铁神

てっしん

铁锅系列

日本の誇る、燕三条製

燕三条出品 日本的骄傲

KANKUMA

日本产

日本語PDF版

新商品のみ掲載

日本の誇る燕三条製
「神田鉄鍋」

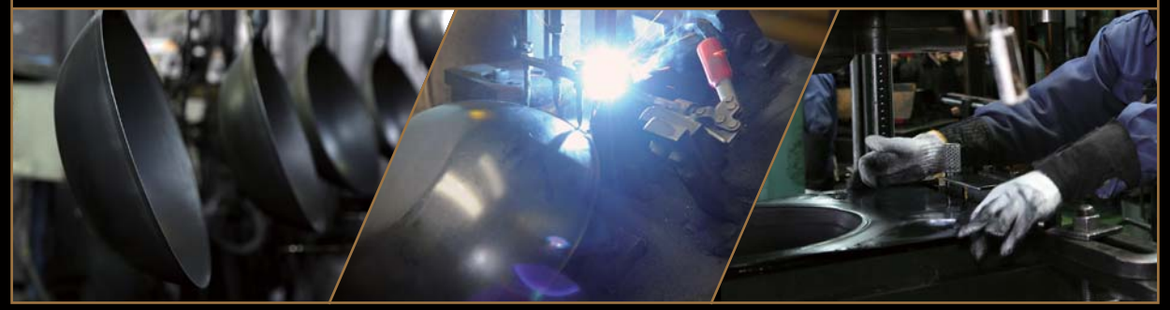
国内有数の金物生産地・集積地、燕三条。
隣接する燕市と三条市は古くから金属加工の技術が高く、
今もなお、質の高いさまざまな金属製品を製造しています。

世界各国への輸出も盛んで、燕三条製の金属製洋食器は海外で高い評価を得ており、
日本国内でも人気が高く、90%以上のシェアを誇っています。

株式会社カンダは、50年以上燕三条で培ってきた知識を燕三条の技術と融合し、
頑丈で使い勝手の良い鉄鍋を創り出しました。
「神田鉄鍋」。
私たちはそう名付け、Made in 燕三条の名に恥じない製品を、自信を持ってお届けします。

● カタログ内にて生産地を表記してあります。

燕三条産 …燕三条地域で製造された製品です。
日本産 …日本国内のその他の地域で製造された製品です。



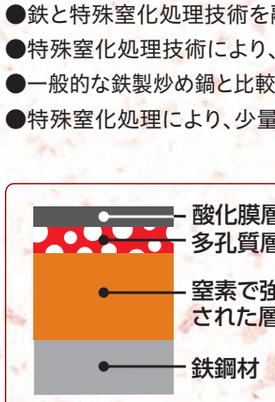
カンダでは業務用厨房用品の中でも、とりわけ中国料理道具の充実に力を入れています。広東はもとより、四川・上海・北京などあらゆる料理のスタイルに合ったプロの道具を取り揃え、全国のホテル・レストラン等で数多く利用されています。料理人やホテル関係者など、実際に使う立場からの声を多く取り入れた、カンダのこだわりの中国料理道具をぜひ一度お試しください。
カンダは使いやすさとクオリティーにこだわった商品作りを続けていきます。

株式会社カンダ
代表取締役
神田 智昭

本　　社／新潟県燕市杉柳912（物流センター入口）
TEL 0256-63-4541㈹ FAX 0256-64-2960
東京事務所／東京都千代田区神田富山町26−6 林ビル102号
E-mail:kanda@kankuma.co.jp URL:http://www.kankuma.co.jp

高い耐久性を誇る窒化処理シリーズ

●鉄と特殊窒化処理技術を融合させた鉄製炒め鍋です。
●特殊窒化処理技術により、強度を備え，キズに強い炒め鍋です。
●一般的な鉄製炒め鍋と比較し、極めてサビにくく、お手入れが簡単。
●特殊窒化処理により、少量の油でも調理が行なえます。



