

2024

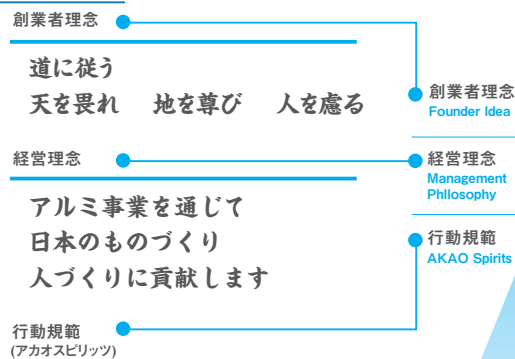


アカオアルミ株式会社

会社概要

商号 アカオアルミ株式会社
創業 昭和22年5月
資本金 1億円
代表者 代表取締役 社長 安藤 清志
従業員 約150名
本社 〒179-0071
東京都練馬区旭町3-33-1
事業内容 アルミニウム及び同合金圧延素材の製造、販売
アルミニウム及び同合金調理器具の製造、販売
不動産賃貸事業
加盟団体 東京商工会議所／池袋労働基準協会／日本アルミニウム協会

経営理念



道に従う
天を畏れ 地を尊び 人を慮る

アルミ事業を通じて
日本のものづくり
人づくりに貢献します

1. 変化に気づき 素早く対応
変化はチャンス 変化を楽しもう
1. 自分以外はお客様
全ての仕事はお客様のために
1. 人として成長し
プロとして成長し
アカオを成長させよう

事業の沿革

昭和22年 赤尾アルミニウム工業株式会社を創立 資本金100万円
昭和32年 成増工場 操業開始
昭和39年 一円貨幣用正量円形へ進出
昭和46年 アカオアルミ株式会社へ社名を変更
平成02年 資本金1億円に増資
平成16年 アカオアルミ非鉄販売株式会社とアカオアルミ株式会社を合併
平成17年 新社屋完成。神田、常盤台の拠点を統合
平成20年 関係会社7社を吸収合併
平成27年 組織変更を行い、事業部制から本部制とした
平成29年 創業70周年式典を迎えた
令和02年 製造拠点を統合



本社工場
東京都練馬



館林工場 群馬県館林



足利工場 栃木県足利

品質基本方針

私たちは自社製品に誇りを持ち
日本品質を追求し続け
その価値をお客様と共有し
世の中から必要とされる
100年企業を目指します

つよくて やさしい 道具を

アルミ合金の特徴

アカオアルミでは、長年培った技術と情熱により、化学成分の調合から素材を吟味、結晶粒を微細化する特殊製法を採用することで、優れた表面品質を実現しています。

深絞りなどの加工成形性に優れた材料を開発し、バットを始めとした各種製品に採用しています。

INDEX

バット・トレイ・保存容器

- 標準バット・深・網・フタ／穴明バット P 1
- システムバット・L型・蓋／スタッキングバット／ケーキ盆／角膳 P 3
- シートパン／冷凍トレイ／脇取盆／深バット・網／D型バット・蓋 P 5
- 大型バット・網・蓋／アルミ蓋付バット／PP蓋付バット／冷凍ケース P 7
- 番重・蓋・手付・穴明き・穴明手付 P 9
- JUST BOX／米飯かん／クイッキー P11

業務用DONシリーズ

- 寸胴鍋・半・深／片手鍋・浅／外輪鍋 P13
- テーパー鍋／料理鍋／揚鍋／アルミ蓋／料理鍋蓋／木蓋 P15
- うどんすき鍋／ヤットコ鍋／片手ボーズ／雪平鍋／カラス口／木柄 P17
- 親子鍋・深・横手／親子鍋蓋／雪平鍋蓋 P19
- フライパン／別注・特注品 P21

しゅう酸・その他

- しゅう酸実用鍋・浅／段付鍋／しゅう酸湯沸し／大型ケトル・茶こし付／和紙張茶筒 P23
- ボール・蓋／タライ／食器／皿 P25
- 角蒸／台輪 P27
- 北京鍋・穴明／鉄フライパン／広東鍋／鉄揚げ鍋 P29

「鍋のお手入れについて」

P31

アカオアルミは、お客様の立場に立ったものづくりを心がけ、丈夫で使いやすく人や環境にやさしい調理器具をご提供しています。長年培った技術と徹底した品質管理、豊富な品揃えで『豊かな食生活』を支えていきます。

🇯🇵 メイドインTOKYOのアルミ素材

わたしたちは安全で効率的な“ものづくり”を実現するアルミニウム圧延メーカーです。
コンパクトな都市型工場から、お客様が今必要とする素材を小ロット短納期でご提供。
長年培った技術と情熱で日本の製造業を応援します。

地金

アルミ純度 99.7%以上の
溶解し易い形状・寸法に
したアルミニウムの塊。



溶解（炉）

エネルギー効率に優れる
溶解炉で、安全かつ効率的に
アルミ地金を溶かします。



casting

化学成分調整や溶湯の
清浄化処理を行い、縦型
半連続 casting 機でスラブ
（ casting ）を製造します。

熱間圧延

スラブ表面の偏析層を
面削し、均質化のため
加熱後、所定の板厚まで
圧延します。

ホットコイル

熱間圧延後のアルミを
コイル状に巻き取り、
コンベアラインで常温
まで冷却します。



冷間圧延

X線厚み計による自然
板形状制御装置を備え、
高精度のアルミニウム
コイルを製造します。

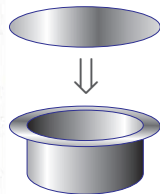


日本品質にこだわり続ける

プロのニーズに対応する多様な加工技術
他の追随を許さぬ「深絞り成型」「合金加工」をはじめとする、
実績ある幅広い加工技術で、市場ニーズにお応えしています。

プレス加工

素材、金型、機械、加工条件
を組み合わせ、1枚の板から
成型加工を行います。



ヘアライン加工

ナイロン製の研磨布を用いて
製品表面を均一に仕上げます。
1つ1つ手作業で行う職人技です。



硫酸アルマイト

最もポピュラーなアルミの
表面被膜処理です。
透明度が良いです。



ハンドル取付

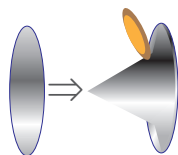
1つ1つ頑丈なリベットで
プレス留め、又は、出っ張りの
無いスポット溶接を使用し
取り付けます。



スピニング加工

(ヘラ絞り加工)

丸板または半製品を
回転させローラーを
押し付け成型します。



バフ研磨

回転するバフに研磨剤をつけ、
押し付けながら磨きます。
1つ1つ手作業で行う職人技で、
特に熟練度を要します。



珪酸アルマイト

硫酸被膜よりも耐食性、耐摩耗性
が優れています。
被膜色調はゴールド色です。



検査・包装

1つ1つ丁寧に真心を
込めて梱包します。



バット・トレイ・保存容器

熱伝導率の高いアルミだから



美味しく冷凍・解凍できるからプロが好むアルミ素材!

