

新潟燕三条地区是由金属加工产业而闻名日本和海外的。

经过特殊加工过的铁制煎锅。  
使用前不需要开锅。  
不易生锈，耐用，易保养的煎锅。



**30 cm**

A512×B312×C130mm 产品重量1,350g

**33 cm**

A543×B340×C125mm 产品重量1,520g

**36 cm**

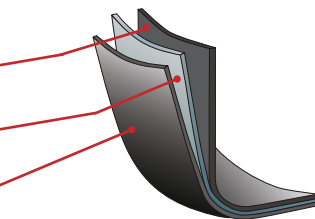
A578×B366×C100mm 产品重量1,720g



煤气灶  
电磁炉等等  
都可使用

MADE IN JAPAN 日本制

表面经过耐锈的氮化处理  
铁(基础材料)  
化合物层(铁和氮的反应层)  
氧化层(增加耐锈性)



型号	JAN号码	商品名	材质	箱/数量	原产国
YJ3309	4979487 933094	郷技 氮化炒锅30cm	本体/铁·氮化处理 把手/天然木 把手金属配件/铝压铸	5	日本
YJ3310	4979487 933100	郷技 氮化炒锅33cm		5	日本
YJ3311	4979487 933117	郷技 氮化炒锅36cm		5	日本

⚠️ - 请勿在烤箱、微波炉等中使用。  
- 请勿使用于洗碗机或烘干机。