

丸底の中華鍋って、持ってないけど、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

- 炎が良くまわり、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、親子丼、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。



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

鍋一つで人生が変わる！ (優劣比較表)	
コーティング・フライパン	鉄の中華鍋
定期的な廃棄 高コスト	罪悪感から開放 低コスト
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、 塗料食べてる？	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 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。
- テーパードとエッジで、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: トウキョウウォック / 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: 日本製(新潟県燕市)

製造元: 杉山金属株式会社 / 販売元: 株式会社アイザワデザイン

お問い合わせ

ask@aizawadesign.jp Tel: 072-947-9533

〒583-0886 大阪府羽曳野市恵我之荘2丁目9-10

ホームページ: <https://aizawadesign.jp>

コンパクト中華鍋
Compact Chinese Wok for Compact Kitchen.

Chinese Wok
中華鍋
ORIGINAL

TOKYO WOK
トウキョウ ウォック
東京鍋

内面・外面
窒化鉄
Nitrided Iron
加工

サビに強い
Hard to Rust

最強
ナノ
エンボス
表面粗さ
5-7μm

油なじみ
Oil Adhesion

お手入れ簡単
Easy Care

コラボ

毎日鉄分補給
Iron Intake



第4の新型中華鍋 誕生 The Fourth Wok is born.

	底アール小 Small Radius	底アール大 Large Radius
片手 Single Handle	北京鍋 Beijing Wok	東京鍋 Tokyo Wok
両手 Double Handle	四川鍋 Sichuan 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

調理できる量や、調理スピードを維持したまま、直径を小さくし、中華鍋を小型化。

鉄って扱いが面倒でしょ？

面倒なサビ対策が大きく軽減

窒化鉄
Nitrided Iron 加工

内面・外面
航空機や船舶のサビ防止技術

鉄鍋の最大の欠点

「窒化鉄加工」は極めてサビにくい、次世代の最高技術。面倒だったサビ対策からついに開放されました！

- 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コーティング・フライパンより楽。
- 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。
- 使い始めに必須の危険なカラ焼きが不要に。

窒化鉄加工

3層構造

鉄
酸化膜の層
窒素で硬化した層

イメージ図

鉄フライパンはこびりきが大変でしょ？

独自技術 窒化加工 × ナノエンボス

※「ナノエンボス」は、杉山金属株式会社の登録商標です。

ナノエンボス
表面粗さ 5~7μm
均一で微細な凹凸加工技術

ナノエンボス®は“油膜形成力”が違う！

- 鍋はこびりつきが最重要テーマ。独自の“ダブルのエンボス加工”により、微細な無数の穴に油が染み込み、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。

鉄フライパンの“鉄板”のコツ

✓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)
- POINT しっかり予熱します(180℃~200℃)。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。

油膜形成の比較

油の蒸発・吸収 → 食材

- 窒化加工** 2mm位のディンプル型 → 油膜がディンプルの上に乗りにくいです。
- 窒化加工** 草シボのような大きな凹凸 → 深い溝に焦げカスが入り込み、取りにくいです。
- 無加工** 鉄打ち出し中華鍋 → 油膜のムラになる所が広く発生します。
- 窒化加工 × ナノエンボス** → 鍋全面に油膜を形成！(油が蒸発・吸収する時は全面) → すりガラスに水を垂らした時のように、油膜を形成。

※使い初めは油がなじんでいないため、餃子や焼きそばなどは避けて下さい。

なぜ、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！

- 重いだけで、気持ちが悪えます。
- 女性や高齢者は実際使えません。

2 中華鍋は大きい
狭い！

18cmアルミ
24cm両手鍋
30cm中華鍋
33cm中華鍋

02 新発見

1 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
使えない部分 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？
- 家庭用コンロは火力が弱く加熱できない。
- 急斜面なので、食材が重力で滑り落ちる。

2 火力が全然違う
強い！
弱い！

03 新発見

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)

※家庭用コンロはそもそも火力が弱く周辺部が熱くなりません。

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。
- 食材が飛び出しにくい。
- シンクで洗いがやすい。
- 高い収納性。

家庭に最適な大きさ、軽さの新型中華鍋を新発見。

大幅に小さく、軽く 直径26cm 深さ8cm

※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！

包み込む炎

深型で鉄なのに軽い900g

板厚1.2mm (ナノエンボス)

- 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°フチR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、液垂れしにくいです。
- 鍋の外側に垂れる汚れが少なくなります。360°フチR加工は、変形に強く、耐久性をアップします。

“返しが楽な中華鍋”

旧 外側に開いて、こぼれやすく、難しいです。

新 壁があるから、はね返る！苦手な人も簡単。