- 臭いが付きにくく、サッと洗えてお手入れ簡単!
- 熱にも強いから煮沸消毒でき、清潔・安全!
- スピード冷凍で解凍時の旨味と栄養を逃がさない!
- プラスチックや陶器より優れた熱伝導率でスピード自然解凍!

プロが好む
アルミ素材!



標準バット

サイズ 号	外寸法 mm	板厚 mm	容量 リットル	入数	JAN
1	370×307×45	0.8	4.0	50/25	137017
2	348×273×38	0.8	3.0	50/25	137024
3	312×241×35	0.7	2.2	100/25	137031
4	276×211×35	0.7	1.7	100/25	137048
5	242×181×30	0.6	1.1	200/50	137055
6	210×150×29	0.6	0.8	200/50	137062
7	189×132×27	0.6	0.6	200/50	137079
8	160×109×27	0.6	0.4	200/50	137086

標準バット 深型

サイズ 号	外寸法 mm	板厚 mm	容量 リットル	入数	JAN
1	370×307×65	1.0	6.2	30/10	139011
2	348×273×55	0.9	4.4	40/10	139028
3	312×241×55	0.9	3.5	40/10	139035
4	276×211×53	0.8	2.5	80/20	139042
5	242×181×50	0.8	1.8	80/20	139059

穴明バットと組み合わせできます。

穴明バット

サイズ 号	外寸法 mm	板厚 mm	入数	JAN
1	370×307×45	0.8	50/25	138014
2	348×273×38	0.8	50/25	138021
3	312×241×35	0.7	100/25	138038
4	276×211×35	0.7	100/25	138045
5	242×181×30	0.6	200/50	138052
6	210×150×29	0.6	200/50	138069
7	189×132×27	0.6	200/50	138076
P	414×308×57	1.0	50/5	138144
Q	501×353×61	1.0	30/5	138137
K	567×385×63	1.3	20/5	138120
G	625×423×73	1.3	20/5	138113

穴明バットは次のように組み合わせても使用できます。

大型バット 中 — 穴明バット 3号
大型バット 大 — 穴明バット 2号



標準バット網

サイズ 号	外寸法 mm	入数	JAN
1	337×273×15	100	145012
2	316×241×15	100	145029
3	281×206×15	100	145036
4	248×184×15	100	145043
5	216×157×15	100	145050
6	188×129×15	100	145067

ニッケルクロムメッキ(鉄)製



標準バットフタ

サイズ 号	外寸法 mm	入数	JAN
1	377×314×30	50	140017
2	355×280×28	50	140024
3	318×247×26	50	140031
4	283×217×26	50	140048
5	250×188×24	50	140055
6	217×157×22	50	140062

※標準バット・標準バット深型
・穴明バットに適合します。
厚 さ: 2.2mm
バット本体は、別売りです。



- PP 製
- 蓋をした状態でも 積み重ねることが出来ます。
- 衛生的・ニオイ移りを防ぎます。
- 下ごしらえの途中でさっと蓋が出来ます。
- 中身が見えて便利!
- 2.2mm 厚で丈夫な為、PP トレーとしても使用可能!
- 耐冷・耐熱温度-20℃~120℃

「システムバット」は生鮮食材を清潔に安全にストックできます。

1. フラット底面は変形に強く、清潔です。

底に補強の為のヒモ出しがないので、餃子などの柔らかい素材の冷凍にも跡がつかずに安心。しかも、フラットな内面は、お手入れも簡単で衛生的です。

2. 運搬にも便利な積み重ね。

精度の高いスタッキングでガッチリと積み上げられます。

3. スピーディーな冷凍・冷蔵・解凍。

アルミの熱伝導率は、スチールの3倍、ステンレスの13倍、プラスチックの430倍と、他素材と比べて大変すぐれているので、スピード冷凍・解凍ができます。

4. 清潔・安全

アルミは人体に無害で、大切な食材を安心して保管できます。食材の味をそのままに、化学合成品特有のにおいや金属臭はありません。



重ねても、横ずれしない
かぎ型形状



積み重ねに便利、
取り出しもスムーズな
L型足付き。



金具無しシステムバットとして開発
衛生的で、軽量化も図れています。
システムバットともスタッキング、
蓋も共用です。

■ システムバット (餃子バット)

サイズ	外寸法 mm	板厚 mm	容量 リットル	入数	JAN
40小小	310×230×40	1.0	2.6	20	126011
50小小	310×230×50	1.0	3.1	20	127018
40小	346×266×40	1.0	3.4	20	126028
50小	346×266×50	1.0	4.3	20	127025
40大	414×312×40	1.0	4.9	20	126042
50大	414×312×50	1.0	6.1	20	127049
60大	414×312×60	1.0	7.3	20	119044
80大	414×312×80	1.0	9.7	10	120040
40特大	472×362×40	1.1	6.5	20	126059
50特大	472×362×50	1.1	8.1	20	127056
60特大	472×362×60	1.1	9.7	20	119051
80特大	472×362×80	1.1	13	10	120057

■ システムバット L型

サイズ	外寸法 mm	板厚 mm	容量 リットル	入数	JAN
40小	346×266×40	1.0	3.4	20	132029
50小	346×266×50	1.0	4.3	20	133026
40大	414×312×40	1.0	4.9	20	132043
50大	414×312×50	1.0	6.1	20	133040
60大	414×312×60	1.0	7.3	20	134047

■ スタッキングバット

サイズ	外寸法 mm	板厚 mm	入数	JAN
40小	348×267×40	1.0	20	226025
50小	348×267×50	1.0	20	226022
40大	412×310×40	1.0	10	226049
50大	412×310×50	1.0	10	227046



■ システムバット蓋

サイズ	外寸法 mm	板厚 mm	入数	JAN
小小	320×240×15	1.0	20	128015
小	356×276×16	1.0	40	128022
大	422×320×16	1.0	40	128046
特大	481×371×18	1.1	20	128053

スタッキングバットにも使えます。

■ ケーキ盆

サイズ	外寸法 mm	板厚 mm	入数	JAN
キャビネ	221×160×17	0.6	50	543016
小	291×206×17	0.7	50	543023
中	322×235×18	0.7	50	543030
大	350×256×18	0.8	50	543047
大大	417×307×25	0.8	50/25	558041
特大	447×317×26	0.9	50/25	558058

中と大は水切り縁加工

■ 角膳

サイズ cm	外寸法 mm	板厚 mm	入数	JAN
27	281×281×23	0.7	50	159279
30	314×314×25	0.7	50	159309
33	344×344×28	0.8	50	159330
36	377×377×31	0.8	50	159361

30以上は 水切り縁加工



■ シートパン

サイズ	外寸法 mm	板厚 mm	入数	JAN
小	452×327×27	0.9	10	149027
中	550×457×28	0.9	10	149034
大	657×457×25	0.9	10	149041

アルミ中芯入り



■ 冷凍トレイ

サイズ	外寸法 mm	板厚 mm	入数	JAN
大	604×404×20	1.5	10	157046



■ 脇取盆

サイズ	外寸法 mm	板厚 mm	入数	JAN
小	462×305×24	1.0	30/5	141021
中	485×320×25	1.1	30/5	141038
大	502×334×26	1.1	25/5	141045
特大	541×371×26	1.2	20/5	141052

