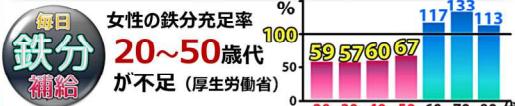


QA 中華鍋って、持っていないけど、何がいいの？

① 鉄分を毎日補給



毎日の食事から鉄分を無理なく補給。家族の健康や女性には一生役立つ鍋です。

② フライが気軽に



丸底鍋は、少しの油で深さが出ておトク。焦がしニンニクなど食材が少ない時も便利。本格中華テクの油通しも気軽に。

③ 丸底のメリットは大きい

- 炎が良くなり、熱ムラ少なく、表面積が広いから省エネ/時短に。湯の沸騰が早い。
- 平底のフライパンと比べ、丸底鍋は食材が自然と中央に寄ります。食材をクルクル回せてとても混ぜやすい。煮物も煮汁やソースが上にまわるように煮込めます。
- 目玉焼き、親子丢、カニ玉、ホットケーキなど、丸く作りたい料理が簡単きれいに。
- 鍋一つでほぼ事足りる中華鍋の万能性。炒・焼・煮・茹・蒸・揚の6役がこれ一つで。

Tips2

まんまる3重層目玉焼きが簡単!



- 丸底鍋はいつも黄身がど真ん中。毎回いびつにならない、肉厚まんまる目玉焼き。
- 強火OKの鉄鍋なら簡単に“メイラード反応”が起き、香ばしくて美味しい焼き目に。フランスでは、この香ばしい焼き色をレジャーモンドレ(Légèrement Doré=軽い黄金色)と呼ぶそう。焼き目の香ばしさは万国共通。鉄でないと出来ない料理があります。

④ フラストレーションが解消

鍋一つで料理が変わる！ [優劣比較表]

コートイング・フライパン	鉄の中華鍋
定期的に廃棄 高コスト	罪悪感から開放 低成本
強火禁止！ 空焚き厳禁！	強火OKで気楽 焼き目が自在
焼けずに 「煮ている!?」	香ばしい“メイラード反応”が簡単
鉄分補給不可、 塗料食べる？	手間なしで 一生鉄分補給
平底は熱ムラ あり混ぜ難い	丸底は熱ムラ少 なく混ぜやすい
金属ヘラ、金タ ワシ禁止！	OK。洗剤不要で 片付け極楽！

⑤ 買い替え(廃棄)サイクル



一生に何度も廃棄するか比べると、鉄鍋の経済性、環境負荷、精神的良さに大きな差。

⑥ 細部までこだわり尽くした工夫

- 新設計の取っ手の太さは2.5cm~3.8cm。誰でも握りやすい太さがある新デザイン。
- テーパーとエッジで、返しが振りやすい。
- 手垢や油が染みない清潔なウレタン塗装。



品質表示

- 品名：トウキョウ ウオック / TOKYO WOK / 東京鍋
- 材質：本体・鉄(窒化鉄加工、板厚1.2mm)、取っ手：天然木
- 寸法：直径26cm、深さ8cm、全長45cm
- 重量：900g
- 満水容量：3.2L
- 生産国：日本(新潟県燕市)

製造：杉山金属株式会社 / 企画・デザイン：譽物産有限会社

お問い合わせ：譽物産有限会社 072-947-9533

〒583-0886 大阪府羽曳野市恵我之荘2丁目9-10

mail : ask@ayarts.com URL : www.ayarts.com

コンパクト中華鍋

Compact Chinese Wok for Compact Kitchen.



サビに強い
Hard to Rust
お手入れ簡単
Easy Care

最強
コラボ



毎日
鉄分
補給
Iron Intake



Designed by



AyArts.com



第4の新型中華鍋誕生 The Fourth Wok is born.

底アール 小

Small Radius

片手
Single Handle

両手
Double Handle

北京鍋
Beijing Wok

四川鍋
Sichuan Wok

底アール 大

Large Radius
"Space-Saving"

東京鍋
Tokyo Wok

広東鍋
Guangdong Wok

日本の狭いキッチンから生まれた中華鍋。
Born in a Small Kitchen in a Big City, Tokyo.