窒化処理断面

「窒化処理」とは航空機や自転車部品のサビ防止に用いられてきた表面処理技術。これを調理器具にも応用し、鉄の表面を窒素で硬化させることで、高い耐腐食性と耐摩耗性を持つ鉄鍋が実現しました。

① 窒化 平底フライパン　IH 燕三条産

商品コード	規格	内径×深さ t=板厚
018344	20㎝	φ200×100㎜ t=1.6㎜
018345	24㎝	φ240×100㎜ t=1.6㎜
018346	26㎝	φ260×110㎜ t=1.6㎜

材質／鉄　取手：天然木　表面加工／スーパーグレー色特殊窒化処理

② 窒化 平底炒め鍋　IH 燕三条産

商品コード	規格	内径×深さ t=板厚
018347	26㎝	φ255×105㎜ t=1.2㎜
018348	28㎝	φ275×125㎜ t=1.2㎜
018349	30㎝	φ300×125㎜ t=1.2㎜
018350	33㎝	φ330×128㎜ t=1.2㎜

材質／鉄　取手：天然木　表面加工／スーパーグレー色特殊窒化処理

③ 窒化 深型炒め鍋　IH 燕三条産

商品コード	規格	内径×深さ t=板厚
018351	30㎝	φ300×165㎜ t=1.6㎜

材質／鉄　取手：天然木　表面加工／スーパーグレー色特殊窒化処理

注ぎ口付

④ 窒化 深型炒め鍋補助取っ手付　IH 燕三条産

商品コード	規格	内径×深さ t=板厚
018352	32㎝	φ323×173㎜ t=1.6㎜

材質／鉄　取手：天然木　表面加工／スーパーグレー色特殊窒化処理

● ご注文の際は、商品コード・サイズをお確かめの上ご連絡ください。 ● IH：電磁調理器対応

小サイズからの展開と IH 対応でご家庭でも使いやすい。

① IH北京鍋

IH 燕三条産

商品コード	規格	内径×深さ t=板厚
001230	20cm	φ215× 70mm t=1.6mm
001231	22cm	φ235× 75mm t=1.6mm
001240	24cm	φ253× 78mm t=1.6mm
001241	27cm	φ272× 90mm t=1.6mm
001317	30cm	φ300×167mm t=1.6mm

材質／鉄　表面加工／本体・取っ手：シリコン焼付塗装

② こぼれにくい炒め鍋

IH 燕三条産

商品コード	規格	内径×深さ
001318	23cm	φ230×105mm
001319	26cm	φ260×122mm
001320	29cm	φ290×122mm

材質／鉄　取手：天然木　表面加工／透明シリコン焼付塗装

③ エンボス北京鍋

IH 燕三条産

商品コード	規格	内径×深さ
001321	24cm	φ240×145mm
001322	26cm	φ260×151mm
001323	28cm	φ280×115mm
001324	30cm	φ300×130mm

材質／本体：鉄　取手：天然木　表面加工／透明シリコン焼付塗装

④ たっぷり深型揚げ鍋

IH 燕三条産

商品コード	規格	内径×深さ
001336	22cm	φ238×142mm

材質／本体：鉄（底の厚さ1.6mm）　取手・アミ：鉄
表面加工／シリコン焼付塗装　取手・アミ：クロームメッキ

⑤ 槌目北京鍋

IH 燕三条産

商品コード	規格	内径×深さ
001325	20cm	φ200×135mm
001326	22cm	φ220×140mm
001327	24cm	φ240×145mm
001328	27cm	φ270×125mm
001329	30cm	φ300×120mm
001330	33cm	φ330×125mm