エンボス加工品



■ 深バット

サイズ	外寸法 mm	板厚 mm	容量 リットル	入数	JAN
小小	310×240×58	0.9	3.3	50/25	124017
小	337×257×58	1.0	4.1	50/25	124024
中	376×278×58	1.0	5.0	50/25	124031
大	420×301×66	1.0	6.8	50/25	124048
特大	507×340×80	1.2	11.3	30/15	124055
P	468×347×102	1.5	14	15	372029
K	548×370×110	1.5	19	10	372036

←番重蓋 中が適合

←番重蓋 大が適合

■ 深バット網

サイズ	外寸法 mm	入数	JAN
小	301×222×15	100	694022
中	341×241×15	100	694039
大	379×264×18	50	694046
特大	462×294×18	50	694053

ニッケルクロムメッキ(鉄)製

■ D型バット

サイズ cm	外寸法 mm	板厚 mm	容量 リットル	入数	JAN
15	148×102×61	0.8	0.6	120/20	125151
17	168×116×75	0.8	1.1	120/20	125175
20	201×129×80	0.8	1.5	120/20	125205
23	227×156×85	0.8	2.3	120/20	125236
28	278×170×90	0.9	3.3	80/20	125281
32	323×191×98	1.0	5.0	40/20	125328
38	381×229×101	1.0	7.2	40/20	125380
43	429×270×101	1.1	9.5	20/10	125434
48	480×280×105	1.1	12	10	125489
56	562×307×110	1.2	15	5	125564

■ D型バット蓋

サイズ cm	外寸法 mm	板厚 mm	入数	JAN
15	156×111×10	0.5	300/30	600153
17	177×125×11	0.7	300/30	600177
20	211×139×11	0.7	240/20	600207
23	237×166×11	0.7	240/20	600238
28	290×181×12	0.7	160/20	600283
32	334×203×13	0.8	100/10	600320
38	391×242×13	0.9	60/10	600382
43	441×283×13	0.9	60/10	600436
48	495×295×14	1.0	10	600481
56	575×320×16	1.0	10	600566



■ 大型バット

サイズ	外寸法 mm	板厚 mm	容量 リットル	入数	JAN
中	314×242×54	0.9	3.4	50/10	123034
大	348×271×54	0.9	4.3	40/10	123041
P	414×308×57	1.0	5.8	50/5	123119
Q	501×353×61	1.0	9.0	30/5	123126
K	567×385×63	1.3	11	20/5	123102
G	625×423×73	1.3	17	20/5	123133



■ 大型バット網

サイズ	外寸法 mm	入数	JAN
中	288×217×15	100	681039
大	320×244×15	100	681046
P	388×278×18	50	681114
Q	471×322×18	50	681121
K	532×353×18	30	681107
G	590×388×18	30	681138

ニッケルクロムメッキ(鉄)製



■ 大型バット蓋

サイズ	外寸法 mm	板厚 mm	入数	JAN
中	332×262×12	0.7	20	121030
大	365×290×16	1.0	20	121047
P	440×325×17	1.0	25	121115
Q	530×375×19	1.0	15	121122
K	593×408×27	1.2	10	121139
G	656×448×28	1.2	10	121146

←標準バット3号、深型3号の蓋に使用可。
←標準バット2号、深型2号の蓋に使用可。
←深バット大の蓋に使用可。
←深バット特大の蓋に使用可。



■アルミ蓋付バット

サイズ	外寸法 mm	板厚 mm	容量 リットル	入数	JAN
小	300×220×58	0.9	3.0	10	365021
中	329×239×70	0.9	4.2	10	365038
大	361×267×81	0.9	6.0	10	365045

蓋セット時の外寸法



■PP蓋付バット

サイズ	外寸法 mm	板厚 mm	容量 リットル	入数	JAN
小	294×214×60	0.9	3.0	10	366028
中	325×235×70	0.9	4.2	10	366035
大	353×260×85	0.9	6.0	10	366042

蓋セット時の外寸法
蓋(PP製)、スノコ(PP製)付き。
耐熱温度: -20~140℃



■冷凍ケース

サイズ	外寸法 mm	板厚 mm	容量 リットル	入数	JAN
CP-280	285×219×55	0.8	2.5	10	387283
CP-310	324×254×56	0.9	3.4	10	387313
CP-350	355×280×57	0.9	4.0	10	387351

蓋セット時の外寸法
透明蓋(スチロール製)、スノコ(PP製)付き。
耐熱温度: -30~80℃

定番の「アルミ番重！」
耐荷重は、なんと2トン！！
豊富なサイズと品揃えです。



■ 番重

サイズ	外寸法 mm	板厚 mm	容量 リットル	入数	JAN
80小	370×287× 80	1.2	7.5	10	783023
110小	370×287×110	1.2	10.0	10	785027
60中	468×348× 60	1.2	9.0	10	782033
80中	468×348× 80	1.2	11.5	10	783030
110中	468×348×110	1.2	16.0	10	785034
60大	550×370× 60	1.3	11.0	10	782040
80大	550×370× 80	1.3	14.5	10	783047
110大	550×370×110	1.3	20	10	785041
140大	550×370×140	1.3	25	10	787045
90特大	664×446× 90	1.4	23	5	784051
120特大	664×446×120	1.4	31	5	786055
150特大	664×446×150	1.4	39	5	788059

■ 番重蓋

サイズ	外寸法 mm	板厚 mm	入数	JAN
小	380×298×18	1.1	50	363027
中	484×363×20	1.1	30	363034
大	565×385×22	1.1	20	363041
特大	692×473×25	1.1	20	363058

受注生産品

ご注文後、製造を開始する商品です。
価格・納期・詳細については、お問い合わせください。



■手付番重

サイズ	外寸法 mm	板厚 mm	容量 リットル	入数	JAN
80小	370×287×80	1.2	7.5	10	790021
110小	370×287×110	1.2	10.0	10	792025
60中	468×348×60	1.2	9.0	10	789032
80中	468×348×80	1.2	11.5	10	790038
110中	468×348×110	1.2	16.0	10	792032
60大	550×370×60	1.3	11.0	10	789049
80大	550×370×80	1.3	14.5	10	790045
110大	550×370×110	1.3	20	10	792049
140大	550×370×140	1.3	25	10	794043
90特大	664×446×90	1.4	23	5	791059
120特大	664×446×120	1.4	31	5	793053
150特大	664×446×150	1.4	39	5	795057

※高さ 90 mm以下のサイズは固定式取っ手

受注生産品

ご注文後、製造を開始する商品です。
価格・納期・詳細については、お問い合わせください。



■穴明番重

サイズ	JAN	サイズ	JAN
80小	797020	80大	797044
110小	799024	110大	799048
60中	796030	140大	801048
80中	797037	90特大	798058
110中	799031	120特大	800058
60大	796047	150特大	802052

