



**鉄を超えた鉄。  
錆びにくく、こびりつきにくい究極  
の鉄製道具を実現しました。**

油なじみがよく、優れた耐久性。

鉄製のフライパンに求められる性能はそのままに、どうしてもサビやこびりつきなどのあった鉄製フライパンの弱点を、表面塗装ではなく鉄そのものの表層組織を変化させた、独自の特殊高温熱処理技術の開発と実用化により克服しました。

鉄本来の使い勝手の良さにこだわった、この「本物の鉄製品」はヨシカワの技術と進化の自信作です。

一度手にとって使ってみてください。

きっと末永く使い続ける事となると思います。

**We have successfully developed  
supreme rust-resistant and anti-caking  
steel woks and frying pans.**

Oil soaks smoothly into our woks and frying pans letting you cook with greater ease. Most steel woks and frying pans suffer from rusting and caking but our products overcome these problems as they have been optimised with a high heat treatment which keeps them free from rust and gives them lifetime protection. YOSHIKAWA Innovation with confidence. A genuine “steel made product”.

Try out products and you will be using them for a lifetime.

# 錬

**COOK-PAL**  
Specially treated steel

Japan  
**REN**



株式会社 **ヨシカワ**  
No.635-3 Ohdo,Yahiko Niigata-Pref,  
Japan 959-0308



**YOSHIKAWA®**  
YOSHIKAWA CORPORATION  
[www.yoshikawa-lifestyle.com](http://www.yoshikawa-lifestyle.com)

○Specifications are subject to change without prior notice in the interests of improvement.  
○Note that the colors of the products shown in this catalogue may differ from actual colors owing to aberrations during printing.

**MADE IN JAPAN 2025.07**



素材から製造まで、全て日本製にこだわり、鉄の特性と、求められる機能を生かした革新の技術の集大成

# 100% made in Japan. An innovative technology made from the highest quality steel for a superior performing product.

日本製(蓋のみ中国製)  
Country of Origin: Japan  
(with exception of Lids: China)

### 空焼き不要

鉄の表面はクリアラッカー仕上げのような防錆塗装をしておりません。そのため手間のかかる、塗装を取り除く空焼き作業をする必要がなく、そのまま使用することができます。

Unlike clear lacquer-finished products ours are not anti-rust coated. So no-need for seasoning before you use them for the first time, the product is ready to use.

### 高温特殊熱処理をした鋼板

鉄の表面は高温特殊熱処理により強化することで、従来の鉄より5倍以上も硬い酸化層ができ、その層は表面を覆っているだけでなく、内部にもしっかり形成されています。そのため内面樹脂加工のフライパンと違い、金属ヘラやタワシですくっても塗装がはがれることはありません。

**Special high-temperature thermal-treated steel plate**

When an steel surface is strengthened with special high-temperature thermal treatment, an oxidized layer that is over five times harder than normal steel is formed. This layer covers the entire surface as well as penetrating the steel. Therefore, no coating peels off when the surface comes into contact with a metal spatula or brush. This is not the case for resin-finished frying pans.

### 焦げ付きにくく、サビにくい

鉄の表面の酸化層には小さな穴が多数あいており、その穴に油が浸み込むことで、素材等が焦げ付きにくくなります。またサビにくいことから、ご使用後は汚れをお湯で洗い落とし、乾いた布で水気を拭き取るだけなのでお手入れが簡単です。

The oxidized layer on the steel surface has a number of small holes. Oil that penetrates into the holes prevents food from burning. Since this product typically remains rust free throughout its lifetime, intenance is easy. Simply rinse off with hot water and then wipe with a dry cloth.

### 鉄分の摂取・強火調理可能

調理中のフライパンから出る鉄分により、鉄分補給することができます。耐久性に優れた鉄製の強火調理ができ、短時間で炒めることでシャキッとした調理が可能です。

**Extra “steel content” in food and high-flame cooking ability**

Steel seeps from the frying pan during cooking adding a trace amount of steel to the ingredients. The product can be used on a high flame as it is made of highly-durable steel. This means a short frying time and food with a crispy texture.