材質／本体：鉄　取手：天然木　表面加工／透明シリコン焼付塗装

⑥ 鉄揚鍋

IH 燕三条産

商品コード	規格（容量）	内径×深さ t=板厚
002170	20cm（ 1.6ℓ）	φ200× 65mm t=3.2mm
002171	22cm（ 2.0ℓ）	φ220× 67mm t=3.2mm
002172	24cm（ 2.9ℓ）	φ240× 70mm t=3.2mm
002173	27cm（ 3.7ℓ）	φ270× 73mm t=3.2mm
002174	30cm（ 5.0ℓ）	φ300× 82mm t=3.2mm
002175	33cm（ 6.5ℓ）	φ330× 86mm t=3.2mm
002176	36cm（ 8.2ℓ）	φ360× 88mm t=3.2mm
002177	39cm（10.9ℓ）	φ390× 92mm t=3.2mm
002178	42cm（13.2ℓ）	φ420×103mm t=3.2mm
002179	45cm（16.7ℓ）	φ450×120mm t=3.2mm

材質／鉄　表面加工 ／本体・取手：シリコン焼付塗装

多様な要望に加え、進化する神田鉄鍋

展示品

このページに掲載している商品は全て展示品です。より使いやすい製品を目指して、現在販売中の規格品を改良したものです。今後皆様のご意見・ご感想を伺い、商品化していく予定です。詳しくはお問い合わせください。

●鉄と特殊窒化処理技術を融合させた鉄製炒め鍋です。
●特殊窒化処理技術により、強度を備え，キズに強い炒め鍋です。
●一般的な鉄製炒め鍋と比較し、極めてサビにくく、お手入れが簡単。
●特殊窒化処理により、少量の油でも調理が行なえます。
※窒化処理の詳細はP1をご覧ください。

① 窒化 槌目北京鍋

IH 燕三条産

展示品1	規格	内径×深さ
	33cm	φ330×120mm

材質／本体：鉄　取手：天然木　表面処理／特殊窒化処理

注ぎ口付

② IH北京鍋 口付

IH 燕三条産

展示品2	規格	内径×深さ
	30cm	φ300×167mm

材質／本体：鉄　取手：天然木　表面加工／透明シリコン焼付塗装

注ぎ口付

③ IHエンボス北京鍋 口付

IH 燕三条産

展示品3	規格	内径×深さ
	30cm	φ300×130mm

材質／本体：鉄　取手：天然木　表面加工／透明シリコン焼付塗装

注ぎ口付

④ IH槌目北京鍋

IH 燕三条産

展示品4	規格	内径×深さ
	33cm	φ330×125mm

材質／本体：鉄　取手：天然木　表面加工／透明シリコン焼付塗装

⑤ 軽量鉄北京鍋

燕三条産

展示品5	規格	内径×深さ
	33cm	φ330×95mm

材質／本体：鉄　取手：天然木　表面加工／透明シリコン焼付塗装

KANKUMA

よくお読みください

《ご注文に際して》
ご注文の際は、間違いをさけるため、鉄神カタログページ・商品番号・商品名・規格・数量をよくお確かめください。
また、特にお急ぎの場合や数量の多い時は、あらかじめ在庫確認をお願い致します。

《返品・交換について》
不良品以外の返品・交換はできません。あらかじめご了承ください。

《商品仕様について》
当カタログ記載内容は、2018年3月現在のものです。
製品改良のため、予告なく仕様・外観を変更することがあります。あらかじめご了承ください。

《印刷の色調について》
各商品のカラー写真は、印刷のため実際の色とは異なる場合もあります。あらかじめご了承ください。

《著作権について》
当カタログに記載している「画像・写真・文書」のWEB上、並びに書面文章において再製、複製、複写、販売、転売等、その他いかなる手段においても、㈱カンダが書面による明示的な同意をしていない限り、営利目的で無断利用することを禁じています。

KANKUMA 株式会社カンダ
本　　社／新潟県燕市杉柳912（物流センター入口）
TEL 0256-63-4541㈹　FAX 0256-64-2960
東京事務所／東京都千代田区神田富山町26−6 林ビル102号
E-mail:kanda@kankuma.co.jp　URL:http://www.kankuma.co.jp

Webサイトもご覧ください
QR Translator