



# *Tetsu*

「鉄鍋はサビる」という常識をくつがえす

*Iron rusts easily?*

*We beg to differ!*

## 「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。

## 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かしています。

## *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.*

## *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.*

熱源対応

ガスコンロ

Gas Stove

IH調理器

IH Cooker (Max 200 W)

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



ふらずに使う新感覚の中華鍋Tetsu Wok。  
炒め物はもちろん、煮込み料理やパスタ、鍋料理まで美味しく仕上がります。

*Tetsu Wok is a new type of wok that can be used without shaking.  
It can be used not only for stir-frying but also for stews, pasta, and casseroles.*



NEW



### Tetsu Wok

¥20,900 tax inc. ¥19,000 -tax

Size 本体 W355×D280×H80mm  
(径φ280 厚み2.3mm)  
パッケージ W310×D355×H100mm  
Weight 本体 約1,820g  
パッケージ 約3,220g  
Material 鉄  
Ref. No. AYS-NW-1012  
Jan 4573489920139



「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。

*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.*



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



### Tetsu Nabe set

¥22,000 tax inc. ¥20,000 -tax

Size 本体 W340×D280×H78mm  
(底面径φ180 厚み3.2mm)  
蓋 φ240×H60mm (厚み2.3mm)  
パッケージ W310×D310×H100mm  
Weight 本体 約1,760g  
蓋 約1,130g  
パッケージ 約3,240g  
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

¥20,350 tax inc. ¥18,500 -tax

Size 本体 W340×D280×H78mm  
(底面径φ175 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 鉄  
Ref. No. AYS-NW-1002  
Jan 4573489920023



### Tetsu Kaku Nabe set

¥31,350 tax inc. ¥28,500 -tax

Size 本体 W340×D280×H78mm  
(底面径φ175 厚み3.2mm)  
蓋 W265×D265×H60mm (厚み1.6mm)  
パッケージ W310×D355×H100mm  
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



鍋を振りやすい片手ハンドルのTetsu Pan。  
そのままダイニングに出せるコンパクトなTetsu Konabe。セットの蓋は調理にも使えます。

*Tetsu Pan has a one-handle grip for easy control.  
The compact Tetsu Konabe can be taken out to the dining room as is. The lid of the set can also be used as an extra pan.*



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



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



### 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  
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



料理を熱々のまま食卓まで運んで楽しめるTetsu Sara。  
Tetsu Sara setに付属しているオリジナルハンドルは、Tetsu Grillにも使えます。  
魚焼きグリルやオープン調理に最適なTetsu Grill。蓋を逆さまにすると2品同時につくれます。

*Tetsu Sara is perfect for bringing piping-hot food with an original, easy-to-hold handle.  
The handle can also be used with Tetsu Grill.  
Ideal for grilling fish or for oven cooking, the Tetsu Grill can be used to prepare two dishes at the same time by turning the top upside down.*



### Tetsu Sara

¥8,580 tax inc. ¥7,800 -tax

Size 本体 φ212×H18mm (底面径φ150 厚み3.2mm)  
ハンドル 160×D35×H21mm (厚み 2.3mm)  
パッケージ W230×D230×H35mm  
Weight 本体 約945g  
ハンドル 約77g  
パッケージ 約1,137g  
Material 鉄  
Ref. No. AYS-NW-1010  
Jan 4573489920115

### Tetsu Sara set

¥11,000 tax inc. ¥10,000 -tax

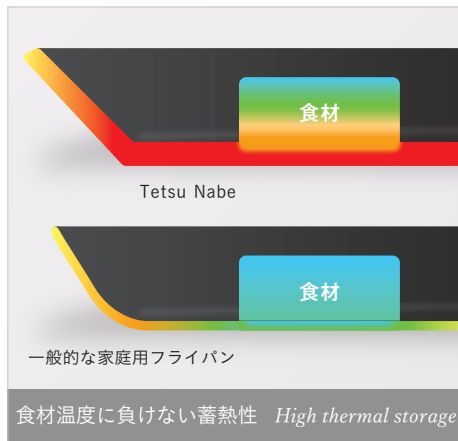
Size 本体 φ212×H18mm (底面径φ150 厚み3.2mm)  
ハンドル 160×D35×H21mm (厚み 2.3mm)  
パッケージ W230×D230×H35mm  
Weight 本体 約945g  
ハンドル 約77g  
パッケージ 約1,137g  
Material 鉄  
Ref. No. AYS-NW-1011  
Jan 4573489920122

### 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)  
パッケージ W325×D205×H50mm  
Weight 本体 約896g  
蓋 約408g  
パッケージ 約1,465g  
Material 鉄  
Ref. No. AYS-NW-1009  
Jan 4573489920092

Made in Japan



チッカ黒染め処理=鉄の表面を硬化させるチッカ + 酸化被膜による黒染め  
 \*黒染めの被膜は変色しても、窒化層は保たれ、その機能は持続する  
 The nitride blackening treatment = black staining by nitriding + oxidized film that hardens the iron surface  
 \* The black-dyed film may discolor, but the nitriding layer is preserved and retains its functionality.

〈素地の鉄〉  
Iron

鉄の組織

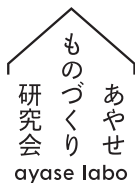
〈チッカ処理〉  
Nitride treatment

チッカ  
7μm  
(0.007mm)

〈チッカ黒染め処理〉  
Nitride blackening treatment

黒染め  
1μm  
(0.001mm)  
チッカ  
7μm  
(0.007mm)

チッカ黒染め処理 Nitride blackening treatment



関東でも有数の町工場で栄える神奈川県綾瀬市。自動車関連産業で培ってきた、機械器具などのさまざまな種類の素材加工に定評がある工業地域です。4つもの工業団地を抱えながらも少人数での生産体制をとっている工場が多く、高い技術力と、まるで手仕事のように想いを込めた製品づくりをしています。その価値を再発掘・表現し、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 region. 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.

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。その技術からう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., 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.



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。  
 \*ひとつひとつ手作りのため、個体差があります。  
 \*As each product is handmade, there are individual differences.  
 \*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.

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

