

Proposed Product

Product Name

Oven-safe Iron Pan with Stand
Oven-safe Iron Sierra Cup



Concept

長く使えて丁寧に育てていける道具

熱伝導性と蓄熱性に優れ、食材の旨みを引き出し、使えば使うほど油が馴染んで使いやすくなる鉄製フライパン。持ち手の形状や本体の厚み、収納方法など扱いやすさにこだわりました。長く、大切に使うてもらえる調理道具を目指しました。



Product Features

握りやすいハンドル [PAN-01]

包丁のように楕円形の握りやすいハンドルで、重たい鉄フライパンを扱いやすくしました。無塗装の天然木を使用し、本体同様に使い込むほど手に馴染んできます。



Product Features



ハードテンパー加工

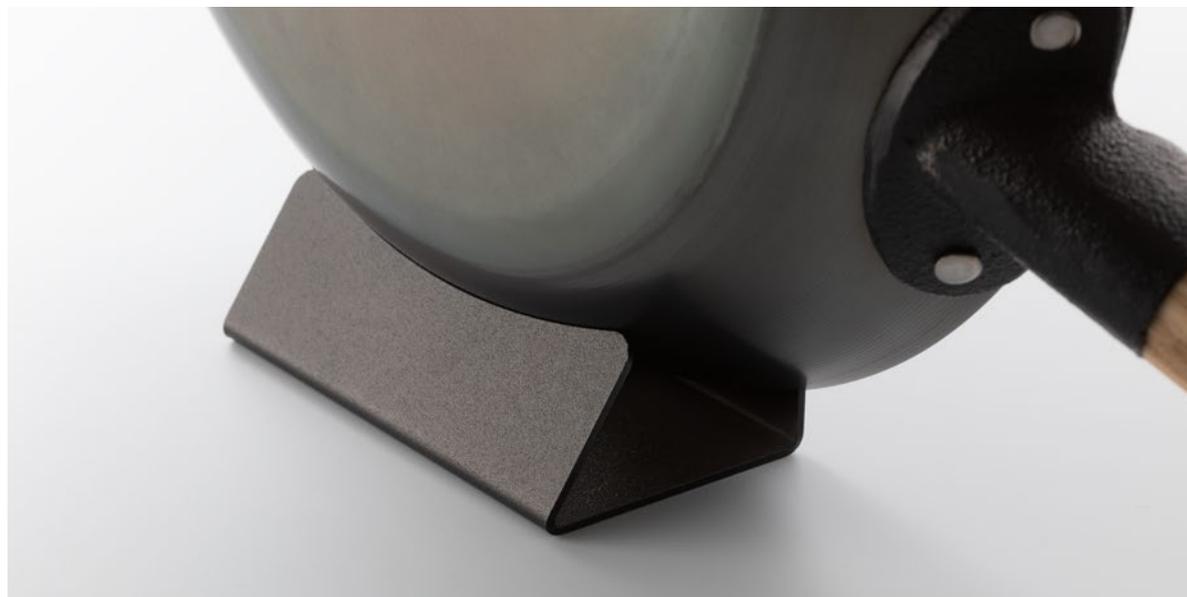
本体には赤錆が発生しにくい黒皮鉄を使い、さらに仕上げで700°C近くなるまで焼き入れ加工を施しています。この「ハードテンパー加工」によって、使い始めでも油が馴染みやすく、鉄素材の難点である焦げ付きや錆びが発生しにくくなっています。



Product Features

付属スタンドで省スペースに収納 [PAN-01]

レンジフードに吊るしたり、シンク下に収納するよりも、付属のスタンドでコンロ脇に立てておけば場所をとらず、サッと使えて効率的。



Product Features

着脱できるハンドル [PAN-01]

ハンドルを取り外すことができるので本体だけをオープンに入れて調理することが可能です。また、スタンド底面の溝にハンドル先端のボルトをはめてドライバーのように回すと、軽い力でハンドルを着脱することができます。



Product Features

—

きちんとフタができる形状 [PAN-01]

ハンドルの付け根が凹んでいるため、フタをのせてもハンドルに掛らずに水平にフタをのせることができます。市販の26cm用のフタをご使用いただけます。



Product Features

同時調理で時短を実現

鉄フライパンと鉄カップを重ねれば鉄の熱伝導を活かして同時に調理が可能。鉄フライパンでお肉を焼きながら鉄カップでソースを作ったり、焼き野菜を調理することができます。



Product Features

複数使いがおすすめ [PAN-02]

スタッキングしてコンパクトに収納したり、フタ代わりに重ねて使うことができます。トースターや魚焼きグリルに2個入るサイズなので、2人分の料理にも複数使いがおすすめです。



Cooking Image

1 | 2
3 | 4



オープンでも使える鉄フライパン26cm

1. ハンドルを取り外してオープン調理
2. ふっくら仕上がる鮭のムニエル
3. 焼き目がきれいな羽根つき餃子
4. サクふわ食感のパンケーキ



Cooking Image

1 | 2
3 | 4



オープンでも使える鉄カップ350ml

1. 魚焼きグリルで熱々アヒージョ
2. トースターで簡単オムレツ
3. 鉄フライパンに重ねて時短朝食
4. 蓄熱性を活かしたチーズフォンデュ



Specification

オープンでも使える鉄フライパン26cm(スタンド付き)

品 番： PAN-01

サ イ ズ： 本体(ハンドル含む) / (約)W264×D463×H82mm
調理面 / (約)φ264×H47mm(底面φ180mm)

カ ラ ー： ナチュラル

材 質： 本体・ネジ・スタンド / 鉄 ハンドル / 天然木

重 量： 本体 / (約)1,100g スタンド / (約)121g

容 量： (約)1,900ml(満水時)

入 数： 6

参考上代： ¥8,000(本体価格)

J A N： 49-41860-131175



IH
対応

ガス火
対応

Specification

オープンでも使える鉄カップ350ml

品 番： PAN-02

サ イ ズ： 本体(ハンドル含む) / (約)W120×D193×H47mm
調理面 / (約)φ120×H47mm(底面φ70mm)

カ ラ ー： ブラック

材 質： 鉄

重 量： (約)255g

容 量： (約)350ml(満水時)

入 数： 6

参考上代： ¥3,500(本体価格)

J A N： 49-41860-131182



ガス火
対応

Option

—

交換用パーツ【PAN-01専用】

消耗・破損・紛失時のためのPAN-01専用交換パーツ

1. ハンドル : ¥1,200
2. ネジ : ¥1,200
3. スタンド : ¥2,000