■穴明手付番重

サイズ	JAN	サイズ	JAN
80小	804025	80大	804049
110小	806029	110大	806043
60中	803035	140大	808047
80中	804032	90特大	805053
110中	806036	120特大	807057
60大	803042	150特大	809051

〔ジャストボックス〕

- ①精度の高いスタッキングでガッチリと積み上げられ、運搬や格納に便利！
- ②N社の商品にも、JUST にスタッキング！
※従来の当社番重とはスタッキング出来ません。
- ③側面は、2本の縁出し加工で強度アップ。
(底面はフラットです。)
- ④短面に、JUST BOX のロゴ入り。
(60 中、大はロゴなし)



■ JUST BOX

サイズ	外寸法 mm	板厚 mm	容量 リットル	入数	JAN
80小	370×285×85	1.2	8.1	10	460023
110小	370×285×115	1.2	11.3	10	461020
60中	470×350×65	1.2	9.4	10	459034
80中	470×350×85	1.2	12.7	10	460030
110中	470×350×115	1.2	17.6	10	461037
60大	550×370×65	1.2	11.6	10	459041
80大	550×370×85	1.2	15.7	10	460047
110大	550×370×115	1.2	21.8	10	461044
140大	550×370×145	1.2	27.9	10	458044



■ 米飯かん

サイズ	外寸法 mm	板厚 mm	容量 リットル	入数	JAN
小	468×347×102	1.5	14	10	371022
中	548×370×110	1.5	19	10	371039

※ 小には番重蓋中が、
中には番重蓋大が 適合します。

美味しく冷凍するコツは
「急速冷凍」です！

アルミで上手に
急速冷凍

急速冷凍 とは

食品が凍り始める -1°C
から -5°C の温度帯を
一気に通過することで
素材の持ち味をそこな
わずに冷凍する方法です。

バツグンの 冷却性能

ステンレス・陶器・プラ
スチックより数倍優れた
熱伝導率により、急速
冷凍が可能です！

蓋を外せば収納も可能です。
蓋はポリエチレン製
耐熱温度： -40° ～ 70°C



クイッキー

サイズ	外寸法 mm	板厚 mm	容量 リットル	入数	JAN
浅型ミニ	135×105×40	0.7	0.4	60/10	650004
〃 小小	155×120×40	0.8	0.55	60/10	650011
〃 小	174×134×43	0.8	0.7	60/10	650028
〃 中	206×156×49	0.8	1.1	60/10	650035
〃 大	246×190×55	0.9	2.0	60/10	650042
〃 特大	295×215×65	0.9	3.0	40/10	650059
深型ミニ	135×105×55	0.7	0.55	60/10	651001
〃 小小	155×120×60	0.8	0.85	60/10	651018
〃 小	174×134×68	0.8	1.2	60/10	651025
〃 中	206×156×78	0.8	1.8	60/10	651032
〃 大	246×190×88	0.9	3.2	60/5	651049
〃 特大	295×215×100	0.9	4.8	30/5	651056

アカオ 業務用 **DON** シリーズ

プロ用器物として、
素材から吟味し開発しました。

1. アルミ合金使用……………耐食性・耐摩耗性に優れ、プロの酷使にもご満足いただける性能を発揮します。
2. きめ細かな表面仕上げ……………外面だけでなく内面の平滑度も向上し、汚れにくく洗しやすい仕上がりです。
3. 持ちやすいハンドル……………サイズも考え、持ち手の幅を広く、使いやすく手になじむ形状にしました。



■ 寸胴鍋

サイズ cm	内径×深さ mm	板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
18	180×180	2.6	4.5	10	559185
21	210×210	2.6	7.2	9	559215
24	240×240	2.8	10.7	8	559246
27	270×270	2.9	15.2	4	559277
30	300×300	3.1	21	4	559307
33	330×330	3.1	28	2	559338
36	360×360	3.8	36	2	559369
39	390×390	3.8	46	2	559390
42	420×420	4.0	57	1	559420
45	450×450	4.0	70	1	559451
48	480×480	4.0	86	1	559482
51	510×510	4.0	103	1	559512
54	540×540	4.0	122	1	559543
60	600×600	4.0	161	1	559604

目盛り付き。

■ 半寸胴鍋

サイズ cm	内径×深さ mm	板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
18	180×130	2.6	3.2	15	560181
21	210×150	2.6	5.1	12	560211
24	240×170	2.8	7.5	12	560242
27	270×180	2.9	10.1	6	560273
30	300×200	3.1	13.9	6	560303
33	330×210	3.1	17	4	560334
36	360×230	3.8	23	4	560365
39	390×240	3.8	28	2	560396
42	420×270	4.0	36	2	560426
45	450×290	4.0	45	1	560457
48	480×320	4.0	57	1	560488
51	510×350	4.0	70	1	560518
54	540×380	4.0	86	1	560549
60	600×400	4.0	111	1	560600

■ 深型寸胴鍋

サイズ cm	内径×深さ mm	底板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
39	390×570	3.8	68	1	569399
42	420×590	3.8	81	1	569429
45	450×620	3.8	98	1	569450

通常品同サイズと比較

	通常品	深型
39 cm	46 L	⇒ 68 L
42 cm	57 L	⇒ 81 L
45 cm	70 L	⇒ 98 L

⇒ 約4割の容量UP

共通JANコードは「4970197」です。



■ 片手鍋

サイズ cm	内径×深さ mm	板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
15	150×90	2.6	1.5	16	562154
18	180×110	2.7	2.7	12	562185
21	210×120	2.7	4.0	12	562215
24	240×140	2.7	6.2	8	562246
27	270×150	2.9	8.4	6	562277
30	300×180	2.9	12.5	4	562307
33	330×210	3.1	17	4	562338
36	360×230	3.8	23	2	562369

30、33、36cmは補助ハンドル付き。



■ 浅型片手鍋

サイズ cm	内径×深さ mm	板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
15	150×60	2.6	1.0	16	563151
18	180×65	2.6	1.5	18	563182
21	210×70	2.9	2.3	15	563212
24	240×80	2.9	3.4	16	563243
27	270×90	2.8	4.9	8	563274
30	300×100	3.0	6.8	8	563304
33	330×110	3.0	9.1	6	563335
36	360×120	3.8	11.9	4	563366



■ 外輪鍋

サイズ cm	内径×深さ mm	板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
18	180×65	2.6	1.5	15	561188
21	210×70	2.9	2.3	12	561218
24	240×80	2.9	3.4	16	561249
27	270×90	2.8	4.9	10	561270
30	300×100	3.0	6.8	10	561300
33	330×110	3.0	9.1	6	561331
36	360×120	3.8	11.9	6	561362
39	390×130	3.8	15	4	561393
42	420×140	4.0	18	3	561423
45	450×150	4.0	23	3	561454
48	480×160	4.0	28	3	561485
51	510×170	4.0	33	2	561515
54	540×190	4.0	42	2	561546
60	600×210	4.0	58	2	561607



■ テーパー鍋

サイズ cm	内径×深さ mm	板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
15	150×69	4.0	0.9	24	723159
18	180×74	4.0	1.4	24	723180
21	210×79	4.0	2.1	20	723210
24	240×89	4.0	3.1	12	723241



