

自宅で手軽にプロの味  
Easy Professional Cooking at Home

NEW



**Tetsu Grill**

¥26,950 tax inc. ¥24,500 +tax

Size 本体 W245×D106×H32mm  
(底面W200×D80 厚み3.2mm)  
蓋 W253×D97×H24mm (厚み1.6mm)  
蓋セット時 W253×D106×H50mm  
パッケージ W325×D205×H50mm

Weight 本体 約89g  
蓋 約40g  
パッケージ 約1,465g

Material 鉄  
Ref. No. AYS-NW-1009  
Jan 4573489920092



**Tetsu Pan**

¥14,300 tax inc. ¥13,000 +tax

Size 本体 W410×D260×H40mm  
(底面径Φ175 厚み2.3mm)

Weight パッケージ 約1,260g  
本体 約1,540g

Material 鉄  
Ref. No. AYS-NW-1008  
Jan 4573489920085



**Tetsu Konabe set**

¥22,000 tax inc. ¥20,000 +tax

Size 本体 W270×D180×H32mm  
(底面径Φ110 厚み3.2mm)  
蓋 W266×D166×H25mm  
(天面径Φ115 厚み1.6mm)  
パッケージ W255×D205×H50mm

Weight 本体 約850g  
蓋 約430g  
パッケージ 約1,420g

Material 鉄  
Ref. No. AYS-NW-1007  
Jan 4573489920078



**Tetsu Nabe set**

¥22,000 tax inc. ¥20,000 +tax

Size 本体 W330×D260×H75mm  
(底面径Φ180 厚み3.2mm)  
蓋 Φ240×H60mm (厚み2.3mm)

Weight 本体 約1,760g  
蓋 約1,130g  
Materials 本体 鉄  
蓋 鉄(つまみ:フェノール樹脂・シリコーン)

Ref. No. AYS-NW-1004  
Jan 4573489920047



**Tetsu Kaku Nabe set**

¥31,350 tax inc. ¥28,500 +tax

Size 本体 W340×D280×H78mm  
(底面W225×D225 厚み3.2mm)  
蓋 W265×D265×H60mm (厚み1.6mm)

Weight 本体 約2,500g  
蓋 約1,130g  
パッケージ 約4,030g

Materials 本体 鉄  
蓋 鉄(つまみ:フェノール樹脂・シリコーン)

Ref. No. AYS-NW-1006  
Jan 4573489920061



**Tetsu Konabe**

¥11,000 tax inc. ¥10,000 +tax

Size 本体 W270×D180×H32mm  
(底面径Φ110 厚み3.2mm)

Weight 本体 約850g  
パッケージ 約990g

Material 鉄  
Ref. No. AYS-NW-1005  
Jan 4573489920054



**Tetsu Nabe**

¥13,200 tax inc. ¥12,000 +tax

Size 本体 W330×D260×H75mm  
(底面径Φ180 厚み3.2mm)

Weight 本体 約1,760g  
パッケージ 約2,110g

Material 鉄  
Ref. No. AYS-NW-1001  
Jan 4573489920016



**Tetsu Kaku Nabe**

¥20,350 tax inc. ¥18,500 +tax

Size 本体 W340×D280×H78mm  
(底面W225×D225 厚み3.2mm)

Weight 本体 約2,500g  
パッケージ 約2,900g

Material 鉄  
Ref. No. AYS-NW-1002  
Jan 4573489920023

- 熱源対応  
○ ガスコンロ Gas Stove  
○ IH調理器 IH Cooker (Max 200V)  
○ 直火 Cooking Over Fire  
○ 炭火 Charcoal Fire  
○ オーブン Oven  
× 電子レンジ Microwave

- お手入れ方法  
○ 食器洗い乾燥機 Dishwasher  
× 漂白剤 Bleach  
× クエン酸 Citric Acid  
× 重曹 Baking Soda

Made in Japan



食材の温度に負けない蓄熱性で

熱を瞬時に伝え

ジューシーさと旨味をとじこめる

Grilling on the thick iron plate allows heat

to spread evenly over the food and other ingredients,  
bringing out the flavor as they're cooked in their own juices.



