

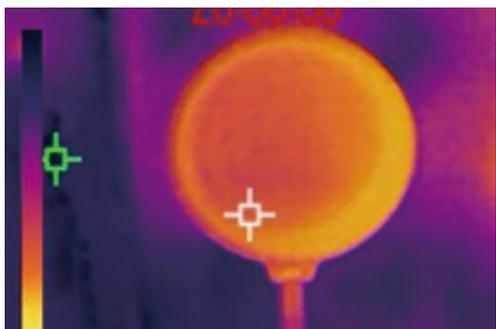
TANZOは、IHやガスコンロはもちろん、魚焼きグリルやオーブン、さらには焚き火でも使える万能調理器です。ガス火で焼き色を付けた後、そのままオーブンで仕上げると、幅広い調理が可能です。すべての熱源に対応し、加熱による劣化や変形の心配もありません。自宅でもアウトドアでも頼れる一枚です。

すべての熱源に対応



高い熱伝導率と蓄熱性を備えたTANZOは、通常のフライパンよりも少ない火力で短時間調理が可能。予熱を活かせば火を止めた後もじんわり熱が伝わり、素材の旨味をやさしくとじこめめます。高温調理にも適しているため手早く仕上げ、調理時間の短縮にも効果的。料理はさいごのひと口まで温かく、美味しさが長続きします。

高い熱伝導率と蓄熱性



6年にわたる試行錯誤の末にたどり着いたのは、熱効率と使い勝手を両立する“理想の厚み”でした。直径20cmの個食に適したフライパンのサイズに、側面3mm・底面4mmというこだわりの厚み設計。熱がムラなく均等に伝わり、食材を芯までじっくり加熱します。どんな熱源でもしっかり熱を蓄え、調理の質を一段上げてくれる一枚です。

こだわりの厚み



TANZOは、国内最高品質の炭素鋼を使用し、鉄を1250℃まで熱して何度も叩く「鍛造」によって生まれたフライパンです。2,000トンの圧力で鍛えられることで、不純物が飛び、金属内部の結晶構造が変化し、高い強度と耐久性を実現。人工EVA的なコーティングは一切施していないため、安心して毎日の料理にご使用いただけます。

妥協のない素材



TANZOのこだわり



ヤマコー株式会社

〒578-901 大阪府東大阪市加納4丁目3-26



ヤマコー
株式会社



TANZO
公式
Instagram



TANZO
公式
Facebook



TANZOのある暮らし —— 鍛造とともに、豊かさを育む。

毎日の基本 シンプルなお手入れ

1 洗う



TANZOは純度が高く、表面に人工的な加工をしていないため、鉄なのに洗剤で洗えます。水かお湯でたわしを使い洗います。焦げつきが出た場合は、スチールたわしでこすり落とし、再度油ならしを行うことで復活します。



2 乾かす



洗浄後は中火で加熱し、水気をとばし、サビの発生を防ぎます。

3 保管について



乾燥後は風通しの良い場所で保管してください。通常はシーズニングは不要です。水気のないところで保管し、長期保存の場合は軽く油を塗ってから保管されることをおすすめします。

TANZO フライパン ¥30,800(税込)



本体 長さ: 24cm(取手装着時34cm)、直径: 20cm、高さ: 3cm、容量: 400ml、重量: 1.1kg、素材: 炭素鋼(日本製)、熱源対応: ガス/IHクッキングヒーター/直火/グリル/オープン

TANZO 専用ガラス蓋(蒸気穴付き)



フライパン用 ¥2,200(税込)

直径: 20cm(内径18cm)、高さ: 6cm、重量: 0.3kg

ボウル用 ¥2,420(税込)

直径: 20.6cm、高さ: 6cm、重量: 0.4kg

[共通: 素材] 本体: 強化ガラス・ステンレス、ツマミ: フェノール樹脂

TANZO ボウル ¥33,000(税込)



本体 直径: 23cm、高さ: 5cm、容量: 800ml、重量: 1.6kg、素材: 炭素鋼(日本製)、熱源対応: ガス/IHクッキングヒーター/直火/グリル/オープン

TANZO × SKYWOOD 吉野杉ウッドプレートS・M・L

S ¥4,950(税込) / M ¥6,380(税込) / L ¥7,480(税込)



本体

S 表: 径22cm 裏: 径18cm 厚さ: 2.5cm

M 表: 径25cm 裏: 径21cm 厚さ: 2.5cm

L 表: 径28cm 裏: 径24cm 厚さ: 2.5cm

素材: 天然木(吉野杉樹齢150年以上)

塗装: クリア塗装(植物系コート)

もっと美味しく TANZO を使いこなす3つのコツ

TANZO が持つ鉄本来の力を引き出すことで、料理はもっと美味しくなります。

コツ1 じっくり「予熱」



純度の高い鉄は熱伝導が非常に良く、急な加熱は焦げ付きの原因になります。フライパンなら弱火、ボウルなら中火弱で、2~3分かけてじっくり温めるのがポイントです。

コツ2 「強火」は不要



しっかりと余熱をすれば、TANZO は高い蓄熱性で熱を保ちます。調理中に強火は必要ありません。食材に合わせて火加減を調整し、旨味を最大限に引き出しましょう。

コツ3 「余熱調理」で仕上げる



高い保温性を活かし、火から下ろす数分前に熱源を切って、余熱で最後の仕上げを。素材の旨味を逃さず、ワンランク上の味わいを生み出します。

焼く



予熱で調理。旨みをとじ込める。高温をしっかり蓄えるTANZOだから、表面は香ばしく、中はジューシー。火入れのタイミングが味を決める。

煮る



ぐつぐつと深く染みこむ味わい。高密度な鉄は、温度ムラが少なく穏やかな煮込みに最適。火を止めたあとも、余熱で味がしっかりなじむ。

蒸す



素材の香りが立ち上る。TANZOは均質な厚みで熱をやさしく包み込み、じっくり蒸し上げる。素材の風味をそのままに、ふっくら仕上がる。

炊く



一粒ずつ、芯までおいしい。鍛造の蓄熱性で、米がしっかり対流。ふっくら立ち上がるごはんは、香り高く、冷めてもおいしい。