



1978年 **COOK-PAL** 品牌在日本诞生。

继承了YOSHIKAWA吉川基本理念的同时，将日常使用的便利性放在首位，追求烹饪工具的高度实用性。让人们可以愉快，舒适，高效率的享受每天的烹饪时间。COOK-PAL錬铁锅系列，更是采用了特殊的高温热处理技术，改变了铁的表层组织，有效克服了一般铁锅惯有的易生锈易粘锅的弱点。



株式会社 **ヨシカワ**
日本国新潟县西蒲原郡弥彦村
大字大戸635-3



YOSHIKAWA®
YOSHIKAWA CORPORATION
yoshikawa-lifestyle.com

2023.7.13版

从原材料到生产完全是日本制造。
淋漓尽致地发挥了铁的特性，具备了极品锅具所追求的功能和性能。
多年不断革新的技术结晶。

无需空烧

铁的表面并未进行透明喷涂处理等防锈涂装。因此无需为了去除涂装而大费周章地进行空烧即可直接使用。

经高温特殊热处理的钢板特点

铁的表面通过高温特殊热处理而进行强化，形成比普通铁硬5倍以上的氧化层，该氧化层不仅形成于表面，甚至深入内部，坚固耐用。因此与在内部施加树脂加工的平底锅不同，即使用金属锅铲或刷子进行刮擦，涂装也不会剥落。

食材不易烧焦，不易生锈

铁表面的氧化层上有许多小孔，油渗透至这些孔内，从而使食材等不易烧焦粘锅。此外，锅体不易生锈，使用后只需用开水洗掉污垢，再用干布擦干水滴即可，保养方便。

摄取“铁质”，可猛火烹饪

烹饪过程中来自平底锅的铁质，可补充身体所需的铁质。由于使用持久性卓越的铁制成，因此可进行猛火烹饪，经过短时间的猛火热炒，菜肴爽口无比。



COOK-PAL 鍊 平底锅

	尺寸	内径×深度	重量	铁板厚度
YH9900	16cm	160×32mm	約400g	1.6mm
YH9901	18cm	177×35mm	約460g	1.6mm
YH9902	20cm	196×38mm	約560g	1.6mm
YH9903	22cm	217×42mm	約655g	1.6mm
YH9904	24cm	236×45mm	約780g	1.6mm
YH9905	26cm	255×50mm	約900g	1.6mm
YH9906	28cm	278×55mm	約1,255g	2.0mm

MADE IN JAPAN



COOK-PAL 鍊 单柄小炒锅

	尺寸	内径×深度	重量	铁板厚度
YH9907	20cm	208×55mm	約585g	1.6mm
YH9908	22cm	228×60mm	約700g	1.6mm
YH9909	24cm	248×65mm	約865g	1.6mm
YH9910	26cm	270×70mm	約965g	1.6mm
YH9911	28cm	292×75mm	約1,080g	1.6mm

MADE IN JAPAN



COOK-PAL 鍊 双耳炒锅

	尺寸	内径×深度	重量	铁板厚度
YH9912	27cm	273×85mm	約995g	1.6mm
YH9913	30cm	303×90mm	約1,180g	1.6mm
YH9914	33cm	332×95mm	約1,340g	1.6mm
YH9915	36cm	360×100mm	約1,555g	1.6mm

MADE IN JAPAN



COOK-PAL 鍊 单柄炒锅

	尺寸	内径×深度	重量	铁板厚度
YH9916	27cm	278×85mm	約1,075g	1.6mm
YH9917	30cm	311×90mm	約1,285g	1.6mm
YH9918	33cm	337×95mm	約1,395g	1.6mm
YH9919	36cm	367×100mm	約1,680g	1.6mm

MADE IN JAPAN



COOK-PAL 鍊 日式卷鸡蛋锅

	尺寸	内径×深度	重量	铁板厚度
YH9920	S	146×106×25mm	約400g	1.6mm
YH9921	M	180×130×30mm	約575g	1.6mm
YH9922	L	180×180×30mm	約850g	2.0mm

MADE IN JAPAN



COOK-PAL 鍊 专用锅盖

	尺寸	内径×深度	重量
YJ2446	28cm	A283×B110mm	330g
YJ2130	30cm	A303×B115mm	350g
YJ2131	33cm	A333×B115mm	405g
YJ2132	36cm	A363×B120mm	500g

MADE IN CHINA



- 请勿在烤箱、微波炉等中使用。
- 请勿使用于洗碗机或烘干机。

材质：本体/铁·氮化处理，把手/天然木

※双耳炒锅：本体/铁·氮化处理，把手/铁 ※专用锅盖：本体/不锈钢，锅盖手柄/天然木