「鉄鍋はサビる」という常識を  
くつがえす鉄鍋

「サビ」が発生しにくい「チッカ黒染め処理」を施した鉄鍋です。使用前の空焚きや保管のための油引きなどは不要で、お手入れも簡単。短時間で強い火力で調理する、鉄ならではの調理法を堪能できます。

\*チッカ処理とは、窒素を浸透拡散させ、表面層を硬化させることで耐摩耗性、耐食性等を高める化学処理。コーティングではないため剥がれたりせず効果が長続きます。

熱伝導性と蓄熱性に優れ、  
油なじみもよく、タフで手軽に扱える

熱伝導性に優れ、美味しい仕上げる重要なポイントである、高温&短時間での調理を可能とします。肉厚のため、しっかりと鍋に熱を蓄えるので、食材の温度に負けません。熱が瞬間に伝わり、ジューシーさと旨味をとじこめるので、肉料理や卵料理等に最適です。

「チッカ黒染め処理」により表面が鉄の7倍もの強度となり、衝撃や摩耗・摩擦に強く、金属製調理器具を使用してもキズ付きの心配が

ありません。しっかりした重さで、五徳の上でもずれないでの、ストレスフリーで調理できます。

魚焼きグリル使いに最適なTetsu Grillは、蓋を逆さまにすると2品同時調理も可能。厚みのある鉄製で旨味と風味をしっかり閉じ込めます。

からだにも優しい

「チッカ黒染め処理」後も鉄分の溶出が確認されており、現代人に不足しがちな栄養を自然に補うことができる利点もそのまま活きています。

Iron rusts easily? We beg to differ!

Our iron pans undergo nitride blackening treatment to reduce corrosion. Unlike other cast iron cookware, they do not require curing at a high temperature before use, or regular coating in oil, making caring for them easy. One of the benefits of iron cookware is that it heats up quickly to a high temperature.

\*Nitriding is a chemical treatment with nitrogen. Unlike anti-corrosion coating which peels away with use, this method ensures our pans are long-lasting.

Excellent thermal conductivity and storage, good compatibility with oil, durable and easy to handle.

Iron easily transmits heat, allowing for cooking at higher temperatures over a shorter time, locking flavor into food. It also retains heat very well so that food doesn't cool down so fast. This method of cooking preserves the natural savory flavor of meat and egg dishes.

The nitride blackening treatment makes iron 7x stronger, greatly increasing resistance to damage from impact and abrasion. Our products can be safely used even with metal utensils. The product is the reassuring weight improves stability, even on a trivet.

The Tetsu Grill is the ideal utensil for a gas cooker and grill. The lid doubles as an extra pan, so you can easily cook two dishes simultaneously. Made from thick steel, it is guaranteed not to let a single drip flavor go to waste.

Pans that are good for you.

It has been proven that dietary iron leaches from cookware into food, offering health benefits. This is yet another advantage of iron cookware, much welcome in this modern day when many people are iron-deficient.



Tetsu Nabe

一般的な家庭用フライパン

優れた熱伝導性

Tetsu Nabe

Excellent thermal conductivity

一般的な家庭用フライパン

食材温度に負けない蓄熱性

同条件で加熱した結果  
Tetsu Nabeの方が内部にまで火が通っていることがわかる



刃物も使える強度  
ayase labo

It can be safely used even with knives



株式会社ナウ産業は、昭和46年創業の厚板加工を得意とする金属加工メーカーです。厚さ12mmもの厚物プレス加工(最大300t)、大型トラック部品や工作機械の輸出用コンテナの製造等、神奈川県綾瀬市の自動車関連産業の中で培われた高い技術を誇ります。その技術から生まれたプレス鉄鍋は、密度が高くきめ細やかで、その高密度な組織と厚みによって食材に熱をしっかりと伝えます。

Now Sangyo Co., Ltd.

8-13-5, Fukayakami, Ayase, Kanagawa, 252-1108 Japan  
TEL +81-467-78-4155 www.now sangyo.co.jp ayase-labo.com



design produced by concept