源に対応しています。



ご使用後はたわし等で水またはお湯洗いし、空焼きしてしっかり水分をとばしてください。錆び防止の油引きは不要です。

ロクサン Tsubame 窒化鉄

LOT / 1
材質 / 本体:鉄(窒化熱処理)
取っ手:天然木(ブナ材)
原産国/ 日本



フライパン24cm

商品番号 / 0752-001
サイズ / 約24.6x47x高さ16cm
重量 / 約820g
code / 4904277017104

¥8,500



中華鍋27cm

商品番号 / 0752-002
サイズ / 約27x49x高さ19.5cm
重量 / 約945g
code / 4904277017111

¥9,200



ハンドルに焼印入り

Nankai tsusho

2-47-5 Nakacho Meguro-ku Tokyo, Japan
tel.03-3719-8291 / fax.03-3719-6141

※汚れが気になる場合は台所用中性洗剤、ひどい焦げ付きの場合は金属たわしをご使用ください。
※調理後に料理を入れたままにすると変色や孔食の原因となりますので、早めにお皿に移し替えて洗浄してください。
※ハンドルのぐらつきが気になる場合は、金具の輪っか部分にドライバー等を差し込み、テコの原理で強く締めてください。