■ 料理鍋

サイズ cm	内径×深さ mm	板厚 mm	満水容量 リットル (段下容量)	入数	JAN
24	240×110	2.0	4.4(3.0)	20	087244
27	270×120	2.2	6.2(4.5)	20	087275
30	300×135	2.2	8.0(5.5)	10	087305
33	330×150	2.3	11.0(7.5)	10	087336
36	360×165	2.3	13.5(10.0)	10	087367
39	390×175	2.5	16.0(13.0)	5	087398
42	420×185	2.5	22(16)	5	087428
45	450×200	2.7	26(20)	5	087459
48	480×220	2.8	33(24)	5	087480
51	510×230	2.8	37(29)	5	087510
54	540×255	3.2	47(37)	3	087541
60	600×280	3.2	63(50)	3	087602

別売で木蓋、料理鍋蓋もあります。(P16 参照)



■ 揚げ鍋

サイズ cm	内径×深さ mm	板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
27	270×90	2.8	4.8	12	088272
30	300×95	2.8	6.0	12	088302
33	330×100	2.8	7.5	10	088333
36	360×105	2.8	9.5	10	088364
39	390×110	2.8	12	5	088395
42	420×115	2.8	14	5	088425
45	450×125	2.8	17	3	088456



■アルミ蓋

サイズ cm	外径φ mm	入数	JAN	サイズ cm	外径φ mm	入数	JAN
15	168	100	596159	39	417	100	596395
18	198	100	596180	42	449	100	596425
21	230	100	596210	45	479	100	596456
24	261	100	596241	48	515	100	596487
27	296	100	596272	51	545	100	596517
30	327	100	596302	54	580	100	596548
33	360	100	596333	60	640	100	596609
36	389	100	596364				

■料理鍋蓋

サイズ cm	外径φ mm	入数	JAN	サイズ cm	外径φ mm	入数	JAN
24	234	5	085240	51	500	—	085516
27	264	5	086278	54	525	—	085547
30	295	5	086308	60	590	—	085608
33	323	5	086339	※51～60cmは、 DON アルミ蓋と同じデザインです。			
36	354	5	086360				
39	382	5	086391				
42	412	5	086421				
45	440	5	086452				
48	472	5	086483				

■木蓋

サイズ cm	外径φ mm	入数	JAN
27	264	200	097274
30	295	200	097304
33	323	200	097335
36	354	200	097366
39	382	200	097397
42	412	200	097427
45	440	200	097458

アルミフライパンには1サイズ大きいものを指定してください。



■うどんすき鍋

サイズ cm	外径×深さ mm	板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
24	245×62	3.3	1.2(1人前)	15	095249
27	270×65	3.3	1.6(2人前)	15	095270
30	310×74	3.3	2.4(3人前)	15	095300
33	335×81	3.3	3.3(4人前)	15	095331
36	365×92	3.3	4.5(5人前)	15	095362



■ヤットコ鍋

サイズ cm	内径×深さ mm	板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
15	150×65	2.9	1.0	40	094150
18	180×75	2.9	1.6	30	094181
21	210×85	2.9	2.5	30	094211
24	240×100	2.9	4.5	20	094242
27	270×110	2.9	6.4	20	094273
30	300×130	2.9	9.0	10	094303



■片手ボーズ

サイズ cm	内径×深さ mm	板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
18	180×90	2.0	1.7	20	093184
21	210×105	2.0	2.5	20	093214
24	240×115	2.0	3.9	20	093245



■雪平鍋

サイズ cm	内径×深さ mm	板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
15	150×60	1.6	0.8	20	577158
17	170×65	1.6	1.1	20	577172
18	180×70	1.7	1.4	20	577189
20	200×75	1.7	1.8	20	577202
21	210×80	2.0	2.2	20	577219
23	230×85	2.0	2.6	20	577233
24	240×90	2.2	3.2	10	577240
26	260×100	2.5	4.2	10	577264
27	270×110	2.6	5.1	10	577271
30	300×120	2.6	7.0	10	577301



■雪平鍋 カラス口

サイズ cm	内径×深さ mm	板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
15	150×60	1.6	0.9	20	673157
17	170×65	1.6	1.2	20	673171
18	180×70	1.7	1.4	20	673188
20	200×75	1.7	1.9	20	673201
21	210×80	2.0	2.4	20	673218
24	240×90	2.2	3.3	10	673249



■DON雪平鍋木柄

サイズ	外径×長さ mm	適合寸法 cm	入数	JAN
小	25φ×157	15、17、18	1	115022
中	27φ×178	20、21、23	1	115039
大	30φ×195	24、26、27、30	1	115046

※天然木のため、最大で1mm程度の収縮が発生する場合があります。

小・中サイズには、φ3×14mm鍋頭のタッピングネジ(2本)
大サイズには、φ4×16mm鍋頭のタッピングネジ(2本)を、
ご使用ください。



■ 親子鍋

サイズ cm	内径×深さ mm	板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
16.5	162×22	1.5	0.3	80/10	667026
18	180×24	1.5	0.4	80/10	667040



■ 親子鍋 深型

サイズ cm	内径×深さ mm	板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
16.5	162×31	1.5	0.5	15	090121
18	180×31	1.5	0.6	15	090145



■ 親子鍋 横手

サイズ cm	内径×深さ mm	板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
16.5	162×31	1.5	0.5	30	859049



■ 親子鍋蓋 (Eタイプ)

サイズ	外径φ mm	入数	JAN
E-16.5	156	120/10	781029
E-18	170	120/10	781043



■ 雪平鍋蓋

サイズ cm	外径φ mm	入数	JAN
15	170	40/5	851159
18	188	40/5	851180
21	222	40/5	851210
24	250	40/5	851241
27	282	20/5	851272
30	314	20/5	851302



■ 雪平鍋蓋 兼用タイプ

サイズ	外径φ mm	入数	JAN
兼用小	190	40/5	853009
兼用大	220	40/5	858004

兼用小は15、16、18cm用。
兼用大は18、20、21cm用。



■ アルミフライパン

サイズ cm	内径×深さ mm	板厚 mm	入数	JAN
18	180×42	3.0	25	729182
21	210×48	3.0	21	729212
24	240×55	3.0	20	729243
27	270×59	3.0	16	729274
30	300×64	3.0	12	729304
33	330×66	3.8	8	729335
36	360×70	3.8	8	729366



■ FCフライパン

サイズ cm	内径×深さ mm	板厚 mm	入数	JAN
18	180×42	3.0	25	740187
21	210×48	3.0	21	740217
24	240×55	3.0	20	740248
27	270×59	3.0	16	740279
30	300×64	3.0	12	740309
33	330×66	3.8	8	740330
36	360×70	3.8	8	740361

内面は3層コートフッ素樹脂加工。

別注品

ご注文後、製造を開始する商品です。
納期・価格・詳細については、お問い合わせください。



■ 出前箱

サイズ	幅×奥行×高さ mm	入数	JAN
縦2段	260×250×220	2	103029
縦3段	260×250×320	2	103036
縦4段	260×250×420	1	103043
縦5段	260×250×495	1	103050
横2段	475×250×220	1	104026
横3段	475×250×320	1	104033
横4段	475×250×420	1	104040
横5段	475×250×495	1	104057

