

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)
Weight	本体	約896g
	蓋	約408g
Material	本体	鉄
	蓋	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)
		パッケージ W375 × D310 × H50mm
Weight	本体	約1,260g
	パッケージ	約1,540g
Material	本体	鉄
	パッケージ	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)
Weight	本体	約850g
	蓋	約430g
Material	本体	鉄
	蓋	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
Material	本体	鉄
	蓋	鉄
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
Material	本体	鉄
	蓋	鉄
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)
		パッケージ W255 × D205 × H50mm
Weight	本体	約850g
	パッケージ	約990g
Material	本体	鉄
	パッケージ	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)
		パッケージ W310 × D310 × H100mm
Weight	本体	約1,760g
	パッケージ	約2,110g
Material	本体	鉄
	パッケージ	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)
		パッケージ W310 × D355 × H100mm
Weight	本体	約2,500g
	パッケージ	約2,900g
Material	本体	鉄
	パッケージ	鉄
Ref. No.	AYS-NW-1002	
Jan	4573489920023	



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、耐腐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、美味しく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。熱が瞬時に伝わり、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
ずれないので、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.



もの
の
つ
く
り
あ
や
せ
研究会
ayase labo

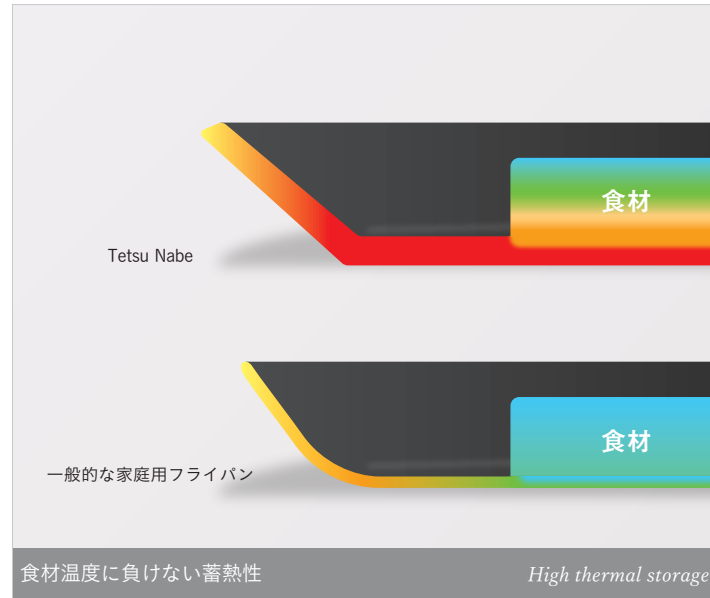
現し、地域を向上させるため、意欲を持った市内中小企業の企業経営者等によって、あやせものづくり研究会はうまれました。

Ayase City, Kanagawa Prefecture flourishes as a small-scale factory town in Kanto prefecture. This industrial region is especially famous for machinery production, originally developed in connection with the automobile industry. There are many factories with small numbers of staff spread over four industrial parks, whose technologically advanced products are manufactured with as much care and precision as if they were handmade. The Ayase Manufacturing Research Association was founded by business owners of small and medium enterprises in order to promote these high standards of local production and boost the region.



この印刷物は綾瀬市中小企業受注拡大支援補助金を受けて作成されています。

*製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更することがあります。
*Some specifications may be changed without notice to improve the product.



もの
の
つ
く
り
あ
や
せ
研究会
ayase labo

現し、地域を向上させるため、意欲を持った市内中小企業の企業経営者等によって、あやせものづくり研究会はうまれました。

Now Sangyo Co., Ltd., established in 1971, is a metalworking company specializing in the processing of thick sheet metal. Its excellent engineering techniques were honed through work within Ayase City's automobile-related industry, manufacturing 12 mm thick pressed metal plates(300t Max), large truck parts and shipping containers for machinery. The pressed iron pans created with this technology are made of fine-grain metal with very high density, which results in superb heat conductivity.



Now Sangyo Co., Ltd.
8-13-5, Fukayakami, Ayase, Kanagawa, 252-1108 Japan
TEL +81-467-78-4155 www.nowsangyo.co.jp ayase-labo.com

design produced by concept