クックパル・鉄 フライパン

	サイズ	内径×深さ	重さ	板厚
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

COOK-PAL REN Frying Pan

	Size	Inner Dia.×Depth	Weight	Thickness
YH9900	16cm	160×32mm	Approx.400g	1.6mm
YH9901	18cm	177×35mm	Approx.460g	1.6mm
YH9902	20cm	196×38mm	Approx.560g	1.6mm
YH9903	22cm	217×42mm	Approx.655g	1.6mm
YH9904	24cm	236×45mm	Approx.780g	1.6mm
YH9905	26cm	255×50mm	Approx.900g	1.6mm
YH9906	28cm	278×55mm	Approx.1,255g	2.0mm



クックパル・鉄 ディープパン

	サイズ	内径×深さ	重さ	板厚
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

COOK-PAL REN Deep Frying Pan

	Size	Inner Dia.×Depth	Weight	Thickness
YH9907	20cm	208×55mm	Approx.585g	1.6mm
YH9908	22cm	228×60mm	Approx.700g	1.6mm
YH9909	24cm	248×65mm	Approx.865g	1.6mm
YH9910	26cm	270×70mm	Approx.965g	1.6mm
YH9911	28cm	292×75mm	Approx.1,080g	1.6mm



クックパル・鉄 広東鍋

	サイズ	内径×深さ	重さ	板厚
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

COOK-PAL REN Guangdong Wok

	Size	Inner Dia.×Depth	Weight	Thickness
YH9912	27cm	273×85mm	Approx.995g	1.6mm
YH9913	30cm	303×90mm	Approx.1,180g	1.6mm
YH9914	33cm	332×95mm	Approx.1,340g	1.6mm
YH9915	36cm	360×100mm	Approx.1,555g	1.6mm



クックパル・鉄 北京鍋

	サイズ	内径×深さ	重さ	板厚
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

COOK-PAL REN Beijing Wok

	Size	Inner Dia.×Depth	Weight	Thickness
YH9916	27cm	278×85mm	Approx.1,075g	1.6mm
YH9917	30cm	311×90mm	Approx.1,285g	1.6mm
YH9918	33cm	337×95mm	Approx.1,395g	1.6mm
YH9919	36cm	367×100mm	Approx.1,680g	1.6mm



クックパル・鉄 玉子焼

	サイズ	内径×深さ	重さ	板厚
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

COOK-PAL REN Rolled Egg Making Pan

	Size	Inner Dia.×Depth	Weight	Thickness
YH9920	S	146×106×25mm	Approx.400g	1.6mm
YH9921	M	180×130×30mm	Approx.575g	1.6mm
YH9922	L	180×180×30mm	Approx.850g	2.0mm



クックパル・鉄 蓋

	サイズ	内径×深さ	重さ
YJ2130	30cm	303×115mm	350g
YJ2131	33cm	333×115mm	405g
YJ2132	36cm	363×120mm	500g

COOK-PAL REN Stainless Steel Lid

	Size	Inner Dia.×Depth	Weight
YJ2130	30cm	303×115mm	350g
YJ2131	33cm	333×115mm	405g
YJ2132	36cm	363×120mm	500g

材質: 本体/鉄、ハンドル/天然木  
※広東鍋: 本体、ハンドル/鉄 ※蓋: 本体、ステンレス/ツマミ、天然木  
YH9900〜YH9922 日本製、蓋のみ中国製

Material: Pan/Steel, Handle/Natural wood  
※Guandong Wok and its handles are made of Steel.  
※Stainless Steel Lid/Stainless Steel, Knob/phenolic resin  
YH9900〜YH9922 Country of Origin: Japan (with exception of Lids: China)