別注品

ご注文後、製造を開始する商品です。
納期・価格・詳細については、お問い合わせください。



鍋に蛇口付
(市販真鍮蛇口)



別注品

ご注文後、製造を開始する商品です。
納期・価格・詳細については、お問い合わせください。



口付料理鍋



ロングセラー商品の「しゅう酸実用鍋・浅型」をリニューアルしました。

変更点

- ・材料を硬質アルミ [DON シリーズと同じ] に変更しました。(強度 UP)
 - ・色調は艶消しのマット調に変更しました。
 - ・一部サイズの入り数を変更しました。(お求めやすい数値に！)
 - ・JAN コードを変更しました。ご注文の際はご注意ください。
- 寸法や形状は従来品と同様です。



■しゅう酸実用鍋 硬質

サイズ cm	内径×深さ mm	板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
16	160×73	0.8	1.4	36/3	016169
18	180×82	0.8	2.0	36/3	016183
20	200×90	0.9	2.6	36/3	016206
22	220×102	0.9	3.6	3	016220
24	240×105	0.9	4.5	3	016244
26	260×117	1.0	5.9	3	016268
28	280×124	1.1	7.3	3	016282
30	300×133	1.2	8.7	3	016305
33	330×163	1.2	13.1	3	016336
36	360×178	1.3	17.0	3	016367
39	390×190	1.5	21.4	3	016398
42	420×207	1.7	27.0	3	016428
45	450×227	1.9	33.2	3	016459

42, 45cmは、丸棒ハンドル。

■しゅう酸実用鍋浅型 硬質

サイズ cm	内径×深さ mm	板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
18	180×55	0.8	1.3	36/3	015186
20	200×59	0.9	1.7	36/3	015209
22	220×65	0.9	2.4	3	015223
24	240×68	0.9	2.8	3	015247
26	260×68	1.0	3.3	3	015261
28	280×80	1.1	4.7	3	015285
30	300×83	1.2	5.7	3	015308
33	330×85	1.2	7.0	3	015339

※浅型なべは、煮魚など、形を崩さず
しかも少ない出汁で、きれいな
仕上がりになります。

■段付鍋

サイズ cm	内径×深さ mm	板厚 mm	満水容量(段下容量) リットル	入数	JAN
33	330×140	1.2	9.0(6.0)	10	007358
36	360×150	1.2	11.7(7.5)	10	007365
39	390×160	1.2	14.9(9.0)	10	007396
42	420×175	1.2	18.3(12.0)	10	007426
45	450×185	1.2	22(14.5)	5	007457
48	480×200	1.2	28(17.5)	5	007488
51	510×210	1.2	32.1(20.0)	5	007518

※別売りで木蓋もあります。(p16参照)
たっぷりの料理が一度に作れます。

共通JANコードは「4970197」です。



■ しゅう酸湯沸し

サイズ L	板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
2	0.9	2.2	30/1	010204
3	0.9	3.2	24/1	010303
4	0.9	4.5	18/1	010402
5	1.0	5.7	12/1	010501
6	1.0	6.6	12/1	010600
8	1.0	8.3	8/1	010808
10	1.1	10.3	8/1	010990

単箱入り。



■ 大型ケトル

サイズ L	板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
6	1.1	6.4	12/1	313060
8	1.1	8.5	12/1	313084
10	1.1	10.5	12/1	313107

単箱入り。

■ 茶こし付大型ケトル

サイズ L	板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
6	1.1	6.4	12/1	338063
8	1.1	8.5	12/1	338087
10	1.1	10.5	12/1	338100

ステンレス茶こし網付き。
単箱入り。



■ 和紙張茶筒

サイズ g	内径×高さ mm	容量 g	入数	JAN
110	φ67×101	113	100/5	079034
150	φ74×119	150	100/5	079041
225	φ77×152	225	100/5	079065
300	φ84×167	300	50/5	079089



水切り縁加工。



■ボール

サイズ cm	内径×高さ mm	板厚 mm	容量 リットル	入数	JAN
15	150×60	0.8	0.8	120/10	011157
18	180×73	0.8	1.4	120/10	011188
21	210×84	0.8	2.2	120/10	011218
24	240×97	0.8	3.5	120/10	011249
27	270×107	0.8	4.9	60/10	011270
30	300×123	0.9	6.6	60/10	011300
33	330×137	1.0	9.3	20/5	011331
36	360×151	1.1	12	20/5	011362
39	390×163	1.2	15	20/5	011393
42	420×181	1.4	20	5	011423
45	450×201	1.5	24	5	011454
48	480×214	1.6	29	5	011485
51	510×223	1.7	34	3	011515

■平型ボール蓋シルバー

サイズ cm	外径×高さ mm	入数	JAN
18	211×12	80	012185
21	240×16	80	012215
24	275×17	80	012246
27	305×18	40	012277
30	340×19	40	012307
33	375×20	20	012338

■しゅう酸タライ

サイズ cm	内径×高さ mm	板厚 mm	容量 リットル	入数	JAN
54	540×175	1.1	36.7	10	289549
60	600×190	1.2	49.7	5	289600



■ タライ

サイズ cm	内径×高さ mm	板厚 mm	容量 リットル	入数	JAN
42	420×140	1.0	17.2	10	290422
48	480×155	1.0	25.0	10	290484
51	510×170	1.1	31.5	10	290514
54	540×175	1.1	36.7	10	290545
60	600×190	1.2	49.7	5	290606



■ 食器

サイズ cm	内径×高さ mm	板厚 mm	容量 リットル	入数	JAN
11	110×50	0.7	0.48	300/50	013113
13	126×52	0.7	0.51	300/50	013137
14	140×57	0.7	0.7	300/50	013144



■ 皿

サイズ cm	内径×高さ mm	板厚 mm	容量 リットル	入数	JAN
14	140×22	0.7	0.3	300/50	014141
15	150×25	0.7	0.4	300/50	014158
17	166×31	0.7	0.6	300/50	014172



角蒸

サイズ cm	板厚 mm	下鍋容量/最大蒸量 リットル/ 升	入数	JAN
一重26	1.1	6.0 / 1.6	8/1	725269
二重26	1.1	6.0 / 3.2	6/1	726266

単箱入り。
二重はセイロが2個付きます。



角蒸(大型)

サイズ cm	板厚 mm	下鍋容量/最大蒸量 リットル/ 升	入数	JAN
一重28	1.1	9.0 / 2.0	4/1	109281
一重30	1.1	10.8 / 2.5	4/1	109304
一重33	1.1	13.1 / 3.0	4/1	109335
一重36	1.1	15.5 / 3.5	4/1	109366
二重28	1.1	9.0 / 4.0	2/1	110287
二重30	1.1	10.8 / 5.0	2/1	110300
二重33	1.1	13.1 / 6.0	2/1	110331
二重36	1.1	15.5 / 7.0	2/1	110362

