

NIHON YOSHOKKI

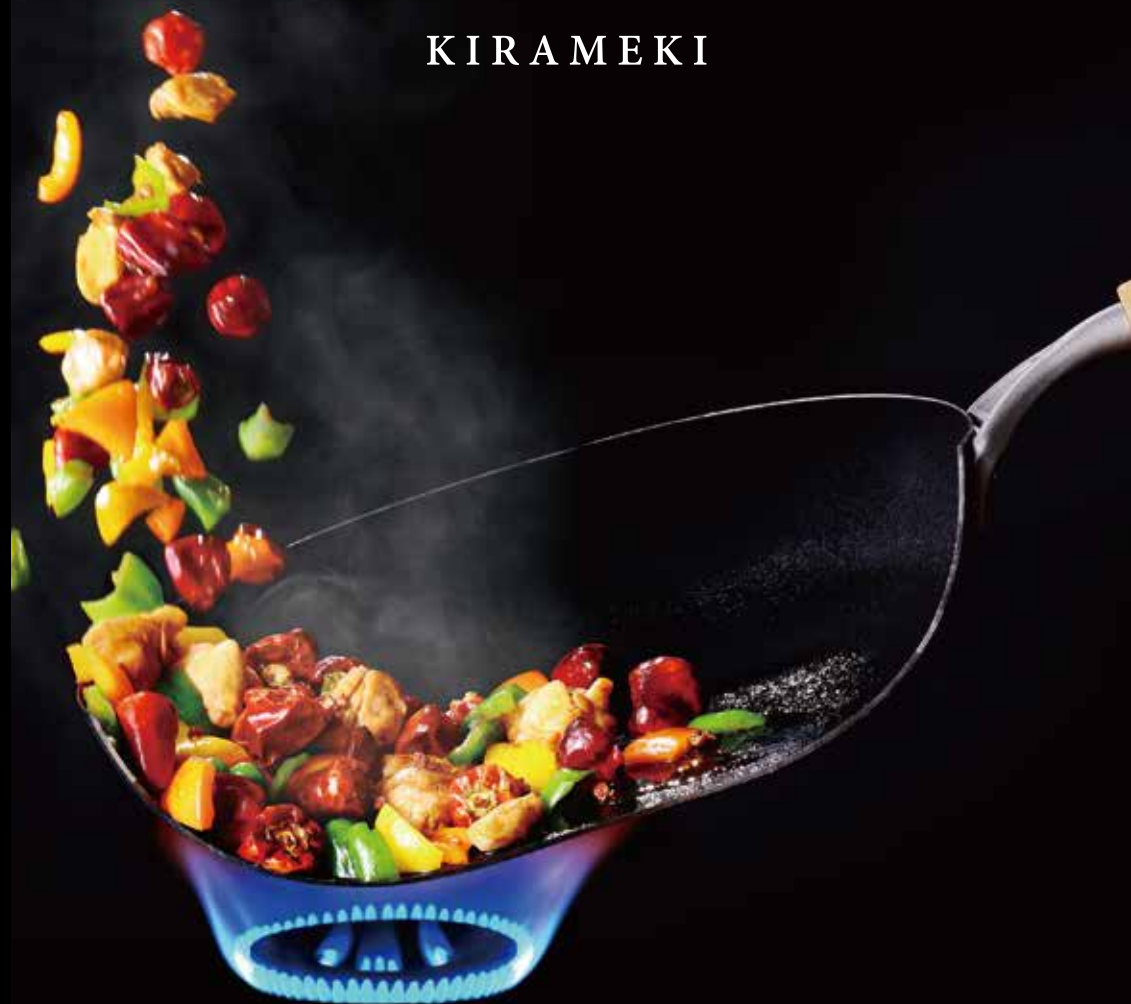


日本洋食器株式会社

〒959-0214 新潟県燕市吉田法花堂1949
TEL:0256(92)3131 <http://www.nihon-yoshokki.co.jp/>

煌

KIRAMEKI



MADE
IN
JAPAN

煌

KIRAMEKI



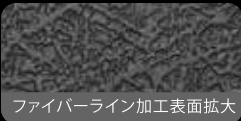
◎ダブルファイバーライン加工

- 油馴染みが良い
- 火の通りが良い

ファイバーライン加工は金属表面に繊維状の凹凸を浮き立たせた特殊加工です。食材が凸部で接触し、油なじみも良いので使っていくほどに焦げ付きにくく、さびにくくなります。ダブルファイバーラインは外側にも凹凸を付けたオリジナル材料。凹凸により熱を受ける面積が広がるので、食材の芯まで一気に火を通し、食材の旨味を閉じ込めることができます。金属製のキッチンツールが使用可能です。



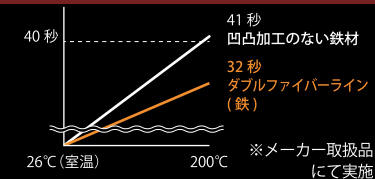
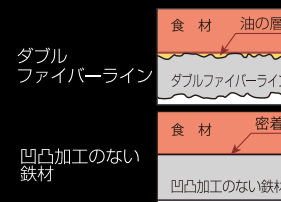
酸化被膜で鉄の表面を保護



ファイバーライン加工表面拡大



- 加熱開始から200℃までに達する秒数



煌(きらめき)鉄鍋シリーズ ダブルファイバーライン加工



本品はSGマーク認定商品です。SGマークは、Safety Goods(安全な製品)の略号で、一般財団法人製品安全協会が定めたものです。調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。



100V-200V
IH
使用可



ガスコンロ
使用可



エンクロ
ヒーター