Made in
Tsubame,
Japan



QA 鉄って扱いが面倒でしょ？

面倒なサビ対策が大きく軽減



航空機や船舶の
サビ防止技術

- 「窒化鉄加工」で極めてサビにくい、新時代の鉄フライパンです。現代の最高技術を採用。
- 水とタワシでサッと洗うだけ。鉄なのに、使用後は自然乾燥が可能。洗剤不要だから、むしろフッ素塗装のフライパンより楽。
- フッ素塗装のはがれを気にせず強火OK。窒化鉄加工は表面硬度が約5倍硬くなり、キズに強い。金属ヘラが使えます。
- 鉄の鍋に必須だった、危険で、時間がかかる、防サビ塗装のカラ焼きが不要に。



QA 鉄フライパンはこびりつきが大変でしょ？

独自技術 窒化加工×ナノエンボス®



均一で微細な
凹凸加工技術

- ナノエンボス®は、表面を微細な5~7μmに凹凸加工した特殊鉄板。窒化加工により、更に微細な0.5~1μmの凹凸が生じ、シャモジのような“ダブルのエンボス加工”を実現。最強のコラボレーションを考案、製品化しました。

ナノエンボス®は“油膜形成力”が違う！

- 鍋はこびりつきが重要テーマ。独自の“ダブルのエンボス加工”により、微細な無数のくぼみに油が染み込み、油なじみが非常に良くなります。鍋全面に油膜を形成しフッ素塗装に劣らない、こびりつき対策を究極的に追求した鉄鍋です。



※使い初めは油がなじんでないため、餃子や焼きそばなどは避けて下さい。

鉄フライパンの“鉄板”的コツ

- 予熱がポイントです。
温度が低すぎるとくっつき、高すぎると焦げ付きます。
- 火をつけ空焼き後、油をひく。
- 鍋を回して油を全体になじませる。(油返しは任意です)
- しっかり予熱します(180°C~200°C)。一旦火を弱めます(任意)。
- 食材を入れます。温度が下がってくっつくので、最初は動かさない。適宜、火力を調整して下さい。
- 調理後、熱いうちにお湯または水とタワシで洗い流し、余熱で乾燥。洗剤は不要です。

※最小限の使用例です。
取扱説明書をお読みください。

QA ナゼ、この形？... 中華鍋の重大問題を軽小化。

01 大問題

1 鉄は重い



- 重いだけで、気持ちがなえます。
- 女性や高齢者は実際使えません。

2 中華鍋は大きい

- 家庭の狭いキッチンでは、大きな中華鍋はぶつかって使いにくいです。



02 新発見

中華鍋の周辺部って使う？



ムダに大きい！

使えない部分
北京鍋
広東鍋

利用価値が低い部分

- 広がって場所を取る周辺部分って必要？
- 急斜面なので、食材が重力で滑り落ちる。
- 火力の弱い家庭用コンロでの利用価値は？



03 新発明

中華鍋の周辺部を“折りました”



食材が重力で滑り落ちる
(使えない部分)
※家庭用コンロは、業務用の約1/10の火力しかありません。

食材が接して熱が伝わる面積は同じ

- 中華鍋をコンパクト化！
- 小さい、軽い。
- 食材が飛び出しそうに。
- シンクで洗いやすい。
- 高い収納性。



※調理できる量や、調理スピードを損なわずに、直径を小さくして、小型・軽量化を実現。

04 効果

家庭向け中華鍋の決定版！



- 丸底鍋は平底フライパンより表面積が広く、火の回りが良い！熱ムラが少ないから、厚底にする必要がなく、薄く軽くできるのです。



板厚1.2mm
深型で 鉄なのに軽い 900g

- 薄板は鉄特有の蓄熱性は下がります。反面、火力の反応が良いので、プロの料理人のようにタイミング良く火力コントロールが可能です(プロ用中華鍋も薄いです)。揚げ物など、一度下がった温度はすぐ復帰。毎回のムダなガス代も節約。
- 薄くて軽いメリットを最優先。鉄分不足の女性や高齢者も使いやすい、軽さを追求しました。

05 工夫

中華鍋に無かった360°チル加工

- 左右どちらの利き手でも、360°移し替え可能。注ぎ口(カラス口)加工よりも、液垂れしにくいで。
- 鍋の外側に垂れる汚れが少なくなります。360°チル加工は、変形に強く、耐久性をアップします。



中華料理は早さが命。高温で早く火を通すと(油通し)、食材表面が凝固し、水分、うま味、栄養を閉じ込めます。同時に油が食材に染み込みにくくなりべつべつしません。だから中華料理は、実際に油分摂取量が少なく、ヘルシーでシャキシャキ食感になるのです。火力が弱い家庭用コンロなら、薄板の鉄鍋が最適です。