単箱入り。
二重はセイロが2個 付きます。

※蒸器のご注意 目皿の穴を完全にふさいでしまう使用法はさけて下さい。蒸気が均一に上がるように具材を入れて下さい。

共通JANコードは「4970197」です。

中華セイロ台輪

お手持ちの鍋にセット！
蒸し漏れも少なく、中華セイロも安定します。
お手持ちの鍋にあわせてお選びください。



■ 中華セイロ用 台輪

品 名	サイズ	サイズ mm	板厚 mm	入数	JAN
中華セイロ用 台輪	10-15	φ 194 (穴径 φ 90)	1.8	20	693155
中華セイロ用 台輪	10-18	φ 224 (穴径 φ 90)	2.0	20	693186
中華セイロ用 台輪	10-21	φ 254 (穴径 φ 90)	2.0	20	693216

※本製品に、鍋・中華セイロは含まれておりません。

使える「鍋」「中華セイロ」参考サイズ

10-15	内径18cm以下のお鍋	ミニ中華セイロ10cm～15cm
10-18	内径21cm以下のお鍋	ミニ中華セイロ10cm～18cm
10-21	内径24cm以下のお鍋	ミニ中華セイロ10cm～21cm

アカオの鉄製品は、熱廻りが良く、重すぎずに、扱いやすく、焼き上がりにこだわる方にお勧めです。

1. 鉄製品は、難しいと思われがち（焦げる・錆びるなど）ですが、大事に使えば使い込むほどに、フッ素樹脂加工のように焦げ付きにくくなり、ずっと使い続けられます。

2. 鉄は強い火力が使えるため、短時間に調理できるので、うま味を封じ込めます。
3. 油との相性がよく、よい風味を醸し出します。
4. 調理ごとに、鉄イオンの形で鉄分が摂取できるのも鉄のうれしい特性です。



3.2mmの厚板仕様の為、具材を入れた時に温度が下がらないので天ぷら等の揚げ物に最適。

北京鍋

サイズ cm	内径×高さ mm	板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
27	270×80	1.2	3.2	20	098271
30	300×85	1.2	4.5	14	098301
33	330×95	1.2	6.0	14	098332
36	360×110	1.2	8.0	10	098363
39	390×120	1.2	10	10	098394

穴明北京鍋

サイズ cm	内径×高さ mm	板厚 mm	入数	JAN
27	270×65	1.2	20	099285
30	300×72	1.2	15	099315

広東鍋

サイズ cm	内径×高さ mm	板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
30	300×84	1.2	3.4	15	100301
33	330×88	1.2	4.6	15	100332
36	360×95	1.2	6.2	10	100363
39	390×102	1.2	7.4	10	100394
42	420×112	1.6	10	8	100424
45	450×122	1.6	12.5	6	100455
48	480×140	1.6	15	6	100486
51	510×145	1.6	19	3	100516
54	540×160	1.6	22	3	100547
60	600×185	1.6	31	3	100608

鉄揚げ鍋

サイズ cm	内径×高さ mm	板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
24	240×70	3.2	2.7	5	616246
27	270×80	3.2	3.5	5	616260
30	300×85	3.2	4.6	5	616307
33	330×90	3.2	5.8	5	616338
36	360×95	3.2	7.3	5	616369
39	390×100	3.2	8.8	5	616390
42	420×110	3.2	12	3	616420
45	450×120	3.2	16	3	616451

24cmは注ぎ口付き。

共通JANコードは「4970197」です。

アカオの鉄フライパン

- 1.特殊加工により底を厚くし、側面はだんだんと薄くなっていて、縁はまた厚くなっているので軽くて扱いやすく、火の回りが均一で調理しやすくなっています。
 - 2.側面に大きな丸みのカーブをつけてあり、ヘラ等が使いやすく、オムレツを返す時の微妙な使いやすさがあります。
- ハンドルは、持ちやすい角度で扱いやすい設計です。



油なじみの良い
熱間圧延鋼板（黒皮）使用。



鉄黒皮フライパン

サイズ cm	内径×高さ mm	板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
16	160×31	1.6	0.5	30	655160
18	180×35	1.6	0.7	30	655184
20	200×39	1.6	0.8	30	655207
22	220×43	1.6	1.3	30	655221
24	240×46	2.0	1.5	20	655245
26	260×51	2.0	2.2	20	655269
28	280×56	2.0	2.8	15	655283
30	300×57	2.0	3.5	15	655306
32	320×59	2.3	3.9	10	655320
34	340×62	2.3	4.5	10	655344
36	360×64	2.3	5.2	5	655368
40	400×70	2.3	7.3	5	655405

別注品 32～40cm
32～40cmは受注生産
最小ロットは200個～

Feパン（鉄フライパン）

サイズ cm	内径×高さ mm	板厚 mm	満水容量 リットル	入数	JAN
16	160×31	1.4	0.5	50/5	654163
18	180×35	1.4	0.7	50/5	654187
20	200×39	1.4	0.8	30/5	654200
22	220×43	1.6	1.3	30/5	654224
24	240×46	1.6	1.5	30/5	654248
26	260×51	1.6	2.2	20/5	654262
28	280×56	2.0	2.8	15/5	654286
30	300×57	2.0	3.5	15/5	654309
32	320×59	2.0	3.9	10/5	654323
34	340×62	2.0	4.5	10/5	654347
36	360×64	2.0	5.2	10/5	654361
40	400×70	2.0	7.3	5	654408
45	450×80	2.3	10.7	5	654453

別注品 45cm
45cmは受注生産
最小ロットは50個～

アルミ製品のご注意

＜使用前に＞

「業務用DONシリーズ」を長くお使いいただく為に、米ぬかを入れて10～15分沸騰させてからご使用ください。表面に腐食を防ぐ被膜を作る効果があります。
※その他の製品については、良く洗ってからお使いください。

＜洗剤＞

台所用合成洗剤をご使用ください。特に中性洗剤を推奨しています。
強いアルカリ性は腐食の原因になりますので、ご注意ください。
重曹、クレンザーの使用は控えてください。

＜洗浄用具＞

表面がキズつく被膜が破壊される原因になります。
◎スポンジ、木べら
×スチールたわし、金属ヘラ

＜食器洗い乾燥機（食洗機）＞

食洗機には入れないでください。
食洗機専用洗剤はアルカリ性が強いものが一般的です。
食洗機の使い方にもアルミ製品を洗浄しないよう記載があり、中性洗剤を使った場合も、漂白剤、高温のお湯が原因でアルカリ性に変質することがあります。

＜空だき＞

絶対に空焚きをしないでください。ストーブ上の使用も同様です。
取っ手やツマミの破損、変形などが発生し、穴あきの原因になります。

鉄製品のご注意

＜使用前に＞

お買い上げいただいた状態で使い始めると、製品に塗付しているさび止めの臭いが食品に移る場合があります。また、こげが付きやすい状態です。
使い始める前に、以下①、②のお手入れを行うと、美味しく調理ができます。
① 表面のさび止め塗料を落とす為、「カラ焼き」をしてください。
② 表面の酸化被膜を守る為、「油慣らし」をしてください。
※ハンドル・持ち手が熱くなります。ミトンや布を巻いてご使用ください。