使用可



ハロゲン
ヒーター
使用可



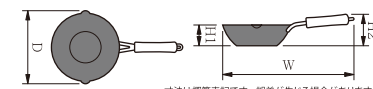
ラジエント
ヒーター
使用可



シース
ヒーター
使用可



電子レンジ
オープン
使用不可



炒め鍋 28cm



WFK28

W:50、D:28.5、H1:8、H2:14(cm)
板厚:1.2mm 重量:約1000g
入数:8 価格:5,500円(税込)

炒め鍋 30cm



WFK30

W:52、D:30.8、H1:8.2、H2:13.5(cm)
板厚:1.2mm 重量:約1100g
入数:8 価格:6,600円(税込)

中華鍋 33cm



WFK33

W:59、D:34、H1:9.7、H2:13(cm)
板厚:1.6mm 重量:約1670g
入数:6 価格:7,700円(税込)

中華鍋 36cm



WFK36

W:62、D:37、H1:11.1、H2:14.5(cm)
板厚:1.6mm 重量:約1980g
入数:6 価格:8,800円(税込)

煌
KIRAMEKI

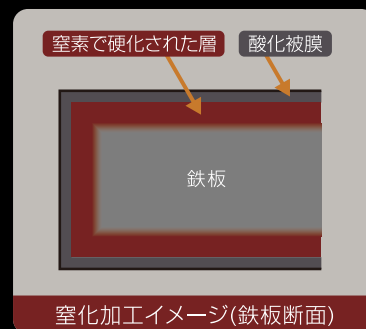
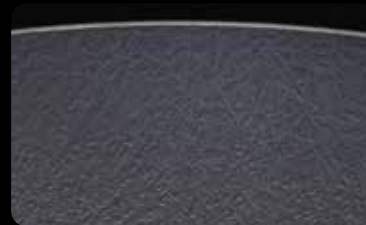


ダブルファイバーライン
窒化加工

Nitrided Double Fiber Line

○窒化加工

●サビにくい・はがれにくい・擦りキズに強い ●高い安全性



窒化加工イメージ(鉄板断面)

油が馴染み易いダブルファイバーライン加工に加えて窒化加工を施した鉄フライパンシリーズです。

●サビに強く、丈夫な加工
「窒化加工」は航空機や自動車部品のサビ防止に用いられてきた表面加工技術です。鉄の表面に窒素を浸透させることで、サビに強い特性を持たせています。