＜洗い方＞

洗剤、クレンザー、金属たわしは使用しないでください。酸化被膜が傷みます。
ぬるま湯でスポンジ、たわしを使ってきれいに洗ってください。
乾燥後、食用油を塗って保管して下さい。

＜保管＞

使用後はすみやかに調理物を取り出してください。
調理物を保管すると、酸や塩分が原因でサビが発生する場合があります。

アルミ製品の腐食について

アルミは酸やアルカリに弱く、表面の被膜が溶けることによって白い粉黒い付着物などの腐食が発生します。進行すると穴があくことがあります。
ぶつかけたり、落としたり、キズをつけることによる製品の損傷から、被膜が破壊され、腐食しやすい状態になります。

◇白い粉は「水酸化アルミ」です。

胃薬などに使われる物質なので、人体への影響はありません。
水道水に含まれる塩素やミネラル成分がアルミと反応することで発生することがあります。

◇黒い付着物は「黒変化現象」です。

水や調理物に含まれる成分です。人体への影響はありません。
アルミと反応し、表面に付着することが原因で発生します。
卵の殻に含まれるカルシウムが溶けだし黒くなることがあります。

◇黒変化（黒ずみ）の落とし方

- ・輪切りにしたレモンの切り口で黒変部をこする。
 - ・水とクエン酸、またはレモン汁を入れて10分ほど沸騰させる。
- ※10分で落ちない場合は、煮る時間を延ばしてお試しください。
※新品同様に戻るわけではございません。

①カラ焼きのやり方

1. 換気を良くした状態で強火にかけます。
2. 表面から黒い煙が出ます。さび止め塗料が落ちると煙が出なくなります。
表面の艶がなくなり黒く変化する場合があります。鉄と酸素が反応してできた「酸化被膜」ですので問題ありません。
3. 汚れが残るようであれば、もう一度火にかけて水分をとばします。
焼き残りがあっても人体には無害です。
IH調理機はカラ焼きにおいても使用できません。
危険ですので絶対にしないでください。

②油慣らしのやり方

1. フライパンが冷めた状態から行います。
 2. 油（古いもので良い）を入れて弱火にし、時間をかけ馴染ませます。
又は、食用油をキッチンペーパー等ですり込んでください。
- ※ 野菜屑を炒めると鉄臭さがなくなります。
※ ご使用前にもう一度、油を馴染ませてからご使用ください。

こげつきの取り方

できるだけ早く処置をしてください。
ひどいこげつきの場合、きれいにとれない場合があります。
フッ素樹脂加工製品がこびりつく場合、フッ素樹脂の劣化や摩耗
油膜のこびりつきが考えられます。

<アルミ製品>

◇ふやかしてとる

1. 鍋に残った料理を取り除きます。表面をキズつけないようにしてください。
2. お湯を入れ、弱火で煮ます。
3. こげがふやけてきたら、木べらなどで取り除きます。
4. 柔らかいスポンジで軽く洗います。
5. こげが残るようなら1～4を繰り返します。

◇天日干し

1. 2～3日程度、こげた部分を太陽に当てて乾燥させます。
2. こげが剥がれてきたら取り除いてください。

<鉄製品>

◇煮立たせる

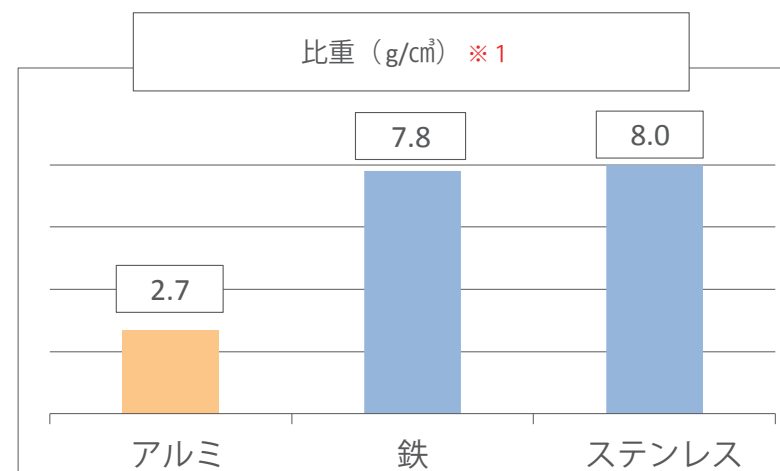
1. お湯を入れてしばらく煮立たせます。
2. こげが落ちやすくなったら、スポンジ、たわしできれいに洗い落してください。

当カタログについて

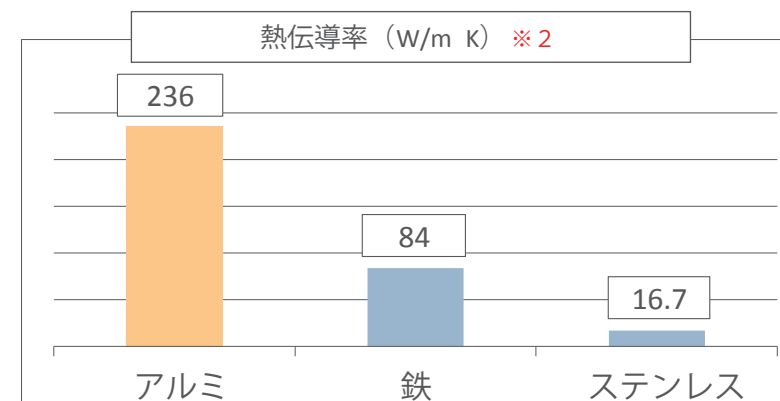
- 「容量」は満水容量を表します。
- 「板厚」は、底部分の厚さを表します。
- 「サイズ」は全て約表示です。製法上、表示寸法に若干の誤差が生じる場合があります。
- 商品の色は印刷の具合で多少異なる場合があります。
- デザイン・仕様は予告なく変更する場合があります。ご了承ください。
- カタログ中に記載されているJANコードは各製品のコードです。
弊社の社名コード4970197の後に付け加えてください。「4970197-〇〇〇〇〇〇〇」
- 商品を正しく安全にお使いいただくために、付属の取り扱い説明書をお読みください。
取扱説明書は捨てずに保管してください。
- 表紙画像：designed by freepik
- 2024年5月

軽くて便利、安心のアルミ製品

◇鉄やステンレスのほぼ1/3の軽さで調理の動作が楽になります。



◇アルミは熱伝導率が良いので、時間やエネルギーの節約になります。
熱ムラがないので料理の仕上がりが大変よく「煮る・蒸す・沸かす・焼く」
道具として最適です。また、食品を「冷蔵・冷凍」保存する際に、すばやく
熱を下げるので、美味しさを保つことができます。



※1 1cm³の体積中の重さを表します。値が大きい程、重くなります。

※2 移動する熱量を表します。値が大きい程、熱が伝わりやすくなります。



〒179-0071 東京都練馬区旭町3-33-1 TEL 03-3930-1201 <http://www.akao.co.jp>