窒素は鉄に浸透しているためはがれにくく、また鉄表層部を硬化させるため、ふっ素樹脂やセラミックのコーティングより、すり減りにくい加工です。

●安全性
ふっ素樹脂などは使用していません。十分サビに強いため防錆塗装なども施していません。
窒素は大気にも含まれ呼吸などで日常的に体内にとりこんでいる物質です。

煌(きらめき)鉄鍋シリーズ
ダブルファイバーライン窒化加工



本品はSGマーク認定商品です。SGマークは、Safety Goods(安全な製品)の略号で、一般財団法人製品安全協会が定めたものです。調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。



100V・200V
IH
使用可



ガスコンロ
使用可



エンクロ
ヒーター
使用可



ハロゲン
ヒーター
使用可



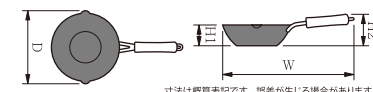
ラジエント
ヒーター
使用可



シーズ
ヒーター
使用可



電子レンジ
オープン
使用不可



寸法は概算表記です。誤差が生じる場合があります。

炒め鍋 28cm



WFK28N

W:50、D:28.5、H1:8、H2:14(cm)
板厚:1.2mm 重量:約1000g
入数:8 価格:8,250円(税込)

炒め鍋 30cm



WFK30N

W:52、D:30.8、H1:8.2、H2:13.5(cm)
板厚:1.2mm 重量:約1100g
入数:8 価格:9,900円(税込)

中華鍋 33cm



WFK33N

W:59、D:34、H1:9.7、H2:13(cm)
板厚:1.6mm 重量:約1670g
入数6 価格:13,750円(税込)

中華鍋 36cm



WFK36N

W:62、D:37、H1:11.1、H2:14.5(cm)
板厚:1.6mm 重量:約1980g
入数:6 価格:16,500円(税込)

煌

KIRAMEKI



※画像はイメージです。実際の商品と異なります。

○雪平鍋

雪平鍋はもともと業務用として生まれ、その扱いやすさから今ではプロの料理人から主婦まで多くの人愛用するようになりました。水分が適度に蒸発するので煮物などに最適です。軽くて熱が伝わりやすくお手入れもしやすい0.8mm厚の18-0ステンレス鋼を使用しています。

煌（きらめき） ステンレス 雪平鍋



雪平鍋 18cm



STK18

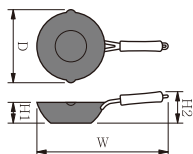
W:35、D:19、H1:8.2、H2:10(cm)
板厚：0.8mm 重量：約450g
入数：12 価格：3,300円(税込)

雪平鍋 20cm



STK20

W:36.5、D:20.6、H1:8.5、H2:11(cm)
板厚：0.8mm 重量：約540g
入数：12 価格：3,850円(税込)



寸法は概算表記です。誤差が生じる場合があります。

煌（きらめき） ステンレス 重ねバット

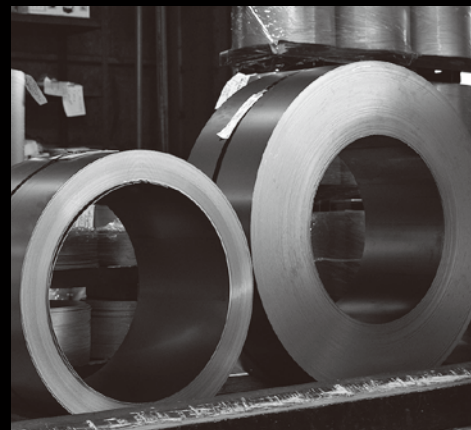
18-0ステンレス鋼を使用した重ねて使える便利なバットです。

重ねバット25×21cm 2pcs



ふた付き ◆BTK21/2PL
26×21.3×3.9(cm)・重ね時高さ：7.2(cm)
板厚：0.6mm 重量：約465g(1個)
価格：4,400円(税込)

ふた無し ◆BTK21/2P
25.3×20.8×3.6(cm)・重ね時高さ：5.5(cm)
板厚：0.6mm 重量：約345g(1個)
価格：3,300円(税込)



KIRAMEKI
煌
JAPAN